



TEMARIO GENERAL

CURSO “PREPARACION DE ALIMENTOS”

OBJETIVO GENERAL	DIRIGIDO A	DURACIÓN
El participante conocerá y manejará los principios de la preparación de los alimentos, como lo marca el estándar de competencia EC0127 del CONOCER	Cocineros	20 Horas

TEMARIO

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

INSTRUCTOR:

Rodrigo Alberto Zaragoza Rosellón