



Curso de manipulador de alimentos (alto riesgo)

Centro de estudios MFP

www.centroestudiosmfp.es

RESUMEN DEL CURSO MANIPULADOR DE ALIMENTOS (ALTO RIESGO)

Un manipulador de alimentos a toda persona que en su actividad laboral tenga contacto con alimentos...ya sea en su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro o servicio. Para ello se necesita un CERTIFICADO FORMATIVO de acuerdo al Real Decreto Ley 109/2010.

El contenido del curso es el siguiente:

1. Enfermedades de transmisión alimentaria
2. Logística de alimentos
3. Procedimientos de conservación de alimentos
4. Alimentos de especial interés
5. Limpieza y desinfección
6. Control de plagas
7. Buenas prácticas del manipulador de alimentos
8. Sistema de autocontrol
9. Prevención de COVID-19

y un anexo donde tendrás la referencia a la legislación de obligado cumplimiento.

El certificado online que emitimos es conforme con la formación en materia de seguridad alimentaria requerida por la legalidad vigente, para trabajar en todos aquellos puestos en los que hay un contacto directo con los alimentos. Es válido siempre que se mantengan las condiciones de aplicación de la norma de referencia (Real Decreto Ley 109/2010); el certificado que emitimos contiene un código inequívoco de formación, siendo intransferible y único para el usuario que la realizó.

Para ampliar tus conocimientos y obtener tu **certificado** formativo, puedes realizar el curso, haciendo clic en el siguiente enlace: [curso](#).