

164 - El servicio de comidas en centros sanitarios y sociosanitarios

Duración: 180 horas

Modalidad: Online / Distancia

Acreditación: Acreditado por URJC*



Universidad
Rey Juan Carlos

CONTENIDOS:

TEMA 1.- El servicio de comidas para colectividades

- 1.1.- Introducción
 - 1.2.- Concepto de restauración colectiva
 - 1.2.1.- Restauración directa
 - 1.2.2.- Restauración diferida
 - 1.3.- La importancia del servicio de comidas
 - 1.4.- La contaminación de los alimentos:
 - 1.4.1.- Toxiinfecciones alimentarias
 - 1.4.2.- Plato testigo
 - 1.5.- Normativa de higiene alimentaria
 - 1.5.1. La higiene de los productos alimenticios
 - 1.5.2. Higiene en la producción y comercialización de productos alimenticios.
 - 1.5.3. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas
- Resumen

TEMA 2.- Emplatado de comidas en cocina Central

- 2.1.- Introducción
- 2.2.- Sistemas de gestión de cocina
 - 2.2.1.- Sistema descentralizado
 - 2.2.2.- Sistema centralizado
 - 2.2.3.- Comparación entre ambos sistemas
- 2.3.- La Cocina Central
 - 2.3.1.- Características de la Cocina Central
 - 2.3.2.- Áreas de trabajo en Cocina Central
- 2.4.- El emplatado
 - 2.4.1.- Emplatado en línea de producción caliente
 - 2.4.2.- Emplatado en línea de producción fría

2.5.- Elementos de apoyo al emplatado

2.5.1.- Mesa caliente

2.5.2.- Baño María

2.5.3.- Calientaplatos

2.5.4.- Marmitas

2.5.5.- Plancha

2.5.6.- Termo

2.6.- La cinta de emplatado

2.7.- Bandejas

2.7.1.- Bandejas abiertas

2.7.2.- Bandejas cerradas

2.8.- Carros

2.8.1.- Carros abiertos

2.8.2.- Carros cerrados

Resumen

TEMA 3.- Montaje de mesas en comedor

3.1.- Introducción

3.2.- Características del comedor

3.2.1.- El local

3.2.2.- Mobiliario

3.2.3.- Maquinaria de servicio

3.3.- Mise en place

3.3.1.- Limpieza de comedor

3.3.2.- Repaso de material

3.3.3.- Preparación de elementos para el servicio

3.4.- Montaje de mesas

3.4.1.- La lencería de comedor

3.4.2.- La vajilla

3.4.3.- La cubertería

3.4.4.- La cristalería

Resumen

TEMA 4.- El servicio de comedores.

4.1.- Introducción

4.2.- Normas de protocolo

4.3.- La carta y la comanda

4.4.- Mecánica del servicio

4.5.- El manejo de pinzas

- 4.6.- Tipos de servicio
- 4.6.1.- Servicio de emplatado
- 4.6.2.- Servicio de fuente a plato
- 4.6.3.- Servicio en gueridón
- 4.7.- Desbarasar

Resumen

TEMA 5.- Modalidades del servicio

- 5.1.- Introducción
- 5.2.- El menú a la carta
 - 5.2.1.- Menú abierto
 - 5.2.2.- Menú del día
- 5.3.- El menú concertado
- 5.4.- El banquete
 - 5.4.1.- Disposición del comedor para banquete
 - 5.4.2.- Montaje de mesas para banquete
 - 5.4.3.- El menú de banquete
 - 5.4.4.- Tipo de servicio para banquete
- 5.5.- Servicio de desayuno
 - 5.5.1.- Principales tipos de desayuno
 - 5.5.2.- Montaje de servicio para desayuno
 - 5.5.3.- Servicio de desayuno
- 5.6.- Buffet
- 5.7.- Coctel
- 5.8.- Catering
- 5.9.- Sistemas de autoservicio
- 5.10.- Servicio de bebidas
 - 5.10.1.- Bebidas aperitivo
 - 5.10.2.- Agua
 - 5.10.3.- Vinos
 - 5.10.4.- Café y té
 - 5.10.5.- Licores

Resumen

Bibliografía