



CESSA
universidad
Campus Virtual

ÁREAS

- › Gastronomía
- › Restaurantes
- › Hotelería
- › Relaciones Públicas
- › Eventos
- › Nutrición
- › Gastronomía Clínica



Curso

Calidad Sanitaria de Alimentos para Banquetes

Las habilidades y procedimientos para el correcto manejo higiénico de los alimentos en la cocina.

Calidad Sanitaria de Alimentos para Banquetes

Una cocina profesional requiere de procedimientos estandarizados y supervisados de todo el ciclo de la materia prima que se utiliza. Este inicia desde la compra, recepción de mercancía en el establecimiento, el almacenamiento correcto de insumos, el adecuado manejo de inventarios, el registro y control de entradas y salidas de materia prima en las áreas de producción, así como la estandarización en la preparación de platillos.

El contar con los conocimientos y habilidades necesarias para regular de manera adecuada todos estos pasos, permite mantener un adecuado control de costos, optimizando el uso de recursos físicos para incrementar los porcentajes de utilidad deseados en un negocio.

Parte del Diplomado El Negocio del Banquete

¿De qué trata?

Evaluar con bitácoras de control los riesgos/puntos críticos de calidad sanitaria de los alimentos, en el proceso de recepción, elaboración y servicio de un banquete.

¿A quién va dirigido?

Profesionistas que se desempeñen o estén interesados en la industria del servicio de alimentos y requieran evaluar los riesgos o puntos críticos de la calidad sanitaria de la producción de alimentos en la industria del banquete.

¿Qué voy a aprender?

- Contaminación de alimentos y puntos críticos
- El camino de los alimentos
- Calidad sanitaria de instalaciones y equipos de cocina
- Evaluación de la calidad sanitaria

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.





Modalidad

En línea con asesoría del tutor

Duración

5 semanas | 20 horas

Ubicación

CESSA Campus Virtual

¿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.

Constancia

Constancia con valor curricular al terminar y acreditar el curso.

Programa sin validez oficial.

Proceso de inscripción

- Llenar la solicitud de admisión.
- Solicitar liga de pago y realizarlo de manera electrónica.
- Enviar identificación oficial vigente y carta motivos para estudiar el programa.
- En caso de ser profesional de la Industria, enviar comprobante que lo avale.
- CESSA Universidad confirmará el pago y la recepción de documentos para validar la inscripción.
- Podrá solicitarse la realización de una entrevista para confirmar si el programa es lo que el aspirante es lo que está buscando y así ratificar su admisión.

Informes

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx
+52 (55) 4877-9214



cessa.edu.mx