

## OBJETIVOS GUÍA BÁSICA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

---

- Tener claro cuál es el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad.
- Poder llevar a cabo las prácticas de higiene personal y buenos hábitos durante la manipulación alimentaria.
- Conocer los tipos de alimentos, sus características y las posibles alteraciones.
- Saber en qué consiste la cadena alimentaria y la trazabilidad de los alimentos.
- Saber en qué consiste la conservación de los alimentos.
- Prevenir las intoxicaciones y contaminaciones alimentarias.
- 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.
- Conocer qué es el sistema APPCC.