

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Cocina hospitalaria

Modalidad de realización del curso: -

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

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

UNIDAD DE COCINA

1. Estructura de la cocina hospitalaria
2. Distribución centralizada
3. Sistema de producción
4. Las zonas de trabajo
5. Resumen

SISTEMA ORGANIZATIVO DE LA COCINA

1. Organigrama
2. Funciones
3. Distribución y orden de trabajo diario
4. Distribución del trabajo diario
5. Relación entre el personal de cocina y el de la unidad de nutrición

6. Resumen

MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS DE COCINA

1. Maquinaria de cocina
2. Herramientas de cocina
3. Nuevas tecnologías en maquinaria
4. Mecanismo de emplatado
5. Resumen

TRATAR Y RECONOCER LOS ALIMENTOS

1. Recepción de los alimentos
2. Condiciones generales de almacenamiento
3. Almacenamiento de materias primas
4. Almacenamiento de productos no perecederos
5. Almacenamiento de productos semiperecederos
6. Almacenamiento de productos perecederos
7. Prohibiciones
8. Gestión de almacén
9. Resumen

CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE PRODUCTOS

1. Congelación y descongelación
2. Refrigeración
3. Pasteurización
4. Esterilización
5. Radiaciones
6. Deshidratación
7. Liofilización
8. Salazón
9. Ahumado
10. Adobos

11. Escabeche
12. Encurtidos
13. Compota
14. Confitado
15. Atmósfera modificada
16. Envasado al vacío
17. Resumen

METABOLISMO Y NUTRICIÓN

1. Concepto de alimentación y nutrición
2. Principios inmediatos
3. Clasificación de los alimentos
4. Necesidades energéticas
5. Dietoterapia
6. Resumen

PLANIFICACIÓN DE MENÚS

1. Planificación de los menús
2. Fases en la planificación de un menú
3. Características de los menús hospitalarios
4. El código de dietas
5. Variedad y rotación
6. Resumen

SELECCIÓN DE PLATOS

1. Criterios de selección de platos
2. Ficha técnica de platos
3. Estandarización de platos
4. Gramaje
5. Resumen

INTOXICACIONES ALIMENTARIAS

1. Normas básicas de higiene
2. Toxiinfecciones alimentarias
3. Contaminación y alteraciones de los alimentos
4. Resumen



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es