

# 054 - La cocina en las instituciones sanitarias

**Duración:** 135 horas

**Modalidad:** Online / Distancia

**Acreditación:** Acreditado por URJC\*



## **CONTENIDOS:**

### **Unidad didáctica I:**

1.1. Parte general.

1.1.1. El alimento. Concepto e importancia. Composición de los alimentos. Clasificación:

- Por su origen.
- Composición química.
- Por su período de duración.
- Por su estado.

La cadena alimentaria. Concepto y tipos.

1.1.2. Peligros presentes en los Alimentos. Tipos de peligros. Factores que favorecen el deterioro y la contaminación de los alimentos. Factores contribuyentes a las enfermedades de origen alimentario. Alimentos implicados. Enfermedades de origen alimentario.

1.1.3. El Manipulador de Alimentos. Concepto de portador. Higiene personal. Conductas higiénicas positivas.

1.1.4. Condiciones estructurales y dotaciones higiénicas de los locales: cocinas, almacenes, aseos, vestuarios, comedores, cámaras frigoríficas, mostradores, vitrinas y expositores.

1.1.5. Contaminaciones cruzadas.

1.2. Parte específica

Conocimientos Técnicos que todo manipulador-cocinero debe saber con respecto a temperaturas y tiempos en las siguientes fases:

### **Unidad didáctica II:**

2.2. Parte especial

2.2.1. ¿Qué debe saber el personal de cocina, el encargado y el de vigilancia del Sistema de Autocontrol (APPCC) que exige la U.E.?

2.2.2. ¿Qué debe saber un cocinero de las Buenas Prácticas de Manipulación (B.P.M.) y Fabricación (B.P.F.) tal como quiere la U.E.?

2.2.3. ¿Qué debe saber el personal de cocina del uso del termómetro y del reloj?

### **Unidad didáctica III:**

3.1. Resumen de las deficiencias más comunes encontradas en doce años de inspector de alimentos, referentes al estado y dotación de las instalaciones, equipos y prácticas correctas de higiene (P.C.H.).

3.2. Como estas deficiencias tienen una traducción real y directa de la aparición de intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias tal como constan en los Boletines epidemiológicos de CC.AA. gallega.