

Curso: HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**Objetivo General:**

Al término del curso, los participantes conocerán técnicas e instrumentos que les permitan manejar con higiene, sanidad y seguridad la preparación de alimentos, así como prevenir contaminaciones de los mismos con base en la normatividad oficial.

Área de conocimiento:

GASTRONOMÍA

Modalidad:Presencial En línea **Evaluaciones:**Evaluación Inicial Evaluación Final Otra _____**Alineado a:**Estándar de Competencia Norma Técnica de Competencia Laboral **Temario:**

1. Higiene Personal.
2. Las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA'S).
3. Tipos de Contaminantes.
4. Cadena Comercial de los Alimentos.
5. Limpieza y Desinfección (parte 1).
6. Limpieza y Desinfección (parte 2).
7. Plagas.
8. Características Organolépticas de los Alimentos.
9. Preparación y Servicio.

Duración:

40 horas

Capacidad máxima:

35 personas

Observaciones:Unidad Administrativa: **Dirección de Servicios Tecnológicos y de Capacitación****Correo-E:**

capacita@conalep.edu.mx

Teléfonos:

55.54803700

722.2710800

Ext.2817

No. de curso: 0005