

INDICE

El material básico de nuestro curso de capacitación	5
1. Bacteriología para personal de servicios gastronómicos	7
2. Enfermedades transmisibles	15
3. Enfermedades transmitidas por alimentos	21
4. Protección de los alimentos	35
5. Control de plagas	43
6. Lavado de platos a mano	51
7. Compuestos para el lavado de platos	59
8. Surtidores de detergente	67
9. Lavado de platos mecánico	77
10. Higienización	89
11. Limpieza de máquinas lavaplatos	103
12. Higiene personal	113
13. 12 bosquejos de reuniones complementarias del curso	123
Respuestas a los cuestionarios	138