

MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS NMX-605-F-NORMEX-2015 (DISTINTIVO H)

SESIÓN	TEMARIO	DURACIÓN
1	<ul style="list-style-type: none">Disposiciones técnicas relativas a la calidad e higieneInstalaciones físicasInstalaciones sanitariasPersonalAgua y hieloControl de plagasEquipoLimpieza y desinfección	4 hrs
2	<ul style="list-style-type: none">Recepción de alimentosAlmacenamiento de alimentosAlmacenamiento de productos químicosPreparación de alimentosServicioTransporteDocumentos	4 hrs

Incluye:

- ✓ Manual electrónico para el participante.
- ✓ Carpeta del curso.
- ✓ Constancia de habilidades (Formato DC3, previamente llenado por la empresa solicitante).
- ✓ Reconocimiento de participación con valor curricular y registro ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.

Duración total: 8 horas.

