**Subsecretaría de Coordinación y Logística Operativa.** 

# Descripción:

La Dirección de Seguridad e Higiene de los Alimentos perteneciente a la Subsecretaría de Coordinación y Logística Operativa del Ministerio de Seguridad propone la capacitación del personal policial que se encuentra realizando tareas que conlleven la manipulación de alimentos, con el fin profundizar la adquisición de conocimientos sobre los cuidados seguros de los alimentos, desde su origen como materia prima hasta la obtención de un producto terminado para el consumo, promoviendo el conocimiento sobre la importancia del manejo higiénico de los alimentos para la salud del personal.

# Destinatarios:

A todo el personal policial que se encuentre realizando tareas que requieran la manipulación de alimentos, en cualquier etapa del proceso, ya sea desde, recepción, estiba, elaboración, traslado y/o servicio. Teniendo como finalidad que se adquieran los conocimientos básicos y la puesta en práctica de los manejos y cuidados seguros de los alimentos.

**Modalidad:** presencial.

**Carga horaria:** 12 horas reloj.

# Ediciones: Se prevén 1 ediciones.

**Fecha de inicio y finalización**: Fecha probable de inicio 7 de mayo, fecha probable de finalización 21 de mayo.

**Cupo:** 40 asistentes.

# Medio de contacto:

* Teléfono institucional: 0221-4898639.
* Correo electrónico: [bromatologialaplata@outlook.com](mailto:bromatologialaplata@outlook.com)