



NUTRICIÓN, DIETÉTICA Y SERVICIOS DE RESTAURACIÓN EN CENTROS HOSPITALARIOS

195 horas a Distancia

Precio: 180,00 €

PRESENTACIÓN:

El curso de Nutrición, Dietética y Servicios de Restauración en Hospitales está destinado a profesionales de la restauración o a personas que quieran enfocar su carrera profesional hacia los servicios de restauración hospitalaria ó en Centros ó Instituciones Sociales que incluyan Servicios de Restauración (Residencias de ancianos, etc.)

En la modalidad a distancia, el alumno contará con un temario actual y completo, además de un acompañamiento constante en sus progresos a través de un sistema de tutorías (vía telefónica o por correo electrónico) durante el periodo en el que transcurran los cursos.

OBJETIVOS:

Este curso dispone de TRES MÓDULOS:

El alumno aprenderá la diferencia entre los conceptos de nutrición y dietética, revisando la anatomía del aparato digestivo, sus funciones y la importancia de los nutrientes. A su vez se intentará transmitir qué es una evaluación nutricional, cuando se realiza y qué instrumentos se utilizan, y también qué es una encuesta alimenticia y cuál es su finalidad.

Manipulador de Alimentos y Dietética prepara al alumno para conocer los peligros alimentarios existentes en todo servicio de restauración y relativos a la manipulación de alimentos, la normativa sanitaria vigente en el tratamiento y manipulación de alimentos, además de estudiar las posibles vías de contaminación en los alimentos, intoxicaciones y toxiinfecciones debidas a los alimentos. El alumno podrá: Profundizar en el conocimiento de los conceptos de alimentación y nutrición, analizando las enfermedades de transmisión alimentaria y los brotes epidémicos.

Aprender cuáles son las causas principales de contaminación de los alimentos, así como los tipos de contaminantes que existen.

Conocer los conceptos básicos de la cadena epidemiológica y analizar los condicionantes que favorecen el desarrollo de los contaminantes.

Mostar la importancia de la higiene y seguridad alimentaria teniendo en cuenta el papel del manipulador de alimentos.

Conocer las medidas básicas de limpieza y desinfección de los alimentos y la responsabilidad que las empresas tienen en el autocontrol de sus planes generales de higiene.

Aprender conceptos generales sobre las dietas terapéuticas.



Y por último el módulo de Restauración en servicios hospitalarios comienza con el aprendizaje del servicio de cocina en el hospital, los profesionales que participan en la alimentación en el hospital, las dietas hospitalarias, la restauración en complejos hospitalarios, instalaciones de la cocina, circuitos, la marcha adelante, las áreas de almacén, residuos, gestión de la basura, contaminantes en la restauración hospitalaria, terminando con prevención de riesgos laborales.

HOMOLOGACIÓN:

El curso está acreditado oficialmente por la Administración Pública:
Reconocido como Curso Oficial de la Escuela de Servicios Sanitarios y Sociales de la Consejería de Sanidad y Consumo del Gobierno de Canarias.

ÍNDICE DE CONTENIDOS:

UNIDAD DOCENTE I: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

- Tema 1. Nutrición y Dietética.
- Tema 2. Aparato Digestivo.
- Tema 3. Evaluación nutricional.
- Tema 4. Encuestas alimentarias.
- Tema 5. Elaboración de dietas.
- Tema 6. Metabolismo energético.
- Tema 7. Enfermedades asociadas a la nutrición.
- Tema 8. Nutrición en las distintas etapas de la vida.
- Tema 9. Manipulación de alimentos, higiene y seguridad.

UNIDAD DOCENTE II: DIETÉTICA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Tema 1. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y de su manipulación: concepto de enfermedad de transmisión alimentaria y sus brotes.
- Tema 2. La contaminación de los alimentos.
- Tema 3. Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos.
- Tema 4. Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Tema 5. El papel del manipulador como responsable de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria. Salud e higiene del personal.
- Tema 6. Medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de ésta en los alimentos.
- Tema 7. Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Tema 8. Principales peligros en el sector de la hostelería.
- Tema 9. Dietas terapéuticas básicas.
- Tema 10. Dietas terapéutica por sistemas y aparatos.



UNIDAD DOCENTE III: RESTAURACIÓN EN SERVICIOS HOSPITALARIOS

Tema 1: El servicio de cocina hospitalaria.

Tema 2: Profesionales que intervienen en la alimentación hospitalaria.

Tema 3: Las dietas.

Tema 4: Objetivos de los servicios de restauración en los centros hospitalarios.

Tema 5: El departamento de cocina. Instalaciones y equipamiento.

Tema 6: Distribución del trabajo en una cocina. La marcha adelante, los circuitos, las áreas de almacenamiento.

Tema 7: Contaminantes, residuos, evacuaciones de basura.

Tema 8: Prevención de riesgos en las instalaciones y personas.

ANEXO

Legislación

MATERIAL:

- Volumen I: Nutrición y Dietética.
- Volumen II: Dietética y Manipulación de alimentos.
- Volumen III: Restauración en Servicios Hospitalarios.
- Guía del curso.
- Un cuestionario tipo test con 270 preguntas.
- 7 supuestos prácticos.
- Un cuestionario de evaluación (opciones de respuesta A/ B/ C/ D).
- Un cuestionario de satisfacción del curso.

El material será entregado en 24 horas una vez realizado el pago.

EL/LA ALUMNO/A DISPONDRÁ CUATRO MESES PARA REALIZAR EL CURSO.