



**DISPOSICIÓN Nº 0356.-**  
**NEUQUÉN, 18 MAR 2020 .-**

**VISTO:**

El Expediente Nº 4420-006962/08, del registro de la Mesa de Entradas y Salidas del Ministerio de Salud; y

**CONSIDERANDO:**

Que mediante Disposición Nº 655/94, se reglamentó la realización de Cursos Básicos de Capacitación de Higiene y Conservación de los Alimentos orientados a los manipuladores de alimentos;

Que según Disposición Nº 796/08, se crea el Registro de Capacitadores de Alimentos (RCMA) acreditados por la Subsecretaría de Salud;

Que a través de la Resolución Conjunta Nº 25/19, de la Secretaría de Regulación y Gestión Sanitaria y la Secretaría de Alimentos y Bioeconomía, se realizó la modificación del Artículo 21º del Código Alimentario Argentino (CAA), dando lugar a la creación de la figura del CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS;

Que es necesario armonizar criterios y exigencias para que todos los manipuladores de alimentos dentro del país posean similares estándares de capacitación y puedan acreditar su condición de manipuladores a través de un instrumento que pueda ser reconocido en cualquier jurisdicción;

Que en virtud de lo expuesto, es necesario adecuar los requerimientos para la inscripción en el Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos, con la finalidad de dar cumplimiento a lo establecido en el Código Alimentario Argentino;

Por ello y en uso de sus atribuciones;

**LA SUBSECRETARIA DE SALUD  
DISPONE:**


**Artículo 1º: DEJAR SIN EFECTO** la Disposición 796/08.-

**Artículo 2º: CREAR** el Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos (RCMA), el que funcionará en el ámbito de la Dirección de Bromatología, dependiente de la Dirección Provincial de Organización de Establecimientos o el Organismo que lo reemplace de esta Subsecretaría de Salud, la que será autoridad de aplicación de la presente normativa.-

**Artículo 3º:** 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. Para la obtención del mismo se establece como requisito la realización del Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos, el que debe ser dictado por un Capacitador registrado en el Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos (RCMA). Dicho carnet será expedido por los organismos municipales correspondientes, quienes determinarán los requisitos necesarios para su otorgamiento.-

**Artículo 4º: APROBAR** los Contenidos Mínimos a desarrollar en el Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos, que como Anexo I forman parte del presente Expediente.-

**Artículo 5º: APROBAR** el modelo de Propuesta Pedagógica para el dictado del Curso en Manipulación Segura de Alimentos, que como Anexo II forma parte del presente Expediente.-

  
Téc. DANIELA G. TILLERIA  
Directora Gral. de Despacho  
SUBSECRETARIA DE SALUD





**DISPOSICIÓN N° 0356.-**  
**NEUQUÉN,** 18 MAR 2020

**Artículo 6º:** Los capacitadores que serán reconocidos por la Dirección de Bromatología, deberán tener alguno de los siguientes perfiles:

- a) **Profesionales:** 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.
- b) **idóneos:** aquellos trabajadores pertenecientes a organismos públicos nacionales, provinciales o municipales, que cuenten con experiencia y capacitaciones comprobables en inocuidad alimentaria pero no poseen formación académica específica.

**Artículo 7º:** Para la inscripción en el RCMA, es requisito la presentación de la siguiente documentación, la que será tramitada ante la Mesa de Entradas de la Dirección Bromatología:

- a) Nota de solicitud de Inscripción en el Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos, dirigida a la Dirección de Bromatología.-
- b) Formulario de solicitud completo (F1). El mismo podrá ser solicitado en la Mesa de Entradas de la Dirección de Bromatología.-
- c) Comprobante del pago del arancel que corresponda.-
- d) Original y copia para su certificación, del DNI.-
- e) Constancia de CUIL / CUIT.-
- f) Original y copia para su certificación del título de nivel terciario o universitario (para los capacitadores profesionales).
- g) Programa/Plan de estudio que acredite formación en manipulación segura de alimentos (para los capacitadores profesionales).
- h) Documentación que acredite formación en inocuidad alimentaria. Presentación de certificados de cursos realizados y/o documentación que acredite experiencia laboral específica (para los capacitadores no profesionales).
- i) Para los Capacitadores que pertenezcan a Organismos Públicos, Certificado laboral emitido por el Organismo que correspondiere, en el que conste que es personal estable. El mismo debe presentarse firmado por las Autoridades del organismo al que pertenezca.
- j) Original y copia para su certificación de la matrícula profesional vigente, de corresponder.-
- k) Curriculum Vitae.-
- l) Propuesta pedagógica para el dictado del Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos: contenidos, objetivos, bibliografía y actividades a desarrollar. Modelo en Anexo II

**Artículo 8º:** El trámite de inscripción en el RCMA, se realizará de la siguiente manera:

- a) La documentación correspondiente que se solicita en el artículo 7º, se presentará ante la Mesa de Entradas de la Dirección de Bromatología.-
- b) La Dirección de Bromatología, procederá a evaluar la documentación. De no existir observaciones que formular, la citada Dirección suscribirá la correspondiente disposición aprobatoria. Una vez otorgado el registro, se le notificará al interesado que podrá retirar el correspondiente certificado y norma legal, en la sede de la Dirección de Bromatología y, cumplido el desglose, se dispondrá el archivo de la actuación administrativa.-
- c) Si se formularan observaciones, se notificarán las mismas al interesado. En el caso de que éste subsanare las cuestiones planteadas dentro del plazo establecido por la Dirección de Bromatología, el trámite continuará conforme a lo dispuesto en el inciso b).-
- d) Si no fuesen subsanadas dichas observaciones en el plazo establecido en la notificación, transcurrido sesenta (60) días hábiles de operado el vencimiento, la Dirección de Bromatología dispondrá la depuración de la actuación administrativa, debiendo el interesado, en este caso, iniciar un nuevo trámite de inscripción incluyendo el pago del arancel correspondiente.-

Téc. DANIELA G. TILLERIA  
Directora Gral. de Despacho  
SUBSECRETARÍA DE SALUD



**Artículo 9º:** La inscripción en el RCMA tendrá una vigencia de dos (2) años a partir de su incorporación al mismo.-

**Artículo 10º:** De la Capacitación:

- a) Tendrá una duración mínima de 7 horas de reloj, pudiendo ser ampliada esa carga horaria para abarcar más contenidos o tratarlos con mayor profundidad.
- b) Podrá ser con modalidad presencial o virtual (a distancia)
- c) Los contenidos mínimos (Anexo I) a desarrollar en el Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos se dividen en:
  - Obligatorios: aquellos contenidos mínimos que deben ser abordados en el curso.
  - Complementarios: aquellos contenidos que se pueden agregar en forma optativa al curso.

**Artículo 11º:** De la Evaluación:

- a) Se realizará en forma presencial y a cargo de un capacitador inscripto en el RCMA.
- b) Dependiendo de las características del grupo y los propósitos del curso, pueden utilizarse distintos instrumentos, como por ejemplo examen escrito, oral, trabajos escritos de desarrollo, actividades lúdicas y simulación, entre otras
- c) Si el examen no es aprobado en dos oportunidades consecutivas, la persona deberá realizar nuevamente el Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos.
- d) Exención: Toda persona con título terciario o universitario que acredite formación en manipulación de alimentos, podrá ser eximido de realizar el curso de capacitación, debiendo aprobar la evaluación.

**Artículo 12º:** La renovación de dicha inscripción en el RCMA, deberá solicitarse ante la Mesa de Entradas de la Dirección de Bromatología, dentro de los treinta (30) días previos a su vencimiento. Para efectivizar dicha renovación, el capacitador deberá:

- a) Presentar en la Mesa de Entradas de la Dirección de Bromatología el formulario de renovación (F1), provisto por ésta, junto a la nota de solicitud de renovación del registro.-
- b) Dar cumplimiento a los requisitos exigidos por la presente reglamentación en el Art. 7º, incisos c), d), i), j) y k), debiendo presentarse dicha documentación en forma actualizada. En caso de haber modificado la propuesta pedagógica, deberá presentar actualizado el inc. l).-
- c) Cuando el Capacitador no inicie la renovación de su inscripción en el RCMA, cumplido el plazo establecido en la inscripción del registro (Art. N° 9) pasará a "no vigente". En el caso de que un RCMA se encuentre "no vigente", el capacitador no podrá realizar actividades de capacitación hasta tanto regularice su situación.
- e) Sin perjuicio de lo antes expresado, el interesado podrá iniciar la renovación de su RCMA hasta NOVENTA (90) días después de la pérdida de vigencia contados a partir del día posterior a su vencimiento.
- f) Cumplidos todos los plazos previstos, la vigencia del registro habrá expirado/prescripto y el registro pasará al estado "Baja".

**Artículo 13º:** Los capacitadores están obligados a mantener actualizada ante la Dirección de Bromatología la información pertinente solicitada en los artículos 7º, 14º y 15º. De no cumplirse se hará pasible de las sanciones estipuladas en el Art 19º de la presente normativa.-

**Artículo 14º:** Los capacitadores de manipuladores de alimentos acreditados en el registro de la Subsecretaría de Salud, deberán a través de la Mesa de Entradas de Bromatología, presentar -previo a la iniciación de los cursos-, el formulario (F2) de práctica que a tal fin se entregue consignando los siguientes datos:

- a) Datos del Capacitador: Número de registro del Capacitador (RCMA), Tipo y N° de documento de identidad y Apellido y Nombre.-
- b) Datos del local o establecimiento Industrial en el que se impartirán los cursos: nombre o razón social, domicilio, teléfono, y/o e-mail.-





**DISPOSICIÓN Nº 0356 .-**  
**NEUQUÉN, 18 MAR 2020 .-**

- c) Datos del curso: contenidos (obligatorio / complementario), fecha de iniciación y de finalización, cupo, el que no podrá exceder de veinticinco (25) alumnos, fecha de evaluación, y días y horarios de su dictado.
- d) Nómina de los alumnos inscriptos que asistirán a cada uno de los cursos, debiendo constar: DNI y Apellido y Nombre de cada alumno.-

**Artículo 15º:** Una vez finalizado el curso y evaluados los capacitados, y a fin de dar constancia de que aprobó el Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos, el capacitador deberá completar el formulario (F3) donde consigna los siguientes datos:

- a) Datos del Capacitador: Número de registro del Capacitador (RCMA), DNI y Apellido y Nombre.-
- b) Datos del local o establecimiento Industrial en el que se impartieron el/los curso/s.-
- c) Datos del curso dictado: contenidos (obligatorio / complementario), fecha de iniciación y de finalización, y días y horarios.-
- d) Nómina de alumnos: DNI, Apellido y Nombre y condición alcanzada por el educando (aprobado, reprobado o ausente).-

**Artículo 16º:** Cumplidos los recaudos citados en los Puntos precedentes, el capacitador, extenderá un certificado de aprobación del Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos especificando el contenido (obligatorio/complementario). El mismo será personal e intransferible y entregado al manipulador bajo una constancia de acuse de recibo, prestando éste conformidad en dicha recepción, dentro de un plazo de treinta (30) días.-

**Artículo 17º:** El certificado de aprobación del Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos, especificando el contenido (obligatorio/complementario), tendrá una vigencia de un (1) año.-

**Artículo 18º:** La Dirección de Bromatología supervisará en forma permanente y aleatoria el dictado de los cursos y su evaluación, como así también comprobará los datos aportados por el capacitador en los formularios correspondientes, los que tendrán carácter de declaración jurada. Los informes que surjan del control quedarán registrados como antecedentes de los capacitadores en la Dirección de Bromatología.

**Artículo 19º:** Las infracciones a lo dispuesto en la presente, y demás normas Reglamentarias que en su consecuencia se dicten, serán sancionadas a través de la Dirección de Bromatología con:

- a) Apercibimiento.-
- b) Multa.-
- c) Suspensión transitoria o permanente de la inscripción en el Registro de Capacitadores Manipuladores de Alimentos.
- d) Baja definitiva de inscripción en el Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimento. Serán causales especiales de las sanciones previstas en los incisos b), c) y d) de la presente:
  1. Encontrarse inhabilitado para el ejercicio de su profesión por Resolución Judicial o administrativa, y/o por cualquier autoridad legítima que pudiera disponer dicha medida (Colegios Profesionales, Academia, Universidades).
  2. Reiteración de tres apercibimientos en el período de un año.
  3. Ocurrencia de falsedad en algunos de los datos personales del capacitador o de los capacitados que fueran proporcionados a la Autoridad de Aplicación y Fiscalización.Las sanciones arribas indicadas serán aplicadas por la autoridad de aplicación de forma separada o conjunta, teniendo en cuenta los antecedentes del imputado, la gravedad de la falta y sus proyecciones desde el punto de vista bromatológico- sanitario.

**Artículo 20º:** Comuníquese, agréguese a antecedentes, publíquese en el Boletín Oficial y archívese.-

ES COPIA

Téc. DANIELA G. TILLERIA  
Directora Gral. de Despacho  
SUBSECRETARÍA DE SALUD



FDO) MARIA ANDREA ECHAURI





## DISPOSICIÓN Nº 0356 /ANEXO I.-

### **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**

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



**DISPOSICIÓN Nº 0356 /ANEXO I.-**

**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.

Se recomiendan los siguientes materiales educativos para profundizar en estos temas y conocer diversas técnicas y dinámicas grupales para el desarrollo de los contenidos:

- Red Nacional de Protección de Alimentos:
  - "Guía orientadora para la planificación de Talleres"
  - Portafolio educativo en temas clave en control de la inocuidad de los alimentos
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, Organización Mundial de la Salud/Organización Panamericana de la Salud:
  - Manual para Manipuladores de Alimentos - Instructor; 2016.  
<http://iris.paho.org/xmlui/handle/123456789/31170>
  - 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](http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf?ua=1)
  - Cap. 5 "Metodología de Enseñanza de los cursos de capacitación en BPM, HACCP Y Auditoría" en HACCP, Herramienta esencial para la inocuidad de los alimentos, 2006.  
<https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2015/cha-metodologia-ensenanzacapacitacion-bmp-auditoria.pdf>

  
Téc. DANIELA G. TILLERIA  
Directora Gral. de Despacho  
SUBSECRETARIA DE SALUD





**DISPOSICIÓN N°** 0356/ANEXO II.-

Propuesta Pedagógica

<b>Nombre del Curso</b>	Ejemplo: Curso sobre Manipulación segura de alimentos
<b>Lugar posible de realización</b>	
<b>Docente/s a cargo</b>	
<b>Fundamentación</b>	¿Por qué es necesario llevar adelante este curso?
<b>Objetivos/s del curso</b>	Ejemplo: - Que los manipuladores adquieran conceptos generales sobre manipulación segura de alimentos y comprendan la importancia de su rol dentro de la cadena agroalimentaria
<b>Contenidos</b>	Los contenidos deberán estar acordes con lo establecido en el Artículo 21 del CAA
<b>Metodología de trabajo</b>	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.)
<b>Evaluación del Curso</b>	Detallar cuál será el instrumento de evaluación que se utilizará
<b>Bibliografía a utilizar</b>	Detallar cuál es la Bibliografía consultada
<b>Comentarios</b>	

Téc. DANIELA G. TILLERIA  
Directora Gral. de Despacho  
SUBSECRETARÍA DE SALUD