ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

El Pinche en Cocinas de Residencias y Centros Sociosanitarios: Menús Adaptados y Seguridad Alimentaria

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 Curso de Formación Permanente en El Pinche en Cocinas de Residencias y Centros Sociosanitarios que te ofrecemos desde ICUFOR. El sector sociosanitario demanda profesionales capacitados para garantizar una alimentación segura, nutritiva y adaptada a las necesidades de personas mayores, dependientes y con patologías crónicas. Esta formación te permitirá desarrollar competencias específicas para trabajar en un entorno donde la calidad alimentaria impacta directamente en la salud y bienestar de los usuarios más vulnerables.

A lo largo del programa, profundizarás en el perfil profesional del pinche dentro del equipo multidisciplinar, dominando la organización funcional de cocinas colectivas y el manejo seguro del equipamiento.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Definir el perfil profesional del pinche de cocina en el ámbito sociosanitario, identificando sus funciones, competencias y responsabilidades dentro del equipo multidisciplinar del centro.

Comprender los fundamentos de nutrición y dietética aplicados al contexto sociosanitario, diferenciando los requerimientos nutricionales específicos de los principales perfiles de usuarios atendidos.

Dominar las técnicas culinarias y los protocolos de emplatado, distribución y control de temperaturas, utilizando procedimientos que preserven el valor nutricional y la seguridad de las comidas servidas.

Implementar los protocolos de gestión de alérgenos, limpieza, desinfección y control de plagas, ejecutando las medidas preventivas y correctoras establecidas para entornos sociosanitarios.

Conocer el marco normativo y la organización funcional de las cocinas en residencias y centros sociosanitarios, describiendo la zonificación de espacios, los flujos de trabajo y el equipamiento habitual.

Diseñar menús equilibrados y adaptados a las distintas necesidades nutricionales y funcionales, aplicando criterios de adecuación de texturas, consistencias y dietas terapéuticas prescritas.

Aplicar los principios del sistema APPCC y las buenas prácticas de higiene alimentaria, identificando los peligros y los puntos de control crítico en cada etapa del proceso de elaboración.

Saber llevar a cabo la actuación ante incidencias y emergencias de riesgo alimentario, aplicando los protocolos de comunicación, registro y coordinación con el equipo del centro.

Temario

01 El pinche de cocina en residencias y centros sociosanitarios: perfil profesional, funciones y marco organizativo

1.1. Características y particularidades de las cocinas en residencias y centros sociosanitarios
1.2. El perfil profesional del pinche de cocina en el ámbito sociosanitario
1.3. Marco normativo aplicable a la restauración colectiva en centros sociosanitarios
1.4. Organización funcional y distribución de espacios en la cocina del centro sociosanitario
1.5. Equipamiento, maquinaria y utensilios habituales en cocinas de colectividades sociosanitarias

Temario

02 Nutrición aplicada y elaboración de menús adaptados a los usuarios de centros sociosanitarios

2.1. Fundamentos de nutrición y dietética aplicados al contexto sociosanitario
2.2. Características y necesidades alimentarias de los principales perfiles de usuarios del centro
2.3. Planificación y diseño de menús adaptados a las distintas necesidades nutricionales y funcionales
2.4. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de menús destinados a población sociosanitaria
2.5. El papel del pinche en la preparación, emplatado y distribución de las comidas
2.6. Hidratación y alimentación complementaria en el entorno sociosanitario
2.7. Coordinación del pinche con el equipo de nutrición, el personal de enfermería y los cuidadores del centro

Temario

03 Seguridad alimentaria, higiene y gestión de riesgos en cocinas de centros sociosanitarios

3.1. Principios fundamentales de seguridad alimentaria aplicados a la restauración colectiva sociosanitaria
3.2. El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en la cocina del centro
3.3. Buenas prácticas de higiene personal y de manipulación de alimentos
3.4. Recepción, almacenamiento y conservación de materias primas y productos elaborados
3.5. Gestión de alérgenos alimentarios: identificación, control y prevención de la contaminación cruzada
3.6. Planes de limpieza, desinfección y control de plagas en la cocina del centro sociosanitario
3.7. Gestión de residuos, sostenibilidad y reducción del desperdicio alimentario en la cocina
3.8. Actuación del pinche ante incidencias, emergencias y situaciones de riesgo alimentario

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.



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

