

Ciudad de El Carmen, 29 de Agosto del 2.024.-

VISTO:

La Ley Nacional N° 18.284, la Resolución Conjunta N° 25/19 de la Secretaria de Regulación y Gestión Sanitaria y la Secretaría de Alimentos y Bioeconomía de la Nación, y...

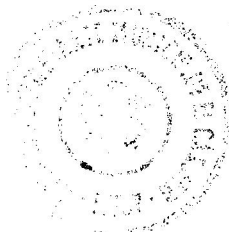
CONSIDERANDO:

Que la Ley Nacional N° 18.284 establece la vigencia de las normas higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial contenida en el Código Alimentario Argentino, siendo éste el cuerpo normativo vigente, en el cual se regula el proceso de producción, elaboración circulación y comercialización de alimentos de consumo humano.

Que por Convenio de Cooperación Institucional celebrado entre la Municipalidad de El Carmen y el Ministerio de Salud de la Provincia de Jujuy se estableció el objetivo de priorizar la prevención, reforzar las acciones y actividades que garanticen a la población un consumo alimentario inocuo. Por tal motivo se prevé la coordinación y realización de acciones conjuntas para la implementación del curso de capacitadores autorizados por la SUNIBROM y la correspondiente entrega del carnet de manipulador de alimentos una vez finalizado y aprobado las evaluaciones de conocimientos.

Que la Resolución Conjunta N° 25/19 de la Secretaría de Regulación y Gestión Sanitaria y la Secretaría de Alimentos y Bioeconomía de la Nación, rectifica el Artículo N°1 de la Resolución Conjunta N° 12/19 de las Nombradas Secretarías, disponiendo textualmente: "Sustituyase el Artículo 21° del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: Artículo 1° Toda persona que realice actividades por las cuales esté o pudiera estar en contacto con alimentos, en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos, o sus materias primas debe estar provista de un


Hector Guanca
Secretario Parlamentario
Concejo Deliberante El Carmen




HORACIO FEDERICO MANCINI
PRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE EL CARMEN

CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS, expedido por la autoridad sanitaria competente, con validez en todo el territorio nacional".

Que, el Código Alimentario Argentino en su Inc. 2 establece que, *cada jurisdicción implementará el sistema de otorgamiento del CARNET DE MANIPULADOR de conformidad con los prescripto en el artículo 21*". Y el Inc. 3, segundo apartado, dispone que "El único requisito para la obtención del CARNET, será cursar y aprobar un Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos", fijando además las pautas, características y modalidad del mismo.

Que, en este orden de ideas, es importante señalar que la capacitación en inocuidad de los alimentos es una acción indispensable para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, razón por la cual desde diversos organismos internacionales de salud se recomienda priorizar la capacitación del personal que manipula alimentos con un enfoque basado en la prevención.

Que la Organización Mundial de la Salud, a través del "Codex Alimentarius" incluye a la seguridad en manipulación de alimentos como uno de los estándares internacionales más importantes para la salubridad pública.

Que reviste importancia insistir en que los dos factores especialmente relevantes en la manipulación de alimentos son, por un lado, la higiene personal de los individuos que manipulen alimentos y, por la otra, los hábitos higiénicos durante el proceso de manipulación.

Que ambos factores mencionados constituyen mecanismos eficientes para prevenir tox infecciones alimentarias entre los consumidores, concluyéndose en que la inocuidad de los alimentos, la nutrición y la seguridad alimentaria están estrecha y necesariamente relacionadas.

Que, en este contexto, cabe destacar que la transformación de hábitos requiere del desarrollo de acciones que contribuyan a la reflexión sobre el impacto de las prácticas laborales en la inocuidad de los alimentos y a la identificación



de la importancia del rol sanitario de los manipuladores en toda la cadena agroalimentaria.

Que, en virtud de ello, se impone la necesidad de adaptar la legislación municipal vigente respecto de la documentación sanitaria exigible, adecuándola a sus condiciones de aplicación.

POR ELLO:

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE EL CARMEN

SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA N° 936/CD/2.024.-

ARTICULO 1°: Impleméntese dentro de la jurisdicción de la Ciudad de El Carmen, El Carnet de Manipulador de Alimentos, conforme el Art 21 del Código Alimentario Argentino, y su respectiva inscripción en el Registro Nacional de Manipuladores de Alimentos a través de la plataforma de gestión digital.

ARTICULO 2°: Estarán obligados a poseer Carnet de Manipulador de Alimentos actualizado, todas las personas que realicen actividades dentro del ejido de la Ciudad de El Carmen, por las cuales estén o pudieran estar en contacto con alimentos, en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten o comercialicen alimentos o sus materias primas. Tal obligación se extiende al empleador de establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten o comercialicen alimentos o sus materias primas debiendo garantizar las condiciones necesarias para que el manipulador de alimentos cumplimente en forma adecuada la obtención del Carnet de Manipulador de Alimentos.

ARTICULO 3°: Determinése que para la obtención de dicho carnet se deberá aprobar un examen de evaluación de Manipulación Segura de Alimentos, que será aplicado por el Departamento de Bromatología.


Hector R. Guanca
Secretario Parlamentario
Concejo Deliberante El Carmen


HORACIO FEDERICO MANÓ
PRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE EL CARMEN



ARTICULO 4º: Facúltase al Departamento de Bromatología a elaborar el examen de evaluación de Manipulación Segura de Alimentos, así como a facilitar el dictado de cursos orientados hacia los contenidos necesarios para aprobar el examen antedicho. Para ello, podrá realizar convenios con organismos e instituciones públicas provinciales y nacionales o entidades privadas para el dictado de los cursos mencionados.

ARTICULO 5º: Encomiéndose al Departamento de Bromatología publicar y mantener actualizado los contenidos técnicos y teóricos sobre Manipulación Segura de Alimentos en la página web oficial de Municipio.

ARTICULO 6º: Establézcase que el Curso de Manipulación Segura de Alimentos dictado por el Municipio; deberá seguir las pautas determinadas en el Artículo N° 21 del Código Alimentario Argentino.

ARTICULO 7º: Dispóngase que toda persona que posea título terciario o universitario que acredite a través de los alcances e incumbencias de dicho título, formación en manipulación segura de alimentos, será eximida de realizar la evaluación de manipulación segura de alimentos reglada por la presente y solo deberá solicitar la obtención del carnet regulado en la presente.

ARTICULO 8º: Determinése que el solicitante del carnet de manipulador de alimentos, al momento de su expedición, deberá abonar el canon establecido por la Ordenanza General Impositiva.

ARTICULO 9º: Establézcase que el Carnet de Manipulador de Alimentos tendrá una vigencia de tres (3) años desde su emisión.

ARTICULO 10º: En caso de robo, deterioro o pérdida del Carnet se debe solicitar un duplicado al Municipio, acompañando la exposición policial correspondiente y debiendo abonar el arancel previsto para la expedición de duplicados. El duplicado tendrá la misma vigencia que el carnet original. El trámite de obtención del carnet es


Hector R. Guanca
Secretario Parlamentario
Concejo Deliberante El Carmen


HORACIO FEDERICO MANCINI
PRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE EL CARMEN

personal e indelegable, no admitiendo gestores o intermediarios de ningún tipo para ninguna de las etapas del proceso administrativo.

ARTICULO 11º: Dispóngase que si en las inspecciones realizadas por el Municipio se detecta que los manipuladores de alimentos no cuentan con el carnet correspondiente, será de aplicación a su titular las sanciones y/o multas que determine la Procuraduría General Municipal. En el caso de que el carnet de manipulador se encuentre vencido, se procederá a intimar al titular a su renovación por el plazo de tres (3) días hábiles contados desde el día de la intimación efectuada por la autoridad municipal. Ante la falta de cumplimiento, se aplicarán las sanciones que pudiera corresponderle.

En caso de detectarse durante las inspecciones, un carnet de manipulador donde existan motivos suficientes para sospechar sobre su originalidad, la autoridad sanitaria municipal procederá a realizar el acta respectiva.

ARTICULO 12º: Dispóngase como Autoridad de aplicación al Departamento de Bromatología de la Municipalidad.

ARTICULO 13º: Establézcase que la presente ordenanza comenzará a regir desde la fecha de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 14º: Apruébese el Anexo I

ARTICULO 15º: Previa toma de razón pase al Departamento Ejecutivo para su conocimiento y demás efectos. Publíquese. Cumplido. Archívese.

ANEXO I

A- METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Los contenidos de los cursos sobre manipulación segura de alimentos serán desarrollados en forma teórico-práctica. Por lo tanto, además de la exposición teórica de los contenidos se implementarán actividades que ayuden a los participantes a lograr una comprensión acabada de los mismos y a relacionarlos con su práctica cotidiana.


Hector R. Guanca
Secretario Parlamentario
Concejo Deliberante El Carmen


HORACIO FEDERICO MANCHI
PRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE EL CARMEN

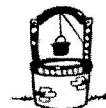
El curso está dirigido a grupos de personas que se componen en su mayoría de distintas edades, ocupaciones, idiomas y recorridos educativos diversos. Es por ello, que es importante tener información sobre a quienes estamos capacitando y conocer cómo aprenden estas personas.

Las personas tienen la capacidad de autodireccionar su aprendizaje de acuerdo a sus necesidades, y buscan, en general, la aplicación inmediata del conocimiento que aprenden. A su vez, la utilización de su experiencia de vida y prácticas cotidianas es fundamental para la comprensión, conceptualización y adquisición de nuevos conocimientos. Existen diversas técnicas participativas y dinámicas de grupo que se pueden utilizar en una capacitación, pero su uso eficaz dependerá de las características del grupo, las situaciones particulares que acontezcan en el proceso de enseñanza-aprendizaje, el contexto en que nos encontremos y la modalidad en la que se presenta y organiza la propuesta educativa, en ese caso presencial o virtual.

Los capacitadores poseen una formación pedagógica que incluye contenidos relacionados a la metodología de enseñanza de adultos y estrategias didácticas para poder abordar el dictado de los cursos desde esta perspectiva.

El curso de Manipulación Segura de Alimentos, perseguirá como finalidad mejorar la calidad sanitaria de los productos alimenticios ofrecidos a la comunidad, a través de la concientización y capacitación de quienes manipulan los alimentos, siendo sus contenidos mínimos los siguientes:

CAPACIDADES ESPECÍFICAS	CONTENIDOS A DESARROLLAR
Módulo 1 ADQUIRIR CONCEPTOS GENERALES DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y COMPRENDER LA IMPORTANCIA DEL MANIPULADOR DENTRO DE LA CADENA AGROALIMENTARIA.	Concepto de alimento, cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria. Concepto de alimento seguro Rol del manipulador de alimentos. Clasificación de los alimentos bajo el punto de vista legal.



	Anormalidades alimentarias. Alteración. Contaminación. Adulteración. Falsificación.
Módulo 2 IDENTIFICACIÓN PELIGROS Y RIESGOS ASOCIADOS A LOS ALIMENTOS.	Concepto de peligro y riesgo. Clasificación de peligros: físicos, químicos, biológicos Microorganismos: concepto y clasificación. Factores que influyen en el desarrollo microbiano: temperatura, pH, disponibilidad de agua, oxígeno y nutrientes, tiempo. Alimentos de alto y bajo riesgo. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS): grupos de riesgo, agente causal, síntoma alimentos asociados y medidas de prevención.
Módulo 3 OBTENCIÓN DE ALIMENTOS INOCUOS.	Agua segura. Limpieza de tanques. Selección de materias primas. Contaminación cruzada directa e indirecta Métodos de Cocción. Temperaturas seguras Procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado y conservación de alimentos.
Módulo 4 APLICACIÓN DE NORMAS DE HIGIENE	Higiene personal, lavado de manos, vestimenta adecuada, estado de salud del manipulador. Conceptos de limpieza y desinfección. Sanitización. Preparación y utilización correcta de los desinfectantes.



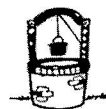
	Programas de limpieza y desinfección. Manejo de residuos. Control de plagas. Medidas físicas para su Prevención/ control.
Módulo 5 DAR CUMPLIMIENTO A LA NORMATIVA ALIMENTARIA VIGENTE	Codex Alimentarius, FAO y OMS. Sistema Nacional de Control de Alimentos Código Alimentario Argentino. Modificaciones Organismos de Control nacionales, provinciales y municipales. Rotulación de Alimentos. RNE y RNPA
Módulo 6 y 7 APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS	Buenas prácticas de Manufactura (BPM). Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) Manejo Integrado de Plagas (MIP) Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)
Módulo 8 CONOCER OTRAS PATOLOGÍAS ASOCIADAS A LOS ALIMENTOS	Alimentos libres de Gluten. Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten. Alérgenos alimentarios.

B- PROPUESTA PEDAGÓGICA

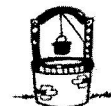
NOMBRE DEL CURSO	Cursos sobre Manipulación segura de alimentos
DOCENTE/SACARGO	Lic. Maria Ortega Inspector Marcelo Alarcón


 Hector B. Quiroga
 Secretario Parlamentario
 Concejo Deliberante El Carmen

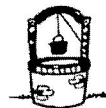

 HORACIO FEDERICO MANCINI
 PRESIDENTE
 CONCEJO DELIBERANTE EL CARMEN



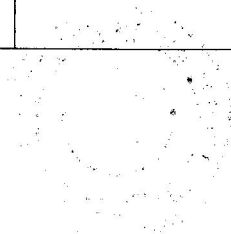
FUNDAMENTACIÓN	Es necesario llevar adelante el curso de manipulación higiénica de alimentos porque asegura que quienes manipulan alimentos en cualquier etapa de la cadena alimentaria posean los conocimientos y habilidades esenciales para hacerlo de manera segura. Este curso es fundamental para prevenir la contaminación de los alimentos y, por ende, reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, que pueden tener graves consecuencias para la salud pública. Además, el curso es clave para cumplir con las normativas sanitarias vigentes, garantizando que las empresas del sector alimentario operen dentro de los estándares legales y mantengan la confianza del consumidor. Al proporcionar una formación integral que combina teoría y práctica, el curso no solo educa a los manipuladores sobre las mejores prácticas de higiene, sino que también refuerza la responsabilidad social y profesional en la producción de alimentos seguros y de alta calidad.
OBJETIVO/S DELCURSO	Que los manipuladores adquieran conceptos generales sobre manipulación segura de alimentos y comprendan la importancia de su rol dentro de la cadena agroalimentaria.
CONTENIDOS	Los contenidos serán acordes con lo establecido en el Artículo 21 del CAA.

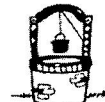


METODOLOGÍA DETRABAJO	Es muy importante para que la enseñanza se adquiera en un doble sentido, conceptual y práctico, que quienes reciban la formación en el aula vean una aplicación inmediata de la misma a sus tareas; e, igualmente, que perciban que dicha instrucción les posibilita la realización de sus tareas con mayor eficacia y eficiencia, ya que esto demuestra la utilidad de la misma y contribuye de forma decisiva a su afianzamiento y aprendizaje. <u>Actividades Teóricas</u> 1. Presentaciones con PowerPoint: 2. Proyección de Videos Educativos: 3. Análisis de Casos: <u>Actividades Prácticas</u> 1. Simulaciones y Ejercicios Prácticos: 2. Dinámicas de Grupo: Evaluación y Retroalimentación 1. Cuestionarios: 2. Discusión y Reflexión en Grupo: Recursos Tecnológicos y Materiales
EVALUACIÓN DEL CURSO	El grado de conocimiento se evaluará por escrito en dos oportunidades (evaluación y su correspondiente recuperatorio), pasada esta etapa el manipulador deberá realizar nuevamente la capacitación.



BIBLIOGRAFÍA A UTILIZAR	- Manual para manipuladores de alimentos. Alumno; 2016. http://iris.paho.org/xmlui/handle/123456789/31169 - Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos, 2007. http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf?ua=1 - Código Alimentario Argentino (en línea) https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario - Guías Sistemas de gestión de calidad en el sector agroalimentario http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/BPM/Gestion_Calidad_Agroalimentario_2013.pdf - Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para Servicios de Comidas http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/documentos/guias/guiBPMserviciodecomidas.pdf



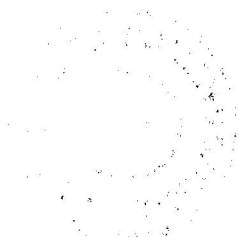


	- Guía de Rotulado de Alimentos Envasados http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/Guias/Guia_Rotulo.pdf - Guía Básica para la Población Celiaca. http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/Consumidor/Guia_Celiaquia_2012.pdf - Guía de Recomendaciones para un menú Libre de Gluten seguro. http://www.conal.gob.ar/recomendaciones/items/Guia_BPM_ALG_gastronomicos%20.pdf - Guías alimentarias para la población argentina. https://nutricion.fcm.unc.edu.ar/wp-content/uploads/sites/16/2010/11/Guia_Alimentaria_completa.pdf
--	---

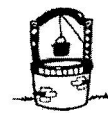
C- ORGANIZACIÓN HORARIA

Las capacitaciones se llevarán a cabo dos veces por mes, de 09:00 a 12:00 hs.
Capacitación en aula y seguimiento en puesto de trabajo mediante inspecciones.


Hector R. Guanca
Secretario Parlamentario
Concejo Deliberante El Carmen




HORACIO FEDERICO MANCINI
PRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE EL CARMEN



DURACIÓN	CANTIDAD DE SEMANAS CANTIDAD DE SEMANAS	HORAS CATEDRA SEMANALES	HORAS RELOJ SEMANALES
3 días (de tres hs. el primer día y los demás días de dos hs.)	1	10.5	7

D- DATOS OBLIGATORIOS QUE DEBEN FIGURAR EN EL CARNET

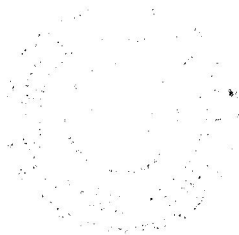
El Carnet de Manipulador de Alimentos deberá contener como mínimo los siguientes datos:

- Lugar y fecha de emisión.
- Datos filiatorios del titular: nombre y apellido, tipo y número de documento, domicilio actualizado.
- Fotografía tamaño carnet actualizada.
- Fecha de vencimiento.
- Firma y sello de la autoridad que lo expida.

El carnet tendrá un método de verificación de la información contenida: por ejemplo un código de barras, código QR, o número de carnet precedido por código geográfico de la jurisdicción emisora.

Es importante que el método que se defina implementar figure en el acto administrativo.


Hector R. Guanca
 Secretario Parlamentario
 Concejo Deliberante El Carmen




HORACIO FEDERICO MANCINI
 PRESIDENTE
 CONCEJO DELIBERANTE EL CARMEN

CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
N° de Carnet Nombre y Apellido DNI N° Localidad Provincia Domicilio / / / / Fecha de emisión Fecha de vencimiento	Firma y sello Autoridad

E- ANÁLISIS DE SALUD

El Departamento de Bromatología podrá solicitar a los manipuladores de alimentos los análisis de salud que consideren necesarios.

El detalle sobre qué análisis de salud se solicitarán se incorporará en el acto administrativo con su debida justificación.

MODALIDAD VIRTUAL

Inscripción del interesado: Mediante Formulario online.

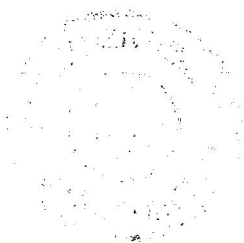
Planificación del curso:

- Curso Virtual Asincrónico
- El curso estará estructurado en los módulos antes detallados, los inscriptos podrán estudiarlos a su propio ritmo.

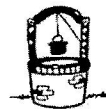
Contenido del curso:

- Materiales pregrabados: presentaciones didácticas en powerpoint o pdf de cada módulo.


 Hector A. Guanca
 Secretario Parlamentario
 Concejo Deliberante El Carmen




 HORACIO FEDERICO MANCINI
 PRESIDENTE
 CONCEJO DELIBERANTE EL CARMEN



- Recursos adicionales: videos y recursos en línea para profundizar en los temas.

Plataforma de Aprendizaje:

- Se utilizará la plataforma Google Classroom, a la cual se podrá acceder a partir de la página web del área de Bromatología.
- Organización del Contenido: todo el contenido estará bien organizado y etiquetado en la plataforma, con instrucciones claras sobre cómo acceder y utilizar cada recurso.

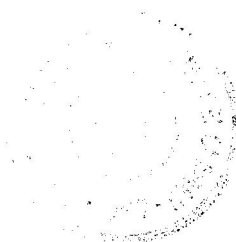
Interacción:

- Se crearán foros de discusión, donde los interesados podrán hacer preguntas y participar en debates, aunque no estén conectados al mismo tiempo con el fin de mantener la comunicación y retroalimentación.

Evaluación:

La evaluación de los módulos se realizará a través de la plataforma digital que determine el Departamento de Bromatología.


Hector R. Guanca
Secretario Parlamentario
Concejo Deliberante El Carmen




HORACIO FEDERICO MANCINI
PRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE EL CARMEN