ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Manipulación de Alimentos y Seguridad Alimentaria para Monitores de Comedor

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 Curso de Formación Permanente en Manipulación de Alimentos y Seguridad Alimentaria para Monitores de Comedor que ICUFOR pone a tu disposición. El comedor escolar constituye un espacio fundamental donde confluyen alimentación, educación y cuidado infantil, lo que exige profesionales capacitados para garantizar la máxima seguridad en cada servicio. Te preparamos para asumir con rigor las responsabilidades que este entorno demanda.

A lo largo del programa, profundizarás en el marco normativo europeo y nacional que regula la higiene alimentaria, dominando los principios del sistema APPCC y su aplicación práctica en restauración colectiva.

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 responsabilidades legales y los organismos reguladores aplicables al comedor escolar.

Identificar los principales agentes contaminantes y las enfermedades de transmisión alimentaria, describiendo sus mecanismos de transmisión y las estrategias de prevención en el comedor escolar.

Diseñar planes de limpieza, desinfección y control integrado de plagas, utilizando los productos y procedimientos adecuados para las instalaciones del comedor escolar.

Gestionar los alérgenos alimentarios y las necesidades alimentarias especiales del alumnado, elaborando protocolos de prevención de contaminación cruzada y de actuación ante reacciones alérgicas.

Definir el perfil profesional del monitor de comedor escolar, diferenciando sus funciones, competencias y responsabilidades específicas en relación con la seguridad alimentaria.

Dominar las normas de higiene personal y las buenas prácticas de manipulación de alimentos, aplicando los protocolos de control de temperaturas, conservación y almacenamiento seguro.

Comprender los fundamentos del sistema APPCC, aplicando sus siete principios y planes de prerrequisitos a la gestión higiénico-sanitaria del comedor escolar.

Desarrollar competencias en nutrición infantil, organización del servicio y actuación ante emergencias alimentarias, incorporando la planificación de menús equilibrados y los primeros auxilios básicos en el comedor escolar.

Temario

01 Marco normativo y fundamentos de la seguridad alimentaria en el ámbito del comedor escolar

1.1. Concepto y evolución histórica de la seguridad alimentaria
1.2. Legislación europea en materia de higiene y seguridad alimentaria
1.3. Legislación nacional y autonómica aplicable a los comedores escolares
1.4. Organismos reguladores y autoridades competentes en seguridad alimentaria
1.5. Responsabilidades legales, inspecciones sanitarias y régimen sancionador en comedores escolares

02 El monitor de comedor escolar: perfil profesional, funciones y competencias en seguridad alimentaria

2.1. Definición y contextualización del rol del monitor de comedor escolar
2.2. Funciones y responsabilidades específicas del monitor en relación con la seguridad alimentaria
2.3. Competencias profesionales, formación obligatoria y formación continua del monitor de comedor
2.4. Aspectos éticos y deontológicos del monitor de comedor en la gestión alimentaria

Temario

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

3.1. Fundamentos de microbiología aplicada a la seguridad alimentaria
3.2. Factores que condicionan el desarrollo microbiano en los alimentos
3.3. Tipos de contaminación alimentaria según su naturaleza
3.4. Mecanismos y vías de contaminación en el entorno del comedor escolar
3.5. Alimentos de alto riesgo microbiológico en el contexto de la restauración colectiva
3.6. Biofilms y resistencias microbianas en superficies y equipos de cocina

Temario

04 Enfermedades de transmisión alimentaria: etiología, sintomatología y prevención en el comedor escolar

4.1. Concepto y clasificación de las enfermedades de transmisión alimentaria
4.2. Principales enfermedades de transmisión alimentaria de origen bacteriano
4.3. Enfermedades de transmisión alimentaria de origen vírico y parasitario
4.4. Factores de riesgo específicos del comedor escolar que favorecen la aparición de brotes
4.5. Protocolos de notificación y actuación ante sospecha de brote de enfermedad de transmisión alimentaria
4.6. Estrategias de prevención integral de las ETA en el comedor escolar

Temario

05 Higiene personal del manipulador de alimentos y buenas prácticas de manipulación

5.1. La higiene personal como pilar fundamental en la prevención de la contaminación alimentaria
5.2. Lavado de manos: técnica correcta, frecuencia y momentos críticos durante el servicio
5.3. Indumentaria adecuada para la manipulación de alimentos en el comedor escolar
5.4. Hábitos higiénicos obligatorios y conductas prohibidas durante la manipulación
5.5. Estado de salud del manipulador: enfermedades, heridas y exclusiones temporales del puesto
5.6. Buenas prácticas de manipulación durante la recepción, preparación y servicio de alimentos
5.7. Supervisión y verificación del cumplimiento de las normas de higiene por parte del equipo

Temario

06 Control de temperaturas, conservación y almacenamiento seguro de alimentos en el comedor escolar

6.1. Fundamentos de la relación entre temperatura y seguridad alimentaria
6.2. Cadena de frío: mantenimiento, control y registros obligatorios
6.3. Cadena de calor: mantenimiento de temperaturas en el servicio de comidas
6.4. Almacenamiento seguro de alimentos: principios y organización de las zonas de almacenaje
6.5. Recepción de materias primas y comidas preparadas: controles y criterios de aceptación o rechazo
6.6. Transporte de alimentos al comedor escolar: requisitos higiénico-sanitarios y documentación
6.7. Registros de temperatura y trazabilidad documental como herramienta de control

Temario

07 Limpieza, desinfección y control de plagas en las instalaciones del comedor escolar

7.1. Principios fundamentales de la limpieza y desinfección en establecimientos de restauración colectiva
7.2. Productos de limpieza y desinfectantes: clasificación, uso seguro y almacenamiento
7.3. Planes de limpieza y desinfección: diseño, implantación y verificación
7.4. Limpieza y desinfección de superficies, utensilios, equipos e instalaciones
7.5. Gestión de residuos sólidos y líquidos en el comedor escolar
7.6. Control integrado de plagas: prevención, detección y actuación

Temario

08 Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) aplicado al comedor escolar

8.1. Origen, evolución y fundamentos del sistema APPCC
8.2. Obligatoriedad legal del sistema APPCC en la restauración colectiva
8.3. Prerrequisitos del sistema APPCC: los planes generales de higiene
8.4. Análisis de peligros y determinación de puntos de control crítico
8.5. Vigilancia, medidas correctoras, verificación y documentación del sistema APPCC
8.6. Diagramas de flujo del proceso alimentario en el comedor escolar
8.7. Rol del monitor de comedor en la implantación y vigilancia del sistema APPCC
8.8. Errores frecuentes y buenas prácticas en la gestión del APPCC en comedores escolares

Temario

09 Gestión de alérgenos alimentarios y atención a necesidades alimentarias especiales en el comedor escolar

9.1. Marco conceptual de las alergias e intolerancias alimentarias
9.2. Los 14 alérgenos de declaración obligatoria según la normativa europea
9.3. Normativa aplicable a la gestión de alérgenos en el comedor escolar
9.4. Prevención de la contaminación cruzada por alérgenos en la preparación y servicio de menús
9.5. Elaboración y gestión de menús adaptados a necesidades alimentarias especiales
9.6. Reconocimiento y actuación ante reacciones alérgicas y anafilaxia en el comedor escolar
9.7. Documentación, comunicación con familias y coordinación con servicios médicos

Temario

10 Fundamentos de nutrición infantil y planificación de menús equilibrados en el comedor escolar

10.1. Bases de la nutrición infantil: necesidades nutricionales según la etapa de desarrollo
10.2. Principios de la alimentación saludable y equilibrada en el contexto escolar
10.3. Diseño y planificación de menús escolares equilibrados y seguros
10.4. El papel del monitor de comedor en la promoción de hábitos alimentarios saludables
10.5. Trastornos alimentarios y conductas de riesgo: detección precoz desde el comedor escolar
10.6. Reducción del desperdicio alimentario en el comedor escolar: estrategias prácticas

11 Organización, logística y gestión integral del servicio de comedor escolar

11.1. Modelos de gestión del comedor escolar: gestión directa, concertada y externalizada
11.2. Organización del espacio físico del comedor: diseño, distribución y requisitos higiénico-sanitarios
11.3. Planificación y gestión del servicio de comidas: turnos, ratios y logística diaria
11.4. Gestión documental del comedor escolar: registros obligatorios y trazabilidad
11.5. Evaluación, mejora continua y comunicación en el servicio de comedor escolar

Temario

12 Actuación ante emergencias alimentarias, primeros auxilios y protocolos de seguridad en el comedor escolar

12.1. Identificación y clasificación de emergencias alimentarias en el contexto del comedor escolar
12.2. Protocolo general de actuación ante una emergencia alimentaria
12.3. Primeros auxilios básicos aplicados a situaciones frecuentes en el comedor escolar
12.4. Gestión de las muestras testigo: obligatoriedad, procedimiento y conservación
12.5. Análisis posterior al incidente y plan de autoprotección del comedor escolar

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

