

COCINERO

TEMARIO

1. Manual de Políticas de Operación de Cafeterías y Comedores ITSON
2. Plan de Calidad CAYC-POP-PLC-02-01, Elaboración de Alimentos y Bebidas
3. Procedimientos:
 - a. CAYC-POP-PD-04-01, Recepción de Materia Prima
 - b. CAYC-POP-PD-05-01, Almacenamiento de Materia Prima
 - c. CAYC-POP-PD-06-01, Elaboración de Alimentos y Bebidas
 - d. CAYC-POP-PD-07-01, Realización de Inventario
4. Instrucciones de Trabajo:
 - a. CAYC-POP-IT-01-01, Control de recepción de materia prima.
 - b. CAYC-POP-IT-02-01, Control de temperaturas.
 - c. CAYC-POP-IT-03-01, Procedimiento PEPS.
 - d. CAYC-POP-IT-04-01, Descongelación
 - e. CAYC-POP-IT-05-01, Lavado y desinfección
 - f. CAYC-POP-IT-06-01, Montaje y Exhibición
5. Guías:
 - a. CAYC-POP-GI-06-01, Buenas Prácticas de Higiene del Personal
 - b. CAYC-POP-GI-07-01, Almacenamiento y Manejo de Productos Químicos
 - c. CAYC-POP-GI-08-01, Toma de Acciones en Almacenamiento
6. Leyes y Reglamentos Aplicables
 - a. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, OBLIGACIONES. INSTALACIONES
 - b. NOM-093-SSA1-1994, Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.
7. Metodología de 5'S
8. Programa SOL
9. Mejora Continua