

ÍNDICE GENERAL

<i>Prólogo</i>	VII
<i>Prefacio</i>	IX
Cómo emplear el curso de estudios	XI
1. Una manera de vivir	1
2. Hábitos personales	4
3. Cómo higienizarse las manos	7
4. Cómo higienizar los utensilios de mesa	10
5. Cómo higienizar los utensilios de cocina	16
6. Cuidado del equipo de cocina	20
7. Agentes higienizantes y cepillos	24
8. Control y manipulación de residuos y eliminación de animales nocivos	29
9. Adquisición y almacenamiento de alimentos	32
10. Contaminación bacteriana de los alimentos	36
11. Procedimientos higiénicos para la preparación de alimentos	40
12. Procedimientos higiénicos para la presentación de alimentos	44
Revisión final y evaluaciones	49
<i>Sección respuestas</i>	53
Planilla de calificación del empleado	67
Diploma Tipo	69
<i>Bibliografía</i>	71

