

# INSPECTORES BROMATOLÓGICOS

Curso Online



## Programa

---

### Introducción a la Seguridad Alimentaria

Concepto de inocuidad. Contaminantes, físicos, químicos y biológicos. Mantenimiento transporte y conservación de los alimentos. Temperaturas. Concepto de Infección e intoxicación alimentaria.

Contaminación en la cadena alimentaria Etas, principales agentes, prevención.

### Funciones del Estado Municipal.

Funciones de la Dirección de Bromatología. Atributos personales y técnicos mínimos del inspector. Deberes y Derechos.

### Rol del Inspector Bromatológico.

Estrategias. Agente sanitario. Causas más frecuentes responsables de Etas

La Contraverificación.

### Confección de actas.

Toma de muestras

### Planificación de las Inspecciones.

Ejemplos, Guía de Inspección

### Inspección Integral.

BPM, HACCP. Control y verificación.

### Análisis del Procedimiento de Inspectoría.

Toma de muestra. Cuidados y recomendaciones en la toma de muestra. Tipo, tamaño, tratamiento de la misma y traslado. Tiempo de llegada al laboratorio.