

**PROGRAMA DE CONOCIMIENTOS**

**CARGO: OPERARIO COMEDOR B**

**GERENCIA: SERVICIOS GENERALES  
SERVICIOS DE COMEDOR**

**Aritmética**

- Cálculo básico (cuatro operaciones aritméticas, porcentaje, regla de tres)

**Atención al cliente**

- Los principios fundamentales del servicio diferencial

**Inocuidad alimentaria**

- Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA)
- Higiene personal
- Claves de la inocuidad alimentaria

**Manejo higiénico en el proceso de la elaboración de alimentos**

- Aspectos claves, condiciones y tipos de almacenamiento
- Manejo de carnes, embutidos, pescado, frutas, hortalizas, leche, etc.

\*\*\*\*\*