

CURSO BASICO DE HOSTELERIA HOSPITALARIA **2ª Edición 2009**

VIERNES 22/05/08

09,30 h. Registro y Documentación

10,00 h. La Salud como Derecho

- Antecedentes
- Fuentes legislativas
- Instituciones que lo representan

11,00 h. Pausa de café

11,30 h. Los Recursos Humanos en los Servicios Generales

- Recursos humanos en Hostelería Hospitalaria: pasado, presente y futuro inmediato
- Nuevas exigencias: Seguridad laboral y prevención de riesgos, nueva legislación transversal de familia y dependencia, etc.
- Evaluación del rendimiento y carrera profesional

13,30 h. Logística y desarrollo de los Servicios de Alimentación:

- Aprovisionamiento de Viveres
- Recepcion de Mercancias
- Almacenamiento de perecederos y no perecederos

La Cocina: Alimentación, Nutrición y Dietética

- Objetivo del Servicio de Alimentación: Conceptos básicos sobre restauración hospitalaria:
- Evolucion historica de la nutrición como ciencia
- La Nutrición Clínica en España. Antecedentes
- Características del cliente
- Desnutrición Hospitalaria
- Manual de Dietas

14,30 h. COMIDA DE TRABAJO

16,00 h. La Cocina:

- **Gestión de Menus**
- **Interrelaciones del Servicio de Cocina (División de Gestión) – Nutrición (División Médica) – Dietética (División Enfermería)**
- **Funciones y Competencias**
- **Producción y Condimentación**
- **Emplatado y Distribución. Sistemas**
- **Recogida y Desbarasado**
- **Gestión de residuos alimentarios**
- **Lavado de Vajilla**
- **Otros**

18,00 h. PAUSA DE CAFÉ

18,30 h. La Organización de la Cocina.

- **Planificación de Cocinas: Principio de marcha adelante.**
- **Arquitectura**
- **Características higiénicas de las instalaciones y equipamientos**
- **Legislación sobre seguridad en el trabajo**
- **Prevención de Accidentes.**

Nuevas Tecnologías en la Producción y Servicio de Comidas.

- **Los conceptos de Cocina Central y Cocina Satélite**
- **Producción en Línea Caliente**
- **Producción en Línea Fría**

SABADO 22/05/09

08,30 h. La Organización de la Cocina (Continuación)

- **Procesos de Producción (Refrigeración, Vacía y Pasteurización)**
- **Procesos de envasado y distribución**
- **Procesos de Retermación**

09,30 h. Manipulación de alimentos

- **Los alimentos como fuente y vehículo de enfermedades (Enfermedades de Transmisión Alimentarias)**
- **Contaminación alimentaria. Tipos de contaminación y peligros asociados**
- **Peligros biológicos más comunes y microorganismos asociados**
- **Medidas preventivas asociadas**
- **Prácticas Correctas de Higiene para evitar las ETA**

Introducción a los sistemas de Autocontrol APPCC

- **Conceptos básicos**
- **Pasos en la elaboración de un plan APPCC**
- **Pasos en la implantación de un plan APPCC**
- **Pasos en la verificación de un plan APPCC**
- **Modelos de registros, sistemas de medidas, etc.**

11,00 h. Pausa de café

11,30 h. La Limpieza Hospitalaria.

- **Zonas en que se divide el Hospital**
- **Requisitos de materiales mínimos para la limpieza**
- **Técnicas y Procedimientos**
Normas y metodología de Limpieza
- **Programa de trabajo - Descripción**
- **Desinfectantes y Productos**
- **Supervisión de limpieza**
- **Control de personal**

Lavandería y Lencería Hospitalaria.

Lavandería Hospitalaria

- **Gestión de Ropa Sucia: Manipulación y recogida**
- **Suciedad y Detergencia**
- **Proceso de lavado de Ropa Hospitalaria**
- **Instalaciones: Maquinaria y Equipos**

Lencería Hospitalaria

- **Ropa Hospitalaria (Plana y Forma)**
- **Uniformes y Calzado**
- **Procesos: Compra, dotación y reposición.**
- **Pactos de Consumo.- Cuadros de Mando. Estadísticas.**
- **Recursos de las Lencerías Hospitalarias: Almacenes y ropería**
- **Gestión. Almacenes y Proveedores**
- **Tipos y nuevas formas de Gestión de la Lavandería y Lencería**

14,00 h. Los Residuos.

- **Gestión de Residuos Hospitalarios**
- **Ley 5/2003.- Ley de Residuos de la Comunidad de Madrid**
- **Residuos Clase I y II**
- **Residuos Especiales, Químicos, Citotóxicos y otros**

Nota.- La Valoración Global de la Primera Edición del Curso fue de un 60 % como “muy bueno”, un 40 % como “bueno”, no existiendo ni uno punto “regular” o “malo”.

Director del Curso:

Jose Luis Iáñez Galán. Presidente de la AEHH

Profesorado:

- **Javier Vidal Iglesias.** Jefe de Hostelería del Complejo Universitario Hospitalario de Santiago de Compostela
- **Miguel Angel Herrera Ubeda.** Vicepresidente de la AEHH
- **Luis Eduardo Montes.** Coordinador Veterinario Centro de Salud Pública de Marina Baixa de Benidorm (Alicante)
- **Maria Isabel Navarro Garcia.** Jefa de Hostelería del Hospital 12 de Octubre (Madrid)
- **David Cogolludo Remon.** Jefe de Hostelería del Hospital Severo Ochoa de Leganes (Madrid)

Dias 22, y 23 de Mayo
Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid
www.ieshotelescuela.es
Salon Guadarrama

SOCIOS:

- Inscripción con alojamiento propio hotel 390
- Inscripción sin alojamiento 350

*Nota.- Tendran la consideración de socios todos los trabajadores que presten sus servicios en las empresas que sean socios colaboradores de la AEHH.
Se aplicará un 10 % de descuento para estudiantenates acreditados en Centros Oficiales*

NO SOCIOS

- Inscripción con alojamiento propio hotel 540
- Inscripción sin alojamiento 500

(El precio de la inscripción incluye la comida del viernes y los cafés)

Incripciones en la cuenta de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria:

0049 1834 12 2810110603

Se ruega confirmación en:

www.hosteleriahospitalaria@gmail.com

www.secretaria@hosteleriahospitalaria.org

En sus datos debe figurar el nombre completo, dirección, telefono, correo electronico, y centro de trabajo.