



**EDUCA  
BUSINESS  
SCHOOL**



# FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por  
**EDUCA BUSINESS SCHOOL**



## Postgrado de Restauración en Servicios Hospitalarios y PRL en Sanidad



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



# Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

## SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

## NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

## Postgrado de Restauración en Servicios Hospitalarios y PRL en Sanidad



DURACIÓN:

240 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

199 €

Incluye materiales didácticos,  
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



## Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).





- Conocer las bases biológicas de la nutrición.
- Profundizar en el conocimiento de los diferentes grupos de alimentos y sus propiedades.
- Conocer las necesidades nutricionales y dietéticas durante las diferentes etapas de la vida.
- Conocer cómo afecta la nutrición y dietética en los diferentes estados patológicos.
- Conocer el plan alimentario que se debe aplicar en los hospitales.
- Adquirir todos los conocimientos relacionados con los tipos de dietas hospitalarias que existen.
- Adquirir conocimientos que permitan al alumnado identificar, evitar, corregir y prevenir problemas específicos que puedan poner en peligro la salud e integridad de los trabajadores.
- Conocer las leyes y normas en materia de prevención de riesgos laborales en base a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- Analizar los diferentes planes de actuación, técnicas de prevención y de primeros auxilios que favorecen o ayudan a superar diferentes situaciones de riesgo.
- Dar a conocer los conceptos básicos y exigencias mínimas de la Ley de Prevención de Riesgos --Laborales en el ámbito de la sanidad.
- Identificar y analizar los diferentes riesgos que pueden presentarse en cada una de las fases y actividades desarrolladas en el sector de sanitario.

---

## A quién va dirigido

---

Este Postgrado de Restauración en Servicios Hospitalarios y PRL en Sanidad está a todas aquellas personas interesada en el ámbito de Sanidad y quieran especializarse de restauración en servicios hospitalarios y prl en sanidad.

---

## Para qué te prepara

---

Este Postgrado de Restauración en Servicios Hospitalarios y PRL en Sanidad le prepara le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en restauración en servicios hospitalarios y prl en sanidad.

---

## Salidas Laborales

---

Sanidad / PRL.

## Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Sanidad'
- Manual teórico 'Dieta Hospitalaria'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Dieta Hospitalaria'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

## Formas de Pago

- Contrareembolso

- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono  
**(+34) 958 050 217** e  
infórmate de los pagos a  
plazos sin intereses que  
hay disponibles



## Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

**10% Beca Alumnos:** Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



## Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



## Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



## Reinventamos la Formación Online



### Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



### Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



### Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



### Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



### Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



### Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



### Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



### Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



### Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

## Acreditaciones y Reconocimientos



## Temario

# PARTE 1. RESTAURACIÓN EN SERVICIOS HOSPITALARIOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Entrevista con el paciente
2. Evaluación dietética
  - 1.- Pasos para realizar una evaluación dietética
  - 2.- Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
3. Evaluación clínica
  - 1.- Historia clínica
  - 2.- Indicadores clínicos
4. Evaluación antropométrica
  - 1.- Indicadores antropométricos
  - 2.- Instrumental utilizado para realizar las medidas antropométricas
  - 3.- Medidas antropométricas
5. Evaluación bioquímica
  - 1.- Ventajas de los indicadores bioquímicos
  - 2.- Inconvenientes de los indicadores bioquímicos
  - 3.- Parámetros a valorar
6. Evaluación inmunológica

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS DIETAS PROGRESIVAS

1. Dieta absoluta
2. Dieta líquida

- 3. Dieta semilíquida
- 4. Dieta blanda
- 5. Dieta basal
- 6. Alimentación básica adaptada
  - 1.- Dietas trituradas de alto valor nutricional
  - 2.- Enriquecedores de la dieta
  - 3.- Modificadores de la textura

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETAS PARA LA MALNUTRICIÓN

- 1.- Introducción a la malnutrición
- 2.- Dieta para la hipernutrición, dieta con restricción calórica o hipocalórica
- 1. Ejemplos de dietas hipocalóricas
  - 1.- Dieta para la desnutrición

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE GRASAS

- 1. Introducción a las grasas
  - 1.- Funciones
- 2. Dieta de protección del páncreas
  - 1.- Recomendaciones dietéticas para la protección del páncreas
- 3. Dieta de protección del hígado
  - 1.- Recomendaciones dietéticas para la protección del hígado
- 4. Dieta en la obesidad
  - 1.- Recomendaciones dietéticas en la obesidad
- 5. Dieta en las dislipemias
  - 1.- Recomendaciones dietéticas para pacientes con dislipemias

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE GLÚCIDOS

- 1. Introducción a los glúcidos
  - 1.- Monosacáridos
  - 2.- Disacáridos
  - 3.- Polisacáridos
  - 4.- Funciones de los hidratos de carbono
- 2. La diabetes
- 3. Dieta para la diabetes
  - 1.- Dieta para la diabetes mellitus
  - 2.- Dieta para la diabetes gestacional

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE PROTEÍNAS

- 1. Introducción a las proteínas
  - 1.- Aminoácidos
  - 2.- Funciones de las proteínas
- 2. Dieta hiperproteica
  - 1.- Ejemplo de menú semanal de la dieta hiperproteica

3. Dieta en las enfermedades renales

- 1.- Recomendaciones dietéticas en pacientes con enfermedades renales
- 2.- Indicaciones para elaborar el menú de pacientes con enfermedades renales

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE FIBRA

1. Introducción a la fibra alimentaria

2. La fibra dietética y la salud

- 1.- Efectos de la fibra en el organismo

3. Dieta laxante

4. Dieta astringente

5. Dieta sin residuos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. DIETAS DE EXPLORACIÓN

1. Dieta para el análisis de renina plasmática

2. Dieta para el examen de hidroxiprolina

3. Dieta previa al test de sobrecarga oral de glucosa

4. Dieta para la prueba del ácido 5-hidroxi-indolacético

5. Dieta de exploración del metabolismo cálcico

6. Dieta para el examen de catecolaminas

- 1.- Examen de catecolaminas en orina
- 2.- Examen de catecolaminas en sangre

7. Dieta para el examen de sangre oculta en las heces

8. Dieta para el examen de grasas en las heces

#### UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

1. Dieta en la úlcera gástrica y duodenal

- 1.- Recomendaciones dietéticas en las úlceras pépticas

2. Dieta en la osteoporosis

- 1.- Recomendaciones nutricionales en la osteoporosis

3. Dieta en casos de disfagia, esofagitis y hernia de hiato

4. Dieta en alergias e intolerancias alimentarias

- 1.- Recomendaciones dietéticas en las principales alergias e intolerancias alimentarias

5. Dieta controlada en cobre para el tratamiento de la enfermedad de Wilson

6. Dieta en las litiasis renales o nefrolitiasis

- 1.- Recomendaciones dietéticas en las litiasis renales

7. Dieta para la hipertensión

8. Dieta en las enfermedades neurológicas

- 1.- El Alzheimer
- 2.- El Parkinson
- 3.- Accidentes cerebrovasculares

9. Dieta en enfermos de VIH

- 1.- Recomendaciones nutricionales para enfermos de SIDA

10. Dieta en enfermos de cáncer

1.- Recomendaciones nutricionales en enfermos de cáncer

11. Dieta en los trastornos de la conducta alimentaria

1.- Recomendaciones nutricionales en la anorexia nerviosa y bulimia nerviosa

#### UNIDAD DIDÁCTICA 10. INTERACCIÓN FÁRMACO-DIETA

1. Las interacciones de los medicamentos

2. Los fármacos y la dieta

3. Interacción alimento-fármaco y fármaco-alimento

1.- Interacciones alimento-medicamento

2.- Interacciones medicamento-alimento

4. Recomendaciones para la prevención de interacciones

## PARTE 2. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL TRABAJO Y LA SALUD: LOS RIESGOS PROFESIONALES. FACTORES DE RIESGO

1. Conceptos básicos: trabajo y salud

2. Trabajo

3. Salud

4. Factores de Riesgo

5. Condiciones de Trabajo

6. Técnicas de Prevención y Técnicas de Protección

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. DAÑOS DERIVADOS DEL TRABAJO. LOS ACCIDENTES DE TRABAJO Y LAS ENFERMEDADES PROFESIONALES. OTRAS PATOLOGÍAS DERIVADAS DEL TRABAJO

1. Daños para la salud. Accidente de trabajo y enfermedad profesional

2. Accidente de trabajo

3. Tipos de accidente

4. Regla de la proporción accidentes/incidentes

5. Repercusiones de los accidentes de trabajo

6. Enfermedad Profesional

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO NORMATIVO BÁSICO EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES. DERECHOS Y DEBERES

1. Normativa

2. Normativa de carácter internacional. Convenios de la Organización Internacional del Trabajo (O.I.T.)

3. Normativa Unión Europea

4. Normativa Nacional

5. Normativa Específica

6. Derechos, obligaciones y sanciones en Prevención de Riesgos Laborales

7. Empresarios. (Obligaciones del empresario)
8. Responsabilidades y Sanciones
9. Derechos y obligaciones del trabajador
10. Delegados de Prevención
11. Comité de Seguridad y Salud

## MÓDULO 2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. RIESGOS LIGADOS A LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD

1. Introducción a los Riesgos ligados a las Condiciones de Seguridad
2. Lugares de trabajo
3. Riesgo eléctrico
4. Equipos de trabajo y máquinas
5. Las herramientas
6. Incendios
7. Seguridad en el manejo de Productos Químicos
8. Señalización de Seguridad
9. Aparatos a presión
10. Almacenaje, manipulación y mantenimiento

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. RIESGOS LIGADOS AL MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO

1. El medio ambiente físico en el trabajo
2. Contaminantes químicos
3. Clasificación de los productos según sus efectos tóxicos
4. Medidas de prevención y control
5. Contaminantes biológicos
6. Tipos y vías de entrada de los contaminantes biológicos
7. Medidas de prevención y control básicas

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CARGA DE TRABAJO, LA FATIGA Y LA INSATISFACCIÓN LABORAL

1. La Carga Física
2. Criterios de evaluación del trabajo muscular
3. Método del consumo de energía
4. La Postura
5. Manipulación manual de cargas
6. Movimientos Repetitivos
7. La carga mental
8. La Fatiga
9. La Insatisfacción Laboral
10. La organización del trabajo

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. SISTEMAS ELEMENTALES DE CONTROL DE RIESGOS. PROTECCIÓN COLECTIVA E INDIVIDUAL

- 1.La Protección Colectiva
- 2.Orden y limpieza
- 3.Señalización
- 4.Formación
- 5.Mantenimiento
- 6.Resguardos y dispositivos de seguridad
- 7.La protección individual. Equipos de Protección Individual (EPIs)
- 8.Definición de Equipo de Protección Individual
- 9.Elección, utilización y mantenimiento de EPIs
- 10.Obligaciones Referentes a los EPIs

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANES DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN**

- 1.Actividades con Reglamentación Sectorial Específica
- 2.Actividades sin Reglamentación Sectorial Específica
- 3.Plan de Autoprotección
- 4.Definición y Objetivos del Plan de Autoprotección
- 5.Criterios de elaboración de un Plan de Autoprotección
- 6.Estructura del Plan de Autoprotección
- 7.Medidas de Emergencia
- 8.Objetivos de las Medidas de Emergencia
- 9.Clasificación de las emergencias
- 10.Organización de las emergencias
- 11.Procedimientos de actuación
- 12.Estructura Plan de Emergencia

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES**

- 1.La Vigilancia de la Salud
- 2.Control biológico
- 3.Detección precoz

### **MÓDULO 3. GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE LA EMPRESA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANISMOS PÚBLICOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

- 1.Organismos Públicos relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo
- 2.Organismos Europeos relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo
- 3.Organismos Nacionales Relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO PREVENTIVO: RUTINAS BÁSICAS**

- 1.El Plan de Prevención
- 2.La Evaluación de Riesgos
- 3.El análisis de riesgos
- 4.Valoración del riesgo

5. Tipos de evaluaciones
6. Método de evaluación general de riesgos (Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo)
7. Planificación de Riesgos o Planificación Actividad Preventiva
8. Contenido mínimo de la Planificación Preventiva
9. Revisión de la Planificación Preventiva
10. Vigilancia de la Salud
11. Información y Formación
12. Medidas de Emergencia
13. Memoria Anual
14. Auditorías

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTACIÓN: RECOGIDA, ELABORACIÓN Y ARCHIVO**

1. Documentación: Recogida, elaboración y archivo
2. Modalidades de gestión de la prevención

## **MÓDULO 4. PRIMEROS AUXILIOS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRIMEROS AUXILIOS**

1. Principios generales de primeros auxilios
2. La actuación del socorrista
3. Terminología clínica
4. Posiciones de Seguridad
5. Material de primeros auxilios
6. Asistencias
7. Valoración primaria: consciencia-respiración-pulso
8. Comprobar el estado de consciencia
9. Comprobar funciones respiratorias
10. Comprobar funciones cardíacas
11. Técnicas de Reanimación. RCP básicas
12. Apertura de las vías respiratorias
13. Respiración Asistida Boca a Boca
14. Si el accidentado no respira y no tiene pulso
15. Estado de Shock
16. Heridas y hemorragias
17. En caso de heridas simples
18. Heridas complicadas con hemorragia
19. Hemorragias Externas
20. Hemorragia interna
21. Hemorragia exteriorizada
22. Hemorragias especiales
23. Quemaduras

24. Electrocutación
25. Fracturas y contusiones
26. Caso especial: Fractura de columna vertebral
27. Esguinces
28. Rotura de ligamentos
29. Contusiones
30. Luxación
31. Intoxicación
32. Intoxicaciones provocadas por vía digestiva
33. En caso de intoxicación por inhalación
34. Intoxicación por inyección
35. Insolación
36. Lo que NO debe hacerse en primeros auxilios

## MÓDULO 5. PRL. RIESGOS ESPECÍFICOS EN SANIDAD

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRL. Riesgos Específicos en Sanidad

1. Accidentabilidad, descripción de puestos de trabajo y actividades básicas.
2. Riesgos derivados de las condiciones de seguridad.
3. Riesgos derivados de las condiciones Higiénicas.
4. Riesgos derivados de las condiciones ergonómicas del lugar de trabajo.