

HOTR0026 EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIOSANITARIOS



180,00 € - 250,00 €

- El curso HOTR0026 El Servicio de Comidas en Centros Sanitarios y Sociosanitarios es una especialidad formativa de la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. Con el curso HOTR0026 El Servicio de Comidas en Centros Sanitarios y Sociosanitarios el alumno aumentará sus capacidades en ofrecer buenos servicios de comidas en los centros sanitarios y socio-sanitarios.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Cursos online](#), [Sanidad dietética y nutrición](#) |

INFORMACIÓN

| | |
|------------------|--------|
| Duración | 100 h |
| Modalidad | Online |

| | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| Docencia | TUTOR PERSONAL |
| Prácticas | GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS |
| Método de pago | FINANCIACIÓN SIN INTERESES |
| Centro de empleo | AGENCIA DE COLOCACIÓN |
| Formación acreditada | CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE |

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS

1. Introducción al servicio de comidas:
2. - Concepto de restauración colectiva.
3. - Restauración directa.
4. - Restauración diferida.
5. - Importancia del servicio de comidas.
6. - Contaminación de los alimentos.
7. - Toxiinfecciones alimentarias.
8. - Plato testigo.
9. - Normativa de higiene alimentaria.
10. - 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. EMPLATADOS DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS

1. Organización en el emplatado de comidas:
2. - Sistemas de gestión de cocina: sistema descentralizado, sistema centralizado y la comparación entre ambos.
3. - Cocina Central: características y áreas de trabajo.
4. - Emplatado en línea de producción caliente y fría.
5. - Elementos de apoyo al emplatado: mesa caliente, baño maría, calentaplatos, marmitas, plancha y termo.
6. - Cinta de emplatado.

7. - Bandejas abiertas y cerradas.
8. - Carros abiertos y cerrados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMEDORES Y MODALIDADES DE SERVICIO EN CENTROS SANITARIOS

1. Distribución del mobiliario en comedor.
2. - Características del comedor.
3. - Local, mobiliario y maquinaria.
4. - Mise en place: organización y ordenación de ingredientes.
5. - Montaje de mesas.
6. Estructuración del servicio de comedores.
7. - Normas de protocolo.
8. - Carta.
9. - Mecánica del servicio.
10. - Tipos de servicio.
11. Categorización de las modalidades del servicio.
12. - Menú a la carta.
13. - Menú concertado.
14. - Banquete.
15. - Servicio de desayuno.
16. - Buffet.
17. - Coctel.
18. - Catering.
19. - Sistemas de autoservicio.
20. - Servicio de bebidas.