

Restauración en servicios hospitalarios

Restauración en servicios hospitalarios

Duración: 80 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

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.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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

© icaformación2026

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

© icaformación2026