

EC0081

MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS



PROPÓSITO DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIA

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que se desempeñan como manipuladores de alimentos, cuyas competencias incluyen la verificación, lavado y desinfección de instalaciones, equipo y utensilios; la recepción, almacenamiento y preparación higiénica de materias primas, alimentos y bebidas, a fin de minimizar las causas de contaminación y reducir los riesgos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en el Estándar de Competencia (EC).

TEMAS GENERALES

- Recibir higiénicamente materias primas, alimentos y bebidas.
- Almacenar higiénicamente materias primas, alimentos y bebidas.
- Aplicar prácticas de higiene en la preparación de alimentos y bebidas.
- Consejos para manejo higiénico de alimentos.