

Capacitación de manipuladores de alimentos en higiene y seguridad alimentaria.

Zogbi, Ana Paola (2010) *Capacitación de manipuladores de alimentos en higiene y seguridad alimentaria*. [Proyecto de proyección social]

El texto completo no está disponible en este repositorio.

Resumen

La adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incide directamente sobre la salud de la población. Está demostrada la relación existente entre una inadecuada manipulación de los alimentos y la producción de enfermedades transmitidas a través de éstos. Las medidas más eficaces en la prevención de estas enfermedades son las higiénicas, ya que en la mayoría de los casos es el manipulador el que interviene como vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, en la contaminación de los alimentos. El manipulador de alimentos tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación cuidadosa, que se logrará mediante la adquisición de conocimientos en el manejo de los alimentos, higiene personal y organización del trabajo así como tomar conciencia del sentido de responsabilidad por la trascendencia del servicio que prestan. El presente proyecto se plantea realizar actividades de capacitación de manipuladores de comedores institucionales dependientes de organismos oficiales o entidades de la comunidad.

Tipología documental: Proyecto de proyección social

Palabras clave: Tecnología de los alimentos. Manipulación segura. Higiene. Comedores comunitarios.

Descriptores: [T Tecnología > TALIM Tecnología de los Alimentos](#)

Unidad Académica: [Universidad Católica de Córdoba > Facultad de Ciencias Agropecuarias](#)