

PROGRAMA FORMATIVO

Cocina hospitalaria

Código: 4180

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: Tipo A**

➤ **Objetivos:**

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

➤ **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.

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.

PROGRAMA FORMATIVO

Salazón.
Ahumado.
Adobos.
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 alimentarias

Normas básicas de higiene.
Toxiinfecciones alimentarias.
Contaminación y alteraciones de los alimentos.