



NEUQUEN

**DISPOSICION 796/2008**  
**SUBSECRETARIA DE SALUD**

Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos (RCMA). Deja sin efecto disposición 655/94.  
Del: 29/05/2008; Boletín Oficial: 13/06/2008

**VISTO:**

El Expediente N° 4420-6962/2008, del registro de esta Subsecretaría de Salud, dependiente del Ministerio de Salud y Seguridad Social; y

**CONSIDERANDO:**

Que mediante Disposición N° 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 en el año 2000 se modifica el Artículo 21° del Código Alimentario Argentino (C.A.A.), estableciendo que el contenido de los cursos y los capacitadores deberán ser reconocidos por la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional;

Que es necesario unificar y actualizar en un solo texto normativo las funciones delegadas a la Autoridad Sanitaria;

Que es necesario crear un Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados por la Subsecretaría de Salud (RCMA);

Que se deben adecuar los requisitos solicitados, para la inscripción y/o renovación en el Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos, a la legislación vigente;

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención de su competencia;

Por ello y en uso de sus atribuciones;

**EL SUBSECRETARIO DE SALUD**

**DISPONE:**

Artículo 1°- Dejar sin efecto la Disposición N° 655/94.-

Art. 2°- 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 Calidad de la Gestión de esta Subsecretaría de Salud, la que será autoridad de aplicación de la presente normativa.

Art. 3°- El personal docente que solicite autorización para la formación de manipuladores, deberá reunir y acreditar los siguientes requisitos:

a) Titulado superior o diplomado en alguna de las profesiones sanitarias, o titulado de grado medio o formación profesional equivalente en las áreas de la microbiología de los alimentos, química, química de los alimentos, tecnología de los alimentos y/o higiene de los alimentos.

b) Formación específica en materia de higiene de los alimentos, acreditada mediante formación académica, formación postgraduada, cursos específicos de formación, etc..

c) Antecedentes laborales como profesional en el rubro alimenticio con un mínimo de 3 años de antigüedad y/o como docente de carreras universitarias, terciarias o secundarias, oficialmente reconocidas cuya formación contenga conocimientos sobre el manejo higiénico-sanitario de los alimentos, con un mínimo de 3 años de antigüedad. Los mismos deberán acreditarse mediante las correspondientes certificaciones.

Art. 4°- El trámite de inscripción en el "RCMA", se realizará de la siguiente manera:

a) La documentación correspondiente que se solicita en el Punto 5°, se presentará ante Mesa de Entradas de la Dirección de Bromatología previo pago del arancel correspondiente vigente.

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.

Art. 5°- Son requisitos para la inscripción en el "RCMA" la presentación de la siguiente documentación, la que será tramitada ante Mesa de Entradas de la Dirección Bromatología:

a) Formulario de solicitud completo (Fi). El mismo podrá ser solicitado en la Mesa de Entradas de la Dirección de Bromatología.

b) Comprobante del pago del arancel que corresponda.

c) Original y copia para su certificación, de las hojas primera y segunda del Documento Nacional de Identidad o Libreta de Enrolamiento o Libreta Cívica, y de la Constancia de Inscripción ante la Administración Federal de Ingresos Públicos (A.F.I.P.) respecto de la "Clave Única de Identificación Tributaria - CUIT" o "Clave Única de Identificación Laboral - CUIL".

d) Fotocopia certificada del Título. Dar cumplimiento a los requisitos exigidos por la presente Reglamentación en el Punto 4°.

e) Original y copia del último comprobante de pago de la matrícula profesional en el caso que corresponda.

f) Curriculum Vitae.

g) Programa analítico de los cursos a dictar correspondiente a los tres (3) niveles de conocimiento: a) nivel básico de carácter obligatorio; b) nivel intermedio; y c) nivel avanzado.

Estos últimos dos niveles serán de carácter optativo. Sin perjuicio de ello, los mismos se ajustarán conforme los requisitos y contenidos estipulados por la Dirección de Bromatología, dependiente de la Dirección Provincial de Calidad de la Gestión, según el Anexo I que integra la presente Disposición Administrativa Reglamentaria. El capacitador deberá tomar en consideración las siguientes pautas: g.1.) El curso a impartir tendrá una carga horaria mínima para cada nivel según lo indicado en el Anexo antes aludido; y g.2.) El material didáctico necesario para el dictado del curso y la bibliografía de estudio, será entregado a los capacitados por el capacitador, asumiendo éste el cargo del mismo.

Art. 6°- La inscripción en el "RCMA" tendrá una vigencia de dos (2) años a partir de su incorporación al mismo.

Art. 7°- La renovación de dicha inscripción en el "RCMA" deberá solicitarse ante 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 Mesa de Entradas de la Dirección de Bromatología, el formulario de renovación (F1), provisto por ésta, con la constancia del pago del arancel correspondiente.

b) Dar cumplimiento a los requisitos exigidos por la presente Reglamentación en el Punto 5°, Incisos a), b), e), f) y g), debiendo presentarse dicha documentación en forma actualizada.

Art. 8°- Los capacitadores están obligados a mantener actualizada ante la Dirección de Bromatología la información pertinente solicitada en los Puntos 5°, 9° y 10°. De no cumplirse se hará pasible de las sanciones estipuladas en el Punto 14° de la presente normativa.

Art. 9°- Los capacitadores de manipuladores de alimentos acreditados en el registro de la Subsecretaría de Salud, deberán a través de 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 Número 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, número de teléfono, fax y/o e-mail.

c) Datos del curso: nivel, 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. Se deja constancia que las

evaluaciones deberán ser escritas, ajustándose a lo estipulado en el Anexo I, que integra la presente Disposición, excepto en el caso que el manipulador se encuentre imposibilitado para realizarla de esta forma, situación en la cual el capacitador deberá implementar una modalidad pedagógica que crea conveniente con la finalidad de poder evaluarlo, debiendo tener registro de dicha situación.

d) Nómina de los alumnos inscriptos que asistirán a cada uno de los cursos, debiendo constar: Tipo y Número de Documento de Identidad, Apellido y Nombre de cada alumno.

Art. 10°- Una vez finalizado el curso y evaluados los capacitados, y a fin de dar constancia de que aprobó el curso de Manipuladores de Alimentos, el capacitador deberá completar el formulario (F3) donde consigna los siguientes datos:

a) Datos del Capacitador: Número de Registro del Capacitador (RCMA), Tipo y Número de Documento de Identidad, 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: nivel, fecha de iniciación y de finalización, y días y horarios.

d) Nómina de alumnos: Tipo y Número de Documento de Identidad, Apellido y Nombre y condición alcanzada por el educando (aprobado, reprobado o ausente)-

e) Adjuntar fotocopia de las hojas primera y segunda del Documento de Identidad, con el que fue inscripto, cada alumno.

Si el alumno no supera la prueba de evaluación, deberá recibir la formación complementaria necesaria hasta alcanzar el nivel de formación exigible.

Art. 11°- Cumplidos los recaudos citados en los Puntos precedentes, el capacitador, extenderá un certificado de aprobación del curso de Manipulador de Alimentos especificando el Nivel. 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.

Art. 12°- El certificado de aprobación del curso de Manipulador de Alimentos, especificando el Nivel, tendrá una vigencia de un (1) año.

Art. 13°- La Dirección de Bromatología controlará 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.

Art. 14°- 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.

Art. 15°- Comuníquese, agréguese a sus antecedentes y archívese.

1. Contenidos Mínimos:

El curso dictado por los Capacitadores acreditados ante la Subsecretaría de Salud, deberá contemplar los siguientes contenidos mínimos, según los niveles indicados, permitiéndose la ampliación de los mismos:

Nivel Básico:

a) Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.): definición y clasificación.

b) Contaminación de los alimentos. Agentes físicos, químicos, microbianos y parasitarios.

c) Generalidades de la microbiología alimentaria.

Influencia del tiempo y la temperatura en el desarrollo microbiano.

- 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 y al ambiente de trabajo.
- h) Métodos de conservación y elaboración de alimentos: físicos, químicos y biológicos.
- i) Métodos de limpieza, desinfección y desinsectación.
- j) Definición de: alimento genuino, alterado, adulterado, contaminado, falsificado, infectante, tóxico. Criterio sanitario a seguir en cada caso.
- k) Envasado: materiales, mecanismos. Utensilios: materiales.
- l) Control de plagas: porqué? Cómo?

Nivel Intermedio:

- a) Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.): definición y clasificación.-
- b) Contaminación de los alimentos. Agentes físicos, químicos, microbianos y parasitarios.
- c) Generalidades de la microbiología alimentaria.

Influencia del tiempo y la temperatura en el desarrollo microbiano.

- 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 y al ambiente de trabajo.
- h) Métodos de conservación y elaboración de alimentos: físicos, químicos y biológicos.
- i) Métodos de limpieza, desinfección y desinsectación.
- j) Definición de: alimento genuino, alterado, adulterado, contaminado, falsificado, infectante, tóxico. Criterio sanitario a seguir en cada caso.
- k) Envasado: materiales, mecanismos. Utensilios: materiales.
- l) Control de plagas: porqué? Cómo?
- m) Elaboración de manuales de limpieza y desinfección. Procesos Operativos Estandarizados de Sanitización ¿Qué?, ¿Cómo?, ¿Con qué?, ¿Cuándo? Rotación de productos.
- n) Legislación alimentaria.
- o) Condiciones higiénico sanitarias a tener en cuenta ante la presencia de visitas.
- p) Sanidad del personal. Exigencias, su importancia.
- q) Documentación y registros. Controles.
- r) Capacitación, necesidades y fundamentos.

Nivel Avanzado:

- a) Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A): definición y clasificación.
- b) Contaminación de los alimentos. Agentes físicos, químicos, microbianos y parasitarios.
- c) Generalidades de la microbiología alimentaria.

Influencia del tiempo y la temperatura en el desarrollo microbiano.

- d) Factores que inciden en la contaminación de los alimentos, del ambiente y de lo 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 y al ambiente de trabajo.
- h) Métodos de conservación y elaboración de alimentos: físicos, químicos y biológicos.
- i) Métodos de limpieza, desinfección y desinsectación.
- j) Definición de: alimento genuino, alterado, adulterado, contaminado, falsificado, infectante, tóxico. Criterio sanitario a seguir en cada caso.
- k) Envasado: materiales, mecanismos. Utensilios: materiales.
- l) Control de plagas: porqué? Cómo?
- m) Elaboración de manuales de limpieza y desinfección. Procesos Operativos Estandarizados de Sanitización ¿Qué?, ¿Cómo?, ¿Con qué?, ¿Cuándo? Rotación de productos.
- n) Legislación alimentaria.
- o) Condiciones higiénico sanitarias a tener en cuenta ante la presencia de visitas.
- p) Sanidad del personal. Exigencias, su importancia.

- q) Documentación y registros. Controles.
- r) Capacitación, necesidades y fundamentos.
- s) Diseño de instalaciones y equipo.
- t) Sistemas de aseguramiento de inocuidad.
- u) HACCP: fundamentos y aplicación.
- y) Auditorías internas y externas.

#### Bibliografía Básica

##### Libros:

- Ana María Rey, Alejandro A. Silvestre, Comer sin Riegos, Editorial Hemisferio Sur, 1999.
- C.M. Bourgeois, J.M. Mescle, J. Zucca, Microbiología Alimentaria, Volumen 1: Aspectos Microbiológicos de la Seguridad y Calidad Alimentaria, Editorial Acribia S.A., Zaragoza (España), 1995.
- D. Hazelwood y A.D. Malean, Curso de Higiene para Manipuladores de Alimentos, Editorial Acribia S.A., Zaragoza (España), 1994.

##### Manuales y Guías:

- Buenas Prácticas de Manufactura, Programa Calidad de los Alimentos Argentinos, Dirección Nacional de alimentación, SAGPyA. - 2002..
- Manejo Integral de Plagas en el Sector Agroalimentario, Programa Calidad de los Alimentos Argentinos, Dirección Nacional de alimentación, SAGPyA. 2002.
- Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, Programa Calidad de los Alimentos Argentinos, Dirección Nacional de Alimentación, SAGPyA. - 2002.

##### Documentos Normativos:

- Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades, Volumen LA, CAC/RCP 39-1993, Codex Alimentarius.
- Ley N° 18.284, Decreto N° 2126/71, Anexo 1, Código Alimentario Argentino.
- Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Manufactura para establecimientos elaboradores -industrializadores de alimentos, Anexo 1, Resolución 80/96 GMC.

#### Modalidades

| Nivel      | Carga horaria<br>Total mínima | % Asistencia<br>mínima | Examen final *<br>Nota de aprobación<br>Mínima |
|------------|-------------------------------|------------------------|--|
| Básico     | 10 hs.                        | 100                    | 6  |
| Intermedio | 15 hs.                        | 75                     | 6  |
| Avanzado   | 20 hs.                        | 75                     | 6  |

\* Los exámenes finales individuales deberán realizarse de modo tal que conste prueba fehaciente de su realización y contenidos, debiendo ser guardados durante un período de 12 meses y estar a disposición de las autoridades sanitarias para su verificación.

