



**RESOLUCIÓN 327/2021**  
**MINISTERIO DE SALUD (M.S.)**

Registro Provincial de Capacitadores para Manipuladores de Alimentos y el Registro Provincial de Manipuladores de Alimentos. Carnet de Manipulador de Alimentos.  
Del: 05/05/2021; Boletín Oficial 21/05/2021

VISTO:

El EXD Nº 0000-1130268/2021 por el cual el Subprograma Auditoría Sanitaria solicita autorización para la creación del Registro de Capacitadores y Manipuladores de Alimentos, y;

CONSIDERANDO:

Que en el ámbito de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), se creó el Programa Federal de Control de los Alimentos;

Que por Resolución Nº 3933-MdeS-2012, la Provincia se adhiere al Programa Federal de Control de los Alimentos (PFCA) siendo los objetivos generales: priorizar la prevención, reforzar las actividades de vigilancia, auditoría y las acciones regulatorias y mejorar la respuesta ante incidentes alimentarios;

Que por Resolución Nº 1002-MdeS-2019, el Subprograma Auditoría Sanitaria tiene a cargo la inscripción de los establecimientos y de los productos alimenticios de acuerdo con el Código Alimentario Argentino (CAA) a través del Sistema Federal de Gestión de Alimentos (SIFeGA);

Que mediante la Resolución Conjunta Nº 25/2019 de la Secretaría de Regulación y Gestión Sanitaria y Secretaría de Alimentos y Bioeconomía, de fecha 16 de agosto de 2019, se sustituye el artículo 21 del Código Alimentario Argentino donde 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 de acuerdo a la Resolución Conjunta Nº 25/2019, se confiere a la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional el sistema de otorgamiento del Carnet de Manipulador de Alimentos, la generación del Registro de Capacitadores y el Registro de Manipuladores Capacitados;

Que en el Registro Provincial de Capacitadores de Alimentos se inscribirán los capacitadores pertenecientes a organismos públicos y privados;

Que como requisito para la obtención del Carnet será necesario cursar y aprobar un curso en manipulación segura de alimentos;

Que en act. DICLEG 16694/21, obra dictamen legal, el cual sugiere se dicte el acto administrativo mediante el cual se cree el Registro Provincial de Capacitadores para Manipuladores de Alimentos y el Registro Provincial de Manipuladores de Alimentos;

Por ello y en uso de sus atribuciones;

La Señora Ministro Secretario de Estado de Salud

Resuelve:

Artículo 1°.- Encuadrar el presente caso en el Art. 22º de la Ley Nº V-1026-2020.-

Art. 2°.- Crear el Registro Provincial de Capacitadores para Manipuladores de Alimentos y el Registro Provincial de Manipuladores de Alimentos, que serán públicos y digitales.

Art. 3°.- Establecer que los Registros estarán a cargo del Subprograma Auditoría Sanitaria, Servicio de Bromatología y Registro de Alimentos, del Ministerio de Salud de la provincia de San Luis, en los sucesivos Autoridad Sanitaria Jurisdiccional en Materia de Registro de Alimentos.-

Art. 4°.- Aprobar los Requisitos Generales y Particulares y los Contenidos Mínimos del Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos que como Anexos I y II forman parte integrante de la presente Resolución.-

Art. 5°.- Implementar mediante la plataforma de gestión digital del Sistema Federal de Gestión de Alimentos (SIFeGA) las inscripciones en el Registro Provincial de Capacitadores para Manipuladores de Alimentos y en el Registro Provincial de Manipuladores de Alimentos, para todo capacitador y manipulador que haya cumplido con lo establecido por el Código Alimentario Argentino.

Art. 6°.- La Autoridad Sanitaria Jurisdiccional Provincial en Materia de Registro de Alimentos, los Municipios y Comunas de la provincia de San Luis, mediante el SIFeGA, podrán otorgar el Carnet de Manipulador de Alimentos.

Art. 7°.- Será requisito para obtener el Carnet de Manipulador de Alimentos la realización y aprobación del Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos. Asimismo, la persona con título terciario o universitario que acredite formación en manipulación de alimentos podrá ser eximida de realizar el Curso, debiendo aprobar la correspondiente evaluación.

Art. 8°.- El curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos podrá ser dictado, con modalidad presencial o virtual, por la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional en Materia de Registro de Alimentos o por un capacitador público y/o privado habilitado.

Art. 9°.- La Autoridad Sanitaria Jurisdiccional en Materia de Registro de Alimentos podrá supervisar el dictado de las capacitaciones, registros y constancias de las mismas, cuando se efectúen fuera de su ámbito.

Art. 10.- Cualquier incumplimiento en el dictado de los cursos y/o falsedad u omisión en los datos proporcionados por el capacitador y/o manipulador, la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional Provincial en Materia de Registro de Alimentos, podrá realizar la baja automática del capacitador en el Provincial de Capacitadores para Manipuladores de Alimentos, y de los manipuladores en el Registro Provincial de Manipuladores de Alimentos.

Art. 11.- Es responsabilidad del empleador garantizar los medios económicos y las condiciones necesarias para que los capacitadores puedan dictar el Curso y el ente evaluador pueda realizar las evaluaciones.

Art. 12.- Será responsabilidad indelegable del empleador garantizar las condiciones necesarias para que el manipulador de alimentos cumplimente en forma adecuada la obtención del Carnet.

Art. 13.- El Carnet de Manipulador de Alimentos otorgado a través del SIFeGA - San Luis es único e irreplicable para cada persona humana, el cual posee la información establecida en el Código Alimentario Argentino. Tendrá incorporado un código de verificación identificado como Código QR, que permitirá verificar la autenticidad y la veracidad de las autorizaciones emitidas.

Art. 14.- El Carnet otorgado en soporte físico o electrónico tendrá igual validez y deberá encontrarse en la administración del establecimiento elaborador de alimentos para su exhibición. Quedarán exceptuados los manipuladores que trabajen en más de un establecimiento y/o realicen tareas fuera de éste, quienes deberán llevar consigo el Carnet a los fines de acreditar su autorización.

Art. 15.- Disponer que el Carnet de Manipulador de Alimentos, emitido por otras autoridades sanitarias competentes de las provincias argentinas a través de SIFeGA, será reconocido por la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional en Materia de Registro de Alimentos, los Municipios y Comunas de la provincia de San Luis.

Art. 16.- Establecer en tres (3) años la vigencia del Carnet de Manipulador de Alimento, con un visado anual.

Art. 17.- Comunicar a la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, ANMAT, y al Instituto nacional de Alimentos, INAL.

Art. 18.- Registrar, publicar, comunicar y archivar.

Silvia Sosa Araujo; Ministro Secretario de Estado de Salud

## ANEXO I

### REQUISITOS GENERALES Y PARTICULARES

#### A. De la Inscripción en el Registro Provincial de Capacitadores

Para la inscripción en el Registro Provincial de Capacitadores para Manipuladores de Alimentos se deberá cumplimentar:

1. El postulante deberá completar en el formulario digital los datos y documentación requeridos, revistiendo los mismos, carácter de declaración jurada:

- Foto primer plano (en formato PDF).
- Nombre y Apellido.
- DNI.
- Adjuntar foto DNI (ambos lados, en formato PDF).
- CUIT / CUIL.
- Teléfono de contacto.
- Ciudad / Localidad.
- Provincia.
- Domicilio postal.
- Correo electrónico.
- Título
- Adjuntar foto de Título (ambos lados, en formato PDF).
- Adjuntar Currículum Vitae (en formato PDF).
- Ente al que pertenece (Público o Privado). Adjuntar documentación que avale su pertenencia, en formato PDF.
- Adjuntar probanza de experiencia en transmisión de conocimientos a nivel formal y conocimientos profesionales.
- Adjuntar probanzas que acrediten experiencia laboral en relación a la industria alimentaria y/o experiencia en organismos de fiscalización y control, en formato PDF.
- Adjuntar el Programa del Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos, en formato PDF.
- Adjuntar material didáctico multimedia.

2. La Autoridad Sanitaria Jurisdiccional Provincial en Materia de Registro de Alimentos realizará una revisión de los datos y documentación presentados por el postulante.

3. Una vez cumplimentado los requisitos de inscripción, se procederá a dar el alta en el Registro Provincial de Capacitadores para Manipuladores de Alimentos mediante el sistema SIFeGA (Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos).

#### B. Del Capacitador

El postulante a capacitador deberá cumplimentar con la siguiente requisitoria y datos que se solicitan a tal fin:

- Poseer Título Universitario, de carreras oficialmente reconocidas, cuya formación curricular posea contenidos y conocimientos sobre manejo higiénico-sanitario de los alimentos, con incumbencias específicas y/o curriculares en temas relacionados a industria alimentaria.
- Pertenecer a un ente público (organismo de contralor, municipios, universidades nacionales, etc.) o privado (universidades privadas, establecimiento elaborador de alimentos, establecimiento elaborador de material en contacto con alimentos, etc.) relacionado con la temática higiénico-sanitario de los alimentos.
- Poseer formación en Manipulación Higiénica de Alimentos.
- Experiencia comprobable en transmisión de conocimientos a nivel formal y conocimientos profesionales suficientes para desarrollar tareas como capacitador en manipulación higiénica de alimentos.
- Experiencia laboral comprobable en relación a la industria alimentaria (desarrollo tecnológico, producción, control de calidad, control de procesos) y/o experiencia en organismos de fiscalización y control de la industria alimentaria.
- Presentación del programa de contenidos y material didáctico (manual para el alumno, presentación de material didáctico multimedia, etc.), ante la Autoridad Sanitaria.

#### B.1. De las Funciones del Capacitador

1. Presentar ante la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional Provincial en Materia de Registro de Alimentos el programa de capacitación que deberá incluir:

- Objetivos.
- Alcance.
- Contenidos acordes a lo establecido por el Art 21 del CAA (Anexo II).
- Enfoque metodológico.
- Frecuencia.
- Bibliografía.
- Evaluación de la capacitación.

2. Comunicar a la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional Provincial en Materia de Registro de Alimentos: lugar, día y horarios de capacitación.

3. Garantizar las condiciones de espacio, presenciales y /o virtuales para el dictado de las capacitaciones.

4. Llevar registros de manipuladores que cumplieron con el curso y aprobaron los exámenes pertinentes.

#### C. De los establecimientos donde se dictará la Capacitación

Respecto de los establecimientos donde se dictarán la capacitación, los mismos deberán ajustarse a los siguientes requerimientos:

a) Poseer la autorización emitida por la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional Provincial en Materia de Registro de Alimentos, como apto para el desarrollo de los cursos de capacitación.

b) Para la obtención de la mencionada autorización, deberá poseer condiciones edilicias, de higiene y seguridad mínimas, acordes para realizar el dictado de los cursos según la normativa, procedimientos y/o protocolos vigentes.

#### D. De los aranceles

Los aranceles a pagar por el capacitador, para la inscripción en el Registro Provincial de Capacitadores para Manipuladores de Alimentos, serán los que se encuentren establecidos en la Ley Impositiva Anual de la Provincia de San Luis y las Ordenanzas Municipales, vigentes al momento de la promoción del trámite.

#### E. Del contralor

La Autoridad Sanitaria Jurisdiccional Provincial en Materia de Registro de Alimentos controlará en forma periódica 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.

## ANEXO II

### CONTENIDOS MÍNIMOS DEL CURSO DE CAPACITACION EN MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

#### A. Contenidos Comunes

##### 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.

1.1 Concepto de alimento, cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria.

1.2 Rol del manipulador de alimentos.

1.3 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.

2.1 Concepto de alimento seguro (inocuidad y calidad nutricional).

2.2 Concepto de peligro y riesgo.

2.3 Clasificación de peligros: físicos, químicos, biológicos.

2.4 Microorganismos y su clasificación.

2.5 Factores que influyen en el desarrollo microbiano: temperatura, pH, disponibilidad de agua, oxígeno y nutrientes, tiempo.

2.6 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.

3.1 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.

3.2 Clave 2: separar alimentos crudos de cocidos. Contaminación: cruzada, directa e indirecta.

3.3 Clave 3: mantener los alimentos a temperaturas seguras. Procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado, conservación, transporte de materias primas y productos terminados.

3.4 Clave 4: cocinar completamente los alimentos. Temperatura y tiempo de cocción.

3.5 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.

4.1 Enfermedades Transmitidas por Alimentos: fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, grupos de riesgo.

4.2 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.

5.1 Concepto de Alimento Libre de Gluten seguro.

5.2 Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.

### B. Contenidos Complementarios

La Autoridad Sanitaria podrá 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.

1.1 Definición de alimentación y nutrición. Nutrientes. Definición, clasificación según valor nutricional.

1.2 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 Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.

2.1 Buenas Prácticas de Manufactura. Beneficios de su aplicación a lo largo de la cadena agroalimentaria.

2.2 Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

2.3 Buenas Prácticas Pecuarias (BPP).

2.4 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.

2.5 Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

2.6 Concepto y tipos de Auditorías. Importancia de los autocontroles y registros.