

Curso MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS

ONLINE

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

Según la Organización Mundial de la Salud, el concepto de manipulación de alimentos hace referencia a la inocuidad de los alimentos. Sin duda existe una relación estrecha entre inocuidad de los alimentos, nutrición y seguridad alimentaria, conceptos que todos los profesionales del sector deben conocer y manejar de manera correcta en una cocina.

Inicio:
2 de marzo, 2022

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 ingreso:

- Llenar la solicitud de admisión (<https://www.cessa.edu.mx/proceso-admision-online>)
- Enviar de manera electrónica la documentación personal correspondiente
- Hacer el pago de 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 áreas relativas a restaurantes, alimentos y bebidas y/o 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, conforme a las normas de higiene vigentes.

Contenido del curso:

- Calidad sanitaria y contaminación de los alimentos
- Contaminación biológica y enfermedades transmitidas por alimentos
- Higiene personal del manipulador de alimentos
- Áreas de la cocina

Tutor:

Grisel Fontanot Yarza

- Instructora certificada del Distintivo H y consultora en servicios de alimentos para diferentes hoteles, hospitales y comedores industriales, entre otros.
- Estudió la licenciatura en Nutrición y Ciencias de los Alimentos y cuenta con una Maestría en Nuevas Tecnologías en la Educación.
- Cuenta con una larga e importante trayectoria docente a nivel universitario, especialista en cursos de nutrición, conservación de alimentos y administración en servicios de alimentos.

Este curso forma parte de nuestro Diplomado en Restaurant Management.

*Curso sujeto a cambios sin previo aviso.