


## EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIO SANITARIOS



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO  
Duración: 30h  
Metodología: online

### Objetivos

Conocer los fundamentos y modos de actuación de los servicios de comidas de los centros sanitarios y sociosanitarios.

### Contenidos y estructura del curso

1. Emplatado de comidas
2. Montaje de mesas en el comedor
3. El servicio de comedores
4. Modalidades del servicio

### Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

### Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:  
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

