

## Más de 800 fonderos han sido capacitados en el marco de Fiestas Patrias

A casi una semana de iniciarse las fiestas patrias, más de 400 fonderos de la provincia de Biobío han sido capacitados por la Seremi de Salud, sobre buenas prácticas sanitarias en el manejo de alimentos.

Asimismo, se han realizado 12 capacitaciones en la zona, de un total de 21 a nivel regional, las que buscan resguardar que las actividades transitorias de elaboración y venta de alimentos puedan involucrar un riesgo para la salud de las personas que asisten a las fondas o ramadas.

“Como todos los años miles de familias van a

las fondas a celebrar, es por eso que es esencial que quienes manipulan alimentos durante estas fechas se rijan por todas las normas que están dentro del Reglamento Sanitario de los Alimentos y el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. La buena higiene es primordial para que todos y todas pasemos unas fiestas tranquilas y libres de Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA)”, manifestó el Seremi de Salud de Biobío, Dr. Eduardo Barra.

Los emprendedores fortalecieron sus conocimientos respecto a los requisitos que deben

cumplir sus puestos, conceptos de inocuidad y los principios básicos de la manipulación de alimentos. Además, los fonderos y fonderas reforzaron sus habilidades para el mejor desempeño en el manejo de materias primas.

“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 contex-

to del Programa Especial de Fiestas Patrias 2024”, explicó la principal Autoridad de la cartera.

### FISCALIZACIONES

Las fondas y ramadas son fiscalizadas previo y durante su funcionamiento y algunos de los aspectos que se inspeccionan dicen relación con las condiciones sanitarias mínimas que garanticen inocuidad de los alimentos y seguridad de trabajadores y público, así como también que el manipulador de alimentos cuente con una serie de requisitos básicos para el empleo de ellos.

Hasta el miércoles recién pasado, la Seremi de Salud del Biobío ha realizado un total de 367 fiscalizaciones, proceso que ha dado origen a 32 sumarios y 33 decomisos, con más de mil 380 kilogramos de productos cárnicos decomisados.

Las causales de sumarios dicen relación con alimentos vencidos (12),

deficiencias sanitarias (10), falta de autorización sanitaria (04), alimentos sin procedencia conocida (02), alimentos alterados (02), pérdida de cadena de frío (01) y otras causales (01).

Las causales de decomisos dicen relación con carne vencida (696,158 kgs.), abigeato (450 kgs.), procedencia desconocida (131,8 kgs.), características

organolépticas alteradas (71,75 kgs.), y pérdida de cadena de frío (36 kgs.).

Cabe hacer presente que, en la provincia de Biobío, la Autoridad Sanitaria ha efectuado un total de 81 fiscalizaciones, las que han dado origen a 14 sumarios y 16 decomisos; en estos últimos, más de 850 kilos de alimentos han sido sacados de circulación.



EN LA PROVINCIA DE BIOBÍO, la Seremi de Salud ha efectuado 12 capacitaciones a fonderos, de un total de 21 en la región.

**Importante Empresa de Remanufactura requiere contratar:**

**Operador Moldurera  
 Operador Sierra Huincha  
 Operador Trefila**

#### Requisitos:

- Enseñanza Media Completa.
- Experiencia en cargos similares.
- Dispuesto a trabajar en turnos rotativos  
 Día / Noche y/o Turno Tarde.

Se ofrece la oportunidad de ingresar a una empresa de prestigio en su rubro, con un grato ambiente de trabajo y posibilidades de desarrollo profesional.  
 Renta acorde al mercado y beneficios corporativos.

**Enviar antecedentes curriculares, con el cargo al cual postulan a [jarevalo@jce.cl](mailto:jarevalo@jce.cl) o bien entregar en la siguiente dirección Camino a Santa Bárbara Km.10, Los Ángeles.**