EC0081-Manejo higiénico de los alimentos

Área de Capacitación: Gastronomía

Duración: 20 hrs. **Modalidad:** Presencial

Objetivo: Conoceremos los principales agentes causantes de la contaminación de los alimentos y aprenderemos a utilizar las técnicas de prevención de enfermedades causadas por alimentos expedidos en establecimientos de comida.

Contenido temático:

1. Seguridad e higiene en los establecimientos.
2. Seguridad e higiene en equipos, instrumentos de cocina y personal de comedor.
3. Recepción, clasificación y almacenamiento de materias primas, alimentos y bebidas.
4. Prevención de enfermedades por alimentos contaminados.
5. Zonas de peligro y control de temperaturas para alimentos.
6. Aplicar prácticas de higiene en la Preparación de Alimentos y Bebidas.