

Comienza un nuevo curso de manipulación de alimentos en Tupungato con cambios y novedades

4 mayo, 2022



Será presencial.

La Municipalidad de Tupungato, a través del Área de Bromatología, dispone un nuevo sistema de inscripción para quienes deban realizar el curso de Manipulación de Alimentos.

A partir de ahora las personas interesadas deberán primero abonar el canon correspondiente a la capacitación en la Oficina de Rentas que se encuentra en el edificio municipal (Av. Belgrano 348), de lunes a viernes en horario de 8 a 13 horas.

Una vez realizado el pago y con el comprobante en mano, podrán apuntarse de manera online completando un formulario que se encuentra en la página web del Municipio: tupungato.gov.ar, sección "Municipio", pestaña "Trámites online" o a través del siguiente enlace:
[https://tupungato.gov.ar/municipio/tramites-online/.](https://tupungato.gov.ar/municipio/tramites-online/)

Inscripción online

Una vez que se ingresó, en el apartado de la "Dirección de Fiscalización y Control", "Área de Bromatología", tendrán el link para elegir la fecha en la que realizarán el curso (el cual será, a partir de mayo, en forma presencial).

Los datos a completar corresponden a:

Información personal: Nombre y Apellido, tipo y número de DNI y sexo (masculino-femenino).

Información de contacto: Correo electrónico, número de teléfono y domicilio.

Número de comprobante de pago: se encuentra en el margen superior derecho.

Documentación a adjuntar: Foto de frente y dorso del DNI.

Completados todos los campos obligatorios (revisar siempre que estén correctos) al finalizar un texto le indicará: "Gracias por tu mensaje. Ha sido enviado"; posteriormente llegará al correo electrónico declarado la confirmación de inscripción y el material bibliográfico y de lectura para el Curso.

Asimismo aquellas personas que no cuenten con conexión a internet o tengan dudas podrán acercarse al Área de Bromatología donde se les brindará ayuda y asesoramiento.

Novedades

Por otra parte, e igual de importante son las modificaciones

que notificó la responsable de la sección mencionada, Carolina Manoni quien expresó: “Ha habido cambios en la modalidad a causa de una implementación del Artículo 21 del Código Alimentario Argentino, en donde la capacitación incrementa la carga horaria, será de doble jornada en la mañana y en la tarde”.

Seguidamente, agregó que en cuanto a las inscripciones: “El cupo es limitado, es de 50 personas por capacitación y un dato muy importante es que el carnet que se les va otorgar tiene vencimiento de 3 años, esto facilita el estar renovando todos los años entonces al hacerlo con un vencimiento de 3 años le va a permitir a la gente poder manejarse de otra manera y por lo tanto vamos a ir evaluando a través de las inspecciones cómo se manejan en cuanto a la manipulación de alimentos, es decir, si es necesario volver a realizarlo antes”.

Próximas fechas

Vecinos y vecinas podrán optar para realizar esta formación el:

-Miércoles 10 de mayo

-Miércoles 31 de mayo

El dictado se realizará en las instalaciones del Hotel Turismo Tupungato (calle Belgrano 1060), de 8 a 12:30h -habrá un receso- y luego se retomará de 15 a 18h; es importante tener en cuenta que se debe cumplir con la jornada completa de la capacitación ya que es obligatoria, y para acreditar se debe aprobar la evaluación que es el cierre del curso.

En caso de responder correctamente el cuestionario, posteriormente se les notificará para hacer entrega del carnet otorgado por SiFeGa (Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de Alimentos) el cual tiene validez en todo el territorio nacional.

Fuente: Prensa Tupungato