



CESSA
universidad
Campus Virtual

ÁREAS

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



Curso

Manejo Higiénico de los Alimentos

La relación entre la inocuidad de los alimentos, la nutrición y la seguridad alimentaria dentro de las cocinas.

Manejo Higiénico de los Alimentos

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.

Parte del Diplomado Restaurant Management

¿De qué trata?

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.

¿A quién va dirigido?

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.

¿Qué voy a aprender?

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

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