

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN RESTAURACIÓN Y CATERING

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN RESTAURACIÓN Y CATERING

Duración: 60 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

© ICA FORMACION 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ICA FORMACION 2026



Programa del curso:

OBJETIVOS DEL CURSO Informar de los peligros inherentes a los alimentos. Enseñar las prácticas correctas de higiene a todo el personal que forma parte de una empresa alimentaria. Ayudar a las empresas a cumplir con sus obligaciones. Aprender a desarrollar los programas de control de requisitos de seguridad alimentaria. Concienciar a empresarios y a trabajadores de la importancia de la cultura de la seguridad alimentaria y de la utilidad de los sistemas de gestión basados en los principios de los APPCC en este sector específico. **ÍNDICE** **1 La seguridad alimentaria - una obligación legal y moral** 1.1 Un poco de historia 1.2 Descubriendo microorganismos 1.3 Las primeras normas de control alimentario 1.4 De la granja a la mesa 1.5 Principales instituciones en materia de seguridad alimentaria y salud pública 1.6 Necesidad de un marco normativo 1.7 El Codex Alimentarius 1.8 Autoridades competentes en España 1.9 Relación de normas de obligado cumplimiento 1.10 Guías de ayuda - Guías sectoriales 1.11 El Registro General Sanitario 1.12 Definiciones 1.13 Actividad práctica 1.14 Cuestionario: La seguridad alimentaria - una obligacion legal y moral **2 Los peligros biológicos para la salud** 2.1 Primeros pasos 2.2 Peligros biológicos 2.3 Campilobacteriosis 2.4 Salmonelosis 2.5 Listeria 2.6 Escherichia coli 2.7 Yersinia enterocolítica 2.8 Norovirus 2.9 Virus de la hepatitis E 2.10 Anisakis 2.11 Biotoxinas marinas 2.12 Otros peligros biológicos de origen alimentario 2.13 Cuadro resumen 2.14 Actividad - Identificando peligros 2.15 Cuestionario: Los peligros biológicos para la salud **3 Los peligros químicos para la salud** 3.1 Peligros químicos 3.2 Contaminantes 3.3 Acrilamida 3.4 Plaguicidas y fitosanitarios 3.5 Aditivos alimentarios 3.6 Actividad - Los sulfitos **4 Los peligros físicos para la salud** 4.1 Peligros físicos 4.2 Peligros debidos a la presencia de alérgenos 4.3 Materiales en contacto con los alimentos 4.4 Programas de control de peligros realizados por las autoridades sanitarias 4.5 Actividad - Sistemas de control de peligros físicos 4.6 Actividad - Cajas de madera 4.7 Actividad - Medidas correctoras ante una inspección de control 4.8 Cuestionario: Repaso temas 2, 3 y 4 **5 Los prerrequisitos** 5.1 Qué son los prerrequisitos PPR 5.2 Prerrequisitos esenciales 5.3 PPR - infraestructuras 5.4 PPR - limpieza y desinfección 5.5 PPR - control de plagas 5.6 PPR - mantenimiento de instalaciones y equipos 5.7 PPR - alérgenos 5.8 PPR - gestión de residuos 5.9 PPR - control del agua 5.10 PPR - formación del personal 5.11 PPR - trazabilidad 5.12 PPR - control de materias primas y proveedores 5.13 PPR - control de temperaturas - Mantenimiento de la cadena de frío 5.14 Actividad - Envases de aluminio 5.15 Actividad - Requisitos de las salas de manipulación 5.16 Actividad - Ejecución del plan L-D 5.17 Actividad - Prevención vs corrección 5.18 Actividad - Presencia de alérgenos en cada fase 5.19 Actividad - Medición de cloro residual 5.20 Actividad - Trazabilidad de producto no conforme

© ICA FORMACION 2026

5.21 Cuestionario: Los prerrequisitos **6 Buenas Prácticas de Higiene en restauración y catering** 6.1 Qué son las BPH 6.2 Relación de las BPH con los PPR 6.3 Comprobación de las buenas prácticas 6.4 BPH en restauración y catering 6.5 Prácticas correctas en relación con la higiene personal 6.6 Prácticas correctas en relación con la manipulación 6.7 Prácticas correctas en relación con la limpieza y desinfección 6.8 Prácticas correctas en relación con el almacenamiento en seco 6.9 Prácticas correctas en relación con el almacenamiento refrigerado 6.10 Prácticas correctas en relación con el almacenamiento congelado 6.11 Prácticas correctas para la descongelación de alimentos 6.12 Prácticas correctas para la cocción de alimentos 6.13 Prácticas correctas para el enfriamiento de alimentos 6.14 Prácticas correctas para la congelación de alimentos 6.15 Prácticas correctas para la desinfección de vegetales 6.16 Prácticas correctas para el emplatado 6.17 Prácticas correctas para el envasado al vacío 6.18 Prácticas correctas en relación al transporte 6.19 Prácticas correctas en relación con la gestión de los alérgenos 6.20 Prácticas correctas en relación con la gestión de los residuos 6.21 Cuestionario: Buenas Prácticas de Higiene (BPH) en restauración y catering **7 Análisis de los Peligros y los Puntos de Control Críticos - APPCC** 7.1 Qué son los APPCC 7.2 Principios del APPCC 7.3 Análisis de Peligros - principio 1 7.4 Determinación de los Puntos de Control Críticos - principio 2 7.5 Límites críticos - principio 3 7.6 Vigilancia de los puntos de control críticos - principio 4 7.7 Medidas correctivas - principio 5 7.8 Verificación - principio 6 7.9 Documentación y registro - principio 7 7.10 Toma de muestras 7.11 Controles oficiales 7.12 Actividad - Análisis de peligros 7.13 Actividad - Ficha de elaboración de callos 7.14 Actividad - Vigilancia de conservación de canales de pollo 7.15 Actividad - Preparación de ensaladas 7.16 Cuestionario: APPCC **8 Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria en restauración y catering** 8.1 Qué es el Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria 8.2 Qué empresas deben disponer de un SGSA 8.3 Objetivo AUTOCONTROL 8.4 Criterios de flexibilidad 8.5 SGSA en restauración y catering 8.6 Objeto del SGSA 8.7 Descripción de las actividades y de los procesos alimentarios 8.8 Referencias a la normativa aplicable 8.9 Identificación del equipo responsable del SGSA 8.10 Prerrequisitos 8.11 Plan de limpieza y desinfección 8.12 Plan de control de plagas 8.13 Plan de mantenimiento de las instalaciones y equipos 8.14 Plan de gestión de residuos 8.15 Plan de control de la calidad del agua 8.16 Plan de formación 8.17 Plan de trazabilidad 8.18 Plan de control de temperaturas 8.19 Plan de control de recepción de materias primas y proveedores 8.20 Buenas Prácticas de Higiene 8.21 Análisis de peligros 8.22 Verificación del sistema de autocontrol 8.23 Cuestionario: Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria en restauración y catering **9 Información de venta al consumidor sobre la denominación del producto** 9.1 Introducción 9.2 Productos cárnicos envasados 9.3 Carnes sin envasar 9.4 Productos de la pesca frescos o descongelados 9.5 Mariscos cocidos 9.6 Frutas y hortalizas a granel 9.7 Productos de panadería y pastelería **10 Información al consumidor sobre alérgenos** 10.1 Información sobre alérgenos 10.2 Alérgenos de obligada declaración 10.3 Evaluación de alérgenos 10.4 Información de alérgenos en alimentos envasados o no 10.5 Información sobre ausencia o presencia reducida de gluten en los alimentos 10.6 Actividad - Alérgenos **11 Información nutricional** 11.1 Información nutricional en alimentos envasados 11.2 Información nutricional en alimentos sin envasar 11.3 Información nutricional de bebidas alcohólicas 11.4 Presentación de la información nutricional en las etiquetas 11.5 Como se calcula el valor energético de un alimento 11.6 Actividad - Restaurante 11.7 Cuestionario: Repaso temas 9, 10 y 11 **12 COVID 19 en establecimientos de alimentación** 12.1 Introducción 12.2 Integración de las medidas preventivas frente al COVID19 dentro del sistema de autogestión de la empresa alimentaria 12.3 Medidas preventivas frente al COVID19 en establecimientos de alimentación 12.4 Ventilación 12.5 Reorganización de espacios y recorridos 12.6 Refuerzo de la limpieza y desinfección 12.7 Formación e información a los trabajadores 12.8 Señalización 12.9 Refuerzo de las practicas de higiene en los procesos de manipulacion y elaboracion de productos alimenticios 12.10 Refuerzo de las prácticas de higiene en el proceso de venta 12.11 Actuaciones de vigilancia y control frente al COVID-19 12.12 Cuestionario: COVID 19 en establecimientos de alimentación **13 La Cultura de la Seguridad Alimentaria** 13.1 Bases de la cultura de seguridad alimentaria 13.2 La cultura de la seguridad alimentaria como obligación 13.3 Requisitos Voluntarios vs Obligatorios 13.4 Como aplicar esta nueva cultura 13.5 Cuestionario: La Cultura de la Seguridad Alimentaria 13.6 Cuestionario: Cuestionario final

© ICA FORMACION 2026