



CERTIFICACIÓN: MANEJO SEGURO DE ALIMENTOS (INOCUIDAD)

El Departamento de Salud Ambiental 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 2022
- ¿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)



29 Y 30 DE ABRIL
(29) 8:00 A.M. A 5:00 P.M.
(30) 8:00 A.M. A 1:00 P.M.



OFICINAS DE MIDA
CENTRO INTL' DE MERCADEO
TORRE II SUITE 501
GUAYNABO P.R.



RECOMENDAMOS TRAER LAPTOP 



RECURSO:
Edna Negrón Pérez
PHD, CFS, FSVPLT, PCLT
PR FOOD SAFETY & QUALITY SERVICES



INFORMACIÓN:
Rosa Liz Berio
rberio@midapr.com
787.792.7575

FECHA LIMITE PARA REGISTRARSE:

VIERNES, 17 DE ABRIL DE 2026

INVERSIÓN:

Socios:
\$140 + \$16.10 = **\$156.10**

No Socios:
\$175 + \$20.13 = **\$195.13**

REGÍSTRATE EN:

www.midapr.com



PR FOOD SAFETY
& QUALITY SERVICES

