ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Trazabilidad y Control de Proveedores en Cocinas Hospitalarias

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



Especialízate con este programa diseñado para profesionales que desean garantizar la máxima seguridad alimentaria en entornos hospitalarios. La alimentación en centros sanitarios requiere estándares rigurosos debido a la especial vulnerabilidad de los pacientes, lo que convierte la gestión de la trazabilidad y el control de proveedores en competencias esenciales para proteger la salud y cumplir con las exigencias normativas del sector.

A través de esta formación, profundizarás en el marco legislativo europeo y nacional aplicable, incluyendo los Reglamentos (CE) 178/2002 y 852/2004, así como en la integración del sistema APPCC como soporte estructural.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer el marco normativo europeo y nacional en materia de trazabilidad alimentaria, identificando su aplicación específica en el funcionamiento de cocinas hospitalarias.

Dominar el proceso de selección, homologación y evaluación continua de proveedores, aplicando criterios de seguridad alimentaria, capacidad logística y rendimiento medible.

Diseñar un sistema de trazabilidad interna adaptado a la cocina hospitalaria, integrando la codificación de lotes, los registros obligatorios y las herramientas tecnológicas disponibles.

Elaborar programas de auditoría interna y simulacros de trazabilidad, utilizando listas de verificación específicas y metodologías de análisis de causas raíz.

Comprender los principios del sistema APPCC, relacionándolos con el diseño y la estructura del plan de trazabilidad en entornos sanitarios de especial vulnerabilidad clínica.

Identificar los protocolos de control en la recepción de materias primas, distinguiendo los criterios de aceptación, rechazo y gestión documental de no conformidades.

Conocer los procedimientos de gestión de alérgenos y de actuación ante alertas alimentarias, describiendo los protocolos de coordinación con proveedores y con el Sistema de Alerta Rápida (RASFF).

Desarrollar una cultura de mejora continua en seguridad alimentaria hospitalaria, incorporando indicadores de desempeño y acciones correctivas sistemáticas en todas las fases del proceso.

Temario

01 Fundamentos normativos y conceptuales de la trazabilidad alimentaria en el ámbito hospitalario

1.1. Concepto, alcance y relevancia de la trazabilidad en la cadena alimentaria sanitaria
1.2. Marco legislativo europeo y nacional aplicable a la trazabilidad en alimentación colectiva hospitalaria
1.3. Principios del sistema APPCC como soporte estructural de la trazabilidad hospitalaria
1.4. Características diferenciales de la cocina hospitalaria frente a otros modelos de restauración colectiva
1.5. Normas voluntarias y estándares de calidad aplicables a la alimentación hospitalaria

Temario

02 Selección, homologación y control integral de proveedores en cocinas hospitalarias

2.1. Estrategia de aprovisionamiento adaptada a las necesidades nutricionales y clínicas del hospital
2.2. Proceso de homologación de proveedores: fases, criterios y documentación requerida
2.3. Evaluación continua y seguimiento del desempeño de los proveedores homologados
2.4. Control en la recepción de materias primas y verificación de la conformidad del suministro
2.5. Gestión de proveedores de productos destinados a dietas especiales y nutrición clínica
2.6. Gestión de alérgenos y sustancias de declaración obligatoria en la relación con proveedores
2.7. Relación con proveedores en situaciones de crisis alimentaria y gestión de alertas sanitarias

Temario

03 Implantación y gestión del sistema de trazabilidad interna en la cocina hospitalaria

3.1. Diseño del plan de trazabilidad adaptado a las características operativas del servicio de cocina
3.2. Sistemas de identificación y codificación de lotes en las distintas fases del proceso productivo
3.3. Documentación y registros obligatorios para garantizar la trazabilidad completa
3.4. Herramientas tecnológicas y software de gestión aplicados a la trazabilidad hospitalaria
3.5. Trazabilidad de agua de consumo y otros suministros auxiliares utilizados en la elaboración
3.6. Gestión de la trazabilidad en servicios externalizados y modelos de cocina central de enlace

04 Auditoría, verificación y mejora continua del sistema de trazabilidad y control de proveedores

4.1. Diseño y planificación del programa de auditorías internas del sistema de trazabilidad
4.2. Indicadores de desempeño para la evaluación global del sistema de trazabilidad y control de proveedores
4.3. Verificación operativa, gestión de no conformidades y actuación ante alertas alimentarias
4.4. Cultura de mejora continua y formación del personal implicado en la trazabilidad 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 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

