

Material disponible: archivo en ppt en el cual cada diapositiva cuenta con explicación grabada y videos demostrativos de HACCP y POES.

Tanto la entrega de material de estudio como la evaluación se realizará en nuestras instalaciones.

### **TEMARIO**

- CAPÍTULO 1. NOCIONES BROMATOLÓGICAS GENERALES
- CAPÍTULO 2: NOCIONES MICROBIOLÓGICAS GENERALES
- CAPÍTULO 3: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS
- CAPÍTULO 4: MANIPULADOR DE ALIMENTOS
- CAPÍTULO 5: HIGIENE Y CALIDAD ALIMENTARIA
- CAPÍTULO 6: ENFERMEDAD CELÍACA. TECNOLOGÍA APLICADA A LOS ALIMENTOS.
- CAPÍTULO 7: LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

### **EVALUACIÓN**

La metodología de la misma será múltiple choice y verdadero/falso.

La calificación será automática por sistema.

### **IMPORTANTE**

**Para la solicitud del carnet de manipulador es necesario que nos envíe la siguiente documentación:**

- \* FOTO CARNET JPG O PNG con un tamaño no mayor a 25 MB
- \*CONSTANCIA DE DNI (fotocopia escaneada de ambos lados en formato PDF)
- \*CUIT/ CUIL
- \*APELLIDO Y NOMBRE
- \*TIPO Y Nº DE DNI
- \*MAIL
- \*CELULAR
- \*DOMICILIO
- \*LOCALIDAD
- \*MUNICIPIO
- \*PROFESIÓN/OFICIO

**Por favor enviar los datos a [admextensiondp.utn.edu.ar](mailto:admextensiondp.utn.edu.ar), estos datos son obligatorios ya que se deben ingresar en plataforma del Ministerio de Desarrollo Agrario.**