ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Alimentación de 0 a 3 Años en Escuelas Infantiles: Texturas y Seguridad para Personal de Cocina

6 ECTS | 150 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Curso de Formación Permanente en Alimentación de 0 a 3 Años en Escuelas Infantiles: Texturas y Seguridad para Personal de Cocina de ICUFOR está diseñado para profesionales que desean especializarse en la elaboración de menús seguros y adaptados a las necesidades nutricionales de los más pequeños. La alimentación durante los primeros años de vida resulta determinante para el desarrollo físico y cognitivo, por lo que el personal de cocina de escuelas infantiles desempeña un papel fundamental en este proceso.

A lo largo del programa, profundizarás en los fundamentos de la nutrición infantil, el desarrollo evolutivo del niño y su relación con la capacidad alimentaria, así como en la introducción progresiva de alimentos y la clasificación de texturas según cada etapa madurativa.

Duración
150 horas

Créditos
6 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Fundamentar los principios de la nutrición infantil de 0 a 3 años, identificando los nutrientes esenciales y los requerimientos específicos de cada franja de edad.

Dominar los criterios de introducción de la alimentación complementaria, aplicando los métodos y recomendaciones científicas actuales al contexto de la escuela infantil.

Aplicar técnicas culinarias específicas para la elaboración de texturas seguras, seleccionando cortes, cocciones y presentaciones adecuados a cada franja de edad.

Identificar y gestionar alergias, intolerancias y necesidades dietéticas especiales, implementando protocolos de prevención de contaminación cruzada y menús de exclusión seguros.

Comprender el desarrollo evolutivo del niño, relacionando los hitos madurativos orofaciales, motores y digestivos con la capacidad alimentaria en cada etapa.

Clasificar y adaptar las texturas alimentarias, utilizando sistemas de referencia y criterios de progresión acordes al nivel madurativo del niño.

Diseñar menús equilibrados y planificar el servicio de alimentación, integrando las variaciones de textura por edades y la gestión operativa de la cocina escolar.

Implementar los protocolos de seguridad alimentaria, higiene y prevención de atragantamientos, conociendo el marco normativo, el sistema APPCC y las actuaciones ante emergencias alimentarias.

Temario

01 Fundamentos de la nutrición infantil en la etapa de 0 a 3 años

1.1. Conceptos básicos de nutrición aplicados a la primera infancia
1.2. Macronutrientes y micronutrientes esenciales en los primeros tres años de vida
1.3. Importancia de la alimentación en el desarrollo físico y cognitivo temprano
1.4. Requerimientos energéticos y nutricionales según la franja de edad
1.5. Lactancia materna, fórmulas infantiles y recomendaciones de organismos de referencia

02 Desarrollo evolutivo del niño de 0 a 3 años y su relación con la capacidad alimentaria

2.1. Hitos del desarrollo orofacial y de la deglución en la primera infancia
2.2. Desarrollo de la motricidad fina y su influencia en la autonomía alimentaria del niño
2.3. Maduración del sistema digestivo del lactante y del niño pequeño
2.4. Señales de preparación para la introducción de nuevos alimentos y texturas
2.5. Desarrollo del gusto y factores que influyen en la aceptación de sabores y alimentos
2.6. El componente emocional y social de la alimentación en la etapa de 0 a 3 años

Temario

03 Alimentación complementaria: introducción progresiva de alimentos durante el primer año de vida

3.1. Concepto y fundamentos científicos de la alimentación complementaria
3.2. Criterios y señales de madurez para el inicio de la alimentación complementaria
3.3. Pautas de introducción de grupos de alimentos según las recomendaciones actuales
3.4. Métodos de introducción alimentaria: triturados, baby-led weaning y enfoques mixtos
3.5. Frecuencia, cantidades orientativas y organización de las tomas durante la alimentación complementaria
3.6. Errores frecuentes en la introducción de alimentos y estrategias para su prevención
3.7. Registro y seguimiento de la introducción de alimentos en la escuela infantil

Temario

04 Clasificación, adaptación y progresión de texturas alimentarias en la primera infancia

4.1. Concepto de textura alimentaria y su relevancia específica en la alimentación infantil de 0 a 3 años
4.2. Sistemas de clasificación de texturas aplicados a la alimentación infantil
4.3. Progresión de texturas según la etapa de desarrollo madurativo del niño
4.4. Criterios prácticos para evaluar la adecuación de una textura al nivel madurativo del niño
4.5. Propiedades reológicas de los alimentos y su relación con la seguridad en la deglución infantil
4.6. Identificación de alimentos y texturas que representan mayor riesgo de asfixia
4.7. Adaptación de texturas para niños con necesidades especiales de alimentación

Temario

05 Técnicas culinarias para la elaboración de texturas adaptadas en cocinas de escuelas infantiles

5.1. Técnicas de cocción que facilitan la obtención de texturas adecuadas para la primera infancia
5.2. Equipamiento y utensilios específicos para la preparación de texturas infantiles en cocina colectiva
5.3. Elaboración de purés, cremas y triturados con diferentes niveles de textura
5.4. Preparación de alimentos sólidos blandos y finger foods seguros para niños pequeños
5.5. Cortes seguros y formas adecuadas según la edad y capacidad del niño
5.6. Técnicas para mantener y optimizar el valor nutricional durante la adaptación de texturas
5.7. Uso de espesantes, gelificantes y otros agentes modificadores de textura aptos para la alimentación infantil
5.8. Presentación de platos adaptada a las diferentes etapas del desarrollo infantil

Temario

06 Planificación de menús equilibrados y adaptados para escuelas infantiles de 0 a 3 años

6.1. Principios generales de planificación de menús para la población infantil de 0 a 3 años
6.2. Estructura y composición de los menús según las franjas de edad atendidas en el centro
6.3. Distribución de nutrientes y grupos de alimentos a lo largo de la semana
6.4. Integración de las diferentes texturas requeridas en la planificación del menú diario
6.5. Elaboración de menús para festividades, cambios estacionales y situaciones especiales
6.6. Supervisión, evaluación de los menús y coordinación con las familias

07 Organización del servicio de alimentación y gestión operativa en la cocina de la escuela infantil

7.1. Diseño del flujo de trabajo en la cocina para la elaboración simultánea de menús por edades
7.2. Gestión de la producción de comidas para diferentes franjas de edad y texturas
7.3. Emplatado, porcionado y servicio adaptado a cada grupo de edad
7.4. Supervisión del momento de la comida y coordinación con el equipo educativo
7.5. Herramientas de registro, seguimiento y evaluación del servicio de alimentación

Temario

08 Alergias alimentarias, intolerancias y necesidades dietéticas especiales en niños de 0 a 3 años

8.1. Diferencia entre alergia alimentaria, intolerancia y sensibilidad alimentaria en la primera infancia
8.2. Principales alérgenos alimentarios y su identificación en el etiquetado de productos
8.3. Protocolos de actuación ante alergias e intolerancias en la cocina de la escuela infantil
8.4. Intolerancias más frecuentes en la primera infancia: lactosa, gluten y otras sustancias relevantes
8.5. Necesidades alimentarias derivadas de condiciones médicas, culturales o religiosas de las familias
8.6. Documentación, registro y comunicación de las necesidades alimentarias especiales de cada niño

Temario

09 Seguridad alimentaria e higiene en cocinas de escuelas infantiles

9.1. Principios fundamentales de la seguridad alimentaria aplicados al entorno escolar infantil
9.2. Peligros biológicos, químicos y físicos en la manipulación de alimentos para la primera infancia
9.3. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en la cocina escolar infantil
9.4. Buenas prácticas de higiene personal del manipulador de alimentos en cocinas infantiles
9.5. Limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, superficies y equipos
9.6. Control de temperaturas en la recepción, almacenamiento, elaboración y servicio de alimentos
9.7. Trazabilidad de los alimentos desde la recepción de materias primas hasta el consumo por parte del niño

Temario

10 Prevención y actuación ante atragantamientos y emergencias alimentarias en la escuela infantil

10.1. Epidemiología y factores de riesgo del atragantamiento en niños de 0 a 3 años
10.2. Estrategias de prevención del atragantamiento desde la cocina y el comedor escolar
10.3. Protocolo de actuación ante un episodio de atragantamiento infantil
10.4. Actuación ante reacciones alérgicas graves y anafilaxia
10.5. Formación continua del personal y realización de simulacros como herramientas de preparación ante emergencias

11 Marco normativo, coordinación profesional y gestión de calidad en la alimentación de escuelas infantiles

11.1. Legislación europea, nacional y autonómica aplicable a la alimentación en centros educativos infantiles
11.2. Responsabilidades legales, profesionales y de coordinación del personal de cocina en escuelas infantiles
11.3. Sistemas de gestión de calidad aplicados al servicio de alimentación escolar infantil
11.4. Formación obligatoria, actualización profesional permanente y tendencias actuales en la alimentación escolar infantil

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 6 créditos ECTS y 150 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06

Contenidos actualizados

Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07

El curso, por escrito

Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08

Autónomo, pero acompañado

Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09

Enseñanza adaptada

Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10

Estudio sencillo e intuitivo

Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

