ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Conservación de Alimentos y Control de Temperaturas en Cocinas de Residencias y Centros Sociosanitarios 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



Amplía tu formación con el Curso de Formación Permanente en Conservación de Alimentos y Control de Temperaturas en Cocinas de Residencias y Centros Sociosanitarios Públicos de ICUFOR. En estos entornos, garantizar la seguridad alimentaria resulta fundamental debido a la especial vulnerabilidad de los residentes, lo que exige profesionales capacitados para aplicar protocolos rigurosos en cada fase del proceso alimentario.

A lo largo del programa, profundizarás en el marco normativo europeo y nacional, los fundamentos de microbiología alimentaria y los métodos de conservación más eficaces. Dominarás el control térmico en todas las etapas: recepción, almacenamiento, elaboración, enfriamiento rápido, regeneración y servicio. También adquirirás competencias en higiene de instalaciones, gestión de alérgenos y diseño de planes de limpieza adaptados a cocinas colectivas.

Duración
150 horas

Créditos
6 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer el marco normativo europeo, nacional y autonómico en materia de seguridad alimentaria, identificando las obligaciones legales y responsabilidades aplicables a cocinas de centros sociosanitarios públicos.

Dominar los principios científicos y métodos de conservación de alimentos, clasificando las técnicas térmicas y no térmicas según su idoneidad para cada tipo de producto y contexto operativo del centro.

Diseñar e implementar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), integrando los planes generales de higiene como prerrequisitos y los siete principios del sistema en la rutina diaria de la cocina.

Desarrollar procedimientos de trazabilidad, gestión de alertas alimentarias y auditorías internas, aplicando herramientas de análisis de incidencias y acciones correctoras orientadas a la mejora continua de la seguridad alimentaria.

Comprender los fundamentos de microbiología alimentaria y los mecanismos de contaminación, diferenciando los principales agentes patógenos y los factores que condicionan su proliferación en entornos de restauración colectiva.

Aplicar los criterios de control de temperaturas en todas las fases de la cadena alimentaria, verificando el cumplimiento de los parámetros de referencia desde la recepción de materias primas hasta el servicio de comidas a los residentes.

Identificar los equipos, instrumentos de medición y sistemas de registro necesarios para la monitorización de temperaturas, describiendo sus características técnicas, procedimientos de calibración y criterios de selección apropiados.

Incorporar buenas prácticas de higiene, manipulación y elaboración culinaria, adaptando los procesos productivos a las necesidades nutricionales, dietéticas y de textura de las poblaciones vulnerables atendidas en el centro sociosanitario.

Temario

01 Marco normativo y regulatorio de la seguridad alimentaria en cocinas de residencias y centros sociosanitarios públicos

1.1. Evolución histórica de la regulación en materia de seguridad e higiene alimentaria en Europa y España
1.2. Legislación de la Unión Europea aplicable a la higiene y conservación de alimentos en establecimientos de restauración colectiva
1.3. Normativa nacional y autonómica sobre elaboración, distribución y servicio de comidas preparadas en centros sociosanitarios
1.4. Competencias y funciones de las autoridades sanitarias en la inspección y el control oficial de establecimientos de restauración colectiva
1.5. Obligaciones legales y régimen de responsabilidad en materia de autocontrol y seguridad alimentaria

Temario

02 Fundamentos de microbiología alimentaria y mecanismos de contaminación en cocinas de colectividades sociosanitarias

2.1. Conceptos fundamentales de microbiología aplicada a la seguridad de los alimentos en el contexto de la restauración colectiva
2.2. Principales microorganismos patógenos implicados en enfermedades de transmisión alimentaria
2.3. Factores intrínsecos y extrínsecos que condicionan el crecimiento y la supervivencia microbiana en los alimentos
2.4. Tipos de contaminación alimentaria y sus vías de entrada en cocinas de centros sociosanitarios
2.5. Toxiinfecciones alimentarias de mayor incidencia en colectividades sociosanitarias y sus consecuencias en poblaciones vulnerables
2.6. Relación entre la carga microbiana y las condiciones de temperatura durante el procesado, la conservación y el servicio de alimentos

Temario

03 Principios científicos y métodos de conservación de alimentos aplicados a la restauración colectiva en el ámbito sociosanitario

3.1. Fundamentos científicos de la conservación de alimentos: inhibición, inactivación y eliminación de microorganismos como objetivos de las técnicas conservativas
3.2. Métodos de conservación basados en la aplicación de bajas temperaturas
3.3. Métodos de conservación basados en la aplicación de altas temperaturas
3.4. Métodos de conservación no térmicos con aplicación en la restauración sociosanitaria
3.5. Tecnología de barreras: combinación sinérgica de múltiples factores de conservación para garantizar la seguridad del alimento
3.6. Vida útil de los alimentos elaborados en cocinas de centros sociosanitarios: concepto, determinación y factores condicionantes
3.7. Selección del método de conservación más adecuado según el tipo de alimento, el proceso productivo y las necesidades operativas del centro

Temario

04 Control de temperaturas en las distintas fases de la cadena alimentaria dentro del centro sociosanitario

4.1. Importancia crítica del control térmico como principal estrategia de prevención de enfermedades de transmisión alimentaria en cocinas colectivas
4.2. La zona de peligro térmico: el rango entre 5 °C y 65 °C y sus implicaciones directas para la seguridad alimentaria
4.3. Temperaturas de referencia en la recepción de materias primas según la tipología de producto alimenticio
4.4. Temperaturas de almacenamiento en cámaras de refrigeración, cámaras de congelación y almacenes de productos secos
4.5. Control térmico durante los procesos de descongelación, preparación previa y elaboración culinaria
4.6. Temperaturas de mantenimiento en caliente, enfriamiento rápido y regeneración de alimentos elaborados
4.7. Control térmico durante el transporte interno de alimentos y el servicio de comidas a los residentes del centro
4.8. Gestión de desviaciones térmicas: detección, evaluación del riesgo, toma de decisiones y aplicación de acciones correctoras

Temario

05 Higiene de instalaciones, superficies, equipos y personal manipulador en cocinas de centros sociosanitarios

5.1. Principios generales de higiene aplicados a la prevención de contaminaciones alimentarias en cocinas de restauración colectiva
5.2. Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, superficies y utensilios de cocina
5.3. Higiene personal del manipulador de alimentos en cocinas de centros sociosanitarios
5.4. Control integrado de plagas en las instalaciones del centro sociosanitario
5.5. Gestión higiénica de residuos, subproductos y desperdicios alimentarios generados en la cocina

Temario

06 Recepción, almacenamiento y gestión de materias primas en cocinas de centros sociosanitarios

6.1. Diseño e implantación del protocolo de recepción de mercancías: verificaciones obligatorias y criterios de aceptación o rechazo
6.2. Almacenamiento en cámaras de refrigeración: organización interna, criterios de rotación y compatibilidad entre productos
6.3. Almacenamiento en cámaras de congelación: condiciones técnicas y control de productos
6.4. Almacenamiento de productos a temperatura ambiente: requisitos higiénicos, condiciones ambientales y control de plagas
6.5. Gestión de alérgenos durante el almacenamiento y la manipulación de materias primas en la cocina del centro
6.6. Detección, segregación y gestión de productos no conformes, caducados o que presenten alteraciones organolépticas

Temario

07 Procesos de elaboración y cocinado: control térmico, buenas prácticas de manipulación y adaptación a las necesidades de poblaciones vulnerables

7.1. Planificación de la producción diaria en cocinas de centros sociosanitarios: organización operativa y flujos de trabajo
7.2. Operaciones previas a la elaboración: preparación higiénica y segura de las materias primas
7.3. Control de temperaturas internas durante el cocinado de los diferentes grupos de alimentos
7.4. Prevención de la contaminación cruzada durante los procesos de elaboración y emplatado en cocina
7.5. Elaboraciones especiales para residentes con necesidades dietéticas particulares: dietas terapéuticas, texturas modificadas y alimentación de seguridad
7.6. Documentación y registro sistemático de los controles de temperatura y de las incidencias detectadas durante la producción diaria

Temario

08 Conservación posterior a la elaboración, mantenimiento en caliente, enfriamiento rápido, regeneración y servicio de comidas a los residentes

8.1. Mantenimiento en caliente de alimentos elaborados destinados a servicio inmediato
8.2. Enfriamiento rápido de alimentos elaborados destinados a consumo diferido
8.3. Sistemas de producción en línea fría: concepto, modalidades y aplicación en cocinas de centros sociosanitarios
8.4. Regeneración y retermización de alimentos previamente elaborados y conservados en frío
8.5. Transporte de alimentos elaborados dentro del centro: condiciones térmicas, higiénicas y logísticas
8.6. Servicio de comidas a los residentes: mantenimiento de las condiciones de seguridad alimentaria desde el emplatado hasta el momento del consumo
8.7. Gestión de sobrantes y criterios de reutilización o descarte de alimentos no servidos

Temario

09 Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) aplicado a cocinas de centros sociosanitarios

9.1. Fundamentos, origen histórico y evolución del sistema APPCC como herramienta central del autocontrol en la seguridad alimentaria
9.2. Planes generales de higiene como prerrequisitos indispensables para la implantación eficaz del sistema APPCC
9.3. Los siete principios del sistema APPCC y su aplicación práctica en cocinas de colectividades sociosanitarias
9.4. Etapas preliminares para el diseño e implantación del plan APPCC en la cocina del centro sociosanitario
9.5. Implantación operativa del sistema APPCC: integración del plan en la rutina diaria de trabajo de la cocina
9.6. Mantenimiento, revisión periódica y actualización del sistema APPCC ante cambios en los procesos, productos o instalaciones
9.7. Errores frecuentes en la implantación y la gestión cotidiana del APPCC en centros de restauración colectiva sociosanitaria

Temario

10 Equipos, instrumentación y sistemas de registro para el control y la monitorización de temperaturas en cocinas de centros sociosanitarios

10.1. Tipología y características técnicas de los equipos frigoríficos utilizados en cocinas de centros sociosanitarios
10.2. Equipos de generación y mantenimiento de calor empleados en la producción culinaria y el servicio de comidas
10.3. Instrumentos de medición de temperatura: tipos, principios de funcionamiento y criterios de selección para cada aplicación
10.4. Calibración y verificación periódica de los instrumentos de medida de temperatura utilizados en la cocina
10.5. Sistemas de registro de temperaturas y planificación del mantenimiento preventivo de equipos

Temario

11 Trazabilidad, gestión de alertas e incidencias alimentarias, auditorías y mejora continua en la seguridad alimentaria del centro sociosanitario

11.1. Sistema de trazabilidad alimentaria en cocinas de centros sociosanitarios: diseño, implantación y mantenimiento
11.2. Gestión de muestras testigo: protocolo de recogida, condiciones de conservación y utilidad ante la investigación de incidentes alimentarios
11.3. Actuación ante alertas alimentarias y procedimientos de retirada de productos afectados
11.4. Gestión de incidencias y no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria en la cocina del centro
11.5. Auditorías internas y externas del sistema de gestión de la seguridad alimentaria del centro sociosanitario
11.6. Formación continua del personal, indicadores de rendimiento y cultura de seguridad alimentaria en el centro sociosanitario

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.



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

