

164 - El servicio de comidas en centros sanitarios y sociosanitarios

Duración: 180 horas

Modalidad: Online / Distancia

Acreditación: Acreditado por URJC*



Objetivos generales de la actividad

- Proporcionar conocimientos y estrategias acerca de las características y modos de actuación de los servicios de comidas de los centros sanitarios.
- Concienciar, a través de la formación continua, a los alumnos de la necesidad de mejorar los servicios de comida de los Centros sanitarios, para lo que han de actualizar sus competencias y optimizar su aprendizaje.

Objetivos específicos de la actividad.

- Conocer las pautas nutricionales y terapéuticas de la alimentación sanitaria
- Describir el servicio de distribución de comidas hospitalarias, integrando todas sus partes en el servicio de comidas en los centros sanitarios.
- Estudiar los múltiples factores que intervienen en la mejora del servicio de comidas en los centros sanitarios, subrayando la idea de la influencia que tiene la comida en la satisfacción del usuario
- Desarrollar competencias profesionales en la elaboración de menús.
- Actualizar sus conocimientos y profundizar en los procesos de aprendizaje de los profesionales en formación inicial y en ejercicio profesional.
- Desarrollar actitudes de respeto a las normas higiénico-sanitarias de manipulación de alimentos

Director Académico: Visitación Lopez-Miranda - URJC