

TABLA DE CONTENIDOS

	Págs.
I. Higiene personal	3
II. Higiene de los utensilios y equipos de cocina	4
III. Higiene de la cocina y el comedor	6
IV. Higiene de la bodega	7
V. Cuidados especiales en el almacenamiento de alimentos	8
VI. Nociones básicas para preparar las comidas	13
VII. Preparación de alimentos	14
VIII. Métodos de cocción	16
IX. Indicaciones para la preparación de algunos alimentos	17
X. Preparación de vegetales y legumbres	18