

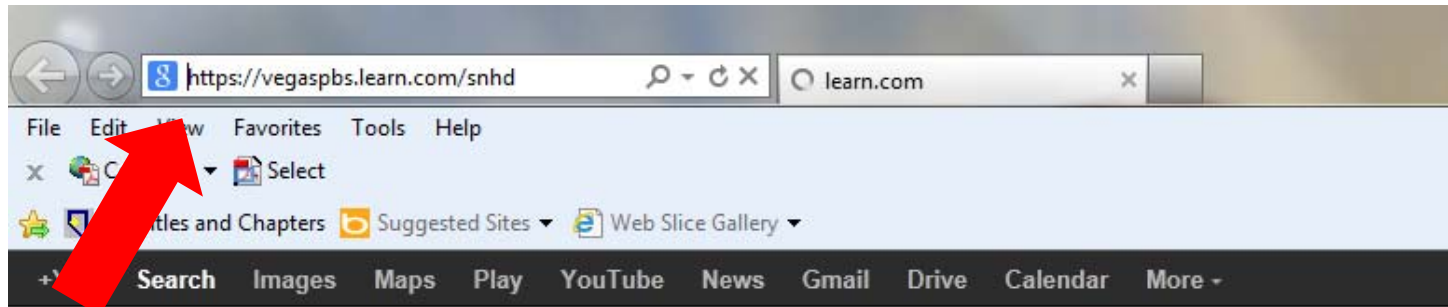


Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Utilice esta guía para aprender a usar el nuevo módulo en línea de capacitación sobre seguridad de los alimentos. Siga estos pasos y las flechas rojas para navegar por el curso.

Paso 1: Escriba la dirección del sitio web en un explorador de Internet, como Internet Explorer:

<https://vegaspbs.learn.com/snhd>





Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 2: Seleccione el idioma español en el recuadro traductor de Google.

HOME | ABOUT | CONTACT | FAQ | PRODUCT LICENSE

SELECT LANGUAGE | LOGIN

Southern Nevada HEALTH DISTRICT

Food Safety Training for the Food Handler Safety Training Card

IF YOU ARE NOT YET REGISTERED, please click on the link that says "click here to register now"
Username (for ease in remembering when returning to login): First Initial, Last Name, and the
SSN or Work Card (example: MMouse1234)
NOTE: Login information is Case Sensitive

IF YOU ARE REGISTERED, login with your Username and Password. If you forgot your username or login
information, please call (702) 799-1010 or email vegasvirtualonline@vegaspbs.org to reset your account.

After logging in, if you are returning to print your completion certificate, go Learning History under the MY
LEARNING BOX.

NOTE: IF YOU CREATE A DUPLICATE ACCOUNT AND REBUY THE COURSE, YOU ARE MAKING AN ADDITIONAL
PURCHASE AND ARE RESPONSIBLE FOR THE FEES ON BOTH ACCOUNTS.

Please Login

Username:

Password:

[Forgot password?](#)

If you are not yet registered,
[click here to register now.](#)

Select Language


- Chinese (Simplified)
- Chinese (Traditional)
- Korean
- Russian
- Spanish
- Thai
- Vietnamese



Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 3: Haga clic en “haz click aquí para registrarse ahora” para crear una cuenta.

[HOME](#) | [ABOUT](#) | [CONTACT](#) | [FAQ](#) | [PRODUCT LICENSE](#)

 [SELECT LANGUAGE](#) ▼

[LOGIN](#)

Southern Nevada HEALTH DISTRICT

Food Safety Training for the Food Handler Safety Training Card



Si no se ha registrado, por favor haga clic en el enlace que dice “haga clic aquí para registrarse ahora” **Nombre de usuario recomendada (para mayor facilidad para recordar al volver a iniciar sesión):** Nombre, apellido, y los últimos 4 dígitos del número de seguro social o tarjeta de trabajo (ejemplo: MMouse1234) **NOTA:** la información es sensible a mayúsculas sesión **si ya estás registrado**, ingresa con tu nombre de usuario y contraseña. Si has olvidado tu nombre de usuario o información de acceso, por favor llame al (702) 799-1010 o por correo electrónico vegasvirtualonline@vegaspbs.org para restablecer su cuenta. **Después de ingresar, si usted está volviendo a imprimir su certificado de finalización, vaya historia de aprendizaje en el marco del MI APRENDIZAJE BOX. NOTA:** Si crea una cuenta duplicada Y RECOMPRAR el curso, usted está haciendo una compra adicional, SINO QUE SE HACE RESPONSABLE DE LOS HONORARIOS en ambas cuentas.

Por favor Identificarse	
Nombre de Usuario:	<input type="text"/>
Contraseña:	<input type="password"/>
	<input type="button" value="Entrar"/>
Si aún no estás registrado, haz clic aquí para registrarte ahora.	
¿Has olvidado tu contraseña?	





Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 4: Complete los campos obligatorios con la información solicitada y cree un nombre de usuario y una clave.

Note: The online food safety training is \$20 and payable to Vegas PBS upon course registration. Visa and MasterCard credit, debit and prepaid cards are accepted forms of payment. Clients wishing to pay cash for the online training may do so at Vegas PBS, 3050 E. Flamingo Road, Las Vegas, 89121.

Haga clic en el botón “Siguiente” para terminar el proceso de inscripción.

Para que podamos personalizar su experiencia debe elegir un nombre de usuario y contraseña para identificarse cuando regrese.

- **Nombre de Usuario:**
Debe ser un mínimo de 7 caracteres y un máximo de 50 caracteres.
- **Contraseña:** Debe ser entre 4 y 12 caracteres de longitud
- **Una vez más Contraseña** (Para la verificación)
- Foto: 
- **Nombre:**
- **Apellido:**
- **Calle 1:**
- **Ciudad:**
- **Estado / Provincia:**
- **Código Postal:**
- Teléfono durante la noche:
- Teléfono móvil:
- **Correo electrónico:**
- **Sexo:**
- Título del Trabajo:
- Profesión:
- **Ocupación:**
- **Empleador:**
- Los últimos 4 dígitos de los números de Seguro Social o visa de trabajo:
- Fecha de nacimiento (DD / MM / AAAA):

Los campos marcados con un • Se requieren.






Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 5: La siguiente página le pide que escoja una pregunta de seguridad y la responda (es importante tener una pregunta de seguridad en caso de que olvide su nombre de usuario o su clave). La pregunta predeterminada es: “¿De qué color fue su primer automóvil?”. Una vez que responda, seleccione el botón "next" ("siguiente").

En la próxima pantalla presione “Inglés, Español, Ruso, Tagalog, Chino Tradicional o Árabe” para comenzar el entrenamiento.

[HOME](#) | [ACERCA DE](#) | [CONTACTO](#) | [FAQ](#) | [LICENCIA DE PRODUCTOS](#) | [PREGUNTAS MÁS FRECUENTES](#)  [SPANISH](#) | [SALIR](#)



MI APRENDIZAJE
[Historia Aprendizaje](#)

EMPEZAR
Curso de Formación de Seguridad Alimentaria
Elija idioma del curso:
[Inglés](#)
[Español](#)
[Ruso](#)
[Tagalog](#)
[Chino Tradicional](#)
[Árabe](#)



[Casa](#)

Bienvenido HC ,

El curso de formación sobre seguridad alimentaria fue desarrollado para proporcionar entrenamiento práctico para los manipuladores de alimentos que necesitan para obtener o renovar su tarjeta de Capacitación Manejador de Seguridad Alimentaria en el sur de Nevada. La formación debe ser completada antes de solicitar la tarjeta. La capacitación se ofrece a través del Sur de Nevada Public Television / Vegas PBS. En caso de necesitar más de una sesión para completar el entrenamiento, simplemente cierre la sesión. La próxima vez que inicie sesión, haga clic en "**Historia**" para relanzar el curso donde lo dejó.



Inicio del curso haciendo clic en un enlace de idioma del curso hacia la izquierda.

[Inocuidad de los Alimentos](#)
[Curso de Formación](#)

[Publicar Información](#)
[Prueba](#)

[Más Frecuentes Preguntas](#)

Para ver e imprimir su certificado:


¿Tiene alguna pregunta? Echa un



Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 6: Presione “Comprar.”

[HOME](#) | [ABOUT](#) | [CONTACT](#) | [FAQ](#) | [PRODUCT LICENSE](#)

 [SELECT LANGUAGE](#) | ▼

[CERRAR SESIÓN](#)

Southern Nevada HEALTH DISTRICT

Food Safety Training for the Food Handler Safety Training Card



Compras

[← Volver al LearnCenter](#)

El artículo que usted está tratando de acceder requiere una suscripción válida. Para comprar una licencia, por favor haga clic en el botón de abajo.



Comprar

Tener una licencia? Haga clic aquí para activar


¿Preguntas? Por favor, póngase en contacto con workforce@vegaspbs.org



Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 7: Presione (pagar en línea) “Checkout.”

[HOME](#) | [ABOUT](#) | [CONTACT](#) | [FAQ](#)


 [SELECT LANGUAGE](#) ▼

[LOGOUT](#)


Southern Nevada HEALTH DISTRICT

Food Safety Training for the Food Handler & Child Care Health card



 **Shopping Cart** [Return to the LearnCenter](#)

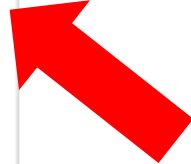
[view cart](#) [billing info](#) [place order](#) [confirmation](#)

Items	Quantity	Purchasing for other user	
Seguridad alimentaria para empleados del sector alimenticio Access period 365 days \$20.00	<input type="text" value="1"/>	<input type="checkbox"/>	

Coupon/Discount Code: [Apply](#) [Update Cart](#) [Checkout](#)

Have a license? [Click here to activate](#)

Items remain in your shopping cart for the duration of your session..
After two consecutive hours of inactivity, your cart and its contents will be deleted





Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 8: Asegúrese de usar el botón (tarjeta de crédito) “Use a credit card” y entre la información de su domicilio. (Nota: Usted quizás tenga a otra persona que hace los pagos por usted, pero la información debe coincidir con la persona que es poseedora de la tarjeta, con la dirección donde ella o el reciben los estados de cuenta). Cuando haya completado la forma presione (Continuar) “Continue.”

Shopping Cart Return to the LearnCenter

view cart **billing info** place order confirmation

Items	Quantity	Purchasing for other user	Price	Total
Seguridad alimentaria para empleados del sector alimenticio y en el cuidado de niños Access period 365 days	1	No	\$20.00	\$20.00
			Subtotal	\$20.00
			Total	\$20.00

Use a credit card

BILLING INFORMATION

Full Name

Street 1 as it appears on your card

Street 2

City Las Vegas

Country [Select one]

State/Province [Select one]

Zip/Postal Code

Apply Towards Purchase Order

PO INFORMATION

PO #

Country [Select one]

State/Province [Select one]

Items remain in your shopping cart for the duration of your session.
After two consecutive hours of inactivity, your cart and its contents will be deleted.

Asegúrese de seleccionar United States como país y busque abajo en el menú el estado que corresponda



Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 9: Seleccione (crédito) “Credit” y presione enviar “Submit”

Nota: “PayPal” (forma pago seguro por internet) no es una opción deberá usar (crédito)“Credit”

Southern Nevada Public Television/Vegas PBS

Select Payment Type

PayPal

Credit

Submit Reset

VERIFY+
Norton
SECURED
powered by VeriSign



Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 10: Poner la información de la tarjeta de crédito y presione (continuar) “Continue.”

Nota: Asegúrese de seleccionar el tipo tarjeta de crédito correcta en el menú desplegable.

Southern Nevada Public Television/Vegas PBS

Credit Card Information

Card Number:

Cards Accepted: Visa - Discover - American Express - MasterCard

Card Type: Discover

Exp Date: 09 / 2012

* Required field
Please note that we only support the US-English character set. In order to ensure that your transaction is processed correctly, please refrain from using International Characters.

>> Continue Reset

 powered by VeriSign



Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 11: Escriba el numero de CSC y verifique el resto de la información “Billing Information,” y después presione (Yo autorizo esta transacción) “I Authorize this transaction.”

Southern Nevada Public Television/Vegas PBS

Order Information
Total Amount: \$20.00

Credit Card Information
Card Number: 42222222222
Cards Accepted: Visa - Discover - American Express - MasterCard
Exp Date: 04 / 2014
CSC: 123

Billing Information
Name: SNHD
Address: 330 S. Valley View
City: Las Vegas
State: NEVADA
Zip Code: 89106
Country: US
Phone: 759-1394
Email: snhdpublicinformation@

Required field
Please note that we only support the US-English character set. In order to ensure that your transaction is processed correctly, please refrain from using International Characters.

I Authorize this transaction Reset

powered by VeriSign



Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos


Paso 12: Confirme que la información es correcta y después presione (enviar esta transacción para ser procesada) “Submit Transaction for Processing.”


Southern Nevada Public Television/Vegas PBS

Please Confirm that the information below is correct.

Confirmation

Card Number:	1234123412341234
Exp Date:	0114
CSC:	123
Total Amount:	\$20.00
Bill To:	SNHD 330 S. Valley View Blvd. Las Vegas NEVADA 89106 US 759-1394 snhdpublicinformation@SNHDMAIL.ORG

 powered by VeriSign





Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 13: Presione en (Regresar al centro de aprendizaje) “Return to Learn Center”


Southern Nevada Public Television/Vegas PBS

Your transaction was approved!

Reference #:	E79P2F2F0531
Total Amount:	\$20.00
Bill To:	Super Administrator of the LearnCenter 3050 E Flamingo Road Las Vegas NEVADA 89121 US 7027591010 vegasvirtualonline@vegaspbs.org

[Return to Learn Center](#)



 powered by VeriSign



Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 14: Presione en “English” o en (curso comprado) “Purchased Course” y presione botón comenzar

[HOME](#) | [ACERCA DE](#) | [CONTACTO](#) | [FAQ](#) | [LICENCIA DE PRODUCTOS](#) | [PREGUNTAS MÁS FRECUENTES](#) SPANISH [SALIR](#)

Southern Nevada HEALTH DISTRICT

Food Safety Training for the Food Handler Safety Training Card



[Casa](#)

Bienvenido HC ,

El curso de formación sobre seguridad alimentaria fue desarrollado para proporcionar entrenamiento práctico para los manipuladores de alimentos que necesitan para obtener o renovar su tarjeta de Capacitación Manejador de Seguridad Alimentaria en el sur de Nevada. La formación debe ser completada antes de solicitar la tarjeta. La capacitación se ofrece a través del Sur de Nevada Public Television / Vegas PBS. En caso de necesitar más de una sesión para completar el entrenamiento, simplemente cierre la sesión. La próxima vez que inicie sesión, haga clic en "**Historia**" para relanzar el curso donde lo dejó.

Inicio del curso haciendo clic en un enlace de idioma del curso hacia la izquierda.

MI APRENDIZAJE

[Historia Aprendizaje](#)

EMPEZAR

Curso de Formación de Seguridad Alimentaria

Elija idioma de curso

- [Inglés](#)
- [Español](#)
- [Ruso](#)
- [Tagalog](#)
- [Chino Tradicional](#)
- [Árabe](#)

Inocuidad de los Alimentos
Curso de Formación

Publicar Información Prueba

Más Frecuentes Preguntas

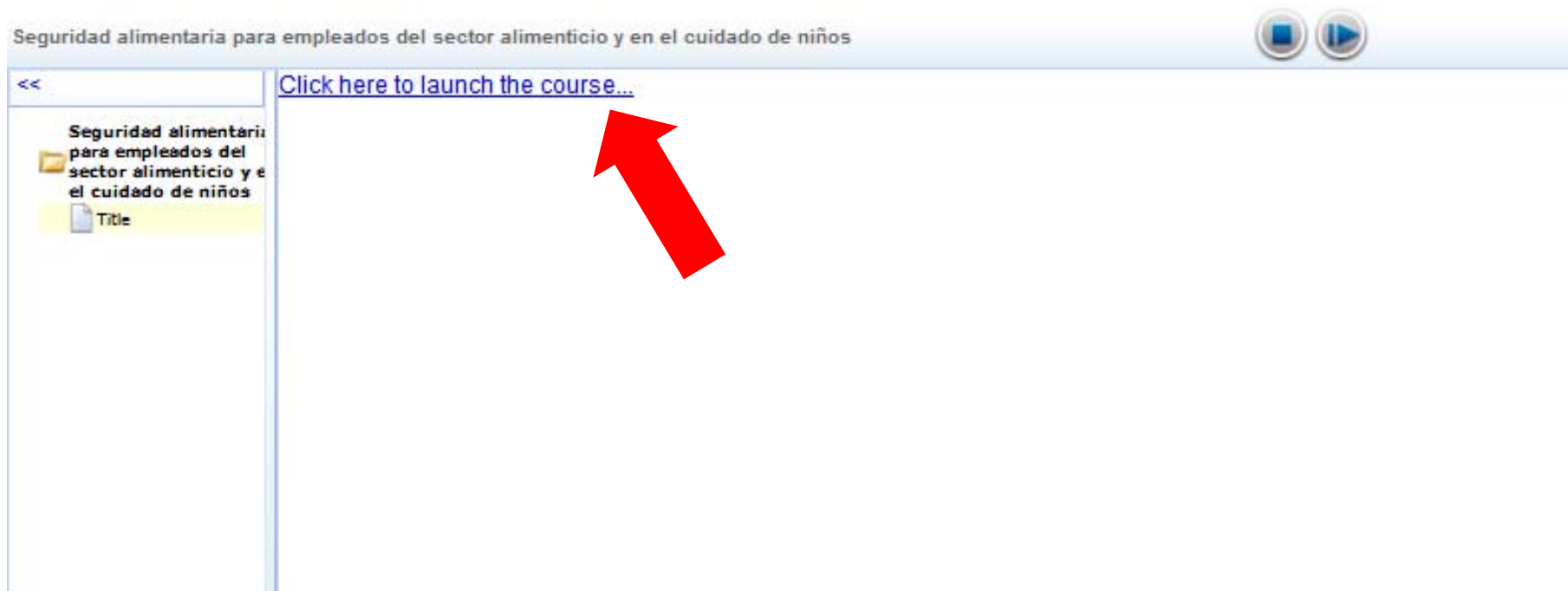
Para ver e imprimir su certificado:

¿Tiene alguna pregunta? Echa un



Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 15: Haga clic donde dice “Click here to launch the course...” y el curso se iniciará en una nueva ventana.





Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 16: Haga clic en “Introducción” para iniciar el curso.

The screenshot shows the website interface for 'Vegas Virtual Online Education'. At the top, there are logos for 'Vegas Virtual Online Education' and 'Vegas PBS Television and So Much More!'. Below the logos is a red banner with the text 'SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA EMPLEADOS DEL SECTOR ALIMENTICIO'. Underneath the banner, it says 'TABLA DE CONTENIDOS'. The main heading is 'Tabla de contenidos'. Below this, there is a paragraph: 'Chasque encendido los acoplamientos de la sección abajo para comenzar o para repasar una sección.' Below the paragraph is a table of contents with the following items:

1. Introducción
2. Introducción al mantenimiento adecuado de temperaturas de cocción
3. Función y uso de los termómetros
4. Calibración de los termómetros
5. Temperaturas, tiempos y colocación de termómetros
6. Limpieza de termómetros

A red arrow points to the first item, '1. Introducción'.



Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 17: Use las flechas en el recuadro rojo para recorrer el curso. También es posible que sea necesario usar barras de desplazamiento (se indican con flechas azules) para ver los botones de las flechas. Cada vez que complete una sección, volverá al índice.

Vegas Virtual Online Education

Vegas Virtual Online Education is a service of Vegas PBS

Vegas PBS Television and So Much More!

SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA EMPLEADOS DEL SECTOR ALIMENTICIO

RECURSOS AYUDA

• INTRODUCCIÓN

¿Alimentos seguros para consumir?

Enfermedades y aun muertes fueron provocadas porque clientes de restaurantes consumieran alimentos poco cocidos, contaminados, o alimentos potencialmente peligrosos expuestos a temperaturas inseguras. Los restaurantes enfrentan multas, juicios y, en algunos casos, deben cerrar sus puertas por tales incidentes.

Estas consecuencias lamentables pueden prevenirse siguiendo las prácticas obligatorias de manipulación segura de alimentos.

En esta lección aprenderá:

- Cómo garantizar que los alimentos sean cocidos correctamente
- Cómo prevenir la contaminación de alimentos
- Cómo prevenir la multiplicación de bacterias en alimentos potencialmente peligrosos

The Daily Times

Food Poisoning Linked to Restaurant

Página 1 / 1



Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 18: Haga clic en “Proceda al examinación” para rendir el examen final.



Vegas Virtual Online Education is a service of Vegas PBS



SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA EMPLEADOS DEL SECTOR ALIMENTICIO

► TABLA DE CONTENIDOS Y EXAMINACIÓN

¡Felicidades!

Usted ha terminado el repaso del material de la lección y puede ahora tomar el examinación final.

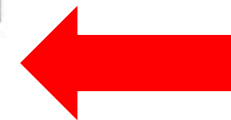
Si usted desea repasar, chasque encendido los acoplamientos de la sección abajo.

1. Introducción	✓
2. Introducción al mantenimiento adecuado de temperaturas de cocción	✓
3. Función y uso de los termómetros	✓
4. Calibración de los termómetros	✓
5. Temperaturas, tiempos y colocación de termómetros	✓
6. Limpieza de termómetros	✓
7. Introducción a la prevención de la contaminación	✓

Este examinación contiene preguntas sobre el material que usted acaba de aprender.



Proceda al examinación



Después de que usted haya terminado el examinación, usted podrá ver sus resultados.

¡Gracias por su participación!



Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 19: El examen final consta de 34 preguntas de selección múltiple. Escoja la mejor respuesta y haga clic en el botón redondo que está al frente de la pregunta (se indica con una flecha azul). Asegúrese de responder todas las preguntas.

Haga clic en el botón “Presente las respuestas” para finalizar la prueba.

- B. filetes con una leve coloración marrón
- C. filetes de pescado congelados en un envase roto
- D. huevos con cáscara intactos

33. La contaminación biológica ocurre cuando hay:

Elija por favor la mejor respuesta.

- A. cenizas de cigarrillo en una ensalada.
- B. una jarra con lejía que gotea en un bol de arroz.
- C. bacterias en una hamburguesa.
- D. trozos de cáscara de huevo en una porción de margarina.

34. Luego de asegurarse de que el artefacto esté apagado y desenchufado, ¿cuál es el siguiente paso para limpiar grandes artefactos a mano?

Elija por favor la mejor respuesta.

- A. sumergirlo en cloro durante 30 segundos
- B. rasquetear, barrer o limpiar el artefacto quitándole las partículas de comida que le hayan quedado
- C. enjuagarlo sin detergente
- D. lavarlo con agua a 110°



Presente las respuestas





Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 20: Haga clic en el botón “OK” dos veces para ver su puntuación.

D. determinar si los operadores de control de plagas utilizan pesticidas lo suficientemente poderosos.

33. ¿Cuál de los siguientes alimentos se considera "potencialmente peligroso"?

Elija por favor la mejor respuesta.

- A. harina
- B. frutas cítricas
- C. pickles
- D. aves de corral

34. La contaminación biológica ocurre cuando hay:

Elija por favor la mejor respuesta.

- A. cenizas de cigarrillo en una
- B. una jarra con lejía que gote
- C. bacterias en una hamburgu
- D. trozos de cáscara de huevo

Windows Internet Explorer

Se están calificando sus resultados del examen. AUTORIZACIÓN del teclado a continuar.

OK

Grabación de sus respuestas



Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 21: Haga clic en el botón "Siguiente" para terminar el proceso de capacitación.

Vegas Virtual
Online Education

Vegas Virtual Online Education is a service of Vegas PBS

Vegas 735
Television and So Much More!

SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA EMPLEADOS DEL SECTOR ALIMENTICIO

• EXAMINACIÓN

Por favor revise las preguntas que contestó correctamente a continuación.

Si su "% correcto" puntuación por debajo de es menos que 70%, usted puede volver a tomar el examen cuando usted está listo.

Después de revisar los resultados, haga clic en el botón "Siguiente" en la derecha para continuar.

Siguiente ►

Examinación Sumario

Preguntas totales: 34 - Número correcto: 13

Necesario: 70% - %Correcto: 38%

Examinación resultado: **Incompleto**



Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 22: Haga clic en el recuadro de la ventana para cerrar y salir del curso (figura 1) y regresar a la página de aterrizaje del curso (figura 2).

Figura 1: Ventana del curso

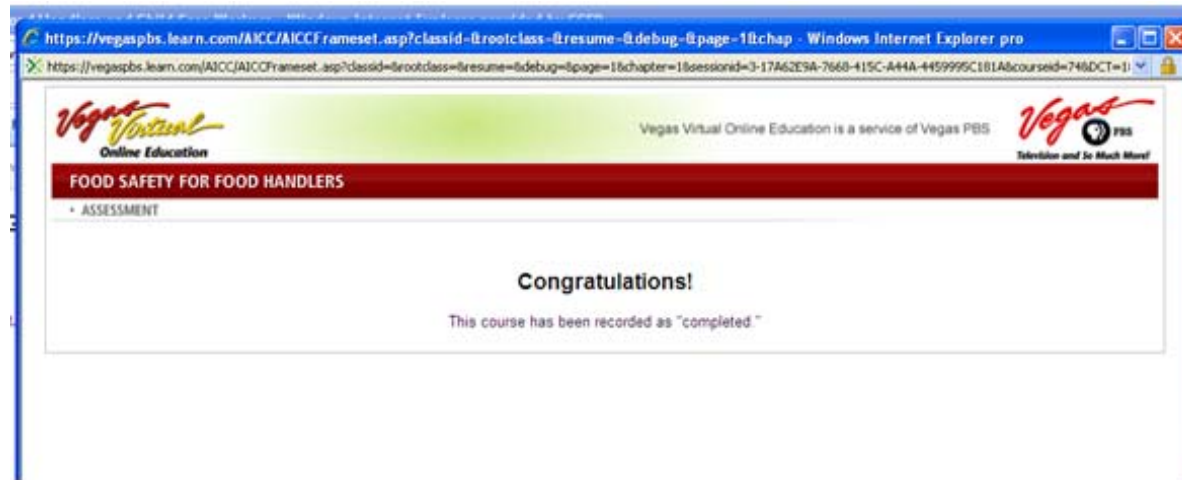
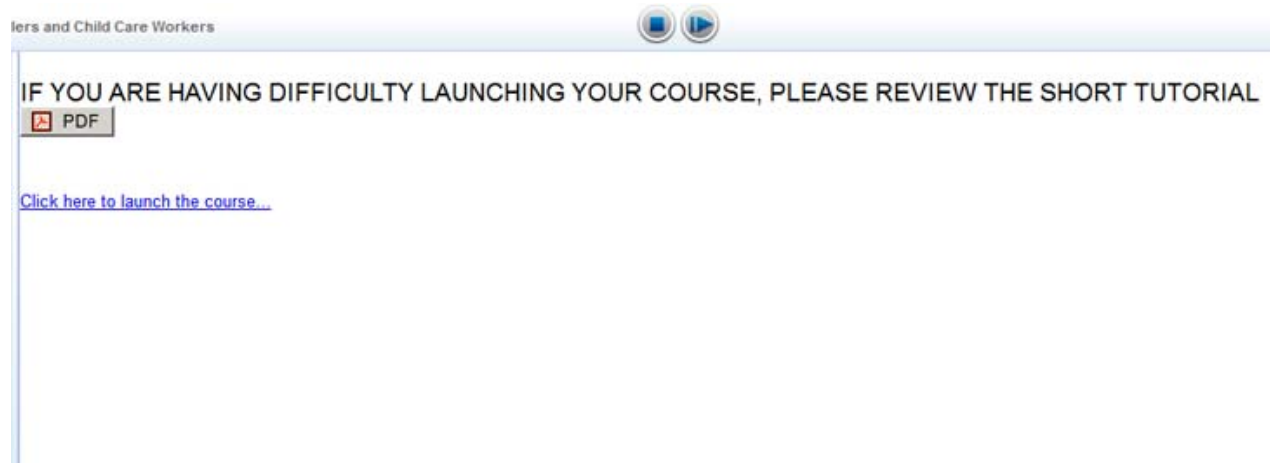


Figura 2: Página de aterrizaje del curso





Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 23: Haga clic en el ícono azul cuadrado para regresar a la página de inicio.

The screenshot shows a web interface for a course. At the top, there is a header bar with the text "ers and Child Care Workers" on the left. In the center of the header bar, a large red arrow points to a blue square icon. To the right of the blue square icon is a circular play button icon. Below the header bar, the main content area contains the text "IF YOU ARE HAVING DIFFICULTY LAUNCHING YOUR COURSE, PLEASE REVIEW THE SHORT TUTORIAL" in all caps. Below this text is a button with a PDF icon and the text "PDF". At the bottom of the content area, there is a blue hyperlink that says "Click here to launch the course...".



Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 24: Haga clic en “Historia de Aprendizaje” para tener acceso al certificado de término.

HOME | [ACERCA DE](#) | [CONTACTO](#) | [FAQ](#) | [LICENCIA DE PRODUCTOS](#) | [PREGUNTAS MÁS FRECUENTES](#) SPANISH [SALIR](#)

Southern Nevada HEALTH DISTRICT

Food Safety Training for the Food Handler Safety Training Card



[Casa](#)

MI APRENDIZAJE

[Historia Aprendizaje](#)

EMPEZAR

Curso de Formación de Seguridad Alimentaria

Elija idioma del curso:

- [Inglés](#)
- [Español](#)
- [Ruso](#)
- [Tagalog](#)
- [Chino Tradicional](#)
- [Árabe](#)

Bienvenido HC ,

Este curso de formación sobre seguridad alimentaria fue desarrollado para proporcionar entrenamiento para los manipuladores de alimentos que necesitan para obtener o renovar su tarjeta de Capacitación Manejador de Seguridad Alimentaria en el sur de Nevada. La formación debe ser completada antes de solicitar la tarjeta. La capacitación se ofrece a través del Sur de Nevada Public Television / Vegas PBS. En caso de necesitar más de una sesión para completar el entrenamiento, simplemente cierre la sesión. La próxima vez que inicie sesión, haga clic en "**Historia**" para relanzar el curso donde lo dejó.

Inicio del curso haciendo clic en un enlace de idioma del curso hacia la izquierda.

[Inocuidad de los Alimentos](#)
Curso de Formación

[Publicar Información](#)
Prueba

[Más Frecuentes Preguntas](#)

Para ver e imprimir su certificado: [¿Tiene alguna pregunta? Echa un](#)



Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 25: Haga clic en el primer ícono debajo de “Acciones” para abrir el certificado de término.

HOME | ACERCA DE | CONTACTO | FAQ | LICENCIA DE PRODUCTOS | PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

SPANISH | SALIR

Southern Nevada HEALTH DISTRICT

Food Safety Training for the Food Handler Safety Training Card

[Inicio](#) > Historia

Historia Aprendizaje

Sus asignaturas aprobadas

1 registro disponible, mostrando 1-1

Título	Fecha Iniciado	Fecha de terminación	Visto por última	Puntuación	Fecha de expiración	Acciones
Formación de Manipulador de Alimentos Seguridad	07/06/2012 18:44 (UTC-07:00)	07/06/2012 20:02 (UTC-07:00)	09/20/2013 24:48 (UTC-07:00)	74%	N / A	

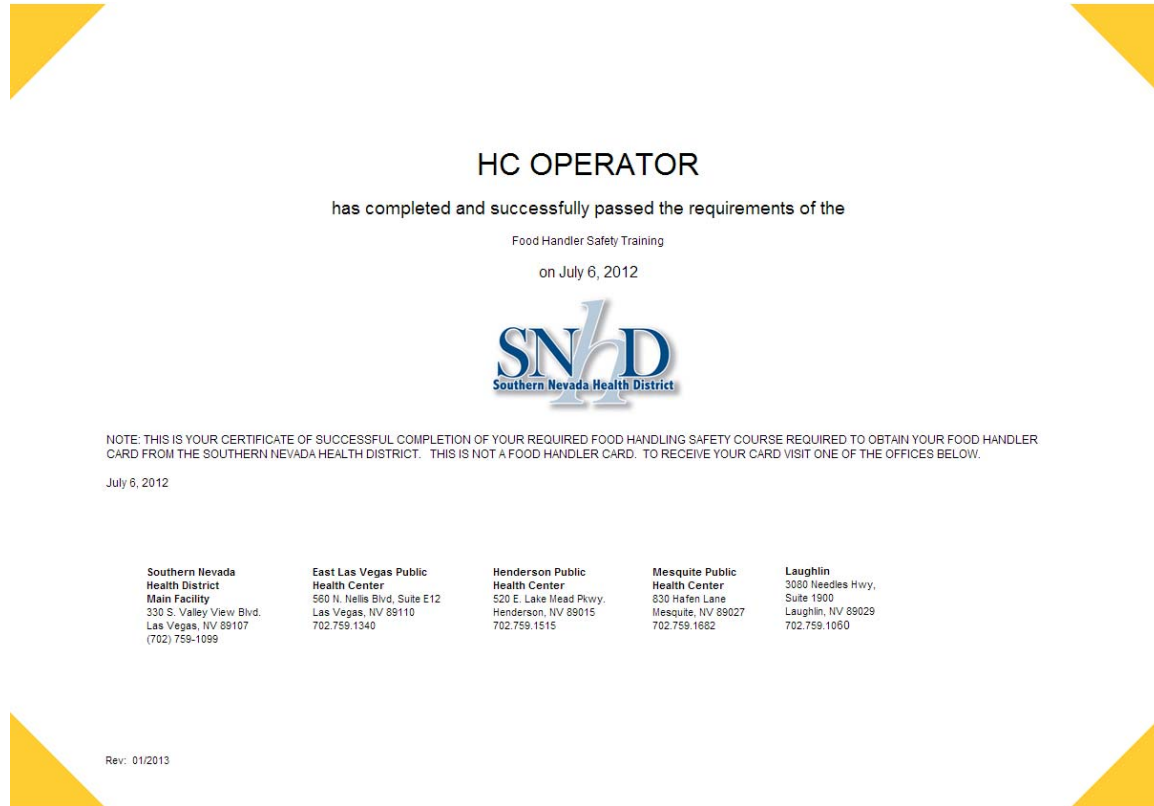




Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Paso 26: El certificado (figura 1) se abrirá en una nueva ventana. Haga clic en el botón para imprimir (figura 2) para imprimir su certificado.

Figura 1: Certificado de término





Seminario de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Figura 2: Botón para imprimir



Paso 27: A continuación, se muestra un ejemplo del certificado de término. Después de imprimir el certificado, llévelo a uno de los centros del Distrito de Salud del Sur de Nevada que actualmente esté procesando las solicitudes de tarjetas de salud.

Centro de Salud Pública del Sud Nevada

330 S. Valley View Blvd., Las Vegas, NV 89107
de lunes a viernes, de 8 a.m. a 4:30 p.m.

No se aceptaran aplicaciones después de las 4:15 p.m. para tener tiempo para procesarlo.

(702) 759-1099

Centro de Salud Pública del Este de Las Vegas

560 N. Nellis Blvd., Suite E12, Las Vegas, NV 89110
de lunes a viernes, de 8 a.m. a 4:30 p.m.

No se aceptaran aplicaciones después de las 4:15 p.m. para tener tiempo para procesarlo.

(702) 759-1340

Centro de Salud Pública del Henderson

520 E. Lake Mead Pkwy., Henderson, NV 89015
de lunes a viernes, de 8 a.m. a 4:30 p.m.

No se aceptaran aplicaciones después de las 4:15 p.m. para tener tiempo para procesarlo.

(702) 759-1515

Centro de Salud Pública de Laughlin

3650 South Pointe Circle, Edificio C Habitación 113, Laughlin, NV 89029

de lunes a jueves de 8 a.m. a 12 p.m.

No se aceptaran aplicaciones después de las 11:30 a.m. para tener tiempo para procesarlo.

(702) 759-1643

Centro de Salud Pública de Mesquite

830 Hafen Lane, Mesquite, NV 89027
de lunes a jueves, de 8 a.m. a 4:30 p.m., cerrado desde las 12:00 p.m. a la 1 p.m.

No se aceptaran aplicaciones después de las 4:15 p.m. para tener tiempo para procesarlo.

(702) 759-1682 (if calling from Mesquite dial 1-702-759-1682)

Centro de Salud Pública de North Las Vegas

955 W. Craig Road, Suite 103D, North Las Vegas, NV 89032
(702) 759-1616

Tarjeta de Entrenamiento de Seguridad Para Manipuladores de Alimentos solo está disponible con cita.