

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 el Sistema Integrado de Gestión de Manipuladores de Alimentos (SIGMA). 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 desarrollo y asistencia del curso presencial dictado 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.

IF-2024-15159361-GCABA-CAAGC

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. DE LOS CURSOS DICTADOS POR CAPACITADORES REGISTRADOS

Los Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, que posean su inscripción vigente como tal, deberán gestionar los cursos bajo esta modalidad a través del Sistema Integrado de Gestión de Manipuladores de Alimentos (SIGMA), ingresando con el usuario y contraseña que les es asignada en el momento de darse el alta en el mencionado Registro.

La consulta pública del Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires estará disponible para su consulta en el SIGMA

V.I Declaración jurada de locación

Los cursos desarrollados por esta modalidad deberán ser declarados por el capacitador inscripto, detallando la siguiente información:

- a. Fecha/s y hora de realización, equiparando la carga horaria establecida para cursos presenciales dictados por la Gerencia Operativa de Capacitación dependiente de la Unidad de Coordinación Administrativa de la Agencia Gubernamental de Control.
- b. Locación dentro de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires donde se dictará la capacitación bajo esta modalidad, adjuntando la autorización de la actividad económica o habilitación según corresponda.

Esta declaración debe ser realizada por capacitadores, que posean su inscripción vigente, con una antelación mínima de 10 días corridos previos al inicio del curso.

En caso de que la información declarada sea observada por la Gerencia Operativa de Capacitación, dependiente de la Unidad de Coordinación Administrativa, deberá ser subsanada para poder proseguir la tramitación de la validación del curso.

V.II Declaración jurada de nómina de asistentes

Una vez verificada la declaración inicial, y aprobada por parte de la Gerencia Operativa de Capacitación, el capacitador inscripto deberá realizar la declaración de la nómina de alumnos que participarán del curso.

De manera previa a la declaración de la nómina de alumnos, cada uno de ellos deberá estar registrado como alumno en el sistema SIGMA, declarando sus datos filiatorios y de contacto personal, acreditando su identidad y/o personería conforme a derecho para su validación por parte de la Gerencia Operativa de Capacitación.

IF-2024-15159361-GCABA-CAAGC

Una vez remitida la declaración de nómina de asistentes, y en los casos que corresponda, la Gerencia Operativa de Capacitación podrá intimar a subsanar los errores o faltantes detectados con el fin de alcanzar la aprobación de la verificación de la documentación.

Toda persona que no cumpla con los requisitos establecidos precedentemente, no podrá realizar el curso.

V.III Declaración jurada de asistencia al curso y validación del curso

Dentro de los quince (15) días corridos posteriores a la finalización del curso, el capacitador inscripto deberá informar la asistencia de los alumnos, equiparando los requisitos establecidos para los cursos presenciales dictados por la Gerencia Operativa de Capacitación.

En caso de no cumplimentar los plazos, información declarada y/o forma de presentación establecida, la/s declaraciones podrán ser rechazadas y se considerará un incumplimiento a las obligaciones que le corresponden al capacitador. Aquellos errores que deban ser subsanados serán observados para su corrección por parte del capacitador inscripto.

Una vez recibida esta declaración, y habiendo sido aprobada por la Gerencia Operativa de Capacitación, se remite para la validación del curso por parte de la Unidad de Coordinación Administrativa.

A partir de esta validación, los alumnos, que hubiesen sido autorizados a partir del acto administrativo, estarán en condiciones de acceder a la inscripción de la instancia de examen.

V.IV Examen

La instancia de examen deberá realizarse según lo detallado en el punto IV de la presente.

V.V Auditoría

Desde la Gerencia Operativa de Capacitación dependiente de la Unidad de Coordinación Administrativa de la Agencia Gubernamental de Control se podrá auditar de manera permanente y aleatoria la realización de los 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, en los días, horarios y locaciones declaradas en la plataforma.

Del resultado de la misma y en caso de detectar irregularidades u observaciones, se procederá a informar a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, la cual administra el Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, para que tome debida intervención.

VI. 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.

VII. 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.

IF-2024-15159361-GCABA-CAAGC

- b. Apellido, nombre, tipo y número de documento del manipulador de alimentos.
- c. Fotografía del manipulador de alimentos.
- d. Fecha de vencimiento.
- e. Número de acto administrativo que aprueba la inclusión del manipulador en el registro.
- f. 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.

VIII. VIGENCIA

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

IX. 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 Higiénica de los 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.

X. 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 y biológicos.
- 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 y contaminado. 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. Enfermedad Celiaca: 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 Saneamiento: ¿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.

XI. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. “Código Alimentario Argentino – Ley N° 18.284”. Normas modificatorias y complementarias.
2. “CODEX ALIMENTARIUS” www.codexalimentarius.org



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
2024 - Año del 30° Aniversario de la Autonomía de la Ciudad de Buenos Aires

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número: IF-2024-15159361-GCABA-CAAGC

Buenos Aires, Jueves 18 de Abril de 2024

Referencia: S/ ANEXO - Lineamientos para la programación del Curso de Manipulación de Alimentos

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 5 pagina/s.

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
Date: 2024.04.18 16:24:59 -03:00

Laura Virginia Costancio
Titular
COORDINACION ADMINISTRATIVA AGC
MINISTERIO DE JUSTICIA

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
Date: 2024.04.18 16:25:00 -03:00