

Capacitamos en buenas prácticas de manipulación de alimentos a jóvenes próximos a iniciar entrenamie

miércoles, 22 de septiembre de 2021

Este martes (21/9) se dio inicio al taller de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos; una articulación de la Dirección de Empleo y la Dirección de Desarrollo Local de la Secretaría de Producción, Innovación y Empleo de la Municipalidad.

Está dictado por personal de la División de Desarrollo Alimentario del Departamento de Emprendimientos Productivos, y está destinado a jóvenes que se encuentran realizando o iniciarán entrenamientos laborales en los rubros más importantes de la ciudad como son la gastronomía, la hotelería y el comercio.

La capacitación se realizará en tres encuentros de tres horas cada uno y tendrá modalidad mensual; entendiéndose que es una vez por mes a diferentes jóvenes. Incluye evaluación, certificado y manual correspondientes.

Es un valor agregado que ofrecemos desde la Dirección de Trabajo para sumar competencias en el perfil laboral de estos jóvenes; y, en este caso, se trata de una capacitación fundamental para desarrollarse en puestos clave de los rubros mencionados.