ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Menús Saludables en Residencias y Centros Sociosanitarios: Planificación y Valoración Nutricional

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



Amplía tu formación con el Curso de Formación Permanente en Menús Saludables en Residencias y Centros Sociosanitarios: Planificación y Valoración Nutricional de ICUFOR. La atención nutricional en el ámbito residencial constituye un pilar fundamental para garantizar la calidad de vida de las personas mayores institucionalizadas. Este programa está diseñado para profesionales que desean especializarse en la elaboración de planes alimentarios adaptados a las necesidades específicas de este colectivo vulnerable, combinando rigor científico con aplicación práctica inmediata.

A lo largo de esta formación, profundizarás en los fundamentos nutricionales de la población geriátrica, aprenderás a diseñar menús equilibrados considerando texturas modificadas y requerimientos específicos, y dominarás herramientas de valoración nutricional como el MNA o los criterios GLIM.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer el perfil nutricional, fisiológico y funcional de la población institucionalizada, identificando los factores que condicionan su ingesta y su estado nutricional.

Dominar el marco normativo y las guías alimentarias de referencia aplicables a la restauración colectiva sociosanitaria, fundamentando las decisiones de planificación en la legislación vigente.

Aplicar herramientas validadas de cribado y valoración del estado nutricional del residente, detectando situaciones de riesgo de desnutrición mediante los criterios diagnósticos estandarizados.

Implementar sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria en el servicio de alimentación institucional, incorporando el sistema APPCC, la gestión de alérgenos y los protocolos de higiene.

Definir los requerimientos nutricionales específicos de las personas mayores en centros residenciales, diferenciando las necesidades de macronutrientes, micronutrientes críticos e hidratación.

Diseñar menús saludables adaptados al entorno residencial, aplicando criterios de equilibrio nutricional, estacionalidad, técnicas culinarias apropiadas y modificación de texturas según el marco IDDSI.

Desarrollar adaptaciones dietéticas individualizadas ante patologías prevalentes y situaciones clínicas especiales, justificando las modificaciones del menú según el perfil clínico de cada residente.

Identificar estrategias de mejora continua y satisfacción del usuario, diseñando herramientas de evaluación del servicio y fomentando la innovación en la alimentación institucional.

Temario

01 Fundamentos nutricionales y características específicas de la población atendida en residencias y centros sociosanitarios

1.1. Perfil nutricional, fisiológico y funcional de la población institucionalizada
1.2. Requerimientos nutricionales específicos de las personas mayores institucionalizadas
1.3. Marco normativo y regulación de la alimentación en centros residenciales y sociosanitarios
1.4. Guías alimentarias y recomendaciones dietéticas de referencia para colectivos institucionalizados
1.5. El equipo multidisciplinar en la atención nutricional: roles profesionales, funciones y coordinación interprofesional

Temario

02 Planificación y diseño de menús saludables adaptados al entorno residencial y sociosanitario

2.1. Principios fundamentales de la planificación de menús en restauración colectiva sociosanitaria
2.2. Estructura y composición del menú basal en residencias y centros sociosanitarios
2.3. Alimentación de textura modificada: clasificación, elaboración y criterios de indicación
2.4. Herramientas para el cálculo y la valoración nutricional de los menús planificados
2.5. Adaptaciones del menú a necesidades culturales, religiosas y preferencias personales de los residentes
2.6. Integración de suplementos nutricionales orales en la planificación del menú
2.7. Elaboración de fichas técnicas de platos, documentación de menús y estandarización de recetas institucionales

Temario

03 Valoración del estado nutricional del residente y adaptaciones dietéticas en situaciones clínicas prevalentes

3.1. Métodos de cribado y valoración del estado nutricional en el ámbito residencial
3.2. Diagnóstico nutricional e identificación de pacientes en riesgo de desnutrición
3.3. Adaptaciones dietéticas específicas en patologías prevalentes en el medio residencial
3.4. Alimentación en situaciones especiales: sarcopenia, fragilidad y úlceras por presión
3.5. Nutrición al final de la vida: consideraciones éticas, legales y abordaje dietético práctico
3.6. Monitorización, seguimiento periódico y registro sistemático de la intervención nutricional en la historia clínica

Temario

04 Control de calidad, seguridad alimentaria y mejora continua en la gestión de la alimentación institucional

4.1. Sistemas de gestión de la calidad aplicados al servicio de alimentación en centros sociosanitarios
4.2. Seguridad alimentaria en la producción, distribución y servicio de menús institucionales
4.3. Formación y capacitación continua del personal implicado en la cadena alimentaria del centro
4.4. Satisfacción del usuario, innovación y mejora continua del 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 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.


EUNEIZ

El Rector de Universidad EUNEIZ

considerando que, conforme a la legislación y normativa universitaria vigente,

con nº de identificación , ha superado los estudios correspondientes y conforme a lo dispuesto en la legislación vigente, a las Normas de Organización y Funcionamiento de Universidad EUNEIZ, en colaboración con expide el presente título de

dirigido a Enfermería, realizado entre el 05 de abril de 2023 y el 31 de mayo de 2023, con una asignación de 375 horas (15 créditos ECTS), por haber acreditado convenientemente los requisitos exigidos por la normativa vigente aplicable.

Dado en Vitoria-Gasteiz, a 31 de mayo de 2023

La interesada

El Rector
(Por asignación R.R. de 01/04/23)

Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Nº Registro: 4250

Director del Centro de Extensión Universitaria

Titulación Propia de Universidad EUNEIZ

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

