



BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

- Dirigido a:** Comerciantes de los Centros de Abasto de la CDMX
- Objetivo:** Conocer los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos a fin de evitar su contaminación a lo largo del proceso de recepción, preparación y consumo.
- Duración:** 2 horas
- Horario:** El horario se establecerá de acuerdo a las necesidades de cada canal de abasto.
- Fechas disponibles:** Las fechas se establecerán de acuerdo a las necesidades de cada canal de abasto.
- Sede:** La proporcionada por el canal de abasto.
- Facilitador:** Agencia de Protección Sanitaria
- Costo:** Gratuito
- Inscripción:** Para solicitar el taller es necesario contar con al menos 20 locatarios interesados, y se pedirá vía telefónica al Tel. 5682-2096 exts. 150 y 324.
- Informes:** Subdirección de Capacitación y Promoción. Av. Cuauhtémoc No. 899, 1er. Piso, Col. Narvarte Poniente, Del. Benito Juárez, C.P. 03020.Tel. 5682-2096 exts. 150 y 324. Correo electrónico: elizabeth.montesdeoca@sedecodf.gob.mx.

Nota: Se otorgará constancia a las personas que acrediten el curso, la cual es requisito para trámites en Ventanilla Única Delegacional y para la Licencia Sanitaria.

Este programa es de carácter público, no es patrocinado ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan todos los contribuyentes. Está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa en la Ciudad de México, será sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente.