



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## HOTR029PO EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIOSANITARIOS

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Este Curso HOTR029PO EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIOSANITARIOS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR029PO EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIOSANITARIOS el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir los fundamentos y estrategias acerca de las características y modos de actuación de los servicios de comidas de los centros sanitarios y socio-sanitarios.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SERVICIO DE COMIDAS

1. Introducción.
2. Concepto de restauración colectiva.
3. - Restauración directa.
4. - Restauración diferida.
5. La importancia del servicio de comidas.
6. La contaminación de los alimentos:
7. - Toxiinfecciones alimentarias.

8. - Plato testigo.
9. Normativa de higiene alimentaria.
10. - La higiene de los productos alimenticios.
11. - Higiene en la producción y comercialización de productos alimenticios.
12. - Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. EMPLATADO DE COMIDAS

1. Introducción.
2. Sistemas de gestión de cocina.
3. - Sistema descentralizado.
4. - Sistema centralizado.
5. - Comparación entre ambos sistemas.
6. La Cocina Central.
7. - Características de la Cocina Central.
8. - Áreas de trabajo en Cocina Central.
9. El emplatado.
10. - Emplatado en línea de producción caliente.
11. - Emplatado en línea de producción fría.
12. Elementos de apoyo al emplatado.
13. - Mesa caliente
14. - Baño María
15. - Calientaplatos
16. - Marmitas
17. - Plancha
18. - Termo
19. La cinta de emplatado
20. Bandejas
21. - Bandejas abiertas
22. - Bandejas cerradas
23. Carros
24. - Carros abiertos
25. - Carros cerrados

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. MONTAJE DE MESAS EN COMEDOR

1. Características del comedor
2. El local, mobiliario y maquinaria
3. Mise en place: organización y ordenación de ingredientes.
4. Montaje de mesas

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL SERVICIO DE COMEDORES

1. Normas de protocolo
2. La carta
3. Mecánica del servicio
4. Tipos de servicio

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. MODALIDADES DEL SERVICIO

1. El menú a la carta
2. El menú concertado
3. El banquete
4. El servicio de desayuno
5. Buffet
6. Coctel
7. Catering
8. Sistemas de autoservicio
9. Servicio de bebidas



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)