ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Cocina para Pacientes Oncológicos y con Alteraciones del Gusto: Adaptación de Menús para Cocineros Hospitalarios

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 el Curso de Formación Permanente en Cocina para Pacientes Oncológicos y con Alteraciones del Gusto: Adaptación de Menús para Cocineros Hospitalarios de ICUFOR. En el ámbito hospitalario, los profesionales de cocina desempeñan un papel fundamental en la recuperación y calidad de vida de los pacientes con cáncer. La alimentación adaptada no solo cubre necesidades nutricionales, sino que también influye directamente en el bienestar emocional de quienes atraviesan tratamientos complejos.

A lo largo de esta formación, profundizarás en los fundamentos clínicos del paciente oncológico, comprendiendo cómo los distintos tratamientos afectan a la percepción del gusto y el olfato. Dominarás técnicas culinarias específicas para potenciar sabores, corregir alteraciones sensoriales y adaptar texturas según cada situación clínica.

Duración
75 horas

Créditos
3 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Comprender los fundamentos clínicos del paciente oncológico y la sintomatología derivada de los tratamientos, identificando su repercusión directa sobre la capacidad de alimentación y la tolerancia a los alimentos.

Conocer los requerimientos nutricionales y dietéticos del paciente con cáncer en sus distintas fases clínicas, relacionando las necesidades energéticas, proteicas y de micronutrientes con las adaptaciones culinarias que deben aplicarse según la localización tumoral y el tratamiento recibido.

Diseñar menús hospitalarios adaptados a los distintos perfiles clínicos y sensoriales del paciente oncológico, elaborando fichas técnicas estandarizadas que integren criterios de equilibrio nutricional, palatabilidad y personalización terapéutica.

Diferenciar los tipos de alteraciones del gusto y del olfato presentes en el paciente oncológico, reconociendo sus bases fisiopatológicas, sus patrones de evolución temporal y su impacto en la experiencia alimentaria.

Dominar las técnicas culinarias de potenciación, atenuación y corrección del sabor, aplicando estrategias de modificación de textura, temperatura y presentación multisensorial orientadas a mejorar la aceptación alimentaria del paciente con alteraciones sensoriales.

Aplicar los principios de seguridad alimentaria y el sistema APPCC a la producción de dietas oncológicas, garantizando el control microbiológico y la manipulación segura de alimentos destinados a pacientes inmunodeprimidos.

Objetivos del curso

Desarrollar habilidades de comunicación y coordinación interdisciplinar con el equipo clínico y nutricional, utilizando la terminología oncológica esencial y los protocolos de información establecidos en el entorno hospitalario.

Incorporar una perspectiva de actualización profesional continua, conociendo el marco normativo vigente, las tendencias emergentes y las innovaciones aplicables a la cocina hospitalaria oncológica.

Temario

01 Fundamentos clínicos del paciente oncológico relevantes para la práctica culinaria hospitalaria

1.1. Introducción a la enfermedad oncológica desde la perspectiva del profesional de cocina
1.2. Principales tratamientos oncológicos y su impacto sobre la alimentación
1.3. Sintomatología frecuente que condiciona la alimentación del paciente oncológico
1.4. Fases del proceso oncológico y variabilidad de las necesidades alimentarias a lo largo del tratamiento
1.5. Comunicación básica con el equipo clínico y terminología oncológica esencial para el cocinero hospitalario

Temario

02 Alteraciones del gusto y del olfato en el paciente oncológico: bases fisiopatológicas y manifestaciones clínicas

2.1. Fisiología del gusto y del olfato aplicada al contexto culinario
2.2. Tipos de alteraciones sensoriales en pacientes oncológicos sometidos a tratamiento
2.3. Factores que modulan la intensidad, la duración y la reversibilidad de las alteraciones sensoriales
2.4. Cronología y evolución temporal de las alteraciones sensoriales a lo largo de los ciclos de tratamiento
2.5. Impacto psicológico y social de las alteraciones del gusto en la experiencia alimentaria y la calidad de vida
2.6. Evaluación y registro de las alteraciones sensoriales desde el ámbito de la cocina hospitalaria

Temario

03 Requerimientos nutricionales y dietéticos del paciente oncológico con alteraciones del gusto

3.1. Desnutrición asociada al cáncer: prevalencia, causas multifactoriales y consecuencias clínicas
3.2. Requerimientos energéticos y proteicos del paciente oncológico en distintas fases de la enfermedad
3.3. Micronutrientes de especial relevancia en el paciente con cáncer y su incorporación a los menús
3.4. Adaptaciones dietéticas según la localización tumoral y el tipo de tratamiento recibido
3.5. Hidratación y manejo de líquidos en pacientes con dificultades de ingesta oral
3.6. Interacción entre fármacos oncológicos y nutrientes: consideraciones prácticas para la elaboración de menús
3.7. Suplementación nutricional oral: criterios de uso y coordinación con el servicio de nutrición clínica

Temario

04 Técnicas culinarias adaptadas para la potenciación del sabor y la mejora de la aceptación alimentaria

4.1. Principios generales de la adaptación culinaria para pacientes con alteraciones sensoriales del gusto y el olfato
4.2. Técnicas de potenciación del sabor en contextos de hipogeusia y ageusia
4.3. Técnicas de atenuación y corrección del sabor en contextos de disgeusia y fantogeusia
4.4. Adaptaciones de textura: técnicas de modificación según la capacidad de deglución del paciente
4.5. Control de la temperatura como variable determinante en la aceptación alimentaria del paciente oncológico
4.6. Presentación visual y estimulación multisensorial del plato como recurso para mejorar la apetencia
4.7. Manejo culinario de las aversiones alimentarias adquiridas durante los ciclos de tratamiento oncológico
4.8. Selección y sustitución de ingredientes para mantener simultáneamente el valor nutricional y la palatabilidad

Temario

05 Diseño, planificación y elaboración de menús adaptados para pacientes oncológicos en el entorno hospitalario

5.1. Principios de planificación de menús en el entorno hospitalario oncológico
5.2. Diseño de menús específicos según el tipo de alteración sensorial predominante
5.3. Ciclos de menú y rotación de preparaciones: estrategias para evitar la monotonía alimentaria y la fatiga sensorial
5.4. Elaboración de fichas técnicas adaptadas: estandarización de recetas terapéuticas en cocina hospitalaria
5.5. Adaptación de recetas tradicionales y populares al contexto del paciente oncológico
5.6. Menús para situaciones clínicas especiales
5.7. Ejemplos prácticos de menús semanales completos adaptados a distintos perfiles de pacientes oncológicos

Temario

06 Gestión operativa, seguridad alimentaria y coordinación interdisciplinar en la cocina hospitalaria oncológica

6.1. Organización del servicio de cocina hospitalaria orientado a la atención del paciente oncológico
6.2. Seguridad alimentaria y control de riesgos en la alimentación del paciente inmunodeprimido
6.3. Coordinación del cocinero hospitalario con el equipo multidisciplinar y evaluación de la aceptación de los menús
6.4. Marco normativo, formación continua y desarrollo profesional del cocinero hospitalario oncológico

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

