

# Formación dietético- culinario

COCINARTE TOLEDO



## Introducción

En Cocinarte Toledo, somos especialistas en ofrecer soluciones integrales en cocina y dietética, adaptadas a las necesidades específicas de residencias, centros de día y viviendas tuteladas. Nuestro compromiso es mejorar la calidad de vida de los residentes a través de una alimentación adecuada y una formación especializada para el personal y las familias.

## Servicios Ofrecidos

### 1. Formación para Trabajadores



*Formación equipo de Cocina y Cuidadores*



Ofrecemos programas de formación diseñados para capacitar al personal de cocina y a los cuidadores en las últimas tendencias y mejores prácticas en dietética y manipulación de alimentos. Nuestros cursos cubren:

- **Nutrición básica y avanzada:** Conceptos fundamentales de nutrición, grupos de alimentos y requerimientos nutricionales según la edad y el estado de salud.
- **Dietas adaptadas:** Preparación de menús para diversas patologías (diabetes, hipertensión, disfagia, alergias, etc.) y texturas modificadas.
- **Higiene y seguridad alimentaria:** Normativas y protocolos para garantizar la inocuidad de los alimentos y prevenir toxiinfecciones.
- **Técnicas culinarias saludables:** Métodos de cocción que preservan los nutrientes y realzan el sabor de los alimentos.

***\* Desde cocinarte Toledo estamos abiertos a escuchar cualquiera de vuestras propuestas de formación para poder daros un servicio óptimo para conseguir vuestros objetivos de formación.***

## 2. Formación para Familias



### ***Formación para Familias***

Entendemos la importancia del apoyo familiar en el bienestar de los residentes. Por ello, ofrecemos talleres y sesiones informativas dirigidas a las familias, donde aprenderán sobre:

- **Pautas de alimentación saludable:** Consejos prácticos para complementar la dieta de sus seres queridos en casa.
- **Manejo de dietas especiales:** Cómo preparar y adaptar comidas para patologías específicas en el entorno familiar.
- **Importancia de la hidratación:** Estrategias para asegurar una adecuada ingesta de líquidos.
- **Lectura de etiquetas nutricionales:** Herramientas para tomar decisiones informadas sobre los productos alimenticios.

***\* Desde cocinate Toledo estamos abiertos a escuchar cualquiera de vuestras propuestas de formación para poder daros un servicio óptimo para conseguir vuestros objetivos de formación.***

### 3. Seguimiento Dietético a Personas con Diversas Patologías y creación de menús.



#### ***Seguimiento Dietético y creación de menús***

Nuestro equipo de dietista da la opción de realizar un seguimiento individualizado a aquellas personas que así lo deseen, garantizando una alimentación que se ajuste a sus necesidades clínicas y preferencias personales. Este servicio incluye:

- **Elaboración de menús:** Elaboración de menú basal y adaptado a patologías y formación posterior al equipo de cocina si fuese necesario.
- **Evaluación nutricional completa:** Análisis del estado nutricional, historial médico y hábitos alimentarios.
- **Diseño de planes dietéticos personalizados:** Elaboración de menús adaptados a patologías como diabetes, enfermedades cardiovasculares, renales, hepáticas, etc.
- **Monitorización y ajuste:** Seguimiento continuo del progreso y modificaciones del plan dietético según la evolución del residente.

- **Prevención y tratamiento de la desnutrición:** Estrategias para identificar y abordar la desnutrición en personas mayores.

#### 4. Formación en Dietética Específica en Patologías para Trabajadores



##### ***Formación Patologías***

Profundizamos en la formación del personal con cursos especializados en el manejo dietético de patologías concretas. Estos programas están dirigidos a profesionales que requieren un conocimiento más detallado en áreas como:

- **Dietoterapia en diabetes:** Control glucémico a través de la alimentación, conteo de carbohidratos y manejo de hipoglucemias.
- **Dietoterapia en disfagia:** Adaptación de texturas, espesantes y técnicas para prevenir atragantamientos.
- **Dietoterapia en alergias e intolerancias alimentarias:** Identificación de alérgenos, sustitución de alimentos y prevención de contaminaciones cruzadas.
- **Dietoterapia en patologías metabólicas.** Identificación de las diversas patologías metabólicas asociadas o los cambios de alimentación necesarios para las mismas.

***\* Desde cocinarTE Toledo estamos abiertos a escuchar cualquiera de vuestras propuestas de formación para poder daros un servicio óptimo para conseguir vuestros objetivos de formación.***

## **5. Contratación a través de FUNDAE:**

Desde CocinarTE Toledo y Centro de formación FIES sabemos que el motor de cualquier organización es su equipo humano, por lo que contar con profesionales formados y actualizados, se convierte en la clave para alcanzar el éxito. Nuestro programa de formación va más allá de la simple actualización: favorece la innovación interna y el reciclaje de competencias en todos los niveles jerárquicos, renovar y potenciar las habilidades de cada colaborador, ahorrar recursos y maximizar la eficiencia, con el fin de dar el mayor servicio a las personas dependientes. En un entorno en permanente cambio, donde la alimentación y dietética está en auge, nos empuja a tener una mayor actualización en este ámbito, siendo fundamental para cualquier organización.

Algunos de las formaciones que podemos ofrecer son:

- **Cocina Antiinflamatoria:** Recetas y técnicas culinarias para preparar platos que ayuden a reducir la inflamación y mejorar la salud general de los residentes.
- **Cocina y menús para Colectividades:** Gestión de menús, optimización de procesos y preparación de grandes volúmenes de comida manteniendo la calidad nutricional y el sabor.
- **Cocina para Patologías Metabólicas:** Elaboración de dietas específicas para condiciones como diabetes, dislipemias, obesidad y otras enfermedades metabólicas, asegurando el control de nutrientes clave.
- **Manipulación de Alimentos y Seguridad Alimentaria:** Refuerzo de las buenas prácticas de higiene y seguridad en la cocina para colectividades, esencial para la prevención de riesgos.
- **Alimentación y cocina en para personas con disfagia:** Conocer los diferentes grados de disfagia así como aprender a realizar texturizados atractivos para la personas y fomentar su autonomía.
- **Manipulador de alimentos:** Actualmente es obligatorio para personas que trabajen en colectividades tener el carnet de manipulador de alimentos, pudiendo obtenerlo a través de conocimiento de dietética actualizados y con las mejores recomendaciones

Estos cursos no solo mejoran las habilidades culinarias del personal, sino que también garantizan que la alimentación ofrecida en su centro contribuya



activamente a la salud y el bienestar de los residentes, cumpliendo con los más altos estándares de calidad y seguridad.

---

## Contacto

Para más información, por favor contacta con nosotros:



Cocinartetoledo



679499913



Info@cocinartetoledo.es