

# Se viene nuevos cursos de manipulación de alimentos en Tupungato: fechas de mayo y junio

17 abril, 2023



**Las inscripciones se encuentran abiertas a partir de hoy lunes 17 de abril y quedarán habilitadas hasta que se completen los cupos disponibles.**

El Área de Bromatología de la Municipalidad de Tupungato habilitó cuatro fechas para vecinos puedan realizar el curso de manipulación de alimentos.

La capacitación 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 tiene que aprobarse 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.

Una vez inscriptos las personas que tomarán el curso, desde el Área responsable del Curso les harán llegar un documento de estudio. “Se les envía a través del correo electrónico un Manual de Manipulador de Alimentos, el cual tienen que llevarlo leído para ver si surge alguna duda durante la capacitación y luego al final se les toma una evaluación escrita”, informó la coordinadora de la división, Carolina Manoni.

## **Próximas fechas**

### **Mayo**

-Martes 16 y 30

### **Junio**

-Martes 13 y 27

## **Horarios y lugar de la capacitación**

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

-Hotel Turismo Tupungato (Av. Belgrano 1060).

“A partir de noviembre del 2021 hubo un cambio en la Ley Código Alimentario Argentino, en el artículo 21, donde hacía hincapié que debemos extender la carga horaria de la

capacitación y que el carnet es de tránsito federal sirve para cualquier provincia, con vigencia de 3 años”, explicó la funcionaria Manoni.

## **Inscripciones**

Las inscripciones se encuentran abiertas a partir de hoy lunes 17 de abril y quedarán habilitadas hasta que se completen los cupos disponibles.

Las personas interesadas en realizar el Curso deben en primer lugar 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 7 a 15h.

Luego deberán anotarse completando un formulario online a través de la página oficial del Municipio: [tupungato.gov.ar](http://tupungato.gov.ar), sección “Municipio”, pestaña “Trámites online” o a través del siguiente

enlace: <https://tupungato.gov.ar/municipio/tramites-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.

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).

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.