



**Certificación de Gerente para la  
Protección de Alimentos**  
**Lunes, 21 de Diciembre del 2015**  
**8:00 a.m. a 5:30 p.m., SQ 112**  
**California State University, Northridge**  
**Preinscripción es obligatoria**



Este curso de un día está diseñado para proporcionar a los profesionales de alimentos con conocimiento crítico y las habilidades sobre la seguridad alimentaria y el saneamiento. Conceptos abordados en este curso práctico se incluyen:

- Peligro de las enfermedades transmitidas por medio de alimentos. Cómo prevenir esto y las claves para mantener los alimentos de una forma segura, durante todas las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, servicio, enfriamiento y recalentamiento.
- Aspectos de la limpieza, así como el saneamiento adecuado contra las plagas.
- Capacitación en métodos eficaces para que sus empleados sigan prácticas seguras al momento de tratar con alimentos

**Costo del Examen: \$150.00**

**Incluya: Libro ServSafe en español, curso de un día y examen**

El registro es requerido. Para mas información, favor de visitar la pagina web del Centro Marilyn Magaram

[www.csun.edu/mmc](http://www.csun.edu/mmc)

**CSUN**

**MARILYN** Para registrarse, comunicarse al:  
**MAGARAM**  
**CENTER** [mmcservsafe@csun.edu](mailto:mmcservsafe@csun.edu)

818/677-3102