



TEMARIO GENERAL

CURSO MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO GENERAL	DIRIGIDO A	DURACIÓN
El participante conocerá y manejará los principios del manejo higiénico de los alimentos, como lo marca el estándar de competencia EC0081 del CONOCER	Manipuladores de alimentos.	20 Horas

TEMARIO

- I. Manejo higiénico en el servicio de los alimentos y bebidas.
- II. Recibir higiénicamente materias primas, alimentos y bebidas.
- III. Almacenar higiénicamente materias primas, alimentos y bebidas.
- IV. Aplicar prácticas de higiene en el servicio de alimentos y bebidas.

INSTRUCTOR:

Rodrigo Alberto Zaragoza Rosellón