



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.