Publicado en Madrid el 31/01/2018

# [Dónde hacer el curso de manipulador de alimentos](http://www.notasdeprensa.es)

## El carnet o certificado de manipulador de alimentos es un documento que acredita que la persona titular del mismo posee la formación exigida por la Normativa (Reglamento 852/2004) en materia de Higiene y Seguridad Alimentaria. Dicha acreditación es necesaria para trabajar en prácticamente todos los sectores que tengan que ver con la alimentación. En caso de no poder acreditar dicha formación por parte de los trabajadores afectados, la empresa responsable podría enfrentarse a multas de hasta 600.000€

 ¿Qué es el carnet o certificado de manipulador de alimentos?El carnet de manipulador de alimentos es un documento que acredita que la persona titular del mismo posee la formación exigida por la Normativa (Reglamento 852/2004) en materia de Higiene y Seguridad Alimentaria. Dicha acreditación es necesaria para trabajar en prácticamente todos los sectores que tengan que ver con la alimentación. ¿Quién lo necesita?Entre los sectores afectados por esta normativa tenemos, entre otros, a los sectores de hostelería, preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de alimentos. Así, prácticamente cualquier persona que tenga que ver profesionalmente con alimentos está obligado a disponer de dicha acreditación en una forma u otra. ¿Cómo cumplir con el reglamento?Para cumplir con el reglamento hay dos opciones principales. Que sea la propia empresa la que se encargue de formar y acreditar a sus trabajadores, una opción solo asequible para grandes empresas, o bien por medio de terceras empresas, normalmente academias, que ofrecen dicho servicio de formación específica, tanto a las empresas como a los trabajadores. También es habitual que los propios demandantes de empleo recurran a estas empresas para complementar su currículo y tener así más opciones de conseguir un empleo, puesto que no son pocas las empresas que buscan trabajadores que dispongan de dicha acreditación (carnet o certificado de manipulador de alimentos). ¿Formación presencial o formación online?Hasta hace poco tiempo, la forma habitual para conseguir el citado carnet era realizando cursos presenciales en academias u organismos oficiales con un coste que podía rondar entre los 50 y 100 euros. Si bien es cierto que algunos organismos, a menudo ayuntamientos, ofrecían cursos presenciales de manera gratuita aunque muy limitados en número de plazas. Estos cursos presenciales suelen tener una duración que varía entre 8,16 y hasta 24 horas, dependiendo del temario que incluyan. Sin embargo, en los últimos dos años, se ha extendido la modalidad de realizar el curso de manipulador de alimentos por medio de las plataformas digitales que diversas academias de formación han creado al efecto. Esta modalidad no solo ofrece una fórmula mucho más barata, rápida y cómoda, sino que además ofrece una acreditación que cumple perfectamente con la legislación actual. Y aunque no sea riguroso decir que son oficiales u homologados, puesto que no lo son como tal, sí es cierto que son igual de válidos que los obtenidos de manera presencial. ¿Cómo elegir dónde hacerlo?Dicho esto, es importante tener en cuenta que no todas las academias ofrecen ni el mismo servicio ni la misma confianza, especialmente de cara a posibles inspecciones. En ese sentido, es importante tener una serie de puntos en cuenta a la hora de elegir el sitio web mediante el cual obtener el carnet certificado. Estas serían unas buenas recomendaciones a tener en cuenta: 1. Optar por sitios web que lleven más tiempo (mínimo 3 o 4 años) ofreciendo esté servicio, puesto que ofrecerán una credibilidad mayor de cara a inspecciones y, además, habrá menos posibilidades de que dicha plataforma desaparezca de un día a otro, dejando sin valor a nuestra acreditación. 2. Optar por sitios web que emitan el certificado con un código único de registro y que, además, permitan verificar dicho código desde su propia plataforma o sitio web. Sin dicho código, el proceso de validación del certificado será complicado o directamente imposible. 3. Optar por sitios web de verdaderas academias, ya sean físicas o especializadas en formación online, puesto que ofrecen una mayor garantía de confianza que aquellos ofrecidos por especialistas (o supuestos especialistas), de los cuales desconocemos su situación legal y que pueden hacer cuestionable la validez del certificado. 4. Optar por sitios web que respondan rápidamente a los medios de contacto que ofrecen, puesto que algunos sitios web tardan incluso días en responder al correo electrónico o que no devuelven las llamadas al teléfono de contacto. Esto hace perder mucha credibilidad a este tipo de empresas. 5. Por último, es recomendable optar también por sitios web que ofrezcan la acreditación al instante por correo electrónico, de modo que no sea necesario esperar horas o incluso días para recibirlo. También conviene tener en cuenta si la plataforma incluye el envío del certificado en el precio y, si no es así, cuánto cobra por ello. De hecho, algunas plataformas ni siquiera lo envían por correo postal. Otras consideraciones importantesPor otra parte, y más allá de los elementos puramente prácticos y de confianza, es fundamental también tener en cuenta la calidad del propio curso, que esté actualizado y que haya sido realizado por un profesional altamente cualificado. También es importante que el Certificado emitido sea de nivel alto riesgo y multisectorial, lo que hará que el certificado sea compatible con muchos más sectores y actividades. ¿Dónde es recomendable hacerlo entonces?Una vez repasados los principales sitios web que ofrecen este servicio, la recomendación es muy clara, puesto que solo hay un sitio web que cumple con todos los requisitos que se buscan. En concreto, se trata del curso de manipulador de alimentos que ofrece Coformacion. Esta plataforma lleva 6 años ofreciendo dicho curso online y es la líder del sector en modalidad online. Tiene el precio más barato que se puede encontrar: 6€ para desempleados y 12€ para el resto. El certificado es multisectorial y de alto Riesgo. A diferencia del resto de competidores, lo ofrecen en formato carnet, diploma y certificado. Ofrecen el código de registro único para validar el certificado y una herramienta en su propia página web para hacerlo de manera sencilla. Son los únicos que ofrecen el certificado al instante por correo electrónico y, además, lo envían por correo postal. Su servicio de atención al cliente ha sido el que más rápido y mejor ha resuelto las dudas. Son una academia de formación especializada en la formación orientada al empleo. Y, además, el material del curso ha sido realizado por una excelente especialista, como es Beatriz Barrero Gozalo, diplomada en Nutrición humana y dietética, licenciada en Ciencia y tecnología de los alimentos y formadora de manipuladores de alimentos por el Colegio Profesional de Veterinarios. Todos estos factores hacen de esta plataforma, sin lugar a dudas, la mejor opción disponible actualmente para conseguir el carnet certificado de manipulador de alimentos online. Más información: Hacer el examen de manipulador de alimentos

**Datos de contacto:**

Asesor Educativo

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/donde-hacer-el-curso-de-manipulador-de](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Restauración Cursos



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)