

Asociación Nacional de Chef ANCH
Instructora: Pamela Aguilar



Horario: Del lunes 10 al jueves 13 de febrero del 2020.

De 5:00 pm a 9:00 pm

Costo: ₡20.000 (IVA incluido)

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.

Evaluación:

Este curso será evaluado de la siguiente manera:

Descripción	Ponderación
Asistencia	10%
Quiz (2)	10% (5%C/U)
Prácticas en clase	40%
Participación	10%
Exámen final	30%

Cronograma

TEMA
<ul style="list-style-type: none">• Inocuidad Alimentaria (legislación)• Microorganismos
<ul style="list-style-type: none">• Quiz #1• Tipos de Contaminación• Higiene Personal
<ul style="list-style-type: none">• Quiz #2• Selección de Materias Primas• Manipulador de Alimentos
<ul style="list-style-type: none">• Limpieza y Desinfección• Practica y Examen Final

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