



LA COCINA EN LAS INSTITUCIONES SANITARIAS

LA COCINA EN LAS INSTITUCIONES SANITARIAS

Duración: 150 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Titulación:

CURSO ACREDITADO POR LA UNIVERSIDAD DE NEBRIJA CON 6 CRÉDITOS ECTS

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

OBJETIVOS OBJETIVOS GENERALES

Desarrollar estrategias relacionadas con las funciones de los profesionales de la restauración, desde la adquisición de conocimientos relacionados con la cocina en las instituciones sanitarias, mejorando la competencia profesional (Conocimientos, Habilidades y Actitudes), el conocimiento sobre contenidos adecuados y nuevos modelos de gestión y contratación de las distintas instituciones sanitarias.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Aplicar conocimientos básicos en torno al alimento, a los factores de alteración y conservación de los mismos, a los agentes que pueden alterarlos y provocar daños en el consumidor, en lo referente a las instalaciones, equipos y útiles con los que tienen que desarrollar su trabajo.

Diferenciar los errores, negligencias y faltas que repercuten directa e indirectamente en la higiene de los alimentos y en las temidas “contaminaciones cruzadas”, es decir, todo el elenco de datos técnicos referentes a las distintas fases de elaboración de los platos, así como a las Buenas Prácticas de Higiene Personal (B.P.H.P.).

Adquirir conocimientos específicos del funcionamiento del Sistema APPCC y actualizar los conocimientos sobre los Prerrequisitos o Planes Generales de Higiene, que son básicos y fundamentales para edificar todo un Sistema APPCC.

ÍNDICE 1. El alimento

2. Peligros presentes en los alimentos
3. El manipulador de alimentos
4. Contaminaciones cruzadas
5. Vigilancia del sistema de autocontrol
6. B.P.M. B.P.F.
7. Deficiencias más comunes presentes en PGH