

## MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

En los últimos tiempos, se ha masificado la comercialización de alimentos elaborados de manera artesanal, por productores de escala menor a la industrial, pero masiva en su alcance y en la sumatoria de los mismos.

La mayoría utiliza técnicas de elaboración que merecen tener un acompañamiento para mejorar procesos, garantizar su inocuidad y la eficiencia. Pero no solamente en lo que respecta a la producción inocua, sino en la lectura referencial del contexto económico y de los procesos organizativos de la gestión, que facilitan y promueven la mejora de estos emprendimientos.

Las clases se desarrollarán en 3 encuentros asincrónicos, por el aula web formación de la UNLP <https://aulaswebformacion.ead.unlp.edu.ar/>. Este cronograma incluye 1 clase de evaluación y cierre. La aprobación del mismo será con cumplimiento del 80% de las consignas y la aprobación de la evaluación final. El curso tendrá una duración total de 12 hs reloj aproximadamente. El certificado es oficial emitido por el ministerio de Agroindustria de la Pcia de Bs As, habilitante para obtener la libreta sanitaria. <https://www.laplata.gob.ar/#/trámites/trámite-detalle?id=10>

Coordinador: **Lic. Pablo Diotto**

Contactos: [vinculacioninstitucionalfts@gmail.com](mailto:vinculacioninstitucionalfts@gmail.com)