

Tupungato ya tiene fechas en diciembre para realizar el Curso de Manipulación de Alimentos

9 diciembre, 2021



Tendrá lugar el 15 y el 22. Cómo participar.

El Área de Bromatología de la Municipalidad de Tupungato comunica que este mes la capacitación se dictará el miércoles 15 de diciembre de forma presencial y el 22 de diciembre bajo modalidad virtual. Los interesados podrán anotarse para el día en el que tengan disponibilidad horaria.

La división a cargo del Curso -bajo dependencia de la Dirección de Fiscalización y Control- recuerda a la comunidad adepta que la capacitación se lleva a cabo en una única clase, donde se incluye la explicación teórica de profesionales,

luego se rinde el examen correspondiente y el resultado favorable de la evaluación permite obtener el carnet exigido por normativa pública.

El Código Alimentario Argentino determina que todas las personas que mantengan contacto con alimentos -en cualquiera de las etapas de la cadena- deben contar con un carnet de Manipulador de Alimentos, expedido por la autoridad sanitaria competente.

La capacitación permite adquirir conocimientos sobre prácticas y pautas a la hora de tratar con comidas, con el objetivo de prevenir daños en la salud de los consumidores, brindándoles seguridad y calidad.

Procedimiento del Curso

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

Luego de realizada la capacitación, se procede a la Evaluación, la cual deben rendir antes del horario especificado.

Quienes aprueben la instancia calificadora, reciben una notificación para luego poder retirar el carnet correspondiente de forma personal en la oficina de la Dirección de Fiscalización y Control. La vigencia de la credencial es de un año.

Próximas fechas

-15 de diciembre: 8h

-22 de diciembre: 8h

Inscripciones

Los interesados en realizar el curso deben dirigirse a la Dirección de Fiscalización y Control (1º piso del edificio Municipal), de lunes a viernes de 8 a 13h. 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

-Teléfono de contacto

-Correo electrónico (**para el curso virtual**)

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.