



El seremi Eduardo Barra.

# Más de 800 fonderos han sido capacitados por la Seremi de Salud

## En todo el Biobío se han desarrollado 21 capacitaciones para prevenir enfermedades.

A pocos días de iniciar las Fiestas Patrias unos 100 fonderos de la ramada de "San Pedro de la Paz" fueron capacitados sobre buenas prácticas sanitarias en el manejo de alimentos por la Seremi de Sa-

lud del Biobío. Esta jornada es una de las 21 capacitaciones que se han llevado a cabo en la Región y que buscan resguardar que las actividades transitorias de elaboración y venta de alimentos no in-

volucen un riesgo para la salud de las personas.

"Hasta la fecha contamos con 803 personas capacitadas; 342 en la provincia de Concepción, 402 en Biobío y 59 en Arauco. Es relevante destacar que este proceso formativo se lleva a cabo en el contexto del Programa Especial de Fiestas Patrias 2024", explicó el

seremi, Eduardo Barra.

Es esencial que quienes manipulan alimentos se rijan por todas las normas que están dentro del Reglamento Sanitario de los Alimentos y el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. Los emprendedores fortalecieron sus conocimientos respecto a los requisitos que deben cum-

plir sus puestos, conceptos de inocuidad y los principios básicos de la manipulación de alimentos. Además, los fonderos reforzaron sus habilidades para el mejor desempeño en el manejo de materias primas. Las fondas y ramadas son fiscalizadas por la autoridad sanitaria previo y durante su funcionamiento.