

**INSTRUYA A SUS EMPLEADOS Y CLIENTES CON** recursos del FMI en el idioma español. ¡Utilice el formulario de pedido adjunto para encargar el suyo hoy mismo!

## TENDENCIAS MINORISTAS

### LA INDUSTRIA MINORISTA DE ALIMENTOS INFORMA (PDF) – 2005

El informe anual del estado de la industria para minorista de alimentos.  
Número de identificación del producto: 2123

#### PRECIOS

---

**Miembros: \$50**  
**Miembros asociados: \$100**  
**No miembros: \$150**

## SEGURIDAD EN LA ALIMENTACIÓN

### GUÍA DE BOLSILLO PARA LA SEGURIDAD (CUADERNILLO) – 2007

Les enseñe al directores y asociados de operaciones minoristas de alimentos las técnicas correctas de la preparación de alimentos.  
Número de identificación del producto: 2190

#### PRECIOS

---

**Miembros: \$3**  
**Miembros asociados: \$4**  
**No miembros: \$6**

### PREPARACIÓN ANTE LA PROBABILIDAD DE UNA PANDEMIA DE GRIPE AVIAR - UN RECURSO DE PLANIFICACIÓN PARA LA INDUSTRIA DE COMESTIBLES (PDF) – 2006

Entienda el proceso de planificación de imprevistos que los minoristas de supermercados y mayoristas y proveedores que les brindan sus servicios, deben tener en cuenta para prepararse ante una pandemia. (Sólo para miembros)

#### PRECIOS

---

**Sin cargo**

### GRIPE AVIAR, GRIPE COMÚN, GRIPE PANDÉMICA, UNA GUÍA ÚTIL (PDF) – 2006

Aprenda acerca de los varios tipos de influencias incluyendo como se transmiten y cómo se contienen (o controlan).

#### PRECIOS

---

**Sin cargo**

### EL RETO INVISIBLE (VIDEO) – 1999

Examine los problemas críticos de seguridad en los alimentos en el establecimiento en donde se encuentra el supermercado. Número de identificación del producto: 193

#### PRECIOS

---

**Miembros: \$60**  
**Miembros asociados: \$149**  
**No miembros: \$175**

### SUGERENCIAS PRÁCTICAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (KIT) – 1995

Aprenda los aspectos básicos de manipulación segura, preparación y almacenamiento de alimentos. Número de identificación del producto: 999

#### PRECIOS

---

**Miembros: \$4**  
**Miembros asociados: \$10**  
**No miembros: \$12**

## SEGURIDAD EN LA ALIMENTACIÓN (CONTINUACIÓN)

### ■ GUÍA DEL SUPERVISOR: LAS MEJORES PRÁCTICAS DE SEGURIDAD E HIGIENE EN LA VENTA (LIBRO) – 2005

Vaya más allá de los conocimientos básicos con esta guía detallada de seguridad e higiene diseñada para directores de operaciones minoristas de alimentos.

Número de identificación del producto: ISBN-10: 0130424064

#### PRECIOS

Miembros: \$27.95

Miembros asociados: \$27.95

No miembros: \$27.95

### ■ GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA: LAS MEJORES PRÁCTICAS DE SEGURIDAD E HIGIENE EN LA VENTA (LIBRO) – 2005

Actualice los conocimientos de seguridad en los alimentos de sus empleados con esta guía de referencia práctica y rápida.

Número de identificación del producto: ISBN-10:0130424072

#### PRECIOS

Miembros: \$7.80

Miembros asociados: \$7.80

No miembros: \$7.80

## RECURSOS HUMANOS

### ■ EL PODER DEL SERVICIO AL CLIENTE ¡HAGA A SU CLIENTE EL PRIMERO! (VIDEO) – 2001

Aumente la lealtad de sus clientes y ventas con habilidades de servicio al cliente y situaciones mejoradas. Número de identificación del producto: 1425

#### PRECIOS

Miembros: \$65

Miembros asociados: \$111

No miembros: \$130

### ■ ¡EMPAQUE BIEN! CÓMO EMPACAR CON PLÁSTICO Y PAPEL (VIDEO) – 1999

Mejore la satisfacción del cliente mediante técnicas de empaque adecuadas.

Número de identificación del producto: 1155

#### PRECIOS

Miembros: \$39

Miembros asociados: \$66

No miembros: \$78

### ■ MANUAL DE RECLUTAMIENTO: GUÍA COMPLETA PARA RECLUTAR EMPLEADOS A NIVEL DE PRINCIPIANTE EN LOS SUPERMERCADOS (LIBRO) – 1998

Reclute y retenga los mejores y más inteligentes empleados.

Número de identificación del producto: 1124

#### PRECIOS

Miembros: \$30

Miembros asociados: \$64

No miembros: \$75

## RECURSOS PARA EL CLIENTE

### ■ CELEBRE LA CENA, CELEBRE LA FAMILIA (FOLLETO) – 2006

Demuestre a sus clientes el valor de cenar en familia.

#### PRECIOS

Sin cargo

### ■ ¡CONOZCA LAS ALERGIAS A LOS ALIMENTOS! (PDF) – 2006

Brinde a los consumidores este panorama general de los requisitos de identificación de las alergias en Estados Unidos.

#### PRECIOS

Sin cargo



Visite nuestra tienda FMI en [www.fmi.org/store/](http://www.fmi.org/store/) o llame al 202.220.0723 para obtener más información acerca de otros programas de entrenamiento de la industria minorista de alimentos.

2345 Crystal Drive, Suite 800  
Arlington, VA 22202  
Tel: +1 202.452.8444  
Fax: +1 202.220.0874