

Cocina hospitalaria

Cocina hospitalaria

Duración: 80 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

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.

© icaformación2026

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, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/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.



© icaformación2026

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:

Ø **Objetivos:**

Adquisición y gestión del funcionamiento y organización de la cocina en el sistema hospitalario.

Ø **Contenidos:**

Unidad de cocina

Estructura de la cocina hospitalaria.

Distribución centralizada.

Sistema de producción.

Las zonas de trabajo.

Sistema organizativo de la cocina

Organigrama.

Funciones.

Distribución y orden de trabajo diario.

© icaformación2026

Distribución del trabajo diario.

Relación entre el personal de cocina y el de la unidad de nutrición.

Maquinaria y herramientas de cocina

Maquinaria de cocina.

Herramientas de cocina.

Nuevas tecnologías en maquinarias.

Mecanismo de emplatado.

Tratar y reconocer los alimentos

Recepción de los alimentos.

Condiciones generales de almacenamiento.

Almacenamiento de materias primas.

Almacenamiento de productos no perecederos.

Almacenamiento de productos semiperecederos.

Almacenamiento de productos perecederos.

Prohibiciones.

Gestión de almacén.

Conservación y regeneración de productos

Congelación y descongelación

Refrigeración.

Pasteurización.

Esterilización.

Radiaciones.

Deshidratación.

Liofilización.

Salazón.

Ahumado.

Adobos.

© icaformación2026

Escabeche.

Encurtidos.

Compota.

Confitado.

Atmósfera modificada.

Envasado al vacío.

Metabolismo y nutrición

Concepto de alimentación y nutrición.

Principios inmediatos.

Clasificación de los alimentos.

Necesidades energéticas.

Dietoterapia.

Planificación de menús

Planificación de los menús.

Fases en la planificación de un menú.

Características de los menús hospitalarios.

El código de dietas.

Variedad y rotación.

Selección de platos

Criterios de selección de platos.

Ficha técnica de platos.

Estandarización de platos.

Gramaje.

Intoxicaciones alimentarías

Normas básicas de higiene.

© icaformación2026

Toxiinfecciones alimentarías.

Contaminación y alteraciones de los alimentos.

© icaformación2026