

FICHA TÉCNICA

Curso: Cocina hospitalaria

Horas:

Objetivos:

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

Dirigido a:

A todo aquel personal que trabaja en la cocina hospitalaria, como nutricionistas, jefes de cocina, gobernantes, pinches, etc.

Capacita para:

Para conocer los recursos tecnológicos y los elementos necesarios que se utilizan diariamente en una cocina hospitalaria.

Otros datos:

Incluye ejercicios de autoevaluación que repasan en contenido visto a lo largo de la unidad.

Cada unidad presenta un resumen en el cual se hace una síntesis de los contenidos.

A lo largo del curso se pueden ver elementos didácticos que refuerzan el aprendizaje de los interesados.

Contenido Formativo:

1. Unidad de cocina

- 1.1. Estructura de la cocina hospitalaria
- 1.2. Distribución centralizada
- 1.3. Sistema de producción
- 1.4. Las zonas de trabajo
- 1.5. Resumen

2. Sistema organizativo de la cocina

- 2.1. Organigrama
- 2.2. Funciones
- 2.3. Distribución y orden de trabajo diario
- 2.4. Distribución del trabajo diario

FICHA TÉCNICA

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

2.6. Resumen

3. Maquinaria y herramientas de cocina

3.1. Maquinaria de cocina

3.2. Herramientas de cocina

3.3. Nuevas tecnologías en maquinaria

3.4. Mecanismo de emplatado

3.5. Resumen

4. Tratar y reconocer los alimentos

4.1. Recepción de los alimentos

4.2. Condiciones generales de almacenamiento

4.3. Almacenamiento de materias primas

4.4. Almacenamiento de productos no perecederos

4.5. Almacenamiento de productos semiperecederos

4.6. Almacenamiento de productos perecederos

4.7. Prohibiciones

4.8. Gestión de almacén

4.9. Resumen

5. Conservación y regeneración de productos

5.1. Congelación y descongelación

5.2. Refrigeración

5.3. Pasteurización

5.4. Esterilización

5.5. Radiaciones

5.6. Deshidratación

5.7. Liofilización

5.8. Salazón

5.9. Ahumado

5.10. Adobos

5.11. Escabeche

5.12. Encurtidos

5.13. Compota

5.14. Confitado

5.15. Atmósfera modificada

5.16. Envasado al vacío

5.17. Resumen

6. Metabolismo y nutrición

6.1. Concepto de alimentación y nutrición

6.2. Principios inmediatos

6.3. Clasificación de los alimentos

6.4. Necesidades energéticas

FICHA TÉCNICA

6.5. Dietoterapia

6.6. Resumen

7. Planificación de menús

7.1. Planificación de los menús

7.2. Fases en la planificación de un menú

7.3. Características de los menús hospitalarios

7.4. El código de dietas

7.5. Variedad y rotación

7.6. Resumen

8. Selección de platos

8.1. Criterios de selección de platos

8.2. Ficha técnica de platos

8.3. Estandarización de platos

8.4. Gramaje

8.5. Resumen

9. Intoxicaciones alimentarias

9.1. Normas básicas de higiene

9.2. Toxiinfecciones alimentarias

9.3. Contaminación y alteraciones de los alimentos

9.4. Resumen