

Nuevas fechas para realizar el Curso de Manipulación de Alimentos en Tupungato

30 septiembre, 2021



Se realizará el 13 y 27 de octubre. Inscripciones.

La correcta manipulación de alimentos contempla todas aquellas medidas y acciones que tienen directa e indirectamente que ver con los alimentos, ya sea como materia prima, en su proceso productivo, etiquetado y distribución, entre otros.

Los encargados de asegurar que éstos mantengan sus cualidades organolépticas –sabor, aroma, textura, etc.- y su inocuidad, son los manipuladores de alimentos, por lo tanto es imprescindible que como responsables se capaciten e instruyan para prevenir toxiinfecciones en los consumidores y propiciar seguridad alimentaria.

Según establece el Código Alimentario Argentino, todas las personas que están en contacto con alimentos, en las diversas etapas de la cadena, deben contar con un carnet de Manipulador de Alimentos expedido por la autoridad sanitaria competente.

La capacitación a cargo del Área de Bromatología de la Municipalidad de Tupungato permite adquirir conocimientos sobre prácticas y pautas a la hora de tratar con alimentos.

Procedimiento del Curso

Está a cargo de profesionales del Área, con una duración de 3 a 4 horas aproximadamente, dictado mediante la plataforma Zoom (aplicación para videollamadas y reuniones virtuales, accesible desde computadoras de escritorio, computadoras portátiles, teléfonos y tablets).

Por su parte, aquellas personas que no cuenten con acceso a internet o dispositivos para realizar el curso, deben notificarlo en el Área para coordinar otra modalidad de capacitación y evaluación.

Quienes aprueben la instancia calificadora, reciben una notificación para luego poder retirar el carnet correspondiente, cuya vigencia es de un año.

Próximas fechas

-13 de octubre: 8 horas

-27 de octubre: 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.

En relación a los requisitos para acceder al Curso la Coordinadora del Área de Bromatología, Lic. Carolina Manoni,

especificó, “Tiene un costo de \$200 por persona y al momento de hacer la inscripción nos tienen que indicar un correo electrónico para poder enviar el material de lectura y cargarlos en el aula virtual”.

Documentación a presentar

-DNI

-Correo electrónico

-Teléfono de contacto

En caso de locales gastronómicos u otros, 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 la inscripción.