



Te encuentras en Inicio / Divisiones / Sociosanitario /

Experto en restauración hospitalaria, ¿cómo gestionar la cocina de un hospital?

Experto en restauración hospitalaria, ¿cómo gestionar la cocina de un hospital?

Sábado, 18 de mayo 2013

Euroinnova Formación organiza el curso *Experto en restauración de servicios hospitalarios*, una formación *on line* de 300 horas, dirigida a cocineros, personal sanitario o cualquier persona que quiera formarse sobre restauración en servicios hospitalarios.

Una adecuada alimentación es básica para que el organismo funcione de manera correcta, y por ello se le da tanta importancia a la restauración hospitalaria. Los pacientes ingresados tendrán una serie de dietas prescritas por el médico y que se preparan en el servicio de restauración del centro. Dicho servicio debe cumplir con una serie de normativas y debe contar con las instalaciones y equipamientos necesarios para que los profesionales de la cocina puedan desempeñar su trabajo de manera adecuada. Este curso nos acerca al mundo de la restauración hospitalaria y a los requisitos que se deben cumplir.

El curso de *Experto en restauración de servicios hospitalarios* está pensado para dar a conocer al alumno los objetivos y las características adecuadas de un servicio de restauración hospitalaria y aprender los aspectos organizativos, de distribución y de preparación de alimentos en una cocina hospitalaria. Además, se enseña a reconocer las zonas de clasificación funcional dentro de una cocina hospitalaria; a saber seleccionar los contaminantes y residuos y como eliminarlos; y por último se ofrecen también nociones sobre la legislación vigente en restauración hospitalaria y prevención de riesgos.

Se trata de un curso *on line* de 300 horas y al finalizar los alumnos obtienen una doble titulación expedida por Euroinnova Business School y avalada por el Instituto Europeo de Estudios Empresariales.

El curso de *Experto en restauración en servicios hospitalarios* está dirigido a todos aquellos profesionales del mundo de la restauración que, o bien se dediquen al ámbito sanitario y quieran actualizar sus conocimientos, o estén interesados en dedicarse a él.

Temario y metodología

El curso cuenta con nueve unidades temáticas dedicadas a nueve grandes apartados: El servicio de cocina hospitalaria; Profesionales que intervienen en la alimentación hospitalaria; Las dietas, objetivos de los servicios de restauración en los centros hospitalarios; El departamento de cocina, instalaciones y equipamientos; Distribución del trabajo en la cocina, la marcha adelante, los circuitos y las áreas de almacenamiento; Contaminantes, residuos y evacuaciones de basura; Prevención de riesgos en las instalaciones y personas; y por último, Normativa vigente.

Entre el material entregado en este curso se adjunta una 'Guía del alumno' donde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de correo electrónico donde enviar las consultas, dudas y ejercicios. También se adjunta, en CD, una guía de ayuda para utilizar el campus *on line*. La metodología consiste en avanzar a lo largo del itinerario de aprendizaje *on line*, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a debe completar todos los ejercicios propuestos en el curso. El centro remite la titulación una vez se comprueba que el alumno ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

[Información](#), [temario](#) e [inscripciones](#) del curso de *Experto en restauración de servicios hospitalarios*.