ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Higiene Alimentaria en el Servicio Municipal de Comida a Domicilio: Elaboración, Transporte y Entrega

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 Higiene Alimentaria en el Servicio Municipal de Comida a Domicilio: Elaboración, Transporte y Entrega de ICUFOR. Esta formación está diseñada para profesionales que trabajan o desean incorporarse a servicios públicos de alimentación destinados a colectivos vulnerables, como personas mayores o dependientes. Garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos en cada fase del proceso es una responsabilidad fundamental que requiere conocimientos especializados y actualizados.



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 higiene alimentaria, identificando las obligaciones legales y responsabilidades aplicables al servicio municipal de comida a domicilio.

Describir la organización y el flujo operativo del servicio municipal de comida a domicilio, reconociendo las fases críticas del proceso y las necesidades específicas de la población destinataria.

Dominar los principios del sistema APPCC, desarrollando su implantación, documentación y verificación en las fases de elaboración, transporte y entrega del servicio domiciliario.

Comprender los fundamentos de microbiología alimentaria, diferenciando los principales peligros biológicos, químicos y físicos asociados a las comidas preparadas para distribución domiciliaria.

Aplicar las buenas prácticas de higiene en el diseño de instalaciones y en la elaboración de comidas preparadas, incorporando procedimientos de manipulación segura y control sistemático de temperaturas.

Identificar los requisitos de conservación, envasado, etiquetado y trazabilidad, aplicando los procedimientos que garantizan la inocuidad del producto desde su elaboración hasta la entrega al usuario final.

Objetivos del curso

Implementar los protocolos higiénicos y logísticos de transporte y entrega domiciliaria, asegurando el mantenimiento de la cadena de frío y calor y la correcta atención e información al usuario.

Diseñar estrategias de gestión de alérgenos, limpieza, desinfección, control de plagas y mejora continua, utilizando herramientas de auditoría, indicadores de calidad y formación del personal como instrumentos de garantía higiénico-sanitaria del servicio.

Temario

01 Marco normativo y regulatorio de la higiene alimentaria aplicable a los servicios públicos de restauración colectiva y comida a domicilio

1.1. Legislación europea en materia de higiene y seguridad de los alimentos
1.2. Normativa nacional sobre seguridad alimentaria y comidas preparadas
1.3. Regulación autonómica y ordenanzas municipales aplicables a los servicios de comida a domicilio
1.4. Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos: inscripción, actualización y obligaciones
1.5. Responsabilidades legales de los operadores y del personal implicado en el servicio municipal de alimentación

Temario

02 Fundamentos de microbiología alimentaria aplicados a la restauración colectiva y al servicio de comida a domicilio

2.1. Conceptos esenciales de microbiología de los alimentos
2.2. Principales agentes patógenos transmitidos por los alimentos en restauración colectiva
2.3. Toxiinfecciones alimentarias: mecanismos de contaminación, cuadros clínicos y estrategias de prevención
2.4. Contaminaciones cruzadas: origen, vías de transmisión y medidas preventivas en la cadena de elaboración y distribución
2.5. Indicadores microbiológicos de calidad e inocuidad en comidas preparadas para distribución domiciliaria
2.6. Peligros químicos y físicos en los alimentos: identificación y prevención

Temario

03 Organización, estructura y funcionamiento del servicio municipal de comida a domicilio

3.1. Finalidad y encuadre del servicio municipal de comida a domicilio dentro de la atención social y los servicios públicos
3.2. Estructura organizativa y recursos humanos del servicio
3.3. Población destinataria del servicio: características, necesidades y vulnerabilidades específicas
3.4. Flujo operativo integral del servicio: desde la planificación del menú hasta la recepción por parte del usuario
3.5. Modelos de gestión del servicio: gestión directa municipal, externalización y fórmulas mixtas
3.6. Planificación de menús: equilibrio nutricional, variedad, estacionalidad y adaptación a la población destinataria

Temario

04 Diseño, acondicionamiento y gestión higiénica de las instalaciones y equipos de elaboración

4.1. Requisitos estructurales y de diseño de las cocinas centrales destinadas a servicios municipales de alimentación
4.2. Equipos y maquinaria de cocina: criterios de selección, mantenimiento preventivo y verificación higiénica
4.3. Suministro y control de agua potable en las instalaciones de elaboración
4.4. Condiciones ambientales de las instalaciones: ventilación, extracción, iluminación y control de temperatura y humedad
4.5. Gestión higiénica de residuos sólidos y vertidos generados en las instalaciones de elaboración

Temario

05 Buenas prácticas de higiene en la elaboración de comidas preparadas destinadas a la distribución domiciliaria

5.1. Recepción, inspección y almacenamiento higiénico de materias primas y productos alimenticios
5.2. Higiene personal del manipulador de alimentos
5.3. Manipulación higiénica de alimentos durante las fases de preparación y procesado
5.4. Prevención de contaminaciones cruzadas durante la manipulación y el procesado de alimentos
5.5. Tratamientos térmicos aplicados a las comidas preparadas: cocción, regeneración y enfriamiento
5.6. Sistemas de producción en línea caliente y línea fría: características, ventajas y requisitos higiénicos
5.7. Control y registro sistemático de temperaturas en todas las fases del proceso de elaboración

Temario

06 Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) aplicado al servicio municipal de comida a domicilio

6.1. Fundamentos, origen y principios generales del sistema APPCC en el contexto de la restauración colectiva
6.2. Actividades preliminares para la implantación del sistema APPCC
6.3. Planes de prerrequisitos del sistema APPCC: programas de higiene y planes de apoyo
6.4. Desarrollo y aplicación de los siete principios del APPCC al servicio de comida a domicilio
6.5. Documentación y registros del sistema APPCC
6.6. Verificación y validación periódica del sistema APPCC
6.7. Adaptación y actualización del plan APPCC a las particularidades operativas del servicio municipal
6.8. Integración del sistema APPCC con otros sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria

Temario

07 Conservación, envasado, etiquetado y trazabilidad de las comidas preparadas para su distribución domiciliaria

7.1. Sistemas de conservación aplicados a comidas preparadas para distribución a domicilio
7.2. Materiales y recipientes para el envasado de comidas destinadas a la distribución domiciliaria
7.3. Etiquetado de comidas preparadas: información obligatoria y requisitos legales
7.4. Trazabilidad integral del producto: desde la recepción de materias primas hasta la entrega al usuario final
7.5. Procedimientos de retirada y recuperación de productos no conformes

Temario

08 Transporte de comidas preparadas: logística, equipamiento y control de la cadena de frío y calor

8.1. Normativa y requisitos higiénico-sanitarios específicos del transporte de comidas preparadas
8.2. Vehículos de transporte: características técnicas, homologación sanitaria y mantenimiento
8.3. Contenedores y equipos auxiliares de transporte: tipologías, materiales y capacidades
8.4. Control y registro de temperaturas durante el transporte de comidas preparadas
8.5. Planificación logística de rutas de reparto
8.6. Carga, estiba y descarga de comidas preparadas: procedimientos para garantizar la integridad del producto
8.7. Buenas prácticas del personal de transporte y reparto en materia de higiene y manipulación alimentaria

Temario

09 Entrega domiciliaria de comidas: protocolos higiénicos, atención al usuario y gestión de incidencias

9.1. Protocolo operativo de entrega de comidas preparadas en el domicilio del usuario
9.2. Instrucciones al usuario sobre conservación doméstica, regeneración térmica y consumo seguro
9.3. Higiene personal y conducta del personal repartidor durante la fase de entrega domiciliaria
9.4. Comunicación con el usuario: transmisión de información alimentaria, alérgenos y recomendaciones de consumo
9.5. Gestión de incidencias y reclamaciones relacionadas con la calidad higiénico-sanitaria del servicio

Temario

10 Gestión de alérgenos, intolerancias alimentarias y adaptación de menús en el servicio municipal de comida a domicilio

10.1. Marco normativo sobre información al consumidor en materia de alérgenos e intolerancias alimentarias
10.2. Principales alérgenos alimentarios de declaración obligatoria: identificación y prevalencia
10.3. Gestión operativa de alérgenos en la cocina central del servicio municipal
10.4. Diseño y planificación de menús adaptados a necesidades dietéticas especiales, intolerancias y patologías prevalentes en la población destinataria
10.5. Comunicación y registro de la información sobre alérgenos dirigida al usuario final y al personal de todas las fases del servicio
10.6. Protocolos de actuación ante incidentes relacionados con alérgenos y reacciones adversas en usuarios del servicio

Temario

11 Limpieza, desinfección y control integrado de plagas en las instalaciones y equipos del servicio de comida a domicilio

11.1. Principios, objetivos y fundamentos de la limpieza y desinfección en instalaciones de elaboración y distribución de alimentos
11.2. Productos y métodos de limpieza y desinfección aplicados a cocinas centrales y zonas auxiliares
11.3. Diseño, implantación y gestión del plan de limpieza y desinfección
11.4. Control integrado de plagas: estrategias de prevención, detección y actuación

Temario

12 Auditorías, supervisión y mejora continua de la calidad higiénico-sanitaria del servicio municipal de comida a domicilio

12.1. Sistemas de gestión de la calidad higiénico-sanitaria aplicados a servicios públicos de alimentación
12.2. Auditorías internas de higiene alimentaria: planificación, ejecución y elaboración de informes
12.3. Inspecciones oficiales de control sanitario: preparación del servicio y colaboración con la autoridad competente
12.4. Indicadores de calidad y seguridad alimentaria específicos del servicio de comida a domicilio
12.5. Formación continua del personal como herramienta estratégica de mejora de la higiene alimentaria
12.6. Gestión de crisis alimentarias y protocolos de actuación ante alertas sanitarias en el ámbito del servicio municipal

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

