ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

# Cocina Hospitalaria Sostenible: Reducción del Desperdicio Alimentario y Compra de Proximidad

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



Especialízate con el Curso de Formación Permanente en Cocina Hospitalaria Sostenible: Reducción del Desperdicio Alimentario y Compra de Proximidad de ICUFOR. En un contexto donde los sistemas alimentarios sanitarios enfrentan importantes desafíos ambientales y económicos, esta formación te capacita para liderar la transformación hacia modelos de restauración colectiva más responsables y eficientes en el ámbito hospitalario.

A lo largo del programa, abordarás los fundamentos de la sostenibilidad aplicada a cocinas hospitalarias, incluyendo el marco normativo vigente y la planificación de menús con criterios ambientales. Profundizarás en metodologías de diagnóstico y cuantificación del desperdicio alimentario, aprendiendo estrategias de prevención en todas las fases del servicio, desde la producción hasta el consumo.

Duración
**50 horas**

Créditos
**2 Créditos ECTS**

Metodología
**Online**

Matriculación
**Permanente**

# Objetivos del curso

Comprender el contexto actual de la alimentación hospitalaria, identificando sus principales retos operativos y nutricionales en el marco de la sostenibilidad.

Diseñar menús hospitalarios equilibrados y sostenibles, integrando criterios nutricionales, de estacionalidad y de reducción de la huella ambiental.

Desarrollar estrategias de prevención y reducción del desperdicio alimentario, optimizando los procesos de producción, distribución y consumo en cocinas hospitalarias.

Implementar programas integrales de cocina hospitalaria sostenible, definiendo objetivos, indicadores clave de rendimiento y sistemas de seguimiento y mejora continua.

Conocer el marco normativo y regulatorio aplicable a la cocina hospitalaria sostenible, distinguiendo la legislación europea y nacional vigente en materia de prevención del desperdicio y seguridad alimentaria.

Analizar las causas y puntos críticos de generación del desperdicio alimentario en el entorno hospitalario, aplicando metodologías de diagnóstico y cuantificación validadas.

Fundamentar la compra de proximidad y el abastecimiento sostenible, identificando proveedores locales y mecanismos de contratación pública verde adaptados al ámbito sanitario.

Conocer buenas prácticas y tendencias emergentes en sostenibilidad alimentaria hospitalaria, relacionando la innovación tecnológica con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y las políticas alimentarias europeas.

# Temario

## 01 Fundamentos de la cocina hospitalaria en el marco de la sostenibilidad alimentaria

1.1. Contexto actual de la alimentación en instituciones hospitalarias
1.2. Concepto de sostenibilidad aplicado a la restauración colectiva hospitalaria
1.3. Marco normativo y regulatorio aplicable a la alimentación hospitalaria sostenible
1.4. El papel de la cocina hospitalaria en la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles
1.5. Planificación dietética y menús hospitalarios compatibles con criterios de sostenibilidad

# Temario

## 02 Diagnóstico, prevención y reducción del desperdicio alimentario en el entorno hospitalario

2.1. Caracterización y dimensión del desperdicio alimentario en cocinas hospitalarias
2.2. Metodologías de diagnóstico y cuantificación del desperdicio alimentario
2.3. Factores determinantes de la ingesta del paciente y su relación con el desperdicio generado
2.4. Estrategias de prevención del desperdicio en las fases de producción y distribución
2.5. Estrategias de reducción del desperdicio en la fase de consumo y retorno de bandejas
2.6. Gestión y valorización de los residuos alimentarios inevitables
2.7. Planes integrales de reducción del desperdicio alimentario en hospitales

# Temario

## 03 Compra de proximidad y abastecimiento sostenible en la restauración hospitalaria

3.1. Fundamentos y beneficios de la compra de proximidad en el ámbito sanitario
3.2. Marco legal y contratación pública verde aplicada a la compra de alimentos hospitalarios
3.3. Identificación, selección y relación con proveedores locales y de temporada
3.4. Logística y gestión operativa de la cadena de suministro de proximidad
3.5. Integración de productos ecológicos, de comercio justo y de temporada en los menús hospitalarios
3.6. Comunicación y puesta en valor de la compra de proximidad ante pacientes, profesionales y sociedad

## 04 Implementación, seguimiento y evaluación de programas de cocina hospitalaria sostenible

4.1. Diseño e implantación de un programa integral de cocina hospitalaria sostenible
4.2. Monitorización, evaluación y mejora continua del programa de sostenibilidad alimentaria
4.3. Casos de éxito y buenas prácticas en hospitales nacionales e internacionales
4.4. Tendencias emergentes y prospectiva en cocina hospitalaria sostenible

# 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

