

| CAPACITACION INTERNA<br>INTRO MANEJO HIGIENICO ALIMENTOS |              |                |
|--|--------------|----------------|
| Curso  | CALIFICACIÓN | Firma Recibido |
| Introducción   |              |                |
| 1 Higiene Personal.                                      |              |                |
| 2. Introducción al Manejo higiénico de los Alimentos     |              |                |
| Presentación Resúmenes de Laboratorio                    |              |                |

PROMEDIO \_\_\_\_\_

| CAPACITACION INTERNA<br>SEGURIDAD               |              |                |
|---|--------------|----------------|
| Curso   | CALIFICACIÓN | Firma Recibido |
| Seguridad en el trabajo                         |              |                |
| 3 .Introducción Seguridad En el Trabajo         |              |                |
| 4. .Pictogramas y Colores de Seguridad          |              |                |
| Rombo de seguridad y mezclas químicas           |              |                |
| 5.. Introducción Atención en caso de Accidentes |              |                |
| 6. Inducción Químicos                           |              |                |
| 7. Hojas Seguridad Químicos - Evaluación        |              |                |
| Lectura y recepción de manuales                 |              |                |
| Folleto Cruz Roja                               |              |                |

PROMEDIO \_\_\_\_\_

| CAPACITACION INTERNA<br>HIGIENE MANEJO DE ALIMENTOS |              |                |
|---|--------------|----------------|
| Curso   | CALIFICACION | Firma Recibido |
| <b>Las 5 Claves inocuidad de los alimentos.</b>     |              |                |
| 1° clave: Mantenga la limpieza                      |              |                |
| 8. Parte1   |              |                |
| 8. Parte 2  |              |                |
| 9. Parte 3  |              |                |
| 9. Parte 4  |              |                |

PROMEDIO \_\_\_\_\_

|                                 |  |  |
|---------------------------------|--|--|
| 2° clave: Contaminación cruzada |  |  |
| 10. Parte 1                     |  |  |
| 10. Parte 2                     |  |  |
| 11. Parte 3                     |  |  |
| 11. Parte 4                     |  |  |

PROMEDIO \_\_\_\_\_

|   |  |  |
|---|--|--|
| 3° clave: Temperaturas seguras de cocción |  |  |
| 12. Parte 1                               |  |  |
| 13. Parte 2                               |  |  |

PROMEDIO \_\_\_\_\_

| CAPACITACION INTERNA<br>HIGIENE MANEJO DE ALIMENTOS |              |                |
|---|--------------|----------------|
| Curso   | CALIFICACION | Firma Recibido |
| 4° clave: Mantener alimentos a temperaturas seguras |              |                |
| 14. Parte 1   |              |                |
| 15. Parte 2   |              |                |
| 16. Parte 3   |              |                |

PROMEDIO \_\_\_\_\_

|   |  |  |
|---|--|--|
| 5° clave: Uso de agua y materias primas seguras |  |  |
| 17. Parte 1                                     |  |  |
| 18. Parte 2                                     |  |  |
| 19. Parte 3                                     |  |  |

PROMEDIO \_\_\_\_\_

**PROMEDIO GENERAL** \_\_\_\_\_