



Ayer se realizó una capacitación en Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM) con profesionales de Posadas, la misma fue organizada por el Departamento de Bromatología y Control Sanitario de la Municipalidad de Apóstoles. Estuvo dirigida al personal responsable de la elaboración de productos alimenticios de los distintos comercios de la ciudad y también a técnicos y responsables bromatológicos de la zona. La jornada tuvo lugar en el Salón del Comedor de la Expo Yerba.

Las actividades de capacitación estuvieron divididas en dos partes por un lado la capacitación a técnicos y responsables bromatológicos locales y por el otro a manipuladores de alimentos.

La capacitación a técnicos estuvo a cargo de la Dirección de Saneamiento Ambiental del Ministerio de Salud Pública de la provincia, representada por el Bioquímico, Pablo Capaccio. Algunos de los temas tratados fueron acerca del programa de alimentos artesanales, Ley XVII-71, Decreto reglamentario 655/11. Dentro de la charla tuvieron un espacio para coordinar actividades para el desarrollo local y provincial de dicho programa.

Otro de los temas importantes de la jornada fue la capacitación en auditorias, inspecciones, tomas de muestras y envío de muestras al laboratorio.

Al frente de la capacitación a los manipuladores de alimentos estuvo la Jefa del Departamento de Saneamiento básico, Lic. Elida Horodeski. Los temas presentados fueron capacitación laboral en manipulación de alimentos. Agentes físicos, químicos y biológicos, enfermedades transmitidas por alimentos. También se habló sobre alimentos alterados, contaminados, falsificados y sobre los factores que inciden en la alteración y contaminación de alimentos.

Para finalizar abordaron cuestiones referidas a medidas higiénico sanitarias adecuadas para una correcta manipulación y conservación de alimentos.

{phocagallery view=category|categoryid=629|limitstart=0|limitcount=0}