



Higiene en restauración

Sku: CT0406

Horas: 9

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Normativas legales generales de higiene alimentaria. 2. Protocolo de control de la higiene alimentaria en restauración. 2.1. Recepción. 2.2. Almacenamiento y conservación. 2.3. Manipulación. 2.4. Elaboración en caliente. 2.5. Elaboración en frío. 2.6. Post-preparado. 2.7. Ficha control diario de las temperaturas. 2.8. Ficha control semanal. 2.9. Programa de limpieza. 2.10. Análisis de peligros y puntos de control críticos.