ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Dietas Terapéuticas e Higiene Alimentaria en el Hospital para TCAE

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 Dietas Terapéuticas e Higiene Alimentaria en el Hospital para TCAE de ICUFOR, una propuesta formativa diseñada para profesionales que desean perfeccionar su desempeño en uno de los ámbitos más relevantes de la atención hospitalaria. La alimentación del paciente hospitalizado constituye un pilar fundamental en su recuperación, y contar con conocimientos actualizados en esta área te permitirá ofrecer una asistencia de mayor calidad y seguridad.

A lo largo de este programa, profundizarás en los fundamentos de nutrición clínica, la clasificación y aplicación de dietas terapéuticas según diferentes patologías, así como en los protocolos de higiene alimentaria y el sistema APPCC.

Duración
75 horas

Créditos
3 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer los fundamentos de nutrición y dietética hospitalaria, identificando los nutrientes esenciales, las necesidades nutricionales según la etapa vital y los indicadores de valoración del estado nutricional del paciente ingresado.

Identificar los tipos de contaminación alimentaria y las enfermedades de transmisión alimentaria, describiendo sus mecanismos, factores de riesgo y medidas preventivas en el medio hospitalario.

Definir las funciones y competencias del TCAE en la alimentación hospitalaria, describiendo el circuito de distribución de dietas, la asistencia al paciente durante la ingesta y el registro de incidencias.

Desarrollar habilidades para la atención alimentaria en situaciones especiales, adaptando la intervención a pacientes oncológicos, pediátricos, con deterioro cognitivo y con trastornos de conducta alimentaria.

Clasificar las dietas terapéuticas hospitalarias, diferenciando sus indicaciones y características según la modificación de textura, el aporte de nutrientes y la patología asociada.

Dominar los principios del sistema APPCC y la normativa sanitaria vigente, aplicando sus directrices a la cadena alimentaria del servicio de alimentación hospitalaria.

Aplicar protocolos de higiene, limpieza y seguridad alimentaria, utilizando buenas prácticas de manipulación, conservación y gestión de residuos en las áreas de alimentación del centro sanitario.

Implementar protocolos de calidad y actuación ante incidencias críticas, integrando la coordinación interprofesional y la resolución de casos clínicos en la práctica hospitalaria.

Temario

01 Fundamentos de nutrición y dietética aplicados al entorno hospitalario

1.1. Conceptos básicos de nutrición: nutrientes, energía y metabolismo humano
1.2. Necesidades nutricionales según la etapa vital y el estado de salud
1.3. Valoración del estado nutricional del paciente en el medio hospitalario
1.4. Desnutrición hospitalaria: prevalencia, factores causales y repercusiones clínicas
1.5. Marco normativo y regulación de la alimentación en centros sanitarios

Temario

02 Dietas terapéuticas hospitalarias: clasificación, indicaciones y características

2.1. Concepto, objetivos y fundamentos de la dieta terapéutica en el ámbito hospitalario
2.2. Dieta basal hospitalaria: composición, características nutricionales y variaciones habituales
2.3. Dietas terapéuticas según modificación de la textura y la consistencia
2.4. Dietas terapéuticas según modificación cuantitativa de nutrientes específicos
2.5. Dietas terapéuticas asociadas a patologías específicas de alta prevalencia hospitalaria
2.6. Dietas de preparación para pruebas diagnósticas y procedimientos quirúrgicos
2.7. Nociones básicas sobre nutrición artificial: nutrición enteral y parenteral
2.8. Dietas en situaciones especiales: alergias alimentarias, intolerancias y consideraciones culturales y religiosas

Temario

03 Higiene alimentaria y seguridad en la cadena alimentaria hospitalaria

3.1. Principios fundamentales de higiene alimentaria aplicados al entorno sanitario
3.2. Contaminación de los alimentos: tipos, fuentes y vías de transmisión
3.3. Enfermedades de transmisión alimentaria de especial relevancia en el medio hospitalario
3.4. Conservación, almacenamiento y manipulación segura de alimentos en el hospital
3.5. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en el hospital
3.6. Normativa sanitaria vigente en materia de higiene y seguridad alimentaria en centros sanitarios
3.7. Limpieza, desinfección y gestión de residuos en las áreas de alimentación hospitalaria

Temario

04 Funciones y competencias del TCAE en la alimentación y distribución de dietas hospitalarias

4.1. Marco competencial y responsabilidades del TCAE en el ámbito de la alimentación hospitalaria
4.2. Proceso de distribución de dietas: circuito completo de la bandeja hospitalaria
4.3. Preparación del paciente para la ingesta alimentaria y asistencia durante la comida
4.4. Registro y comunicación de incidencias relacionadas con la alimentación del paciente
4.5. Higiene personal del TCAE como manipulador de alimentos: normativa y responsabilidades
4.6. Colaboración del TCAE en la administración de suplementos y en la educación alimentaria básica al paciente

05 Protocolos de calidad, situaciones especiales y aplicación práctica en el entorno hospitalario

5.1. Control de calidad en el servicio de alimentación hospitalaria
5.2. Gestión alimentaria en situaciones especiales y en pacientes con necesidades complejas
5.3. Prevención de riesgos laborales del TCAE en la manipulación y distribución de alimentos
5.4. Aplicación práctica: coordinación interprofesional y resolución de casos clínicos

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

