

¿Conoces algo de SERVSAFE?

ServSafe es un programa de capacitación y certificación en inocuidad alimentaria ofrecido por la Asociación Nacional de Restaurantes (**NRA**) de los Estados Unidos de América.

Fue desarrollado para educar a los trabajadores de restaurantes y a otros manipuladores de alimentos sobre las mejores prácticas de inocuidad alimentaria.

En lugares donde se requiere capacitación, los programas ServSafe están diseñados para cumplir con la mayoría de los requisitos legales.

El programa proporciona materiales educativos y exámenes para ayudar a los trabajadores de la industria de alimentos a aprender y aplicar las mejores prácticas de inocuidad alimentaria.

El programa de certificación cubre:

- Inocuidad alimentaria básica
- Higiene personal
- Contaminación cruzada
- Tiempo y temperatura en la manipulación de alimentos
- Limpieza y saneamiento
- Microorganismos y alérgenos transmitidos por los alimentos
- Compras, recibo y almacenamiento de alimentos
- Preparación, mantenimiento y servicio de los alimentos.
- Instalaciones, limpieza/desinfección y control de plagas

El nivel más alto de capacitación que ofrece ServSafe es la certificación de Gerente de Alimentos. Este programa está dirigido a personas que ocupan puestos directivos en restaurantes u otros negocios que sirven comida.

Para obtener la certificación como Gerente ServSafe, deberá completar el curso de 20 horas y aprobar el examen en línea.

¿Por qué tomar el examen ServSafe?

Una capacitación integral en inocuidad alimentaria es la mejor defensa que tiene su establecimiento contra prácticas inseguras de manipulación de alimentos, que pueden provocar un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos. Certificar a su personal garantiza a sus clientes que los alimentos y bebidas se manipulan y sirven según las mejores prácticas recomendadas en la industria de servicios de alimentos. Esta certificación es altamente valorada en los Estados Unidos y de reconocimiento regional, porque es garantía de inocuidad.

El programa de capacitación en inocuidad alimentaria ServSafe de la Asociación Nacional de Restaurantes es ampliamente reconocido y respetado en la industria de servicios de alimentos.

Se utilizan materiales de calidad y exámenes creados por expertos en servicios de alimentos y regulatorios exclusivamente para la industria de servicios de alimentos

Proporciona información reglamentaria actualizada

Brinda apoyo de expertos en la materia de servicio de alimentos disponibles para responder preguntas
Ofrece opciones flexibles de capacitación y exámenes en línea

¿Como esto complementa la normativa de Colombia Resolución 2674/2013?

Apoya el capítulo de capacitación y sensibilización al personal en temas de inocuidad alimentaria, siendo servsafe una herramienta útil para llegar al cumplimiento de todos los requisitos establecidos por la normatividad legal vigente.

¿Cómo podemos en Diversey apoyarlo para que se certifique como Gerente ServSafe?

Diversey Consulting SAS en Colombia y Caribe, cuenta con instructores y supervisores certificados ServSafe, registrados y aprobados por la asociación y quienes cumplen con los requisitos de experiencia y educación. Puede estar seguro de que la experiencia práctica de la industria guía su formación.

El personal acreditado para que acompañe todo el proceso de preparación, cuentan con los certificados como instructores y Supervisores del examen.

Se tiene el material y las herramientas para entrenar al personal y llevarlos a obtener el certificado como Gerente Servsafe.

En Colombia algunos de los Gerentes de hoteles de cadena que ya cuentan con la certificación están en:



Y en Republica Dominicana:



Contáctenos para más información:

ZULAY YOMARY JAIMES R

Andean & Caribbean Consulting Leader

Diversey Consulting

Mobile: + 57 3212099487

Email: zjaimes@solenis.com