

CURSO ONLINE • PERSONAL MANIPULADOR • ESPAÑOL E INGLÉS

# Formación en manipulación de alimentos

Curso para trabajar de forma segura con alimentos: contaminación, higiene personal, limpieza, etiquetado y alérgenos, y conservación. Con ejemplos de cocina y sala, las temperaturas clave y las buenas prácticas que comprobará la inspección sanitaria.

## DURACIÓN

**2 horas**

a tu ritmo

## MODALIDAD

**100 % online**

ordenador o móvil

## IDIOMAS

**Español e inglés**

mismo contenido

## FUNDAE

**Bonificable**

con tu crédito de formación

## POR QUÉ ES OBLIGATORIA

Desde el **Real Decreto 109/2010** ya no existe el carné de manipulador, pero el **Reglamento (CE) 852/2004** (anexo II, capítulo XII) obliga a **todas las empresas alimentarias** (bares, restaurantes, comercios, comedores, obradores o industria) a garantizar que sus manipuladores reciben **supervisión e instrucción o formación en higiene** adecuada a su puesto. La inspección sanitaria comprobará que tu equipo conoce y aplica las buenas prácticas.

## OBJETIVOS

### Lo que aprenderá tu equipo

- ✓ Identificar los tipos de contaminación y cómo se multiplican los gérmenes.
- ✓ Aplicar la higiene personal, el lavado de manos y las actitudes correctas en el puesto.
- ✓ Seguir el plan de limpieza y desinfección, y prevenir las plagas.
- ✓ Leer etiquetas, controlar las fechas y gestionar los 14 alérgenos.
- ✓ Conservar, cocinar y servir los alimentos a temperaturas seguras.

## CÓMO FUNCIONA

### Sencillo para la empresa y el alumno

- 01 La empresa da de alta a cada persona y sigue su progreso desde su panel.
- 02 El alumno hace el curso a su ritmo: su avance se guarda solo.
- 03 Cada módulo termina con un test de repaso.
- 04 Un tutor resuelve las dudas en el foro del curso en 48 horas laborables.
- 05 Al aprobar el examen final, el alumno descarga su diploma.

## Programa académico

### MÓDULO 01

20 MIN

#### Contaminación de los alimentos

- Alimento seguro, alterado y contaminado: enfermedades de transmisión alimentaria
- Contaminación biológica, química y física, y gérmenes clave como Salmonella y Listeria
- Cómo se multiplican las bacterias y la zona de peligro entre 5 y 63 °C
- Fuentes de contaminación y cómo evitar la contaminación cruzada

Test de 10 preguntas · 80 % para superarlo

### MÓDULO 02

25 MIN

#### Higiene y actitudes del manipulador

- Quién es manipulador y qué síntomas de salud debe comunicar a su responsable
- Lavado de manos paso a paso, uso correcto de los guantes y ropa de trabajo
- Aspecto personal, heridas, conductas prohibidas y cómo probar la comida
- La cultura de seguridad alimentaria del Reglamento (UE) 2021/382

Test de 10 preguntas · 80 % para superarlo

### MÓDULO 03

25 MIN

#### Limpieza, desinfección, plagas y residuos

- Limpiar no es desinfectar: proceso, plan de limpieza y frecuencias
- Útiles de limpieza, productos químicos seguros e instalaciones en buen estado
- Prevención y señales de plagas, y gestión correcta de los residuos
- Autocontrol basado en el APPCC y planes generales de higiene con registros reales

Test de 10 preguntas · 80 % para superarlo

### MÓDULO 04

25 MIN

#### Etiquetas, fechas, alérgenos y símbolos

- La etiqueta según el Reglamento (UE) 1169/2011: caducidad y consumo preferente
- Rotación de productos, etiquetado de elaboraciones propias, lote y trazabilidad
- Los 14 alérgenos, cómo informar al cliente (RD 126/2015) y evitar el contacto cruzado
- Pictogramas de peligro de los productos de limpieza y desinfección

Test de 10 preguntas · 80 % para superarlo

### MÓDULO 05

25 MIN

#### Conservación segura de los alimentos

- Recepción de mercancías, almacén de secos, refrigeración, congelación y descongelación
- Cocinado a 70 °C en el centro, platos con huevo, mantenimiento, enfriado y recalentado
- Anisakis, aceite de fritura y comidas testigo según el Real Decreto 1021/2022
- Servicio, bufés, transporte y temperaturas clave de un vistazo

Test de 10 preguntas · 80 % para superarlo

### EVALUACIÓN Y DIPLOMA

#### Así se acredita la formación

**Tests por módulo:** 10 preguntas y un 80 % para avanzar.

**Examen final:** 20 preguntas en 45 minutos, 80 % para aprobar y 3 intentos. Se abre tras completar el curso y 90 minutos de formación.

**Diploma descargable** y registro del progreso y de los resultados de cada alumno.

## FORMACIÓN BONIFICABLE

### Bonificable a través de FUNDAE

Tu empresa puede recuperar el coste del curso con su **crédito de formación**, descontándolo de las cotizaciones a la Seguridad Social. Todas las empresas con personas trabajadoras en el Régimen General disponen de este crédito cada año, con un mínimo de 420 €.

- ✓ Formación en modalidad de teleformación.
- ✓ La plataforma registra conexiones, tiempo de formación y resultados de cada alumno.
- ✓ Tutor asignado y foro de dudas, como exige la teleformación bonificada.
- ✓ Diploma para cada alumno que supera el curso.

## IDIOMAS

### En español y en inglés

El curso está disponible en **español** y en **inglés**, con el mismo contenido, los mismos tests y el mismo examen final. Ideal para plantillas internacionales que trabajan en España: la versión inglesa explica la normativa aplicable en España en inglés.

## A QUIÉN VA DIRIGIDO

### A todo el personal que manipula alimentos

- ✓ Empresas alimentarias de cualquier tamaño, obligadas por el Reglamento (CE) 852/2004.
- ✓ Empresas que quieren acreditar la formación de su equipo ante la inspección sanitaria.
- ✓ Especialmente útil para cocina, sala, barra, obrador, almacén y reparto.

## METODOLOGÍA

### Práctico y fácil de seguir

- ✓ Ejemplos reales del día a día en cocina, sala y almacén.
- ✓ Tablas de temperaturas y pasos visuales fáciles de recordar.
- ✓ Contenido interactivo con preguntas de repaso en cada unidad.
- ✓ Tiempo mínimo por pantalla para asegurar una lectura real.

## PANEL PARA LA EMPRESA

### Control total de la formación

- ✓ Alta de alumnos en minutos con nombre y email.
- ✓ Progreso en tiempo real: minutos, tests y examen de cada persona.
- ✓ Informes descargables para acreditar la formación.
- ✓ Licencias ampliables cuando las necesites.

## Cumplir nunca fue tan fácil

Forma a tu equipo, cumple con el Reglamento (CE) 852/2004 y bonifícalo con FUNDAE.

[cumpleo.com →](https://cumpleo.com)