

20520 OBJETIVOS MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

- El objetivo central es proporcionar una información clara y de fácil comprensión que permita a las personas que manipulan alimentos de alto riesgo realizar correctamente su trabajo con las máximas garantías higiénicas.
- Dar a conocer los peligros que conlleva la falta de higiene personal y el desconocimiento de las enfermedades infecciosas que afectan la manipulación de alimentos.
- Saber prevenir la contaminación alimentaria, cómo se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Tener nociones básicas sobre la cadena alimentaria, la conservación de alimentos, el etiquetado, su transporte y almacenaje.
- Conocer qué es el sistema APPCC y su importancia.