

## **CONTENIDOS DEL CURSO CARNICERÍAS SALUDABLES**

### **Experiencia adquirida en el desarrollo del programa “Carnicerías Saludables” en la ciudad de Berisso (Provincia de Buenos Aires) y en la Provincia de Neuquén**

- Conceptos sobre Seguridad Alimentaria
- Implementación del programa “Carnicerías Saludables”
- Resultados preliminares
- Acciones de mejora
- Evaluación del éxito de las acciones de mejora implementadas

### **Buenas Prácticas en la comercialización minorista de carne bovina**

- Establecimiento. Condiciones de mantenimiento y organización de las carnicerías
- Concepto de sanitización
- Formación y hábitos del carnicero
- Condiciones del personal que manipula los alimentos
- Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos (BPM)
- Control de residuos y plagas

### **Legislación relacionada con la venta de carne bovina a nivel de boca de expendio minorista**

- Código Alimentario Argentino
- Aplicación de la legislación vigente en provincias y municipios
- Código Penal

### **Taller de discusión y análisis de los criterios para aplicar la planilla de cuantificación de riesgos**

**Duración aproximada: 4 a 5 horas**

## Cronograma

**8:45 h** Acreditación

**9:00 h** Introducción sobre Seguridad Alimentaria. Programa Carnicerías Saludables: Experiencia del Municipio de Berisso en la implementación del Programa.

**10:00 h.** Programa Carnicerías Saludables: Experiencia de la Provincia de Neuquén en la implementación del Programa.

**10:45 h** Café

**11:00 h** Taller "criterios para la aplicación de la planilla de cuantificación de riesgos"

**13:00 h** Conclusiones y cierre del evento.

**Fecha de realización: 19 de octubre de 2016**

**Lugar de realización:** Sala Hugo del Carril en las dependencias del CAF, sito en calle 1° Junta N° 80 de la ciudad de Cinco Saltos, Río Negro.

**Inscripciones:** [subinspeccion@hotmail.com](mailto:subinspeccion@hotmail.com) o [gerardo.leotta@gmail.com](mailto:gerardo.leotta@gmail.com)