

¡Prepárate! Se dictará un curso de Manipulación de Alimentos en Tupungato

17 mayo, 2024



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

La formación de este mes se llevará a cabo de forma presencial el martes 21 de mayo en horario de 8:30 a 12:30h y de 15 a 18h, en las instalaciones del Hotel Turismo Tupungato (Av. Belgrano 1060).

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.

En primera instancia, los inscriptos tienen una capacitación teórica y posteriormente deben completar un examen, el cual tiene que aprobarse para obtener el carnet.

Inscripciones

Las inscripciones se encuentran abiertas hasta el lunes 20 del corriente mes, o en su defecto, hasta que se completen los cupos disponibles.

Las personas interesadas en realizar el Curso deben primero gestionar el boleto de pago correspondiente a la capacitación, acercándose a la Oficina de Rentas que se encuentra en el edificio municipal (Av. Belgrano 348) y abonar dicho canon en Tesorería que funciona en la misma dirección con atención de lunes a viernes de 8 a 14h o en la delegación municipal del distrito Cordón del Plata (calle El Álamo y Salvador Vidal), otro medio de pago es de forma online a través del siguiente enlace <https://vps.infogov.com.ar/rentas/tupungato/#/varios>.

Luego deberán completar el formulario online a través de la página oficial del Municipio: 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 o pueden acceder directamente mediante este link: <https://forms.gle/PK9mbMGwrcQovAFm6>

Quienes no cuenten con conexión a internet, o se les imposibilite realizar la inscripción on-line, pueden acercarse personalmente, en horario administrativo, a la oficina de Bromatología que funciona en el primer piso de edificio municipal para concretarla.

Una vez finalizada la inscripción, desde el Área responsable del Curso hará llegar un documento de estudio, a través del correo electrónico declarado, el cual tienen que llevar leído para ver si surge alguna duda durante la capacitación y como cierre se toma la evaluación escrita.

Próxima fecha

-Martes 21 de mayo

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

-Hotel Turismo Tupungato (Av. Belgrano 1060).