



Synergy BioTech

Because health is first

Introducción a la norma ISO/TS 22002-2:2013 Programas prerrequisito de la inocuidad alimentaria—Parte 2: Restaurantes



Dirigido a

Chef Ejecutivo
Sous chef
Gerente de alimentos y bebidas
Emprendedor o profesionalista que le interese incrementar su conocimiento en un sistema de gestión de inocuidad alimentaria para restaurantes
Estudiantes de gastronomía, nutrición o repostería

Modalidad

- Curso en compañía
- Curso presencial

Nivel

- Básico

Introducción

La norma ISO/TS 220002-2:2013 especifica los requerimientos para el diseño, implementación y mantenimiento de los programas prerrequisito de la inocuidad de alimentos en los restaurantes. El alcance de la norma incluye restaurantes, hoteles, hospitales, cafeterías, escuelas, entre otros. El propósito de la norma es presentar guías para el control del manejo de los alimentos previo la llegada de las materias primas, hasta el servicio.

El objetivo de este curso es el examinar cada uno de éstos puntos con ejemplos prácticos, casos de estudio y talleres para su mejor comprensión.



Objetivo del Curso

El objetivo del curso es examinar cada uno de los prerrequisitos con ejemplos prácticos, casos de estudio y talleres para su mejor comprensión

Temario

Introducción al curso

Presentación de participantes y expectativas del curso

Alcance

Referencias normativas

Términos y definiciones

Programas prerrequisitos genéricos

- Distribución de las instalaciones
- Suministro de agua
- Equipo y utensilios
- Higiene del personal
- Manejo de compras
- Transporte y almacenamiento
- Limpieza y desinfección
- Manejo de desechos
- Control de plagas y animales
- Supervisión y administración
- Documentación y requisitos
- Procedimientos de retiro del producto

Programas prerrequisitos específicos

- Descongelación
- Preparación
- Cocinado
- Separación en porciones
- Refrigeración y almacenado
- Congelado, almacenado y descongelado
- Transporte
- Recalentado
- Servicio
- Sistema de control de identificación e higiene

Conclusiones

Examen

Fin de curso

CURSO EN COMPAÑÍA

Lugar y fecha : Instalaciones de la compañía contratante, la fecha a definir por mutuo acuerdo.

Duración y horario: 16 horas, el horario lo establecerá la compañía contratante.

Materiales: Material didáctico por participante.

Instructor: Instructor aprobado por consejo de asesores Synergy BioTech®.

Incluye: Presentación de materiales, DC-3 Constancia de habilidades profesionales, certificado de capacitación (registro STPS) por participante.

Precio México: \$ 27, 000.00 + I.V.A. M.N., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación, si la compañía se encuentra fuera de la Ciudad de México. Se cobrará \$ 2,000.00 + I.V.A. M.N. por cada participante extra.

Caribe, Centro y Sudamérica: US\$ 5,300.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Se cobrará \$ 300.00 USD + V.A.T. por cada participante extra.

E.U., Canadá, Brasil y otros países: US\$ 6,000.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Curso en Inglés ó Español. Se cobrará \$ 350.00 + VAT por cada participante extra.

CURSO PRESENCIAL

Precio: \$ 6,500.00 MXN + IVA por participante

Fecha y horario:

21 y 22 de Agosto 2017, 9:00 a 17:00 horas

20 y 21 de Agosto 2018, 9:00 a 17:00 horas

Lugar: Edificio Punto Polanco. Avenida Lago Alberto 319 Colonia Granada, Delegación Miguel Hidalgo, Ciudad de México, c.p. 11529 México

Incluye: Material de estudio, diploma de participación y DC3 Constancia de habilidades laborales. Curso con registro ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.



INSCRIBETE HOY



T. +52 (55) 53474138

capacitacion@synergy-biotech.com

www.synergy-biotech.com

