

CALIDAD EN HOSTELERIA HOSPITALARIA (2ª edición)

18978/2

Desarrollo del curso

- **Fechas:** 14, 15 y 16 de mayo de 2019
- **Duración:** 1,5 horas
- **Horario:** De 11 a 11.30 horas.
- **Nº Alumnos:** 50
- **Lugar:** Cocina del Hospital General.
- **Localidad:** ALBACETE

Inscripciones

- En SOFOS

OBLIGATORIAMENTE Para recibir el certificado de asistencia de una Actividad Formativa, el alumno tiene que estar inscrito y admitido en Sofos, cumpliendo los plazos de matriculación. NO se puede asistir si no están admitidos.

El personal seleccionado que haya aceptado la realización de una acción formativa, tiene el deber de asistir a la totalidad de las sesiones presenciales. Porcentaje de asistencia para conseguir el certificado de acreditativo de la acción formativa:

Para la obtención de dicho certificado será necesario:

- En cursos de duración igual o mayor a 10 horas un porcentaje mínimo de asistencia del 80%.
 - En cursos de duración inferior a 10 horas un porcentaje de asistencia del 100%
- Cuando la actividad formativa conlleve la realización de una o varias pruebas de evaluación será también necesario la superación de éstas o de los ejercicios establecidos por el tutor.

El incumplimiento sin causa justificada de las siguientes obligaciones, implicará la imposibilidad de ser seleccionado/a para la realización de cualquier acción formativa durante un periodo de 9 meses:

- Comunicar la renuncia al curso en el plazo de 5 días hábiles desde la notificación de la concesión de la acción formativa solicitada o en el plazo de 2 días hábiles, en el caso de solicitantes que provengan de la lista de espera.
- En las acciones formativas que se desarrollen bajo la modalidad presencial la asistencia al 50 % de las horas lectivas.

ENLACE:

<https://sescam.jccm.es/sofos/matriculacion/fichaCurso.jsp?curso=18978&edicion=2>

Dirigido a

Personal de cocina de ambos hospitales.

Objetivos

Concienciar al personal de la importancia de la percepción de calidad en el paciente.

Requisitos

Inscripción mediante el Programa SOFOS del SESCAM (vía Intranet o Internet), correo electrónico, correo postal, FAX, teléfono o personalmente en la Unidad de formación y docencia de la GAI de Albacete.

Los criterios de selección establecidos son:

- Cumplir los plazos de inscripción.
 - Pertenecer a la categoría profesional a la que va dirigida la actividad.
 - Desarrollar la actividad laboral en la GAI de Albacete.
 - En el caso de que los solicitantes sobrepasen las plazas ofertadas, se seleccionarán de modo aleatorio, considerando previamente: su distribución equitativa por servicios, sus necesidades formativas, así como el historial de acciones formativas realizadas.
 - Se elaborará listado de reserva por si existieran renunciaciones.
- En el caso de que quedaran plazas libres se podrán admitir solicitantes que, cumpliendo los criterios de inclusión, pertenezcan a otras gerencias del SESCAM

Contenidos

1. Breve reseña histórica.
 - a. Alimentación y duración de la estancia.
 - b. Características del Servicio de Alimentación.
 - c. Evaluación sensorial.
 - d. Efectos de la tecnología culinaria sobre los alimentos.
2. El paciente hospitalario: sus características en relación con la alimentación.
 - a. La satisfacción del paciente.
3. Importancia del servicio de alimentación desde el punto de vista del paciente.
4. Percepción de la calidad.