



MENDOZA  
GOBIERNO

Ministerio de Salud,  
Desarrollo Social y Deportes

Departamento de Higiene de los Alimentos

Estimados/as:

Hacemos extensiva la invitación al Curso de Capacitación a *Capacitadores Calificados* en manipulación segura de alimentos. El mismo dará comienzo el día 08/06/2021 finalizando el 06/07/2021. Dicha curso es requisito obligatorio para formar parte de la base de datos de Capacitadores Reconocidos del SIFeGA (art. 21).

La metodología del mismo es a distancia a través de la plataforma moodle de ANMAT. Cada semana se irán poniendo módulo a disposición de los participantes. Son 4 módulos con distintos contenidos temáticos. Por cada módulo se propone la realización y aprobación de 1 actividad. Asimismo se solicitará la realización de un trabajo integrador final. Podrá ver el programa del mismo en archivo adjunto.

Para participar, es necesario inscribirse previamente a través del siguiente formulario <https://forms.gle/ELnSDc7DZJdpQ3979>

El cupo es de 50 personas y las vacantes serán cubiertas por orden de inscripción. Aquellas personas que realizaron la capacitación en el 2019 **no deben inscribirse** a esta capacitación. Los mismos ya se encuentran cargados en la base de datos del SIFeGA. Para consultar si se encuentra en el Registro de Capacitadores Calificados acceder a <http://inal.sifega.anmat.gov.ar/consultadecapacitadores/>

Saludos cordiales.

Departamento de Higiene de los Alimentos  
Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes



## **Curso de capacitación a Capacitadores Calificados en manipulación segura de alimentos**

### **Introducción**

El Programa de Formación de Capacitadores Calificados en Manipulación Segura de Alimentos es una línea de trabajo prioritaria de la Dirección de Prevención Vigilancia y Coordinación Jurisdiccional del INAL.

Este programa tiene como objetivo principal fortalecer las capacidades técnicas de los capacitadores que brinden cursos de manipulación segura de alimentos. Podrán aplicar a este programa de formación capacitadores en manipulación segura de alimentos pertenecientes al sector público y privado, que hayan sido reconocidos como tales por las autoridades sanitarias jurisdiccionales en control de alimentos de acuerdo a la legislación vigente.

### **Objetivos específicos**

- Promover espacios de capacitación para la actualización de los conocimientos técnicos y pedagógicos de los capacitadores en manipulación segura de alimentos.
- Fomentar el intercambio de experiencias y la identificación de mejores prácticas entre los capacitadores que participen del programa.
- Armonizar criterios para la planificación y el desarrollo de cursos de capacitación a manipuladores de alimentos en todo el país.
- Establecer actividades de actualización, cooperación y evaluación permanente de los integrantes del programa.

### **Contenidos del curso**

- Modelos pedagógicos de enseñanza
- Alimentos Seguros
- 5 claves de la inocuidad alimentaria
- Enfermedades Transmitidas por Alimentos
- Alimentos libres de gluten

## **Modalidad de cursada**

A distancia a través de la plataforma moodle de ANMAT. Cada semana se irán poniendo módulo a disposición de los participantes. Son 4 módulos con distintos contenidos temáticos. Por cada módulo se propone la realización y aprobación de 1 actividad. Asimismo se solicitará la realización de un trabajo integrador final.

**Desarrollo del curso:** fechas de los encuentros virtuales y de las actividades

### **Acerca de los Módulos:**

Cada módulo comienza los días martes y disponen de 9 días para ver el material y hacer la actividad, los jueves de la semana siguiente cierra la entrega.

**Módulo 1:** Modelos pedagógicos de enseñanza

**Módulo 2:** Alimentos Seguros - 5 claves de la inocuidad alimentaria

**Módulo 3:** Enfermedades Transmitidas por Alimentos

**Módulo 4:** Alimentos libres de gluten Inicio:

**Actividad Integradora Final.**