Manipulación de Alimentos

…compromiso con la salud pública

OBJETIVO

Instruir al participante en los aspectos cruciales de la inocuidad alimentaria y las prácticas de higiene para la manipulación de alimentos seguros y reducción del riesgo al minimo.

DIRIGIDO A

Diseñado para los trabajadores con poca o ninguna experiencia en la industria alimentaria, así como aquellos con experiencia previa con la necesidad de una actualización.

APRENDIZAJE

Los participantes al final del taller tendrán la capacidad de:

- Aplicar los conocimientos necesarios para preparar, conservar y manipular alimentos.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Reconocer los posibles contaminantes a los cuales pueden estar expuestos los alimentos.
- Conocer la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.
- Aplicar los reglas y prácticas sobre el comportamiento de los manipuladores de alimentos.
- Tomar conciencia del impacto que tiene el incumplimiento de las reglas.

BENEFICIOS

El capacitar al personal en la Manipulación de Alimentos, le brindará a la empresa:

- Cumplimiento de la Ley Orgánica Seguridad y Soberanía Agroalimentaria
- Reduce el riesgo de reclamaciones y demandas por inocuidad
- Reduce el deterioro de los alimentos evitando perdidas económicas para la empresa
- Aumento en el nivel de conciencia del personal en el momento de manipular alimentos.

DURACIÓN 8 Horas

MTP
GLOBAL CONSULTING