



## ¿Buscás adquirir las mejores prácticas de higiene en la manipulación de alimentos?

Nuestro curso te permitirá **ampliar tus conocimientos**, tratar a los **alimentos** de manera **segura y acceder al carnet de cumplimiento obligatorio**.

### ¿Por qué necesitás el carnet?

Consumir alimentos **libres** de cualquier tipo de **contaminación constituye una preocupación para todas las partes involucradas**.

Si realizás actividades por las cuales estás en contacto con alimentos, **es obligatorio que tengas tu carnet expedido por la autoridad sanitaria competente con validez nacional**.

El curso de **"Manipulación Segura de los Alimentos"** te ayudará a responder a las exigencias del Art. N° 21 del Código Alimentario Argentino (CAA)

### Beneficios



Nos adaptamos a tus tiempos y necesidades y te ofrecemos el curso **In-company**



**Flexibilidad** en el dictado de los **módulos** con plazos de hasta **30 días entre uno y otro y 30 días más** para rendir el examen



**Aranceles grupales**, representando un **ahorro de costos** para tu organización



**Prácticas de interpretación** para mejorar tu desempeño en la evaluación final

### Modalidad de cursada:

Virtual por **videoconferencia**. Podrás **interactuar** con los docentes y alumnos para **despejar dudas**.

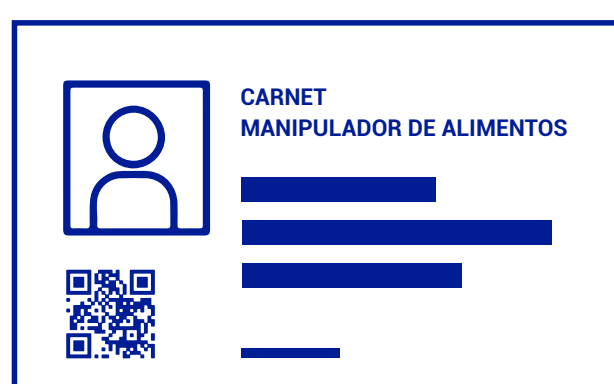
Obtendrás material de apoyo de los temas vistos en los módulos.



Te ofrecemos el **respaldo de nuestra marca** con más de **85 años** en el mercado.

### Seguí estos pasos para obtener tu carnet

1. Cursar y aprobar la capacitación (duración: 7 horas, dividido en dos módulos)
2. Reconocimiento por la autoridad sanitaria competente
3. Obtención del carnet
4. Renovación del carnet, cuando finalice la vigencia.



Validez nacional con una vigencia de **3 AÑOS**

Más info

¡Ponete en contacto!



Construimos confianza



www.iram.org.ar