





```
$(window).load(function() { $('#post_slider').flexslider({ animation : 'fade', controlNav : true, directionNav : true, animationLoop : true, slideshow : true }); });
```

Manipulación de Alimentos

Se capacitó a los manipuladores sobre buenas prácticas higiénicas y sobre la prevención del desarrollo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

- EXTENSION

Desde la Prosecretaría de Extensión para Productores Familiares se gestionó y organizó el curso de manipulación de alimentos con certificado oficial para los integrantes de la Cooperativa Agropecuaria APF Cañuelas, satisfaciendo así la demanda de este grupo para cumplimentar los requerimientos necesarios para participar de las ferias comunales y otros espacios de comercialización.

El objetivo fue capacitar a los manipuladores sobre buenas prácticas higiénicas y sobre la prevención del desarrollo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), se llevó a cabo en la quinta del productor José Lopes, socio de la Cooperativa Agropecuaria APF Cañuelas, en el espacio de la futura Sala de Elaboración.

La capacitación consistió en 2 encuentros, en el primero, se abordaron los componentes teóricos del curso, estando a cargo Carlos Cordiviola y Soledad Trigo docentes del curso de Introducción a la Producción Animal y capacitadores del RENATEA. En el segundo se realizó un triturado de tomate donde se pusieron en práctica los conceptos vistos en la etapa anterior y estuvo coordinado por Gabriela Bello docente de Agroindustrias y Laura Terminiello docente de Agroindustrias y Prosecretaría de Agricultura Familiar y la Ing. Agr. Soledad Duré promotora asesora de Cambio Rural II.

Tags: manipulación de alimentos

URL de origen: <http://old.agro.unlp.edu.ar/novedad/manipulacion-de-alimentos#comment-0>