



Categorías: [Presencial](#) | **Etiquetas:** [Hostelería y turismo](#)

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR029PO
- Nivel: Intermedio
- Duración: 100 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Organización del servicio de comidas en centros sanitarios y residencias
- Tipos de dietas terapéuticas y nutrición básica
- Manipulación higiénica de alimentos y control de alérgenos
- Distribución y transporte de bandejas y comidas preparadas
- Atención y trato al paciente o residente
- Control de calidad y prevención de riesgos laborales

SALIDAS PROFESIONALES

- Auxiliar de cocina en centros sanitarios o residencias
- Personal de servicio de comedor hospitalario

- Manipulador/a de alimentos en colectividades
- Empleado/a en empresas de catering hospitalario o sociosanitario