

# Abre la convocatoria para un nuevo curso de manipulación de alimentos en Tupungato

6 abril, 2022



**Como todos los meses, hay dos fechas disponibles para realizar la capacitación. Dónde y cómo inscribirse.**

Desde el Área de Bromatología -perteneciente a la Dirección de Fiscalización y Control- comunicaron que ya se encuentran abiertas las inscripciones correspondientes al mes de abril para realizar el Curso de Manipulación de Alimentos que dicta la Municipalidad de Tupungato.

Como todos los meses, hay dos fechas disponibles para realizar la capacitación, por lo tanto las personas pueden optar por el día y la modalidad que les quede más cómoda.

Quienes opten por el curso virtual, deben declarar un correo

electrónico para poder recibir allí el material de lectura del manual de manipulación de alimentos, que además luego será necesario para poder conectarse a la plataforma por donde se desarrollará la formación.

Por otra parte, el pasado viernes se llevó a cabo en Tupungato una importante reunión del Concejo Provincial de Bromatología, a lo que la coordinadora del Área de Bromatología, Carolina Manoni refirió: “Participamos todas las áreas de bromatología de la Provincia, se realizó aquí en el Hotel de Turismo con participación del Departamento de Higiene de los Alimentos en donde se trataron distintos temas de actualidad, entre ellos, la modificación del Artículo 21 del Código Alimentario donde indica que debemos capacitar al manipulador de alimentos a través de una capacitación segura de los alimentos, con ciertos contenidos que tenemos que brindarles y extender la duración de este carnet de manipulador con vencimiento de 3 años, entonces nosotros estamos trabajando en la implementación de esta modificación del Artículo y próximamente vamos a estar informándoles acerca de esta nueva inscripción para acceder a este carnet de manipulador seguro de alimentos”.

Para comentar en profundidad sobre las actualizaciones que en los próximos meses entrarán en vigencia en Tupungato, el jefe del Departamento de Higiene de los Alimentos, del Ministerio de Salud de la Provincia, Daniel Rabino adelantó: “Ahora en este instante -en referencia al viernes pasado- estamos evaluando la implementación del Artículo 21 del Código Alimentario Argentino que es el que modificó el viejo curso de manipulación de alimentos por un carnet de manipulación de alimentos que se hace a través de un sistema que es nacional, lo emite este sistema nacional y ahora las jurisdicciones que estamos autorizadas para hacerlo le damos validez de tres años a diferencia del año que tenía antes y el código QR de este carnet es de verificación y validación del curso y además tiene la gran ventaja de que puede utilizarse en cualquier

parte del país”.

### **Próximas fechas**

Virtual: 13 de abril, 8h

Presencial: 27 de abril, 8h

### **Procedimiento del curso**

La primera instancia de la capacitación es teórica, se brinda toda la información correspondiente, se profundiza en los contenidos y se abre un espacio para preguntas y dudas.

Luego de completarla, se procede a la evaluación la cual deben rendir correctamente para poder obtener el carnet.

### **Inscripciones**

Los interesados deben dirigirse a la Dirección de Fiscalización y Control (1º piso del edificio Municipal), de lunes a viernes de 8 a 13h y la inscripción tiene un costo de \$300.

### **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.

*Fuentes: Prensa Municipalidad de Tupungato*