



G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S
"2020. Año del General Manuel Belgrano"

Informe

Número:

Buenos Aires,

Referencia: Lineamientos para la programación del Curso de Manipulación de Alimentos

ANEXO I

I. MODALIDADES:

Toda persona que desee inscribirse en el Registro de Manipuladores de Alimentos de la Ciudad de Buenos Aires deberá realizar el curso de Manipulación Higiénica de Alimentos en alguna de las modalidades que se detallan a continuación:

1. Cursos presenciales dictados por la Gerencia Operativa de Capacitación dependiente de la Unidad de Coordinación Administrativa de la Agencia Gubernamental de Control:

Los cursos desarrollados por la modalidad presencial deberán cumplimentar los siguientes requisitos para habilitar la instancia de evaluación:

Nivel Carga Horaria Asistencia

Básico 10 (diez) horas mínimo 100%

Intermedio 15 (quince) horas mínimo 100%

Avanzado 20 (veinte) horas mínimo 100%

2. Cursos virtuales coordinados por la Gerencia Operativa de Capacitación dependiente de la Unidad de Coordinación Administrativa de la Agencia Gubernamental de Control:

Los cursos desarrollados por la modalidad virtual deberán cumplimentar con la visualización de la totalidad de los módulos que comprenden el curso desde la plataforma de administración del Registro de Manipuladores de Alimentos del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. Los requisitos necesarios para habilitar la instancia de evaluación son:

Nivel Acreditación de visualización de los módulos

Básico 100%

Intermedio 100%

Avanzado 100%

3. Cursos presenciales dictados por Capacitadores inscriptos en el Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

Los cursos desarrollados por esta modalidad deberán cumplimentar lo establecido por la normativa vigente, equiparando las condiciones de aprobación del curso presencial dictados por la Gerencia Operativa de Capacitación dependiente de la Unidad de Coordinación Administrativa de la Agencia Gubernamental de Control.

II. ACREDITACION DE IDENTIDAD

Cualquiera sea la modalidad elegida para realizar el curso, el alumno deberá acreditar identidad y/o personería conforme a derecho de manera previa, a través de los datos declarados en la plataforma de administración, y durante la instancia de curso y/o evaluación elegida.

Caso contrario, la Gerencia Operativa de Capacitación podrá intimar a subsanar los errores o faltantes detectados antes de la realización del curso y/o instancia de evaluación según corresponda.

Todos aquellos que no cumplan con los requisitos establecidos precedentemente, no podrán acceder a la instancia del curso y/o evaluación.

III. EXENCIÓN:

Toda persona que posea título terciario o universitario que acredite formación en manipulación de alimentos podrá solicitar a la Gerencia Operativa de Capacitación la eximición de la realización del curso para acceder a la instancia de evaluación presencial.

Para acceder a la misma, el interesado deberá presentar el título obtenido y certificado analítico de estudios para la evaluación de correspondencia por parte de la Gerencia Operativa de Capacitación.

IV. EXAMEN

La instancia de evaluación será obligatoria para toda persona que haya realizado el curso de Manipulación Higiénica de Alimentos bajo cualquiera de las modalidades enunciadas previamente.

La coordinación, administración y supervisión de la instancia de evaluación es facultad exclusiva de la Gerencia Operativa de Capacitación.

Los exámenes son individuales y presenciales según las ofertas de fechas, horarios y lugares ofrecidos por la Gerencia Operativa de Capacitación. Para alcanzar la aprobación del mismo, la calificación deberá ser igual o superior al ochenta por ciento (80%).

V. ARANCELES

Los aranceles a pagar por derecho de examen serán los que se encuentren establecidos en la "Ley Tarifaria" vigente al momento de la promoción del trámite.

Dicho arancel será emitido a través de la Boleta Electrónica Inteligente, debiendo abonar la misma por cada inscripción a instancia de evaluación.

VI. INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES.

Una vez cumplido los requisitos establecidos en los artículos precedentes la Unidad de Coordinación Administrativa, a través de la Gerencia Operativa de Capacitación, extenderá a la persona física el Carnet de Manipulador de Alimentos correspondiente a la acreditación de la inscripción en el Registro de Manipuladores de Alimentos del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

El Carnet de Manipulador de Alimentos es personal e intransferible, siendo generado y emitido a través de la plataforma de administración del Registro mencionado conteniendo un “Código de respuesta rápida” o “Código QR” de validación según lo establecido por la Resolución N° 393-AGC-2014. De esta manera, se podrá descargar el Carnet de Manipulador de Alimentos a requerimiento del alumno, En el mismo podrá visualizarse la siguiente información:

- a. Lugar y fecha de emisión
- b. Apellido, nombre, tipo y número de documento del manipulador de alimentos.
- c. Fotografía del manipulador de alimentos
- d. Fecha de vencimiento
- e. Firma electrónica de la autoridad de la Unidad de Coordinación Administrativa.

La consulta pública al Registro de Manipuladores de Alimentos del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires estará disponible desde la plataforma de administración del mismo.

VII. VIGENCIA

La vigencia del Carnet de Manipulador de Alimentos tendrá una vigencia de tres (3) años a partir de su aprobación.

VIII. RENOVACIÓN

La renovación de dicha inscripción deberá tramitarse ante la Agencia Gubernamental de Control dentro de los treinta (30) días previos a su vencimiento, a través de la plataforma de administración del Registro de Manipuladores de Alimentos del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

A través de la opción de Renovación, el alumno podrá visualizar de manera online el material disponible y acceder a la instancia de evaluación.

Si el examen no es aprobado en dos oportunidades consecutivas, deberá realizar nuevamente el curso de capacitación en Manipulación Segura de Alimentos bajo las restantes modalidades disponibles.

En el caso de alcanzar los requisitos de aprobación enunciados en los puntos precedentes, se iniciará el proceso de renovación de inscripción en el Registro de Manipuladores de Alimentos del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

IX. PROGRAMA Y CONOCIMIENTOS MÍNIMOS

El curso dictado bajo cualquiera de las modalidades deberá contemplar los siguientes contenidos mínimos, según los niveles indicados:

1. Nivel Básico:

- a. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA): definición y clasificación.
- b. Generalidades de la microbiología alimentaria.
- c. Agentes contaminantes físicos, químicos, microbianos y parasitarios.
- d. Factores que inciden en la contaminación de los alimentos, del ambiente y de los manipuladores.
- e. Mecanismos de transmisión de las E.T.A.
- f. Nociones de las E.T.A. más frecuentes, alimentos involucrados y formas de prevención.
- g. Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.): aplicadas a la higiene personal, al equipamiento, a los utensilios, al ambiente de trabajo y a las instalaciones de los establecimientos. Separación y disposición de residuos.
- h. Métodos de conservación y elaboración de alimentos: físicos, químicos y biológicos.
- i. Definición de alimento genuino, alterado, adulterado, contaminado, tóxico, fraudulento. Criterio sanitario a seguir en cada caso.
- j. Envases: materiales, generalidades. Utensilios: materiales permitidos.
- k. Rotulado de alimentos. Registros (RNE, RNPA, etc.).
- l. Recepción de materias primas. Controles a realizar.
- m. Control de plagas: ¿Por qué? ¿Cómo?.
- n. Celiaquía: Definición. Signos y síntomas. Tratamientos. ¿Cómo evitar la contaminación cruzada de alimentos libres de gluten (ALG)? Rotulado. Listados de ALG autorizados.

2. Nivel Intermedio:

A los contenidos detallados en el Nivel Inicial, se suman los enunciados a continuación:

- a. Elaboración de manuales de limpieza y desinfección. Procesos Operativos Estandarizados de Sanitización: ¿Qué?, ¿Cómo?, ¿Con qué? y ¿Cuándo?.
- b. Rotación de productos. Sistema PEPS.
- c. Legislación alimentaria.
- d. Condiciones higiénico sanitarias a tener en cuenta ante la presencia de visitas.
- e. Sanidad del personal. Exigencias y su importancia.
- f. Documentación y registros. Controles.

g. Capacitación, necesidades y fundamentos.

3. Nivel Avanzado:

A los contenidos detallados en el Nivel Intermedio, se suman los enunciados a continuación:

- a. Diseño de instalaciones y equipos.
- b. Sistemas de aseguramiento de inocuidad.
- c. HACCP: fundamentos y aplicación.
- d. Normas de calidad de aplicación voluntaria.
- e. Auditorías internas y externas.

X. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. "Código Alimentario Argentino – Ley N° 18.284". Normas modificatorias y complementarias.
2. "Curso de higiene para manipuladores de alimentos". D. Hazelwood, y A. D. Mc Lean, Editorial Acribia, Zaragoza, 1991.
3. "Alimentos – Guía para B.P.M. – Manual de HACCP". Editorial El Obrero, 1997.
4. "Higiene de los alimentos – Catering aéreo". Almeida, Claudio y Otros. OPS, 1995.
5. "Microbiología moderna de los alimentos". Jay, J.M., Editorial Acribia, 1994.
6. "Manual básico para manipuladores de alimentos", Instituto del Alimento, Rosario.
7. "GMP-HACCP". Folgar, O., Editorial Macchi, 2000.
8. "CODEX ALIMENTARIUS" www.codexalimentarius.org, Actualizada el: 28-07-2014. Normas modificatorias y complementarias.
9. "Introducción, Técnica Y Seguridad", R. Medín y S. Medin, Ediciones Turísticas, 2003.
10. "Hamburguesas Para Tus Hijos Si?", R. Medín, S. Medin, D. Rossotti, Ediciones Turísticas, 2004.