



Manipulador de Alimentos en la Industria Alimentaria

Descripción

Modalidad

- 100% Online

Duración

- 10 horas

Calendario

- —CONVOCATORIAS DE INICIO—
- Convocatoria: 1-5 cada mes
- Convocatoria: 15-20 cada mes
- Si desea iniciar en fechas diferentes, contacte con nosotros.

Precios

- Colegiados COLQUIMUR: 60€
- Precolegiados COLQUIMUR: 60€
- Asociados ASOQUIMUR: 60€

- General: 75€

Formación Online

Formación In Company

Bonificado por FUNDAE

Campus Virtual

[Matricúlate ahora](#)

Lugar de impartición

Campus Virtual COLQUIMURFORMACIÓN



Objetivos

El curso tiene como objetivo formar a los trabajadores que manipulan alimentos para que cumplan las normas de higiene establecidas en el Reglamento (CE) 852/2004. Proporciona conocimientos sobre higiene alimentaria adaptados a cada puesto de trabajo. Su finalidad es prevenir contaminaciones y toxiinfecciones alimentarias durante la producción, transformación y distribución de alimentos. Al finalizar, el alumno obtiene un diploma acreditativo de la formación recibida para presentarlo en caso de inspección

Dirigido a:

Manipuladores de alimentos y personal de las empresas del sector alimentario en donde éstos presten sus servicios en todas las actividades referidas a la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios al consumidor. En definitiva, al personal manipulador de alimentos que presta sus servicios en la industria alimentaria.

Metodología

- 100% Online

Este curso se imparte en la Modalidad On-line, a través de nuestro [Campus Virtual](#). Tiene un enfoque práctico donde se destaca la atención directa de un tutor especialista en la temática del curso, herramientas de aprendizaje para asegurar la aplicación profesional de las competencias descritas en el curso.

El tiempo de realización será de 8 semanas, no siendo necesario agotar el plazo para la finalización del curso. En caso de ser necesario ampliar el plazo, podrá solicitarlo al centro.

Programa

- Unidad 1. Importancia de la Manipulación y Definiciones
- Unidad 2. Peligros para la salud derivados del consumo de alimentos
- Unidad 3. Manipulación higiénica de los alimentos
- Unidad 4. Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)
- Unidad 5. Programas generales de higiene en la industria alimentaria
- Unidad 6. Otros Programas de Prerrequisitos
- Unidad 7. Seguridad Alimentaria: información obligatoria y de alérgenos

Profesorado



D. Juan Zaragoza Planes

Máster en Seguridad Alimentaria, Reglamentación, Certificación y Auditorías.

Financiación y Bonificaciones

Bonificación para Trabajadores de Empresas

Desde el Colegio Oficial de Químicos de Murcia gestionamos los trámites necesarios para la **BONIFICACIÓN** a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDAE). Los interesados en la bonificación deberán contactar lo antes posible y con la anterioridad suficiente para realizar las gestiones.

En este caso el precio correspondiente para solicitar la bonificación será el de “**GENERAL**”.

Descuentos

Solicita Pago fraccionado

Bonificado FUNDAE hasta el 100%

Manipulador de Alimentos



COLQUIMUR
Colegio Oficial
de Químicos
Región de Murcia

C U R S O

¿A qué tipo de colectivo pertenece?

Elija el tipo de colectivo para conocer su precio.

Sector GeneralColegiados, Asociados y Precolegiados

Manipulador de Alimentos en la Industria Alimentaria cantidad

Matricúlate ahora

Pago seguro con
certificado SSL

5% Dto. para Desempleados

Certificado Oficial emitido por COLQUIMUR

Preguntas frecuentes

Ya he hecho mi pedido ¿cuando puedo empezar?

Una vez formalizada la matrícula, recibirás un correo de bienvenida donde se te informará de los plazos de realización y el nombre del tutor.

Cómo accedo al campus virtual COLQUIMUR

<https://www.campuscolquimurformacion.com/> / Insertar el usuario y contraseña que enviamos por email una vez matriculado en el curso

5% de descuento para desempleados

Los desempleados podrán aplicar el CUPON DESCUENTO: des5

Cómo bonificar el curso por FUNDAE

Para solicitar la bonificación de nuestros cursos, debéis señalar en la compra del curso la opción del precio **FUNDAE** y nuestro departamento de formación se pondrá en contacto con el interesado para iniciar las gestiones pertinentes.

Realizamos todos los trámites para la gestión y bonificación del crédito de formación de las empresas. Más de 20 años de experiencia gestionando planes de formación bonificados nos permiten asesorar con toda garantía en la gestión de la formación programada por las empresas.

Cumplimos con toda la normativa vigente y realizamos los trámites a través de la aplicación telemática de Fundae

Nos ocupamos de toda la documentación bien como entidad organizadora, impartidora o solo gestión externa.

También te puede interesar

Empresas que confían en COLQUIMUR

Colquimur

formación

Colquimur

escuela de negocios



Fundación Estatal

PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



**UNIVERS
DE MUR**

almabe
GABINETE TÉCNICO

iDuQC
LABORATORIOS



JABONES Y DETERGENTES

Fecha de creación

05/05/2026