

Curso en manipulación segura y saludable de los alimentos.

A cargo de:
Méd. Veterinario Eugenio Orsi
Téc. en Alimentos Sandra Sequeira



Obtención de carnet de manipulador de alimentos

Temas a abordar:

- Microbiología de los alimentos
- Clasificación y fisiología de los microorganismos
- Enfermedades transmitidas por los alimentos
- Planes de limpieza y desinfección
- Buenas prácticas de manufacturas

22 y 23 de Junio De 13:30 a 17 hs.
Club Argentino de Servicio
Informe e inscripción:
3462 450201 (int. 621)
agenciaalimentaria@muvc.gov.ar





CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Description

Curso en manipulación segura y saludable de los alimentos.

A cargo de:
Méd. Veterinario Eugenio Orsi
Téc. en Alimentos Sandra Sequeira



Obtención de carnet de manipulador de alimentos

Temas a abordar:

- Microbiología de los alimentos
- Clasificación y fisiología de los microorganismos
- Enfermedades transmitidas por los alimentos
- Planes de limpieza y desinfección
- Buenas prácticas de manufacturas

22 y 23 de Junio De 13:30 a 17 hs.
Club Argentino de Servicio
Informe e inscripción:
3462 450201 (int. 621)
agenciaalimentaria@muvc.gov.ar





Se realizará de manera presencial, en el Club Argentino de Servicio (CAS), y estará destinado a los representantes de comercios, responsables de comedores escolares y comunitarios, instituciones de la tercera edad y referentes en el área de salud.

Para inscribirse tienen que comunicarse al 450201 interno 620 o vía email a agenciaalimentaria@muvc.gov.ar. El costo del curso es de 600 pesos e incluye manual en sistema PDF, carnet, certificado de asistencia y manual didáctico.

CATEGORY

1. MUNICIPALES v.cañas
2. v.cañas

Category

1. MUNICIPALES v.cañas

2. v.cañas

Date Created

junio 2022

Author

administrador