

Actualización de pinches

Actualización de pinches

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:

MÓDULO I: ASPECTOS BÁSICOS DE LA COCINA HOSPITALARIA TEMA 1. LA ALIMENTACIÓN INTEGRAL EN LOS HOSPITALES
- La alimentación integral en los hospitales
- El Servicio de Nutrición Clínica y el Servicio de Medicina Preventiva
- El concepto de calidad en hostelería

Lo que hemos aprendido

TEMA 2. COCINA HOSPITALARIA CENTRALIZADA
- Cocina hospitalaria centralizada, el concepto de marcha adelante, organización, equipamiento y distribución
- Secciones de preparación, emplatado, distribución a las plantas hospitalarias
- Transporte y recogida, la limpieza de la vajilla y demás útiles de trabajo

Lo que hemos aprendido

TEMA 3. REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA DE LOS COMEDORES COLECTIVOS
- Reglamentación técnico-sanitaria de los comedores colectivos
- Normas higiénico-sanitarias de aplicación de la cocina hospitalaria
- Reglamento de manipuladores de alimentos
- Reglamentación Unidad de Cocina en Instituciones

Lo que hemos aprendido MÓDULO II: LOS ALIMENTOS: CLASIFICACIÓN, PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN TEMA 4. LOS ALIMENTOS
- Los alimentos
- Código alimentario español: Clasificación y características de los diferentes tipos de alimentos, lácteos, carnes, pescados, legumbres, verduras y hortalizas
- Tipos de dietas

Lo que hemos aprendido

TEMA 5. PREPARACIÓN, CONSERVACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU CLASIFICACIÓN
- Preparación, conservación, distribución y transporte de los alimentos según su clasificación

Lo que hemos aprendido

© icaformación2026

TEMA 6. RIESGOS DERIVADOS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Riesgos derivados de la manipulación de alimentos: Alteraciones de los alimentos
- Contaminación de los alimentos
- Medios de transmisión de los gérmenes. Condiciones que favorecen su desarrollo
- Enfermedades originadas por alimentos contaminados
- El plato testigo
Lo que hemos aprendido MÓDULO III: CONTROL Y ACONDICIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS TEMA 7. CONTROL DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS PREPARADOS
- Control de materias primas y productos preparados
- El almacenamiento: almacenamiento de productos perecedeos y no perecederos. Almacenamiento de productos congelados. Prácticas correctas de higiene
Lo que hemos aprendido

TEMA 8. EL ACONDICIONAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS
- El acondicionamiento de las materias primas: carnes, pescados, hortalizas, frutas
- La descongelación
- Actividades de limpio y sucio
- Términos básicos de cocina
- Prácticas correctas de higiene
Lo que hemos aprendido

TEMA 9. OTRO SISTEMA DE ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- Otro sistema de elaboración de los alimentos: Cocción al vacío, cadena fría, productos de tercera y cuarta generación
Lo que hemos aprendido MÓDULO IV: MAQUINARIA Y UTENSILIOS TEMA 10. MAQUINARIA, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS EN LAS COCINAS DE COLECTIVIDADES, DESCRIPCIÓN, USO Y LIMPIEZA
- Maquinaria, herramientas y utensilios en las cocinas de colectividades, descripción, uso y limpieza
Lo que hemos aprendido MÓDULO V: ELIMINACIÓN DE RESIDUOS Y LIMPIEZA TEMA 11. DESPERDICIOS Y RESIDUOS HOSTELEROS
- Desperdicios y residuos hosteleros. Tratamiento y eliminación, normas sanitarias de control y eliminación
Lo que hemos aprendido

TEMA 12. PRODUCTOS DE LIMPIEZA, CLASES Y TIPOS
- Productos de limpieza, clase y tipos
- Modos de empleo. Condiciones de uso
- El aseo de las habitaciones del personal de guardia
Lo que hemos aprendido

TEMA 13. PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL
- Protección medioambiental
- Nociones básicas sobre contaminación ambiental
- Principales riesgos medioambientales relacionados a las funciones de la categoría
Lo que hemos aprendido MÓDULO VI: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES TEMA 14. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES ESPECÍFICOS DE LA CATEGORÍA
Lo que hemos aprendido

© icaformación2026