



CESSA
universidad
online

ÁREAS

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



Curso

Calidad Sanitaria en la Cocina

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

Calidad Sanitaria en la Cocina

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.

Parte del Diplomado Manejo y Organización de Cocinas Profesionales

¿De qué trata?

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.

¿A quién va dirigido?

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.

¿Qué voy a aprender?

- 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

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.





Modalidad

En línea con asesoría del tutor

Duración

5 semanas | 20 horas

Ubicación

CESSA Online

¿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