

## Subsecretaría de Coordinación y Logística Operativa

### Curso sobre Conocimiento y Puesta en Práctica del Manejo y Cuidado Seguro de los Alimentos.

---

**Descripción:**

El presente curso tiene como finalidad que los cursantes logren: minimizar el riesgo de contaminación y/o adulteración de alimentos, prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS), y detectar diferentes cuestiones relacionadas con la manipulación y elaboración de los mismos, aplicando las medidas de Higiene y Seguridad de los Alimentos en cada uno de los pasos presentes en el proceso de elaboración, en vistas.

**Destinatarios:**

Personal policial que ingresó recientemente a la Dirección Provincial de Veterinaria, Bromatología y Cinotécnica.

**Modalidad:** semipresencial.

**Carga horaria:** 16 horas reloj.

**Ediciones:** 2.

**Fecha de inicio y finalización:** abril a mayo y agosto a septiembre.

**Cupo:** 20 cursantes por edición.

**Medio de contacto:**

- Correo electrónico: bromatologialaplata@outlook.com
- Teléfono (0221) 4898639.