



Diplomado  
**MANEJO Y ORGANIZACIÓN  
DE COCINAS PROFESIONALES**

Inicio: **22 de febrero, 2023**



## Diplomado **MANEJO Y ORGANIZACIÓN DE COCINAS PROFESIONALES**

El manejo de una cocina requiere no sólo saber cocinar, sino que el encargado de la misma tenga la capacidad de integrar conocimientos y habilidades para el manejo adecuado y óptimo de los recursos humanos, físicos y económicos básicos de la misma, para operarla de manera profesional, convirtiéndose así en un líder enfocado en resultados.

Nuestros diplomados en línea son una propuesta innovadora que busca la constante actualización de los profesionales de la Industria de la Hospitalidad.

+52 (55) 4877 9213

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx |  

[www.cessa.edu.mx](http://www.cessa.edu.mx)

### ¿De qué trata?

Identificar los elementos y procesos que definen el manejo y organización, de la operación de una cocina que produce platillos para un negocio de alimentos y bebidas, con el fin de mejorar el desempeño de la misma.

### ¿A quién va dirigido?

Personas que se desempeñan en servicios de alimentos y producción culinaria, a fin de profesionalizar sus conocimientos y con el apoyo de herramientas de administración impactar en la rentabilidad.

### ¿Qué voy a aprender?

- Introducción al manejo y administración de la cocina
- Control de costos para la operación del servicio de alimentos
- Calidad sanitaria en la cocina
- Organización de insumos y equipos en la cocina
- Cocinando con números
- Gestión del personal en la cocina

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.

## Claustro docente

### | Leticia Ferrer

- Cuenta con amplia experiencia como chef y asesora de costos para negocios de alimentos.
- Licenciada en Contaduría Pública y cuenta con una maestría en Gastronomía.
- Ha colaborado en diferentes universidades para la impartición y desarrollo de programas educativos referentes a administración de establecimientos y bebidas, así como de gastronomía.

### | Grisel Fontanot

- Consultora en servicios de alimentos para diferentes hoteles, hospitales y comedores industriales, entre otros.
- Licenciada en Nutrición y Ciencias de los Alimentos y cuenta con una Maestría en Nuevas Tecnologías en la Educación.
- Instructora certificada del Distintivo H, así como asesora en área de manejo higiénico de alimentos y procesos.

### | Nayeli Gamboa

- Cuenta con amplia experiencia en el manejo de comedores industriales.
- Licenciada en Gastronomía y Artes Culinarias y maestrante de la Maestría de Administración de Negocios.
- Actualmente es Gerente del Comedor de Dirección y Empleados en Scotiabank.

### | Adriana Sánchez

- Experta en la operación de centros de producción y cocinas profesionales en negocios de alimentos y bebidas.
  - Licenciada en Gastronomía y Artes Culinarias.
  - Ha colaborado en diferentes negocios de alimentos y bebidas como en el Restaurant del Hotel Banyan Tree Cabo Márquez, El Cardenal, Paxia, entre otros.
- Desde hace 8 años emprendió al abrir su restaurante Marietta, además de ser actualmente Directora General de Grupo Gourmetta.



👉 Inicio: **22 de febrero, 2023**

👥 Modalidad: **asincrónico con asesoría del tutor**

📅 Duración: **6 meses | 105 horas**

📍 **Campus Virtual CESSA Universidad**

### ¿Qué necesito?

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

### Requisitos de ingreso

- Llenar la solicitud de admisión
- Realizar una entrevista
- Enviar de manera electrónica la documentación requerida
- Hacer el pago para confirmar la inscripción

### Constancia

- | Constancia con valor curricular al terminar y acreditar el diplomado.

Programa sin validez oficial.

📞 +52 (55) 4877 9213

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx |  

www.cessa.edu.mx