

Alimentos: capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura

La cartera agropecuaria, a través de la secretaría de Alimentos, viene realizando jornadas destinadas a elaboradores, titulares de establecimientos y trabajadores del rubro.



El ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos continúa con su ciclo de capacitaciones anuales en Buenas Prácticas de Manufactura, destinado a todas aquellas personas que se desempeñan en el rubro y que manipulan o elaboran productos alimenticios.

La próxima cita es este jueves, cuando los equipos técnicos de la Secretaría de Alimentos dependientes de la cartera agropecuaria dictarán los contenidos en Vélez Sársfield 340, a titulares de establecimientos. Ese mismo día, otro equipo de trabajo desarrollará otra capacitación en el interior provincial, dirigida a manipuladores de alimentos y público en general. Esta semana es el turno de la localidad de Laguna Larga, en el anfiteatro municipal, a partir de las 20.

Anteriormente, ya se habían desarrollado encuentros en las localidades de Luque y Santa Rosa de Río Primero. En este último caso participaron, además de trabajadores, titulares de firmas y elaboradores, profesionales del área de Bromatología del municipio local y de poblaciones aledañas.

Para mayor información, comunicarse a los teléfonos 0351-4342100, a la casilla de correo proteccionalimentos@cba.gov.ar, o bien dirigirse a Vélez Sársfield 340, Secretaría de Alimentos de la Provincia.

Cocina. Por otra parte, el pasado lunes 14, se inauguraron en la ciudad del Tamar las nuevas instalaciones de la cocina del Centro de Desarrollo Regional (CEDER). En esa oportunidad estuvieron presentes el titular de la Agencia Córdoba Empleo, Juan Grosso, y el secretario de Alimentos, Fernando Fontana. Posterior a la inauguración, técnicos y profesionales del área brindaron capacitaciones sobre Alimentos Libres de Gluten y de Buenas Prácticas de Manufactura.