

NOMBRE DEL CURSO: EXPERTO EN NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍAS DE LOS ALIMENTOS EN COLECTIVIDADES (HOSPITALES-RESIDENCIAS-COLEGIOS-COMEDORES)
ÁMBITO: HOSTELERÍA Y TURISMO
HORAS: 100

OBJETIVOS:

- ✓ Conocer la oferta gastronómica sencilla y los diferentes sistemas de higiene, protección ambiental y conceptos básicos sobre la nutrición y dietética, aplicados al ámbito de la dietoterapia.
- ✓ Adquirir la capacidad para elaborar dietas en los distintos estados filosóficos del paciente.

INDICE:

LA DIETA

1. Introducción
2. Dieta equilibrada
3. Principales relaciones entre energía y nutrientes
4. Aportes dietéticos recomendados
5. La dieta mediterránea
6. Dieta equilibrada comiendo fuera de casa
7. Mitos en nutrición y dietética

Recuerda

TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS I

1. Qué son las tablas de composición de alimentos
2. Tablas de composición de alimentos
 - 2.1. Tablas de composición de alimentos. Cereales
 - 2.2. Tablas de composición de alimentos. Leguminosas
 - 2.3. Tablas de composición de alimentos. Tubérculos y hortalizas
 - 2.4. Tablas de composición de alimentos. Frutas
 - 2.5. Tablas de composición de alimentos. Frutos secos
 - 2.6. Tablas de composición de alimentos. Leche y derivados.
 - 2.7. Tablas de composición de alimentos. Huevos

Recuerda

TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II

1. Tablas de composición de alimentos
 - 1.1. Tablas de composición de alimentos. Azúcares y dulces varios
 - 1.2. Tablas de composición de alimentos. Aceites y grasas
 - 1.3. Tablas de composición de alimentos. Pescados
 - 1.4. Tablas de composición de alimentos. Carne

VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Entrevista con el paciente
2. Evaluación dietética
3. Evaluación clínica
4. Evaluación antropométrica
5. Evaluación bioquímica
6. Evaluación inmunológica

Recuerda

Preguntas de Autoevaluación

DIETAS EN ESTADOS FISIOLÓGICOS

1. La mujer embarazada
2. La mujer en el momento de lactancia
3. La infancia
 - 3.1. Necesidades nutricionales en el primer año de vida
 - 3.2. Niño preescolar de 1-3 años de edad
 - 3.3. Niños de 4-6 años de edad
 - 3.4. Niño escolar de 7-12 años de edad
4. La adolescencia
 - 4.1. Necesidades y recomendaciones nutricionales
5. El adulto sano
6. La mujer con menopausia
7. El anciano

Recuerda

Preguntas de Autoevaluación

DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

1. Dieta hiposódica
2. Dieta hipocalórica
3. Dieta hipercalórica
4. Dieta y anemia
5. Dieta baja en azúcar
6. Dieta para la osteoporosis
7. Dieta astringente
8. Dieta de protección gástrica. Antiulcerosa común
9. Dieta pobre en grasa. Protección Biliar
10. Dieta laxante
11. Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia

Recuerda

ANEXOS

1. Dieta hiposódica
2. Dieta hipocalórica
3. Dieta hipocalórica I
4. Dieta hipocalórica II
5. Ejemplo de dieta hipocalórica III
6. Dieta baja en azúcar
7. Dieta astringente moderada
8. Dieta pobre en grasa
9. Dieta laxante
10. Dieta vegetariana
11. Dieta proteica
12. Dieta durante el embarazo

LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

1. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración
2. Estructura organizativa y funcional
 - 2.1. Estructura
 - 2.2. Departamentos que componen los establecimientos de restauración
3. Aspectos económicos

Recuerda

EL DEPARTAMENTO DE COCINA

1. Definición y modelos de organización
2. Estructuras de locales y zonas de producción culinaria
3. Especificidades en la restauración colectiva
 - 3.1. Restauración colectiva. Definición
 - 3.2. Tipos de restauración colectiva
4. El personal y sus distintas categorías profesionales
5. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
6. Elaboración de planes sencillos de producción culinaria
 - 6.1. Desayunos
 - 6.2. Aperitivos y canapés
 - 6.3. Tapas
 - 6.4. Ensaladas
 - 6.5. Sándwiches
 - 6.6. Bocadillos
 - 6.7. Platos combinados
 - 6.8. Postres

LA RESTAURACIÓN DIFERIDA

1. Concepto

2. Especificidades en restauración colectiva
 - 2.1. Definición de restauración colectiva
 - 2.2. Tipos de restauración colectiva
3. Cocina central
4. Cocina de ensamblaje

Recuerda

LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS

1. Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas
 - 1.1. La oferta gastronómica
 - 1.2. Elementos y variables de las ofertas gastronómicas
2. Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras
 - 2.1. Restauración hotelera
 - 2.2. Restauración no hotelera
3. Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras
 - 3.1. El menú
 - 3.2. La carta
 - 3.3. Banquetes
 - 3.4. Buffet
 - 3.5. El vino de honor
 - 3.6. El cóctel de recepción
 - 3.7. Desayuno de trabajo
 - 3.8. El coffee break
4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas

Recuerda

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

1. Grupos de alimentos
2. Diferencia entre alimentación y nutrición
3. Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano
 - 3.1. Relación entre grupos de alimentos
 - 3.2. Nutrientes que componen los grupos de alimentos
 - 3.3. Necesidades de nutrientes
4. Caracterización de los grupos de alimentos
 - 4.1. Pescados
 - 4.2. Moluscos
 - 4.3. Crustáceos
 - 4.4. Carne
 - 4.5. Huevos
 - 4.6. Lácteos
 - 4.7. Cereales y derivados
 - 4.8. Legumbres

- 4.9. Verduras y Hortalizas
- 4.10. Frutas
- 4.11. Frutos secos y semillas
- 4.12. Aceites y grasas
- 5. Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidas a distintos colectivos. Peculiaridades de la alimentación colectiva

Recuerda

GESTIÓN Y CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN

- 1. Características peculiares
 - 1.1. Higiene
 - 1.2. Actitudes
 - 1.3. Productos/servicios estandarizados
- 2. Concepto de calidad por parte del cliente
- 3. Programas, procedimientos e instrumentos específicos
 - 3.1. Decisión de implantar un sistema de calidad
 - 3.2. Diagnóstico y evaluación de la situación actual
- 4. Técnicas de autocontrol

Recuerda

APROVISIONAMIENTO EXTERNO DE GÉNEROS

- 1. El departamento de economato y bodega
 - 1.1. El economato
 - 1.2. La bodega
- 2. El ciclo de compra
 - 2.1. Pautas a tener en cuenta
 - 2.2. Procedimiento a seguir
- 3. Registros documentales y de compras
 - 3.1. Hoja de pedido
 - 3.2. Libro de registro de entrada de mercancías
 - 3.3. Albarán
 - 3.4. Factura
- 4. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias
 - 4.1. El inventario: la valoración de existencias
 - 4.2. Método 'ABC' de la gestión de inventarios

Recuerda

APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS

- 1. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características
 - 1.1. Pedidos
 - 1.2. Relevés

- 1.3. Inventarios
2. Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno
3. Departamentos o unidades que intervienen
4. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboración y elaboración básicas
5. Formalización del pedido de almacén y su traslado
6. Recepción y verificación de la entrega
 - 6.1. Recepción de la mercancía
 - 6.2. Verificación de la mercancía
7. Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas
 - 7.1. Almacenamiento ordenado
 - 7.2. Almacenamiento desordenado o aleatorio
 - 7.3. Almacenamiento a granel
 - 7.4. Otros tipos de almacenamiento
8. Control de stocks

Recuerda

RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES

1. Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas
2. Registros documentales
 - 2.1. Albarán
 - 2.2. Facturas
3. Gestión y control de inventarios
 - 3.1. Gestión de inventarios
 - 3.2. Control de inventario y los costes asociados al mismo

Recuerda

CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES

1. Definición y clases de costes
2. Cálculo del coste de materias primas y registro documental
3. Control de consumos. Aplicación de métodos
4. Componentes de precio
5. Métodos de fijación de precios
 - 5.1. Análisis de precios de la competencia
 - 5.2. Precio según el valor percibido por el cliente
 - 5.3. Precio de penetración en el mercado
 - 5.4. Precio por prestigio
 - 5.5. Precio por descremación del mercado
 - 5.6. Precio por promoción
 - 5.7. Precio psicológico
 - 5.8. Precio en función del beneficio

Recuerda

ACTIVIDADES PRÁCTICAS

1. Actividad Práctica RP1
2. Actividad Práctica RP2
3. Actividad Práctica RP3
4. Actividad Práctica RP4
5. Actividad Práctica RP5

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

MAPA CONCEPTUAL

1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad
2. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
3. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
5. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones
6. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
7. Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones
8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
9. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones
10. Alimentación y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedad ...
11. Personal manipulador: Requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento. Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones. Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Gestos. Heridas y su prot ...

Glosario

Recuerda

LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

MAPA CONCEPTUAL

1. Concepto y niveles de limpieza
2. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
3. Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización
4. Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje. Interpretación de las especificaciones
5. Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución

6. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

Glosario

Recuerda

INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

1. Agentes y factores de impacto
2. Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos
3. Normativa aplicable sobre protección ambiental
4. Otras técnicas de prevención o protección

Glosario

Recuerda

GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

MAPA CONCEPTUAL

1. Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua
2. Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía

Glosario

Recuerda

SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

MAPA CONCEPTUAL