

Curso

Certificación ULCB en Higiene Alimentaria para Restaurantes

Aplica las buenas prácticas de higiene, implementa el HACCP y garantiza la trazabilidad de los alimentos de tu negocio de A&B.

La Universidad Le Cordon Bleu ofrece esta formación específica que permitirá que los participantes adquieran habilidades para organizar y gestionar actividades del rubro gastronómico en condiciones higiénicas que cumplan con las expectativas de las normativas existentes.

Diri - gido

- Propietarios de negocios de restauración y gastronómicos.
- Inversionistas del rubro gastronómico con interés en enfocar sus negocios a un entorno competitivo y de gestión.
- Gerentes y administradores de negocios gastronómicos, restaurantes, pastelerías, cafeterías, catering, Dark Kitchen, entre otros.
- Estudiantes de los últimos ciclos de carreras relacionadas a la gastronomía.

Logros de aprendizaje

Al finalizar el curso, el participante será capaz de:



- Conocer y respetar la normativa vigente en materia de higiene alimentaria en la restauración comercial.
- Aplicar el conocimiento de la legislación de seguridad alimentaria en la identificación de los riesgos presentes en los alimentos.
- Implementar y dominar un plan HACCP buenas prácticas de higiene.
- Identificar los fundamentos de la normativa en restauración comercial: compromiso, responsabilidad y obligación de los operadores.
- Analizar los riesgos y consecuencias vinculados a la falta de higiene en la restauración comercial y sanciones administrativas.



Datos generales



Inicio
29 de agosto



Duración
8 sesiones



Horario
Lunes, miércoles y viernes
de 7:00 p.m. a 10:00 p.m.



Modalidad Online
Clases sincrónicas



Inversión
Precio regular: S/855
Promoción (30% dscto.)*: S/599

(*) Promoción con cupos limitados.
Requisitos técnicos mínimos y recomendados:
Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.
Recomendable >= 30 Mbps
Conexión internet móvil: 3G como mínimo.



Certificación

Certificado emitido por el
Programa de Extensión Universitaria
de la Universidad Le Cordon Bleu

Plan de estudios

Tema 1 El concepto de riesgo y peligro

1

Alimentos y riesgos para el consumidor. Los cuatro peligros principales: microbiano, alergénico, bacteriano y viral. Sus estilos de vida y especificidades (cómo aparecen y se desarrollan). Factores de contaminación o desarrollo microbiano

Tema 2 Nuevos peligros emergentes

2

¿Qué es un virus? Virus migratorios transportados y transmitidos por epizootias (SARS, covid19, Ébola, dengue, etc.). Autoprotección de las personas para circunscribir una pandemia, Procedimientos de precaución y desinfección previos a la recepción de materias primas. Aplicación del período de espera uso mínimo. Uso de EPI (Equipo de Protección Individual). Actitudes y gestos de prevención y precaución. Aplicar gestos de barrera. Disposiciones a realizar en caso de declaración de un caso de infección por covid19 comprobado. Procedimientos específicos de limpieza y desinfección

Tema 3 Vectores de contaminación

3

Vectores de contaminación. El método 5 M para la resolución de un problema y gestión de crisis.

Tema 4 Los medios de control

4

Los medios de control. Los fundamentos de la normativa en la restauración comercial; la implementación de autocontroles, la trazabilidad y la obligación de declarar. El plan de control sanitario (BPH, HACCP, trazabilidad). La implementación de buenas prácticas de higiene y procedimientos de autocontrol.

Tema 5 Implementación de HACCP (Estándar Internacional)

5

Implementación de HACCP (Estándar Internacional). HACCP como medio de prevención adaptado a peligros y riesgos aún desconocidos.

Tema 6 Trazabilidad

6

Registros obligatorios. Cumplimiento de los medios establecidos. Certificaciones y acreditaciones.

Nota Importante

- La Universidad Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución.
- Se reserva el derecho de modificar la plana docente de acuerdo a disponibilidad o cambios en el programa.
- Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.