

# Se encuentran las inscripciones abiertas para participar del curso Manipulación de Alimentos en Tupungato

3 agosto, 2024



**Este mes el encuentro formativo será el martes 20 de agosto, de 8 a 12:30h con continuidad de 15 a 18h, dentro del Hotel Turismo Tupungato (Av. Belgrano 1060).**

Durante el dictado del Curso de Manipulación Segura de los Alimentos las personas asistentes adquieren conocimientos sobre las medidas que deben implementar para evitar la alteración o la contaminación de alimentos y, por tanto, evitar también la propagación de enfermedades de transmisión alimentaria.

Mediante la formación quienes manipulan alimentos pueden

afrontar sus trabajos con garantías higiénicas, son conscientes sobre los peligros que conlleva la contaminación de los alimentos, aprenden las causas de las intoxicaciones y cuáles son las acciones preventivas que deben aplicar para evitar la presencia de cualquier materia anormal en el alimento que comprometa su calidad para el consumo.

El día del Curso en primera instancia los inscriptos tienen una capacitación teórica y posteriormente deben completar un examen, que deberán aprobarse para obtener el carnet cuya validez será por tres años.

## Inscripciones

Las inscripciones se encuentran abiertas hasta el lunes 19 de agosto a las 13h, o en su defecto, hasta que se completen los cupos disponibles.

Las y los interesados 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, 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 a través de la página oficial de la Municipalidad: [tupungato.gov.ar](http://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/oL5dMUHgbq6ij4cG6>.

Quienes no cuenten con conexión a internet, o se les imposibilite realizar la inscripción on-line, pueden acercarse personalmente, de 8 a 15h 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 20 de agosto

-De 8 a 12.30h, con continuidad de 15 a 18h