



SECRETARIA DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL DE LA NACIÓN

Manipulador/a de alimentos

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

Información general

Proyecto: 1748-39-36

Fecha de inicio: 03 de junio 2024

Fecha de fin: 22 de julio 2024

Duración: 8 semanas

Carga horaria total: 36 horas

Dirección: H. Quiroga 4401 Ituzaingo

Municipio: Ituzaingo

Sede de cursada: Centro de desarrollo La Torcacita

Teléfono: 4623-7598

Mail: fomentarttrabajo.adm@gmail.com

Requisitos

Ser mayor de 18 años.

Conocimientos básicos de lecto-escritura.

Sin límite de edad

Modalidad

Presencial

Días y Horario: lunes de 17:00 a 21:00 hs

Información de cursada

Forma de inscripción:

Online mediante Portal Empleo <https://www.portalempleo.gob.ar>

Municipio de Ituzaingo. Agencia territorial Conurbano Oeste.

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





Contenidos básicos del curso

MÓDULO I “El trabajo en el sector comercio y servicios”

1. Introducción.
2. Objetivos.
3. Contenidos.

Bloque I: Características generales del Sector Comercio y Servicios.

Bloque II: Nociones básicas de higiene y seguridad en el Sector Comercio y Servicios

MÓDULO II “Procedimientos de seguridad alimentaria”

1. Introducción.
2. Objetivos.
3. Contenidos.

Bloque I: Organización previa a la manipulación del producto alimentario.

Bloque II: Manipulación del producto alimentario para su venta.

MÓDULO III “Criterios de calidad de producto”

1. Introducción.
2. Objetivos.
3. Contenidos.
4. Evaluación final

Instancias de evaluación

Evaluación diagnóstica: al comenzar cada módulo o bloque, el docente deberá implementar una evaluación diagnóstica, con el fin de detectar los saberes previos de sus participantes y aquellos conocimientos que se deben reforzar.

Evaluación de proceso: a lo largo del desarrollo de los módulos, el docente deberá evaluar el proceso de aprendizaje, con técnicas e instrumentos que dependerán de las características del grupo. El docente debe tener en cuenta la importancia de registrar sus observaciones, para poder hacer un efectivo seguimiento individual y grupal. El objetivo de esta evaluación continua es el de hacer los ajustes necesarios a la planificación previa del módulo y tener información sobre la evolución de cada participante. Los resultados de estas evaluaciones deberán ser compartidos con los cursantes para involucrarlos en su aprendizaje.

Evaluación de resultados o final: al finalizar cada módulo, los participantes deberán aprobar una evaluación final o de resultados, cuyos criterios de evaluación serán las evidencias de desempeño y conocimiento pretendidas como logro de las capacidades desarrolladas, establecidas como objetivos modulares.





Aprobación

Para aprobar es necesario contar con un 75% de asistencia, realización de las actividades, el trabajo final y evaluación.

Certificación: Si completas el curso, recibirás un certificado de aprobación por parte del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación y de la Institución a cargo de la Formación.

Perfil del Egresado. Al finalizar la formación podrás:

Se espera que el participante al finalizar el curso haya desarrollado las capacidades necesarias para el manejo de alimentos en comercios mayoristas y/o minoristas y empresas de servicios con atención al público que incluyan dentro de sus funciones el trabajo con productos alimentarios.

Ocupaciones relacionadas a este curso:

La manipulación de alimentos busca fortalecer competencias personales y laborales en cuanto a personas que se desempeñan como vendedores en locales de venta de alimentos o aspiran a insertarse como tales en el Sector, habida cuenta de la versatilidad de funciones que hoy en día son exigidas en este campo laboral.

Espacios de Trabajo en los que podrás aplicar las habilidades adquiridas

Emprendimientos, empresas, locales de comida, restaurantes, etc.

