

# Curso Diseño y Equipamiento de Espacios Culinarios

Bienvenid@



## Descripción

Al finalizar el curso será capaz de comprender los principios fundamentales del diseño, las normas y regulaciones relacionadas con la seguridad e higiene alimentaria en las cocinas, que permitan el diseño de espacios culinarios funcionales y eficientes, considerando el flujo de trabajo y la optimización del espacio, aplicando criterios de seguridad y ergonomía, integrando elementos estéticos para crear un ambiente atractivo y acogedor.

## Instructora

Dis. Nancy Delgado. Mgst

# Información

## Temario

**Tema 1:** Introducción al diseño de espacios culinarios

**Tema 2:** Diseño del flujo de trabajo y optimización del espacio

**Tema 3:** Selección de equipos y mobiliario

**Tema 4:** Seguridad e higiene alimentaria en la cocina

**Tema 5:** Estética y ambiente en el diseño de espacios culinarios

## A quién va dirigido

Público en general

## Carga horaria y certificado

Certificado por 48 horas

(Aval de instituto superior ALQUIMIA)

Clases teóricas y prácticas

Horarios a elegir: de lunes a jueves y fines de semana

## Inversión

\$.185





## Inscribirse en el curso

Para inscribirse debe llenar el formulario o escribir al WhatsApp



### Lugar

Cuenca, Ecuador  
ANOIS



### Inicio de Clases

Fechas según  
disponibilidad (Inicio de  
clases cada mes))

[Inscribirme](#)

# ¡Gracias!

[sasiore.ecuador@gmail.com](mailto:sasiore.ecuador@gmail.com)



+593 999 536 160



Miguel Moreno y Roberto Crespo