

Curso de Manipulación de Alimentos en Tupungato: el Municipio informó la fecha de marzo

5 marzo, 2021



Tal y como viene sucediendo, se dictará de forma virtual.

Como cada mes, el Área de Bromatología del Municipio de Tupungato comunica las fechas disponibles para realizar el curso de Manipulación de Alimentos que continúa en modalidad virtual.

En esta oportunidad, la fecha disponible es el miércoles 31 de marzo y las inscripciones ya se encuentran abiertas para los interesados.

El objetivo de la capacitación es contribuir a la implementación de prácticas higiénico-sanitarias, previo y

durante la manipulación de alimentos; y es de carácter obligatorio -según lo establece el Código Alimentario Argentino, en su artículo 21- para toda persona que realice actividades por la cual esté o pudiera estar en contacto con alimentos en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos o sus materias primas; asimismo es importante porque permite adquirir conocimientos sobre prácticas y pautas a la hora de tratar con alimentos con el objetivo de prevenir daños en la salud de los consumidores brindándoles seguridad y calidad.

“El curso, en realidad está destinado a todas las personas que elaboren ya sea en una rotisería, restaurante como así también tenemos personas inscriptas que trabajan en galpones de empaque de ajo, de papas; celadores, docentes ahora que han empezado las clases entonces el curso de manipulación es muy amplio, está destinado a todas aquellas personas que estén elaborando, fraccionando o transportando alimentos” ejemplificó la coordinadora a cargo del Área, Carolina Manoni.

Curso

Está a cargo de profesionales del Área de Bromatología, con una duración de 3 horas aproximadamente, realizado mediante la plataforma Zoom (aplicación para videollamadas y reuniones virtuales, accesible desde computadoras de escritorio, computadoras portátiles, teléfonos y tablets).

“Una vez que están capacitados ven como necesario el tema del cuidado de la salud ya sea personal, como la salud del alimento y mantener la inocuidad, es decir, producir alimentos sanos, inocuos y que nadie se vaya a enfermar por consumir ese alimento” destacó, la Coordinadora.

Próxima fecha

Miércoles 31 de marzo, 8 horas.

Inscripciones

Los interesados deben dirigirse a la Dirección de Fiscalización y Control (1º piso del edificio Municipal), de lunes a viernes de 8 a 13 horas.

Documentación a presentar

-DNI

-Correo electrónico

-Teléfono de contacto

En caso de locales gastronómicos o lugares en los que varias personas del mismo lugar necesiten realizar la capacitación, el responsable o referente del lugar puede reunir los datos que se solicitan de cada persona y presentarlos para inscribirse.

Carnets

Por otra parte, desde el Área de Bromatología solicitan y recuerdan a quienes ya hayan concretado y aprobado el Curso, que deben retirar su correspondiente carnet ya que es lo que valida el cumplimiento y puede ser solicitado por autoridades municipales.