

Objetivos Generales

Que los agentes capacitados puedan:
Identificar la clasificación de alimentos y sus nutrientes.
Adquirir conocimientos sobre los métodos de conservación de los alimentos.
Obtener herramientas para la prevención de ETas.



Duración

Equivale a 8hs.



Comunicación

capacitacion@cba.gov.ar



Destinatarios

Agentes Públicos Provinciales.



Evaluaciones Obligatorias

Contiene módulos con actividades obligatorias.

Deben ser aprobadas con 6 (seis) o más.



Exámen Final

Opción Múltiple.

Tendrá 2 (dos) intentos.

Debe ser aprobado con 6 (seis) o más.



Certificación

Dentro de los 15 días hábiles, mediante CiDi.

Ejes temáticos

Módulo Inicial

Instructivo de Navegación del Aula Virtual.
Programa Modalidad de Cursado y Certificación.
Foro de Consultas.

Módulo 1:

NOCIONES BÁSICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Concepto de Alimento. Clasificación

Definición de nutrientes

Que es la inocuidad. Las 5 claves para lograr la inocuidad

Concepto de Higiene

Definición de Manipulador de Alimento

Módulo 2:

CALIDAD ALIMENTARIA

Concepto de calidad de los alimentos

Características del alimento que determinan la calidad alimentaria

Qué son los Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria

Lectura complementaria de las Normas Alimentarias

Módulo 3:

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

Definición de métodos de conservación

Los diferentes métodos de conservación de alimentos

Módulo 4:

PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS

Definición de ETAs.

Las fuentes de contaminación alimentaria

Microbios. Definición. Factores que favorecen su crecimiento

Adquirir conocimiento de cómo prevenir ETAs.

Las diferentes normas alimentarias que garantizan la Seguridad Alimentaria.

Plazos y condiciones para certificar, realizar reclamos y/o consultas



Para certificar el curso es **requisito cumplimentar en tiempo y forma y aprobar** con la calificación correspondiente las actividades obligatorias y/o examen final propuesto en cada capacitación.



Calificaciones: el plazo para reclamar por una calificación es hasta 48 horas posteriores al cierre del curso. El Instructivo de Navegación indica cómo y dónde corroborar sus calificaciones y devoluciones.



Ante cualquier inconveniente técnico en la realización de las actividades, evaluaciones y exámenes obligatorios, deberá comunicarse a **capacitacion@cba.gov.ar** para informar lo sucedido, dentro de los plazos de la capacitación.

Sugerimos adjuntar una captura de pantalla con el error arrojado por la plataforma. **No tendrán validez reclamos posteriores a la fecha de cierre de la capacitación.**



Una vez finalizada la capacitación no se podrá acceder a los contenidos de la misma.

CONTACTO:

Rosario de Santa Fe 650, CP: X5004GBB, Córdoba Capital
Teléfono: 0351 - 524-3000 Interno 3151
E-mail: capacitacion@cba.gov.ar