CESSA online

Curso

CALIDAD SANITARIA DE ALIMENTOS PARA BANQUETES

CESSA online

Curso

CALIDAD SANITARIA DE ALIMENTOS PARA BANQUETES

Parte del Diplomado El Negocio del Banquete

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.

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

CESSA online

¿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.

Claustro docente

Alicia Grisel Fontanot Yarza

- Licenciada en Nutrición y Ciencias de los Alimentos y cuenta con maestría en Nuevas tecnologías en la Educación.
- Es instructora del Distintivo H y consultora en servicios de alimentos para diferentes Hoteles, Hospitales y comedores industriales.
- Ha colaborado en diferentes universidades para la impartición de cursos en Nutrición, conservación de alimentos y administración en servicios de alimentos y tutora en línea del diplomado de Restaurant Management en CESSA universidad.

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

CESSA online

Modalidad: **asincrónica con asesoría del tutor**

Duración: **20 horas | 5 semanas**

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

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 curso

Programa sin validez oficial.

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