

## Todo lo que **gestiona y protege** tu restaurante

Registros obligatorios, documentación APPCC, auditoría interna, calibración oficial, formación certificada y control de costes — todo desde la app, disponible en segundos cuando llegue Sanidad.



**Listo para el inspector en segundos.** Todos los registros, prerrequisitos, planes y certificados son descargables en PDF desde la app en cualquier momento — sin búsquedas, sin carpetas físicas.

### ✓ INCLUIDO EN TU PLAN



#### Registros Diarios Obligatorios

- Limpieza por zona con firma digital
- Control de temperaturas + foto
- Trazabilidad y recepción de mercancía + foto
- Control y declaración de alérgenos
- Registro diario de excedentes



#### Prerrequisitos APPCC Periódicos

- Control de plagas (empresa certificada)
- Suministro y calidad del agua
- Estado juntas frigoríficas y aceite freidora
- Recogida aceite residual certificada
- Estado de formación del personal



#### Documentación APPCC en Regla

- Carpeta: REGASA, contrato agua y aceite
- Contrato empresa control de plagas
- Análisis de agua suministradora
- Plan APPCC completo actualizado
- Protocolos en Puntos de Control Crítico



#### Auditoría Interna Semestral

- Visita presencial al establecimiento
- Verificación del registro correcto de datos
- Revisión de todos los módulos activos
- Informe con resultado y correcciones in situ
- Preparación real ante inspección de Sanidad



#### Calibración Oficial de Aparatos (6 meses)

- Calibración de todos tus termómetros
- Método oficial 2 puntos: 0 °C y 100 °C
- Resultado APTO / NO APTO / AJUSTADO
- Pegatina "Verificado RCA" con fecha
- Certificado PDF en tu app



#### Soporte Directo y Monitorización

- Chat de consultas directas con el consultor
- Respuesta a dudas normativa y registros
- Alertas si los registros no se completan
- Manual o automática (sensores WiFi)
- Sin permanencia ni contrato anual



#### Plan Desperdicio Alimentario — Ley 1/2025 (en vigor desde abril 2026)

- Plan empresarial anti-desperdicio en regla
- Jerarquía de 5 prioridades legal
- Envase gratuito al cliente (obligatorio)
- Registro de excedentes por servicio
- Protocolos de actuación documentados
- Informe descargable para auditoría



#### Formación Obligatoria Certificada del Personal

Certificado oficial PDF con QR verificable · Evaluación presencial con consultor SSCE0110 — nos diferencia del resto

##### Manipulación Higiénica de Alimentos

4h · 7 módulos · CE 852/2004 · Todo el equipo

📺 Teleformación | 📍 Mixto con evaluación presencial

##### Gestión de Alérgenos en Hostelería

3h · 6 módulos · UE 1169/2011 · Cocina y sala

📺 Teleformación | 📍 Mixto con evaluación presencial

##### APPCC Práctico para Cocina Real

5h · 8 módulos · CE 852/2004 · Jefes de cocina

📍 Solo modalidad mixta — evaluación final presencial obligatoria

##### Prevención del Desperdicio Alimentario

3h · 6 módulos · Ley 1/2025 + Ley 7/2022 · Todo el equipo

📺 Teleformación | 📍 Mixto con evaluación presencial

**Mixto:** teleformación + evaluación final presencial con consultor certificado SSCE0110

**Teleformación:** 100% online, examen en plataforma

### 🕒 PRÓXIMAMENTE — ACCESO ANTICIPADO PARA PILOTOS



EN DESARROLLO

#### Control de Proveedores y Precios

- Ficha de proveedor con condiciones y precios
- Historial y variaciones de precios



EN DESARROLLO

#### Carta, Menús y Alérgenos Digitales

- Actualiza tu carta en cualquier momento
- Alérgenos por plato · QR para sala y cocina



EN DESARROLLO

#### Escandallos y Control de Costes

- Rentabilidad real por plato
- Detecta qué platos te hacen perder dinero

## Cómo usar tus dos aplicaciones

Accedes a ambas con las mismas credenciales. Sin apps que instalar — funcionan desde el navegador del móvil, tablet u ordenador.



### App de Registros APPCC [app.riesgoceroalimentario.com](http://app.riesgoceroalimentario.com)

#### 1 Accede con tus credenciales

Entra en [app.riesgoceroalimentario.com](http://app.riesgoceroalimentario.com) desde cualquier dispositivo. Email y contraseña que recibirás al activar el plan.

💡 Añade la web a favoritos del móvil de cocina — funciona como app sin instalar nada.

#### 2 Registros Diarios — cada día de apertura

Completa los módulos del panel principal:

Limpieza por zonas	Diario
Temperaturas + foto	Diario
Recepción de mercancía + foto	Cada entrega
Trazabilidad + alérgenos + desperdicio	Diario

#### 3 Prerrequisitos Periódicos

En "**Prerrequisitos**" el sistema indica cuáles toca revisar:

Control de plagas	Mensual
Calidad del agua	Semestral
Juntas frigoríficas y aceite freidora	Mensual
Estado formación del personal	Continuo

#### 4 Documentación y Auditoría

En "**Documentos**" sube REGASA, contratos agua/aceite/plagas y análisis de agua. Cada 6 meses Luis visita para calibrar aparatos y verificar todos los registros — recibirás informe con resultado.

#### 5 Exporta el Informe para el Inspector

Pulsa "**Descargar informe PDF**", elige el período y descarga en segundos con todos los registros firmados y verificados.

⚠️ Alertas a los 3, 7 y 15 días sin registrar. El responsable legal del cumplimentado eres tú.



### App de Formación y Certificación [cursos.riesgoceroalimentario.com](http://cursos.riesgoceroalimentario.com)

#### 1 Accede con las mismas credenciales

Mismo email y contraseña que la app de registros — una sola cuenta para todo el ecosistema RCA.

#### 2 Elige el curso y la modalidad

Manipulación de Alimentos (4h)	Online o Mixto
Alérgenos en Hostelería (3h)	Online o Mixto
APPCC Práctico (5h)	Solo Mixto
Desperdicio Alimentario (3h)	Online o Mixto

👉 **Mixto:** teleformación + evaluación final presencial con consultor SSCE0110 — un certificado que aguanta cualquier inspección.

#### 3 Estudia el Temario a tu Ritmo

Contenido práctico adaptado a la cocina real. El sistema guarda el progreso automáticamente — ideal para estudiar en casa o entre servicios.

#### 4 Supera el Examen Online

**10 preguntas aleatorias** al finalizar los módulos. Necesitas **7 aciertos**. Puedes repetirlo si no lo superas a la primera.

#### 5 Evaluación Presencial (modalidad mixta)

Luis realiza la evaluación práctica final in situ con rúbrica oficial — convierte la formación en un certificado con validez real ante Sanidad.

#### 6 Descarga el Certificado Oficial con QR

PDF oficial disponible al instante. Guárdalo en "**Documentos**" de la app de registros. Cualquier inspector verifica la autenticidad escaneando el QR — sin llamadas ni papeleos.

#### 7 Consulta "Mi Formación"

Historial completo del equipo: cursos completados, fechas y estado por persona. También puedes verificar certificados de terceros desde "**Verificar certificado**".