ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Dietas Especiales en Cocina Hospitalaria: Sin Gluten, Hiposódicas y para Pacientes Renales

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 que desean dominar la elaboración de dietas terapéuticas en el entorno hospitalario. La alimentación adaptada a pacientes con necesidades especiales constituye un pilar fundamental en su recuperación y bienestar durante la hospitalización. Este curso te proporcionará los conocimientos técnicos y las competencias prácticas necesarias para garantizar una atención nutricional de calidad, siempre bajo los más estrictos protocolos de seguridad alimentaria.

Duración
75 horas

Créditos
3 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer los fundamentos de la alimentación hospitalaria, identificando su organización, marco normativo y sistemas de clasificación y codificación de dietas especiales.

Comprender las bases fisiopatológicas de los trastornos relacionados con el gluten, diferenciando la enfermedad celíaca, la sensibilidad al gluten no celíaca y la alergia al trigo.

Dominar las técnicas culinarias específicas para la elaboración de preparaciones sin gluten, aplicando protocolos de prevención de contaminación cruzada en el entorno de producción hospitalaria.

Identificar las fuentes de sodio en los alimentos de uso hospitalario, aplicando técnicas culinarias y recursos sensoriales que potencien el sabor sin recurrir a la sal.

Aplicar las técnicas de reducción de potasio y fósforo en los alimentos, diferenciando las pautas dietéticas según el estadio de la enfermedad renal y la modalidad de tratamiento del paciente.

Diseñar menús hospitalarios adaptados a cada dieta especial, garantizando el equilibrio nutricional, la variedad gastronómica y la aceptación por parte del paciente.

Implementar sistemas de trazabilidad, documentación y control de calidad, asegurando la correcta elaboración, verificación y entrega de cada dieta terapéutica al paciente.

Incorporar estrategias de mejora continua e innovación en la cocina hospitalaria, desarrollando competencias profesionales actualizadas en materia de dietas especiales.

Temario

01 Fundamentos de la alimentación hospitalaria y marco general de las dietas especiales

1.1. Organización y funcionamiento de los servicios de alimentación en el entorno hospitalario
1.2. Concepto, clasificación y finalidad de las dietas especiales en el ámbito clínico
1.3. Marco normativo y seguridad alimentaria en la producción de dietas especiales hospitalarias
1.4. Valoración nutricional básica y sistemas de codificación de dietas en el entorno hospitalario

Temario

02 Dieta sin gluten en la cocina hospitalaria: fundamentos clínicos, elaboración culinaria y control de seguridad

2.1. Bases fisiopatológicas de la enfermedad celíaca y los trastornos relacionados con el gluten
2.2. Identificación y clasificación de los cereales, ingredientes y productos que contienen gluten
2.3. Selección y gestión de materias primas aptas para la elaboración de platos sin gluten
2.4. Técnicas culinarias específicas para la elaboración de preparaciones sin gluten
2.5. Prevención de la contaminación cruzada por gluten en el entorno de producción culinaria
2.6. Planificación de menús hospitalarios sin gluten nutricionalmente equilibrados y variados
2.7. Registro documental, trazabilidad y verificación del cumplimiento de la dieta sin gluten entregada al paciente

Temario

03 Dieta hiposódica en la cocina hospitalaria: fundamentos clínicos, restricción de sodio y estrategias culinarias de palatabilidad

3.1. Bases fisiopatológicas del consumo excesivo de sodio y su relación con la patología cardiovascular y renal
3.2. Clasificación de las dietas hiposódicas según el nivel de restricción prescrito
3.3. Identificación sistemática de las fuentes de sodio en los alimentos y productos de uso hospitalario
3.4. Técnicas culinarias orientadas a potenciar el sabor de las preparaciones sin recurrir al sodio
3.5. Planificación y diseño de menús hiposódicos nutricionalmente completos y aceptables para el paciente
3.6. Gestión de la satisfacción del paciente y abordaje de las dificultades de adherencia a la dieta hiposódica

Temario

04 Dieta para pacientes con enfermedad renal en la cocina hospitalaria: restricciones múltiples, técnicas específicas y planificación nutricional

4.1. Bases fisiopatológicas de la enfermedad renal crónica y su impacto sobre los requerimientos nutricionales
4.2. Principios nutricionales de la dieta renal: restricción simultánea de proteínas, potasio, fósforo y líquidos
4.3. Identificación y clasificación de alimentos según su contenido en potasio y fósforo
4.4. Técnicas culinarias específicas para la reducción efectiva de potasio y fósforo en los alimentos
4.5. Diferenciación de la dieta renal según la modalidad de tratamiento del paciente hospitalizado
4.6. Planificación de menús para pacientes renales con adecuación nutricional y variedad gastronómica
4.7. Interacción entre la dieta renal y otras restricciones dietéticas simultáneas en el paciente hospitalizado
4.8. Consideraciones específicas del paciente renal hospitalizado y comunicación con el equipo clínico

Temario

05 Gestión operativa, trazabilidad, control de calidad y mejora continua en la producción de dietas especiales hospitalarias

5.1. Organización de la producción simultánea de dietas especiales en la cocina hospitalaria
5.2. Sistemas de trazabilidad y documentación en la gestión integral de dietas especiales
5.3. Control de calidad y gestión de incidencias en la elaboración y servicio de dietas especiales
5.4. Formación continua y capacitación del personal de cocina hospitalaria en materia de dietas especiales
5.5. Innovación y tendencias actuales en la cocina hospitalaria aplicada a dietas especiales

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.


EUNEIZ

El Rector de Universidad EUNEIZ

considerando que, conforme a la legislación y normativa universitaria vigente,

con nº de identificación , ha superado los estudios correspondientes y conforme a lo dispuesto en la legislación vigente, a las Normas de Organización y Funcionamiento de Universidad EUNEIZ, en colaboración con expide el presente título de

dirigido a Enfermería, realizado entre el 05 de abril de 2023 y el 31 de mayo de 2023, con una asignación de 375 horas (15 créditos ECTS), por haber acreditado convenientemente los requisitos exigidos por la normativa vigente aplicable.

Dado en Vitoria-Gasteiz, a 31 de mayo de 2023

La interesada

El Rector
(Por asignación R.R. de 01/04/23)

Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Nº Registro: 4250

Director del Centro de Extensión Universitaria

Titulación Propia de Universidad EUNEIZ

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

