



Cocina y nutrición para colectividades en la Escuela de Hostelería de Córdoba

14-05-2014

La Escuela de Hostelería de Córdoba organiza por primera vez el curso *Cocina y nutrición en restauración colectiva*. Un curso semipresencial diseñado con el objetivo de que los alumnos salgan sabiendo diseñar menús saludables, equilibrados y adaptados a cada colectivo concreto y a todo tipo de necesidades especiales, incluyendo las alternativas para las alergias e intolerancias.

Entre los próximos 30 de junio y 17 de julio tendrá lugar en la Escuela de Hostelería de Córdoba el curso *Cocina y nutrición en restauración colectiva*. Se trata de formación dirigida al personal de cocina y de apoyo del sector de la restauración colectiva, incluidos auxiliares de ayuda a domicilio, personal docente de educación infantil y primaria, y personal sanitario.

El programa incluye formación sobre contenidos básicos en nutrición, nutrición infantil, nutrición para personas mayores y dependientes y, finalmente, información sobre la nueva regulación legal que obliga a las colectividades (y a la restauración comercial también) a [informar sobre los alérgenos](#).

En definitiva, un curso cuyo objetivo es que todos los participantes salgan sabiendo diseñar menús saludables, equilibrados y adaptados a cada colectivo concreto y a todo tipo de necesidades especiales, incluyendo las alternativas para las alergias e intolerancias.

El curso se impartirá en la modalidad semipresencial y tendrá un total de 44 horas; 24 de ellas serán presenciales (6 sesiones prácticas) y las otras 20 teóricas, con resolución de supuestos y trabajo en casa. El precio es de 290 € bonificables por la Fundación Tripartita hasta el 100%.

Es la primera vez que la Escuela de Hostelería de Córdoba ofrece un curso de estas características; la diseñadora y coordinadora del mismo es **Silvia Rivas**, licenciada en Ciencias Biológicas, experta universitaria en Nutrición y Planificación Dietética por la Universidad Complutense de Madrid, y profesional con amplia experiencia como asesora y formadora en temas de seguridad e higiene alimentaria.

Más información: [*Cocina y nutrición en restauración colectiva*](#)