



# TALLER DE MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

Impartido por: Chef Margarita Moreno

1. Introducción
2. Enfermedades transmitidas por los alimentos
3. Causa de contaminación de los alimentos
4. Vehículos de transformación de enfermedades
5. Higiene personal
6. Limpieza y desinfección
7. Plagas
8. Temperatura e higiene en las etapas del proceso de alimentos
9. Glosario