



# FORMACIÓN EN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El Curso, está dirigido a todos aquellos **profesionales** que manipulen alimentos y por tanto requieren Certificar formación en Higiene y Seguridad Alimentaria.

Profesionales en **contacto directo** con los **alimentos** durante su **elaboración**, su **proceso de fabricación y transformación**, su **proceso de envasado**. Personas encargadas del **transporte, distribución, suministro y almacenaje** de los alimentos que se reciben en un establecimiento y profesionales en contacto con alimentos en procesos de **venta o servicio** de los mismos.



## Objetivos:

Que los participantes adquieran las competencias, es decir, los conocimientos, habilidades y actitudes, necesarias para utilizar todas las **medidas** al alcance del manipulador necesarias para poder **mantener sin los alimentos en perfecto estado de calidad y salubridad**, y garantizar la **protección** de su **salud** y la de los consumidores, evitando posibles **enfermedades o alergias** que podrían derivar de alimentos **contaminados o en mal estado de conservación**.

**Modalidad:** Online, Presencial y Distancia

**Duración:** Existen diferentes formaciones en función del sector



Según la Normativa Europea y Nacional, todos los Manipuladores de Alimentos han de poseer formación en Higiene Alimentaria, si existe contacto directo con el alimento.

En caso de Inspección en el Centro de Trabajo, esta formación debe ser acreditada.

Con el certificado de manipulador de alimentos puedes manipular incluso los alimentos de mayor o alto riesgo.

¡Y lo más importante! Válido para toda España

Si obtuviste el Carnet antes del 2015, se recomienda la Renovación del mismo. Las empresas tienen la obligación de asegurar la correcta formación de sus trabajadores.

**LABOR  
TRAINING  
CENTER**

**900 101 842**

**Contacte con nosotros para más información.**