

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

Dirigido a: Comerciantes de los Centros de Abasto de la CDMX

Objetivo: Conocer los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos a fin de evitar su contaminación a lo largo del proceso de recepción, preparación y consumo.

Duración: 2 horas

Horario: El horario se establecerá de acuerdo a las necesidades de cada canal de abasto.

Fechas

Disponibles : Las fechas se establecerán de acuerdo a las necesidades de cada canal de abasto.

Sede: La proporcionada por el canal de abasto.

Facilitador: Agencia de Protección Sanitaria

Costo: Gratuito

Inscripción: Para solicitar el taller es necesario contar con al menos 20 locatarios interesados, y se pedirá vía telefónica al Tel. 5682-2096 exts. 150 y 324.

Informes: Subdirección de Capacitación y Promoción. Av. Cuauhtémoc No. 899, 1er. Piso, Col. Narvarte Poniente, Del. Benito Juárez, C.P. 03020. Tel. 5682-2096 exts. 150 y 324. Correo electrónico: elizabeth.montesdeoca@sedecodf.gob.mx.

Nota: Se otorgará constancia a las personas que acrediten el curso, la cual es requisito para trámites en Ventanilla Única Delegacional y para la Licencia Sanitaria.

Este programa es de carácter público, no es patrocinado ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan todos los contribuyentes. Está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa en la Ciudad de México, será sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente.