ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Cocina en Línea Fría y Regeneración en Hospitales: Producción, Enfriamiento Rápido y Servicio

3 ECTS | 75 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



Especialízate con este programa formativo de ICUFOR diseñado para profesionales del sector de la restauración colectiva sanitaria. La cocina en línea fría representa una evolución fundamental en la producción alimentaria hospitalaria, permitiendo optimizar recursos, garantizar la máxima seguridad alimentaria y ofrecer un servicio de calidad a los pacientes. En ICUFOR te preparamos para dominar este sistema cada vez más demandado en centros sanitarios de toda España.

A lo largo del programa, profundizarás en los fundamentos del sistema de línea fría, desde el diseño y organización de cocinas centrales hasta las técnicas culinarias específicas para este método de producción.

Duración
75 horas

Créditos
3 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Comprender los fundamentos del sistema de línea fría en restauración colectiva hospitalaria, identificando sus ventajas frente a otros modelos de producción alimentaria y el marco normativo que lo regula.

Dominar los principios científicos y los protocolos operativos del enfriamiento rápido, diferenciando las tecnologías y equipos disponibles según el tipo de elaboración y las necesidades del centro sanitario.

Aplicar las técnicas y protocolos de regeneración de alimentos, seleccionando los equipos y parámetros de tiempo-temperatura adecuados para garantizar la seguridad y la calidad organoléptica del producto servido al paciente.

Desarrollar estrategias de gestión integral de la calidad alimentaria, incorporando sistemas de trazabilidad, auditorías, indicadores de rendimiento y metodologías de mejora continua aplicadas a la cocina hospitalaria.

Diseñar la planificación integral de la producción culinaria en línea fría, aplicando técnicas de estandarización de recetas, gestión de dietas terapéuticas y control de calidad en cada fase del proceso.

Conocer los procedimientos de mantenimiento de la cadena de frío durante el almacenamiento, transporte y distribución interna, identificando las actuaciones requeridas ante posibles incidencias o desviaciones térmicas.

Implementar el sistema APPCC y los planes de prerrequisitos en el contexto de la línea fría hospitalaria, determinando los puntos de control crítico, los límites de vigilancia y las acciones correctoras en cada etapa del proceso.

Elaborar modelos eficientes de distribución y servicio de comidas al paciente hospitalizado, utilizando sistemas de personalización de menús, gestión informatizada de dietas y control de la satisfacción del usuario.

Temario

01 Fundamentos de la cocina en línea fría y su aplicación en el entorno hospitalario

1.1. Concepto y definición del sistema de línea fría en restauración colectiva
1.2. Evolución histórica y comparativa de los sistemas de producción alimentaria en centros sanitarios
1.3. Marco normativo y legislación aplicable a la producción alimentaria en centros hospitalarios
1.4. Diseño, zonificación y organización de una cocina central hospitalaria en línea fría

02 Producción culinaria en línea fría: planificación, técnicas y estandarización de procesos

2.1. Planificación integral de la producción en cocinas hospitalarias de línea fría
2.2. Selección, recepción y control de materias primas: criterios de calidad y trazabilidad documental
2.3. Técnicas culinarias aplicadas a la producción en línea fría hospitalaria
2.4. Estandarización de recetas mediante fichas técnicas de producción
2.5. Gestión de dietas hospitalarias y códigos dietéticos durante la fase de producción
2.6. Sistemas de envasado y porcionado para línea fría en el contexto hospitalario
2.7. Control de calidad en proceso durante las distintas fases de la producción culinaria
2.8. Gestión de mermas, excedentes y sostenibilidad en la producción hospitalaria

Temario

03 Enfriamiento rápido: tecnología, protocolos operativos y control de la cadena de frío

3.1. Fundamentos científicos del enfriamiento rápido y su papel en la seguridad alimentaria
3.2. Tecnologías y equipos de enfriamiento rápido en cocinas hospitalarias
3.3. Protocolos operativos estandarizados para el proceso de enfriamiento rápido
3.4. Almacenamiento en refrigeración tras el enfriamiento rápido
3.5. Mantenimiento de la cadena de frío durante el transporte y la distribución interna hospitalaria
3.6. Identificación y gestión de incidencias y desviaciones en la cadena de frío

Temario

04 Regeneración de alimentos: equipos, técnicas y protocolos de servicio al paciente hospitalizado

4.1. Principios y fundamentos técnicos de la regeneración de alimentos en línea fría
4.2. Equipos de regeneración utilizados en el ámbito hospitalario
4.3. Protocolos de regeneración diferenciados según tipo de preparación culinaria
4.4. Modelos de distribución y organización del servicio de comidas al paciente hospitalizado
4.5. Montaje de bandejas, personalización de menús y gestión de dietas especiales en el punto de servicio
4.6. Satisfacción del paciente y percepción de la calidad de la alimentación hospitalaria
4.7. Innovación tecnológica y tendencias en regeneración y servicio alimentario hospitalario

Temario

05 Seguridad alimentaria, sistema APPCC y gestión de la calidad en línea fría hospitalaria

5.1. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) aplicado al proceso completo de línea fría
5.2. Planes de prerrequisitos en cocinas hospitalarias operadas en línea fría
5.3. Trazabilidad integral del proceso: desde la recepción de materias primas hasta el servicio al paciente
5.4. Auditorías del sistema de calidad y seguridad alimentaria
5.5. Formación del personal, indicadores de gestión y mejora continua en la cocina hospitalaria en línea fría

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 3 créditos ECTS y 75 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

