

- Conocer los tipos de alimentos, sus características y las posibles alteraciones.
- Conocer las obligaciones tanto del manipulador como de la empresa.
- Saber en qué consiste la cadena alimentaria y la trazabilidad de los alimentos.
- Tener claro cuál es el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad.
- Conocer qué es el sistema APPCC.
- Aprender a utilizar correctamente los productos de limpieza y desinfección.
- Saber cómo almacenar los alimentos conforme a las medidas higiénico-sanitarias que dicta la ley.
- Poder llevar a cabo las prácticas de higiene personal y buenos hábitos durante la manipulación.
- Prevenir las intoxicaciones y contaminaciones alimentarias.
- Tomar medidas preventivas en cuanto a riesgos laborales.
- Conocer la información que porta el etiquetado de un alimento.
- Nociones básicas sobre alergias alimenticias y alimentos que las causan.
- Saber en qué consiste la conservación de los alimentos.
- Aprender a comprar y recepcionar los alimentos.