



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

18-05-2013

**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' dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de correo electrónico dónde 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*.