ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Gestión de Alérgenos en la Cocina Hospitalaria: Prevención de la Contaminación Cruzada para Cocineros y Pinches

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 diseñado para profesionales de la cocina hospitalaria que desean garantizar la máxima seguridad alimentaria en un entorno tan exigente como el sanitario. La gestión de alérgenos constituye hoy una competencia imprescindible, ya que los pacientes hospitalizados presentan una vulnerabilidad especial ante las reacciones adversas a alimentos. En ICUFOR te ofrecemos una formación rigurosa que te permitirá asumir con confianza la responsabilidad que implica alimentar a personas con alergias e intolerancias.

Duración
75 horas

Créditos
3 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Diferenciar los conceptos de alergia alimentaria, intolerancia y sensibilidad no alérgica, identificando sus mecanismos fisiopatológicos y su repercusión en el paciente hospitalizado.

Conocer los catorce alérgenos de declaración obligatoria, clasificándolos según su origen y relevancia clínica en el ámbito de la restauración hospitalaria.

Dominar el marco normativo europeo y español y el sistema APPCC, integrando la gestión de alérgenos como peligro específico en la cocina hospitalaria.

Interpretar el etiquetado de materias primas y productos procesados, detectando alérgenos ocultos en ingredientes compuestos, aditivos y preparaciones industriales.

Implementar sistemas de trazabilidad de alérgenos, elaborando y actualizando la matriz de alérgenos del menú hospitalario de forma rigurosa y permanente.

Aplicar protocolos operativos de prevención de la contaminación cruzada, utilizando técnicas de zonificación, limpieza validada y manipulación segura en cada fase del proceso productivo.

Diseñar menús hospitalarios adaptados a pacientes con alergias únicas y múltiples, coordinando la comunicación entre los servicios de nutrición clínica, enfermería y cocina.

Desarrollar competencias de mejora continua y actuación ante incidentes, incorporando indicadores de calidad, simulacros formativos y protocolos de notificación y análisis de causas raíz.

Temario

01 Fundamentos de las alergias e intolerancias alimentarias en el contexto del paciente hospitalizado

1.1. Conceptos fundamentales: diferencias entre alergia alimentaria, intolerancia y sensibilidad no alérgica
1.2. Epidemiología y prevalencia de las alergias alimentarias en la población hospitalizada
1.3. El paciente ingresado como sujeto de especial vulnerabilidad frente a las reacciones alérgicas alimentarias
1.4. Los catorce alérgenos de declaración obligatoria según la normativa europea
1.5. Importancia estratégica de la gestión de alérgenos y responsabilidad profesional del cocinero y del pinche en la cadena de prevención

Temario

02 Marco normativo y sistema APPCC aplicados a la gestión de alérgenos en la restauración hospitalaria

2.1. Legislación europea en materia de información alimentaria y declaración de alérgenos
2.2. Normativa española de seguridad alimentaria con incidencia en la cocina hospitalaria
2.3. Integración de la gestión de alérgenos en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)
2.4. Obligaciones de trazabilidad e información al paciente sobre la presencia de alérgenos en el menú
2.5. Responsabilidades legales del personal de cocina y del centro sanitario ante incidentes por alérgenos
2.6. Procedimientos de auditoría interna e inspección externa para la verificación del cumplimiento normativo

Temario

03 Identificación, etiquetado y trazabilidad de alérgenos en materias primas y elaboraciones de la cocina hospitalaria

3.1. Lectura e interpretación del etiquetado de alérgenos en materias primas y productos alimentarios procesados
3.2. Fichas técnicas de producto y fichas de seguridad como herramientas de identificación de alérgenos
3.3. Control y verificación de alérgenos en la recepción de materias primas
3.4. Codificación, segregación y almacenamiento diferenciado de productos que contienen alérgenos
3.5. Implantación del sistema de trazabilidad de alérgenos desde la recepción de mercancías hasta el servicio al paciente
3.6. Elaboración, estructura y actualización permanente de la matriz de alérgenos del menú hospitalario
3.7. Herramientas digitales y documentales de apoyo a la gestión y consulta de alérgenos en cocina

Temario

04 Prevención de la contaminación cruzada por alérgenos: protocolos operativos y buenas prácticas en la cocina hospitalaria

4.1. Concepto de contaminación cruzada por alérgenos y principales mecanismos de transferencia en el entorno de cocina
4.2. Diseño y organización funcional del espacio de trabajo para minimizar el riesgo de contaminación cruzada
4.3. Protocolos de limpieza y desinfección específicos para la eliminación eficaz de residuos alergénicos
4.4. Gestión diferenciada de utensilios, pequeños equipos y menaje destinados a la elaboración de dietas con restricciones alérgicas
4.5. Buenas prácticas de manipulación durante la preparación de menús libres de alérgenos específicos
4.6. Protocolos de emplatado, identificación y distribución de bandejas para pacientes con alergias alimentarias
4.7. Detección y gestión de errores e incidencias durante el proceso productivo en relación con alérgenos
4.8. Registro documental y supervisión sistemática de las medidas preventivas adoptadas en cada servicio

Temario

05 Planificación de menús adaptados, coordinación interdepartamental y mejora continua en la gestión de alérgenos hospitalarios

5.1. Coordinación operativa entre el servicio de nutrición clínica-dietética, enfermería y el equipo de cocina para la gestión de dietas con alérgenos
5.2. Diseño de menús hospitalarios seguros para pacientes con alergias alimentarias únicas y múltiples
5.3. Formación continua, capacitación y concienciación del equipo de cocina en materia de alérgenos
5.4. Indicadores de calidad, análisis de datos y sistemas de mejora continua aplicados a la gestión de alérgenos
5.5. Protocolo de actuación del personal de cocina ante la sospecha o confirmación de una reacción alérgica en un paciente

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

