

Competencias laborales de los
Manipuladores de alimentos
certificados en INTI

- **Conoce, entiende, acepta y aplica la normativa vigente relacionada con la manipulación de alimentos.**
- **Domina y aplica las normativas vigentes para la manipulación de materias primas, aditivos, ingredientes, envases y embalajes, utensilios y equipos.**
- **Conoce, entiende y aplica los procedimientos higiénicos sanitarios básicos relacionados con la manipulación correcta de los alimentos, a fin de garantizar la inocuidad de los mismos.**
- **Conoce, entiende y aplica los hábitos de higiene personal requeridos.**
- **Conoce y entiende la importancia de las normas de conducta personal exigidas durante la manipulación de alimentos, y las aplica.**
- **Conoce y aplica las condiciones de uso exigido y las normas de higiene y conservación de su ropa de trabajo y otros accesorios a utilizar también exigidos como por ej. cofia, barbijo, guantes, etc.**
- **Conoce y entiende la importancia del uso de los elementos de protección personal (EPP) y los utiliza correctamente.**
- **Reconoce la importancia del manejo de plagas y los riesgos asociados a la presencia de las mismas, y contribuye a su vigilancia.**
- **Reconoce la importancia de la gestión de residuos y contribuye a su aplicación.**
- **Está en condiciones de controlar, registrar y comunicar el trabajo realizado.**
- **Está en condiciones de tomar decisiones y resolver problemas dentro del alcance de su puesto y tiene criterio para evaluar cuando debe solicitar colaboración.**
- **Conoce y entiende el riesgo de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).**
- **Está en condiciones de identificar y comunicar al responsable que corresponda, riesgos para la inocuidad de los alimentos en el ámbito de su trabajo.**
- **Conoce y entiende todos los aspectos relacionados con la infraestructura edilicia para el procesamiento de alimentos y es capaz de realizar sugerencias para su mejora.**
- **Reconoce que ciertas etapas del proceso de elaboración del alimento son críticas para la inocuidad del mismo y entiende que deberían ser controladas.**