



ÁREA: SANIDAD

RESTAURACIÓN EN SERVICIOS HOSPITALARIOS

80 horas

OBJETIVOS:

- Conocer los objetivos y las características adecuadas de un servicio de restauración hospitalaria.
- Aprender los aspectos organizativos, de distribución y de preparación de alimentos en una cocina hospitalaria.
- Reconocer las zonas de clasificación funcional dentro de una cocina hospitalaria.
- Saber seleccionar los contaminantes y residuos y como eliminarlos.
- Conocer a grandes rasgos la legislación vigente sobre restauración hospitalaria y prevención de riesgos en esta zona.

ÍNDICE:

TEMA 1. EL SERVICIO DE COCINA HOSPITALARIA

- 1.1. Alimentación y restauración: evolución histórica
- 1.2. Restauración colectiva. Definición
- 1.3. Tipos de restauración colectiva
- 1.4. Restauración hospitalaria

TEMA 2. PROFESIONALES QUE INTERVIENEN EN LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

- 2.1. Introducción
- 2.2. Categorías profesionales (brigada de cocina)
- 2.3. Funciones y responsabilidades
- 2.4. El bromatólogo-nutricionista
- 2.5. Distribución del trabajo de cocina (partidas)
- 2.6. Orden de trabajo diario en la cocina
- 2.7. Análisis del puesto de trabajo del cocinero

TEMA 3. LAS DIETAS

- 3.1. Características del paciente
- 3.2. Régimen y dieta. Conceptos y diferencias
- 3.3. Enfermedades de transmisión alimentaria



TEMA 4. OBJETIVOS DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN EN LOS CENTROS HOSPITALARIOS

- 4.1. Introducción
- 4.2. Objetivos médicos y preventivos
- 4.3. Satisfacción del comensal (paciente)
- 4.4. Evitar riesgos de toxiinfección
- 4.5. El abatimiento de temperatura
- 4.6. Objetivos formativos

TEMA 5. EL DEPARTAMENTO DE COCINA. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

- 5.1. Zona de recepción de mercancías
- 5.2. Zona de almacenamiento
- 5.3. Zona de preparación
- 5.4. Zona de cocción
- 5.5. Zona de acabado
- 5.6. Zona de distribución
- 5.7. Zona de lavado
- 5.8. Zona de residuos
- 5.9. Generadores de frío
- 5.10. Zona de lavado

TEMA 6. DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO EN UNA COCINA. LA MARCHA ADELANTE, LOS CIRCUITOS, LAS ÁREAS DE ALMACENAMIENTO

- 6.1. Introducción
- 6.2. La marcha adelante
- 6.3. Los circuitos
- 6.4. Las zonas en las que se divide una cocina
- 6.5. Clasificación de los locales de cocina en función de los sistemas de producción
- 6.6. La distribución

TEMA 7. CONTAMINANTES, RESIDUOS, EVACUACIONES DE BASURA

- 7.1. Introducción
- 7.2. Contaminantes
- 7.3. Residuos
- 7.4. Evacuación de basuras. Tratamiento
- 7.5. Las basuras en los servicios de alimentación
- 7.6. Equipamientos básicos
- 7.7. Reciclado

TEMA 8. PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LAS INSTALACIONES Y PERSONAS

- 8.1. Introducción
- 8.2. Legislación en materia de prevención de riesgos laborales
- 8.3. Factores de riesgo en el trabajo
- 8.4. Prevención de accidentes por objetos cortantes
- 8.5. Contactos térmicos
- 8.6. Caídas al mismo y distinto nivel
- 8.7. Orden y limpieza



- 8.8. Instalaciones de la cocina
- 8.9. Máquinas de cocina en general
- 8.10. Manipulación manual de cargas
- 8.11. Posturas y movimientos adecuados en el trabajo
- 8.12. Condiciones ambientales
- 8.13. Equipos de protección individual (E.P.I.)
- 8.14. Señalización de seguridad en los centros de trabajo
- 8.15. Primeros auxilios en casos de accidente
- 8.16. Manipulación de alimentos

ANEXO: Normativa vigente en la restauración hospitalaria