



Provincia de Tierra del Fuego Antártida
e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

000200

MINISTERIO DE SALUD

USHUAIA, 18 FEB 2020

VISTO el Expediente N° 018689-MS/18 del registro de esta Gobernación; y

CONSIDERANDO:

Que mediante Ley Provincial 31/92 la Provincia se encuentra adherida a la Ley Nacional N° 18284/69 y su Decreto Reglamentario 2126/71 con sus modificatorias.

Que mediante Decreto Provincial N° 1803/94 se designa al Subsecretario de Salud como autoridad sanitaria de la provincial, competente en el cumplimiento del Código Alimentario Argentino, reglamentado por la Ley Nacional 18284.

Que mediante resolución de la Subsecretaría de Salud N° 519/94, en el Artículo 1° establece que la Dirección de Control y Registro de Alimentos dependiente de la Subsecretaría de Salud, será el organismo competente de la aplicación del Código Alimentario Argentino, de la Ley Nacional N° 18284 y su reglamentación.

Que El Artículo 1° del Decreto Provincial N° 1103/11, ratifica en todos sus términos el Acta Acuerdo N° 15055 suscripta entre la Provincia de Tierra del Fuego Antártida e Islas del Atlántico Sur y la Administración Nacional de Medicamentos y Tecnología Médica sobre la aplicación de la Ley Nacional 18284.

Que mediante Resolución Conjunta 12/2019 RESFC-2019-12-APN-SRYGS#MSYDS se modifico el Artículo 21 Código Alimentario Argentino.

Que en el punto 1 del Artículo 21 establece toda persona que realice actividades por la cual esté o pudiera estar en contacto con alimentos en establecimiento en donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos, o sus materias primas, debe estar provista de un CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS, expedido por la autoridad sanitaria competente, con valides en todo el territorio nacional.

Que en el punto 2 del artículo 21 establece cada jurisdicción implementará el sistema de otorgamiento del CARNET DE MANIPULADOR de conformidad con lo prescripto en el presente artículo.

Que mediante informe N°291/19 DRyCA con fecha 28 de junio del 2019 se eleva para su aprobación el Procedimiento de Emisión e Implementación del CARNET DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS en la provincia de Tierra del Fuego.

Que la suscripta se encuentra facultada para el dictado del presente instrumento legal, en virtud de lo dispuesto en la Ley Provincial N° 1301, artículo 17 y Decreto Provincial N° 4495/19.

Por ello:

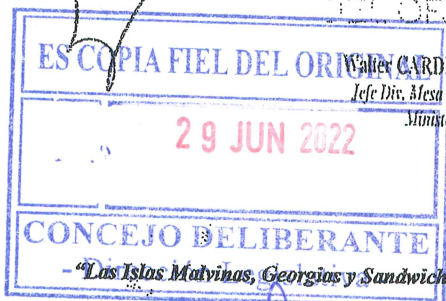
LA MINISTRA DE SALUD
RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Apruébese el Procedimiento de Emisión e Implementación del CARNET DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS en la provincia de Tierra del Fuego, conforme al Anexo I de la presente.

ARTÍCULO 2°.- El Carnet de Manipulador de alimentos tendrá una validez de tres años (3) ...//12



ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL



WALTER CARDENAS ALVARADO
Jefe Dir. Mesa de Entendidos y Salud
Ministerio de Salud

ES COPIA

FERNANDO A. RIVERO
DIRECTOR LEGISLATIVO
Concejo Deliberante
Río Grande - TDF



Provincia de Tierra del Fuego Antártida
e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

MINISTERIO DE SALUD

2///...

desde la fecha de su emisión correspondiente.

ARTICULO 2º.- Invítese adherir a la presente reglamentación a las Direcciones de Bromatología de las Municipalidades de Ushuaia, Río Grande y Tolhuin.

ARTÍCULO 3º.- Comuníquese a quien corresponda, dar al Boletín Oficial de la Provincia y archivar.

000200

RESOLUCIÓN M.S. Nº

/20.-

EX
1P

ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL

Walter CARDENAS ALVARADO
Jefe Div. Mesa de Entradas y Salidas
Ministerio de Salud

Dra. Judit DI GIGLIO
Ministra
MINISTERIO DE SALUD

ES COPIA

Alc

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

29 JUN 2022

CONCEJO DELIBERANTE
- Dirección Legislativa -

FERNANDO A. RIVERO
DIRECTOR LEGISLATIVO
Concejo Deliberante
Río Grande - TDF



Provincia de Tierra del Fuego Antártida
e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

MINISTERIO DE SALUD

CDE. RESOLUCIÓN M.S. N°

000200

/20.-

ANEXO I

PROCEDIMIENTO DE EMISIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL
"CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS (CMA)"
EN LA PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO

ÍNDICE

	Paginas
1. OBJETIVOS.....	N° 2
2. ALCANCE.....	N° 2
3. REFERENCIAS.....	N° 2
4. DEFINICIONES.....	N° 3
5. RESPONSABILIDADES.....	N° 3
6. DESARROLLO.....	N° 4
A) Carnet.....	N° 5
B) Curso de manipulación Segura de alimentos.....	N° 6
C) Capacitadores.....	N° 6
D) Método de verificación de la información del Carnet.....	N° 7
E) Registro de capacitadores.....	N° 7
F) Registro de capacitados.....	N° 8
7. ANEXOS:	
ANEXO I: Contenidos mínimos del curso sobre manipulación segura de alimentos.....	N° 9
ANEXO II: Modelo de propuesta pedagógica.....	N° 11
ANEXO III: Modelo de registro de supervisión de capacitadores (para las AS).....	N° 12
ANEXO IV: Modelo de encuesta de satisfacción del curso de manipulación segura de alimentos (para participantes).....	N° 13



[Handwritten signature]

ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL

Walter CARDENAS ALVARADO
Jefe Div. Mesa de Enquedas y Validas
Ministerio de Salud

[Handwritten signature]

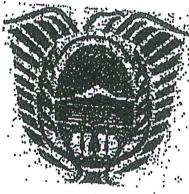
ES COPIA



[Handwritten signature]

FERNANDO A. RIVERO
DIRECTOR LEGISLATIVO
Concejo Deliberante
Río Grande - TDF

Alc



Provincia de Tierra del Fuego Antártida
e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

000200

MINISTERIO DE SALUD

• **OBJETIVOS:**

- Reducir el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos asegurando la correcta capacitación de todo manipulador de alimentos de la provincia, avalada por la tenencia del Carnet de Manipulador de Alimentos.
- Armonizar criterios y exigencias con las autoridades sanitarias municipales de forma de que, todos los manipuladores de alimentos dentro del ámbito provincial posean similares estándares de capacitación, pudiendo acreditar su condición de manipulador a través de un instrumento que pueda ser reconocido en todo el territorio nacional, como lo es el CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS (CMA).

• **ALCANCE:**

- **Las Autoridades Sanitarias Municipales:** Dirección de Bromatología dependiente de la Municipalidad de Ushuaia, Dirección de Bromatología dependiente de la Municipalidad de Río Grande y la Dirección de Bromatología dependiente de la Municipalidad de Tolhuin.
- **La Autoridad Sanitaria Provincial:** Dcción. Registro y Control de Alimentos dependiente de la Dcción. Gral. de Regulación Sanitaria- Secretaría de Planificación, Gestión y Políticas de Salud del Ministerio de Salud de Tierra del Fuego.

• **REFERENCIAS:**

- Ley Nacional N° 18284
- Ley Provincial N° 31
- Decreto Provincial N° 1803/94
- Resolución de la Subsecretaria de Salud N° 519/94
- Acta CONAL N°125

ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL

Walter CARDENAS ALVARADO
Jefe Div. Mesa de Entradas y Salidas
Ministerio de Salud

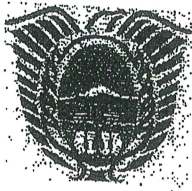
ES COPIA FIEL

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

29 JUN 2022

CONCEJO DELIBERANTE
- Dirección Legislativa -

FERNANDO A. RIVERO
DIRECTOR LEGISLATIVO
Concejo Deliberante
Río Grande - TDF



Provincia de Tierra del Fuego Antártida
e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

000200

MINISTERIO DE SALUD

- **DEFINICIONES-ABREVIATURAS**
- **MANIPULADOR DE ALIMENTOS (MA):** Toda persona que realice actividades, en contacto con alimentos, en establecimientos, donde se elabore, fraccionen, almacene, transporten, comercialicen alimentos, o sus materias primas.
- **CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTO (CMA):** identificación escrita que faculta al portador de la misma a que realice actividades, en contacto con alimentos, en establecimientos, donde se elabore, fraccionen, almacene, transporten, comercialicen alimentos, o sus materias primas.
- **ANMAT:** Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica
- **AS:** Autoridades Sanitarias (ver ALCANCE)
- **CAA:** Código Alimentario Argentino
- **CONAL:** Comisión Nacional de Alimentos
- **INAL:** Instituto Nacional de Alimentos
- **ETA:** Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
- **MSA:** Manipulación Segura de Alimentos
- **RESPONSABILIDADES:**

Las autoridades sanitarias municipales deberán emitir y renovar el CMA a las personas que habiendo realizado y aprobado el curso de manipulación de alimentos en sus dependencias, declaren domicilio real comprendido dentro del ejido municipal correspondiente, planificar y desarrollar el curso de manipulación de alimentos, controlar la tenencia del CMA actualizado, emitir un duplicado en caso de robo, deterioro o pérdida del CMA, reconocer a los capacitadores que deseen ser inscriptos en sus dependencias, supervisar el desarrollo de las capacitaciones de los capacitadores que inscribieron, crear y publicar el listado de capacitadores y capacitados, coordinar con la autoridad sanitaria provincial toda instancia de capacitación a sus capacitadores a través del INAL.

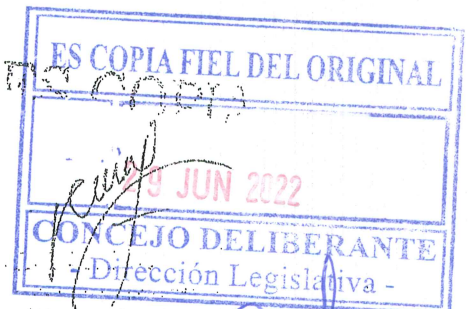
La autoridad sanitaria provincial deberá emitir y renovar el CMA a las personas que habiendo realizado y aprobado el curso de manipulación de alimentos en sus dependencias, declaren domicilio real no comprendido dentro de los límites de los ejidos municipales, planificar y desarrollar el curso de manipulación de alimentos, emitir un duplicado en caso de robo, deterioro o pérdida del CMA, reconocer a los capacitadores que deseen ser inscriptos en su dependencia, supervisar el desarrollo de las capacitaciones de los capacitadores que inscribieron, crear y publicar el listado de capacitadores y capacitados, poner en conocimiento a las autoridades sanitarias municipales de toda modificación a la normativa nacional.

-Pag N° 3-



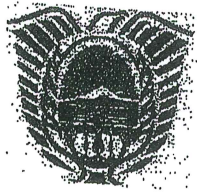
ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL

Walter CARDENAS ALVARADO
Jefe Div. Mesa de Entradas y Salidas
Ministerio de Salud



A/c

FERNANDO A. RIVERO
DIRECTOR LEGISLATIVO
Concejo Deliberante
Río Grande - TDF



Provincia de Tierra del Fuego Antártida
e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

000200

MINISTERIO DE SALUD

• DESARROLLO:

A) CARNET

aspectos a considerar para su emisión, impresión y entrega:

- **Validez:** en todo el territorio de la República Argentina. Si un manipulador de alimentos obtiene su Carnet en una jurisdicción y luego se traslada a otra, su carnet será reconocido de igual manera.
- **Vigencia del Carnet:** por tres (3) años desde su emisión.
- **Requisitos para obtener el Carnet:** cursar y aprobar el **Curso de Manipulación Segura de Alimentos (MSA)**, dictado por las autoridades sanitarias municipales y/o provincial y los capacitadores reconocidos por estas AS.
- **Renovación del CMA:** deberá ser renovado una vez que finalice su periodo de vigencia para ello deberá volver a realizar nuevamente la capacitación en MSA.
- **Procedimiento para obtención del CMA:**

Es de carácter obligatorio haber rendido y aprobado el curso en MSA para poder iniciar los trámites de obtención del CMA.

La autoridad sanitaria correspondiente deberá registrar a aquellas personas que deseen realizar el curso de MA mediante el uso del Registro RCMA1, registrando los datos personales del mismo (Nombre y Apellido, DNI, Teléfono, Dcción, Mail, Lugar de trabajo).

Una vez organizados los grupos a capacitar en función del lugar disponible, número de asistentes, disponibilidad horaria de capacitadores, se procederá a comunicar al interesado mediante llamado telefonico o vía mail, la fecha y horario en el que se realizará el curso.

Será obligatorio rendir un examen de conocimientos, quedando a criterio de la AS correspondiente, solicitar la realización de un curso de actualización de contenidos. Si el examen no es aprobado en dos oportunidades consecutivas, la persona deberá cursar nuevamente, rendir y aprobar el curso de MSA.

Aquellas personas que realizarán la capacitación con capacitadores reconocidos por la AS, deberá rendir el examen en dependencias de AS y ante personal dependiente de dicha AS para obtener el correspondiente certificado del curso MSA aprobado.

La AS interviniente deberá comunicar al MA, vía mail, que ha aprobado el curso y que deberá apersonarse a fin de presentar la documentación exigida.

La AS deberá emitir el CMA en un plazo de dos (2) días hábiles, desde la fecha de la presentación de la documentación solicitada y debe disponer de un registro (RCMA2) de los capacitados que proceden a retirar el CMA, debiendo en el mismo acentar su firma al momento del retiro.

Las personas que aprobaran el curso en MSA, tendrán un plazo de un (1) año para iniciar los tramites de obtención de CMA. Habiendo transcurrido este plazo, deberá realizar nuevamente el curso de MSA y aprobarlo.

La AS deberá garantizar que toda persona pueda acceder a la capacitación en MSA, organizando mensualmente y en función de la demanda, el curso correspondiente.



[Handwritten signature]

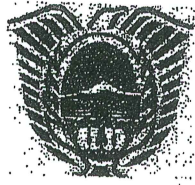
-Pag N° 4-
ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL

Walter CARDENAS ALVARADO
Jefe Div. Mesa de Entradas y Salidas
Ministerio de Salud

[Handwritten signature]



FERNANDO A. RIVERO
DIRECTOR LEGISLATIVO
Concejo Deliberante
Río Grande - TDF



000200

Provincia de Tierra del Fuego Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

MINISTERIO DE SALUD

ANEXO

- **Documentación necesaria para retirar el CMA:** el MA deberá presentar fotocopia del DNI, certificado de buena salud indicando aptitud para manipular alimentos, expedido por médico clínico y el comprobante del pago de la tasa de servicio abonada al ente recaudador correspondiente ya sea provincial o municipal, en la oficina de la AS donde se inscribió para obtenerlo.
- **Exenciones:** Toda persona con título terciario o universitario que acredite formación en manipulación de alimentos podrá ser eximida de realizar el curso de capacitación, debiendo aprobar la evaluación correspondiente.
- **Datos mínimos obligatorios que deben figurar en el CMA**
 - 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.
 - Método de verificación de la información contenida en éste tal como: código QR

• Modelo de Carnet

Logo Autoridad Sanitaria Jurisdiccional		Logo Autoridad Sanitaria Jurisdiccional	
CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS		CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
Foto	N° de Carnet	Código QR	Firma y sello Autoridad
	Nombre y Apellido		
Fecha de emisión	DNI N°		
Fecha de vencimiento	Localidad		
	Provincia		
	Domicilio		

- **Carácter del CMA:** El Carnet de Manipulador es personal e intransferible y deberá tenerse en depósito en la administración del establecimiento para su exhibición a las autoridades sanitarias, cuando estas así lo soliciten, con excepción de los manipuladores que deberán llevarla consigo en caso de que trabajen en más de un establecimiento y/o realicen tareas fuera de este.

En caso de robo, deterioro ó pérdida del CARNET, se deberá solicitar un duplicado a la AS que lo expidió, en forma inmediata, debiendo presentar para ello, copia de la denuncia de extravío o robo. La AS deberá entregar un certificado de carnet en trámite en caso de que no puede entregarlo en el momento de la solicitud. El duplicado tendrá la misma vigencia que el carnet original.

JR. [Handwritten signature]

ES COPIA DEL ORIGINAL

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

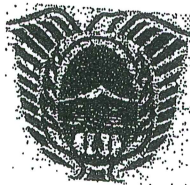
29 JUN 2022

Walter CARDENAS ALVARADO
Jefe Dir. Mesa de Entradas y Salidas
Ministerio de Salud

ES COPIA

CONSEJO DELIBERANTE
- Dirección Legislativa -

FERNANDO A. RIVERO
DIRECTOR LEGISLATIVO
Concejo Deliberante
Río Grande - TDF



000200

Provincia de Tierra del Fuego Antártida
e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

MINISTERIO DE SALUD

B) Curso de manipulación Segura de alimentos:

La modalidad del curso puede ser presencial o virtual ya que la AS puede decidir publicar en su pagina web el material necesario para que el MA adquiera los conocimientos programados.

La modalidad presencial tendrá una duración del curso de siete (7) horas reloj y los contenidos mínimos a desarrollar en el curso se dividen en obligatorios y complementarios.

- **Obligatorios:** aquellos contenidos mínimos que deben ser abordados en el curso.
- **Complementarios:** aquellos contenidos que se pueden agregar en forma optativa al curso.

Los contenidos mínimos y obligatorios que establece el artículo 21 se encuentran en el ANEXO I. Los contenidos de los cursos sobre manipulación segura de alimentos serán desarrollados en forma teórico-práctica. Esto significa que además de la exposición teórica de los contenidos es necesario implementar actividades que ayuden a los participantes a lograr una comprensión acabada de los mismos y a relacionarlos con su práctica cotidiana.

La evaluación será en todos los casos en forma presencial, escrita y a cargo de un capacitador, que será un agente de planta permanente del estado provincial o municipal.

Una vez finalizado el curso la AS deberá evaluar el nivel de satisfacción de los participantes. Ver ANEXO IV: Modelo de encuesta de satisfacción del curso de manipulación segura de alimentos

C) Capacitadores:

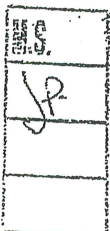
Los cursos serán brindados unicamente por agentes dependientes de la autoridad sanitaria provincial (Dirección de Registro y Control de Alimentos) o municipal (Direcciones bromatológicas municipales) o por capacitadores EXTERNOS reconocidos por dichas AS.

~~La AS puede reconocer dos tipos de perfil de capacitador:~~

- > **profesional:** aquellas personas que cuenten con título de nivel terciario o universitario que acredite formación en manipulación segura de alimentos. Podrán pertenecer a ~~instituciones públicas, nacionales, provinciales o municipales, o instituciones privadas.~~
- > **idóneo:** aquellos trabajadores que habiendo pertenecido a organismos públicos nacionales, provinciales o municipales, cuenten con experiencia comprobable en inocuidad alimentaria pero no poseen formación académica específica.

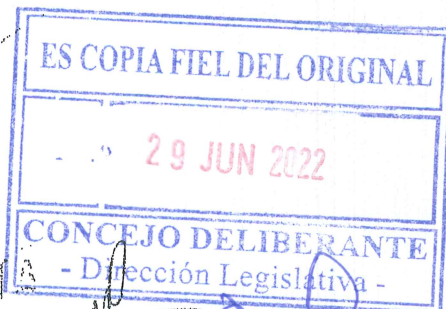
Cada capacitador, una vez reconocido e incorporado al registro de capacitadores, deberá dar aviso a la AS correspondiente sobre las fechas, horarios y el lugar donde realizará el curso de manipulación segura de alimentos, ya que la autoridad sanitaria podrá supervisar su actividad cuando lo considere necesario.

-Pag Nº 6-



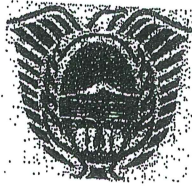
ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL
Walter CARDENAS ALVARADO
Jefe Div. Mesa de Enlaces Salidas
Ministerio de Salud

ES COPIA



A/C

FERNANDO A. RIVERO
DIRECTOR LEGISLATIVO
Concejo Deliberante
Río Grande - TDF



000200

Provincia de Tierra del Fuego Antártida
e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

MINISTERIO DE SALUD

- Las AS solicitarán la siguiente información mínima a los capacitadores externos:
- ✓ Curriculum Vitae.
 - ✓ Fotocopia de DNI.
 - ✓ Fotocopia de título de nivel terciario o universitario en caso de los capacitadores profesionales.
 - ✓ Programa/Plan de estudio que acredite formación en manipulación segura de alimentos, en caso de los capacitadores profesionales.
 - ✓ Propuesta pedagógica para el dictado del curso sobre manipulación segura de alimentos: contenidos, objetivos, bibliografía y actividades a desarrollar. Ver ANEXO II
 - ✓ Convenio o habilitación comercial del espacio físico donde se dictará la capacitación en MSA.

En los casos en que la persona interesada no posea formación académica específica, la AS correspondiente evaluará sus antecedentes pudiendo solicitar otra documentación que considere para acreditar su formación en inocuidad alimentaria. Podrá solicitar certificados de cursos realizados y/o documentación que acredite su experiencia laboral en esta temática.

El período de vigencia del reconocimiento del capacitador será de tres (3) años.

La AS deberá implementar un registro a fin de evaluar el desenvolvimiento del capacitador externo Ver ANEXO III: Modelo de registro de supervisión de capacitadores.

La AS podrá asistir al lugar donde se lleva a cabo el curso de capacitación, según la información proporcionada con anterioridad por el capacitador, y observar su dictado, propiciando una instancia de retroalimentación y mejora continua.

El INAL-ANMAT desarrollará un Programa de Formación de Capacitadores calificados en Manipulación Segura de Alimentos, que busca contribuir al fortalecimiento de las habilidades técnicas y metodológicas de los capacitadores para el diseño e implementación de propuestas educativas basadas en el enfoque de la educación popular. En caso de ser necesario, la autoridad sanitaria provincial coordinará con INAL la capacitación a los capacitadores mediante este Programa.

D) Método de verificación de la información del Carnet.

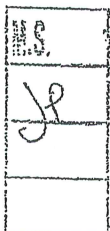
La AS provincial y municipal implementará el uso e impresión de Código QR en el CMA de forma de establecer su legalidad.

E) Registro de capacitadores:

Las autoridades municipales y la provincial deberán crear y mantener actualizado, el registro de capacitadores el cual deberá estar disponible para su consulta pública, mediante publicación en página web

En el registro se incorporará la siguiente información mínima:

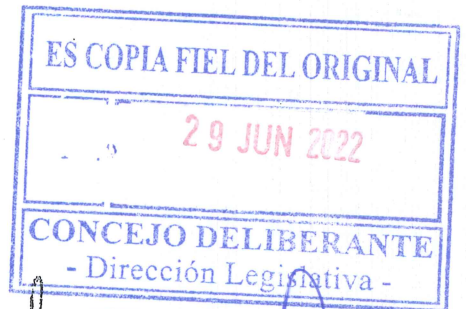
-Pag Nº 7-



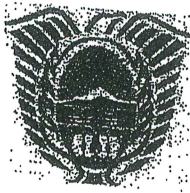
ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL

Walter CARDENAS ALVARADO
Jefe Div. Mesa de Entradas y Salidas
Ministerio de Salud

ES COPIA



FERNANDO A. RIVERO
DIRECTOR LEGISLATIVO
Concejo Deliberante
Río Grande - TDF



Provincia de Tierra del Fuego Antártida
e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

000200

MINISTERIO DE SALUD

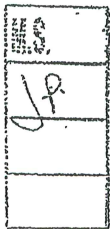
- Nombre y apellido
- DNI
- Provincia, municipio de residencia
- Título profesional
- Período de vigencia del reconocimiento
- Número de teléfono y/o mail de contacto

F) Registro de capacitados: Las autoridades municipales y la provincial deberán crear y mantener actualizado, el registro de capacitados.

En el registro se incorporará la siguiente información mínima:

- Nombre y apellido
- DNI
- Fecha de vencimiento del CARNET.

-Pag Nº 8-



ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL

Walter CARDENAS ALVARADO
Jefe Div. Mesa de Enquedas y Solicitud
Ministerio de Salud

ES COPIA

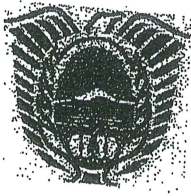
AC

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

29 JUN 2022

CONCEJO DELIBERANTE
- Dirección Legislativa -

FERNANDO A. RIVERO
DIRECTOR LEGISLATIVO
Concejo Deliberante
Río Grande - TDF



Provincia de Tierra del Fuego Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

MINISTERIO DE SALUD

000200

• ANEXOS:

ANEXO I

CONTENIDOS MÍNIMOS DEL CURSO SOBRE MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

1. GENERALIDADES

Objetivo: Que los manipuladores adquieran conceptos generales de manipulación de alimentos y comprendan la importancia de su rol dentro de la cadena agroalimentaria.

Concepto de alimento, cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria. Rol del manipulador de alimentos. Normativa y actores relacionados al control de alimentos: Código Alimentario Argentino, rol de las autoridades sanitarias en control de alimentos.

2. ALIMENTOS SEGUROS

Objetivo: Que los manipuladores conozcan el concepto de alimento seguro y puedan identificar peligros y evaluar riesgos relacionados con la preparación y la conservación de alimentos.

Concepto de alimento seguro (inocuidad y calidad nutricional). Concepto de peligro y riesgo. Clasificación de peligros: físicos, químicos, biológicos. Microorganismos y su clasificación. Factores que influyen en el desarrollo microbiano: temperatura, pH, disponibilidad de agua, oxígeno y nutrientes, tiempo. Alimentos de alto y bajo riesgo.

3. CINCO CLAVES DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Objetivo: Que los manipuladores conozcan las recomendaciones y cuidados necesarios en la manipulación de alimentos para la prevención de ETA.

Clave 1: Mantener la higiene. Higiene personal, lavado de manos, vestimenta adecuada, estado de salud del manipulador, hábitos en el trabajo. Manejo de residuos. Limpieza y desinfección. Control de plagas.

Clave 2: Separar alimentos crudos de cocidos. Contaminación: cruzada, directa e indirecta.

Clave 3: Mantener los alimentos a temperaturas seguras. Procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado, conservación, transporte de materias primas y productos terminados.

Clave 4: Cocinar completamente los alimentos. Temperatura y tiempo de cocción.

Clave 5: Utilizar agua y alimentos seguros. Agua segura. Limpieza de tanques. Selección de materias primas. Rotulación de alimentos.

4. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)

Objetivo: Que los manipuladores conozcan las ETA más frecuentes, sus factores determinantes y medidas preventivas.

Enfermedades Transmitidas por Alimentos: fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, grupos de riesgo. Enfermedades Transmitidas por Alimentos frecuentes: Salmonelosis, Shigelosis, intoxicación por Bacillus cereus, intoxicación estafilocócica, botulismo, intoxicación por Clostridium perfringens, gastroenteritis por Escherichia coli patógenas, SUH, triquinelosis, listeriosis, cólera, hepatitis A.

-Pag N° 9-

MS
JP

[Handwritten signature]

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Walter CARDENAS ALVARADO
Jefe Div. Mesa de Entradas y Salidas
Ministerio de Salud

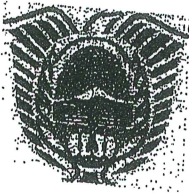
[Handwritten signature]

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Ing. C...
Jefe Div...
A/c Decan...

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
29 JUN 2022
CONCEJO DELIBERANTE
- Dirección Legislativa -

FERNANDO A. RIVERO
DIRECTOR LEGISLATIVO
Concejo Deliberante
Río Grande - TDF



Provincia de Tierra del Fuego Antártida
e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

000200

MINISTERIO DE SALUD

5. ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

Objetivo: Que los manipuladores conozcan las principales recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.

Concepto de Alimento Libre de Gluten seguro. Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.

CONTENIDOS COMPLEMENTARIOS

Las autoridades sanitarias podrán en forma optativa incorporar los contenidos detallados a continuación u otros que consideren convenientes.

1. NUTRICIÓN

Objetivo: Que los manipuladores adquieran conocimientos sobre alimentación saludable y nutrición.

Definición de alimentación y nutrición. Nutrientes. Definición, clasificación según valor nutricional.

Guías alimentarias para la población argentina. Mensajes clave y gráfica alimentaria.

2. SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Objetivo: Que los manipuladores conozcan los principales conceptos para la implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.

Buenas Prácticas de Manufactura. Beneficios de su aplicación a lo largo de la cadena agroalimentaria. Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). Buenas Prácticas Pecuarias (BPP).

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Manejo Integrado de Plagas (MIP), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Procedimientos, instructivos, registros.

Incumbencias y responsabilidades. Obligatoriedad de su aplicación. Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Concepto y tipos de Auditorías.

Importancia de los autocontroles y registros.

-Pag Nº 10-

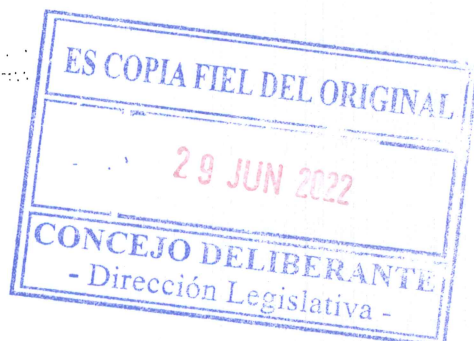


ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL

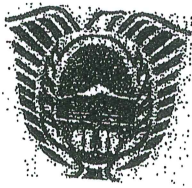
Walter CARDENAS ALVARADO
Jefe Div. Mesa de Entradas y Salidas
Ministerio de Salud

ES COPIA

Signature and stamp of the Director of the Legislative Council.



Signature of Fernando A. Rivero
FERNANDO A. RIVERO
DIRECTOR LEGISLATIVO
Concejo Deliberante
Río Grande - TDF



Provincia de Tierra del Fuego Antártida
e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

MINISTERIO DE SALUD

000200

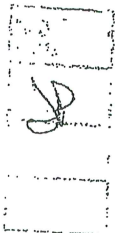
ANEXO II

Modelo de propuesta pedagógica

El objetivo de armar un modelo de propuesta de enseñanza es ofrecer a los capacitadores una guía para la elaboración de una propuesta de curso de manipulación segura de alimentos para presentar a las Autoridades Sanitarias.

Nombre del Curso	Ejemplo: Curso sobre Manipulación segura de alimentos
Lugar posible de realización	
Docente/s a cargo	
Fundamentación	¿Por qué es necesario llevar adelante este curso?
Objetivos/s del curso:	Ejemplo: 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 deberán estar acordes con lo establecido en el Artículo 21 del CAA
Metodología de trabajo	Modalidad teórico-práctica Explicitar el tipo de actividades y dinámicas de grupos que se propondrán durante el taller y qué recursos se utilizarán (Ej: Power Point, videos, imágenes.)
Bibliografía a utilizar	Detallar cuál es la Bibliografía consultada
Comentarios	

-Pag N° 11-



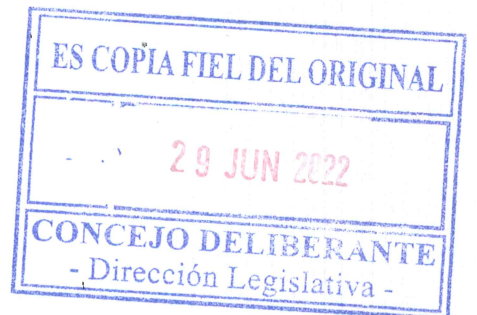
[Handwritten signature]

ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL

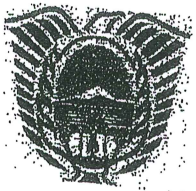
Walter CARDENAS ALVARADO
Jefe Div. Mesa de Entradas y Salidas
Ministerio de Salud

ES COPIA

[Handwritten signature]
Dlc



[Handwritten signature]
BERNANDO A. RIVERO
DIRECTOR LEGISLATIVO
Concejo Deliberante
Río Grande - TDF



Provincia de Tierra del Fuego Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

000200

MINISTERIO DE SALUD

ANEXO III

Modelo de registro de supervisión de capacitadores (para las AS)

<p>Conocimiento técnico ¿Posee conocimiento teórico de los conceptos que desarrolla en el curso? ¿Desarrolla conceptos actualizados? ¿Utiliza ejemplos de experiencias concretas de trabajo?</p>	
<p>Habilidades pedagógicas ¿Desarrolla actividades para aplicar los conceptos desarrollados? ¿Desarrolla estrategias diversas para promover el aprendizaje? ¿Utiliza técnicas de inicio, desarrollo y cierre del curso? ¿Explicita los objetivos, contenidos y metodología de evaluación del curso?</p>	
<p>Manejo de Grupos ¿Promueve la participación y el diálogo? ¿Es abierto a preguntas y comentarios? ¿Posee habilidad para adaptarse a los cambios? ¿Respeto la diversidad de opiniones?</p>	
<p>Capacidades actitudinales Tonos de voz Desplazamiento en el espacio Posturas y manejo del cuerpo</p>	
<p>Manejo del tiempo ¿Explicita el tiempo que va a durar el curso? ¿Ofrece tiempos para descanso?</p>	

-Pag N° 12-



[Handwritten signature]

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

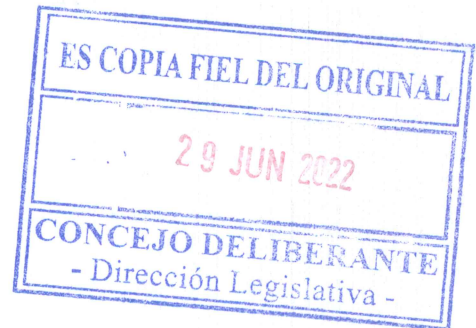
Walter CARDENAS ALVARADO
Jefe Div. Mesa de Enquedas y Salidas
Ministerio de Salud

[Handwritten signature]

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

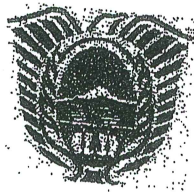
[Handwritten signature]

A/c



[Handwritten signature]

FERNANDO A. RIVERO
DIRECTOR LEGISLATIVO
Concejo Deliberante
Río Grande - TDF



Provincia de Tierra del Fuego Antártida
e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

000200

MINISTERIO DE SALUD

ANEXO IV

Modelo de encuesta de satisfacción del curso de manipulación segura de alimentos (para participantes)

Encuesta sobre Curso de Manipulación de Alimentos

Su opinión es sumamente útil para seguir mejorando el taller de capacitación.
Le solicitamos dedicar unos minutos a responder, de forma anónima, las preguntas que
figuran a continuación, y luego, depositarlo en el buzón de sugerencias.

Fecha del curso:

1-¿Cuán probable es que pueda poner en práctica en su lugar de trabajo/que hacer como manipulador de alimentos las enseñanzas aprendidas en este taller de capacitación? (señale con un círculo una de las respuestas)

Muy probable Probable Algo probable Improbable No sabe/No Contesta

2-Enumere tres conocimientos que haya aprendido y que podría poner en práctica en su lugar de trabajo (como manipulador de alimentos):
.....
.....

3-¿Cómo considera el tiempo asignado al desarrollo de los temas? (señale con un círculo una de las respuestas)

Excesivo Suficiente Insuficiente No sabe/No Contesta

4-¿Qué opinión le merece el/la docente del curso?
.....

5-¿Qué opinión le merece el curso de capacitación en general? (señale con un círculo una de las respuestas):

Excelente Bueno Regular Malo

6-¿Qué sugerencias realizaría para mejorar esta capacitación?
.....
.....

-Pag Nº 13-

ES COPIA FIEL
DEL ORIGINAL

Walter CARDENAS ALVARADO
Jefe Div. Mesa de Entradas y Salidas
Ministerio de Salud

ES COPIA

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
29 JUN 2022
CONCEJO DELIBERANTE
- Dirección Legislativa -

Dra. Judit DI GIGLIO
Ministra
MINISTERIO DE SALUD

FERNANDO A. RIVERO
DIRECTOR LEGISLATIVO
Concejo Deliberante
Río Grande - TDF



B/C