ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Control Sanitario de la Seguridad Alimentaria: Inspección de Establecimientos para Técnicos de Salud

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



Curso de Formación Permanente en Control Sanitario de la Seguridad Alimentaria: Inspección de Establecimientos para Técnicos de Salud de ICUFOR te permitirá desarrollar competencias especializadas en una de las áreas más relevantes de la salud pública actual. La protección del consumidor frente a los riesgos alimentarios requiere profesionales capacitados para ejecutar controles oficiales rigurosos y efectivos en todo tipo de establecimientos del sector.

A lo largo de esta formación abordarás el marco normativo europeo y nacional que regula el control alimentario, así como los fundamentos científicos sobre peligros biológicos, químicos y físicos asociados a los alimentos.

Duración
100 horas

Créditos
4 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Dominar el marco normativo y competencial de la seguridad alimentaria, identificando la legislación europea, nacional y autonómica aplicable al control oficial de los alimentos.

Comprender los fundamentos científicos de la seguridad alimentaria, diferenciando los peligros biológicos, químicos y físicos presentes en los alimentos y su repercusión en la salud pública.

Analizar los sistemas de autocontrol de la industria alimentaria, describiendo los planes de prerrequisitos y los principios del sistema APPCC conforme al Codex Alimentarius.

Aplicar la metodología de inspección sanitaria en establecimientos alimentarios, utilizando protocolos de actuación, listas de verificación y técnicas de observación directa.

Distinguir las particularidades de la inspección según la tipología de establecimiento alimentario, adaptando los procedimientos de control oficial a cada sector y actividad específica.

Dominar los procedimientos de toma de muestras oficiales, conociendo los criterios analíticos, la cadena de custodia y los sistemas de alerta alimentaria.

Conocer el régimen de infracciones y sanciones en materia de seguridad alimentaria, identificando las medidas cautelares y correctoras aplicables ante los incumplimientos detectados.

Desarrollar las competencias profesionales del técnico inspector, incorporando habilidades comunicativas, criterio técnico y principios deontológicos en el ejercicio del control oficial.

Temario

01 Marco normativo y competencial del control sanitario de la seguridad alimentaria

1.1. Evolución histórica del control sanitario de los alimentos y su relevancia para la salud pública
1.2. Legislación europea en materia de seguridad alimentaria
1.3. Legislación nacional y autonómica aplicable al control sanitario alimentario
1.4. Distribución de competencias entre administraciones públicas en el control oficial alimentario
1.5. Organismos nacionales e internacionales de referencia en seguridad alimentaria

02 Fundamentos científicos de la seguridad alimentaria: peligros y riesgos asociados a los alimentos

2.1. Conceptos fundamentales: peligro, riesgo, evaluación del riesgo y gestión del riesgo alimentario
2.2. Peligros biológicos en los alimentos
2.3. Peligros químicos en los alimentos
2.4. Peligros físicos y gestión de alérgenos alimentarios
2.5. Enfermedades de transmisión alimentaria: epidemiología, vigilancia e impacto en salud pública
2.6. El análisis de riesgos como base científica del control oficial de alimentos

Temario

03 Sistemas de autocontrol en la industria alimentaria: planes de prerrequisitos y sistema APPCC

3.1. Concepto, obligatoriedad legal y función de los sistemas de autocontrol en la seguridad alimentaria
3.2. Planes generales de higiene como prerrequisitos del sistema APPCC
3.3. El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)
3.4. Evaluación y verificación de los sistemas de autocontrol por parte del técnico inspector
3.5. Flexibilidad en la aplicación del sistema APPCC en pequeñas empresas y establecimientos minoristas
3.6. Sistemas de gestión de la calidad y certificaciones voluntarias en la industria alimentaria

Temario

04 Metodología y procedimientos de inspección sanitaria en establecimientos alimentarios

4.1. Fundamentos, objetivos y alcance de la inspección sanitaria como herramienta de control oficial
4.2. Planificación y programación de las actividades de control oficial de alimentos
4.3. Tipos de inspección y modalidades de actuación en el control oficial
4.4. Desarrollo práctico de la visita de inspección al establecimiento alimentario
4.5. Evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento
4.6. Controles documentales, controles de identidad y controles físicos sobre los productos
4.7. Documentación y registro formal de las actuaciones inspectoras
4.8. Competencias profesionales, habilidades comunicativas y deontología del técnico inspector

Temario

05 Inspección específica según tipología de establecimientos y actividades alimentarias

5.1. Criterios de clasificación de los establecimientos alimentarios sujetos a control oficial
5.2. Inspección en establecimientos de producción primaria y mataderos
5.3. Inspección en industrias de transformación y elaboración de alimentos
5.4. Inspección en establecimientos de distribución, almacenamiento y transporte de alimentos
5.5. Inspección en establecimientos de restauración colectiva y hostelería
5.6. Inspección en establecimientos minoristas y comercio alimentario de proximidad
5.7. Particularidades de la inspección en comercio electrónico y venta a distancia de alimentos

Temario

06 Toma de muestras, análisis de laboratorio y sistemas de alerta alimentaria

6.1. Fundamentos y marco legal de la toma de muestras en el control oficial de alimentos
6.2. Planificación y procedimiento operativo de toma de muestras oficiales
6.3. Criterios analíticos y límites legales aplicables a los productos alimentarios
6.4. Interpretación de resultados analíticos y toma de decisiones por la autoridad competente
6.5. Redes de alerta alimentaria y gestión de incidentes y crisis

07 Gestión de incumplimientos, medidas cautelares y procedimiento sancionador en seguridad alimentaria

7.1. Marco jurídico de las infracciones y sanciones en materia de seguridad alimentaria
7.2. Tipificación y valoración de los incumplimientos detectados durante la inspección
7.3. Medidas cautelares y correctoras aplicables por la autoridad sanitaria competente
7.4. El procedimiento administrativo sancionador y la responsabilidad jurídica

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.


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

