



## EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIOANITARIOS. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR



Teleformación



110 Horas



100%  
Subvencionado

**¡Aprende a gestionar el servicio de comidas en centros sanitarios y sociosanitarios de forma sostenible y circular!**

En este curso gratuito aprenderás a gestionar el servicio de comidas en centros sanitarios y sociosanitarios, de forma que se garantice la calidad, la seguridad alimentaria y la satisfacción de los usuarios. También aprenderás sobre las mejores prácticas para implementar los principios de la sostenibilidad y la economía circular en el servicio de comidas.

**Al finalizar el curso, serás capaz de:**

- Gestionar el servicio de comidas en centros sanitarios y sociosanitarios
- Garantizar la calidad, la seguridad alimentaria y la satisfacción de los usuarios

- Implementar los principios de la sostenibilidad y la economía circular en el servicio de comidas

#### Este curso es ideal para:

- Gerentes y empresarios de centros sanitarios y sociosanitarios
- Personal de cocina y servicios de catering

¡Inscríbete ahora y aprende a gestionar el servicio de comidas de forma sostenible y circular!

*“Learn different, learn with us.”*



Adquirir los fundamentos y estrategias acerca de las características y modos de actuación de los servicios de comidas de los centros sanitarios y socio-sanitarios y conocer y utilizar las herramientas que permitan a los establecimientos turísticos aplicar la economía circular y adaptarla al panorama actual del sector tras las condiciones derivadas de la alerta sanitaria.



## Contenidos (HOTR0026 - EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIOSANITARIOS + HOTT02-MOD03113 - IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR):

**Módulo 1** SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS, 30 horas

**Módulo 2** EMPLATADOS DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS, 35 horas

**Módulo 3** COMEDORES Y MODALIDADES DE SERVICIO EN CENTROS SANITARIOS, 35 horas

**Módulo 4** IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR, 10 horas



### Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) para:

- Las personas **trabajadoras por cuenta ajena** ocupadas de los sectores **del ámbito sectorial del turismo (Hostelería, Agencias de Viajes, Alquiler de vehículos con y sin conductor, Transporte de viajeros por carretera, Transporte aéreo, Empresas organizadoras del juego de Bingo y Elaboradores de Productos cocinados para su venta a Domicilio)**
- Fijos discontinuos en los períodos de no ocupación, personas que accedan a situación de desempleo cuando se encuentren en período formativo o personas afectadas por expedientes de regulación de empleo (ERE), por medidas temporales de suspensión de contrato por causas económicas, técnicas, organizativas o de producción o derivadas de fuerza mayor (ERTE)
- **Trabajadores por cuenta propia (autónomos)** que desarrollen su actividad **en el ámbito sectorial del turismo**
- También disponible para **desempleados** (plazas limitadas).

Tendrás preferencia en la inscripción del curso si cumples uno de estos requisitos: menores de 30 años, mujeres, hombres mayores de 45 años, trabajadores/as de baja cualificación, trabajadores de PYMES (hasta 250 trabajadores), trabajadores/as con discapacidad y trabajadores a tiempo parcial o con contrato temporal.

### Requisitos Nivel Académico:

Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos:

- Haber superado cualquier prueba oficial de acceso a la universidad
- Título de Técnico (FP Grado medio) o equivalente

Realizando con éxito el curso, conseguirás un **diploma acreditativo** de la realización del curso.

Este curso pertenece a la convocatoria de formación **Turismo 2023**.

Dentro de esta convocatoria podrás realizar varios cursos sin límite de horas.

¡Contacta con nosotros y te informaremos!



910 10 10 80



627 85 76 96



[hola@miscursosyformacion.com](mailto:hola@miscursosyformacion.com)