

28 de junio de 2013

HERRAMIENTAS TÉCNICAS PARA EL CONTROL DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Los días 3, 4 y 5 de julio se llevará a cabo, en la ciudad de Mar del Plata, el curso-taller "*Herramientas Técnicas para el Control de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)*", dirigido a agentes que cumplen tareas en servicios oficiales de control de alimentos en diversos municipios de la provincia de Buenos Aires.

El curso será coordinado por profesionales del Instituto Nacional de Alimentos (INAL-ANMAT) y de la Oficina de Alimentos del Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires.

La actividad se realiza en el marco del Programa Federal de Control de los Alimentos (PFCA) con el objetivo de contribuir al fortalecimiento de las capacidades de los agentes de control, con un enfoque holístico de la cadena agroalimentaria. Se pretende promover la armonización de criterios en auditorías de BPM basadas en la evaluación peligro-riesgo aplicado a establecimientos que elaboran y comercializan alimentos, y afianzar los conocimientos referentes a las herramientas técnicas para dichas auditorías.

Más información:

Programa Federal de Control de Alimentos

[**pfca@anmat.gov.ar**](mailto:pfca@anmat.gov.ar)

Tel: 011-4340-0800 int. 3538

Página web: [**http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/pfca.php**](http://federal.anmat.gov.ar/federal.anmat/pfca.php)

Skype: PFCA_ANMAT