

CURSO Instalaciones para la Alimentación Masiva

Los servicios de alimentación se han diversificado y ciertos conceptos han crecido, lo que ha llevado a que algunos de ellos hayan decidido expandirse y crecer el volumen de producción de sus cocinas, surgiendo una necesidad de planear y diseñar de manera adecuada sus instalaciones, para poder responder a sus nuevas necesidades de operación.

Así mismo, conocer cuál es funcionamiento ideal de equipos especializados que implican una alta inversión es fundamental para poder planear mantenimientos preventivos y correctivos, que permitan de manera óptima la administración de una cocina que tenga una operación a gran escala ya sea porque forme parte de un comisariato, una dark kitchen o servicios de alimentación masiva, entre otros.



CESSA[®]
UNIVERSIDAD

Centro de Estudios Superiores de San Ángel

CURSO Instalaciones para la Alimentación Masiva

Objetivo general:

Identificar los elementos necesarios para la guía y supervisión de la planeación, diseño, funcionamiento, mantenimiento y administración inmobiliaria de una cocina industrial, a fin de implementar un negocio de alimentación masiva.

Dirigido a:

Empresarios restauranteros y emprendedores de pequeños y medianos negocios de alimentos y bebidas que deseen especializarse en la infraestructura operativa de un centro de producción de alimentos y bebidas, desde su diseño hasta su administración y conservación.

Contenido del curso:

- Definición de espacios
 - Empleo de equipo
 - Instalaciones
- Mantenimiento y administración
 - Edificio sustentable
 - Protección civil

Instructores:

Arq. Verónica Millares

- Consultora especializada en diseño, construcción, mantenimiento y remodelación de espacios comerciales, negocios de alimentos, cocinas industriales y otros. Socia de dos firmas enfocada en estas áreas.
- Es Licenciada en Arquitectura y cuenta con dos especialidades, una en Administración de Empresas Constructoras y otra en Alimentación Masiva, en CESSA Universidad.

Arq. Fernando Muñozcano

- Experto en dirección, coordinación y supervisión de obras de varios géneros, que incluyen hospitales, escuelas, hoteles, edificios de oficinas, entre otros.
- Actualmente labora en Grupo Bal dentro de la Dirección Inmobiliaria y teniendo a su cargo el área de Operación y Servicios Técnicos.
- Es Ingeniero Arquitecto egresado del Instituto Politécnico Nacional y cuenta la con Maestría en Servicios de Alimentación Institucional en CESSA Universidad.

CURSO Instalaciones para la Alimentación Masiva

Inicio:

21 de febrero, 2022

Días:

Lunes y miércoles

Horario:

De 18:30 a 20:30 hrs.

Duración:

20 hrs. a cursarse en 8 sesiones y
trabajo asincrónico

Modalidad:

Virtual
Sesiones en vivo y trabajo asincrónico

Sede:

CESSA Universidad,
Campus Virtual

Requisitos de ingreso:

- Llenar la solicitud de admisión
(<https://www.cessa.edu.mx/extension-universitaria/proceso-admision>)
- Realizar entrevista con la Coordinación de Extensión Universitaria
- Enviar de manera electrónica tu documentación
Incluye copia de Curriculum Vitae
- Hacer el pago de inscripción

**Requerimientos 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

**Curso sin validez oficial.
Se extenderá una constancia de estudios con valor curricular.
Programa sujeto a cambios sin previo aviso.*