ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Seguridad Alimentaria en Comedores Escolares y Escuelas Infantiles

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 Seguridad Alimentaria en Comedores Escolares y Escuelas Infantiles de ICUFOR. En un contexto donde la protección de la salud infantil constituye una prioridad absoluta, la correcta gestión de los servicios de restauración colectiva en centros educativos requiere profesionales altamente cualificados. Este programa responde a la creciente demanda de expertos capaces de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados a una población especialmente vulnerable.

A lo largo de la formación, profundizarás en el marco normativo europeo y nacional, el análisis de peligros biológicos, químicos y físicos, así como en la implantación de sistemas APPCC adaptados al entorno escolar.

Duración
150 horas

Créditos
6 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer el marco conceptual y normativo de la seguridad alimentaria en el entorno escolar, identificando la legislación europea, nacional y autonómica aplicable a comedores escolares y escuelas infantiles, así como las responsabilidades legales del operador de empresa alimentaria.

Clasificar los peligros biológicos, químicos y físicos presentes en la restauración colectiva escolar, analizando los factores que condicionan su aparición y las medidas de control y prevención aplicables en cada etapa del proceso productivo.

Dominar los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), aplicando de forma sistemática sus siete principios al diseño, implantación y verificación del plan de autocontrol en comedores escolares y escuelas infantiles.

Diseñar e implementar los planes generales de higiene y prerrequisitos operativos del sistema de autocontrol, desarrollando protocolos específicos de control del agua, limpieza y desinfección, control de plagas, gestión de proveedores y mantenimiento de instalaciones.

Aplicar las buenas prácticas de manipulación e higiene alimentaria en cocinas escolares, relacionando los requisitos de higiene personal, las técnicas de conservación y los controles de temperatura con la prevención de la contaminación en las fases de recepción, elaboración, transporte y servicio de alimentos.

Elaborar planes de gestión integral de alérgenos y dietas especiales, incorporando procedimientos de identificación, comunicación del riesgo, prevención de la contaminación cruzada y protocolos de actuación ante reacciones alérgicas en el centro educativo.

Objetivos del curso

Diseñar menús seguros y nutricionalmente adecuados para la población infantil, fundamentando la planificación en las recomendaciones institucionales, las necesidades nutricionales por grupo de edad y la estandarización de recetas mediante fichas técnicas con registro de alérgenos.

Implementar sistemas de trazabilidad y mecanismos de auditoría y mejora continua, utilizando herramientas de gestión documental, indicadores de desempeño y protocolos de actuación ante alertas alimentarias e inspecciones oficiales en el entorno escolar.

Temario

01 Marco conceptual y normativo de la seguridad alimentaria en el entorno escolar

1.1. Concepto y evolución histórica de la seguridad alimentaria
1.2. Principios fundamentales de la seguridad alimentaria aplicados a la restauración colectiva escolar
1.3. Marco legislativo en materia de higiene y seguridad alimentaria aplicable al entorno escolar
1.4. Organismos y autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria
1.5. Responsabilidades legales del operador y obligación de implantación del sistema de autocontrol

Temario

02 Peligros biológicos asociados a la restauración colectiva escolar

2.1. Clasificación y naturaleza de los peligros biológicos presentes en los alimentos
2.2. Principales microorganismos patógenos en la alimentación escolar
2.3. Factores que condicionan el crecimiento y la supervivencia microbiana en los alimentos
2.4. Enfermedades de transmisión alimentaria más frecuentes en el entorno escolar
2.5. Mecanismos y vías de contaminación biológica en las distintas etapas del proceso productivo
2.6. Medidas de control y prevención frente a los peligros biológicos
2.7. Vulnerabilidad de la población infantil frente a los peligros biológicos de origen alimentario

Temario

03 Peligros químicos, peligros físicos y alérgenos en la alimentación escolar

3.1. Identificación y clasificación de los peligros químicos en los alimentos
3.2. Migración de sustancias desde materiales en contacto con los alimentos
3.3. Peligros físicos: identificación de fuentes, tipología y medidas de prevención
3.4. Los alérgenos alimentarios como peligro para la seguridad del comensal escolar
3.5. Contaminación cruzada por alérgenos: vías de transferencia y estrategias de control
3.6. Etiquetado e información al consumidor sobre sustancias susceptibles de causar alergias

Temario

04 Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) aplicado a comedores escolares y escuelas infantiles

4.1. Origen, fundamentos y principios generales del sistema APPCC
4.2. Pasos preliminares para la implantación del sistema APPCC en el centro educativo
4.3. Principio 1: Análisis de peligros y determinación de las medidas preventivas
4.4. Principio 2: Determinación de los Puntos de Control Crítico (PCC)
4.5. Principio 3: Establecimiento de límites críticos para cada Punto de Control Crítico
4.6. Principio 4: Diseño del sistema de vigilancia y monitorización de los PCC
4.7. Principio 5: Establecimiento de medidas correctoras ante desviaciones de los límites críticos
4.8. Principios 6 y 7: Verificación del sistema y gestión documental del plan APPCC

Temario

05 Planes generales de higiene y prerrequisitos operativos del sistema de autocontrol

5.1. Concepto, naturaleza y función de los planes de prerrequisitos en el sistema de autocontrol
5.2. Plan de control del agua apta para el consumo humano
5.3. Plan de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios
5.4. Plan de control de plagas: desinsectación, desratización y desinfección ambiental
5.5. Plan de control de proveedores y gestión de materias primas
5.6. Plan de mantenimiento de instalaciones y gestión de residuos

Temario

06 Buenas prácticas de manipulación e higiene alimentaria en cocinas escolares

6.1. Perfil profesional y responsabilidades del manipulador de alimentos en el entorno escolar
6.2. Higiene personal del manipulador: requisitos, técnicas y procedimientos
6.3. Control de salud del personal manipulador y gestión de exclusiones temporales
6.4. Formación y capacitación continua del personal en higiene y seguridad alimentaria
6.5. Buenas prácticas en la recepción y almacenamiento de materias primas
6.6. Buenas prácticas en la preparación, elaboración, cocinado y conservación de alimentos
6.7. Buenas prácticas en el transporte, distribución y servicio de alimentos

07 Diseño, equipamiento y mantenimiento higiénico de las instalaciones de restauración escolar

7.1. Principios de diseño higiénico de cocinas y comedores en centros educativos
7.2. Sistemas auxiliares: ventilación, iluminación, abastecimiento de agua y evacuación de residuos
7.3. Selección y mantenimiento de equipos de cocina, refrigeración y almacenamiento
7.4. Adaptación de las instalaciones a la normativa vigente y preparación ante inspecciones oficiales

Temario

08 Gestión integral de alérgenos y dietas especiales en comedores escolares y escuelas infantiles

8.1. Prevalencia y relevancia clínica de las alergias e intolerancias alimentarias en la población infantil
8.2. Marco normativo específico para la gestión de alérgenos en la restauración colectiva escolar
8.3. Diseño e implantación del plan de control de alérgenos en el centro educativo
8.4. Elaboración y supervisión de menús adaptados a necesidades dietéticas especiales
8.5. Protocolos de actuación ante reacciones alérgicas y anafilaxia en el centro educativo
8.6. Coordinación entre familias, equipo médico y personal del centro educativo para la gestión de dietas especiales

09 Planificación de menús seguros y nutricionalmente adecuados para la población infantil y escolar

9.1. Fundamentos nutricionales de la alimentación infantil en la etapa escolar
9.2. Guías y recomendaciones institucionales para la elaboración de menús escolares
9.3. Diseño de menús equilibrados, variados y adaptados a diferentes grupos de edad
9.4. Fichas técnicas de elaboración: estandarización de recetas y control de ingredientes y alérgenos
9.5. Evaluación nutricional y revisión periódica de los menús escolares

Temario

10 Trazabilidad, gestión de alertas alimentarias y actuación ante incidentes en el entorno escolar

10.1. Concepto y marco normativo de la trazabilidad en la cadena alimentaria
10.2. Implantación del sistema de trazabilidad en el comedor escolar y la escuela infantil
10.3. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) y redes nacionales de alerta alimentaria
10.4. Protocolos de actuación ante incidentes y brotes de origen alimentario en el centro educativo

11 Auditoría, inspección oficial y mejora continua del sistema de seguridad alimentaria en centros educativos

11.1. Concepto y tipología de las auditorías en seguridad alimentaria
11.2. Planificación y ejecución de auditorías internas del sistema de autocontrol
11.3. Inspecciones oficiales de seguridad alimentaria en comedores escolares y escuelas infantiles
11.4. Gestión de no conformidades y aplicación de acciones correctoras y preventivas
11.5. Indicadores de desempeño y herramientas de seguimiento del sistema de seguridad alimentaria
11.6. Cultura de seguridad alimentaria y tendencias futuras en la restauración 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

