

Subsecretaria de Coordinación y Logística Operativa.

Conocimiento y Puesta en Práctica del Manejo y Cuidado Seguro de los Alimentos.

Descripción:

Las nuevas formas de relacionarnos y los emergentes modos de vida de la sociedad y el cuidado de la salud, en marco a las nuevas visiones del cuidado del medio ambiente y el impacto que generan las tecnológicas ligadas a los alimentos y estos cambios culturales crecientes, dan cuenta de la importancia y necesidad para la salud, de adquirir los conocimientos sobre la manipulación y cuidados seguro de los alimentos, ya que estos y todo lo concerniente a ellos, desde su origen como materia prima hasta la obtención de un producto terminado como ser un plato elaborado en la mesa, representan un rol primordial en la Salud Pública; siendo incumbencia del Médico Veterinario, bajo Ley de Educación Superior N° 24.521 Anexo I Resolución N° 977/2022 y Actividades Reservadas Resolución N° 1254/2018 Anexo XXI, velar por la misma.

Es necesario comprender las medidas de Higiene y Seguridad de los Alimentos, aplicando diferentes estrategias a la hora de manipular los mismos en el proceso de elaboración.

Destinatarios:

La misma estará dirigida a todo el personal policial que ingrese a la Dirección de Seguridad e Higiene de los Alimentos, por lo tanto, perteneciente a la Dirección Provincial de Veterinaria, Bromatología y Cinotecnia. Para ello, no solo será requisito pertenecer a la misma, sino también, estudiante de la carrera de Ciencias Veterinarias (No Excluyente).

Modalidad: Semipresencial.

Carga horaria: 16 horas reloj.

Ediciones: 2.

Fecha de inicio y finalización:

- 1ra Edición: abril.
- 2da Edición: septiembre.

Cupo: 20 cursantes por edición.

Medio de contacto:

- Correo electrónico: bromatologialaplata@outlook.com
- Teléfono: (0221) 489-8639.