Higiene y sanidad en la preparación de alimentos

Área de Capacitación: Gastronomía

Duración: 40 hrs. **Modalidad:** En línea

Objetivo: Los participantes conocerán sobre las normas oficiales nacionales de establecimientos que ofrecen alimentos y bebidas, así como las características organolépticas de los alimentos y su correcto almacenamiento.

Contenido temático:

1. Higiene Personal.
2. Definición de ETAs.
3. Tipos de contaminantes.
4. Cadena comercial de los alimentos.
5. Limpieza y desinfección (Parte 1 y 2).
6. Plagas.
7. Características organolépticas de los alimentos.
8. Preparación y servicio.