

# Curso:

## “Manipulador de Alimentos 1”

Disertante: Dr. Esteban Riera



**24 y 25 de junio 2009**

Organizado por:

Organizado por:



## CURSO “MANIPULADOR DE ALIMENTOS 1”

### DIRIGIDO A

Empresas que elaboran y venden alimentos de mayor riesgo: comidas preparadas para la venta directa al consumidor; Cantinas de Colegios y Clubes, Restaurantes, y Cafeterías, Catering, Hamburgueserías, Rotiserías, Supermercados, Heladerías.

### OBJETIVO DEL CURSO

Desarrollar en el MANIPULADOR la capacidad para identificar potenciales peligros físicos, químicos y biológicos durante la elaboración y venta de alimentos.

Aplicar las 5 Claves de la O. M. S. para prevenir intoxicación.

### CONTENIDO DEL CURSO

- ✂ Origen de la contaminación física, química y biológica.
- ✂ Nociones básicas de los gérmenes y su papel en las enfermedades transmitidas por alimentos.
- ✂ Medidas de prevención: 5 Claves de la O. M. S.
- ✂ Higiene del Manipulador: Actitudes y Hábitos correctos
- ✂ Lavado de manos: ¿Cómo?, ¿Cuándo?

### DOCENTE

**Dr. Esteban Riera** - Doctor en bioquímica  
Formación en microbiología clínica (Bs. As.)  
Formación en microbiología de aguas y alimentos (Chile)  
Docente en temas de inocuidad de alimentos  
Experiencia en intoxicación alimentaria.

### INFORMACIONES ÚTILES

**Fecha:** Miércoles 24 y Jueves 25 de junio de 2009

**Horario:** de 15:00 a 18:00 hs.

**Lugar:** Casona de COOMECIPAR - San José 184 esq. Río de Janeiro

**Inversión:** 85.000 Gs. por participante

(Empresas: a partir de 10 participantes 10% de Dto.)

**INSCRIPCIÓN:** Laboratorio Riera - Perú 621 c/ Azara Tel. 208 728

**ENTREGA DE CERTIFICADO DE ASISTENCIA**