



Synergy BioTech

Because health is first

Introducción a la norma NMX-F-605-NORMEX-2015 Alimentos—Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H



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 higiene de los alimentos para restaurantes
Estudiantes de gastronomía, nutrición o repostería

Modalidad

- Curso en compañía
- Curso presencial

Nivel

- Básico

Introducción

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) afectan a toda la población, por lo que el prestador de servicios de alimentos y bebidas en hoteles y restaurantes, comedores industriales, áreas de preparación de alimentos de hospitales, guarderías, etc., tienen la responsabilidad de hacerlo de manera higiénica y sanitaria para evitar enfermedades e intoxicaciones. La norma mexicana presenta una serie de guías de buenas prácticas de higiene y sanidad para contribuir a la inocuidad de los alimentos.

El objetivo de este curso es el examinar cada criterio de la norma con ejemplos prácticos, casos de estudio y talleres para su mejor comprensión.



Objetivo del Curso

El objetivo del curso es examinar cada criterio de la norma con ejemplos prácticos, casos de estudio y talleres para su mejor comprensión

Temario

Introducción al curso

Presentación de participantes y expectativas del curso

Objetivo y campo de aplicación

Referencias

Definiciones

Símbolos y abreviaturas

Disposiciones técnicas relativas a la calidad e higiene

- Instalaciones físicas
- Instalaciones sanitarias
- Personal
- Agua y hielo
- Control de plagas
- Equipo
- Limpieza y desinfección
- Recepción de alimentos
- Almacenamiento de alimentos
- Almacenamiento de productos químicos
- Preparación de alimentos
- Servicio
- Transporte

Documentos

Revisión de la lista de verificación

Bibliografía

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: \$ 4,500.00 MXN + IVA por participante

Fecha y horario:

21 y 22 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

