

**IPCVA: Carnicerías Saludables. Argentina.**

CONTINUA EL PROGRAMA "CARNICERÍAS SALUDABLES" DEL IPCVA, ESTA VEZ EN LA PROVINCIA DE CORDOBA

Impulsada por la Asociación de Industrias Frigoríficas de Córdoba (AFIC), la actividad de capacitación se llevará a cabo entre el 7 y 8 de noviembre 2013. En el marco del Encuentro Internacional de la Industria Alimentaria (EPIAL), el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) dictará un nuevo curso cuyo objetivo es mejorar la manipulación minorista de carne vacuna. La nueva edición del curso, dirigido a autoridades sanitarias y a expendedores minoristas de carne, estará a cargo de profesionales de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de la Plata y del Municipio de Berisso. Aquellos interesados en recibir más información sobre esta actividad pueden dirigirse al Dr. Gerardo Leotta, al e-mail [gerardo.leotta@gmail.com](mailto:gerardo.leotta@gmail.com) / [info@epial.com.ar](mailto:info@epial.com.ar) El programa "Carnicerías Saludables", que se ya se presentó en otras provincias como Buenos Aires y La Pampa, contribuye a mejorar la inocuidad y la seguridad alimentaria de los productos y subproductos de la carne bovina en las bocas de expendio. En este sentido, son elocuentes las conclusiones derivadas del trabajo realizado en el Municipio de Berisso, donde se han logrado excelentes resultados en materia de inocuidad, a partir de la definición y adopción de mejores prácticas para manipular el producto. Todo ello logrado a partir del trabajo de concientización desarrollado en más de cien carnicerías. La EPIAL 2013 se desarrollará en la ciudad de Córdoba desde el 7 al 9 de noviembre del 2013 en las instalaciones de Forja Centro de Exposiciones. Más información: [www.epial.com.ar](http://www.epial.com.ar)