



## ACCIÓN FORMATIVA \_4

### Curso de procesador/a de catering para persoas dependentes

**Obxectivo:** Capacitar o alumnado na elaboración de pratos culinarios segundo as necesidades e características das persoas dependentes, tendo en conta os procedementos e normas para acadar obxectivos de rentabilidade e calidade.

#### MÓDULOS FORMATIVOS

1. Psicoloxía básica aplicada a atención psicosocial de persoas dependentes.	20 h
2. Aproveitamento, almacenaxe e control de existencias.	20 h
3. Recepción e disposición de materias perecedoiras e non perecedoiras.	25 h
4. Posta a punto da área de traballo e recursos.	20 h
5. Nutrición e dietética. Principios de alimentación e nutrición.	15 h
6. Dieta e planificación de menús diarios e semanais.	15 h
7. Tratamento previo de alimentos para catering.	20 h
8. Elaboración de pratos con tratamento térmico.	25 h
9. Elaboración de menús sen tratamento térmico.	25 h
10. Acondicionamento e transporte de pratos elaborados.	20 h
11. Técnicas e procedementos de seguridade, hixiene no posto de traballo. Riscos Laborais.	25 h

NOTA: Os/as alumnos/as que realicen este curso facilitaráselle a obtención do CARNÉ DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS e do título de nivel básico en PREVENCIÓN DE RISCOS LABORAIS.

#### DURACIÓN / HORAS

Nº HORAS TEORÍA	Nº HORAS PRÁCTICAS	Nº HORAS TOTAIS	Nº DE EDICIÓNS DO CURSO
-----------------	--------------------	-----------------	-------------------------

295 h	300	595	1
-------	-----	-----	---

<b>Nº DE ALUMNOS/AS PREVISTOS EN CADA EDICIÓN:</b>	20
----------------------------------------------------	----

DATA DE INICIO	HORARIO	HORARIO DA FORMACIÓN PRÁCTICA
2008	9:00 – 14:00	Mínimo 6 horas diarias (en función do convenio coas empresas)