



Viernes 21 de febrero del 2020

Horario: 8:00 am a 5:00 pm

Costo: ₡15.300

Objetivo General:

Capacitar a los participantes en cuanto a las buenas prácticas de higiene, manejo, preparación, conservación y distribución de los alimentos para mejorar y conservar la calidad e inocuidad de los mismos.

Tabla de contenido:

- *Inocuidad alimentaria, responsables y legislación aplicable.
- *Los alimentos y los microorganismos.
- *La alteración y conservación de los alimentos.
- *Hábitos de higiene de la persona manipuladora de alimentos.
- *Controles durante la elaboración de alimentos.
- *Limpieza y desinfección

Detalle número de cuenta IBAN del Banco de Costa Rica: Cuenta en colones: CR72015201001023730258