

CON PLENO ÉXITO SE REALIZÓ PRIMERA VERSIÓN DEL CURSO DE MANIPULACIÓN E HIGIENE DE ALIMENTOS DEL AÑO.

Mayo 16, 2024



Capacitación se realizó gracias a convenio municipal con el IST.

VIDEO/RINCONADA.- Más de 80 emprendedoras pertenecientes a los programas PRODESAL (INDAP), Mujeres Jefas de Hogar (SERNAMEG), y Seguridades y Oportunidades (FOSIS), participaron en la Primera Versión del Curso de Manipulación e Higiene de los Alimentos, organizado por la Oficina de Fomento y Desarrollo Productivo de la Municipalidad de Rinconada en conjunto con el Instituto de Seguridad del Trabajador, IST.

La capacitación que se llevó a cabo en dependencias de la Casa Consistorial, fue dictada por la ingeniera en alimentos Valeria Figueroa.

En la ocasión estuvo presente el alcalde Juan Galdames Carmona, quien junto con felicitar a las personas participantes por el entusiasmo e interés demostrado, reconoció la importancia de la alianza establecida con el IST.

El curso tuvo como finalidad entregar a los emprendedores de

Rinconada una visión general sobre las medidas a adoptar para realizar una correcta manipulación de los alimentos que ellos preparan para su comercialización.

De acuerdo a lo señalado por la encargada de la Oficina de Fomento y Desarrollo Productivo, Claudia Oyarzun, a contar del próximo lunes se estará procediendo a inscribir a las personas interesadas en participar en la siguiente versión de este curso.

El horario para realizar el citado trámite será de lunes a viernes desde las 08:30 a 13:30 horas.