

## PROGRAMA DE FORMACIÓN GENERAL

### Curso de gestión y abordaje integral del Servicio Alimentario Escolar



**Pre inscripción:**  
Abierta



**Duración:**  
6 clases



**Modalidad:**  
Virtual autoasistida



**Sede:**  
Plataforma IPAP

#### Objetivo

Promover entornos escolares que favorezcan a la salud integral a partir del empoderamiento de actores/actrices fundamentales en la ejecución del Servicio Alimentario Escolar.

#### Perfil destinatario

Trabajadores/as auxiliares de educación que se desempeñen en cocinas/comedores escolares. No se requieren conocimientos previos para la realización del curso.

#### Contenidos

**Módulo 1.** Generalidades y alimentación segura.

**Módulo 2.** Cinco claves de la inocuidad alimentaria y Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

**Módulo 3.** Alimentación saludable, lectura de rótulos y Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.

**Módulo 4.** Alimentos Libres de Gluten (ALG).

**Módulo 5.** Entornos escolares que favorecen la salud integral, soberanía alimentaria y derecho a la alimentación.

**Módulo 6.** Gestión general de residuos generados en comedores escolares.

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN OTORGADO  
POR EL MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA  
COMUNIDAD, SEGÚN LA RESOLUCIÓN N°293/18

**PREINSCRIBITE AHORA**

