ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Menús Escolares, Dietas Especiales y Texturas Adaptadas para Personal de Cocina de Centros Educativos

6 ECTS | 150 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



Amplía tu formación con el Curso de Formación Permanente en Menús Escolares, Dietas Especiales y Texturas Adaptadas para Personal de Cocina de Centros Educativos de ICUFOR, una propuesta formativa diseñada para profesionales que buscan especializarse en la alimentación colectiva del ámbito escolar. En un contexto donde la diversidad alimentaria y las necesidades nutricionales específicas del alumnado exigen una respuesta profesional cualificada, este programa te prepara para afrontar los retos actuales de los comedores educativos con rigor, seguridad y excelencia culinaria.

A lo largo de la formación, profundizarás en los fundamentos de nutrición infantil y juvenil, el marco normativo aplicable, los sistemas de seguridad alimentaria y la planificación de menús equilibrados.

Duración
150 horas

Créditos
6 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer los fundamentos de la nutrición infantil y juvenil identificando las necesidades energéticas y nutricionales específicas de cada etapa educativa.

Aplicar los principios de seguridad alimentaria e higiene implementando el sistema APPCC y los planes generales de higiene en todas las fases de producción culinaria.

Identificar las alergias, intolerancias alimentarias y trastornos metabólicos prevalentes en la edad escolar elaborando menús alternativos seguros y nutricionalmente equivalentes al menú base.

Dominar las técnicas culinarias de adaptación de texturas y de elaboración de dietas especiales utilizando ingredientes sustitutivos, equipos específicos y fichas técnicas estandarizadas conforme al marco IDDSI.

Dominar el marco normativo aplicable al servicio de comedor escolar diferenciando las obligaciones legales en materia de higiene, información al consumidor y gestión de alérgenos.

Diseñar menús escolares equilibrados, variados y atractivos integrando criterios nutricionales, gastronómicos, estacionales y de aceptación por parte del alumnado.

Diferenciar las dietas especiales por motivos culturales, religiosos y de opción alimentaria planificando su producción simultánea de forma operativa y nutricionalmente completa.

Desarrollar una gestión operativa eficiente del servicio de comedor incorporando criterios de sostenibilidad, comunicación interdisciplinar, documentación rigurosa y mejora continua de la calidad.

Temario

01 Fundamentos de la nutrición infantil y juvenil aplicados al contexto del comedor escolar

1.1. Importancia de la alimentación escolar en el desarrollo integral del alumnado
1.2. Necesidades nutricionales en las distintas etapas de la infancia y la adolescencia
1.3. Grupos de alimentos y su función en la dieta escolar equilibrada
1.4. Guías alimentarias y recomendaciones oficiales aplicables al servicio de comedor escolar
1.5. Hábitos alimentarios saludables y principales problemas nutricionales en la población escolar

02 Marco normativo y regulación del servicio de comedor en centros educativos

2.1. Legislación europea y nacional aplicable a la restauración colectiva en el ámbito escolar
2.2. Normativa sobre alérgenos e información alimentaria al consumidor en el comedor escolar
2.3. Responsabilidades legales del personal de cocina en la gestión de dietas especiales y texturas adaptadas
2.4. Documentación, registros e inspecciones sanitarias en el servicio de comedor escolar

Temario

03 Seguridad alimentaria e higiene en la cocina del centro educativo

3.1. Principios generales de seguridad alimentaria aplicados a la restauración colectiva escolar
3.2. Peligros alimentarios: identificación y control en el entorno de la cocina escolar
3.3. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en la cocina escolar
3.4. Planes generales de higiene y prerrequisitos en la cocina escolar
3.5. Buenas prácticas de manipulación de alimentos para el personal de cocina escolar
3.6. Gestión específica de alérgenos en la cocina: prevención de contaminaciones cruzadas
3.7. Trazabilidad alimentaria y gestión de alertas sanitarias en el comedor escolar

Temario

04 Planificación y diseño de menús escolares equilibrados y atractivos

4.1. Principios fundamentales de la planificación de menús para colectividades escolares
4.2. Estructura y composición del menú escolar diario y semanal
4.3. Rotación y variación de menús: planificación mensual y estacional
4.4. Adaptación de los menús a las diferentes etapas educativas y grupos de edad del centro
4.5. Incorporación de preparaciones culinarias saludables y atractivas para el alumnado
4.6. Herramientas prácticas de valoración nutricional de menús escolares
4.7. Evaluación de la satisfacción y la aceptación de los menús por parte del alumnado y las familias

Temario

05 Alergias alimentarias en la edad escolar: identificación, protocolos y gestión en la cocina

5.1. Conceptos fundamentales sobre las alergias alimentarias en la población escolar
5.2. Los catorce alérgenos de declaración obligatoria y su presencia en los alimentos habituales
5.3. Lectura e interpretación de etiquetas alimentarias y fichas técnicas de ingredientes y proveedores
5.4. Protocolos de actuación ante la incorporación de un alumno con alergia alimentaria confirmada
5.5. Prevención integral de la contaminación cruzada por alérgenos en todas las fases de producción
5.6. Actuación de emergencia ante una reacción alérgica en el comedor del centro educativo

Temario

06 Intolerancias alimentarias y trastornos metabólicos con implicaciones dietéticas en el comedor escolar

6.1. Intolerancia a la lactosa: fisiopatología básica y manejo dietético en el comedor escolar
6.2. Enfermedad celíaca y sensibilidad al gluten no celíaca en el alumnado
6.3. Diabetes mellitus tipo 1 en la edad escolar: implicaciones en la planificación alimentaria
6.4. Fenilcetonuria y otros errores innatos del metabolismo con restricciones dietéticas
6.5. Trastornos gastrointestinales funcionales y dietas de exclusión temporal en el alumnado
6.6. Obesidad infantil y pautas para la elaboración de menús con ajuste calórico controlado

07 Dietas especiales por motivos culturales, religiosos y opciones alimentarias del alumnado

7.1. El comedor escolar como espacio de diversidad cultural y alimentaria en la escuela actual
7.2. Dietas vinculadas a prácticas religiosas de mayor prevalencia en los centros educativos
7.3. Dietas vegetarianas y veganas en el comedor escolar
7.4. Otras opciones y preferencias alimentarias y su abordaje operativo en la cocina escolar
7.5. Gestión operativa de la diversidad dietética: producción simultánea de múltiples líneas de menú

Temario

08 Fundamentos de las texturas adaptadas y su aplicación en la alimentación escolar

8.1. Concepto, justificación y necesidad de la adaptación de texturas en el comedor escolar
8.2. Clasificación internacional de texturas y consistencias alimentarias
8.3. Textura triturada y puré uniforme: criterios de preparación y control de calidad
8.4. Texturas modificadas suaves y de fácil masticación para alumnado con necesidades específicas
8.5. Adaptación de líquidos: espesamiento y control de la viscosidad
8.6. Presentación atractiva, dignificación e inclusión del alumno con textura adaptada en el comedor

Temario

09 Técnicas culinarias aplicadas a la elaboración de dietas especiales y texturas adaptadas

9.1. Selección y gestión de materias primas para la producción de menús especiales en la cocina escolar
9.2. Técnicas de cocción y adaptación de recetas para la preparación de menús sin alérgenos
9.3. Elaboraciones culinarias sin gluten: panificación, rebozados, masas y salsas espesadas
9.4. Elaboraciones culinarias sin lactosa y sin proteína de leche de vaca: sustitutos funcionales y técnicas de adaptación
9.5. Cocina vegetal aplicada al comedor escolar: proteínas vegetales y nuevos ingredientes
9.6. Técnicas de producción y ensamblaje de texturas adaptadas en línea con el menú general
9.7. Elaboración de fichas técnicas de producción y estandarización de recetas para dietas especiales
9.8. Control de calidad sensorial y nutricional de las elaboraciones especiales y adaptadas

Temario

10 Sostenibilidad, reducción del desperdicio alimentario y compra responsable en el comedor escolar

10.1. Principios de sostenibilidad aplicados a la restauración colectiva escolar
10.2. Reducción y gestión del desperdicio alimentario en la cocina del centro educativo
10.3. Compra responsable y gestión de proveedores con criterios de sostenibilidad
10.4. Planificación de menús con criterios de sostenibilidad ambiental
10.5. Sensibilización del alumnado y la comunidad educativa en hábitos de consumo responsable

Temario

11 Organización operativa, comunicación interdisciplinar y mejora continua en el servicio de comedor escolar

11.1. Organización del trabajo diario en la cocina escolar para la gestión simultánea de múltiples dietas
11.2. Sistemas de identificación, etiquetado y distribución segura de los menús especiales en el comedor
11.3. Comunicación y coordinación con las familias, el equipo directivo, los monitores y los servicios de salud
11.4. Documentación y registros operativos del servicio de dietas especiales y texturas adaptadas
11.5. Formación continua y actualización profesional del personal de cocina en alimentación escolar especializada
11.6. Evaluación de la calidad del servicio y diseño de planes de mejora continua

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 6 créditos ECTS y 150 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

