ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en Cocinas de Centros Públicos

6 ECTS | 150 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 Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en Cocinas de Centros Públicos de ICUFOR. La seguridad alimentaria constituye un pilar fundamental en la restauración colectiva, especialmente cuando se atiende a poblaciones vulnerables como escolares, pacientes hospitalizados o personas mayores. Este programa responde a la creciente demanda de profesionales capacitados para implementar sistemas preventivos que garanticen la inocuidad de los alimentos en instituciones públicas.

A lo largo de esta formación, profundizarás en el marco normativo europeo y nacional, los fundamentos de microbiología alimentaria, la metodología del sistema APPCC según el Codex Alimentarius y la gestión integral de prerrequisitos.

Duración
150 horas

Créditos
6 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Comprender el marco conceptual de la seguridad alimentaria y la salud pública, identificando los principales riesgos sanitarios y factores epidemiológicos asociados a la restauración colectiva en centros públicos.

Identificar los peligros biológicos, químicos, físicos y alergénicos presentes en cocinas de restauración colectiva, clasificando su naturaleza, origen y mecanismos de contaminación cruzada.

Dominar los principios y la metodología del sistema APPCC, aplicando de forma secuencial el análisis de peligros, la evaluación del riesgo y la determinación de puntos de control crítico mediante el árbol de decisiones del Codex Alimentarius.

Aplicar el sistema APPCC a los procesos operativos de cocinas de centros públicos, integrando la gestión de alérgenos y la atención a colectivos especialmente vulnerables en todas las fases de producción, conservación y servicio.

Conocer el marco normativo europeo, nacional y autonómico aplicable a cocinas de centros públicos, diferenciando los requisitos legales específicos según la tipología de centro y las responsabilidades de los operadores alimentarios.

Diseñar los planes de prerrequisitos necesarios como base del sistema APPCC, describiendo los procedimientos operativos, los criterios de control y la documentación asociada a cada plan.

Establecer límites críticos, sistemas de vigilancia y medidas correctoras para cada PCC, elaborando los registros y la documentación necesaria para garantizar la trazabilidad y validez legal del sistema.

Desarrollar competencias en auditoría interna, verificación del sistema y formación del personal, implementando estrategias de mejora continua orientadas a consolidar una cultura de seguridad alimentaria en la organización.

Temario

01 Marco conceptual de la seguridad alimentaria y la salud pública en la restauración colectiva

1.1. Evolución histórica del concepto de seguridad alimentaria y su relevancia en el contexto actual
1.2. La restauración colectiva como sector estratégico para la protección de la salud pública
1.3. Principales riesgos sanitarios asociados a la producción de comidas en centros públicos
1.4. El enfoque preventivo como paradigma de gestión de la inocuidad alimentaria

02 Marco normativo y legislación aplicable a la seguridad alimentaria en cocinas de centros públicos

2.1. Legislación europea en materia de higiene y seguridad alimentaria
2.2. Legislación nacional y autonómica aplicable a establecimientos de restauración colectiva
2.3. Organismos nacionales e internacionales competentes en materia de seguridad alimentaria
2.4. Requisitos legales específicos para cocinas de distintas categorías de centros públicos
2.5. Responsabilidades legales de los operadores de empresas alimentarias en el sector público
2.6. Actualizaciones normativas recientes y tendencias regulatorias en seguridad alimentaria

Temario

03 Fundamentos de microbiología alimentaria y tipología de peligros en la producción de comidas

3.1. Conceptos básicos de microbiología aplicada a los alimentos
3.2. Peligros biológicos de mayor relevancia en cocinas de centros públicos
3.3. Peligros químicos presentes en el entorno de cocinas de restauración colectiva
3.4. Peligros físicos habituales en la manipulación y preparación de alimentos
3.5. Alérgenos como categoría de peligro en la seguridad alimentaria
3.6. Mecanismos y vías de contaminación cruzada en cocinas de producción masiva
3.7. Ecología microbiana de las cocinas: biofilms, reservorios y superficies críticas

Temario

04 Planes de prerrequisitos como base del sistema APPCC en cocinas de centros públicos

4.1. Concepto, función y relación de los planes de prerrequisitos con el sistema APPCC
4.2. Plan de control de agua apta para el consumo humano
4.3. Plan de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios
4.4. Plan de control de plagas y gestión integrada de vectores
4.5. Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y cadena de frío
4.6. Plan de control de proveedores y trazabilidad de materias primas
4.7. Plan de formación y capacitación continua del personal manipulador de alimentos
4.8. Plan de gestión de residuos y subproductos alimentarios generados en la cocina

Temario

05 Fundamentos, principios y metodología del sistema APPCC

5.1. Origen, evolución histórica y bases conceptuales del sistema APPCC
5.2. Los siete principios del sistema APPCC según el Codex Alimentarius y su interrelación
5.3. Pasos preliminares para la implantación del sistema APPCC
5.4. Ventajas y limitaciones del sistema APPCC frente a los enfoques tradicionales de control de calidad
5.5. Integración del APPCC con otros sistemas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria

Temario

06 Análisis de peligros y determinación de los puntos de control crítico en cocinas de centros públicos

6.1. Metodología para la identificación sistemática de peligros en cada etapa del proceso productivo
6.2. Evaluación del riesgo asociado a cada peligro identificado
6.3. Determinación de las medidas preventivas adecuadas para cada peligro significativo
6.4. Identificación de los puntos de control crítico mediante el árbol de decisiones
6.5. Documentación del análisis de peligros y justificación técnica de las decisiones adoptadas
6.6. Errores frecuentes en la identificación de peligros y determinación de PCC en cocinas colectivas

Temario

07 Establecimiento de límites críticos, sistemas de vigilancia y medidas correctoras en el plan APPCC

7.1. Definición y establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
7.2. Tipos de límites críticos aplicables en cocinas de centros públicos
7.3. Diseño de sistemas de vigilancia eficaces para el control continuo de los PCC
7.4. Establecimiento de medidas correctoras ante desviaciones de los límites críticos
7.5. Asignación de responsabilidades del personal en la vigilancia y aplicación de medidas correctoras
7.6. Registro documental de límites críticos, actividades de vigilancia y medidas correctoras adoptadas
7.7. Casos prácticos de establecimiento de límites críticos y sistemas de vigilancia en cocinas de centros públicos

Temario

08 Verificación, validación y sistema documental del plan APPCC

8.1. Procedimientos de verificación del correcto funcionamiento del sistema APPCC
8.2. Validación del plan APPCC y de las medidas de control implantadas
8.3. Diseño y gestión del sistema documental del plan APPCC
8.4. Herramientas de gestión documental digital y soluciones tecnológicas aplicadas al APPCC
8.5. Actualización y revisión del plan APPCC ante cambios en procesos, productos o instalaciones

Temario

09 Aplicación práctica del sistema APPCC a los procesos operativos de cocinas de centros públicos

9.1. Análisis de peligros y PCC en la recepción y almacenamiento de materias primas
9.2. Análisis de peligros y PCC en las fases de preparación y manipulación previa de alimentos
9.3. Análisis de peligros y PCC en los tratamientos térmicos de cocción
9.4. Análisis de peligros y PCC en la conservación y el mantenimiento de comidas preparadas
9.5. Análisis de peligros y PCC en el transporte y distribución de comidas preparadas
9.6. Análisis de peligros y PCC en el emplatado, servicio y distribución de comidas al usuario final
9.7. Diagramas de flujo tipo para distintas modalidades de producción en centros públicos
9.8. Gestión de sobras y excedentes de producción desde la perspectiva de la seguridad alimentaria

Temario

10 Gestión de alérgenos y atención a colectivos vulnerables en cocinas de centros públicos

10.1. Marco normativo específico sobre información alimentaria y gestión de alérgenos
10.2. Identificación y control de los catorce alérgenos de declaración obligatoria en la producción de comidas
10.3. Integración de la gestión de alérgenos en el plan APPCC
10.4. Atención a colectivos especialmente vulnerables en cocinas de centros públicos
10.5. Validación de protocolos de limpieza para la eliminación de residuos alergénicos
10.6. Comunicación y coordinación con familias, tutores legales y profesionales sanitarios

11 Auditorías internas, control oficial e inspección sanitaria en cocinas de centros públicos

11.1. Fundamentos y objetivos de la auditoría interna del sistema APPCC
11.2. Metodología de auditoría interna y gestión de resultados
11.3. El control oficial por parte de las autoridades sanitarias competentes
11.4. Gestión de incidencias detectadas en controles oficiales y adopción de medidas correctoras
11.5. Gestión de alertas alimentarias y protocolo de actuación ante crisis sanitarias

Temario

12 Formación del personal, cultura de seguridad alimentaria y mejora continua del sistema APPCC

12.1. Diseño e implementación de programas de formación continua para el personal de cocina
12.2. Construcción de una cultura de seguridad alimentaria en organizaciones públicas
12.3. Indicadores de rendimiento del sistema APPCC y aplicación del ciclo de mejora continua
12.4. Innovación tecnológica y tendencias de futuro en la gestión del APPCC en cocinas de centros públicos

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 6 créditos ECTS y 150 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

