FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Limpieza de instalaciones y equipos en cocina
Duración: 15h
Modalidad: Online

Objetivo

- Argumentar la importancia de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos.

Contenido

1. Conocimiento de los equipos.

2. Conocimiento de las instalaciones.

3. Conocimiento de las herramientas.

4. Realización de la desinfección en el área de trabajo.