

REDUCCIÓN DE COSTOS CON ESTRATEGIAS DE VENTAS

# MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS - SECTOR GASTRONÓMICO

Curso 100% Virtual - Inicio 14 de Diciembre

capacitaciones@belcasbol.com

 78492505 / 78164943





# ENTRENAMIENTO VIRTUAL EN VIVO: MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS - SECTOR GASTRONÓMICO

## CRONOGRAMA

Martes 14 de diciembre: 19:30 - 21:30

Jueves 16 de diciembre: 19:30 - 21:30

Duración: 4 horas reloj de clases INTERACTIVAS en vivo.

## TEMARIO

1. lavado de manos
2. Limpieza y desinfección de instalaciones.
3. Métodos de limpieza de utensilios.
4. Compra de materia prima.
5. Almacenamiento de alimentos.
6. Manejo higiénico de los alimentos.
7. Contaminación cruzada.
8. Atención de quemaduras y heridas.
9. Reciclaje de residuos.
10. Protocolo de atención y servicio al cliente.
11. Reducción de costos.
12. Estrategia de venta.

## BENEFICIOS

Curso corto con asesoramiento de un experto en el área gastronómica de forma nacional e internacional. podrá no sólo mejorar la forma correcta de manipulación de los alimentos en su local o cadena alimentaria, podrá llevarse conocimiento completo hasta la venta de su producto.

## DIRIGIDO A

Gerentes, subgerentes, dueños de negocios, emprendedores, del sector gastronómico a gran, mediana y pequeña escala. Negocio de comida rápida.. Personal operativo de cocina.

## INVERSIÓN



**-150 Bs facturados:** Todos los paquetes cuentan con IVA, material digital, grabaciones de las clases y certificado con valor curricular de 6 horas académicas.

## PLATAFORMA DE INSCRIPCIÓN

Inscríbete al precio de 100Bs hasta las 23:59 del 07 de dic. :

1. Realizada tu transferencia desde uno de los medios disponibles de pago, guardar tu comprobante de pago con **fecha y hora.**
2. Ingresa al siguiente enlace desde tu teléfono o computadora y regístrate desde tu comodidad: [www.registro.belcasbol.com](http://www.registro.belcasbol.com)

Plataforma habilitada para recepcionar tus datos las 24 horas del día.

## MEDIOS DE PAGO

a) **Banco Nacional - BNB:** A nombre de BELCAS S.R.L.

Cuenta Corriente N° Cuenta: 2000182683

NIT: 375983023

b) **TIGO MONEY:** 76070714

c) **Banco Fassil - Titular:** BELCAS S.R.L.

N° Cuenta: 1948150 / Cuenta Corriente

NIT: 375983023



## CAPACITADOR

**Msc. Lic. Christian Maximiliano Daens - Argentina**

Formación: Diplomatura Habilidades Gerenciales - Universidad de Buenos Aires, UBA, ServSafe Food Protection Manager Certification Examination - American National Standards Institute, ANSI, Strategic Management - International Business Management Institute, Alemania. Le Meridien Master Barista Foundation Training - Università del Caffè, Coaching - AXON TRAINING, Liderar, Comunicar y motivar equipos de trabajo - Universidad de Buenos Aires, UBA, Especialista en gastronomía y alta cocina, administración y producción gastronómica - Instituto Gastronómico, Argentino, Diplomado en Administración de Empresas, Lic. en Negocios Internacionales.

Experiencia Laboral: + de 10 años en el rubro Hotelero y Gerencial.

Food and Beverage Manager - Empresa Hotelera Filial Bolivia

Restaurant & Bars Manager - Empresa Hotelera Filial Bolivia

Food and Beverage Manager - Empresa Hotelera Filial Argentina

