

Opciones para realizar el Curso de Manipulador de Alimentos

La seguridad y salubridad en la alimentación son requisitos ineludibles en cualquier ámbito de la industria alimentaria. Para preservar el cuidado de los alimentos, la higiene y la formación son los principales aspectos que determinan el control exigido por la Ley, con el fin de ofrecer el mejor servicio respetando las normas establecidas de salud pública

Todas aquellas personas que desarrollen su actividad profesional en contacto directo con alimentos deben contar con el curso de manipulador de alimentos, que les habilita para desempeñar su función en las áreas del sector correspondientes a: fabricación, transformación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

La práctica adecuada de manipulación en la industria de la alimentación puede adquirirse mediante la formación específica, fácilmente superable, disponible a través de cursos homologados online dirigidos tanto a profesionales del sector como a personas interesadas en trabajar en este ámbito.

Las empresas, asimismo, pueden facilitar a las personas empleadas el curso de manipulador de alimentos, por medio de los créditos de formación continua disponibles para la Formación en el Empleo. En el caso de las personas desempleadas, la oferta formativa abarca cursos para desempleados que habilitan para ejercer las tareas correspondientes a manipulación de alimentos, y que cada Comunidad Autónoma puede publicar periódicamente, con el fin de cubrir la demanda existente de personas interesadas en realizar la formación en torno a las ofertas de empleo disponibles.

El curso de manipulador de alimentos comprende todos los conceptos relacionados con la legislación vigente que atañe a esta actividad, así como los contenidos que enseñan la información referente a contaminación de alimentos, clasificación física, química y biológica, higiene personal y control de plagas, entre otros aspectos importantes. Es, por tanto, responsabilidad de todas las personas que trabajen directamente con cualquier alimento, aplicar la formación aprendida, una vez conocidos los diferentes tipos de productos empleados en la elaboración de alimentos, así como cuidar el perfecto estado de éstos, desde los procesos iniciales hasta su consumición en el plato.

La necesidad de incorporar esta formación al currículum de cualquier persona que tenga contacto directo con alimentos entre sus funciones profesionales, ya no sólo incumbe al buen aspecto de los productos a consumir, sino también a la propia seguridad alimentaria, exhaustivamente regulada por las normas oficiales de higiene y alimentación.

Datos de contacto:

Antonio Cañizares
958050200

Nota de prensa publicada en: [Granada](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Cursos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>