ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Dietas Hospitalarias y Código de Dietas: Preparación, Emplatado y Cinta de Distribución

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



Curso de Formación Permanente en Dietas Hospitalarias y Código de Dietas: Preparación, Emplatado y Cinta de Distribución de ICUFOR te permitirá adquirir una formación especializada en uno de los ámbitos más relevantes de la atención sanitaria. La alimentación hospitalaria constituye un pilar fundamental en el proceso de recuperación del paciente, y su correcta gestión requiere profesionales capacitados que garanticen un servicio seguro, eficiente y adaptado a cada necesidad clínica.

A lo largo de esta formación, profundizarás en la organización del servicio de alimentación hospitalaria, el funcionamiento del código de dietas y los protocolos de prescripción dietética. Aprenderás técnicas culinarias específicas para la elaboración de menús terapéuticos, dietas de textura modificada y preparaciones adaptadas a patologías concretas.

Duración
75 horas

Créditos
3 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer los fundamentos de la alimentación y la nutrición hospitalaria, identificando las necesidades nutricionales del paciente ingresado según su perfil clínico y su estado de salud.

Dominar el código de dietas hospitalarias, clasificando las distintas tipologías dietéticas según criterios clínicos, nutricionales y de textura modificada.

Conocer los principios del emplatado hospitalario, estandarizando raciones, gramajes y presentación conforme a las especificaciones del código de dietas del centro.

Identificar los principios de seguridad alimentaria e higiene en el entorno hospitalario, implementando el sistema APPCC y los protocolos de gestión de alérgenos en todas las fases del servicio.

Comprender la organización del servicio de alimentación hospitalaria, distinguiendo sus áreas funcionales, perfiles profesionales y flujos de trabajo dentro de la cocina.

Aplicar las técnicas culinarias apropiadas en la cocina hospitalaria, adaptando los procedimientos de elaboración, conservación y regeneración a cada tipo de dieta prescrita.

Describir la operativa de la cinta de distribución de bandejas, asegurando la correcta secuencia de montaje, verificación y entrega del servicio a las unidades de hospitalización.

Utilizar indicadores de calidad y mejora continua, aplicando herramientas de evaluación, gestión de incidencias y auditorías internas en el servicio de alimentación hospitalaria.

Temario

01 Fundamentos de la alimentación hospitalaria y organización del servicio de cocina

1.1. Conceptos básicos de alimentación y nutrición aplicados al entorno hospitalario
1.2. Marco normativo y legislación vigente en alimentación hospitalaria
1.3. Organización y estructura del servicio de alimentación hospitalaria
1.4. El paciente hospitalizado como destinatario del servicio de alimentación

02 Código de dietas hospitalarias: clasificación, codificación y gestión de prescripciones dietéticas

2.1. Concepto y finalidad del código de dietas en el contexto hospitalario
2.2. Clasificación general de las dietas hospitalarias según criterio clínico y nutricional
2.3. Estructura y codificación del código de dietas del hospital
2.4. Gestión de la prescripción dietética: del facultativo a la cocina hospitalaria
2.5. Sistemas informáticos de gestión de dietas y su integración con la historia clínica
2.6. Dietas personalizadas y adaptaciones individuales por requerimientos clínicos o culturales
2.7. Errores frecuentes en la gestión del código de dietas y estrategias de prevención

Temario

03 Preparación y elaboración de las dietas hospitalarias: técnicas culinarias, adaptaciones y control

3.1. Planificación de menús hospitalarios: criterios nutricionales, gastronómicos y logísticos
3.2. Recepción, almacenamiento y gestión de materias primas en la cocina hospitalaria
3.3. Técnicas culinarias aplicadas a la cocina hospitalaria
3.4. Elaboración de dietas de textura modificada y preparaciones especiales
3.5. Producción en línea caliente y línea fría: características, procedimientos y aplicaciones
3.6. Identificación y etiquetado de las preparaciones culinarias según el código de dietas
3.7. Control de calidad durante el proceso de elaboración de las dietas

Temario

04 Técnicas de emplatado hospitalario: presentación, estandarización y control de calidad

4.1. Principios generales del emplatado en restauración colectiva hospitalaria
4.2. Vajilla, recipientes y materiales empleados en el servicio de alimentación hospitalaria
4.3. Estandarización de raciones, gramajes y técnicas de presentación según el código de dietas
4.4. Identificación de la bandeja del paciente: etiquetado, codificación y verificación
4.5. Errores comunes en el emplatado hospitalario y protocolos de corrección inmediata

05 Cinta de distribución de bandejas: organización, montaje y logística del servicio a planta

5.1. Concepto y función de la cinta de distribución en el servicio de alimentación hospitalaria
5.2. Organización del puesto de trabajo en la cinta de distribución
5.3. Secuencia operativa del montaje de bandejas en la cinta de distribución
5.4. Control de temperaturas durante el montaje y la distribución de bandejas
5.5. Verificación final de la bandeja y logística de distribución a las unidades de hospitalización
5.6. Digitalización y automatización de los procesos de montaje y distribución de bandejas

Temario

06 Seguridad alimentaria, higiene y sistemas de calidad en el servicio de alimentación hospitalaria

6.1. Principios fundamentales de higiene alimentaria aplicados al entorno hospitalario
6.2. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en la cocina hospitalaria
6.3. Limpieza, desinfección y mantenimiento de equipos e instalaciones del servicio de alimentación
6.4. Gestión de alérgenos en el proceso de preparación, emplatado y distribución
6.5. Indicadores de calidad y mejora continua en el servicio de alimentación hospitalaria
6.6. Gestión de incidencias y no conformidades en la cadena alimentaria hospitalaria

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

