ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Funciones, Organización y Circuitos de Alimentación para Pinches de Cocina Hospitalaria

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 Funciones, Organización y Circuitos de Alimentación para Pinches de Cocina Hospitalaria de ICUFOR, una formación diseñada para profesionales que desean desarrollar su carrera en el sector sanitario. La alimentación en entornos hospitalarios constituye un pilar fundamental del proceso asistencial, donde cada detalle impacta directamente en la recuperación y bienestar de los pacientes. Este programa te proporcionará una visión integral del funcionamiento de los servicios de alimentación en centros sanitarios.

A lo largo de esta formación, profundizarás en el marco normativo que regula la alimentación colectiva hospitalaria, conocerás la estructura organizativa de estos servicios y dominarás las funciones operativas y logísticas propias del puesto.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer el marco institucional, normativo y organizativo del servicio de alimentación hospitalaria, identificando la estructura funcional, las categorías profesionales y los protocolos de coordinación con otros servicios del centro sanitario.

Identificar los riesgos laborales específicos del puesto de pinche de cocina, describiendo las medidas preventivas, los equipos de protección individual y los protocolos de actuación ante accidentes y emergencias.

Dominar los principios del sistema APPCC y las buenas prácticas de higiene, aplicando los procedimientos de registro, control de temperaturas y trazabilidad exigidos por la normativa sanitaria vigente.

Diferenciar los sistemas de producción y distribución de comidas en el hospital, analizando sus ventajas, requisitos de equipamiento y criterios de selección según las necesidades del centro.

Definir las funciones operativas y logísticas del pinche de cocina hospitalaria, diferenciando sus tareas y responsabilidades en cada fase del proceso productivo de alimentación.

Clasificar los tipos de contaminación alimentaria y sus mecanismos de transmisión, distinguiendo las medidas de prevención y control aplicables en la cocina hospitalaria.

Comprender los circuitos de alimentación hospitalaria, describiendo los procesos de planificación dietética, elaboración culinaria y distribución de comidas desde la cocina hasta las unidades de hospitalización.

Conocer los indicadores de calidad y los mecanismos de evaluación continua del servicio de alimentación, identificando estrategias de mejora y tendencias de innovación en la alimentación hospitalaria.

Temario

01 Marco institucional y organización del servicio de alimentación en el hospital

1.1. La alimentación hospitalaria como componente esencial del proceso asistencial
1.2. Marco normativo y regulación de los servicios de alimentación en centros sanitarios
1.3. Estructura organizativa del servicio de alimentación hospitalaria
1.4. Instalaciones, equipamiento y distribución de los espacios de trabajo en la cocina hospitalaria

02 Funciones, competencias y responsabilidades del pinche de cocina en el entorno hospitalario

2.1. Perfil profesional del pinche de cocina en el contexto sanitario
2.2. Funciones operativas del pinche en las distintas fases del proceso productivo
2.3. Funciones logísticas: recepción, almacenamiento y control de mercancías
2.4. Gestión de residuos y subproductos generados en la cocina hospitalaria
2.5. Prevención de riesgos laborales específicos del puesto de pinche de cocina hospitalaria
2.6. Responsabilidades del pinche en el cumplimiento de protocolos y normativa sanitaria
2.7. Competencias transversales: trabajo en equipo, comunicación eficaz y actitud profesional en el entorno sanitario

Temario

03 Seguridad alimentaria, higiene y normativa sanitaria aplicada a la cocina hospitalaria

3.1. Fundamentos de la seguridad alimentaria en el entorno hospitalario
3.2. Tipos de contaminación alimentaria y mecanismos de transmisión
3.3. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) aplicado a la cocina hospitalaria
3.4. Buenas prácticas de higiene personal y manipulación segura de alimentos
3.5. Control de temperaturas, trazabilidad y normativa aplicable

Temario

04 Circuitos de alimentación hospitalaria: planificación dietética, elaboración culinaria y distribución al paciente

4.1. Concepto y diseño de los circuitos de alimentación en el hospital
4.2. Planificación de menús y tipología de dietas en la alimentación hospitalaria
4.3. Procesos de elaboración culinaria en la cocina hospitalaria
4.4. Sistemas de distribución de comidas desde la cocina a las unidades de hospitalización
4.5. Gestión de la alimentación en situaciones especiales y servicios complementarios del hospital
4.6. Indicadores de calidad y evaluación continua del servicio de alimentación hospitalaria
4.7. Innovación y tendencias en la alimentación 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 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

