

**DISTRIBUCION GRATUITA**



**PROHIBIDA SU VENTA**

**USAID - BOLIVIA**

**CAPITULO 1**

**ORIENTACION**

- Introducción · Organización del departamento de dietas · Descripciones del trabajo

**CAPITULO 2**

**HIGIENE 1**

- Bacterias · Higiene personal

**CAPITULO 3**

**HIGIENE 2**

- Control de plagas · Enfermedades y alimentos · Descomposición de los alimentos
- Manera de depositar la basura

**CAPITULO 4**

**CONSERVACION, LIMPIEZA Y SEGURIDAD**

- Conservación de pisos · Limpieza de paredes · Limpieza de cuartos de baño
- Precauciones generales de seguridad · Medidas de seguridad contra incendios · Plan para casos de desastres

**CAPITULO 5**

**NUTRICION 1**

- Buena nutrición · Buena dieta: "Los cuatro grupos de alimentos básicos" · Buena comida en instituciones

**CAPITULO 6**

**NUTRICION 2**

- Los alimentos y el organismo · Tipos de dietas · Interpretación de menús

**CAPITULO 7**

**INTRODUCCION AL SERVICIO DE ALIMENTOS 1**

- Tipos de sistemas de servicio de alimentos · Compras de alimentos · Recepción de alimentos · Almacenamiento de alimentos

**CAPITULO 8**

**INTRODUCCION AL SERVICIO DE ALIMENTOS 2**

- Equipo del departamento de dietas · Como trabajar con equipo · Economía de movimiento · Advertencias para la seguridad

**CAPITULO 9**

**INTRODUCCION A LA PREPARACION DE ALIMENTOS 1**

- Recetas · Pesos y medidas · Instrumentos y utensilios · Control de raciones · Control de costos de alimentos

**CAPITULO 10**

**INTRODUCCION A LA PREPARACION DE ALIMENTOS 2**

- Alimentos fríos · Ensaladas · Emparedados · Jugos · Frutas y postres

**CAPITULO 11**

**INTRODUCCION A LA PREPARACION DE ALIMENTOS 3**

- Alimentos calientes · Métodos de cocción · Categorías básicas de alimentos calientes
- Conservación de la temperatura

**CAPITULO 12**

**PLANEACION DE LA PRODUCCION**

• Previsión de necesidades • Producción de lotes • Compra de unidades

CAPITULO 13

SUMINISTROS NO COMESTIBLES

• Desechables • Suministros de poca duración • Suministros de duración prolongada  
• Jabones y limpiadores

CAPITULO 14

SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EMPLEADOS

• Funcionamiento de la cafetería • Servicio de mostrador, café y fuente de sodas • Barra para refrigerios y cantina • Servicio de comedor • Eventos especiales

CAPITULO 15

SERVICIO PARA EL PACIENTE 1

• Preparación de la bandeja • Coordinación y despacho de los carritos de alimentos  
• Lavado de platos • Trabajo en equipo

CAPITULO 16

SERVICIO PARA EL PACIENTE 2

• Cortesía en los pasillos • Relaciones con el servicio de enfermeras • Relaciones con los pacientes • Pacientes en aislamiento • Servicio de bandejas retrasadas • Bandejas para invitados

CAPITULO 17

CONTROL DE COSTOS

• El presupuesto • Registros • Costo de alimentos crudos • Trabajo • Otros gastos

CAPITULO 18

UNIDAD SUPLEMENTARIA PARA LA PREPARACION DE CARNE

• Asada • A la parrilla • Freir • Cocción por ebullición

CAPITULO 19

UNIDAD SUPLEMENTARIA PARA PREPARACION DE PESCADOS, HUEVOS Y CARNE DE AVES DE CORRAL

• Pescados y mariscos • Métodos para cocinar huevos • Carne de aves de corral

CAPITULO 20

UNIDAD SUPLEMENTARIA PARA ALIMENTOS FRIOS

• Preparación de frutas • Postres de gelatina • Preparación de ensaladas • Preparación de emparedados • Instrucciones para la preparación y cocinado de verduras