

Restauración en Servicios Hospitalarios

AF: 79393

OBJETIVO

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.

ÍNDICE

UD1. 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. UD2. Profesionales que intervienen en la alimentación hospitalaria2.1 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. UD3. Las dietas 3.1 Características del paciente. 3.2 Régimen y dieta. Conceptos y diferencias. 3.3 Enfermedades de transmisión alimentaria. UD4. Objetivos de los servicios de restauración en los centros hospitalarios4.1 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. UD5. El departamento de cocina. Instalaciones y equipamiento5.1 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. UD6. Distribución del trabajo en una cocina. La marcha adelante, los circuitos, las áreas de almacenamiento6.1 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.UD7. Contaminantes, residuos, evacuaciones de basura7.1 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. UD8. 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

