

Curso de manipulación de alimentos en Tupungato: esta es la fecha de julio

11 julio, 2023



Este mes también se dictará la capacitación para personas vinculadas al ámbito de elaboración y comercialización de alimentos. Las inscripciones ya se encuentran habilitadas.

El

curso de Manipulación Segura de los Alimentos busca proporcionar información clara que permita a las personas que manipulan alimentos afrontar sus trabajos con garantías higiénicas, concientizarlos sobre los peligros que conlleva la contaminación de los alimentos, explicar las causas de las intoxicaciones y cuáles son las medidas preventivas que deben aplicarse para evitar la presencia de cualquier materia anormal en el alimento que comprometa su calidad para el

consumo.

La formación se lleva a cabo de forma presencial iniciando en horario de mañana y extendiéndose hasta la tarde, en primera instancia los inscriptos tienen una capacitación teórica y posteriormente deben completar un examen, el cual deben aprobar para obtener el carnet.

Asimismo pueden tomar el curso quienes quieran obtener el carnet de habilitación por primera vez, como aquellas personas que deban actualizarlo.

“El manipulador debe estar capacitado para poder aplicar todas las buenas prácticas en la parte de manipulación de alimentos, elaborando alimentos inocuos, que sean seguros y que no vaya a enfermar a nadie que consuma ese alimento, esto es un servicio que ofrece el municipio y tenemos que capacitarlos y cada persona tiene que inculcarlo en su lugar de trabajo” refirió la bromatóloga del Municipio, Carolina Manoni.

Próximo Curso

-Miércoles 26 de julio

-De 8.30 a 12.30h, con continuación de 15 a 18h.

-Hotel Turismo Tupungato (Av. Belgrano 1060)

Inscripciones

Las inscripciones se encuentran habilitadas y se deben concretar vía online a través de la página oficial del Municipio.

El paso previo a completar el formulario es abonar el canon correspondiente a la capacitación en la Oficina de Rentas que se encuentra en el edificio municipal (Av. Belgrano 348), de lunes a viernes de 8 a 16h.

Es una instancia necesaria dado que al momento de realizar la

inscripción se solicitará el número de comprobante de pago (el cual se encuentra en el margen superior derecho del boleto).

Cuando se obtenga el ticket, podrán proceder a anotarse mediante la página web tupungato.gov.ar, sección "Municipio", pestaña "Trámites online".

Una vez que se ingresó, en el apartado de la "Dirección de Fiscalización y Control", "Área de Bromatología", contarán con el link para realizar el curso.

Asimismo, aquellas personas que no cuenten con conexión a internet o se les imposibilite realizar la inscripción online, pueden acercarse personalmente a la oficina de Bromatología para concretarla.

Para recordar

El artículo 21 del Código Alimentario Argentino (CAA) establece que toda persona que realice actividades por las cuales esté o pudiera estar en contacto con alimentos o sus materias primas, en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen, deberán poseer un "Carnet de Manipulador de Alimentos".

El carnet que se otorga a quienes aprueben la instancia evaluadora tiene validez por 3 años y la persona habilitada es incorporada al sistema nacional SIFeGa (Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de Alimentos), registro donde figuran todos los manipuladores de alimentos del país, por lo que el curso de Manipulación Segura de Alimentos que se dicta en el departamento, además, tiene vigor en todo el territorio argentino.

Fuente: Prensa Municipalidad de Tupungato