



Tres formaciones básicas que toda empresa de colectividades debe asegurar para su plantilla

22-12-2021

Uno de los deberes de las empresas de restauración colectiva es formar al personal de cocina de forma periódica en materia de buenas prácticas de manipulación, así como cualquier otra formación específica según el puesto de trabajo o tipología de servicio de la empresa. Por ese motivo, es esencial para la empresa conocer de qué tres formaciones básicas debe disponer la plantilla para que se realice el trabajo de manera correcta, asegurando siempre la salubridad de los alimentos.

1- Formación de manipulador de alimentos.

De forma obligatoria la empresa de restauración colectiva debe asegurar que su plantilla tiene el curso de formación de manipulador de alimentos actualizada. Obtener los conocimientos mínimos básicos de higiene alimentaria y las buenas prácticas de manipulación, asegurarán que el trabajador actúe acorde a las normativas vigentes, cumpliendo con los requisitos mínimos. Esta formación periódica debe renovarse de manera anual o según las necesidades del personal.

2- Formación de APPCC y pre-requisitos.

Durante una inspección de sanidad se supervisan desde las buenas prácticas de manipulación hasta los registros que realiza el personal de cocina; por ello, todo trabajador debe conocer qué es el APPCC, sus objetivos y, sobre todo, su aplicación en el puesto de trabajo. El inspector o la inspectora podrá solicitar registros y documentación al personal de cocina, por lo que es esencial que todo trabajador sea consciente de sus obligaciones en su puesto de trabajo y qué registros debe realizar cada día.

3- Formación de alergias e intolerancias alimentarias.

Las alergias e intolerancias alimentarias siguen creciendo día a día, siendo uno de los principales problemas de gestión en

las cocinas. Una correcta formación sobre alergias e intolerancias alimentarias a todo el personal de cocina y servicio de comedor permitirá una correcta *praxis* de manipulación y una seguridad alimentaria en el establecimiento.

Los expertos en nutrición y seguridad alimentaria de las consultoras que trabajamos en el sector podemos ayudar ofreciendo estas tres formaciones básicas para todo el personal de cocina, auxiliares y servicio de comedor; en nuestro caso, tanto en formato presencial como en formato *on line* a través de nuestro campus virtual.

Noticias Relacionadas

- Seis guías imprescindibles para saber más sobre disfagia y dietas de textura modificada
- ¿Por qué en algunos centros la elaboración de las dietas texturizadas es un fracaso?
- Selección 2021 de libros, guías y manuales profesionales para la restauración colectiva
- Forma a tu personal de cocina con 'El libro negro de la seguridad alimentaria'



Carla Dalmau es graduada en Nutrición Humana y Dietética por la UB y especializada en Seguridad Alimentaria; coordinadora de proyectos y formación para empresas de restauración colectiva en **Cesnut Nutrición**, una consultoría nutricional especializada en validación dietética de menús para empresas de colectividades e industrias alimentarias. @: carla@cesnut.com.