






EC0081 Manejo higiénico de alimentos

CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL – Certificado oficial, nacional y validez de la SEP

<p>MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS</p> <p>Este curso está enfocado a cocineros, chef y personas que requieren tener un manejo higiénico de alimentos de acuerdo a normas y competencias mexicanas. Contiene materiales, guías de observación, ejemplos y videos para el desarrollo de tu competencia.</p> <p>Objetivo general:</p> <p>Al término del curso los participantes establecerán su competencia en ejecutar un manejo higiénico de los alimentos, en cuanto a recibir higiénicamente materias primas, alimentos y bebidas, almacenar higiénicamente materias primas, alimentos y bebidas y aplicar prácticas de higiene en la preparación de alimentos y bebidas, por medio de prácticas de desempeños, con el fin de tener el nivel para certificarse en el EC0081.</p> <p>Temario:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Recibir higiénicamente materias primas, alimentos y bebidas.2. Almacenar higiénicamente materias primas, alimentos y bebidas.3. Aplicar prácticas de higiene en la preparación de alimentos y bebidas. <p>Fecha de matriculación: Abierto todo el año!</p> <ul style="list-style-type: none">• En constancia: 40 horas.• Tiempos para cursar: Consulta duración.• ¡Certifícate en competencia EC0081 al finalizar!  	<p>Capacitación online</p>  <p>Manejo higiénico de alimentos NOM251 - EC0081 Manejo higiénico de los alimentos</p> 	 <p>El Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales</p> <p>Nombre: DIANA LANDIN CAMPOS</p> <p>Certificado de Competencia Laboral en el Fortalecer de Competencia Manejo higiénico de los alimentos</p> <p>Asociación Mexicana de Capacitación de Personal y Empresarial, A.C.</p> <p>El presente se emite en México, D.F., a 10 de junio de 2023.</p> <p>Dr. Carlos Luis Huetos Presidente General de AMECAP, S.C.</p> <p>Nº. 200719</p>
<p>TARIFA SOLO CURSO ONLINE</p> <p>\$500.00 + IVA, tarifa regular.</p> <p>¡Consulta la membresía anual para tomar todos los cursos online sobre competencias sin costo extra!</p> <p>Ver curso online</p> <p>Pagar con PAYPAL e ingresar inmediatamente</p>	<p>SERVICIO INTEGRADO</p> <p>PROMOCIÓN 2024</p> <p>Tarifa de evaluación: \$3,050.00 + IVA</p> <p>3 meses sin intereses pagando online</p> <p>10% de descuento con transferencia, pagando en nuestra tienda online</p> <p>Qué incluye el servicio:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Un curso online asincrónico, con duración de 3 semanas. Gratis.2. Evaluación presencial con fines de certificación.3. Certificado oficial digital (en su caso de tener resultado positivo). Sin costo.	<p>Toda la información (da click)</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Certificaciones➤ Curso online➤ Estándar de Competencia➤ Proceso➤ Diagnóstico gratuito➤ Pago online➤ Criterios por evaluar y ejemplos

www.4c-consultoria.com/ec0081-manejo-higienico-de-alimentos

¡Quedamos para servirte, deseando que tu interés en obtener un certificado sea positivo!