ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Texturizados y Dietas de Disfagia en Cocina Hospitalaria: Elaboración, Espesantes y Presentación

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 este programa formativo de ICUFOR diseñado para profesionales que desean dominar la elaboración de dietas adaptadas a pacientes con disfagia en el entorno hospitalario. La disfagia afecta a poblaciones especialmente vulnerables —pacientes geriátricos, neurológicos, oncológicos y críticos— y su correcto abordaje nutricional resulta determinante para prevenir complicaciones graves y garantizar una alimentación segura y satisfactoria.

A través de este curso, adquirirás competencias especializadas que abarcan desde los fundamentos clínicos del trastorno deglutorio hasta las técnicas más avanzadas de texturización según los estándares internacionales IDDSI. Profundizarás en el manejo de espesantes, gelificantes y agentes texturizantes, dominando su dosificación, comportamiento reológico y aplicación práctica en diferentes bases culinarias.

Duración
75 horas

Créditos
3 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Comprender los fundamentos clínicos y nutricionales de la disfagia, identificando sus tipos, poblaciones de riesgo y consecuencias de un abordaje dietético insuficiente.

Clasificar los espesantes, gelificantes y agentes texturizantes de uso hospitalario, analizando sus propiedades funcionales, comportamiento reológico y criterios de selección según la necesidad clínica.

Aplicar técnicas de emplatado, moldeado y optimización sensorial en las dietas texturizadas, favoreciendo la aceptación y la adherencia del paciente a la dieta prescrita.

Diseñar la organización operativa de la producción de dietas de disfagia, coordinando los circuitos de comunicación y los flujos de trabajo entre cocina, nutrición clínica y enfermería.

Dominar el marco IDDSI y las clasificaciones internacionales de texturas, diferenciando los niveles establecidos para alimentos sólidos y los grados de viscosidad para líquidos.

Elaborar preparaciones texturizadas y líquidos adaptados en los distintos niveles IDDSI, aplicando técnicas culinarias específicas de triturado, gelificación y enriquecimiento nutricional.

Implementar protocolos de seguridad alimentaria y control de calidad en la producción de texturizados, incorporando el sistema APPCC y la gestión de alérgenos en preparaciones multiingrediente.

Definir indicadores de calidad asistencial en la producción de dietas texturizadas, desarrollando estrategias de mejora continua y programas de formación del personal de cocina.

Temario

01 Fundamentos clínicos y nutricionales de la disfagia y su abordaje dietético en el entorno hospitalario

1.1. Concepto, epidemiología y clasificación de la disfagia como trastorno deglutorio
1.2. Consecuencias nutricionales y clínicas de la disfagia no tratada o insuficientemente abordada
1.3. Evaluación y cribado de la disfagia en el paciente hospitalizado
1.4. Marco normativo y clasificaciones internacionales de texturas para dietas de disfagia
1.5. Rol del equipo multidisciplinar y del profesional de cocina en la cadena asistencial al paciente con disfagia

Temario

02 Espesantes, gelificantes y agentes texturizantes: propiedades, selección y manejo en cocina hospitalaria

2.1. Fundamentos de la modificación de texturas en la alimentación clínica y su justificación terapéutica
2.2. Clasificación y caracterización de los agentes texturizantes de uso alimentario en el ámbito sanitario
2.3. Propiedades funcionales y comportamiento reológico de los principales espesantes y gelificantes
2.4. Criterios de selección del agente texturizante según el tipo de preparación y la necesidad clínica
2.5. Dosificación, disolución y técnicas de incorporación en diferentes bases culinarias
2.6. Fichas técnicas de producto, interpretación del etiquetado y gestión de stock de agentes texturizantes
2.7. Errores frecuentes en el uso de espesantes y gelificantes y estrategias prácticas de corrección

Temario

03 Técnicas de elaboración de dietas texturizadas y líquidos adaptados para pacientes con disfagia

3.1. Principios culinarios generales aplicados a la cocina de texturizados en el entorno hospitalario
3.2. Equipamiento, instrumental y selección de materias primas para la elaboración de texturas modificadas
3.3. Elaboración de preparaciones en textura puré homogéneo (nivel 4 IDDSI)
3.4. Elaboración de preparaciones en textura triturada con partículas controladas (nivel 5 IDDSI)
3.5. Elaboración de preparaciones en textura blanda y de fácil masticación (nivel 6 IDDSI)
3.6. Elaboración de postres, meriendas y suplementos texturizados
3.7. Modificación de la textura de líquidos: agua, zumos, infusiones, leche y caldos
3.8. Estrategias de enriquecimiento nutricional y estandarización de recetas para dietas texturizadas

Temario

04 Presentación, calidad sensorial y estrategias para la aceptación del paciente en las dietas texturizadas

4.1. Importancia de la presentación visual en la alimentación del paciente con disfagia
4.2. Técnicas de emplatado, moldeado y recreación visual para preparaciones texturizadas
4.3. Optimización de las propiedades organolépticas y evaluación sensorial de los alimentos texturizados
4.4. Estrategias integrales para mejorar la aceptación y la adherencia del paciente a la dieta prescrita

05 Gestión operativa, seguridad alimentaria y control de calidad en la producción de dietas de disfagia

5.1. Organización de la producción de dietas texturizadas en la cocina hospitalaria
5.2. Sistemas de seguridad alimentaria aplicados a la elaboración de preparaciones texturizadas
5.3. Control de calidad de las texturas y viscosidades obtenidas en cada producción
5.4. Coordinación operativa entre el servicio de cocina, el servicio de nutrición clínica y enfermería
5.5. Sistemas de distribución y servicio de bandejas para dietas de disfagia en planta hospitalaria
5.6. Indicadores de calidad asistencial y estrategias de mejora continua en la producción de dietas texturizadas

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

