AcreditaPRO

MANUAL DE ESTUDIO

# Higiene y Seguridad Alimentaria en Comedores Escolares y Residencias

Material de apoyo para la preparación del examen

*Formación impartida conforme a la Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición, y al Real Decreto 315/2025.*

Generado el 18/11/2026

© AcreditaPro

# Índice

1. 1. Introducción y objetivos del curso
2. 2. Marco normativo específico
3. 3. Definiciones clave
4. 4. Perfiles de riesgo reforzado
5. 5. El Real Decreto 315/2025: alimentación saludable en centros educativos
6. 6. Menús especiales por alergias, intolerancias y motivos culturales o religiosos
7. 7. La obligación de informar a las familias
8. 8. La disfagia en residencias de mayores
9. 9. El estándar IDDSI de texturas
0. 10. Alimentos a evitar en dietas de textura modificada
11. 11. Elaboración segura de dietas trituradas y de textura modificada
12. 12. Cocina central y sistemas de distribución
13. 13. Línea fría y línea caliente
4. 14. HACCP aplicado a la restauración colectiva
5. 15. Formación y supervisión del personal
6. 16. Control e inspección oficial
17. 17. Relación con otros cursos del Pilar 1
8. 18. Casos prácticos resueltos
9. 19. Preguntas frecuentes
0. 20. Glosario de términos
21. 21. Resumen de puntos clave
22. 22. Anexo normativo: legislación citada en este curso

© AcreditaPro — Bimedio. Material gratuito, prohibida su reventa.

*Este documento es el temario base del curso. Su contenido está alineado con el Reglamento (CE) 852/2004, la Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición, y el Real Decreto 315/2025, que desarrolla dicha ley para la alimentación en centros educativos. Este curso complementa al curso "Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo" — aquí solo se desarrolla lo específico de la restauración colectiva en comedores escolares y residencias. Es material formativo, no el certificado en sí.*

## 1. Introducción y objetivos del curso

Los comedores escolares y las residencias de mayores comparten un rasgo que los distingue de un restaurante convencional: atienden a colectivos con menor margen de error, ya sea por edad, fragilidad física o condiciones de salud. Este curso se centra en lo que es específico de la restauración colectiva dirigida a estos grupos, más allá de la higiene alimentaria general ya vista en otros cursos.

Al finalizar este curso, serás capaz de:

- Identificar los perfiles de riesgo reforzado propios de comedores escolares y residencias.
- Aplicar los criterios del Real Decreto 315/2025 sobre alimentación saludable en centros educativos.
- Reconocer qué es la disfagia y aplicar el estándar IDDSI de texturas en residencias de mayores.
- Diferenciar los sistemas de línea fría y línea caliente en la distribución de comidas desde una cocina central.
- Entender por qué el margen de error en estos entornos es menor que en la restauración convencional.

## 2. Marco normativo específico

- **Ley 17/2011**, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición: su artículo 40 establece medidas especiales dirigidas al ámbito escolar.
- **Real Decreto 315/2025**, de 15 de abril: desarrolla los artículos 40 y 41 de la Ley 17/2011, estableciendo normas obligatorias para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos. Convierte en obligación legal muchos criterios que hasta ahora eran solo recomendaciones de la AESAN.
- **Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos** (2010, con respaldo legal desde 2011): herramienta de referencia para la gestión del comedor escolar.
- **Programa 16 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA)**: es el programa mediante el cual se realizan las inspecciones oficiales en comedores escolares.

Para residencias de mayores, se aplica el marco general de higiene alimentaria (Reglamentos 852/2004 y 853/2004 según el tipo de alimento) junto con estándares de referencia específicos sobre disfagia, como el marco internacional IDDSI (ver secciones 8 y 9), que aunque no es una norma jurídica española, es el estándar de referencia adoptado ampliamente por hospitales y residencias.

© AcreditaPro — Bimedio. Material gratuito, prohibida su reventa.

## 3. Definiciones clave

- **Restauración colectiva**: servicio de alimentación dirigido a un colectivo numeroso y habitualmente cautivo (escolares, residentes, pacientes), frente a la restauración comercial dirigida al público general.
- **Cocina central**: instalación donde se elabora la comida que después se distribuye a varios centros o puntos de consumo distintos.
- **Línea fría**: sistema de distribución en el que la comida se enfría rápidamente tras su cocción y se conserva refrigerada hasta su regeneración justo antes de servirse.
- **Línea caliente**: sistema de distribución en el que la comida se mantiene caliente de forma continua desde su cocción hasta su servicio.
- **Disfagia**: dificultad para tragar alimentos o líquidos de forma segura.
- **Textura modificada**: alimento o líquido cuya consistencia se ha adaptado (por ejemplo, mediante triturado o espesantes) para que sea seguro de tragar para una persona con disfagia.

## 4. Perfiles de riesgo reforzado




Tres perfiles concentran gran parte de la atención reforzada que exige este curso:

- **Niños en comedores escolares**: su sistema inmunitario aún está en desarrollo, lo que los hace más vulnerables ante enfermedades de transmisión alimentaria.
- **Personas mayores en residencias**: mayor fragilidad general, y una alta prevalencia de disfagia (entre el 30% y el 50% de las personas que viven en residencias de mayores presentan algún grado de disfagia).
- **Personas inmunodeprimidas**: menor capacidad de respuesta ante infecciones, presentes tanto en comedores escolares como en residencias.

© AcreditaPro — Bimedio. Material gratuito, prohibida su reventa.

## 5. El Real Decreto 315/2025: alimentación saludable en centros educativos

Este Real Decreto, publicado en abril de 2025, fija criterios obligatorios para los menús escolares, entre ellos:

- Garantizar menús equilibrados y adaptados a las necesidades nutricionales de niñas y niños.
- Establecer raciones semanales mínimas de determinados grupos de alimentos: entre una y tres raciones de pescado a la semana, y se incentiva la presencia de legumbres, siguiendo recomendaciones de la AESAN y la OMS.
- **Promover técnicas culinarias saludables**: horno, vapor, hervido y plancha, frente a frituras, rebozados, sofritos y preparaciones con salsas grasas.




- El incumplimiento puede derivar en sanciones al amparo de la Ley 17/2011, y se controla mediante el Programa 16 del PNCOCA (ver sección 16).

## 6. Menús especiales por alergias, intolerancias y motivos culturales o religiosos

El propio Real Decreto 315/2025 contempla expresamente las necesidades especiales de las personas con alergias o intolerancias alimentarias, y de quienes, por motivos culturales, éticos o religiosos, necesitan menús alternativos. La gestión detallada de alérgenos (fichas, contaminación cruzada, protocolo ante consultas) ya se trata en profundidad en el curso "Gestión de Alérgenos y Contaminación Cruzada" — aquí solo se destaca que, en el entorno escolar, estos menús especiales deben estar identificados con especial cuidado, dado el perfil vulnerable y la menor autonomía de los niños pequeños para advertir un error.

© AcreditaPro — Bimedio. Material gratuito, prohibida su reventa.

## 7. La obligación de informar a las familias

El marco normativo establece la obligación de informar del contenido de los menús escolares al entorno familiar de los menores. Esto no es un detalle menor: permite a las familias detectar a tiempo si un menú especial (por alergia, intolerancia o motivo religioso) no se está respetando, y refuerza la transparencia general del servicio.

## 8. La disfagia en residencias de mayores

La disfagia es la dificultad para tragar alimentos o líquidos de forma segura. Es especialmente prevalente en personas mayores (la llamada presbifagia, asociada a la edad): entre el 10% y el 30% de los mayores de 65 años presenta algún grado de disfagia, una cifra que supera el 80% en mayores de 80 años.

Los riesgos principales de una disfagia mal gestionada son la **aspiración** (que el alimento o líquido pase a la vía respiratoria en vez de al esófago, con riesgo de atragantamiento o de infección respiratoria) y la **desnutrición**, si la dieta se simplifica en exceso (por ejemplo, triturando todo sin criterio) y pierde variedad y valor nutricional.

## 9. El estándar IDDSI de texturas

La International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) es un marco internacional que define de forma estandarizada las texturas de los alimentos y la viscosidad de los líquidos, con el objetivo de mejorar la seguridad y reducir el riesgo de atragantamiento en personas con disfagia. Es ampliamente utilizado en hospitales y residencias, incluidas las españolas.



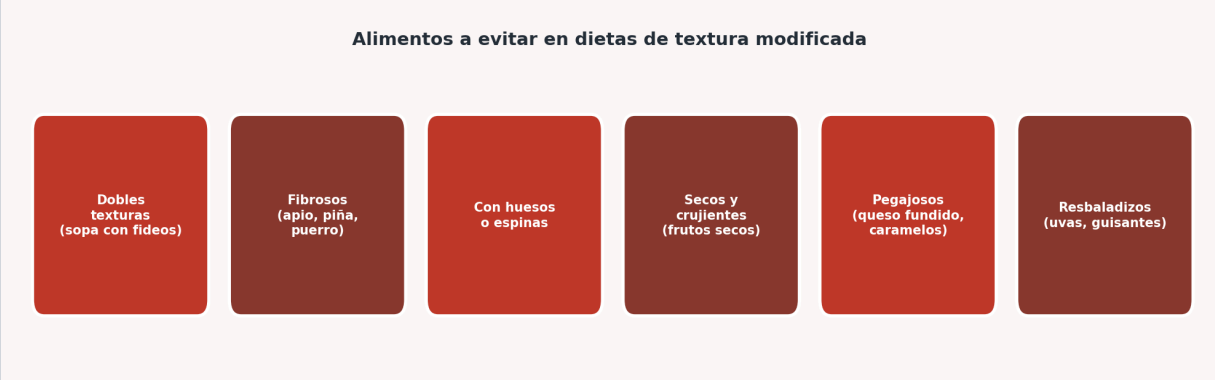

Puntos clave sobre el estándar:

- Clasifica tanto líquidos como alimentos sólidos en una escala común de niveles, cada uno asociado a un color y un número, para facilitar su identificación por todo el personal (cocina, sala, cuidadores).
- La elección del nivel adecuado para cada persona corresponde a una valoración clínica profesional (médico, logopeda), no a una decisión general de cocina — el manipulador no decide qué nivel necesita un residente, pero sí debe saber elaborar correctamente el nivel prescrito.

© AcreditaPro — Bimedio. Material gratuito, prohibida su reventa.

- Es preferible una valoración individualizada frente a la práctica de "triturar todo por precaución", que genera texturas inconsistentes, pérdida de valor nutricional y pérdida de estimulación sensorial para la persona.

## 10. Alimentos a evitar en dietas de textura modificada




En la preparación de dietas para personas con disfagia, conviene evitar:

- **Dobles texturas** (por ejemplo, sopa con fideos, o leche con cereales), ya que combinan un líquido y un sólido con distinto comportamiento al tragar.
- **Alimentos fibrosos o con hebras** (apio, piña, puerro).
- **Alimentos con huesos o espinas.**
- **Alimentos secos y crujientes** (pan tostado, frutos secos).
- **Alimentos pegajosos** (queso fundido, caramelos masticables).
- **Alimentos resbaladizos** (uvas enteras, guisantes), que pueden desplazarse de forma imprevisible en la boca.

## 11. Elaboración segura de dietas trituradas y de textura modificada

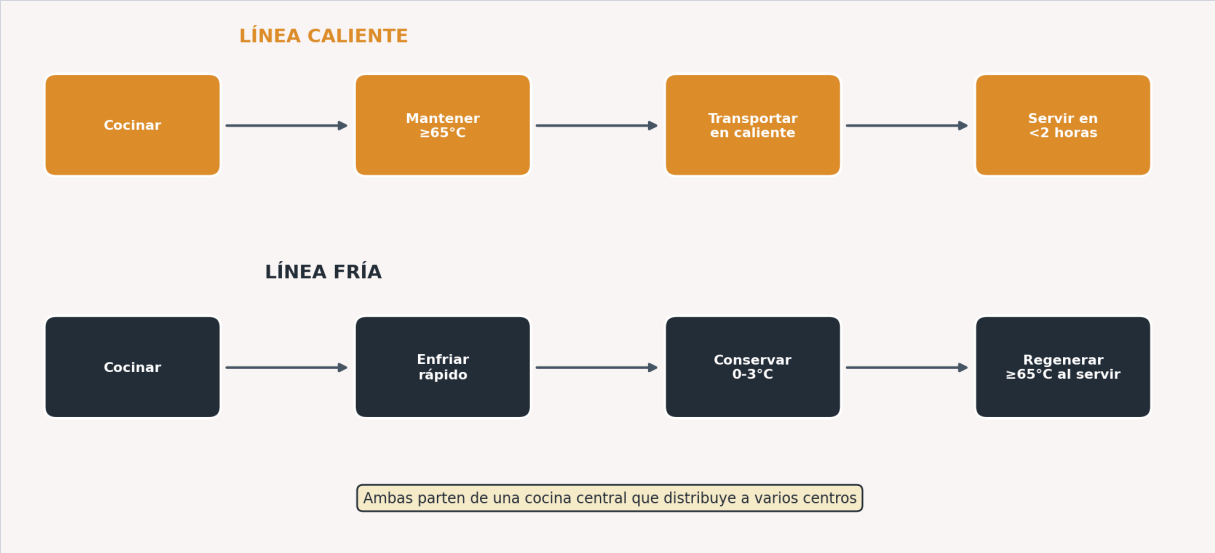
- Utilizar utensilios de medida estandarizados (por ejemplo, distintas cucharas: sopera, de postre, de café) para ajustar la cantidad de espesante o líquido de forma consistente.
- Seguir siempre las instrucciones del fabricante del espesante utilizado, ya que una dosificación incorrecta cambia el nivel de textura resultante.
- No mezclar alimentos de distinta consistencia dentro del mismo plato sin homogeneizar el resultado.
- Presentar el plato de forma reconocible cuando sea posible (por ejemplo, dando forma a un puré con la silueta del alimento original), lo que ayuda a mantener el apetito y la dignidad de la persona, sin comprometer la seguridad de la textura.

© AcreditaPro — Bimedio. Material gratuito, prohibida su reventa.

## 12. Cocina central y sistemas de distribución

Muchos comedores escolares y residencias no cocinan in situ, sino que reciben la comida de una **cocina central** (también llamada cocina de producción), que elabora el menú para varios centros distintos y lo distribuye. Este modelo permite mayor eficiencia y control centralizado, pero añade un punto crítico adicional: el propio transporte y la conservación de la temperatura durante el trayecto.

## 13. Línea fría y línea caliente




- **Línea caliente**: la comida se cocina, se mantiene a una temperatura no inferior a 65ºC de forma continua, se transporta en caliente, y debe servirse dentro de un margen de tiempo limitado (orientativamente, menos de 2 horas desde que sale de cocina) para minimizar el tiempo en la zona de peligro.
- **Línea fría**: la comida se cocina, se enfría rápidamente, se conserva refrigerada (0-3ºC) hasta poco antes de servirse, y se regenera (recalienta) alcanzando de nuevo una temperatura segura (no inferior a 65ºC) justo antes de servir.

Ambos sistemas son válidos si se controlan correctamente sus puntos críticos; la línea fría suele ofrecer más flexibilidad logística (permite preparar con más antelación), mientras que la línea caliente reduce el número de cambios de temperatura del producto.

## 14. HACCP aplicado a la restauración colectiva

Los principios del sistema APPCC/HACCP, ya vistos en el curso específico, se aplican también en comedores escolares y residencias, con puntos de control críticos propios de este entorno: la temperatura de regeneración en línea fría, el tiempo máximo de servicio en línea caliente, y la verificación de que cada menú especial (alergias, textura modificada) corresponde realmente a la persona que lo va a consumir.

© AcreditaPro — Bimedio. Material gratuito, prohibida su reventa.

## 15. Formación y supervisión del personal

Todo el personal que interviene en la elaboración, distribución o servicio de comidas en comedores escolares o residencias debe recibir formación específica, no solo en higiene alimentaria general, sino en los puntos críticos propios de este entorno: gestión de menús especiales, manejo de textura modificada cuando aplique, y protocolos de emergencia (por ejemplo, ante un atragantamiento).

## 16. Control e inspección oficial

El cumplimiento de la normativa en comedores escolares se controla mediante el **Programa 16 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA)**, que realiza inspecciones oficiales para evaluar la oferta alimentaria conforme a criterios comunes establecidos por las autoridades competentes. El incumplimiento del Real Decreto 315/2025 puede derivar en sanciones al amparo del artículo 50.2.c) de la Ley 17/2011.

## 17. Relación con otros cursos del Pilar 1

Este curso da por conocidos los contenidos generales ya desarrollados en "Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo" (cadena de frío, contaminación cruzada, higiene personal) y complementa al curso "Gestión de Alérgenos y Contaminación Cruzada" para la parte de menús especiales por alergia. Si trabajas en un comedor escolar o residencia, se recomienda completar también esos dos cursos.

## 18. Casos prácticos resueltos

**Caso 1**: Un comedor escolar sirve croquetas fritas dos veces por semana como plato principal. ¿Es esto coherente con el Real Decreto 315/2025? *No del todo. El RD 315/2025 promueve técnicas culinarias como horno, vapor, hervido y plancha, y limita frituras y rebozados; un uso tan frecuente de fritos como plato principal no encaja con ese criterio, aunque puedan aparecer de forma puntual y no sistemática.*

**Caso 2**: Una residencia decide triturar la comida de todos los residentes mayores de 85 años "por precaución", sin valoración individual previa. ¿Es correcto? *No es la práctica recomendada. La valoración del nivel de textura necesario debe ser individualizada y basada en criterio clínico (médico, logopeda), no una generalización por edad; triturar sin necesidad real genera pérdida de valor nutricional y de estimulación sensorial.*

**Caso 3**: En una cocina central que trabaja con línea fría, un lote de comida regenerada no alcanza los 65ºC antes de servirse por un fallo del equipo de regeneración. ¿Qué se debe hacer? *No debe servirse. Si no se alcanza la temperatura segura de regeneración, el lote debe considerarse un punto crítico no controlado y no debe llegar al comensal hasta resolver el problema, igual que ocurriría con cualquier otro fallo de temperatura en la cadena.*

**Caso 4**: Un comedor escolar prepara un menú sin gluten para un alumno celíaco, pero no informa del cambio a la familia hasta que esta lo pregunta directamente. ¿Es esto correcto? *No es la práctica adecuada. La normativa establece la obligación de informar del contenido de los menús al entorno*

© AcreditaPro — Bimedio. Material gratuito, prohibida su reventa.

*familiar; la familia debe poder conocer y verificar el menú sin depender de preguntar activamente cada vez.*

## 19. Preguntas frecuentes

**¿El manipulador decide qué nivel de textura IDDSI necesita un residente?** No. Esa decisión corresponde a una valoración clínica profesional (médico, logopeda). El manipulador es responsable de elaborar correctamente el nivel ya prescrito, no de decidirlo.

**¿Es lo mismo triturar toda la comida que aplicar correctamente una dieta de textura modificada?** No. Triturar todo sin criterio genera texturas inconsistentes y pérdida de valor nutricional; una dieta de textura modificada bien aplicada sigue un nivel concreto y estandarizado (por ejemplo, IDDSI), ajustado a la necesidad real de la persona.

**¿Puede un comedor escolar servir fritos de vez en cuando sin incumplir la normativa?** El Real Decreto 315/2025 no prohíbe de forma absoluta las frituras, pero establece que deben limitarse frente a las técnicas culinarias promovidas (horno, vapor, hervido, plancha); un uso puntual y no sistemático es distinto de un uso habitual como técnica principal.

## 20. Glosario de términos

- **Cocina central**: instalación que elabora comida para distribuirla después a varios centros distintos.
- **Disfagia**: dificultad para tragar alimentos o líquidos de forma segura.
- **IDDSI**: estándar internacional que clasifica las texturas de alimentos y la viscosidad de líquidos para personas con disfagia.
- **Línea caliente**: sistema de distribución que mantiene la comida caliente de forma continua hasta su servicio.
- **Línea fría**: sistema de distribución que enfría la comida tras cocinarla y la regenera justo antes de servirla.
- **PNCOCA**: Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.
- **Restauración colectiva**: servicio de alimentación dirigido a un colectivo numeroso, como escolares o residentes.

## 21. Resumen de puntos clave

- Comedores escolares y residencias atienden a colectivos con menor margen de error, lo que exige medidas reforzadas frente a la restauración convencional.
- El Real Decreto 315/2025 convierte en obligación legal criterios nutricionales y de técnica culinaria en los centros educativos.
- La disfagia es muy prevalente en residencias de mayores, y su gestión debe basarse en una valoración clínica individual, siguiendo estándares como el IDDSI, no en generalizaciones.

© AcreditaPro — Bimedio. Material gratuito, prohibida su reventa.

- Los sistemas de línea fría y línea caliente son ambos válidos si se controlan correctamente sus puntos críticos de temperatura y tiempo.
- Informar a las familias sobre el contenido de los menús escolares es una obligación normativa, no una cortesía opcional.

## 22. Anexo normativo: legislación citada en este curso

- **Ley 17/2011**, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. Su artículo 40 establece medidas especiales dirigidas al ámbito escolar.
- **Real Decreto 315/2025**, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011 para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.
- **Programa 16 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025**: marco de inspección oficial de comedores escolares.
- **IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative)**: estándar internacional de referencia sobre texturas para disfagia, no es una norma jurídica española, pero es ampliamente adoptado por hospitales y residencias.

*Este anexo recoge la legislación y los estándares mencionados a lo largo del curso con fines de referencia. No sustituye la consulta directa de los textos oficiales publicados en el BOE ante cualquier duda de aplicación concreta.*

© AcreditaPro — Bimedio. Material gratuito, prohibida su reventa.