

**DISTRIBUCION GRATUITA**



**PROHIBIDA SU VENTA**

**USAID - BOLIVIA**

**INTRODUCCION**

**LECCION 1**

**ORIENTACION**

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

**LECCION 2**

**HIGIENE 1**

- Bacterias • Higiene personal

**LECCION 3**

**HIGIENE 2**

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

**LECCION 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

**LECCION 5**

**NUTRICION 1**

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

**LECCION 6**

**NUTRICION 2**

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

**LECCION 7**

**INTRODUCCION AL-SERVICIO DE ALIMENTOS 1**

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

**LECCION 8**

**INTRODUCCION AL SERVICIO DE ALIMENTOS 2**

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

**LECCION 9**

**INTRODUCCION A LA PREPARACION DE ALIMENTOS 1**

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

**LECCION 10**

**INTRODUCCION A LA PREPARACION DE ALIMENTOS 2**

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

**LECCION 11**

**INTRODUCCION A LA PREPARACION DE ALIMENTOS 3**

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

**LECCION 12 PLANEACION DE LA PRODUCCION**

- Previsión de necesidades · Producción de lotes · Compra de unidades

**LECCION 13 SUMINISTROS NO COMESTIBLES**

- Desechables · Suministros de poca duración · Suministros de duración prolongada
- Jabones y limpiadores

**LECCION 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

**LECCION 15 SERVICIO PARA EL PACIENTE 1**

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

**LECCION 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

**LECCION 17 CONTROL DE COSTOS**

- El presupuesto · Registros · Costo de alimentos crudos · Trabajo · Otros gastos

**LECCION 18 UNIDAD SUPLEMENTARIA PARA LA PREPARACION DE CARNE**

- Asada · A la parrilla · Freir · Cocción por ebullición

**LECCION 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

**LECCION 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