

METEPEC, ATLIXCO PUEBLA MAYO DEL 2025

Por medio de la presente me permito saludarle y presentarle la propuesta de Cursos a impartir, gentilmente solicitado por usted, de Manejo Higiénico de Alimentos basado en el ECO081, le adjunto temario:

Para todo el personal : meseros y cocineros.

CURSO: MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTO

Contenido

OBJETIVO GENERAL DEL MANUAL	
APLICACIÓN DEL MANUAL	
INTRODUCCIÓN	
EVALUACIÓN INICIAL	
ANTECEDENTE-TRANSPORTE.....	
1. RECIBIR HIGIÉNICAMENTE MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS Y BEBIDAS.....	
Recepción.....	
1.2 Características generales para inspeccionar en los alimentos.	
2. ALMACENAR HIGIÉNICAMENTE MATERIA PRIMAS, ALIMENTOS Y BEBIDAS.	
2.1 Almacenamiento.....	
2.2 Refrigerador.....	
2.2.1 Congelador	
2.3 Almacén de secos	
3. PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	
3.1 Limpieza y desinfección en el área y equipo	
3.2 Tipos De Suciedad.....	
3.3 Los trapitos al sol.....	
3.4 Higiene personal.....	
3.4.1 Técnica del lavado de manos.....	

3.4.2 Requerimientos del área para el lavado de las manos o estación de lavado	
EVALUACIÓN INTERMEDIA	
3.5 Preparación de alimentos	
Alimentos crudos.....	
3.5.1 Lavado y desinfección de frutas verduras y hortalizas	
3.5.2 Descongelación de alimentos	
3.5.3 El termómetro	
3.5.4 Cocción de alimentos	
3.5.5 Enfriado de alimentos calientes.....	
3.5.6 Alimentos preparados con anterioridad	
3.6 Servicio de alimentos.....	
3.6.1 Prácticas prohibidas en el servicio.....	
3.7 Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).....	
3.8 Agua potable y hielo	
3.9 Control de plagas y manejo de la basura.....	
4. CONCLUSIÓN	
5. PRÁCTICA DE CAMPO	
5.1 Práctica Procedimiento Para Lava Loza	
5.2 Práctica Procedimiento Para Lavar Y Desinfectar Equipo Fijo	
BIBLIOGRAFÍA	
EVALUACIÓN FINAL	

El curso tiene una duración de 20Hrs a impartir en una semana de lunes a viernes de 09:00 am a 13:00 pm, 4 horas diarias.

INVERSIÓN

Curso de 15 hrs = \$20,000.00 más iva (\$3,200.00) = \$ 23,200.00

(Veinti Tres Mil Doscientos pesos 00/100M/N:)

Solicitando el 50% (\$11,600.00) para logística del curso, y el resto al terminar.

Se otorgará un descuento adicional, por pertenecer a la Asociación, del 10% quedando en:

\$18,000.00 más iva (2,800.00) total= \$20,880.00

(VEINTE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS 00/100 M.N)

1.- Cursos operativos :15 hrs de Curso durante el cual se impartirán 3 horas diarias para una semana, 20% son teoría y 80% práctico dinámicas grupales en cinco sesiones vespertino de 18:00 a 21:00 pm.

2.- Requeriremos de instalaciones, ya que todas las dinámicas se realizan en el salón del curso. (de preferencia con alguno de los participantes).ó solicitar instalaciones de los participantes para las prácticas de campo.

INCLUYE

- **Manual por participante (máximo 20)**
 - **Dinámicas grupales**
 - **Video**
- **Prácticas alineadas al curso de capacitación**
 - **Diploma con valor curricular**

Agradeciendo la atención a la presente y en espera de sus comentarios, para agendar fechas,
y dime, por favor cuantos participantes serán, quedo como su más atento servidor.

ATENTAMENTE



MDH: JOSÉ EDUARDO NIETO LARA
DIRECTOR GENERAL
CIATUR, S.C.