

Curso de Manipulación de Alimentos en Tupungato: se agregó una fecha más

18 diciembre, 2020



Será el próximo 22 de diciembre.

A raíz de la gran demanda para realizar el Curso de Manipulación de Alimentos, el Área de Bromatología del Municipio de Tupungato comunica que se agregó una última fecha para quienes aún no han concretado la mencionada capacitación.

“Esta fecha va a ser el 22 de diciembre a las 8 horas con la misma modalidad, en forma virtual por la plataforma Zoom” indicó la coordinadora del Área de Bromatología, Carolina Manoni.

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 N° 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.

En muchas ocasiones el manipulador de alimentos es el que interviene como vehículo de enfermedades de transmisión alimentaria, por lo que es importante tener en cuenta el gran papel que juegan en la prevención, las prácticas y pautas a la hora de tratar con alimentos para prevenir daños en la salud de los consumidores y brindarles seguridad y calidad.

La capacitación está a cargo de profesionales del Área, y consta de una duración de 3 horas aproximadamente, realizada mediante la plataforma Zoom (aplicación para videollamadas y reuniones virtuales, accesible desde computadoras de escritorio, computadoras portátiles, teléfonos y tablets), por lo que es necesario contar con conexión a internet.

Por su parte, desde el Área solicitan -a quienes ya han realizado el curso- que deben presentarse en la Dirección de Fiscalización y Control para retirar el carnet correspondiente; el cual luego se solicita cuando se realizan inspecciones municipales.

Inscripciones

Tiene un costo de \$200 y se concreta en la Dirección de Fiscalización y Control (1º piso del Municipio) de lunes a viernes de 9 a 13 horas, cumpliendo las medidas de seguridad (uso de tapaboca o barbijo y distanciamiento social).

Documentación a presentar

-DNI

-Correo electrónico

-Teléfono de contacto

En caso de locales gastronómicos 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.