

SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA



Presentación

El sector privado de alimentos es el rubro donde rotundamente se deben incrementar las medidas de **higiene y sanitización** mediante métodos, procedimientos y nuevos protocolos para darle a nuestros comensales la tranquilidad de que sus alimentos se preparan y sirven con altos **estándares de higiene.**



**¡Es hora de que obtengas
las herramientas
que te harán crecer!**

Obtén

- CONSTANCIA DE DISTINTIVO H AVALADA ANTE SECTUR
- CONSTANCIA DE PROGRAMA SELLO DE PUNTO LIMPIO AVALADA ANTE STPS
- DIPLOMA GASTROMEX CON MATRICULA ANTE STPS

Beneficios

CAPACITATE

En los nuevos protocolos de higiene y servicio del ramo gastronómico.

AUMENTA

El valor de tu perfil profesional y curricular, por lo cual garantizarás mayor facilidad de obtención de mejores puestos de trabajo y mejores sueldos.

TRANSMITE

La seguridad, confianza y profesionalización de tu cocina.

DISTINTIVO H

¿Qué es?

Es un reconocimiento que otorgan la SECTUR (Secretaría de Turismo) y la Secretaría de Salud, a todos aquellos establecimientos que laboran con altos estándares de higiene.

Es un programa preventivo.

Es un documento que se entrega para que el establecimiento lo muestre en la entrada de sus instalaciones y de esa manera informe a sus visitantes de que se trabaja con Higiene.



SECTUR
SECRETARÍA DE TURISMO



Objetivo

Dar a conocer acciones de orientación, capacitación, recomendaciones y técnicas a aplicar en los diferentes procesos derivados de la preparación de los alimentos y/o bebidas con el fin de evitar la incidencia de las Enfermedades transmitidas por alimentos.

Prevenir tanto infecciones e intoxicaciones en los clientes o huéspedes.





SELLO DE PUNTO LIMPIO

¿Qué es?

Sello de Calidad “**Punto Limpio**”, es un reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo, por haber implementado la metodología que evalúa los puntos de la Calidad Higiénica, mediante buenas Prácticas en el área de comensales.

Surgió en el 2009 después de la influenza.

Tiene como objetivo propiciar la incorporación de buenas prácticas de higiene, a fin de proteger la salud.

Actualmente ha tomado fuerza a raíz de la nueva Contingencia Mundial de COVID-19 siendo indispensable la difusión de este protocolo como acción de prevención ante la ya mencionada enfermedad, así como el resto de las ETA's

gastromex
CULINARIA



PUNTOLIMPIO
MÁXIMA CALIDAD HIGIÉNICA

RECONOCIMIENTO INSTITUCIONAL

Gastromex



Al termino de la capacitación los participantes obtendrán un reconocimiento Institucional de Gastromex Culinary avalado ante **STPS**, adicional a las constancias de **SECTUR**.

Gastromex Culinary se ha posicionado como uno de los organismos capacitadores mas competentes de la industria gastronómica.

Nuestro principal objetivo es crear y facilitar soluciones reales y objetivas ante las necesidades de desarrollo y capacitación del rubro gastronómico.

Actualmente **Gastromex Culinary** desarrolla capacitaciones a distintos organismos particulares y públicos así como empresas de iniciativa privada.

ORGANISMOS CAPACITADOS POR GASTROMEX CULINARIA



TEMARIO

- **CAPITULO I.** EL DISTINTIVO H
- **CAPITULO II.** TENICAS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS
- **CAPITULO III.** ETA ´S
- **CAPITULO IV.** REQUERIMIENTOS DE BACTERIAS
- **CAPITULO V.** VEHICULOS DE TRANSMISION DE ETA'S
- **CAPITULO VI.** MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y SU HIGIENE
- **CAPITULO VII.** LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- **CAPITULO VIII.** COMPRAS Y RECEPCIÓN DE MERCANCIAS
- **CAPITULO IX.** ALMACEN DE SECOS, REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, QUIMICOS, AGUA Y HIELO.
- **CAPITULO X.** LA HIGIENE EN EL BAR
- **CAPITULO XI.** FAUNA NOCIVA
- **CAPITULO XII.** SELLO DE PUNTO LIMPIO



LA INDUSTRIA BUSCA AL PERSONAL MÁS CAPACITADO Y CON LAS COMPETENCIAS LABORALES NECESARIAS PUES SON UNA VERDADERA NECESIDAD HOY EN DÍA.

¡No te quedes atrás no te detengas!


Love

TU *Éxito* COMO
PROFESIONAL

DEPENDE DE TI

¡Capacítate!

 (662) 537 50 83  Gastromex Culinary  @gastromex_culianaria

 gastromexculinaria@gmail.com  gastromex.mx