ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Supervisión Dietética en Cocina Hospitalaria para Técnicos Superiores en Dietética: Códigos de Dietas y Calidad

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 Supervisión Dietética en Cocina Hospitalaria para Técnicos Superiores en Dietética: Códigos de Dietas y Calidad de ICUFOR. La alimentación hospitalaria constituye un pilar fundamental dentro del proceso asistencial, donde la precisión en la prescripción y supervisión dietética impacta directamente en la recuperación y bienestar del paciente. Este programa responde a la creciente demanda de profesionales especializados capaces de garantizar que cada bandeja servida cumpla rigurosamente con los requerimientos nutricionales establecidos.

A lo largo de esta formación, profundizarás en el diseño e implantación de sistemas de codificación de dietas, la supervisión de procesos operativos en cocina y la gestión integral de calidad alimentaria bajo normativa APPCC.

Duración
75 horas

Créditos
3 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer los fundamentos de la alimentación hospitalaria y el marco normativo aplicable, identificando las competencias y responsabilidades del Técnico Superior en Dietética en la supervisión de cocina.

Aplicar la metodología de planificación de menús y estandarización de recetas, elaborando fichas técnicas con información nutricional y declaración de alérgenos adaptadas a cada código de dieta.

Implementar el sistema APPCC y los planes generales de higiene en la cocina hospitalaria, gestionando la trazabilidad alimentaria integral desde la recepción de materias primas hasta el servicio al paciente.

Desarrollar auditorías internas del sistema de códigos de dietas y del servicio alimentario, aplicando el ciclo de mejora continua (PDCA) para detectar no conformidades e implantar acciones correctivas eficaces.

Dominar los criterios de clasificación y codificación de dietas hospitalarias, diseñando sistemas integrales que contemplen patologías, texturas, etapas del ciclo vital y situaciones especiales del paciente.

Supervisar los procesos operativos de la cocina hospitalaria, verificando el cumplimiento de gramajes, técnicas culinarias, modificaciones de textura y correcta identificación de bandejas en todas las fases de producción y distribución.

Definir indicadores de calidad nutricional, de proceso y de satisfacción del paciente, utilizando herramientas de medición que permitan evaluar el rendimiento global del servicio de alimentación.

Incorporar herramientas tecnológicas de gestión dietética y trazabilidad digital, integrando software de prescripción con la historia clínica electrónica para optimizar la comunicación interdisciplinar y la calidad asistencial.

Temario

01 Fundamentos de la alimentación hospitalaria y marco competencial del Técnico Superior en Dietética en la supervisión de cocina

1.1. Concepto y relevancia de la alimentación hospitalaria como parte integral del proceso asistencial
1.2. Marco normativo y regulador de la alimentación en instituciones sanitarias
1.3. Organización y estructura funcional del servicio de alimentación hospitalaria
1.4. Perfil profesional, competencias y responsabilidades éticas del Técnico Superior en Dietética en la supervisión dietética hospitalaria
1.5. Relaciones interdisciplinares y coordinación con el equipo asistencial

Temario

02 Sistemas de codificación de dietas hospitalarias: diseño, estructura y criterios de clasificación

2.1. Concepto, finalidad y utilidad operativa de los códigos de dietas en el entorno hospitalario
2.2. Criterios de clasificación para el diseño de un sistema integral de códigos de dietas
2.3. Dietas terapéuticas codificadas según patología prevalente en el medio hospitalario
2.4. Codificación de dietas según la etapa del ciclo vital y situaciones especiales del paciente
2.5. Diseño e implantación del manual de códigos de dietas del centro hospitalario
2.6. Gestión de combinaciones entre códigos, incompatibilidades y prescripción de dietas individualizadas
2.7. Herramientas informáticas de gestión de peticiones y prescripción dietética codificada

Temario

03 Supervisión dietética de los procesos operativos en la cocina hospitalaria

3.1. Planificación de menús hospitalarios adaptados al sistema de códigos de dietas
3.2. Estandarización de recetas y elaboración de fichas técnicas en la cocina hospitalaria
3.3. Supervisión de la recepción, almacenamiento y gestión de materias primas
3.4. Control dietético durante los procesos de elaboración y producción culinaria
3.5. Supervisión del emplatado, etiquetado e identificación de bandejas según el código de dieta prescrito
3.6. Control del transporte, distribución y servicio de las bandejas al paciente
3.7. Gestión de incidencias, devoluciones y reclamaciones relacionadas con la alimentación del paciente
3.8. Supervisión de la atención a necesidades dietéticas urgentes y modificaciones de prescripción de última hora

Temario

04 Gestión de la calidad y seguridad alimentaria aplicada a la cocina hospitalaria

4.1. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) aplicado a la cocina hospitalaria
4.2. Planes generales de higiene como prerrequisitos del sistema APPCC
4.3. Trazabilidad alimentaria integral en el entorno hospitalario: del proveedor a la bandeja del paciente
4.4. Control de la calidad organoléptica y de la presentación de las preparaciones culinarias hospitalarias
4.5. Indicadores de calidad nutricional y asistencial del servicio de alimentación hospitalaria
4.6. Normativas de certificación de calidad aplicables al servicio de alimentación hospitalaria

05 Evaluación, auditoría y mejora continua en la supervisión dietética hospitalaria

5.1. Metodología de auditoría interna del sistema de códigos de dietas y del servicio de alimentación
5.2. Evaluación sistemática de la satisfacción del paciente como herramienta de mejora del servicio alimentario
5.3. Ciclo de mejora continua (PDCA) aplicado a la supervisión dietética hospitalaria
5.4. Innovación, herramientas tecnológicas y retos futuros en la supervisión dietética 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.



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

