**Curso de Educación Permanente:**

***"Curso Manipulación de alimentos para el desempeño laboral”.***

**Docente/s: Asist. Lic. Nut. Ivanna Aude y Ay. Lic. Nut. Antonella Vacani.**

**Período de inscripción:Abierto hasta 01/06/2020**

**Fecha de inicio:  01/06/2020 finaliza 29/06/2020.**

**Horario: 10:00 a 12:00 hs.(Sujeta a la situación de Emergencia Sanitaria del País)**

**Clases Programadas: los días lunes.**

**Cupos: 20.**

**Localidad: Montevideo.**

**Local: Salón del Predio Parque Tecnológico Industrial. Haiti 1500.**

**DESTINATARIOS:** Trabajadores del Parque Tecnológico Industrial del Cerro.

**OBJETIVO/S GENERAL/ES:**

Conocer las bases de las buenas prácticas de la manipulación de alimentos.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

Identificar las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Analizar las principales enfermedades transmitidas por los alimentos.

Estudiar la reproducción de los principales microorganismos patógenos.

**TEMARIO:**

Buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Enfermedades transmitidas por los alimentos.

Enfermedades Transmitidas por los Alimentos, (ETAs).

Epidemiología de las ETAs.

Bacterias, virus y hongos.

**METODOLOGÍA:**

El curso se desarrollará con exposiciones orales complementadas con actividades prácticas de resolución de ejercicios.

**BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Formato APA):**

**-**Acosta, M, Ferreira, V, Noguera, F, Ongay, E y Pereira, P. (2014.). *Conocimientos básicos para la manipulación de alimentos.* Udelar.CSEP.

-Manual manipuladores de alimentos, Msp Disponible en :

-<http://manuales.msp.gub.uy/manipulaciondealimentos/#documentos>

**-**[https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/poes1\_05apr2013\_cierre\_11.p](https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/poes1_05apr2013_cierre_11.pdf)

**SISTEMA DE EVALUACIÓN:**

Por asistencia y trabajo final (la evaluación del mismo se realizará mediante una prueba escrita de múltiple opción).