

OBJETIVOS 39420 MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y PREVENCIÓN COVID-19

- 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 y aplicando los protocolos de prevención COVID-19.
- 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 y su importancia.
- Se da a conocer la prevención COVID-19 en la manipulación de alimentos y en el ámbito laboral.
- Se informa de las infracciones y sanciones por incumplimiento de la Ley de Prevención de Riesgos Biológicos.