ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Manipulación de Alimentos y Sistema APPCC en Cocinas Hospitalarias

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 formativo de ICUFOR diseñado para profesionales que desean garantizar la máxima seguridad alimentaria en entornos sanitarios. La cocina hospitalaria presenta desafíos únicos que requieren conocimientos especializados, ya que los pacientes hospitalizados constituyen una población especialmente vulnerable ante cualquier incidencia relacionada con la alimentación. Dominar las técnicas de manipulación segura y los sistemas de autocontrol resulta fundamental para contribuir activamente a la recuperación de los pacientes.

Duración
75 horas

Créditos
3 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer los fundamentos de la seguridad alimentaria y el marco normativo aplicable a las cocinas hospitalarias, identificando las competencias y responsabilidades legales del manipulador de alimentos en el entorno sanitario.

Identificar los principales peligros biológicos, químicos y físicos asociados a la producción de alimentos hospitalarios, diferenciando los mecanismos de contaminación cruzada y las poblaciones de especial vulnerabilidad.

Aplicar las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en todas las fases del proceso productivo, incorporando los prerrequisitos operativos del sistema de autocontrol.

Dominar los fundamentos teórico-metodológicos del sistema APPCC, describiendo sus siete principios y las actividades previas necesarias para su implantación.

Diseñar un plan APPCC específico para una cocina hospitalaria, estableciendo puntos de control crítico, límites críticos y procedimientos de vigilancia.

Implementar procedimientos de verificación, validación y mejora continua del sistema APPCC, utilizando herramientas documentales y de auditoría interna.

Distinguir las distintas dietas terapéuticas y necesidades alimentarias especiales del paciente hospitalizado, aplicando las medidas de seguridad alimentaria correspondientes a cada caso.

Desarrollar una cultura de seguridad alimentaria y calidad en el servicio de alimentación hospitalaria, integrando indicadores de rendimiento y satisfacción del paciente.

Temario

01 Fundamentos de seguridad alimentaria y marco normativo aplicable a las cocinas hospitalarias

1.1. Concepto y evolución de la seguridad alimentaria en el ámbito sanitario
1.2. Marco legislativo y organismos de control en materia de higiene alimentaria
1.3. El sistema de autocontrol como garantía de la inocuidad alimentaria en centros hospitalarios
1.4. Perfil profesional del manipulador de alimentos en el entorno hospitalario: competencias y responsabilidades

02 Microbiología alimentaria y peligros asociados a la producción de alimentos en entornos hospitalarios

2.1. Fundamentos de microbiología alimentaria aplicada
2.2. Principales agentes patógenos implicados en toxiinfecciones alimentarias de origen hospitalario
2.3. Peligros químicos en la producción de alimentos hospitalarios
2.4. Peligros físicos: identificación, fuentes de origen y medidas de prevención
2.5. Mecanismos de contaminación cruzada en cocinas hospitalarias y estrategias para su prevención
2.6. Epidemiología de los brotes de toxiinfecciones alimentarias en centros sanitarios: análisis de casos

Temario

03 Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en la cocina hospitalaria

3.1. Prerrequisitos operativos del sistema de autocontrol en cocinas hospitalarias
3.2. Higiene personal del manipulador de alimentos en el entorno hospitalario
3.3. Buenas prácticas en la recepción y almacenamiento de materias primas
3.4. Buenas prácticas durante la preparación, elaboración y cocinado de alimentos
3.5. Buenas prácticas en el emplatado, distribución y servicio de comidas al paciente
3.6. Gestión de alérgenos e intolerancias alimentarias en la producción hospitalaria
3.7. Gestión de muestras testigo en la restauración colectiva hospitalaria
3.8. Trazabilidad operativa y gestión de alertas alimentarias en la cocina hospitalaria

Temario

04 Fundamentos teórico-metodológicos del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)

4.1. Origen, evolución histórica y bases conceptuales del sistema APPCC
4.2. Actividades previas a la implantación del sistema APPCC
4.3. Los siete principios del sistema APPCC: desarrollo teórico y operativo
4.4. Integración de los planes de prerrequisitos con el sistema APPCC como modelo de autocontrol completo
4.5. Errores frecuentes en el diseño de planes APPCC y criterios para un desarrollo eficaz

Temario

05 Implantación, verificación y mejora continua del sistema APPCC en cocinas hospitalarias

5.1. Diseño del plan APPCC específico para una cocina hospitalaria: etapas del proceso productivo
5.2. Sistema de vigilancia y monitorización operativa de los PCC en la práctica diaria
5.3. Gestión de desviaciones y aplicación de acciones correctivas
5.4. Procedimientos de verificación y validación del sistema implantado
5.5. Sistema documental del plan APPCC: estructura, gestión y conservación de registros
5.6. Inspecciones oficiales de control sanitario: preparación y gestión de resultados
5.7. Cultura de seguridad alimentaria y mejora continua en el servicio de alimentación hospitalaria

Temario

06 Alimentación hospitalaria: dietas terapéuticas, necesidades especiales y gestión integral del servicio de cocina

6.1. Organización y estructura funcional del servicio de alimentación en un centro hospitalario
6.2. Código de dietas hospitalarias: clasificación y características principales
6.3. Consideraciones específicas de seguridad alimentaria para pacientes inmunodeprimidos
6.4. Planificación de menús hospitalarios: criterios nutricionales, de seguridad alimentaria y de satisfacción del paciente
6.5. Gestión de la calidad y satisfacción del paciente en relación con el servicio de alimentación

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

