ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Higiene y Seguridad Alimentaria para Personal de Cocina y Comedor 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 este programa diseñado para profesionales que desempeñan funciones en cocinas y comedores de centros públicos como colegios, hospitales, residencias o centros de trabajo. La seguridad alimentaria constituye un pilar fundamental en estos entornos, donde la protección de colectivos vulnerables exige conocimientos actualizados y una aplicación rigurosa de protocolos específicos que garanticen la inocuidad de cada plato servido.

A través de este curso, profundizarás en el marco normativo europeo y nacional, la microbiología alimentaria, la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria y las buenas prácticas de manipulación. Dominarás la implantación del sistema APPCC, los planes de prerrequisitos y la gestión integral de alérgenos, aspectos esenciales para cumplir con las exigencias legales y sanitarias vigentes.

Duración
150 horas

Créditos
6 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer los fundamentos de la higiene y la seguridad alimentaria en restauración colectiva, identificando los puntos críticos de riesgo a lo largo de la cadena alimentaria en centros públicos.

Comprender los principios de microbiología alimentaria y los mecanismos de contaminación de los alimentos, clasificando los agentes patógenos y los factores que condicionan su crecimiento y supervivencia.

Aplicar las normas de higiene personal y las buenas prácticas de manipulación, incorporando hábitos de conducta seguros durante la preparación, elaboración y servicio de comidas en cocinas colectivas.

Dominar el marco normativo europeo, estatal y autonómico aplicable a la seguridad alimentaria, diferenciando las obligaciones legales y las responsabilidades del personal manipulador de alimentos.

Identificar las principales enfermedades de transmisión alimentaria y los protocolos de actuación ante brotes, describiendo las medidas de prevención específicas dirigidas a poblaciones especialmente vulnerables.

Diseñar y gestionar los procesos operativos de recepción, almacenamiento, conservación, elaboración y distribución de alimentos, utilizando los métodos de control de temperaturas y los sistemas de trazabilidad exigidos por la normativa vigente.

Objetivos del curso

Implementar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y sus planes de prerrequisitos, elaborando la documentación, los registros y los procedimientos de vigilancia y verificación adaptados a las cocinas de centros públicos.

Desarrollar una gestión integral de alérgenos, planes de limpieza y desinfección, control de plagas y gestión de residuos, aplicando los protocolos específicos que garanticen la seguridad alimentaria y la sostenibilidad ambiental en el centro de trabajo.

Temario

01 Fundamentos de la higiene y seguridad alimentaria en el contexto de la restauración colectiva de centros públicos

1.1. Concepto, alcance y evolución histórica de la higiene alimentaria aplicada a la restauración colectiva
1.2. La seguridad alimentaria en los diferentes tipos de centros públicos
1.3. La cadena alimentaria y la identificación de puntos críticos de riesgo en restauración colectiva
1.4. Cultura de seguridad alimentaria: responsabilidades del personal, concienciación y compromiso profesional

02 Marco normativo y legislativo aplicable a la seguridad alimentaria en centros públicos

2.1. Principios generales del derecho alimentario europeo e internacional
2.2. Normativa europea específica en materia de higiene y seguridad alimentaria
2.3. Legislación estatal y autonómica en materia de seguridad alimentaria
2.4. Registro sanitario y autorización administrativa de establecimientos de restauración colectiva
2.5. Régimen de infracciones, sanciones y responsabilidad legal del personal manipulador de alimentos
2.6. Actualizaciones normativas recientes y tendencias regulatorias en el ámbito de la seguridad alimentaria

Temario

03 Microbiología alimentaria: agentes patógenos y mecanismos de contaminación de los alimentos

3.1. Conceptos básicos de microbiología aplicada a la ciencia de los alimentos
3.2. Principales microorganismos patógenos de interés en seguridad alimentaria
3.3. Factores que condicionan el crecimiento y la supervivencia de los microorganismos en los alimentos
3.4. Tipos de contaminación alimentaria: biológica, química y física
3.5. Contaminación cruzada: concepto, mecanismos de transmisión y estrategias de prevención en el entorno de trabajo
3.6. Biofilms en superficies e instalaciones de cocina: formación, riesgos sanitarios y métodos de eliminación
3.7. Indicadores microbiológicos de calidad y criterios de seguridad aplicables a alimentos elaborados en restauración colectiva

Temario

04 Enfermedades de transmisión alimentaria: identificación, prevención y protocolos de actuación

4.1. Concepto y clasificación de las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA): infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones
4.2. Toxiinfecciones alimentarias más frecuentes en el ámbito de la restauración colectiva
4.3. Análisis de brotes de origen alimentario ocurridos en centros públicos
4.4. Poblaciones especialmente vulnerables ante las ETA: niños, personas mayores, gestantes e inmunodeprimidos
4.5. Protocolos de actuación ante la sospecha o confirmación de un brote de origen alimentario

Temario

05 Higiene personal del manipulador de alimentos y buenas prácticas de conducta en el entorno de trabajo

5.1. El manipulador de alimentos: definición legal, categorías profesionales y responsabilidades asociadas
5.2. Higiene personal como pilar fundamental de la prevención de contaminaciones
5.3. Estado de salud del manipulador y su relación directa con la seguridad de los alimentos elaborados
5.4. Hábitos y conductas expresamente prohibidas durante la manipulación y el servicio de alimentos
5.5. Formación continua, supervisión y verificación del cumplimiento de las normas de higiene personal en el centro de trabajo

Temario

06 Diseño higiénico, infraestructuras y equipamiento de cocinas colectivas en centros públicos

6.1. Principios de diseño higiénico aplicados a cocinas colectivas
6.2. Materiales de construcción y superficies en contacto con alimentos
6.3. Condiciones ambientales de las instalaciones: ventilación, iluminación, climatización y suministro de agua
6.4. Equipamiento de cocina: selección, mantenimiento preventivo y calibración de instrumentos de medida
6.5. Instalaciones auxiliares: vestuarios, aseos, zonas de descanso y áreas de gestión de residuos

Temario

07 Recepción, almacenamiento y conservación de materias primas y productos alimentarios en centros públicos

7.1. Control y verificación en la recepción de materias primas y productos alimentarios
7.2. Principios generales de almacenamiento seguro de alimentos en cocinas colectivas
7.3. Métodos de conservación de alimentos mediante frío
7.4. Conservación mediante calor y otros procedimientos aplicados en restauración colectiva
7.5. Gestión rigurosa de las fechas de caducidad y de consumo preferente en el entorno operativo de cocinas colectivas
7.6. Detección, segregación y gestión de productos no conformes o almacenados en condiciones inadecuadas

Temario

08 Procesos de preparación, elaboración y servicio de comidas en cocinas colectivas de centros públicos

8.1. Buenas prácticas en las operaciones de preparación previa de alimentos
8.2. Control de temperaturas durante la cocción y los tratamientos térmicos de los alimentos
8.3. Mantenimiento de comidas elaboradas en línea caliente: temperaturas mínimas de servicio, tiempos máximos y equipos adecuados
8.4. Producción y gestión de comidas en línea fría
8.5. Servicio y distribución de comidas en comedores de centros públicos
8.6. Gestión de sobras y excedentes alimentarios: criterios de seguridad, limitaciones normativas y aprovechamiento responsable
8.7. Muestras testigo: obligatoriedad legal, procedimiento estandarizado de recogida, conservación y trazabilidad

Temario

09 Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y planes de prerrequisitos

9.1. Origen, evolución histórica y fundamentos del sistema APPCC en la industria alimentaria y la restauración colectiva
9.2. Planes de prerrequisitos como base imprescindible para la implantación eficaz del sistema APPCC
9.3. Análisis de peligros e identificación de medidas preventivas (Principio 1 del APPCC)
9.4. Determinación de los puntos de control crítico y establecimiento de límites críticos (Principios 2 y 3)
9.5. Sistemas de vigilancia, medidas correctoras y procedimientos de verificación (Principios 4, 5 y 6)
9.6. Documentación y registros del sistema APPCC: estructura, gestión y conservación en cocinas de centros públicos
9.7. Implantación práctica del APPCC adaptada a las cocinas colectivas de centros públicos
9.8. Auditorías internas, inspecciones oficiales y revisión periódica del sistema de autocontrol

Temario

10 Gestión de alérgenos, intolerancias alimentarias y atención a necesidades dietéticas especiales en centros públicos

10.1. Marco conceptual: diferenciación entre alergias alimentarias, intolerancias y otras reacciones adversas a los alimentos
10.2. Los catorce alérgenos de declaración obligatoria según la normativa europea vigente
10.3. Legislación aplicable a la gestión e información sobre alérgenos en la restauración colectiva
10.4. Gestión operativa de alérgenos en las cocinas colectivas de centros públicos
10.5. Elaboración y planificación de menús adaptados a necesidades dietéticas especiales
10.6. Protocolos de actuación ante reacciones alérgicas graves y coordinación con familias, tutores y servicios sanitarios del centro

Temario

11 Limpieza, desinfección, control de plagas y gestión de residuos en instalaciones de restauración colectiva

11.1. Principios fundamentales de la limpieza y desinfección en el entorno alimentario
11.2. Diseño, implantación y gestión del plan de limpieza y desinfección de la cocina y el comedor
11.3. Control integrado de plagas en instalaciones de cocina y comedor de centros públicos
11.4. Gestión integral de residuos y subproductos generados en cocinas colectivas de centros públicos
11.5. Sostenibilidad ambiental y reducción del desperdicio alimentario en la restauración colectiva 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

