

2 de abril 2020
CITA- 300 -2020

Señores
Cámara Nacional de Turismo

Atención Álvaro Sánchez, Encargado de Comunicación

Como parte del compromiso de la Universidad de Costa Rica de contribuir en la búsqueda de soluciones para contrarrestar las implicaciones del COVID-19 en salud pública, en lo social y económico, el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, CITA, pone a su servicio becas para el desarrollo de cursos de Manipulación de Alimentos, capacitación que es requisito en los colaboradores que trabajan en los servicios de alimentación al público. Este ofrecimiento se hace para el sector hotelero, en atención especial a la crisis que están viviendo en estos momentos y que se abre como una oportunidad para aprovechar el tiempo tomando este curso que es requisito para laborar en servicios de alimentación al público y que tiene una vigencia de 5 años.

Los requisitos que deberá cumplir el participante para optar por una beca son:

1. Ser mayor de 15 años con cédula juvenilvigente
2. Estar cesados o que se les haya rebajado su jornada de trabajo a causa de la pandemia del COVID-19
3. Que no tenga carné de manipulador o bien esté vencido o por vencer en el año 2020
4. Contar con conexión a internet*
5. Contar con computadora **
6. Presentar copia de la cédula de identidad y de un correo electrónico.
7. Estar dispuestos a terminar el curso en los 15 días siguientes a su fecha de matrícula

Descripción del curso

La capacitación de Inocuidad y Manipulación de Alimentos modalidad e-learning (acreditada por el Instituto Nacional de Aprendizaje INA) se recibe directamente desde nuestra página web www.citaelearning.com. La distribución del tiempo requerido para desarrollar los diferentes temas quedará bajo criterio del cliente; sin embargo, se asignará un periodo máximo de dos semanas para completar el temario antes mostrado. Este curso es de aprovechamiento por lo que los participantes deben ser evaluados para garantizar que, al finalizar el curso, cuentan con los conocimientos y destrezas necesarios para poder cumplir con sus responsabilidades como manipuladores de alimentos. La evaluación del curso contempla la realización de un examen electrónico al completar cada módulo, para un total de 4 exámenes virtuales. Es necesario que el estudiante apruebe cada examen para poder avanzar al módulo siguiente, en caso contrario deberá repetir el examen cuantas veces sea necesario hasta obtener una nota superior a 75. Adicionalmente, el estudiante dispone además de una serie de ejercicios y prácticas virtuales que

se presentan durante el desarrollo de los cursos que le permitirán reforzar los conocimientos adquiridos. Por último, la evaluación del curso contempla la realización de dos tareas que complementan el aprendizaje, las cuales deben obtener una nota mayor a 70. Toda esta metodología en formato virtual, muy propicio para aplicar en estos momentos.

Acompañamiento al participante

Los estudiantes recibirán la retroalimentación correspondiente de los documentos que envían y serán atendidas sus dudas por un grupo de Tecnólogos e Ingenieros de Alimentos, funcionarios del CITA y de la Escuela de Tecnología de Alimentos de la UCR.

Descripción de condiciones de conexión y de la computadora:

Debe contar con 15 megas de bajada y 3 megas de subida. Puede utilizar un medidor de velocidad de internet para comprobar este detalle.

Software

- Windows 7 o superior o OS X 10.11 o superior
- Internet Explorer 10 o superior
- FlashPlayer
- Java 8 o superior

Hardware

- Intel core i3 tercera generación o su equivalente en AMD
- 2 gigas en RAM
- 2 gigas libres en disco duro
- Tarjeta de sonido

El CITA está en disposición de ofrecer cursos simultáneos para seis grupos de 30 personas, iniciando a finales del mes de abril del año en curso. No omito mencionar que si es necesario abrir una segunda matrícula, esta sería finalizando el mes de abril.

Los interesados pueden comunicarse con la señora **Cecilia Jiménez** a la dirección de correo electrónico: ana.jimenezbrenes@ucr.ac.cr

M. Sc. Carmela Velázquez Carrillo
Directora General
Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Cvc/gcs
C. Archivo