

MANIPULADOR DE ALIMENTOS



- **Nombre completo:**
MANIPULADOR DE ALIMENTOS
- **Fecha de inscripción:**
06/07/2024
- **Duración:**
20 horas
- **Tipo:**
Particular
- **Modalidad:**
Online
- **Importe del curso:**
25.00 €
- **Bonificación:**
100%



Objetivos Del Curso

<https://grumer.es/gastronomia-1/manipuladoralimentos>

La higiene alimentaria es responsabilidad de todas aquellas personas de la empresa que de forma directa o indirecta tienen relación con los alimentos, desde los gerentes que deben proporcionar los medios económicos, materiales y de motivación necesarios, hasta los manipuladores que entran en contacto directo con los alimentos, pasando por los encargados, los transportistas, monitores de comedor, personal de compras sólo si se entiende la higiene alimentaria como una responsabilidad de todos se conseguirán los objetivos de la empresa.

Los objetivos de este curso son:

- Concienciar a los que manipulan y transforman los alimentos sobre los peligros que conlleva la contaminación de los alimentos.
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Tener conocimientos de los autocontroles para garantizar la higiene de los alimentos.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.