



NOTA DE PRENSA N° 176-2013-GORE-ICA/U.I.I.

TALLER DE CAPACITACION TÉCNICAS SANITARIAS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA RESTAURANTES



El Gobierno Regional de Ica, a través de la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo, en coordinación con CENFOTUR efectuarán un curso taller de capacitación denominado “ **TECNICAS SANITARIAS Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**” dirigido al personal de los restaurantes de la provincia de Chincha, del 25 al 28 de Junio del presente de 4:00 pm a 8:00 pm en las instalaciones del auditorio de la Sub Región Chincha ubicado en la calle Pedro

Moreno N° 429, con el objetivo de mejorar la calidad de la sanidad y atención al cliente en el ámbito de los micro emprendimientos en el rubro de restaurantes que se encuentran priorizados dentro el PLAN ESTRATEGICO NACIONAL DE TURISMO (PENTUR).

La DIRCETUR ha convocado la participación de los restaurantes; en el taller se abordarán los siguientes temas: higiene y manipulación, legislación alimentaria, las buenas prácticas de manipulación, sistema de seguridad alimentaria, los alimentos y su calidad, organización y funciones del personal del restaurante, perfil e imagen del profesional del restaurante, montaje de mesa, forma correcta de tomar la orden, tipos de servicio, presentación de la carta, el arte de vender y sugerir, los participantes serán evaluados con un examen de entrada y un examen final en la última sesión, así mismo se les otorgará un certificado por su participación.

Ica, 19 de Junio del 2013

UNIDAD DE IMAGEN INSTITUCIONAL

TRABAJANDO POR UNA REGIÓN ORDENADA, SEGURA Y DESARROLLADA

