



**CANIRAC**

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE  
RESTAURANTES Y ALIMENTOS COMPLEMENTADOS

**Jalisco**

# CURSOS DE CAPACITACIÓN

## ● INFORMES E INSCRIPCIONES:

**JOSÉ ANDRÉS SANABRIA**

Tel. 13 68 47 00

capacitación@caniracjalisco.com

### FORMA DE PAGO:

Depósito en el Banco HSBC SUC. 117  
Cta. 4001152248  
Transferencias clave: 021320040011522487  
A nombre de CANIRAC  
También puede pagar en nuestras  
instalaciones en efectivo o con  
Tarjeta Visa.

\*  
Nos reservamos el derecho a posfechar el curso  
si no se cuenta con el mínimo de participantes  
requeridos.  
Favor de confirmar asistencia.

### PATROCINADOR OFICIAL



UNIDADES DE VERIFICACIÓN ACREDITADA Y  
AFILIADA  
EN EL MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS,  
PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H



MES	DIA	CURSO	HRS	HORARIO	INVERSIÓN SOCIOS	INVERSIÓN NO SOCIOS
JULIO	1	MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	9:30 a 13:30	\$300	\$500
	5-7	DIPLOMADO PROFESIONAL BARTENDER (COCTELERÍA ARTE Y BEBIDA )	12 <i>por módulo</i>	16:00 a 20:00	\$1000 <i>por módulo</i>	\$1500 <i>por módulo</i>
	8	CONFORMACIÓN DE PLANES DE CAPACITACIÓN Y COMISIONES MIXTAS	4	9:30 a 13:30	\$300	\$500
	12-14	ACREDITACIÓN DE CAPITANES	12	16:00 a 20:00	\$1000	\$1500
	14-16	ADMINISTRACIÓN DE LA COCINA	12	9:30 a 13:30	\$900	\$1300
	20-21	SALSAS Y CHILES PARA TAQUERÍAS	8	9:30 a 13:30	\$500	\$800
	27-29	ACREDITACIÓN DE COCINEROS	2	9:30 a 11:30	\$1000	\$1500
AGOSTO	2-4	TÉCNICAS DE ATENCIÓN TELEFÓNICA	12	16:00 a 20:00	\$900	\$1300
	2-4	DIPLOMADO PROFESIONAL BARTENDER (COCTELERÍA ARTE Y BEBIDA) 4 MÓDULOS	12 <i>por módulo</i>	16:00 a 20:00	\$1000 <i>por módulo</i>	\$1500 <i>por módulo</i>
	5	USO Y MANEJO DE EXTINTORES	4	9:30 a 13:30	\$300	\$500
	9	MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	9:30 a 13:30	\$300	\$500
	10-12	VENTAS PARA EL MESERO	12	9:30 a 13:30	\$900	\$1300
	11-13	MONTAJE DE PLATILLOS Y DECORACIÓN	10	16:00 a 20:00	\$1000	\$1500
	17-19	ACREDITACIÓN DE MESEROS	12	16:00 a 20:00	\$1000	\$1500
24-26	ADMINISTRACIÓN DE COMPRAS Y ALMACÉN	12	9:30 a 13:30	\$900	\$1300	
SEPTIEMBRE	1-3	ADMINISTRACIÓN DE COMEDORES INDUSTRIALES	12	9:30 a 13:30	\$900	\$1300
	7-9	PLANEACIÓN, ELABORACIÓN Y CONTROL DE MENUS	12	16:00 a 20:00	\$900	\$1300
	20-22	DERECHO LABORAL	12	16:00 a 20:00	\$900	\$1300
	22-24	ACREDITACIÓN CAPITANES	12	9:30 a 13:30	\$1000	\$1500
OCTUBRE	27-1 NOV.	SEMANA DE LA CAPACITACIÓN	Sesiones programadas	Varios Horarios	Evento gratuito	Evento gratuito
	4-6	MANTENIMIENTO DE RESTAURANTES	48	9:30 a 11:30	\$1200	\$1300
	7	MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS	4	9:30 a 13:30	\$300	\$300
	12-14	ADMINISTRACIÓN EFECTIVA DE LOS COSTOS	12	16:00 a 20:00	\$1000	\$1300
	13-15	COMIDA PARA COCINAS ECONOMICAS	12	16:00 a 20:00	\$1000	\$1500
	18-20	ARTE MUKIMONO	12	9:30 a 13:30	\$1000	\$1500
20-22	ACREDITACION DE COCINEROS	12	9:30 a 13:30	\$1000	\$1500	
26-28	TECNICAS DE CONSERVACION DE AIMENTOS	12	16:00 A 20:00	\$900	\$1300	