

“Manipulación Higiénica de Alimentos en Restaurantes y Cocinas”.

AgroBioTek El Salvador te invita a participar en curso corto de “Manipulación Higiénica de Alimentos en Restaurantes y Cocinas”.

La Organización Mundial de la Salud afirma que unos pocos errores en el manejo de los alimentos son los que causan la mayoría de las enfermedades transmitidas por ellos tales como la gastroenteritis, la salmonelosis, el cólera y la disentería. Algunos de los problemas más frecuentes son la contaminación y contacto cruzado, la falta de higiene del personal, así como la exposición ante otros peligros físicos, químicos y biológicos.

El curso se realizará el jueves 19 de abril de 8:00 AM a 12:00M (4h) y la inversión es de **\$50 + IVA**. Se aplicarán descuentos adicionales para grupos mayores a 2 personas (incluye refrigerio, material del curso y diploma)

DESCUENTOS SEGÚN NÚMERO DE PERSONAS

Número de Personas	Descuento	Precio por Persona
1	0%	\$50 + IVA
2	10%	\$45 + IVA
3	20%	\$40 + IVA
4	30%	\$35 + IVA
De 5 en adelante (precio socios ARES)	40%	\$30 + IVA

Está dirigido a personal de cocinas de restaurantes, cocinas industriales, móviles, pastelerías, panaderías y/o manipuladores de alimentos en general.

La inscripción cierra el viernes 13 de abril de 2018

Ponente Internacional: Ing. Jorge Rodríguez

Para obtener más información, llame al 2260-7669; o escriba a los correos: admin-abtsal@agrobiotek.com, ventas.abtsal@agrobiotek.com o a servicios-abtsal@agrobiotek.com

El contenido que se desarrollará es el siguiente:

- 1. La Importancia de Proporcionar Alimentos Seguros**
 - Costos de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos
 - Personas con Alto Riesgo de Contraer ETA's
 - Peligros Potenciales
 - Medidas Preventivas
- 2. El Mundo Microscópico en la Cocina**
 - Tipos de patógenos y lo que necesitan para crecer
 - Virus, bacterias, hongos, parásitos y toxinas
- 3. Contaminación y Contacto Cruzado**
 - Contaminación Biológica, Física y Química
 - Sustancias Alergénicas
- 4. Higiene del Manipulador de Alimentos**
 - Situaciones y comportamientos
 - Limpieza del personal
 - Manejo de Enfermedades



CURSO CORTO
MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE
ALIMENTOS en
RESTAURANTES Y COCINAS

AgroBioTek
ABT[®]
EL SALVADOR

CURSO CORTO **MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE** **ALIMENTOS en** **RESTAURANTES Y COCINAS**

AgroBioTek
ABT[®]
EL SALVADOR

La Organización Mundial de la Salud afirma que unos pocos errores en el manejo de los alimentos son los que causan la mayoría de las enfermedades transmitidas por ellos tales como la gastroenteritis, la salmonelosis, el cólera y la disentería. Algunos de los problemas más frecuentes son la contaminación y contacto cruzado, la falta de higiene del personal, así como la exposición ante otros peligros físicos, químicos y biológicos.

CONTENIDO

- 1. La Importancia de Proporcionar Alimentos Seguros**
Costos de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos
Personas con Alto Riesgo de Contraer ETA's
Peligros Potenciales
Medidas Preventivas
- 2. El Mundo Microscópico en la Cocina**
Tipos de patógenos y lo que necesitan para crecer
Virus, bacterias, hongos, parásitos y toxinas en la cocina
- 3. Contaminación y Contacto Cruzado**
Contaminación Biológica, Física y Química
Sustancias Alergénicas
- 4. Higiene del Manipulador de Alimentos**
Situaciones y comportamientos
Limpieza del personal
Manejo de Enfermedades

Fecha: Jueves 19 de Abril de 2018

Hora: de 8:00 AM a 12:00 M

Inversión: \$50 + IVA

Incluye material del curso. Refrigerio y diploma del curso por parte de ABT Internacional. Descuentos aplicables a grupos de dos personas en adelante.

Mayor información: servicios-abtsal@agrobiotek.com, Teléfono: 2260-7669/ 71