



COOPERACIÓN TÉCNICA SOBRE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA

Los días 24 y 25 de julio, en la ciudad de San Francisco (Córdoba), se realizará el curso taller de formación de formadores en “Manipulación Higiénica de Alimentos Libres de Gluten. Conceptos y Bases para la Auditoría en Buenas Prácticas de Manufacturas en Establecimientos Elaboradores”. La actividad se encuentra organizada por la ANMAT, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos de la Provincia de Córdoba y la Secretaria de Salud de la Municipalidad de San Francisco, a través de su División de Control Alimentario.

El curso está dirigido a profesionales de las bromatologías locales que cumplan tareas de auditoría y formación de manipuladores de alimentos libres de gluten.

La actividad se realiza en el marco del Programa Federal de Control de Alimentos. Su propósito es desarrollar competencias y capacidades que contribuyan a armonizar los criterios existentes, otorgando un marco conceptual con respecto a la auditoría de buenas prácticas de manufactura en establecimientos elaboradores de alimentos libres de gluten, y su importancia en la capacitación de manipulación higiénica de alimentos destinados a personas celíacas.

Jornada de sensibilización a la comunidad: “Inocuidad de Alimentos y Celiaquía”

Acompañando a esta actividad de capacitación, el martes 24 de julio por la mañana se llevará a cabo la jornada de sensibilización “Inocuidad de Alimentos y Celiaquía”, destinada a la comunidad en general. Este encuentro tendrá el objetivo de promover la participación activa y la construcción de conocimientos sobre cuestiones relacionadas a la inocuidad de los alimentos libres de gluten.

Informes

Web: <http://www.anmat.gov.ar>

E-mail: <mailto:pfca@anmat.gov.ar>

Tel. 011- 4340-0800 Int. 3538