



# Riesgos laborales en la industria alimentaria

## Superintendencia de Riesgos del Trabajo

En esta ficha podrás encontrar toda la información sobre el curso, esperamos que puedas realizarlo. Gracias por tu interés.

### Información general



**Fecha de inicio:**  
10/03/2026



**Fecha de fin:**  
10/04/2026



**Duración en meses:**  
1



**Carga horaria total:**  
20

## Requisitos

Personas mayores de 18 años con perfil emprendedor. Dominio en lecto-escritura y cálculo.

Se requiere:

- Que tenga un emprendimiento de cualquier rubro en funcionamiento.
- Conexión a internet.
- Disponer de una PC, Notebook, Tablet o Celular.

## Modalidad

La modalidad del curso es AUTOGESTIONADA. A través del *Aula Virtual SRT* podrás acceder al material didáctico y evaluaciones. Además del acceso permanente al aula todos los días durante las 24 hs.

En cada unidad dispondrás de un foro de consultas para volcar las dudas acerca del contenido.

## Información de cursada

**Forma de inscripción:** Online mediante Portal Empleo <https://www.portalempleo.gob.ar>

Cualquier problema al respecto deberás comunicarte a: [mesadeayuda.formar@trabajo.gob.ar](mailto:mesadeayuda.formar@trabajo.gob.ar)

**Sistema de confirmación de vacante:** Recibirás un correo electrónico de aviso de confirmación de inscripción.

**Sistema de Ingreso (usuario y contraseña):** Recibirás un email con los datos de Usuario y Contraseña para ingresar al *Aula Virtual SRT*.

## Contenidos básicos del curso

Bienvenida al Curso. Introducción

### Unidad N° 1

#### Riesgos relacionados con la industria alimentaria

- ✓ Riesgos laborales más frecuentes, accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.
- ✓ Superficies de trabajo inadecuadas, sobreesfuerzos, vibraciones, cortes, quemaduras, atrapamientos, caídas.
- ✓ Estrés térmico, contacto eléctrico, incendios.
- ✓ Intoxicaciones, alergias, hipoacusia.

### Unidad N° 2

#### Enfermedades zoonóticas

- ✓ Zoonosis y contaminación alimentaria.
- ✓ Brucelosis, hantavirus, hidatidosis, leptospirosis, rabia.
- ✓ Síndrome urémico hemolítico.
- ✓ Toxoplasmosis, triquinosis.

### Unidad N° 3

#### Contaminación alimentaria y enfermedades asociadas

- ✓ Fuentes y formas de contaminación de los alimentos.
- ✓ Factores de contaminación de los microorganismos.
- ✓ Alimentos alergénicos.
- ✓ Enfermedades por contaminación alimentaria y sus efectos en la salud.

### Unidad N° 4

#### Buenas prácticas en la manipulación de alimentos

- ✓ Condiciones adecuadas; agua y materias primas seguras.
- ✓ Pasos para la seguridad alimentaria.
- ✓ Pautas para la adquisición y almacenamiento de productos frescos y envasados.

## Aprobación

**Aprobación:** Lectura del contenido obligatorio del curso, realización de la/las actividades de repaso previstas y aprobación del cuestionario de evaluación final con un mínimo del 70% de las respuestas correctas.

**Constancia de participación**

Luego de aprobar la evaluación final, estará habilitado para descargar la constancia de participación en el curso.

Es muy importante dejar en claro a todas las personas que se inscriban a este curso que

**NO TIENEN PAGO DE AYUDA ECONOMICA.**