

121 - Útiles de cocina

Duración: 180 horas

Modalidad: Online / Distancia

Acreditación: Acreditado por URJC*



Universidad
Rey Juan Carlos

CONTENIDOS:

Tema 1: Equipos y útiles de la cocina hospitalaria.

1.1.- Equipos y útiles.

1.2.- Condiciones generales que deben cumplir.

1.3.- Plan de mantenimiento.

1.3.2.- Cómo realizarlo.

1.3.2.1.- Definición de las áreas.

1.3.2.2.- Comprobación y registro.

Resumen.

Tema 2: Aparatos de calor.

2.1.- Descripción y uso

2.2.- Condiciones específicas que deben cumplir.

2.3.- Mantenimiento.

2.4.- Prácticas correctas de higiene.

Resumen.

Tema 3 . Aparatos de frío.

3.1.- Descripción y uso.

3.2.- Condiciones específicas que deben cumplir.

3.3.- Mantenimiento.

3.4.- Prácticas correctas de higiene.

Tema 4: Maquinaria auxiliar.

4.1.- Descripción y uso.

4.2.- Condiciones específicas que debe cumplir.

4.3.- Mantenimiento.

4.4.- Prácticas correctas de higiene.

Resumen.

Tema 5: Utillaje y herramientas

5.1.- Recipientes para la cocción.

5.2.- Utensilios y accesorios.

5.3.- Recipientes Gastronorm.

5.4.- Herramientas.

Resumen

Tema 6 : Otro material. Personal manipulador

6.1.- Descripción y uso del mobiliario.

6.2.- Condiciones específicas que deben cumplir el utillaje, herramientas y mobiliario.

6.3.- Mantenimiento.

6.4.- Prácticas correctas de higiene.

6.5.- Personal manipulador: higiene, hábitos y salud.

Tema 7: Prevención de Riesgos Laborales en el personal de cocina hospitalaria.

7.1.- Conceptos básicos.

7.2.- Riesgos laborales y medidas preventivas.

7.2.1.- Caídas.

7.2.2.- Quemaduras.

7.2.3.- Cortes.

7.2.4.- Accidentes derivados de la utilización de maquinaria y herramientas.

7.2.5.- Riesgos eléctricos.

7.2.6.- Incendios.

7.2.7.- Agentes químicos.

7.2.8.- Agentes biológicos.

7.2.9.- Exposición a temperaturas extremas.

7.2.10.- Factores ambientales.

7.2.11.- Carga física de trabajo.

7.2.12.- Factores psicosociales.