ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Planificación de Menús y Producción en Cocina Central para Cocineros de Instituciones Sanitarias

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 el Curso de Formación Permanente en Planificación de Menús y Producción en Cocina Central para Cocineros de Instituciones Sanitarias de ICUFOR, una propuesta formativa diseñada para profesionales que desean elevar su capacitación en un sector donde la excelencia culinaria debe conjugarse con criterios clínicos rigurosos. La alimentación hospitalaria representa un pilar fundamental en la recuperación del paciente, y los cocineros de instituciones sanitarias desempeñan un rol determinante en este proceso asistencial.

Duración
75 horas

Créditos
3 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer los fundamentos de nutrición clínica y dietética, identificando las necesidades nutricionales específicas del paciente institucionalizado según su situación clínica y etapa del ciclo vital.

Diferenciar las distintas dietas terapéuticas y sus indicaciones clínicas, adaptando las técnicas culinarias, texturas y composición nutricional a cada patología, alergia, intolerancia o requerimiento especial del paciente.

Organizar la gestión integral de la cocina central hospitalaria, optimizando el aprovisionamiento, el almacenamiento, los recursos humanos y la logística de distribución de comidas al paciente.

Desarrollar planes de mejora continua del servicio de restauración hospitalaria, utilizando indicadores de calidad, encuestas de satisfacción, auditorías y la metodología del ciclo PDCA.

Diseñar menús hospitalarios basales equilibrados, aplicando criterios nutricionales, organolépticos, económicos y de estacionalidad mediante fichas técnicas estandarizadas y herramientas informáticas de planificación.

Dominar los sistemas de producción culinaria a gran escala en el ámbito hospitalario, distinguiendo las características operativas, ventajas y limitaciones de la línea caliente, la línea fría y los sistemas mixtos.

Aplicar los principios de seguridad alimentaria e higiene, implementando el sistema APPCC, los planes generales de higiene y los protocolos de prevención de contaminaciones cruzadas en la cocina central.

Incorporar las tendencias actuales en restauración colectiva sanitaria, contribuyendo a la humanización de la alimentación hospitalaria, la sostenibilidad ambiental y la mejora de la experiencia del paciente.

Temario

01 Fundamentos de nutrición clínica y dietética aplicada al ámbito de las instituciones sanitarias

1.1. Principios básicos de nutrición y su relevancia en el contexto hospitalario
1.2. Necesidades nutricionales específicas en las diferentes etapas del ciclo vital
1.3. Malnutrición hospitalaria: prevalencia, factores causales y consecuencias clínicas
1.4. Marco normativo y regulador de la alimentación en instituciones sanitarias
1.5. Interacción entre el servicio de cocina y los equipos clínicos de nutrición y dietética

Temario

02 Planificación de menús hospitalarios: metodología, estructura y adaptaciones dietético-terapéuticas

2.1. Principios generales de la planificación de menús en el entorno sanitario
2.2. Diseño y elaboración del menú basal hospitalario
2.3. Fichas técnicas de producción y estandarización de recetas hospitalarias
2.4. Dietas terapéuticas: tipología, indicaciones clínicas y criterios de aplicación en cocina
2.5. Planificación de menús para pacientes con alergias e intolerancias alimentarias
2.6. El código de dietas hospitalario: diseño, implantación y comunicación interdepartamental
2.7. Herramientas informáticas y software de apoyo a la planificación y gestión de menús hospitalarios

Temario

03 Organización y sistemas de producción en la cocina central de instituciones sanitarias

3.1. Diseño, distribución funcional y equipamiento de la cocina central hospitalaria
3.2. Sistemas de producción culinaria aplicados al ámbito hospitalario
3.3. Gestión del aprovisionamiento, almacenamiento y control de materias primas
3.4. Organización del trabajo y gestión de los recursos humanos en la cocina central
3.5. Logística de distribución de las comidas: emplatado, transporte y regeneración
3.6. Sostenibilidad ambiental y gestión eficiente de residuos en la cocina central hospitalaria

04 Seguridad alimentaria e higiene en la producción culinaria de instituciones sanitarias

4.1. Fundamentos de seguridad alimentaria aplicados al entorno hospitalario
4.2. El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en la cocina central hospitalaria
4.3. Planes generales de higiene como prerrequisitos del sistema APPCC
4.4. Buenas prácticas de manipulación e higiene personal del personal de cocina hospitalaria
4.5. Marco normativo aplicable a la seguridad alimentaria: legislación europea, nacional y autonómica vigente

Temario

05 Gestión de calidad, evaluación y mejora continua en el servicio de restauración hospitalaria

5.1. Concepto de calidad total aplicado a la restauración colectiva en instituciones sanitarias
5.2. Indicadores de calidad y métodos de evaluación en el servicio de alimentación hospitalaria
5.3. Diseño e implementación de planes de mejora continua en el servicio de cocina hospitalaria
5.4. Innovación y tendencias actuales en la restauración colectiva hospitalaria

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.



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

