

CURSO

# MANIPULADOR DE ALIMENTOS



PREVENCIÓN. SALUD. TRANQUILIDAD.

ATENCIÓN AL CLIENTE: 900 900 138

[info@cualtis.com](mailto:info@cualtis.com)

[www.cualtis.com](http://www.cualtis.com)



## QUÉ

Este curso pretende que el trabajador conozca prácticas inadecuadas de manipulación de los alimentos durante la fase del proceso productivo en el que está implicado, para prevenir y corregir las mismas.

## CÓMO

El objetivo principal de este curso es el de proporcionar una información clara y de fácil comprensión que permita a las personas que manipulan alimentos afrontar el día a día de su trabajo con las máximas garantías higiénicas, evitando y minimizando riesgos derivados de malas prácticas, con las consecuencias que conlleva para el consumidor final.

## DÓNDE

Podemos organizar cursos en nuestras instalaciones, o bien en salas de formación de la propia empresa.

## POR QUÉ

La higiene alimentaria es responsabilidad de todas aquellas personas de la empresa que de forma directa o indirecta tienen relación con los alimentos, desde los gerentes, hasta los manipuladores que entran en contacto directo con los alimentos, pasando por los encargados, los transportistas, monitores de comedor, personal de compras... Sólo si se entiende la higiene alimentaria como una responsabilidad de todos se conseguirán los objetivos de la empresa.

## PARA QUIÉN

Este curso está dirigido a los manipuladores de alimentos de la industria e instituciones de la comunidad, ya sean hospitales, colegios, restaurantes, supermercados y otros.



CURSO

**Manipulador  
de alimentos**