

ESCUELA TÉCNICA SABOR AMIGO

*Ingredientes para
Alimentos*



Nuestra empresa

Plantas: Polvos y Salsas



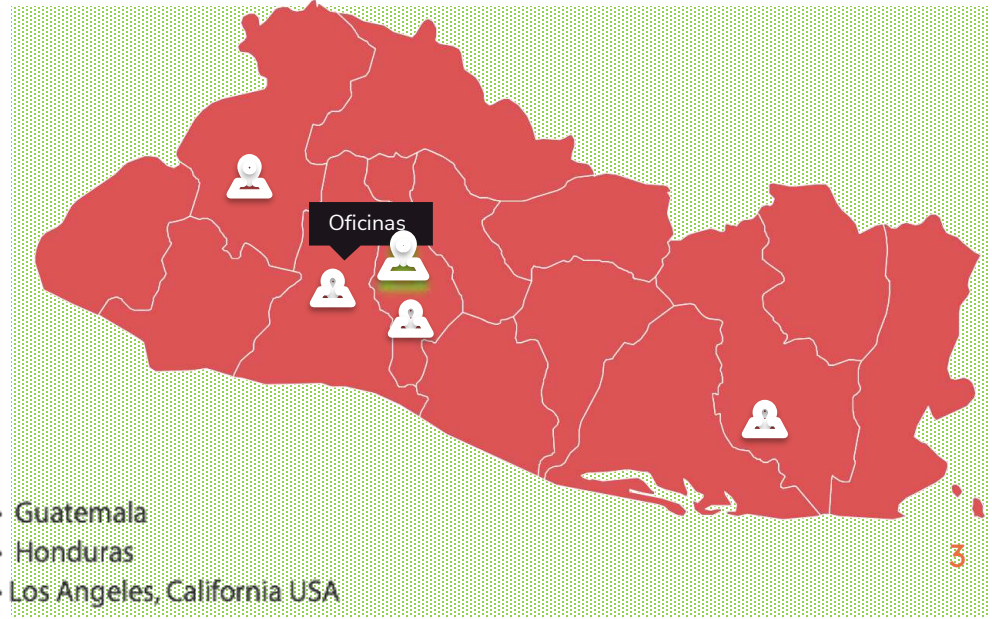
En **Sabor Amigo** contamos con el servicio de almacenamiento y distribución de ingredientes para alimentos, diseñamos formulas exclusiva y proponemos mejoras en formulaciones que benefician en costos y procesos productivos. También contamos con personal especializado para brindar asesorías en tecnología de alimentos. Cada sucursal cuenta con servicio a domicilio para acercarnos a su negocio de alimentos.

Presencia



Comercializamos y distribuimos en todo El Salvador.
Contamos con sucursales en:

- Boulevard Sur, Santa Tecla
- Calle Gabriela Mistral, San Salvador.
- Centro Histórico, San Salvador
- Avenida Roosevelt, San Miguel
- Plaza Maya, Santa Ana



- Guatemala
- Honduras
- Los Angeles, California USA

Nuestras sucursales



Historia

La escuela técnica surge desde 1998 como parte de las acciones de RSE de la empresa Sabor Amigo que pone a disposición conocimiento técnico para optimizar costos, formulas y procesos en el rubro de alimentos. Estos servicios cuentan con subsidios especiales, con el propósito de brindar una atención accesible de alta calidad.



Escuela Técnica

Desarrolla habilidades técnicas en el procesamiento de alimentos, buenas practicas de manufactura, estandarización y costeo en emprendedores, propietarios de negocios o empresas de alimentos que desean innovar sus formulas o recetas.



1 FIN
DE LA POBREZA



2 HAMBRE
CERO



3 SALUD
Y BIENESTAR



4 EDUCACIÓN
DE CALIDAD



5 IGUALDAD
DE GÉNERO



8 TRABAJO DECENTE
Y CRECIMIENTO
ECONÓMICO



10 REDUCCIÓN DE LAS
DESIGUALDADES



11 CIUDADES Y
COMUNIDADES
SOSTENIBLES



12 PRODUCCIÓN
Y CONSUMO
RESPONSABLES



13 ACCIÓN
POR EL CLIMA



16 PAZ, JUSTICIA
E INSTITUCIONES
SÓLIDAS



17 ALIANZAS PARA
LOGRAR
LOS OBJETIVOS



Objetivos de Desarrollo Sostenibles de interés.

Escuela Técnica emprendedores

En este proceso apoyamos a crear nuevos modelos de negocios de alimentos y fortalecer nuevas líneas dentro de un negocio existente.

- Colaboración al grupo en la elaboración de un plan de trabajo que conlleva: Estudio del mercado, nombre de la marca, zonas de incidencia y alcance, logística de proveeduría, infraestructura y organigrama.
- Solución de productos e ideas para nuevas líneas a elaborar y comercializar.
- Formación de procesamiento de alimentos y prácticas sostenibles.
- Métodos de procesos amigables con el medio ambiente.
- Seguimientos de evaluación del proyecto en la puesta en marcha.
- Asesoría técnica y formación continua con talleres prácticos.



Apoyo técnico especializado

La asesoría técnica es abierta para empresarios, propietarios de negocios, emprendedores, administradores de negocios del rubro, personal de cocina o productores de alimentos.

La empresa subsidia el tiempo de asesoría con equipo especializado, pone a disposición la experiencia de 30 años en tecnología en alimentos y ofrece soluciones de acuerdo a las necesidades detectadas por medio de un diagnóstico, otorgando formulas, métodos, mejoras en costos y procesos.

1. Diagnóstico (Llamada virtual o telefónica)

- ✓ Gratuito

2. Asesoría especializada, posterior al diagnostico.

- ✓ Servicio realizado en centro de formación de Sabor Amigo (Sucursal Gabriela Mistral, San Salvador)
- ✓ Costo real: \$50.00 con apoyo de RSE **\$10.00** por participante
- ✓ Tiempo de asesoría: 1- 2 horas

3. Taller de solución práctico

- ✓ Servicio en centros de formación de Sabor Amigo (Sucursal Gabriela Mistral, San Salvador)
- ✓ Costo Real \$200.00 con apoyo de RSE **\$90.00** por taller, Máximo 6 persona en el taller
- ✓ Tiempo de taller: 1- 4 horas

4. Visita técnica para taller de solución

- ✓ En empresa que solicite, lugar del negocio o centro de formación CONAMYPE.
- ✓ Posterior al diagnóstico
- ✓ Costo real: \$60.00 con apoyo de RSE **\$25.00** por persona
- ✓ Tiempo de taller: 1- 3 horas
- ✓ Las visitas son programadas con anticipación con calendario.

Talleres de formación



1. Talleres prácticos en centros de formación elegido por empresa, organización o municipalidad.

- ✓ Grupos mínimos de 15 personas.
- ✓ 3 formulaciones y preparación práctica según selección de modulo: avícola, cárnico o seminarios varios.
- ✓ Métodos de costeo, ejercicios
- ✓ Buenas practicas de manufactura
- ✓ Equipos móviles para la practica
- ✓ Materiales e ingredientes
- ✓ Folder de material de taller
- ✓ Diploma de participación
- ✓ \$25.00 por personas
- ✓ Duración 4 horas.

Talleres

¡SEMINARIOS!

MODULO CÁRNICO 2



Temas:

- Chorizo tipo longaniza
- Chorizo criollo tipo cojutepeque
- Chorizo económico.



¡SEMINARIOS!

AVÍCOLA 1



Temas:

- Pollo empanizado
- Alitas Picantes
- Nuggets empanizados



Tematicas

Avícola

- Pollo Frito empanizado
- Nuggets empanizados
- Pollo rostizado
- Piezas marinadas
- Chorizo de pollo
- Tortas de pollo

Cárnicos

- Roast beef
- Lomito canadiense
- Butifarras
- Salchichón
- Longaniza tipo chapina
- Chorizo criollo tipo Cojutepeque
- Chorizo parrillero económico

- Chorizo parrillero
- Salchicha tipo polaca
- Chorizo argentino
- Chicharrón de carne de cerdo
- Tortitas de carne

Seminarios varios

- Nuggets mariscos y fish sticks
- Bisqué de mariscos
- Jumbo mariscos
- Seminarios gastronómico
- Seminario pizza
- Taller para grandes cafeterías
- Mermeladas
- Encurtidos
- Ad hoc a las necesidades de la empresa.

¡SEMINARIOS!

MERMELADAS

Temas:

- BPM'S y costeo
- Mermelada de Fresa
- Mermelada de Piña.

sabor amigo

DATOS DE CONTACTO



Residencial Utila, Blvd. Sur, Santa



Tecla, La Libertad, El Salvador



rse@gruposaboramigo.com



www.gruposaboramigo.com

(503) 7945-4868



(503) 2218-8300