



CORRIENTES

Ministerio de Educación

Dirección de Educación

Técnico Profesional

**CURSO DE CAPACITADORES
CALIFICADOS EN MANIPULACION SEGURA DE ALIMENTOS**

Prof. Sergio Paniagua

Director de Educación

Técnico Profesional

Lic. Práxedes López

Ministro de Educación

de la Provincia de Corrientes

AUTORIDADES

MINISTERIO DE EDUCACION

Ministra de Educación

Lic. Práxedes López

Subsecretario de Gestión Educativa

Dr. Julio Navias

Director de Educación Técnico Profesional

Prof. Sergio Paniagua

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA

Ministro de Salud Publica

Dr. Ricardo Cardozo

Subsecretaria de Gestión Sanitaria

Dra. Silvina Vega Bajo

**Director Gral. de Auditoria y Fiscalización
Sanitaria**

Dr. Domingo Maidana Roa

Dirección de Saneamiento Ambiental

M.V María Zulma Irigoyen



OBJETIVOS

Objetivos Generales:

- ✓ Generar espacios de formación para docentes a fin de que se apropien de las capacidades requeridas en la manipulación de alimentos.

Objetivos Específicos:

- ✓ Sensibilizar a los docentes y demás miembros de la comunidad educativa sobre la importancia de del abordaje en la inocuidad de alimentos.
- ✓ Capacitar a los docentes, proporcionando estrategias y herramientas para realizar replicas formativas con los estudiantes con el fin de obtener el carnet de manipulador de alimentos.
- ✓ Desarrollar habilidades y estrategias para fomentar la participación activa de docentes y el aprendizaje significativo de todos los estudiantes de orientación Agropecuaria y carreras afines sobre la inocuidad de alimentos cualificando su formación profesional





¿PORQUE SE REALIZA EL CURSO DE MANIPULACION SEGURA DE ALIMENTOS?



CORRIENTES
somos todos!

Ministerio de
Educación

Dirección de Educación
Técnico Profesional

- Es obligatorio por Ley Nacional N°18.284 Código Alimentario Argentino Artículo 21.

- Responsabilidades: #Consumidor
Elaborador
Estado

- La capacitación como medio de prevención



Antecedentes

- Año 1997 a través de la Resolución GMC N° 80/96 (6.1. Enseñanza de higiene).
- Año 2000 se incorpora al artículo 21 del CAA el requisito de asistencia y aprobación de un curso de para la renovación de la libreta sanitaria, a través de las Resoluciones Conjuntas N°29/2000 y N° 171/2000 firmadas por Ministerios de Agroindustria y de Salud.
- Año 2018 propuesta de modificación del artículo 21 en el marco de la CONAL en busca de armonizar criterios y exigencias para que todos los manipuladores del país posean similares estándares de capacitación y puedan acreditar su condición de manipuladores a través de un instrumento que sea reconocido a nivel nacional en cada jurisdicción
- Año 2019 por Resolución Conjunta N°12 Y 25/2019 SE INCORPORA EL NUEVO ARTICULO 21.
- Año 2021 La provincia de Corrientes por Resolución Ministerial N°4020/21 Implementa la Inscripción en el REGISTRO NACIONAL DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS a través del SIFEGA.



VISTO:

El Expediente N° 310-10441-2021 del registro de este Ministerio; y

CONSIDERANDO:

Que, por las citadas actuaciones, se tramita la implementación del carnet Único de Manipulador de alimentos.

Que el Artículo 21 del Código Alimentario Argentino (CAA) Ley 18.284, establece que toda persona que realice actividades por la cual 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 CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS, expedido por la autoridad sanitaria competente, con validez en todo el territorio nacional.

Que el CAA establece que cada jurisdicción implementará el sistema de otorgamiento del CARNET DE MANIPULADOR de conformidad con lo prescrito en el artículo 21 y pondrá a disposición la información a los efectos de su verificación.

Que el único requisito para la obtención del carnet será cursar y aprobar un Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos, el cual tendrá las características establecidas por la norma alimentaria (CAA).

Que de conformidad con las previsiones constitucionales y la normativa vigente en la materia, el control de los alimentos en la República Argentina se funda en la articulación entre los organismos sanitarios del nivel nacional, provincial y, por su intermedio, municipal.

Que el Programa Federal de Control de los Alimentos (PFCA), institucionalizado mediante la Resolución N° 241/2011 de la entonces Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos del Ministerio de Salud de la Nación, en el marco del Plan Estratégico de Fortalecimiento de las Capacidades de Regulación, Fiscalización y Vigilancia a Nivel Nacional y Provincial, tiene por objetivos priorizar la prevención, reforzar las acciones regulatorias y las actividades de vigilancia y auditoria y mejorar la respuesta ante incidentes alimentarios.

Que en este sentido, alineados con los objetivos estratégicos del Estado Nacional, se consolidaron los acuerdos para el desarrollo, implementación, seguimiento y revisión del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA), el cual se adhirió este Ministerio de Salud por Resolución N° 1338/2021.

Que por la Disposición ANMAT N° 3714/2013, el referido SIFeGA se adoptó como componente del PFCA en el marco del "Plan Estratégico de Fortalecimiento de las Capacidades de Regulación, Fiscalización y Vigilancia a Nivel Nacional y Provincial".

Que la Disposición ANMAT N° 5671/2018 pone a disposición de las provincias y del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires los módulos de gestión del SIFeGA,

Que por Resolución N° 2939/2021 se ha implementado en la Provincia de Corrientes el sistema SIFEGA.

Que la Disposición ANMAT N° 5511/2020 implementa el "Módulo Artículo 21" a través del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA), herramienta creada para la gestión del carnet de manipuladores de

EL MINISTRO DE SALUD PUBLICA**RESUELVE:**

ARTICULO 1º: IMPLÉNTASE en la Provincia de Corrientes la inscripción en el **REGISTRO NACIONAL DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS** a través de la plataforma de gestión digital SIFeGA, adoptada por la presente Resolución para los manipuladores de alimentos que hayan cumplido con lo establecido por el Código Alimentario Argentino (CAA) Ley 18.284.

ARTICULO 2º: ESTABLÉZCASE que el procedimiento de inscripción en el **REGISTRO NACIONAL DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS** a través del SIFeGA estará a cargo de la Dirección de Saneamiento Ambiental del Ministerio de Salud Pública de Corrientes y de los municipios y comunas en los que mediante acuerdo convenio se suscribieran al sistema único de inscripción y su procedimiento.



ES COPIA

Esc. DIEGO DEL PIANO
Director
SISTEMA DE INFORMACIÓN FEDERAL
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
CORRIENTES

Dr. RICARDO GARIBAYO
MINISTRO
Ministerio de Salud Pública
Corrientes



LIBRETA SANITARIA

- El personal de fabricas y comercios de alimentación, cualquiera fuese su índole, a los efectos de su admisión y permanencia en los mismos, debe estar provisto de Libreta Sanitaria .
- Vigencia de 1 año.
- Requisito: Realizarse exámenes de rutina:
 - a-análisis clínico completo haciendo hincapié en enfermedades infectocontagiosas, patologías dermatológicas y patologías bucofaríngeas.
 - b- rx de tórax
 - c- hemograma completo y ez. hepáticas.
 - d- análisis de orina y ensayo de VDRL.
- La dirección de la empresa será la encargada de capacitar a su personal.
- La responsabilidad de que el manipulador cumplimente con el tramite de L.S esta a cargo del empleador.

CARNET DE MANIPULADOR

- Toda persona que realice actividades por la cual 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 CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS, expedido por la autoridad sanitaria competente, con validez en todo el territorio nacional.
- VIGENCIA: 3 años
- Requisito: CURSAR Y APROBAR EL CURSO dictado por capacitadores calificados reconocidos por la autoridad sanitaria jurisdiccional.



«La OMS considera que los reconocimientos o exámenes médicos del personal que manipula alimentos solo son validos para el momento que son realizados, careciendo de valor para la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos».



ANEXO I - Art 21 - CAA

CONTENIDOS MÍNIMOS

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.

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.



MODULO 1

Generalidades



CORRIENTES
somos todos!

Ministerio de
Educación

Dirección de Educación
Técnico Profesional

OBJETIVO

Adquirir conceptos generales de manipulación de alimentos y comprender la importancia del rol del manipulador dentro de la cadena agroalimentaria

CONTENIDO

Conceptos generales sobre manipulación de alimentos y la importancia del rol del manipulador 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.



ALIMENTO Art.6 CAA

Alimento genuino o normal.

Toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre, aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. Incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo. Agua, bebidas alcohólicas, infusiones etc.



ALIMENTO ALTERADO: El que por causas naturales de índole física, química y/o biológica o derivadas de tratamientos tecnológicos inadecuados y/o deficientes, ha sufrido deterioro en sus características organolépticas»



ALIMENTO ADULTERADO: El que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños; o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración. ej: aceite de oliva con mezcla de otros aceites más económicos (y que no se declaran en su rótulo), leche diluida con agua, agregado de componentes no autorizados a los condimentos



ALIMENTO FALSIFICADO: El que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo protegido o no por marca registrada, y se denomine como éste sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada. ejemplo: queso azul que se comercializa como “Roquefort”, vino espumante que se comercializa como “Champagne”, agua de red comercializada como mineral, etc.



ESLABONES DE LA CADENA AGROALIMENTARIA



CADENA AGROALIMENTARIA

Comprende todas las etapas por las que pasa un alimento desde la producción primaria hasta el consumidor final (“desde la granja a la mesa”). Pasando por la preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta y/o suministro de los productos alimenticios.



cadena agroalimentaria trazabilidad



CORRIENTES
somos todos!

Ministerio de
Educación

Dirección de Educación
Técnico Profesional

SEGURIDAD ALIMENTARIA

La seguridad alimentaria existe cuando “todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable. Definición establecida por la FAO, en la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) de Roma en 1996.



INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Alimento seguro e inocuo aquel que carece de peligros físicos, químicos y/o biológicos que puedan causar daño, es una condición necesaria para que haya seguridad alimentaria.



¿QUIÉN ES UN MANIPULADOR/A DE ALIMENTOS?

Aquella persona que tiene contacto directo con alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios, o superficies que entren en contacto con los mismos.



¿CUÁL ES EL ROL DE LAS PERSONAS QUE MANIPULAN ALIMENTOS?

El aporte de quienes manipulan alimentos resulta **clave** dentro de un establecimiento elaborador y su labor es de suma importancia para cuidar la salud de toda la comunidad.

¿Por qué?

Una de las principales vías por la cual los alimentos se pueden contaminar es a través de las malas prácticas en la manipulación de los mismos;



LEGISLACION ALIMENTARIA

¿CUAL ES LA NORMATIVA VIGENTE RELACIONADA AL CONTROL DE ALIMENTOS?

A NIVEL INTERNACIONAL: *Codex Alimentarius*

A fin de promover la inocuidad de los alimentos a nivel internacional y evitar los peligros potenciales para la salud, la (FAO) y la (OMS) dirigen un Programa Conjunto sobre Normas Alimentarias. La Comisión del Codex Alimentarius es el elemento central de este Programa y es quien aprueba y modifica el **Codex Alimentarius**, un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas alimentarias desarrolladas con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio alimentario. Las normas del Codex y textos afines tienen carácter voluntario lo que significa que para ser aplicables deben ser transpuestos a la legislación o reglamentos nacionales.

Codex Alimentarius

International Food Standards



CORRIENTES
somos todos!

Ministerio de
Educación

Dirección de Educación
Técnico Profesional

A NIVEL NACIONAL:

El Código Alimentario Argentino (CAA) fue puesto en vigencia por la Ley 18.284 -reglamentada por el Decreto 2126/71 Conjunto de disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial cuyo Anexo I es el texto del C.A.A. Tiene como **objetivo primordial la protección de la salud de la población, y la buena fe en las transacciones comerciales.**

La provincia se adhirió por Ley N°4090/86 cuyo organismo de aplicación es el Ministerio de Salud Pública a través de la Dirección de Saneamiento Ambiental.

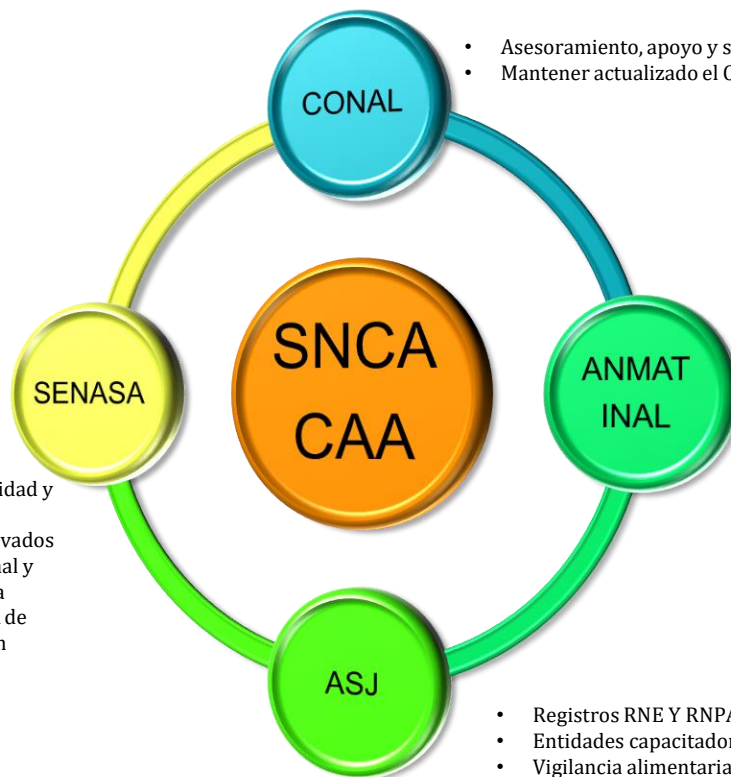
Este Código es la norma fundamental del Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA) por lo que tiene vigencia en todo el país y es de cumplimiento obligatorio para las autoridades sanitarias provinciales.



SNCA:

A través del decreto 815/99, el Poder Ejecutivo Nacional estableció el Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA) con el objetivo de asegurar el fiel cumplimiento del CAA. Asimismo, dispone que el SNCA estará integrado por:

- Inocuidad, sanidad y calidad de los productos derivados de origen animal y vegetal hasta la etapa primaria de transformación



- Asesoramiento, apoyo y seguimiento al SNCA
- Mantener actualizado el CAA

- Inocuidad y calidad de alim. Envasados(importación)
- Coordinación con las ASJ para el mejor cumplimiento de CAA

- Registros RNE Y RNPA
- Entidades capacitadoras del Art.21
- Vigilancia alimentaria
- Fiscalización



ROL DE LAS AUTORIDADES SANITARIAS

INAL

- controla productos importados y para exportar que sean procesados y listos para su consumo (triturado, extrusados, mezclas, panificados, productos enlatados, embutidos, dulces, encurtidos, etc.), suplementos dietarios y materiales o envases en contacto con alimentos.

SENASA

- controla productos no procesados como frutas, verduras, carnes, huevos, miel, etc. y sus subproductos, ya sean de tránsito nacional, importados o para exportación.

ASJ

- las autoridades sanitarias (llamadas bromatologías) ejercen el control de los alimentos que se producen en el ámbito de su jurisdicción y otorgan los registros de inscripción a establecimientos y productos que lo solicitan. Además, cada provincia, de acuerdo a cada estructura y decisión provincial, transfiere o no algunas facultades a sus bromatologías municipales, quienes además se encargan de controlar las bocas de expendio local

