

(audio)- Este martes 3 de agosto desde las 9,00hs, en el Centro de Interpretación de Mercedes, se ejecuta un taller para personas mezcladas en actividades de manejo, expendio y presencia de alimentos.

La Dirección de Bromatología Municipal a cargo del Dr. Guillermo Centurión, organizo la jornada de capacitación que es dictada por miembros de las Cátedras Tecnología de los Alimentos, Bromatología e Higiene Alimentaria y Microbiología de la UNNE, encabezados por la Dra. Gladis Rebak directora del proyecto y docente titular de la Cátedra Tecnología de los Alimentos,

Éste taller va orientado a empleados de merenderos, rosticerías, empresas dedicadas a la elaboración de alimentos como la Cooperativa de fideos “El Gauchito Gil”, restaurantes y supermercados, que son instruidos para cumplir con todas las exigencias vigentes, dispuestas en el Código Alimentario Argentino.