

NOTA DE PRENSA N° 067-2021-MPCH-RRPP

EN PROTOCOLO Y USO DE BUENAS PRÁCTICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTACIÓN

Capacitan a dueños y empleados de restaurantes, pollerías y cebicherías en Chupaca

- * El martes 18 de mayo en el auditorio municipal.**
- * Desde las 3 de la tarde con las medidas de distanciamiento.**

La Municipalidad Provincial de Chupaca por disposición del alcalde Marco Mendoza Ortiz, a través de la Gerencia de Desarrollo Económico y Turismo, hoy (martes 18 de mayo), se realizará la capacitación a dueños y empleados de restaurantes, pollerías y cebicherías en el auditorio municipal, desde las 3 de la tarde.

Los temas que se abordará en la capacitación son “Protocolos y uso de las buenas prácticas de manipulación de alimentos”, a cargo de docentes de la especialidad de gastronomía del Instituto Continental de Huancayo.

Estas actividades tienen la finalidad de educar y sensibilizar a los dueños y empleados de centros comensales para que cumplan de manera apropiada los protocolos sanitarios durante la emergencia por el COVID-19 y realizan una adecuada manipulación de los alimentos.

RUEGO SU DIFUSIÓN
CHUPACA, 17 DE MAYO DE 2021
RELACIONES PÚBLICAS E IMAGEN INSTITUCIONAL