


REDUCCIÓN DE COSTOS CON ESTRATEGIAS DE VENTAS

# MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

Curso 100% Virtual - Inicio 11 de Marzo

capacitaciones@belcasbol.com

 78492505 / 78164943



**BELCAS**

CAPACITACIONES & TRAINING



# MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

## HORARIOS

Jueves 11 de Marzo: 19:00 - 21:00PM

Viernes 12 de Marzo: 19:00 - 21:00PM

Total: 4 horas reloj

## 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: Todos los paquetes cuentan con IVA, material digital, grabaciones de las clases y certificado con valor curricular de 6 horas académicas.

- Descuentos Corporativos para grupos de 3 o más personas.



## PROMOCIÓN

Inscritos hasta el 1 de Marzo, invierte 100Bs.

## CURSO VIRTUAL

Clase en vivo, puede tomar el mismo desde el computador o celular desde la plataforma ZOOM.

## INSCRIPCIONES

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

Cuenta Corriente N° Cuenta: 2000182683

NIT: 375983023

b) TIGO MONEY: 76070714

## CAPACITADOR

Lic. Christian Maximiliano Daens - Argentina

Formación:

Diplomatura Habilidades Gerenciales - Universidad de Buenos Aires, UBA

ServSafe Food Proteccion 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

**Experiencia Laboral: + de 10 años en el rubro hotelero**

Food and Beverage Manager - Empresa Hotelera Filial Bolivia

Restaurnt & Bars Manager - Empresa Hotelera Filial Bolivia

Food and Beverage Manager - Empresa Hotelera Filial Argentina

**Experiencia en docencia en materia - Argentact**

Cafetería

Supervisor de alimentos y bebidas

Gestión de restaurantes

Auxiliar de bares

Gestión de Bares

