



Crece la Industria, Crece el Empleo. Todos...

CIRCULARES



CÁMARA DE INDUSTRIA DE COCHABAMBA

Normas y Calidad 

CIRCULAR SECTORIAL Nº 53 RUBROS: ALIMENTOS Y BEBIDAS

TALLER: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

15 de mayo de 2018

La Cámara Departamental de Industria, dentro sus actividades de formación y capacitación para la presente gestión, realizará el taller de:

“BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACION SEGURA DE ALIMENTOS”

OBJETIVO: Brindar al participante conocimiento para las correctas prácticas de higiene de los Alimentos a toda persona que manipule alimentos.

Dirigido a: Personas que manipulan directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos

Horarios: 17:00 a 21:00

Inversión: El costo para Asociados a la CAMIND es de 100 BOB. ¡CUPOS LIMITADOS!. *Adjunto a esta circular podrá encontrar el Afiche.*

Para mayor información e inscripciones comunicarse con la Asesoría de Normas y Calidad de la CAMIND, **Dir:** Av. Ballivián Nº 782 – Torre Industrial Piso 2, **teléfonos:** 4257057 – 4257078 - 79955045, fax: 4257060, **email:** sborda@camind.com

Agradeciendo su gentil atención, saludamos a usted con las consideraciones más distinguidas.

Ing. Silvia Borda Flores
ASESORA DE NORMAS Y CALIDAD

Ing. Pedro Rocabado Paniagua
GERENTE GENERAL a.i.