PROGRAMA DE CAPACITACION PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS PARA RESTAURANTE Y CAFETERIA NIKOPAO



INTRODUCCION

La capacitación en materia de inocuidad, no sólo consiste en enseñar las prácticas correctas del manejo de alimentos, sino también en lograr que sean incorporadas a la vida cotidiana. Esto requiere imaginación y esfuerzo, pero es un camino inevitable para disminuir sustancialmente las Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

A lo largo de toda la cadena alimentaria los alimentos experimentan distintas transformaciones que les agregan valor, hasta que finalmente llegan a los consumidores. En este trayecto, el producto toma contacto con numerosas superficies y es objeto de una importante manipulación que puede llegar a comprometer su inocuidad.

OBJETIVO

Scanned with CamScanner