ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Alimentación Hospitalaria y Diversidad Cultural y Religiosa: Adaptación de Menús

2 ECTS | 50 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 Hospitalaria y Diversidad Cultural y Religiosa: Adaptación de Menús de ICUFOR te ofrece una oportunidad única para especializarte en un área cada vez más demandada dentro del sector sanitario. La creciente diversidad cultural de nuestra sociedad plantea nuevos desafíos en la atención hospitalaria, donde la alimentación constituye un elemento terapéutico fundamental que debe respetar las creencias y tradiciones de cada paciente. Este programa te capacitará para gestionar con excelencia un servicio esencial en la humanización de la asistencia sanitaria.

A lo largo de esta formación online, profundizarás en las prescripciones alimentarias de las principales tradiciones religiosas —Islam, Judaísmo, Hinduismo y Budismo—, así como en otras corrientes culturales y filosóficas con implicaciones dietéticas.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer los fundamentos de la alimentación hospitalaria y su marco normativo, identificando las obligaciones institucionales en materia de diversidad cultural y religiosa.

Analizar las interacciones entre restricciones religiosas y dietas terapéuticas, aplicando un marco bioético de toma de decisiones compartida con el paciente.

Dominar los protocolos de aprovisionamiento, almacenamiento y trazabilidad de materias primas certificadas, garantizando la prevención de contaminaciones cruzadas culturalmente sensibles.

Elaborar instrumentos de evaluación de la calidad y satisfacción del paciente, aplicando indicadores específicos para la alimentación culturalmente diversa.

Diferenciar las prescripciones alimentarias de las principales tradiciones culturales y religiosas, distinguiendo entre normas dogmáticas, tradiciones culturales y preferencias individuales.

Diseñar menús hospitalarios culturalmente adaptados, integrando simultáneamente requerimientos nutricionales terapéuticos y prescripciones culturales o religiosas.

Desarrollar competencias interculturales en el ámbito de la nutrición hospitalaria, incorporando herramientas de comunicación y mediación con pacientes de diverso origen cultural y religioso.

Conocer las buenas prácticas y tendencias de futuro en alimentación hospitalaria intercultural, analizando experiencias nacionales e internacionales de referencia.

Temario

01 Fundamentos de la alimentación hospitalaria y marco normativo para la atención a la diversidad cultural

1.1. Concepto y evolución histórica de la alimentación hospitalaria como componente terapéutico y asistencial
1.2. Organización y funcionamiento del servicio de alimentación en centros hospitalarios
1.3. Principios nutricionales y dietéticos en la planificación de menús para el paciente hospitalizado
1.4. Marco normativo y legislación aplicable a la alimentación en instituciones sanitarias
1.5. La diversidad alimentaria como dimensión de la humanización asistencial: diagnóstico de situación en hospitales españoles y europeos

Temario

02 Diversidad cultural y religiosa: sistemas alimentarios, prescripciones dietéticas y restricciones específicas

2.1. Conceptos fundamentales: cultura alimentaria, identidad religiosa y práctica dietética
2.2. Prescripciones alimentarias en el Islam: principios halal y su aplicación en el contexto sanitario
2.3. Prescripciones alimentarias en el Judaísmo: la normativa kashrut y sus exigencias operativas
2.4. Prescripciones alimentarias en el Hinduismo y sus variantes culturales regionales
2.5. Prescripciones alimentarias en el Budismo y otras tradiciones filosófico-religiosas orientales
2.6. Otras tradiciones religiosas y sistemas culturales con implicaciones alimentarias relevantes
2.7. Interacciones y conflictos entre prescripciones religiosas, patologías clínicas y dietas terapéuticas

Temario

03 Metodología práctica para el diseño, elaboración y adaptación de menús hospitalarios culturalmente competentes

3.1. Principios metodológicos para el diseño de menús hospitalarios culturalmente adaptados
3.2. Evaluación de las necesidades alimentarias del paciente: herramientas de detección de preferencias culturales y religiosas
3.3. Diseño práctico de menús adaptados a las principales tradiciones culturales y religiosas
3.4. Selección, aprovisionamiento y gestión de materias primas para una oferta alimentaria diversificada
3.5. Técnicas culinarias y adaptaciones gastronómicas aplicadas a la cocina hospitalaria intercultural
3.6. Gestión del ayuno religioso en el contexto clínico y resolución de casos prácticos complejos

Temario

04 Gestión organizativa, comunicación intercultural y evaluación de la calidad del servicio de alimentación culturalmente diverso

4.1. Integración de la diversidad cultural en los protocolos operativos y formación del personal del servicio de alimentación
4.2. Indicadores de calidad y evaluación de la satisfacción del paciente con la alimentación culturalmente adaptada
4.3. Sostenibilidad económica de los programas de alimentación hospitalaria culturalmente diversa
4.4. Experiencias de referencia, retos actuales y tendencias de futuro en la alimentación hospitalaria culturalmente competente

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 2 créditos ECTS y 50 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

