



DISTINTIVO H

Reconocimiento otorgado por la Secretaría de Salud y Secretaría de Turismo para destacar aquellos establecimientos de alimentos y bebidas que cumplen con exigencia las prácticas correctas de manejo higiénico.

Este curso prepara al participante para la implementación de Distintivo H; una vez implementado, el participante podrá solicitar la acreditación de Distintivo H para su lugar de trabajo directamente con la SECTUR.

Vigencia del Reconocimiento: 2 Años

Ventajas: Sobresalir ante la competencia y reducción de inspecciones sorpresa por parte de la secretaría de salud.

TEMARIO

- Técnicas de Manipulación de Alimentos
- Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's)
- Microbiología en el Manejo de Alimentos y Bebidas
- Higiene del Personal
- Limpieza y Desinfección
- Recepción de Mercancías
- Almacén de Secos, Refrigeración, Almacén de Químicos
- Calidad de Agua y Hielo
- Higiene en el Bar
- Fauna Nociva
- Sello de Punto Limpio

Duración: 8 Horas