



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

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.