



QualityGB

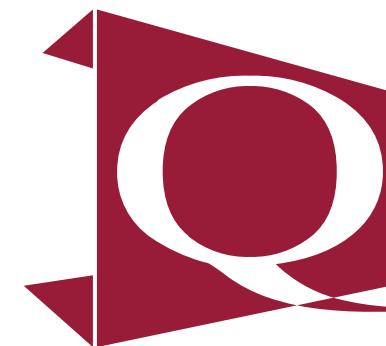
DIPLOMADO

Gerencia Alimentos y Bebidas



TURISMO

www.QualityGB.com



DIPLOMADO

Gerencia Alimentos y Bebidas

El desarrollo de la industria de la hospitalidad ha hecho crecer la diversidad gastronómica y a su vez ha generado un auge de establecimientos de amplia gama de ofertas culinarias y de bebidas para satisfacer las exigentes demandas de sus clientes.

Aparte del servicio y presentación de un establecimiento o sección de alimentos y bebidas, la diferencia la establece la calidad del manejo y cuidado en los productos perecederos y de consumo, así como su organización junto con la administración y gestión del negocio. Con el Diplomado de Gerencia Alimentos y Bebidas, al participante logra obtener las habilidades necesarias para una gestión profesional y estratégica en forma operativa de un negocio que involucre el manejo, presentación y control de los alimentos y bebidas.

OBJETIVOS

Dar las herramientas que en suma permitan al participante lograr una visión integral de un negocio de Alimentos & Bebidas.

Profundiza los aspectos de la gestión de un negocio de alimentos y bebidas, para desarrollar una propuesta de servicio adecuado y ajustado a la calidad.

Considerar de forma integral la gestión de los recursos que envuelven el desarrollo de un negocio de Alimentos y Bebidas, utilizando de manera eficiente las herramientas claves.

generar una conciencia sobre los temas que inciden por un lado de la salud de las personas y por otro en el prestigio y nombre del negocio.

Brindar los conocimientos esenciales referidos a la correcta manipulación de los alimentos desde el punto de vista sanitario, asegurando que su elaboración, transformación, y comercialización no constituyan un riesgo para la salud de los consumidores.



Contenido

GERENCIA ALIMENTOS Y BEBIDAS

SALUBRIDAD Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

- Seguridad alimentaria
- Intoxicaciones alimentarias
- Fuentes contaminación alimentos
- Reglamento General para Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas
- Ley General de Salud No. 42-01
- Contenido de un sistema de seguridad alimentaria

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS HACCP

- Determinación de puntos críticos de control
- HACCP: planes de Prerrequisitos
- Sistemas de Autocontrol
- Vigilancia de los puntos críticos de control
- Evaluación de peligros por probabilidad y gravedad
- Criterios y tablas para evaluación de peligros
- Factores a considerar en el análisis de peligros
- Análisis de peligros físicos, químicos y biológicos
- Medidas Correctivas

EL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Procesos de calidad de alimentos
- Técnicas de preparación, transformación y conservación de los alimentos
- El sistema de gestión de la calidad
- Control del producto
- Control de procesos
- Personal

INTRODUCCION A NORMAS INTERNACIONALES: IFS (INTERNATIONAL FEATURED STANDARDS FOOD) E ISO 22000

- Responsabilidad de la dirección
- Sistema de gestión de calidad
- Gestión de los recursos
- Proceso productivo
- Mediciones, análisis y mejora
- Producción de alimentos seguros
- Validación, verificación y mejora

ORGANIZACIÓN, PLANIFICACIÓN Y DIRECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Gestión y procesos del área de alimentos y bebidas
- Vinos, Maridaje y Presentación
- Gestión de compras provisiones
- Gestión económica de los establecimientos de alimentos y bebidas



Turismo

Otros diplomados en el área:

- DIPLOMADO DIRECCIÓN HOSTELERA Y TURISMO
- DIPLOMADO GERENCIA DE HABITACIONES
- DIPLOMADO GERENCIA ALIMENTOS Y BEBIDAS
- DIPLOMADO SEGURIDAD TURISTICA Y HOTELERA
- DIPLOMADO PRICING REVENUE FORECASTING
- DIPLOMADO ADMINISTRACION HOSTELERA
- DIPLOMADO GERENCIA DE CALIDAD Y SERVICIOS PARA HOTELES
- DIPLOMADO ECOTURISMO



www.QualityGB.com

