ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

El Pinche y el Personal de Cocina en Instituciones Sanitarias: Organización de la Cocina Hospitalaria, Higiene y Dietas

4 ECTS | 100 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 El Pinche y el Personal de Cocina en Instituciones Sanitarias de ICUFOR, una propuesta educativa diseñada para quienes desean desarrollar su carrera profesional en el exigente entorno de la restauración colectiva hospitalaria. Este programa responde a la creciente demanda de profesionales cualificados capaces de garantizar una alimentación segura, nutritiva y adaptada a las necesidades específicas de pacientes en centros sanitarios.

A lo largo de esta formación, profundizarás en aspectos fundamentales como la organización funcional de la cocina hospitalaria, los sistemas de producción alimentaria a gran escala y los protocolos de seguridad alimentaria basados en el sistema APPCC.

Duración
100 horas

Créditos
4 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer el marco institucional y el perfil profesional del pinche y el personal de cocina, identificando sus funciones, competencias y responsabilidades dentro del organigrama de las instituciones sanitarias.

Describir la organización y estructura funcional de la cocina hospitalaria, diferenciando sus zonas de trabajo, equipamientos, circuitos logísticos y sistemas de producción alimentaria.

Dominar los principios de seguridad alimentaria e higiene, aplicando el sistema APPCC, las buenas prácticas de manipulación y los planes generales de higiene complementarios en el entorno hospitalario.

Comprender los fundamentos de dietética y nutrición clínica, relacionando los requerimientos nutricionales de los pacientes con la configuración de menús y el código de dietas hospitalarias.

Clasificar las dietas terapéuticas y la alimentación especial empleadas en instituciones sanitarias, distinguiendo sus indicaciones según la textura, la modificación de nutrientes, la patología asociada y las situaciones clínicas particulares.

Aplicar las técnicas de elaboración, conservación y distribución de alimentos en el medio hospitalario, asegurando la trazabilidad, el control de calidad y la personalización de las bandejas destinadas a cada paciente.

Objetivos del curso

Identificar los riesgos laborales específicos del puesto de trabajo en la cocina hospitalaria, incorporando las medidas de prevención, los equipos de protección individual y los protocolos de actuación ante accidentes.

Conocer los sistemas de gestión de calidad y sostenibilidad medioambiental aplicados al servicio de alimentación hospitalaria, utilizando indicadores, auditorías y estrategias de mejora continua orientadas a la reducción del desperdicio y la satisfacción del paciente.

Temario

01 Marco institucional y perfil profesional del pinche y el personal de cocina en instituciones sanitarias

1.1. El sistema sanitario y las instituciones hospitalarias: estructura y funcionamiento general
1.2. El servicio de alimentación dentro del organigrama hospitalario
1.3. Categorías profesionales del personal de cocina en instituciones sanitarias
1.4. Marco normativo y regulación laboral del personal de cocina en el ámbito sanitario
1.5. Competencias profesionales y desarrollo de carrera en el entorno hospitalario

Temario

02 Organización y estructura funcional de la cocina hospitalaria

2.1. Diseño y distribución de espacios en la cocina hospitalaria
2.2. Equipamiento e instalaciones específicas de la cocina hospitalaria
2.3. Circuitos logísticos y principio de marcha adelante en la cocina hospitalaria
2.4. Sistemas de producción alimentaria en el ámbito hospitalario
2.5. Planificación y gestión operativa del servicio de cocina
2.6. Circuitos de distribución de comidas a las unidades de hospitalización

Temario

03 Seguridad alimentaria e higiene en la cocina hospitalaria

3.1. Importancia de la seguridad alimentaria en la atención a pacientes vulnerables
3.2. Marco legislativo nacional y europeo en materia de higiene alimentaria
3.3. Peligros y riesgos asociados a la manipulación de alimentos en el hospital
3.4. El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)
3.5. Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos
3.6. Planes generales de higiene complementarios al sistema APPCC
3.7. Gestión de alérgenos en la cocina hospitalaria

Temario

04 Fundamentos de dietética y nutrición aplicados al ámbito hospitalario

4.1. Conceptos básicos de nutrición y alimentación en el contexto clínico
4.2. Grupos de alimentos y su papel en la configuración de menús hospitalarios
4.3. Necesidades nutricionales según las diferentes etapas del ciclo vital
4.4. La desnutrición hospitalaria: causas, detección y estrategias de prevención
4.5. El código de dietas hospitalarias: estructura, funcionamiento y aplicación práctica

05 Dietas terapéuticas y alimentación especial en instituciones sanitarias

5.1. Concepto, finalidad y clasificación general de las dietas terapéuticas hospitalarias
5.2. Dietas según la textura y consistencia de los alimentos
5.3. Dietas con modificación cuantitativa o cualitativa de nutrientes específicos
5.4. Dietas terapéuticas asociadas a patologías prevalentes en el medio hospitalario
5.5. Alimentación adaptada a situaciones clínicas especiales
5.6. Atención a la diversidad cultural, religiosa y de preferencias alimentarias

Temario

06 Procesos de elaboración, conservación y distribución de alimentos en el medio hospitalario

6.1. Recepción y control de calidad de materias primas alimentarias
6.2. Técnicas de conservación de alimentos aplicadas al ámbito hospitalario
6.3. Técnicas culinarias aplicadas a la restauración colectiva hospitalaria
6.4. Planificación y elaboración de menús hospitalarios
6.5. Emplatado, identificación y distribución personalizada de bandejas
6.6. Gestión de las devoluciones, recogida de residuos y evaluación de la satisfacción del paciente

07 Prevención de riesgos laborales, gestión de calidad y normativa aplicable al personal de cocina hospitalaria

7.1. Prevención de riesgos laborales específicos en la cocina hospitalaria
7.2. Ergonomía y promoción de la salud laboral del personal de cocina
7.3. Gestión de calidad en el servicio de alimentación hospitalaria
7.4. Gestión medioambiental y sostenibilidad en la cocina 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 4 créditos ECTS y 100 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



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

