



NOTA DE PRENSA N° 177-2013-GORE-ICA/U.I.I.

TALLER DE CAPACITACION “TÉCNICAS SANITARIAS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS” PARA RESTAURANTES DE ICA



El Gobierno Regional de Ica, a través de la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo, en coordinación con CENFOTUR vienen realizando un taller de capacitación denominado “**TECNICAS SANITARIAS Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**” dirigido al personal de los restaurantes de nuestra ciudad los días 19, 20 y 21 de junio del presente de 4:00 pm a 8:00 pm en las instalaciones del Hotel Princess, ubicado en Urbanización Santa María, calle santa magdalena D-103, 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 participación es abierta y gratuita para todos los interesados, en el taller se abordaran 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, así mismo al termino del taller se les otorgara una doble certificación a los asistentes.

Ica, 21 de Junio del 2013

UNIDAD DE IMAGEN INSTITUCIONAL

TRABAJANDO POR UNA REGIÓN ORDENADA, SEGURA Y DESARROLLADA

