ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Higiene, Limpieza y Desinfección en Cocinas y Comedores de Centros Sanitarios

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 este programa formativo diseñado para profesionales que desempeñan su labor en entornos hospitalarios y sanitarios, donde la seguridad alimentaria adquiere una dimensión crítica. En ICUFOR somos conscientes de que los pacientes ingresados, especialmente aquellos con sistemas inmunitarios comprometidos, requieren garantías máximas en la manipulación y distribución de sus alimentos. Por ello, hemos desarrollado esta formación que responde a las exigencias más rigurosas del sector sanitario.

A lo largo del programa, profundizarás en los fundamentos normativos y microbiológicos que rigen la higiene alimentaria hospitalaria, dominando tanto la legislación vigente como los protocolos de limpieza y desinfección específicos para cocinas profesionales.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer el marco legislativo y normativo aplicable a la higiene alimentaria en centros sanitarios, identificando las responsabilidades legales del centro y del personal manipulador de alimentos.

Dominar los procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección de superficies, equipos e instalaciones, aplicando las secuencias operativas, los productos y las técnicas adecuadas según el nivel de riesgo.

Aplicar las medidas de seguridad alimentaria en la elaboración y distribución de dietas especiales y terapéuticas, desarrollando protocolos de gestión de alérgenos, segregación y trazabilidad de dietas personalizadas.

Utilizar métodos de verificación y validación de la eficacia de los procedimientos de higiene, interpretando resultados de controles microbiológicos y auditorías para la adopción de medidas correctoras.

Comprender los fundamentos microbiológicos de la seguridad alimentaria, distinguiendo los principales microorganismos patógenos, los tipos de contaminación y los factores que favorecen la proliferación microbiana en cocinas hospitalarias.

Identificar los requisitos higiénicos del transporte, la distribución y el servicio de alimentos a pacientes, incorporando el control de temperaturas, tiempos de exposición y mantenimiento de equipos de distribución.

Diseñar e implementar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y los planes generales de higiene, elaborando la documentación de soporte y los programas de prerrequisitos necesarios para el autocontrol.

Desarrollar sistemas de gestión de incidencias, no conformidades y mejora continua, monitorizando indicadores de calidad higiénica de forma sistemática en cocinas y comedores de centros sanitarios.

Temario

01 Fundamentos normativos y microbiológicos de la higiene alimentaria en centros sanitarios

1.1. Conceptos fundamentales de higiene alimentaria aplicados al ámbito hospitalario y sanitario
1.2. Marco legislativo y normativo aplicable a cocinas y comedores de centros sanitarios
1.3. Microbiología básica aplicada a la seguridad alimentaria en cocinas colectivas sanitarias
1.4. Tipos de contaminación alimentaria y sus fuentes específicas en centros sanitarios

02 Procedimientos de limpieza y desinfección en cocinas de centros sanitarios

2.1. Diseño higiénico y distribución funcional de las cocinas en centros sanitarios
2.2. Productos de limpieza y desinfección: clasificación, propiedades y criterios de selección
2.3. Protocolos estandarizados de limpieza y desinfección de superficies, equipos e instalaciones
2.4. Planificación y programación de las operaciones de limpieza y desinfección
2.5. Higiene personal y buenas prácticas de manipulación del personal de cocina
2.6. Gestión higiénica de residuos generados en las cocinas de centros sanitarios
2.7. Prevención y control integrado de plagas en cocinas y zonas de almacenamiento

Temario

03 Gestión higiénico-sanitaria de comedores y del servicio de alimentación a pacientes

3.1. Características funcionales y requisitos higiénicos de los comedores en centros sanitarios
3.2. Condiciones higiénicas en el transporte y la distribución de alimentos preparados
3.3. Limpieza y desinfección de comedores, mobiliario y equipamiento de servicio
3.4. Seguridad alimentaria en la preparación y distribución de dietas especiales y terapéuticas
3.5. Gestión de residuos procedentes de comedores, bandejas y restos alimentarios de pacientes
3.6. Formación continua y sensibilización del personal auxiliar y de servicio en comedores sanitarios

Temario

04 Sistemas de autocontrol, verificación y mejora continua aplicados a la higiene alimentaria en centros sanitarios

4.1. El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en cocinas y comedores hospitalarios
4.2. Planes generales de higiene como soporte documental y operativo del autocontrol
4.3. Verificación y validación de la eficacia de los procedimientos de higiene
4.4. Gestión de incidencias, no conformidades y acciones de mejora continua
4.5. Indicadores de calidad higiénica y su monitorización sistemática en centros sanitarios

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

