

# BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y EL CARNET SANITARIO

## FECHA Y HORARIO

**25 de noviembre 2022**

**Modalidad:** Virtual

## FACILITADOR



**Juan Carlos López Veizan**

Resp. Área de Inocuidad  
Alimentaria SEDES ORURO

## INFORMACIÓN DE CONTACTO

**Silvia Chanez de Zuna**

Asesor Regional  
Proyecto EMICRO

Cel. 78609596

Mail:  
[sichazu.upb@gmail.com](mailto:sichazu.upb@gmail.com)

## OBJETIVOS

Capacitar a emprendedores sobre normativas nacionales vigentes y el cumplimiento en la producción de alimentos y la obtención del carnet sanitario.

## DIRIGIDO A

Emprendedores entre 16 y 30 años.

## INSCRIPCIONES

Para realizar tu inscripción a la capacitación, haz click en el siguiente enlace:

<https://forms.gle/S1CS2eQom9JR2Gu76>

# BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y EL CARNET SANITARIO

## RECURSOS

- ✓ Diapositivas y videos.
- ✓ Kahoot.
- ✓ Mentimeter.
- ✓ El curso no tiene costo.

## CONTENIDO

- ✓ Prueba diagnóstica (obligatorio).
- ✓ Que el emprendedor conozca los diferentes aspectos que engloba las buenas prácticas de manufactura.
- ✓ Prueba de aprovechamiento (obligatorio).

## CRONOGRAMA

Actividad	Fecha	Modalidad	Horario
Sesión 1:	25/11/2022	Webinar	19:00