

36 personas obtienen certificación en el curso Manipulación e Higiene de Alimentos en Quillota

Con la ceremonia de certificación finalizaron los cursos de Manipulación e Higiene de Alimentos impartidos por el Organismo Técnico de Capacitación (OTEC) de la Municipalidad de Quillota. Estas capacitaciones fueron impartidas durante el primer semestre del presente año y la entrega de certificados tuvo lugar en el Centro Cultural Leopoldo Silva.

Durante la jornada se destacó la certificación de 15 mujeres que forman parte del programa Sazón Social, una iniciativa ejecutada por la Fundación BanAmor y Colbún S.A. con la colaboración de la Municipalidad de Quillota, a través de la Unidad de Desarrollo Económico. Este programa tiene como objetivo potenciar a mujeres microemprendedoras del rubro de alimentos en Quillota, buscando mejorar la calidad de sus productos, tanto en el proceso de elaboración como en su valor nutricional y su sabor.

Anuncio Patrocinado

Paula Vásquez administradora municipal resaltó la relevancia social de estas certificaciones señalando que “estos cursos de manipulación de alimentos son uno de los más requeridos y demandados por la comunidad, porque entendemos que les permite certificar los procesos que están llevando a cabo de manipulación de alimentos, lo que le da un valor agregado al desarrollo del emprendimiento que puedan tener y también para quienes puedan desarrollarse como manipuladores de alimentos en un contexto más formal”.

Los cursos de manipulación de alimentos no solo representan una herramienta de empleabilidad, debido a que abre las puertas para que quienes se certifican puedan acceder a nuevas ofertas de trabajo, sino que además promueven la prevención de enfermedades transmitidas a través de los alimentos y contribuyen con la promoción de una alimentación saludable.

36 personas obtienen certificación en el curso Manipulación e Higiene de Alimentos en Quillota



WAVM | PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

-  Impresiones
-  Manejo de redes sociales
-  Videos y fotografías profesionales

 **Conversemos por WhatsApp**

María Belén Bernal, coordinadora de la OTEC municipal de Quillota, destacó que “la OTEC promueve estos cursos de capacitación con el objetivo de mejorar la calidad de vida de los participantes, entregando conocimientos y herramientas para incorporarse al mundo laboral. Al momento de debutar laboralmente, esto permite aportar a su núcleo familiar económicamente y también al desarrollo personal de cada participante”.

Los 36 participantes del curso de Manipulación e Higiene de Alimentos se mostraron felices con el programa destacando los conocimientos adquiridos, ya que aprendieron sobre los principios fundamentales de la higiene alimentaria, desde el correcto lavado de manos, la limpieza y desinfección de utensilios y áreas de trabajo, hasta prácticas adecuadas de manipulación, las que les permiten proteger la salud de los consumidores y evitar riesgos sanitarios.

36 personas obtienen certificación en el curso Manipulación e Higiene de Alimentos en Quillota



36 personas obtienen certificación en el curso Manipulación e Higiene de Alimentos en Quillota



36 personas obtienen certificación en el curso Manipulación e Higiene de Alimentos en Quillota



y tú, ¿qué opinas?