

# Capacitación en Manipulación segura de alimentos (VIRTUAL)



## Introducción

La capacitación en inocuidad de los alimentos es una acción indispensable para **reducir el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos**.

El “**Curso de Manipulación Segura de Alimentos**”, está destinado a manipuladores de alimentos, incluyendo al personal perteneciente a empresas, organizaciones no gubernamentales, sociedades o asociaciones sin fines de lucro y cualquier persona manipuladora de alimentos que deba realizar esta capacitación. Allí se abordan los contenidos teóricos establecidos en el Código Alimentario Argentino (CAA) para la obtención del **Carnet de Manipulador de Alimentos** exigido por el artículo 21 del CAA.

## INFORMACIÓN GENERAL:

### a- Destinatarios

Este es un curso virtual y está dirigido a toda persona que realice actividades por las cuales esté o pudiera estar en contacto con alimentos, en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen alimentos, o sus materias primas en el ejido de la ciudad de Córdoba.

### b- Guía de trámites para la realización del curso y obtención del Carnet de Manipulador

#### ✓ **¿Quién puede gestionarlo?**

Interesado, el trámite es personal.

#### ✓ **Fecha de vencimiento:**

El Carnet tendrá una vigencia de 3 años desde la fecha de obtención. Una vez pasado este tiempo, deberá volver a atravesar las instancias de realización del curso y examen, si fuese requerido.

- ✓ **Repartición responsable del trámite:**  
Secretaría de Salud – Dirección de Calidad Alimentaria – Municipalidad de Córdoba.
- ✓ **Atención y forma de contacto:**  
Dirección de Calidad Alimentaria – Mercado de la Ciudad ([carnetdemanipulacion@cordoba.gov.ar](mailto:carnetdemanipulacion@cordoba.gov.ar))

### c. ¿Qué debo hacer para realizar la capacitación virtual y obtener el carnet?

1ro). Ingresar al siguiente link y seleccionar la capacitación virtual que desea realizar en base a la fecha que prefiera.

[https://campus.cordoba.gov.ar/catalogo.cgi?wAccion=main\\_view&embed=0&id\\_empresa=&filter\\_categoria=8](https://campus.cordoba.gov.ar/catalogo.cgi?wAccion=main_view&embed=0&id_empresa=&filter_categoria=8)

2do). Hacer click en el botón verde "Inscribir" y completar formulario en caso de no tener usuario en el INFOSSEP. Le llegará un correo informando su **PRE-INSCRIPCIÓN** (revisar spam/correo no deseado).

3ro). Abonar la tasa correspondiente al **curso** que se encuentra en el siguiente link: <https://tributariomuni.gob.ar/samweb/index.php?r=ctacte/tasasadmin/index> **pasos a seguir:** Seleccionar el botón "Bromatología", bajar hasta encontrar un listado de tasas y seleccionar la **ID 1081** "Art158.bis.H10-Capacitación de manipuladores de alimentos. El sistema le va a pedir n° de U.I.T y EXPEDIENTE, en ambos casos debe colocar su D.N.I o C.U.I.T. o C.U.I.L.

4to). Una vez abonada la tasa correspondiente al curso, deberá enviar un **mail** con el COMPROBANTE DE PAGO, colocando en **Asunto:** Apellido, Nombre y DNI, para hacer efectiva la inscripción. *Mail para enviar comprobante:* [carnetdemanipulacion@cordoba.gov.ar](mailto:carnetdemanipulacion@cordoba.gov.ar)

5to). Recibirá un mail en su casilla de correo (revisar spam/correo no deseado) con los datos necesarios para acceder al aula en la página del INFOSSEP - Campus Virtual (Usuario y Contraseña). Esto puede tardar 24 hs hábiles a partir de la recepción del correo.

6to). Realizar el cursado y aprobar el examen en el Campus Virtual del INFOSSEP.

## Aclaración IMPORTANTE

Una vez APROBADO el curso, si desea obtener el **CARNET**, deberá abonar la tasa correspondiente (diferente a la del curso).

- ¿Dónde encuentro la tasa? ingresando al siguiente link: <https://tributariomuni.gob.ar/samweb/index.php?r=ctacte/tasasadmin/index> (**pasos a seguir**: Seleccionar el botón "Bromatología", bajar hasta encontrar un listado de tasas y seleccionar la **ID 1083** "Art158.bis.H12-Emisión carnet de manipulador alimentos". El sistema le va a pedir n° de U.I.T y EXPEDIENTE, en ambos casos debe colocar su D.N.I o C.U.I.T. o C.U.I.L.
- Una vez abonada la tasa correspondiente al CARNET, deberá enviar un **mail** al correo electrónico [carnetde-manipulacion@cordoba.gov.ar](mailto:carnetde-manipulacion@cordoba.gov.ar) colocando en **Asunto**: "**TURNO CARNET**". En el cuerpo debe colocar su Apellido, Nombre, DNI y **solicitar un turno** para retirar el carnet; es importante que adjunte el comprobante de tasa pago. Por favor, no asistir sin turno previo.

## Plazo de gestión y comunicación:

- **¿A dónde se retira el Carnet de manipulación segura de alimentos?**  
En la Dirección de Calidad Alimentaria, Mercado Norte, con previo turno, el cual debe ser solicitado por correo electrónico ([carnetdemanipulacion@cordoba.gov.ar](mailto:carnetdemanipulacion@cordoba.gov.ar)) una vez aprobado el curso.
- **¿Cuánto tiempo se demora en obtener el carnet?**  
La demora estimada es de 7 días.
- **¿Qué días se debe retirar el carnet?**  
El día y horario será asignado tras solicitar un turno por correo electrónico una vez aprobado el curso ([carnetdemanipulacion@cordoba.gov.ar](mailto:carnetdemanipulacion@cordoba.gov.ar)). Por favor, no asistir sin turno previo.
- **¿Qué necesito para retirar el Carnet?**  
DNI y comprobante de pago de tasa correspondiente al Carnet.
- **¿Quién puede/debe retirar el Carnet?**  
Deberá concurrir la persona interesada. En caso de no poder asistir, quien solicite el mismo tendrá que presentarse con la documentación requerida.

## Metodología – Modalidad

Las instancias académicas se desarrollarán dentro de la Plataforma Virtual del INFOSSEP. El enfoque del curso es autogestionado. Una vez que el participante accede a la plataforma, dispondrá de todas las herramientas habilitadas para desarrollar el curso:

- Material de estudio
- Preguntas Frecuentes.

## Certificación

Se extenderá un certificado de aprobación emitido por la dirección del INFOSSEP. Es importante que haya tenido presente cuando se inscribió, haber enviado correctamente sus datos personales, ya que al emitirse el certificado (en caso de aprobar) no se podrá rehacer. Si desea corregir sus datos, comunicarse con la Dirección de Calidad Alimentaria.

La Dirección de Calidad Alimentaria será la entidad responsable de emitir el Carnet de Manipulador de Alimentos.

## Requisitos técnicos

**Disponer de una PC, Tablet, notebook o Smartphone con acceso a Internet y una casilla de correo electrónico.**

El dispositivo o equipo, debe disponer de un navegador para internet, que puede ser: Chrome, I. Explorer, Firefox, o Safari, y disponer de Acrobat Reader, software necesario para visualizar los archivos.pdf. Puede obtener el programa en forma gratuita descargándolo de: <http://get.adobe.com/es/reader/>

## Duración

El material del curso se encontrará disponible 15 días y tendrá la posibilidad de acceder al examen al finalizar el recorrido de los 5 módulos obligatorios. Su carga horaria aproximada es de 7 (siete) horas. Todo dependerá de la dedicación y fijación de los contenidos de cada participante.

## PROGRAMA

**Unidad 1:** Generalidades.

**Unidad 2:** Alimentos Seguros.

**Unidad 3:** Cinco claves de la Inocuidad Alimentaria.

**Unidad 4:** Enfermedades transmitidas por Alimentos (ETAs).

**Unidad 5:** Alimentos libres de gluten.

**Unidad 6:** Nutrición.

**Unidad 7:** Sistemas de Gestión de Inocuidad de Alimentos.

### Detalles del curso:

Este curso está distribuido en **7 (siete)** Unidades. Serán consideradas como **material obligatorio de estudio**, desde el Módulo 1 (Generalidades) al Módulo 5 (Alimentos Libres de Gluten) y consta de distintas instancias (por cada unidad) para el avance del mismo y que se detallan a continuación:

- Material obligatorio
- Material Complementario (Módulos 6 y 7, no son evaluados, quedando a criterio del alumno su visualización)
- Al finalizar todas las Unidades: Evaluación de múltiples opciones
- Al finalizar todas las Unidades: Encuesta de satisfacción

### Forma de evaluación:

Al finalizar las 5 unidades, se habilitará una evaluación, que consiste en 10 (diez) preguntas con múltiples opciones (multiple choice). El tiempo disponible para su resolución es de 60 minutos.

La evaluación se aprueba con el **70%**, es decir, que deben responderse correctamente 7 (siete) preguntas del total 10 (diez). En caso de NO APROBAR, se habilitará inmediatamente y por única vez, otra evaluación (de iguales características a la primera), a modo de recuperatorio.

La misma, quedará habilitada tras recorrer todo el material que figura en la sección de la plataforma de Infossep como "**material obligatorio**".

### **Criterios de aprobación:**

Para poder aprobar el curso y recibir el correspondiente Certificado de Aprobación, deberá descargar todo el material obligatorio, tener la evaluación aprobada con el 70 % de su total y haber respondido la encuesta de satisfacción al final del curso.

### **Marco legal y normativo:**

**¿Tiene el trámite un marco legal de referencia?** Si.

**Marco legal:** Resolución GMC N° 80/96 "Reglamento Técnico Mercosur sobre las condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos" y Código Alimentario Argentino.