

Curso CALIDAD SANITARIA EN LA COCINA

ONLINE

Un establecimiento que ofrece servicios de alimentos y bebidas es responsable de salvaguardar la salud e integridad de cada uno de sus clientes, siendo importante prestar atención a los puntos de contacto y manipulación correcta de todos los insumos que se utilizan dentro del mismo.

Es por eso fundamental entender que la calidad sanitaria de un negocio de este giro integra un conjunto de condiciones higiénico-sanitarias que se deben cuidar en la operación del mismo, de forma tal que los alimentos que se producen y ofrecen no afecten negativamente a la salud del comensal.

Inicio:
20 de enero, 2021

Duración:
20 hrs. a cursarse en cinco semanas

Modalidad:
Virtual con horario flexible y asesoría de un tutor con experiencia profesional y académica

Sede:
Campus Virtual CESSA Universidad

Requisitos de inscripción:

- Llenar la solicitud de admisión (<https://www.cessa.edu.mx/proceso-admision-online>)
- Enviar de manera electrónica
- Identificación oficial
- Comprobante de domicilio
- Hacer el pago de la inscripción

Requisitos para cursar el programa en línea:

- Contar con equipo de cómputo
- Conexión a internet de buena velocidad
- Manejo de programas y paquetería básica de Microsoft Office
- Cuenta personal de correo electrónico

Constancia:

Al terminar y acreditar todo el curso, CESSA Universidad extiende una constancia con valor curricular.

Dirigido a:

Profesionistas que se desempeñen en comedores industriales y/o cocinas profesionales áreas relativas a restaurantes, negocios de alimentos y bebidas o bien de alimentación masiva, que tengan interés en adquirir una formación relacionada con el tema.

Objetivo general:

Implementar prácticas de mejora en la calidad sanitaria de los productos que se preparan dentro de una cocina profesional, conforme a las normas de higiene vigente.

Contenido del curso:

- Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points): su implementación en planeación y compras
- Sistema HACCP: su implementación en recepción, almacenes y puntos de control
- Sistema HACCP: su implementación en servicio, lavado y guarda
- Basura y desarrollo de programas de limpieza
- Protocolo COVID

Tutor:

Alicia Grisel Fontanot Yarza

*• Licenciada en Nutrición y Ciencias de los Alimentos y cuenta con una Maestría en Nuevas Tecnologías en la Educación.
• Es instructora certificada del Distintivo H y consultora en servicios de alimentos para diferentes hoteles, restaurantes, hospitales y comedores industriales.
• Ha colaborado en diferentes universidades impartiendo cursos de nutrición, conservación de alimentos y administración en servicios de alimentos. Es tutora en línea del Diplomado de Restaurant Management en CESSA universidad.*

Este curso forma parte de nuestro Diplomado en Manejo y Organización de Cocinas Profesionales.

**Curso sujeto a cambios sin previo aviso.*