

PRIMER CURSO DE MANIPULACIÓN E HIGIENE DE ALIMENTOS DE ESTE AÑO SERÁ DICTADO POR MUNICIPIO E IST EN RINCONADA

Mayo 6, 2024



Plazo de inscripción será entre el miércoles 8 y viernes 10 de mayo.

RINCONADA.- Con el propósito de 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, la Oficina de Fomento Productivo municipal junto con el Instituto de Seguridad del Trabajador, IST, llevará a cabo Primera Versión 2024 del Curso de Manipulación e Higiene de los Alimentos.

La citada capacitación que tendrá lugar el próximo miércoles 15 de mayo, a contar de las 09:00 horas en dependencias municipales, está dirigida a todos los emprendedores rinconadinos y comunas vecinas.

Las inscripciones estarán abiertas desde este miércoles 8 y hasta el viernes 10 de mayo, en el siguiente link <https://forms.gle/V8EVVX4sf6Edffdv8>

Los únicos requisitos para poder participar son: Ser mayor de 18 años y saber leer y escribir.

PRIMERA VERSIÓN 2024

CURSO DE MANIPULACIÓN E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Miércoles 15 de Mayo

09.00 horas
(jornada única-intensiva)



Salón Municipal

Requisitos:

- Ser mayor de 18 años
- Saber leer y escribir

Inscripciones desde el Miércoles 8 al Viernes 10 de Mayo

