

REFERENCIA RÁPIDA DEL CURSO

MANIPULADO DE ALIMENTOS

Computar, seleccionar y comprar las materias primas e insumos adicionales que demanda su tarea.

Conocer y practicar al extremo las normas de higiene y seguridad relacionadas con el fraccionamiento, empaque, enfriado, y manipulación de las materias primas para la elaboración de productos.

Conocer las normas laborales para situación de autónomo y /o relación de dependencia.

Desempeñar la actividad por su cuenta o en relación de dependencia.

Supervisar la labor de otras personas.

Conservar y tratar los productos y materias primas de acuerdo a las normas de salud, higiene y conservación de los mismos.

Conocer y aplicar las reglamentaciones vigentes emanadas del Ministerio de Salud Pública con relación a los locales y recipientes para lavado y conservación de productos alimenticios para consumo humano.

Mantener y realizar reparaciones emergentes y sencillas en el instrumental y utensilios que utiliza.