



CERTIFICACIÓN DE MANEJO SEGURO DE ALIMENTOS (INOCUIDAD)

El Departamento de Salud Alimentaria requiere una Certificación en Manejo Seguro de Alimentos para la otorgación de la licencia sanitaria necesaria para poder operar un negocio de servicio de alimentos. La aprobación del examen ofrecido durante el curso, provee una certificación, la cual es válida en Puerto Rico por un período de 5 años. La(s) persona(s) a cargo en los establecimientos que preparan y sirven alimentos, deben poseer esta certificación.

TEMAS:

- Manejo Seguro de Alimentos durante el camino de los alimentos desde la compra, recibo, almacenamiento, preparación y servicio.
- ¿Qué es el código de alimentos? Food Code 2017.
- ¿Cuáles son las responsabilidades de la persona a cargo? (PAC)
- Peligros biológicos y químicos (incluye alérgenos).
- ¿Cómo prevenir la contaminación cruzada y contacto cruzado?)
- Los tipos de termómetros y manera correcta de utilizarlos.
- Salud del empleado e higiene personal.
- Limpieza y desinfección, incluyendo nuevos requisitos de limpieza de vómito.
- Conceptos generales de HACCP para servicio de alimentos y plan de defensa de alimentos (Food Defense).



14 Y 15 DE MAYO DE 2025



8:30 A.M. - 5:00 P.M.



**PRESENCIAL EN LAS OFICINAS DE MIDA
CENTRO INTL' DE MERCADEO
TORRE II SUITE 501
GUAYNABO P.R.**

FECHA LIMITE PARA REGISTRARSE:

MIÉRCOLES, 7 DE MAYO DE 2025

INVERSIÓN:

Socios:

\$125 + \$14.38 = **\$139.38**

No Socios:

\$155 + \$17.83 = **\$172.83**

REGÍSTRATE EN:

www.midapr.com

RECURSO:

Edna Negrón Pérez

PHD, CFS, FSVPLT, PCLT
PR FOOD SAFETY & QUALITY SERVICES

INFORMACIÓN:

Rosa Liz Berio

rberio@midapr.com
787.792.7575



**PR FOOD SAFETY
& QUALITY SERVICES**