

054 - La cocina en las instituciones sanitarias

Duración: 135 horas

Modalidad: Online / Distancia

Acreditación: Acreditado por URJC*



Objetivos generales de la actividad

- Esta acción formativa quiere poner a disposición de todos los trabajadores los conocimientos y técnicas sobre los principios y normativa aplicable a la restauración colectiva para una mejora en la práctica profesional.
- Desarrollar estrategias relacionadas con las funciones de los profesionales a la hora de conocer las características sobre la cocina en las instituciones sanitarias, al objeto de mejorar su competencia profesional (Conocimientos, Habilidades y Actitudes), actualizando su actividad profesional con unos contenidos adecuados y actualizados a los nuevos modelos de gestión y contratación de las distintas instituciones sanitarias.
- Los estudiantes que desarrollan su actividad en cualquiera de las instituciones sanitarias podrán beneficiarse, a través de esta actividad formativa, de la actualización profesional para poder promocionar y acceder a grados superiores en su profesión.

Objetivos específicos de la actividad.

- Aplicar conocimientos básicos en torno al alimento, a los factores de alteración y conservación de los mismos, a los agentes que pueden alterarlos y provocar daños en el consumidor.
- Conocer todo lo referente a las instalaciones, equipos y útiles con los que tienen que desarrollar su trabajo.
- Diferenciar los errores, negligencias y faltas que repercuten directa e indirectamente en la higiene de los alimentos y en las temidas “contaminaciones cruzadas”.
- Conocer las reglas del juego, es decir, todo el elenco de datos técnicos referentes a las distintas fases de elaboración de los platos, así como a las Buenas Prácticas de Higiene Personal (B.P.H.P.).
- Adquirir conocimientos específicos del funcionamiento del Sistema APPCC.
- Revisar los conocimientos sobre los Prerrequisitos o Planes Generales de Higiene, que son básicos y fundamentales para edificar todo un Sistema APPCC.
- Familiarizándose con las mediciones y determinaciones.

- Deberá acostumbrarse al uso del termómetro-sonda y el reloj, así como anotar los resultados en partes-registro. Sobre todo en establecimientos medianos y pequeños, que no tienen encargados ni vigilantes con ese cometido
- Diferenciar los distintos tipos de alimentos a utilizar en la cocina de las instituciones sanitarias
- Conocer los peligros presentes en los alimentos y los factores que contribuyen a dichos peligros
- Poseer los conocimientos y competencias específicas relacionadas con la cocina hospitalaria.
- Dotar de los conceptos principales para desarrollar y entender la figura del manipular de alimentos
- Descripción de las deficiencias más comunes en la cocina hospitalaria, así como del tipo de contaminaciones cruzadas

Director Académico: Visitación Lopez-Miranda - URJC