

OBJETIVOS 30420 MANIPULADOR DE ALIMENTOS. NIVEL BÁSICO

- El objetivo principal es proporcionar la formación básica para poder realizar la manipulación de alimentos con garantías de seguridad e higiene, teniendo en cuenta la legislación vigente.
- Se muestran los peligros que conlleva la falta de higiene personal y el desconocimiento de las enfermedades infecciosas que afectan la manipulación de alimentos.
- Se dan las nociones básicas en cuanto a cadena alimentaria, conservación de alimentos, almacenaje y etiquetado.
- Se informa cómo evitar la contaminación alimentaria, cómo se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones, qué es el sistema APPCC, el uso correcto de EPI's y cómo actuar correctamente para evitar el contagio de COVID-19 durante la manipulación de alimentos.