

ESPECIALIZACIÓN

INICIO: 16 mayo

GESTIÓN SANITARIA DE RESTAURANTES Y AFINES

50%
Descuento

www.grupolidera.com.pe



ESPECIALIZACIÓN

INICIO: 16 mayo

GESTIÓN SANITARIA DE RESTAURANTES Y AFINES

MÓDULOS:

Módulo 1: Buenas Prácticas de Manufactura

Módulo 2: Programa de Higiene y Saneamiento

Módulo 3: Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19

Módulo 4: Sistema HACCP

Módulo 5: Inspección Higiénico Sanitaria.

Módulo 6: Seguridad y Salud en el Trabajo

www.grupolidera.com.pe



ESPECIALIZACIÓN

INICIO: 16 mayo

GESTIÓN SANITARIA DE RESTAURANTES Y AFINES

DURACIÓN:

Certificación: 200 horas.

Inicio: sábado 16 de mayo del 2020 (2 a 5 pm)

Duración: 12 semanas.

Beneficio extra:

- 12 capacitaciones gratis durante 1 año (1 al me).
- Asistencia técnica en elaboración del Plan y Protocolos frente al COVID-19

www.grupolidera.com.pe



ESPECIALIZACIÓN

INICIO: 16 mayo

GESTIÓN SANITARIA DE RESTAURANTES Y AFINES

DOCENTE PRINCIPAL:

Blgo. Fernando Gonzales Medrano



- Experto en Calidad, Inocuidad Alimentaria y Certificaciones Mundiales.
- Más de 100 operaciones certificadas.
- Master Alimentarista e Gastrónomo (ITALIA).
- Gerente de Operaciones en GRUPO LIDERA.
- 12 artículos científicos publicados en Calidad e Inocuidad (Perú, Argentina, Cuba).

www.grupolidera.com.pe



ESPECIALIZACIÓN

INICIO: 16 mayo

GESTIÓN SANITARIA DE RESTAURANTES Y AFINES

INSCRIPCIONES

Tarifa regular: ~~S/ 700 soles.~~

Tarifa (50%) dscto: **S/ 350 soles**

Inscripciones:



- Cuenta Corriente BCP (soles): 1942089912020
- CCI N° 00219400208991202096
- RUC: 20552753519 (GRUPO LIDERA S.A.C.)



- Se aceptan pagos con VISA y MASTERCARD.

www.grupolidera.com.pe

