

# EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIOSANITARIOS

SKU: EVOL-8919-VNO-B | Categorías: [Atención Social y/o Sanitaria](#), [SANIDAD](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [100](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

### CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

#### Objetivos

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

##### UD1. EL SERVICIO DE COMIDAS

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Concepto de restauración colectiva.
  - 1.2.1. Restauración directa.
  - 1.2.2. Restauración diferida.
- 1.3. La importancia del servicio de comidas.
- 1.4. La contaminación de los alimentos:
  - 1.4.1. Toxiinfecciones alimentarias.
  - 1.4.2. Plato testigo.
- 1.5. Normativa de higiene alimentaria.
  - 1.5.1. La higiene de los productos alimenticios.
  - 1.5.2. Higiene en la producción y comercialización de productos alimenticios.
  - 1.5.3. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

##### UD2. EMPLATADO DE COMIDAS

- 2.1. Introducción.
- 2.2. Sistemas de gestión de cocina.
  - 2.2.1. Sistema descentralizado.
  - 2.2.2. Sistema centralizado.
  - 2.2.3. Comparación entre ambos sistemas.
- 2.3. La Cocina Central.



- 2.3.1. Características de la Cocina Central.
- 2.3.2. Áreas de trabajo en Cocina Central.
- 2.4. El emplatado.
  - 2.4.1. Emplatado en línea de producción caliente.
  - 2.4.2. Emplatado en línea de producción fría.
- 2.5. Elementos de apoyo al emplatado.
  - 2.5.1. Mesa caliente
  - 2.5.2. Baño María
  - 2.5.3. Calientaplatos
  - 2.5.4. Marmitas
  - 2.5.5. Plancha
  - 2.5.6. Termo
- 2.6. La cinta de emplatado
- 2.7. Bandejas
  - 2.7.1. Bandejas abiertas
  - 2.7.2. Bandejas cerradas
- 2.8. Carros
  - 2.8.1 Carros abiertos
  - 2.8.2. Carros cerrados
- UD3. MONTAJE DE MESAS EN COMEDOR
  - 3.1 Características del comedor
  - 3.2 El local, mobiliario y maquinaria
  - 3.3 Mise en place: organización y ordenación de ingredientes.
  - 3.4 Montaje de mesas
- UD4. EL SERVICIO DE COMEDORES
  - 4.1. Normas de protocolo
  - 4.2 La carta
  - 4.4 Mecánica del servicio
  - 4.5 Tipos de servicio
- UD5. MODALIDADES DEL SERVICIO
  - 5.1 El menú a la carta
  - 5.2 El menú concertado
  - 5.3 El banquete
  - 5.4 El servicio de desayuno
  - 5.5 Buffet
  - 5.6 Coctel
  - 5.7 Catering
  - 5.8 Sistemas de autoservicio
  - 5.9 Servicio de bebidas

