



## CURSO:

# MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS



## DIRIGIDO A:

Responsables de restaurantes, comedores industriales, empresas con comedores, establecimientos de elaboración de productos artesanales, expendios de comidas y bebidas, tortillerías, panaderías, fondas; cocineros, meseros, amas de casa y público en general.

## BENEFICIOS:

Cumplir con los estándares, para el manejo higiénico de los alimentos del CONOCER, DISTINTIVO H Y LA NORMA NOM-251-SSA1-2009; Estar preparado para una visita de inspección por parte de autoridades sanitarias; buscar alguna certificación relacionada a los alimentos; obtener respaldo documental de conocimientos sobre el manejo de alimentos; reducir riesgo de contaminar el alimento; aumentar clientes.

## OFRECE:

- Constancia avalada por la Universidad Don Vasco.
- Formación teórico –práctica.
- Días y horario: viernes de 09:00 a 14:00 hrs
- Duración: 20hrs
- Inicio: Viernes 20 de mayo

## COSTOS

Inscripción \$100.00  
Mensualidad \$500.00

## INFORMES

Departamento de Extensión Universitaria  
Cel. 452 1358171  
Tel 452 50 34800 ext. 125  
Horario de oficina: De Lunes a viernes 9:00 13:00  
6:00 a 19:00Hrs