

Curso Virtual Municipal I Manipulación Segura de Alimentos

I. Introducción.

El consumo de alimentos seguros resulta fundamental para evitar que las personas contraigan enfermedades.

La incorrecta manipulación de los alimentos conlleva a que los mismos no sean inocuos y por tanto no aptos para el consumo humano, dando origen a las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA).

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) constituyen un importante problema de salud a nivel mundial. Son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por las sustancias tóxicas que aquellos producen.

La preparación y manipulación de los alimentos son factores clave en el desarrollo de estas enfermedades, por lo que la actitud de los consumidores resulta muy importante para prevenirlas. Las estadísticas elaboradas por el Sistema de Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, indican que prácticamente el 40% de los brotes de ETA reportados en la Argentina ocurren en el hogar.

Existen grupos como los niños, los ancianos y las mujeres embarazadas que, por su baja resistencia a las enfermedades, son especialmente vulnerables. En estos casos, las precauciones deben extremarse, toda vez que las consecuencias de las ETA pueden ser severas, dejando secuelas o incluso provocando la muerte.

Esta problemática no solo significa un impacto sobre la salud pública, sino también sobre aquel establecimiento elaborador donde haya ocurrido el incidente, ya que éste, al perder confiabilidad, también sufrirá pérdidas económicas.

Por tal motivo, es de vital importancia que, al momento de elaborar alimentos, el *manipulador* conozca e implemente las buenas prácticas de manipulación de alimentos, toda vez que el producto durante cada una de las etapas de elaboración, no sólo transita por numerosas superficies, sino que también, por una importante *manipulación* que puede llegar a comprometer la inocuidad del mismo.

II. Destinatarios y objetivos del Curso Virtual.

Desde el punto de vista normativo, el Código Alimentario Argentino (CAA), aprobado por Ley Nacional 18.284 y adherido desde la Corporación Municipal de Trevelin por Ordenanza Municipal N° 66/98, en su reciente modificación del artículo 21°, establece la obligatoriedad para el personal de fábricas y comercios de alimentación y en general cualquier persona que entre en contacto con alimentos, de contar con un CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS emitido por la Autoridad Sanitaria Competente (Autoridad Sanitaria Provincial).

En este sentido, la Municipalidad de Trevelin, a través de la Dirección de Bromatología, Inspección e Higiene, elaboró la presente capacitación como una alternativa virtual que permita a los ciudadanos obtener conocimientos básicos sobre manipulación segura de alimentos.

Por ello, la presente capacitación virtual se encuentra destinada y tiene por objetivos:

1. Preparar a los futuros Manipuladores de Alimentos comprendidos en la obligatoriedad impuesta en el CAA, para que, llegado el momento de tramitar el CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS ante la autoridad sanitaria competente, cuenten con los conocimientos mínimos requeridos a tal fin.
2. Impartir conocimientos básicos en aquellas personas que manipulan alimentos en sus hogares para consumo propio.

IMPORTANTE: El curso virtual ofrecido, solo otorga una certificación de participación municipal que prueba los conocimientos obtenidos en los módulos propuestos, NO reemplazando la capacitación obligatoria para obtener el Carnet de Manipulador de Alimentos, conforme lo establece el artículo 21° del Código Alimentario Argentino.

III. Resumen de procedimientos.

INSCRIPCIÓN

Por favor, lea atentamente todo el documento antes de iniciar la inscripción.

Para acceder al curso deberá seguir los siguientes pasos:

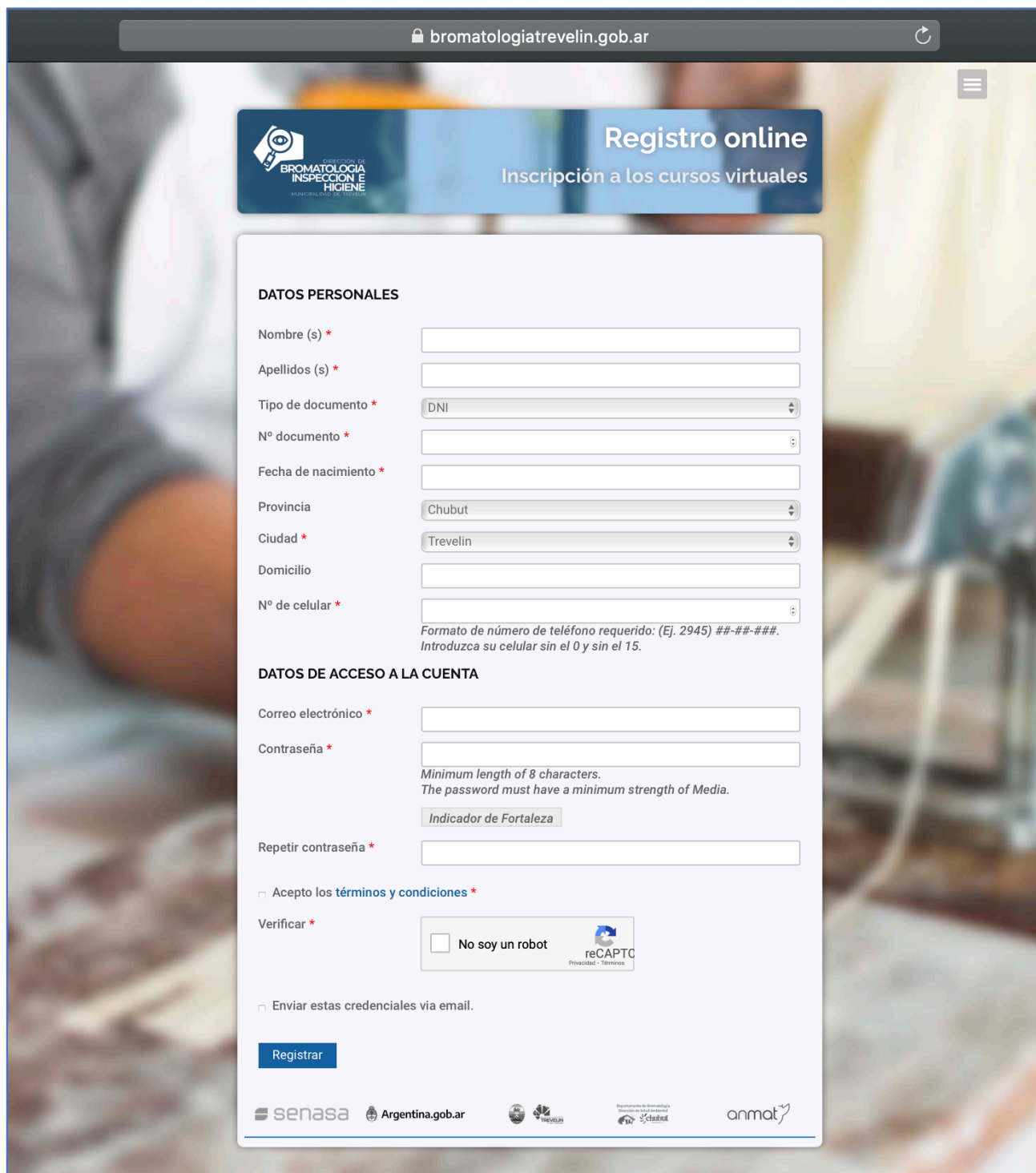
1. Ingresar a: <https://bromatologiatrevelin.gob.ar/capacitaciones/> y hacer clic sobre el enlace “Quiero inscribirme”. El sistema lo redireccionará al formulario de registro.



The screenshot shows the website interface for the Directorate of Food Inspection and Hygiene. The header includes the logo and navigation links: HOME, CAPACITACIÓN VIRTUAL, HABILITACIONES, ESTERILIZACIÓN, NOVEDADES, and a button 'Ingresar a mi cuenta'. A prominent blue banner at the bottom contains the buttons 'Quiero inscribirme' and 'Iniciar sesión'. The main content area features a 'Contenido del Curso' section with two modules: 'Módulo 1: Conceptos generales de Manipulación de Alimentos' (3 topics) and 'Módulo 2: Alimentos seguros' (6 topics). Each module has an 'Expandir' button. An 'Expandir todo' button is also present. A video player is visible in the background, showing a person holding a laptop with the text 'PROGRESO DEL CURSO'.

2. **Registro.** Completar el formulario de registro con todos los datos personales solicitados. No olvide marcar el casillero “Enviar estas credenciales vía email”.

Recuerde que los datos informados, serán los que utilizará el sistema para generar el Certificado de Participación.



bromatologiatrevelin.gob.ar

Registro online

Inscripción a los cursos virtuales

DATOS PERSONALES

Nombre (s) *

Apellidos (s) *

Tipo de documento * DNI

N° documento *

Fecha de nacimiento *

Provincia Chubut

Ciudad * Trevelin

Domicilio

N° de celular *

Formato de número de teléfono requerido: (Ej. 2945) ##-##-####.
Introduzca su celular sin el 0 y sin el 15.

DATOS DE ACCESO A LA CUENTA

Correo electrónico *

Contraseña *

Minimum length of 8 characters.
The password must have a minimum strength of Media.

Indicador de Fortaleza

Repetir contraseña *

☐ Acepto los [términos y condiciones](#) *

Verificar *

☐ No soy un robot

reCAPTCHA

☐ Enviar estas credenciales via email.

Registrar

senasa Argentina.gob.ar Trevelin Departamento de Bromatología y Higiene de la Municipalidad de Trevelin anmat

Una vez que haya clickeado sobre el botón “Registrar”, recibirá automáticamente un correo electrónico confirmando su inscripción. Para poder comenzar el curso virtual, deberá ingresar los datos de acceso seleccionados en el proceso de registro.

3. Iniciar Sesión.

- a) Una vez efectuado el registro, el sistema lo redirigirá al inicio del curso, donde deberá clickear en el botón “**iniciar sesión**” dispuesto en la parte derecha superior de la pantalla.



The screenshot shows a web browser window with the URL `bromatologiatrevelin.gob.ar`. The page has a header with three sections: 'Estado actual' with a 'NO INSCRIPTO' button, 'Valor del curso' with the text 'Gratuito', and 'Comenzar Curso Virtual' with an 'Iniciar Sesión' button. Below the header is a banner for the 'Curso Virtual | Manipulación Segura de Alimentos' under the heading 'CAPACITACIÓN MUNICIPAL GRATUITA'. On the left of the banner is an 'IMPORTANTE' box with text about the certification. On the right is a blue sidebar with the title 'OBJETIVO DEL CURSO' and two bullet points, followed by a list of topics: '¿A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDO?', 'METODOLOGÍA DEL CURSO (TEMARIO)', '¿CÓMO ME INSCRIBO?', and 'FINALIZACIÓN DEL CURSO'.

Estado actual

NO INSCRIPTO

Valor del curso

Gratuito

Comenzar Curso Virtual

Iniciar Sesión

DIRECCIÓN DE
BROMATOLOGÍA
INSPECCIÓN E
HIGIENE
MUNICIPALIDAD DE TREVELIN

CAPACITACIÓN MUNICIPAL GRATUITA

Curso Virtual | Manipulación Segura de Alimentos

IMPORTANTE

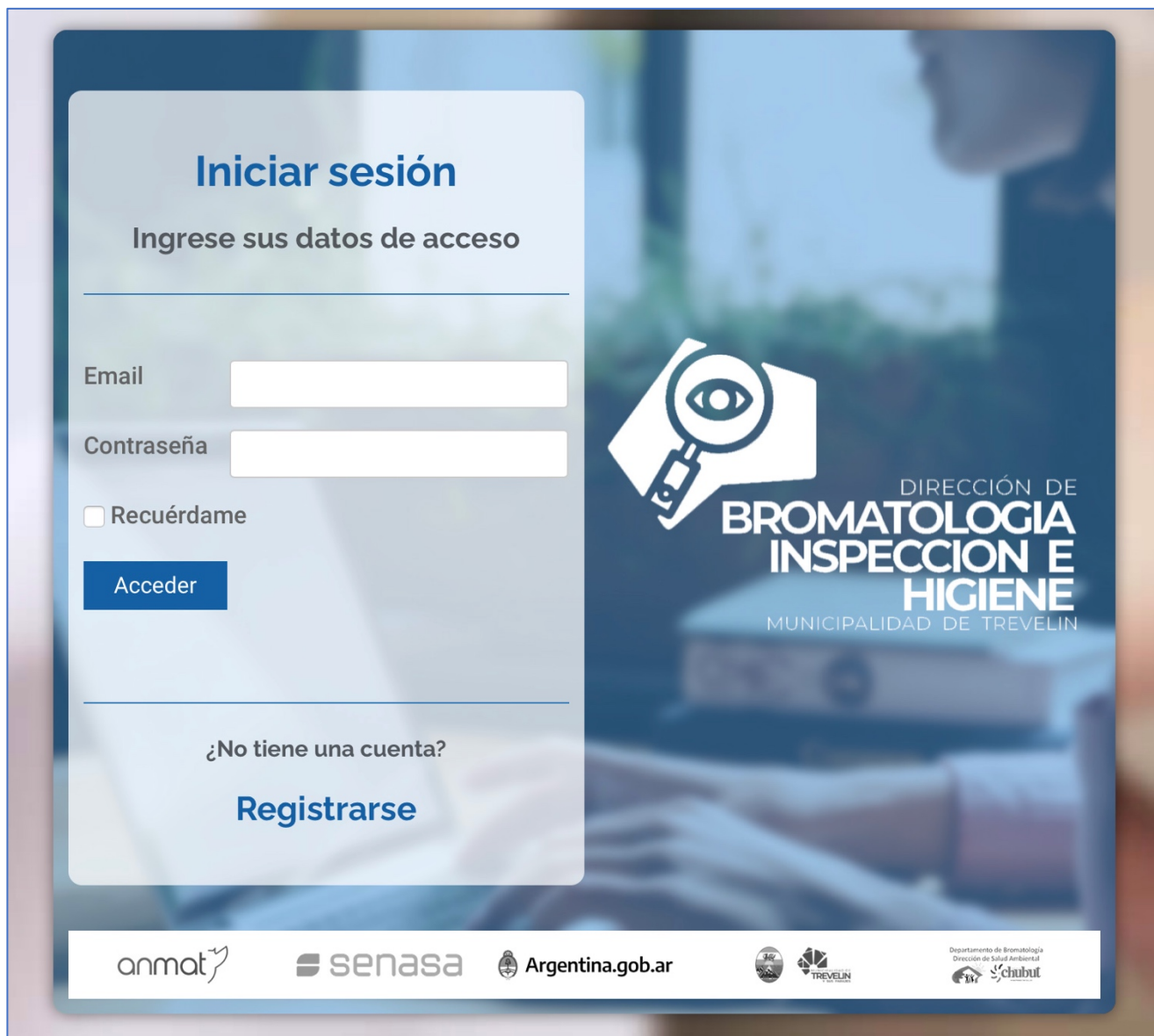
El curso virtual municipal ofrecido a través de la presente plataforma, solo otorga una certificación de participación que prueba los conocimientos obtenidos en los módulos propuestos, NO reemplazando la capacitación obligatoria para obtener el carnet de manipulador de alimentos, conforme lo establece el artículo 21° del Código Alimentario Argentino.

— OBJETIVO DEL CURSO

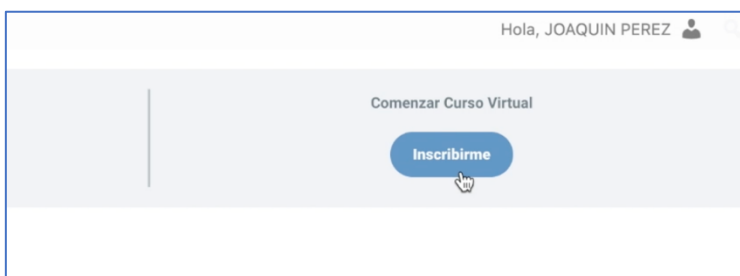
- ~ Capacitar a toda persona involucrada en la elaboración de alimentos, considerando la relevancia que reviste la elaboración de productos alimenticios inocuos.
- ~ Desarrollar en los participantes actitudes y conocimientos que contribuyan a disminuir los riesgos de contaminación (de agentes patógenos) durante la manipulación de los alimentos.

- + ¿A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDO?
- + METODOLOGÍA DEL CURSO (TEMARIO)
- + ¿CÓMO ME INSCRIBO?
- + FINALIZACIÓN DEL CURSO

b) Ingrese sus datos de acceso.



c) Para **iniciar el curso virtual**, haga clic en el botón **“Inscribirme”**. Automáticamente en la parte superior de la pantalla, visualizará la barra de progreso del curso, la cual dará cuenta del avance en el mismo. Ahora simplemente, haga clic en el botón “comenzar”.



METODOLOGÍA DEL CURSO

El presente Curso Virtual está organizado en **seis (6) módulos** correlativos con un examen integrador al final del mismo.

El usuario tiene dos (2) intentos para rendir el examen de manera satisfactoria; luego de dos (2) intentos, el participante no podrá acceder nuevamente al curso virtual.

Es importante saber, que para acceder a un módulo específico será necesario haber completado la lectura del módulo anterior.

El Curso Virtual posee una **certificación de participación municipal**. El participante podrá aprobar el mismo, acreditando el **ochenta por ciento (80%)** de preguntas respondidas de manera correcta.

TEMARIO

Módulo	Temario
1	Conceptos generales de Manipulación de Alimentos.
2	Alimentos seguros.
3	Cinco claves de la inocuidad alimentaria.
4	Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).
5	Almacenamiento y transporte.
6	Nutrición.

CONTENIDOS

Módulo 1: Conceptos generales de Manipulación de Alimentos.

- 1.1 Tipos de alimentos (definiciones, composición, alteraciones).
- 1.2 El Rol del manipulador de alimentos.
- 1.3 Normativa y actores relacionados al control de alimentos.

Módulo 2: Alimentos seguros.

- 2.1 Concepto de alimentos seguros.
- 2.2 Concepto de peligro y riesgo.
- 2.3 Clasificación de peligros: físicos, químicos y biológicos.

- 2.4 Microorganismos y su clasificación.
- 2.5 Factores que influyen en el desarrollo microbiano.
- 2.6 Alimentos de alto y bajo riesgo.

Módulo 3: Cinco claves de la inocuidad alimentaria.

- 3.1 Clave 1: Higiene: higiene personal, lavado de manos, vestimenta adecuada, estado de salud del manipulador, hábitos en el trabajo, Manejo de residuos. Limpieza y desinfección. Control de plagas.
- 3.2 Clave 2: Contaminación cruzada.
- 3.3 Clave 3: Mantenimiento de alimentos a temperaturas seguras: procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado, conservación, transporte de materias primas y producto terminado.
- 3.4 Clave 4. Temperatura y tiempo de cocción de alimentos seguros.
- 3.5. Clave 5: Agua segura. Limpieza de tanques. Selección de materias primas. Rotulado de alimentos.
- 3.6 Síntesis de las 5 claves de la inocuidad alimentaria (OMS).

Módulo 4: Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

- 4.1 Fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, grupos de riesgo.
- 4.2 ETAs más comunes: Salmonelosis, Shigelosis, Intoxicación Estafilocócica, Botulismo, SUH, Gastroenteritis por Escherichia Coli Patógenas, Triquinosis, Listeriosis, Cólera, Hepatitis A.

Módulo 5: Almacenamiento y transporte.

- 5.1 Almacenamiento.
- 5.2 Transporte.

Módulo 6: Nutrición.

- 6.1 Definición de alimentación y nutrientes.
- 6.2 Guías Alimentarias para la Población Argentina.

FINALIZACIÓN DEL CURSO VIRTUAL

Una vez que el participante haya finalizado la totalidad de los módulos y completado de manera satisfactoria el examen integrador, se emitirá un certificado electrónico de participación.

En caso de no poder ingresar por desperfectos técnicos, deberá enviar un mail a administracion@bromatologiatrevelin.gob.ar transcribiendo el error que visualiza en su pantalla.

Fuentes principales de contenido y diagramación del curso virtual:

1. *Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas, Secretaría de Alimentos y Bioeconomía, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.*
2. *Código Alimentario Argentino (CAA).*
3. *ANMAT (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica).*
4. *FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura).*