



---

**Curso:** Manipulador de alimentos (alto riesgo)

**Tipo:** Formación online.

**Objetivo:** Adquirir los conocimientos necesarios para conseguir el **Certificado de Manipulador de Alimentos (alto riesgo)**.

**Temario:** Disponible en formato PDF para su descarga o impresión.

- Tema 1: **Fuentes de contaminación de los alimentos**

1. Fuentes de contaminación.
2. Condiciones necesarias para su desarrollo.

- Tema 2: **Peligros y riesgos asociados a los alimentos**

1. Peligros biológicos asociados a los alimentos.
2. Peligros químicos asociados a los alimentos.
3. Peligros físicos asociados a los alimentos.

- Tema 3: **Medidas para evitar la contaminación de los alimentos**
- Tema 4: **Regulación de la formación de los manipuladores de alimentos**
- Tema 5: **Condiciones especiales de manipulación en Restauración Colectiva**

**Anexos:**

- Anexo 1: **Deterioro alimenticio**
- Anexo 2: **Limpieza y desinfección**
- Anexo 3: **Condiciones generales de los locales, equipos y utensilios en Restauración Colectiva**

**Dirigido a:** Según define la ley, un **manipulador de alimentos** es “toda aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio”.

**Precio:** 30 Euros, incluyendo temario, tutorías, corrección de examen y **Certificado de Manipulador de Alimentos (alto riesgo) válido en toda España**

**Duración:** 30 horas.

**Observaciones:** Se entregará el **Certificado de Manipulador de Alimentos (alto riesgo)** una vez finalizado el curso y superado el cuestionario de cada tema.

**Para ampliar información, realizar consultas:** escribir a [formacion.profesional@doceteomnes.com](mailto:formacion.profesional@doceteomnes.com) o llamar al teléfono 958 590 630.

**Para matriculaciones online, seguir el enlace a la plataforma:** <http://elearning.doceteomnes.com>