ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Planificación Nutricional de Menús en Comedores Públicos: Escuelas, Residencias y Hospitales

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



Especialízate con este Curso de Formación Permanente en Planificación Nutricional de Menús en Comedores Públicos y adquiere las competencias necesarias para diseñar propuestas alimentarias equilibradas en entornos institucionales. En ICUFOR te preparamos para responder a uno de los retos más relevantes del ámbito sanitario y social: garantizar una alimentación adecuada a colectivos vulnerables como escolares, personas mayores y pacientes hospitalizados.

A lo largo del programa, profundizarás en los fundamentos de nutrición y dietética aplicados a la restauración colectiva, el marco normativo vigente y la evaluación de necesidades nutricionales según cada grupo poblacional. Además, dominarás la metodología de planificación de menús, desde el diseño de ciclos y fichas técnicas hasta la integración de criterios sensoriales y de aceptación.

Duración
150 horas

Créditos
6 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Dominar los fundamentos de la nutrición y la dietética, identificando los requerimientos energéticos, las recomendaciones dietéticas y los patrones alimentarios de referencia aplicables a la restauración colectiva.

Analizar las necesidades nutricionales de los principales grupos poblacionales atendidos, distinguiendo los condicionantes fisiológicos, clínicos y funcionales propios de cada colectivo.

Diseñar menús adaptados a comedores escolares, residencias de personas mayores y hospitales, integrando criterios nutricionales, terapéuticos, educativos y de aceptación específicos de cada contexto.

Incorporar criterios de sostenibilidad ambiental y gestión eficiente de compras en la planificación de menús, desarrollando estrategias de reducción del desperdicio alimentario y de compra pública responsable.

Conocer el marco normativo y legislativo vigente en seguridad alimentaria y nutrición, diferenciando las regulaciones específicas de cada tipo de comedor público e institucional.

Aplicar la metodología de planificación de menús en restauración colectiva, diseñando ciclos de menús equilibrados, fichas técnicas estandarizadas y preparaciones culinarias saludables.

Implementar los sistemas de seguridad alimentaria e higiene en cocinas colectivas, dominando la aplicación del sistema APPCC, los planes generales de higiene y la gestión de alérgenos.

Desarrollar sistemas de evaluación y mejora continua de los programas de menús, utilizando indicadores de calidad nutricional, herramientas de satisfacción del usuario y evidencia científica actualizada.

Temario

01 Fundamentos de la nutrición y la dietética aplicados a la restauración colectiva

1.1. Conceptos básicos de nutrición: macronutrientes, micronutrientes y componentes bioactivos esenciales
1.2. Requerimientos energéticos y distribución calórica en las diferentes comidas del día
1.3. Guías alimentarias y recomendaciones dietéticas de referencia para la población española y europea
1.4. Grupos de alimentos y su contribución nutricional en la configuración de una dieta equilibrada
1.5. Densidad nutricional, calidad global de la dieta, perfil calórico e interacciones relevantes entre nutrientes

02 Marco normativo y legislativo aplicable a los comedores públicos e institucionales

2.1. Marco legislativo europeo y nacional en seguridad alimentaria y nutrición en restauración colectiva
2.2. Normativa sobre etiquetado nutricional, gestión de alérgenos e información alimentaria al consumidor
2.3. Responsabilidades legales y profesionales de los agentes implicados en la planificación de menús
2.4. Estándares de calidad, certificaciones y sellos aplicables a la restauración colectiva institucional

Temario

03 Evaluación de las necesidades nutricionales según los principales grupos poblacionales atendidos

3.1. Necesidades nutricionales en la primera infancia y la etapa preescolar
3.2. Necesidades nutricionales en la edad escolar y la adolescencia
3.3. Necesidades nutricionales de la población adulta institucionalizada en diferentes contextos
3.4. Necesidades nutricionales específicas de las personas mayores residentes en centros
3.5. Necesidades nutricionales del paciente hospitalizado según su situación clínica
3.6. Adaptaciones nutricionales para situaciones fisiológicas y funcionales especiales

Temario

04 Principios y metodología de la planificación de menús en restauración colectiva

4.1. Objetivos generales y criterios rectores de la planificación de menús en comedores institucionales
4.2. Etapas del proceso sistemático de planificación de menús colectivos
4.3. Herramientas informáticas y software especializado para la planificación y el análisis nutricional de menús
4.4. Frecuencias de consumo recomendadas por grupos de alimentos en los diferentes contextos institucionales
4.5. Técnicas culinarias saludables y su impacto en el valor nutricional de los platos elaborados
4.6. Diseño de fichas técnicas de elaboración y estandarización de recetas institucionales
4.7. Integración de criterios organolépticos, sensoriales y de aceptación en la planificación de menús

Temario

05 Planificación de menús en comedores escolares: diseño, adaptación y educación alimentaria

5.1. Objetivos nutricionales y educativos del servicio de comedor en el centro escolar
5.2. Diseño de menús equilibrados adaptados a las diferentes etapas educativas
5.3. Gestión integral de alergias, intolerancias alimentarias y menús especiales en el entorno escolar
5.4. Menús adaptados a la diversidad cultural, religiosa y a las preferencias alimentarias de las familias
5.5. Estrategias para la promoción de hábitos alimentarios saludables desde el comedor escolar
5.6. Evaluación de la ingesta real y cuantificación del desperdicio alimentario en comedores escolares
5.7. Coordinación y complementariedad entre el menú escolar y la alimentación en el hogar familiar

Temario

06 Planificación de menús en residencias de personas mayores y centros sociosanitarios

6.1. Particularidades y condicionantes de la alimentación institucional en residencias de personas mayores
6.2. Diseño de menús adaptados a las necesidades específicas del envejecimiento
6.3. Planificación de menús terapéuticos para residentes con patologías crónicas prevalentes
6.4. Gestión de la hidratación adecuada y criterios de suplementación nutricional oral en el ámbito residencial
6.5. Atención nutricional centrada en la persona y papel del equipo interdisciplinar
6.6. Indicadores de calidad nutricional asistencial y evaluación de la satisfacción del residente

Temario

07 Planificación de menús en el ámbito hospitalario: alimentación basal y dietas terapéuticas

7.1. Organización y funcionamiento del servicio de alimentación y dietética hospitalaria
7.2. Diseño del menú basal hospitalario: criterios de calidad nutricional y oferta alimentaria
7.3. Dietas terapéuticas: clasificación general, indicaciones clínicas y principios de diseño
7.4. Planificación nutricional en situaciones clínicas de especial complejidad
7.5. Integración de la alimentación oral con las modalidades de soporte nutricional artificial
7.6. Código de dietas hospitalario: elaboración, estructura, actualización y difusión al personal sanitario
7.7. Seguridad del paciente en los procesos de prescripción, elaboración y distribución de dietas
7.8. Nutrición hospitalaria basada en la evidencia y actualización de protocolos clínicos

Temario

08 Seguridad alimentaria e higiene en la gestión de comedores colectivos

8.1. Fundamentos y aplicación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)
8.2. Planes generales de higiene como prerrequisitos imprescindibles del sistema APPCC
8.3. Buenas prácticas de manipulación, elaboración y servicio de alimentos en cocinas institucionales
8.4. Trazabilidad alimentaria completa y gestión de alérgenos en entornos de restauración colectiva
8.5. Formación continua y capacitación del personal manipulador de alimentos
8.6. Auditorías internas y externas de seguridad alimentaria y gestión de incidencias y no conformidades

Temario

09 Gestión de compras, sostenibilidad alimentaria y responsabilidad ambiental en comedores públicos

9.1. Planificación estratégica de compras y gestión del aprovisionamiento en comedores públicos
9.2. Integración de criterios de sostenibilidad ambiental en la planificación de menús institucionales
9.3. Estrategias operativas de prevención y reducción del desperdicio alimentario en comedores
9.4. Presupuestación, control de costes y análisis coste-eficacia sin comprometer la calidad nutricional
9.5. Tendencias emergentes en alimentación institucional sostenible, saludable y socialmente responsable

10 Evaluación, monitorización y mejora continua de los programas de menús en comedores públicos

10.1. Diseño de sistemas integrales de evaluación de la calidad nutricional de los menús servidos
10.2. Satisfacción de los usuarios, gestión de incidencias y procesos de mejora continua
10.3. Investigación aplicada y actualización profesional basada en la evidencia científica
10.4. Elaboración de informes técnicos y comunicación efectiva de resultados a las partes interesadas y las administraciones competentes

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

