

# Interpretación de los requisitos sanitarios para carnicerías expendios de productos cárnicos

Modalidad Virtual

Consulte en el INA más cercano acerca de la disponibilidad para la matrícula de los cursos virtuales.

## Forma de estudio:

100% en línea (para este curso no requiere presentarse al INA)

## Duración:

2 semanas (12 horas)

## Requisitos de ingreso:

- Mayor de 18 años. Saber leer y escribir.
- Ser costarricense, o persona extranjera con documentos de identificación vigente.
- En caso de estudios en el extranjero aportar original y copia de título, los cuales deben estar equiparados en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.

Aplicar los diferentes lineamientos sanitarios, basados en las Buenas Prácticas de Manufactura, necesarios para el desarrollo de las diferentes actividades realizadas en los sitios donde se comercializan carnes y productos cárnicos, para una adecuada interpretación de la guía de Requisitos Sanitarios para Puntos de Venta elaborada por el Servicio Nacional de Salud Animal.

## Competencias Adquiridas:

- Identificar los riesgos asociados a las actividades realizadas en los expendios de productos cárnicos.
- Interpretar los requerimientos sanitarios para el funcionamiento de los Puntos de Venta, de acuerdo a la legislación vigente, con base en los lineamientos básicos de las BPM aplicables a un establecimiento donde se comercializan carnes y productos cárnicos.

