



©Depositphotos.

Cesnut consolida sus videoformaciones sobre manipulación de alimentos en colectividades

03-05-2023

Cesnut consolida un año más su videoformación de Manipulador de Alimentos como la mejor alternativa para que los empleados/as trabajen con la máxima garantía de inocuidad alimentaria, evitando riesgos derivados de la mala praxis. El objetivo es que, mediante vídeos muy dinámicos, todo el personal implicado en la manipulación de alimentos disponga de los conceptos necesarios de higiene y seguridad alimentaria para restauración colectiva.

Las actas de las inspecciones detectan, con frecuencia, errores básicos en las prácticas de higiene por parte de los manipuladores de alimentos. Para buscar una solución a este problema es necesario hacer hincapié en una de las principales causas: la falta de formación de calidad del personal. Y es que proporcionar a los/las trabajadores/as los conocimientos necesarios en manipulación de alimentos, les llevará a entender y evitar los riesgos de una mala praxis. Por este motivo, Cesnut recomienda que todo el personal implicado disponga de todos los conceptos básicos de higiene y seguridad alimentaria. Así, se asegurará que los empleados/as trabajen con la máxima garantía de inocuidad alimentaria.

Es importante recordar que, según el reglamento vigente, es de obligado cumplimiento que toda persona que tiene contacto en cualquier fase del proceso de elaboración y servicio de alimentos tenga el título de manipulador de alimentos. Este reglamento especifica, también, que el carné de manipulador de alimentos está obsoleto y que, actualmente, se requiere formación continuada del personal. Además, el curso debe renovarse como máximo cada 2 años.

Aun así, cuando se trata de formar al personal en materia de Higiene Alimentaria, existe mucha oferta de cursos incompletos que no cubren el mínimo de los conceptos básicos para el puesto de trabajo.

Riesgos de una formación de manipulador de alimentos incompleta

- Alta probabilidad de intoxicaciones alimentarias en el establecimiento.
- Alto riesgo de contaminaciones cruzadas durante el proceso de manipulación en las cocinas.
- Alta posibilidad de sanciones y/o no conformidades en las actas de las inspecciones por no cubrir correctamente el expediente formativo requerido para el puesto de trabajado del empleado/a.

Los tres pilares de garantía, de los cursos de Manipulación de Alimentos de Cesnut

Cesnut es una consultora formada por expertos en seguridad alimentaria y formación especializada y bonificada por la Fundae, que ofrece en toda España una formación completa basada en tres pilares para una formación con garantía.

- Formación completa de calidad basada en errores y problemas reales: En la formación se plantean situaciones, casos e imágenes reales de los principales errores que se cometen en las cocinas, planteando siempre las acciones correctivas para cada situación.
- Formación impartida por expertos auditores en Seguridad Alimentaria: Los tutores de este curso formativo son expertos en la normativa actual de Higiene Alimentaria. Por lo que los alumnos pueden contactar directamente con el tutor para resolver cuestiones reales de su puesto de trabajo.
- Formación adaptada a las necesidades del sector: La formación es específica para cada tipología de sector, cumpliendo con la normativa vigente para residencias, hospitales, centros educativos, caterings, etc.

Cesnut, ofrece esta formación tanto en formato presencial como en formato de video formaciones a través de su campus virtual. Para conocer las próximas convocatorias con plazas disponibles, podéis contactar por mail con la empresa.

Contacta con **Cesnut Nutrición** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Cesnut forma sobre alergias alimentarias a cocineros y monitores de comedores escolares
- Texturizados: formaciones clave para evitar broncoaspiraciones en residencias de ancianos
- Cesnut ofrece un pack formativo para ayudar a las colectividades a superar las inspecciones
- Cesnut crea una pauta nutricional para ayudar a las residencias a hacer frente al Covid-19