



**Artigas**

INTENDENCIA DEPARTAMENTAL

## SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

# REQUISITOS PARA OBTENCIÓN CARNÉ MANIPULADOR ALIMENTOS

### PARA INSCRIPCIÓN:

- FOTOCOPIA DE CÉDULA DE IDENTIDAD VIGENTE
- RECIBO DE PAGO POR CARNÉ EXPEDIDO POR LA OFICINA DE TRIBUTOS DE LA INTENDENCIA (costo carné 0.3 UR renovación mismo trámite y precio; y duplicado 0.2 UR, tomando fecha de vencimiento del anterior )
- CONCURRIR OFICINA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL SITO EN CALLE LUIS A. DE HERRERA Nº 272 PLANTA ALTA DE RECURSOS HUMANOS

### PARA RENDIR PRUEBA TEÓRICA:

- CÉDULA DE IDENTIDAD VIGENTE
- ESTUDIAR CONTENIDO DE MATERIAL DE LA PÁGINA WEB [www.artigas.gub.uy/](http://www.artigas.gub.uy/) SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL DE LA INTENDENCIA SEGÚN TEMARIO ESTABLECIDO
- CONCURRIR EN HORARIO Y LUGAR ESTIPULADO
- LLEVAR EL DIA DE LA PRUEBA LÁPIZ, GOMA Y LAPICERA
- SI LA PERSONA NO SE PRESENTA EN LUGAR Y HORA ESTIPULADO PARA LA PRUEBA PERDERÁ EL DERECHO (DEBIENDO REALIZAR EL TRÁMITE Y PAGO NUEVAMENTE)
- TAMBIÉN LOS QUE PERDIEREN LA PRUEBA EN MÁS DE UNA OPORTUNIDAD DEBERÁN REALIZAR TRÁMITE Y PAGO NUEVAMENTE.

Página WEB de la Intendencia [www.artigas.gub.uy/](http://www.artigas.gub.uy/)

[seguridadysaludocupacional@artigas.gub.uy](mailto:seguridadysaludocupacional@artigas.gub.uy)

1884 – Int.1240-1241



**Artigas**

INTENDENCIA DEPARTAMENTAL

## SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

# TEMARIO

### **Manipulador de Alimentos:**

Concepto

Cadena Alimentaria

Contaminación de los Alimentos

Enfermedades. Infección e Intoxicación de los alimentos

Microorganismos

### **Enfermedades transmitidas por los alimentos:**

Definición

5 claves de Organización Mundial de la Salud (OMS) para la inocuidad de los alimentos

### **Higiene**

Personal

Alimentos

Proceso de Elaboración de los alimentos

Condiciones del establecimiento

Almacenamiento de los alimentos

### **Alimentos libre de glúten**

Aspectos higiénicos, edilicios y funcionales

Control de Materia Prima

Capacitación del Personal

Contaminación Cruzada