



Manejo Higiénico de los Alimentos para Empresas Comunitarias

Dirigido a: Personal de los establecimientos que desean garantizar las mejores condiciones de higiene y calidad en los alimentos que ofrecen al público. A todos los comensales que buscan además de satisfacer su apetito, conocer las condiciones en las que deben estar sus alimentos e involucrarse con las medidas de limpieza para evitar enfermedades.

Te permitirá: Identificar las principales causas de contaminación de los alimentos, así como las medidas que se deben cumplir para evitar enfermedades estomacales antes, durante y después de comer.

Consta de: 2 horas

Temario:-

Introducción al desarrollo humano

Importancia de la higiene en el servicio de alimentos

Higiene personal

Compra de mercancía

Almacenamiento de alimentos

Preparación de los alimentos

Limpieza y desinfección.

Control de plagas y manejo de la basura.

Agua potable y hielo.

Servicio de alimentos.