



Presentación del equipo docente:

Prof. Agda. Licenciada en Nutrición Myriam De León MSc.

Prof. Agda. Licenciada en Nutrición Virginia Natero MSc.

Asist. Licenciada en Nutrición Soledad Castro MSc.

Asist. Licenciada en Nutrición Lucía Hernández Courtié.

GUÍA DIDÁCTICA

Fundamentación

El curso de Gastronomía Hospitalaria tiene como objetivo aportar herramientas para garantizar la seguridad alimentaria de los pacientes hospitalizados, brindándoles una alimentación saludable, nutritiva, atractiva, sabrosa, segura y que alcance a satisfacer las necesidades nutricionales de acuerdo con las patologías que presenten. De esta manera se busca iniciar un camino de reflexión que permita deconstruir el concepto de “comida de hospital” asociado muchas veces a experiencias que no son agradables para el usuario hospitalizado y que lo pueden colocar en situación de riesgo nutricional.



escuela de
NUTRICIÓN

Esta propuesta está dirigida a Licenciados en Nutrición, Chef, Cocineros y Ayudantes de Cocina, que preferentemente estén desempeñando sus tareas en el ámbito hospitalario. Además, el curso será de carácter interactivo, por lo tanto se sugiere la participación de equipos que se encuentren trabajando juntos, debido a que enriquecerá el intercambio y el aprendizaje colectivo. No obstante, la convocatoria es abierta para quienes tengan interés en profundizar sobre la temática.

Objetivo General:

Aportar herramientas que contribuyan a revalorizar los aspectos gastronómicos en la dietética institucional hospitalaria, para poder garantizar la seguridad alimentaria de los pacientes, brindando una alimentación saludable, atractiva, sabrosa y segura que satisfagan las necesidades nutricionales y sensoriales.

Objetivos de aprendizaje

- Identificar los aspectos que componen la gastronomía hospitalaria.
- Resignificar la importancia de la satisfacción de los usuarios.
- Reconocer la importancia de la gestión en la planificación del menú.
- Analizar la incorporación de hierbas aromáticas.
- Considerar la mirada de la Gastrofísica en el momento del Servicio.

Contenidos temáticos.

- I. Gastronomía hospitalaria: definición, antecedentes
- II. Satisfacción de los usuarios
- III. Gestión de la planificación del menú
- IV. Hierbas aromáticas
- V. Distribución y servicio: una mirada desde la Gastrofísica



escuela de
NUTRICIÓN

Metodología

Curso a distancia con encuentros sincrónicos (por plataforma Zoom). Dentro de las actividades se incluyen participación en foros, cuestionarios de autoevaluación y juegos de autoevaluación. Los participantes deberán conformar grupos para realizar una actividad final que será detallada en la plataforma. Se realizan tres encuentros por plataforma Zoom, el primero será el viernes 21 de mayo a las 18.30 hs, el siguiente a la mitad del curso (día y hora a confirmar) y un encuentro final en la última semana del curso.

Se abordarán las temáticas mediante:

- Foros de participación e intercambio
- Trabajos en plataforma Moodle
- Juegos calificados
- Lecturas de material bibliográfico (obligatorio y complementario)
- Encuentro sincrónicos a través de Zoom
- Videos cortos sobre algunas temáticas

Evaluación

Se realizará a través de cuestionarios de autoevaluación, juegos calificados y participación en foros de intercambio.

Evaluación final, cuestionario para completar en la plataforma EVA al finalizar el curso.