

LA PLATA, 22 SEP 2008

Visto el Expediente N° 5801-1.271.913/06 Alc. 20, la Ley de Educación Nacional N° 26.206/06, la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058/05, la Ley de Educación de la Provincia de Buenos Aires N° 13.688/97, las RESOLUCIONES del Consejo Federal de Cultura y Educación N° 191/02 N° 193/02; N° 234/05; N° 250/05; N° 261/06; N° 269/06; N° 13/07; acuerdos celebrados en ese ámbito; y

CONSIDERANDO:

Que la Resolución N° 13/07 "*Títulos y Certificados de la Educación Técnico Profesional*" del Consejo Federal de Educación, en su apartado 6. Certificados de Formación Profesional, artículo 27 establece que los *Certificados de Capacitación Laboral* son del ámbito específico de la *Formación Profesional*;

Que el inciso 6.4., Artículo 38 de dicha resolución establece que los Certificados de Capacitación Laboral: "*Acreditación la terminación de cursos orientados a preparar, actualizar, desarrollar o reconvertir las capacidades de las personas para que puedan adaptarse a las exigencias de un puesto de trabajo particular*",

Que cada curso de capacitación laboral está constituido por uno o más módulos cuya aprobación permitirá al alumno certificar capacidades laborales;

Que la incorporación de los cursos de capacitación laboral enriquece la propuesta educativa de la jurisdicción, atento a que el logro de una

calificación laboral inscribe en el horizonte del alumno una mejor posibilidad de incorporarse al mundo del trabajo;

Que el Código Alimentario Argentino (CAA) - Ley N° 18284, es el instrumento legal vigente en el cual se encuentran las regulaciones oficiales de las materias primas, los productos alimenticios, los establecimientos productores, elaboradores y comercializadores de dichos productos, los procesos, equipamientos, utensilios, el almacenamiento, el transporte y las personas que están involucradas en dichas actividades relacionadas con la producción de alimentos destinados al consumo humano;

Que dicho Código establece en el Artículo 1° - Disposiciones Generales- Capítulo I - que... *“toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fraccione, conserve, transporte, expendan, expongan, importe o exporte alimentos, condimentos, bebidas o primeras materias correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios de cumplir con las disposiciones del presente Código...”*;

Que el artículo 21 del Código Alimentario Argentino establece en su apartado A) que el personal de fábricas y comercios de alimentación, cualquiera fuese su índole o categoría, debe estar provisto de Libreta Sanitaria Nacional expedida por la Autoridad Sanitaria Competente; y en el apartado D) determina que las personas que obtengan la Libreta Sanitaria deberán recibir capacitación primaria a través de un curso instructivo, en virtud de estar involucrados en la manipulación de alimentos,

Que el mismo artículo establece los contenidos mínimos con que deberá contar el curso instructivo;

Que a través el Decreto N° 2126/71, se declaró la vigencia del Código Alimentario Argentino en todo el territorio del país, estableciendo que los responsables de su aplicación serán las autoridades sanitarias en sus respectivas jurisdicciones;

Que mediante la Ley N° 13230, la Provincia de Buenos Aires adhirió al Código Alimentario Argentino, designando en el artículo 1° de su Decreto Reglamentario 2697/05, como autoridades de aplicación de la citada ley al Ministerio de Asuntos Agrarios y al Ministerio de Salud;

Que la Resolución MERCOSUR 80/96 establece las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de manufactura que se deben cumplir sobre las operaciones que se efectúan desde la obtención de la materia prima hasta el alimento terminado;

Que en el apartado 6.1 de la citada Resolución se determina la obligatoriedad de tomar disposiciones para que todas las personas que manipulan alimentos reciban una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal;

Que con fecha 31 de enero del 2001 el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, mediante Resolución 438 se crea el Área de Capacitación en Calidad Alimentaria, en el ámbito de la Subsecretaría de Control Sanitario, para la "instrucción" correspondiente al apartado anteriormente mencionado, para el desarrollo de los Cursos de Capacitación para todos los manipuladores de alimentos e inspectores bromatológicos en sus diferentes niveles;

Que el perfil docente de dichos Cursos queda establecido en la Resolución N° 837/01, como artículo 3°, mediante Resolución 764, de fecha 7 de febrero de 2005;

Que la Provincia de Buenos Aires necesita contar con un único Curso de Capacitación para Manipuladores de Alimentos que unifique la diversidad de ofertas actuales;

Que se han realizado reuniones con representantes del Laboratorio de Alimentos y de la Dirección Provincial de Gestión y Contralor Agroalimentario y Uso de los Recursos Naturales y Pesqueros del Ministerio de Asuntos Agrarios y Producción; del Departamento de Inscripción de productos de consumo de la Dirección del Laboratorio Central de Salud Pública, Departamento de Contralor de Productos y el Área de Capacitación en Calidad Alimentaria de la Dirección de Fiscalización Sanitaria, dependientes de la Subsecretaría de Control Sanitario del Ministerio de Salud, de la Comisión de Vinculación interministerial del Ministerio de Salud y Asuntos Agrarios, la Dirección Provincial de Educación de Gestión Privada; la Dirección Provincial de Consejos Escolares, la Dirección de Formación Profesional de la Dirección Provincial de Educación Técnico Profesional; la Dirección de Educación Especial, el Consejo Provincial de Educación y Trabajo; la Unión del Personal Civil de la Nación - U.P.C.N. – de la Seccional provincia de Buenos Aires y la Comisión de Asuntos Técnico Pedagógicos del Consejo General de Cultura y Educación, para la elaboración del diseño curricular del Curso de capacitación laboral: Manipulador de Alimentos;

Que las Direcciones y entidades antes citadas avalan el proyecto;

Que la Asociación de Trabajadores de la Sanidad Argentina avala la propuesta;

Que la Subsecretaría de Educación avala la propuesta;

Que el Consejo General de Cultura y Educación aprobó el despacho de la Comisión de Asuntos Técnico Pedagógicos en Sesión de fecha 18-09-08 y aconseja el dictado del correspondiente acto resolutivo;

Que en uso de las facultades conferidas por el artículo 69 inc. e) de la Ley 13688, resulta viable el dictado del pertinente acto resolutivo;

Por ello

**EL DIRECTOR GENERAL DE CULTURA Y EDUCACION
RESUELVE**

ARTÍCULO 1º. Aprobar el Diseño Curricular del Curso de Capacitación Laboral: MANIPULADOR DE ALIMENTOS cuya fundamentación, estructura, módulo y certificación, obran como Anexo 1 que forma parte de la presente Resolución y consta de cuatro (4) folios.

ARTÍCULO 2º. Aprobar las Consideraciones para su implementación en los centros, extensiones, anexos y servicios agregados de Formación Laboral Especial, que obran como Anexo 2 que forma parte de la presente Resolución y consta de un (1) folio.

ARTÍCULO 4º. La presente Resolución será refrendada por los señores Vicepresidente 1º del Consejo General de Cultura y Educación y Subsecretario de Educación de este Organismo.

ARTÍCULO 5º. Registrar esta Resolución que será desglosada para su archivo en la Dirección de Coordinación Administrativa, la que en su lugar agregará copia autenticada de la misma; comunicar al Departamento Mesa General de Entradas y Salidas; notificar al Consejo General de Cultura y Educación; a la Subsecretaría de Educación; a la Dirección Provincial de Educación de Gestión Privada; a la Dirección Provincial de Gestión Educativa; a la Dirección Provincial de Gestión y Contralor Agroalimentario y Uso de los Recursos Naturales y Pesqueros del Ministerio de Asuntos Agrarios y Producción; al Departamento de Inscripción de productos de consumo de la Dirección del Laboratorio Central de Salud Pública; al Departamento de Contralor de Productos y el Área de Capacitación en Calidad Alimentaria de la Dirección de Fiscalización Sanitaria, dependientes de la Subsecretaría de Control Sanitario del Ministerio de Salud, a la Comisión de Vinculación interministerial del Ministerio de Salud y Asuntos Agrarios, a la Dirección Provincial de Consejos Escolares, a la Dirección de Formación Profesional de la Dirección Provincial de Educación Técnico Profesional; a la Dirección de Educación Especial, al Consejo Provincial de Educación y Trabajo; a la Unión del Personal Civil de la Nación - U.P.C.N. – de la Seccional provincia de Buenos Aires y a la Dirección Centro de Documentación e Investigación Educativa. Cumplido, archivar.

adr

RESOLUCION Nº 4420

ANEXO 1

CURSO DE CAPACITACIÓN LABORAL

CERTIFICACIÓN:

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Sector de actividad socio-productiva: **SALUD**

Tipo de Certificado: **CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN LABORAL**

Cantidad de horas: **15 horas reloj**

FUNDAMENTACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Desde su origen hasta la llegada al consumidor, los alimentos experimentan distintas transformaciones que les agregan valor. En este trayecto, el producto toma contacto con numerosas superficies y es objeto de una importante manipulación que puede llegar a comprometer su inocuidad, dando origen a las Enfermedades de Transmisión Alimentaria. Para evitar que este riesgo se concrete, es necesario que quienes participan en alguna de las etapas de esa manipulación hayan recibido la formación adecuada.

El Manipulador de alimentos es toda persona involucrada en el manejo de materias primas, aditivos, ingredientes, envases, utensilios y equipos durante el proceso de recepción, elaboración, fraccionamiento, expendio, almacenamiento, transporte y control de productos alimenticios.

En su cadena de transformaciones los alimentos pasan por manos de más de un manipulador. Es preciso que cada uno de ellos tome conciencia de que con su accionar responsable, puede evitar el riesgo potencial de transmisión de gérmenes causantes de enfermedades en los consumidores, además de alterar los mismos por agentes físicos y/o químicos.

El Código Alimentario Argentino (CAA) - Ley N° 18284/69 - es el instrumento legal vigente en el cual se encuentran las regulaciones oficiales de las materias primas, los productos alimenticios, los establecimientos productores, elaboradores y comercializadores de dichos productos, los procesos, equipamientos, utensilios, el almacenamiento, el transporte y las personas que están involucradas en dichas actividades relacionadas con la producción de alimentos destinados al consumo humano.

A través el Decreto N° 2126/71, se declaró la vigencia del CAA en todo el territorio del país, estableciendo que los responsables de su aplicación serán las autoridades sanitarias en sus respectivas jurisdicciones.

Mediante la Ley N° 13230/04, la provincia de Buenos Aires adhirió al CAA, designando en el artículo 1° de su Decreto Reglamentario 2697/05, como autoridades de aplicación de la citada ley al Ministerio de Asuntos Agrarios y al Ministerio de Salud.

El CAA establece en el Artículo 1° - Disposiciones Generales- Capítulo I- que... *“toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fraccione, conserve, transporte, expendá, exponga, importe o exporte alimentos, condimentos, bebidas o primeras materias correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios de cumplir con las disposiciones del presente Código...”*.

El artículo 21 del CAA establece en su apartado A) que el personal de fábricas y comercios de alimentación, cualquiera fuese su índole o categoría, debe estar provisto de Libreta Sanitaria Nacional expedida por la Autoridad Sanitaria Competente.

En su apartado D) determina que las personas que obtengan la Libreta Sanitaria deberán recibir capacitación primaria a través de un curso instructivo, en virtud de estar involucrados en la manipulación de alimentos. Sobre el curso establece que... *“deberá contar como mínimo con los conocimientos de enfermedades transmitidas por alimentos, conocimiento de medidas higiénico-sanitarias básicas para la manipulación correcta de alimentos; criterios*

y concientización del riesgo involucrado en el manejo de las materias primas, aditivos, ingredientes, envases, utensilios y equipos durante el proceso de elaboración”. También establece que... “los cursos podrán ser dictados por capacitadores de entidades Oficiales, Privadas o de las empresas”. La norma expresa además, que... “el contenido de los cursos y los capacitadores deberán ser reconocidos por la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional” y que... “la constancia de participación y evaluación del curso será obligatoria para proceder a la primera renovación anual de la libreta sanitaria”.

Asimismo, la Resolución MERCOSUR 80/96 es un Reglamento Técnico incorporado al CAA y está vigente desde el 01-01-97. Establece las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de manufactura que se deben cumplir sobre las operaciones que se efectúan desde la obtención de la materia prima hasta el alimento terminado, incluyendo el procesamiento, almacenamiento, transporte y comercialización con el objeto de lograr alimentos inocuos, saludables y sanos.

En el apartado 6.1 de la citada Resolución se determina la obligatoriedad de tomar disposiciones para que todas las personas que manipulan alimentos reciban una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal, a fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los mismos.

Por tal motivo, con fecha 31 de enero del 2001 el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, mediante Resolución 438 se crea el Área de Capacitación en Calidad Alimentaria, en el ámbito de la Subsecretaría de Control Sanitario, para la “ instrucción “ correspondiente al apartado anteriormente mencionado, para el desarrollo de los *Cursos de Capacitación para todos los manipuladores de alimentos e inspectores bromatológicos* en sus diferentes niveles.

El enfoque de los Cursos tiende, fundamentalmente, a la determinación del Diagnóstico de Situación de cada establecimiento elaborador de alimentos, a la Calidad Alimentaria y tecnología apropiada, así como también a brindar la Capacitación y/o actualización a las Áreas de Bromatológicas Municipales en materia de inscripción de productos y a los procedimientos administrativos relacionados al tema.

Las tareas a desarrollar por dicha Área estarán orientadas a la Capacitación de Manipuladores de Alimentos en higiene y microbiología alimentaria, inocuidad y seguridad, a la Capacitación de Inspectores Bromatológicos, Cursos de Formador de Formadores en Inspectorías bromatológica y a nivel Gerencial y Empresarial.

El perfil docente de dichos Cursos queda establecido en la Resolución Nº 837/01, como artículo 3º, mediante Resolución 764, de fecha 7 de febrero de 2005.

Competencia

El MANIPULADOR DE ALIMENTOS interviene en el manejo de materias primas, aditivos, ingredientes, envases, utensilios y equipos durante el proceso de provisión, recepción, almacenamiento, producción, elaboración, fraccionamiento, conservación, envasado, transporte, distribución, expendio y control de los productos alimenticios, preservando las condiciones de inocuidad y calidad de los mismos, para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos. Además, será capaz de desempeñar su tarea aplicando las

normas de higiene, seguridad, bioseguridad y de tratamiento de los residuos de manera ética y responsable.

Ámbito de desempeño laboral

El manipulador de alimentos se desempeñará en diferentes ámbitos laborales en los que se produzcan, recepcionen, transporten, almacenen, procesen, conserven, controlen y dispensen alimentos.

Podrá realizar su tarea en forma autónoma o participando activamente en equipos, a partir de la adopción de una actitud de respeto, tolerancia y autoevaluación permanente del propio accionar.

DISEÑO CURRICULAR

REQUISITOS DE INGRESO

El aspirante deberá acreditar ante la institución de Formación Profesional, el dominio de capacidades para la lecto-escritura, la expresión oral y del cálculo matemático básico. Estos saberes pueden haber sido adquiridos dentro del Sistema Educativo o fuera de él. La valoración y acreditación se realizará a través de una evaluación relativa a dichas capacidades por parte de la institución, sin necesidad de solicitar certificado educativo alguno.

ORGANIZACIÓN CURRICULAR

La estructura curricular de este itinerario formativo consta de un módulo.

MÓDULO	CARGA HORARIA
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	15 hs.
Total	15 horas reloj

CERTIFICACIÓN

El alumno/a que haya acreditado este módulo recibirá la certificación de capacitación laboral: **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**.

A continuación se presenta este módulo.

MODULO: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Carga horaria: 15 horas reloj

1. Síntesis introductoria:

El objetivo del módulo es que los cursantes reconozcan la importancia social de su rol, en tanto que una correcta manipulación de los alimentos actúa como medio de prevención y promoción de la salud. Asimismo, analizarán su desempeño como trabajadores y la necesidad de conocer los deberes y obligaciones correspondientes. También, se abordará la normativa específica que rige la manipulación de alimentos en el país y en la jurisdicción.

Si bien la manipulación de alimentos se caracteriza por ser un saber hacer, a través de este módulo los cursantes adquirirán tanto los contenidos relacionados con las habilidades que permitirán una correcta ejecución de las técnicas de dicha manipulación, como también los contenidos que sirvan como soporte o base para acceder a la fundamentación conceptual de los procesos implicados en la manipulación. De este modo, se espera que el manipulador de alimentos sepa por qué y con qué fin se realizan determinadas acciones en el manejo de los productos alimenticios, acorde con su perfil profesional, identificando las condiciones del trabajo decente (OIT)

2. Expectativas de logro:

Finalizado el módulo el cursante estará capacitado para el/la:

- ✓ Reconocimiento de la incidencia de la alimentación en la preservación de la salud.
- ✓ Análisis del rol y de la responsabilidad social del manipulador de alimentos.
- ✓ Identificación de los peligros físicos, químicos y biológicos que alteran los alimentos.
- ✓ Adquisición de procedimientos operativos estandarizados de higiene y desinfección.
- ✓ Realización de buenas prácticas de manufactura respetando las normas de seguridad, bioseguridad e higiene.
- ✓ Interpretación del marco legal normativo que rige la manipulación de alimentos y sus derechos y obligaciones laborales.

3. Contenidos:

Desempeño profesional. El rol y la responsabilidad social del manipulador. Encuadre normativo. Derechos y deberes del manipulador de alimentos como trabajador. Características del trabajo decente (OIT)

Alimentos: definición, clasificación y composición.

Peligros físicos, químicos y biológicos en los alimentos.

Generalidades de microbiología alimentaria.

Enfermedades transmitidas por alimentos: definición, clasificación, vías de transmisión, formas de prevención. Alimentos involucrados. Contaminación cruzada.

Buenas prácticas de manufactura aplicadas a: la higiene del personal, los procesos, el uso de agua segura, la materia prima, aditivos, ingredientes, producto intermedio, producto final, el equipamiento, los utensilios, la infraestructura y el ambiente de trabajo.

Procedimientos operativos estandarizados de higiene y desinfección: materiales y métodos.

Manejo integrado de plagas: materiales y métodos. Manejo responsable de residuos.

Métodos de conservación y elaboración de alimentos: físicos, químicos y biológicos.

Envases de alimentos: materiales y mecanismos.

4. Actividades:

A fin de desarrollar las capacidades y contenidos planteados en el módulo, se recomienda organizar el aprendizaje con una modalidad de taller, en el cual se propongan actividades tales como:

- **Prácticas:** comprende tareas prácticas, a través las cuales se intenta que los estudiantes vinculen la formación académica y los requerimientos del sector laboral y se aspira a que superen la problemática derivada de la dicotomía entre la teoría y la práctica, pues propician una articulación entre los conocimientos con las habilidades, lo intelectual con lo instrumental y los saberes teóricos con los saberes de la acción.
- **Resolución de problemas:** en las que se aborden diferentes situaciones propias de la manipulación de alimentos: desde la etapa de recepción de la mercadería hasta la de tratamiento de los residuos, recurriendo para la solución de cada problema planteado, a la fundamentación conceptual adquirida.
- **Técnicas de asunción de roles:** selección de actividades del manipulador de alimentos para abordar situaciones complejas o conflictivas.
- **Análisis de casos:** discusión crítica y argumentación conceptual en pequeños grupos, centrándose en la función del manipulador de alimentos y su integración en equipos de trabajo
- **Trabajo grupal:** que involucren la discusión de películas, programas de TV, lecturas guiadas de material bibliográfico y/o periodístico. Uso y aplicación de variadas técnicas de animación. Dramatizaciones, juego de roles.

5. Entorno de aprendizaje:

Para el desarrollo del presente curso se requiere de lugar acondicionado para el trabajo en aula – taller, que propicie la participación en tareas grupales y clases expositivas dialogadas.

6. Pautas de evaluación:

Los cursantes deberán aprobar una evaluación escrita.

Además, para orientar la evaluación, se proponen algunos indicadores que pueden ser utilizados como evidencias a partir de las cuales inferir si los cursantes han alcanzado las expectativas de logro propuestas en el módulo:

- Identifica las responsabilidades propias de su ocupación
- Diferencia sus deberes y derechos como trabajador.
- Reconoce el marco normativo que rige la manipulación de alimentos.
- Enumera las enfermedades de transmisión alimentaria.
- Conoce las condiciones de los procesos de trabajo (instalaciones, maquinaria y equipos) para las buenas prácticas de manufactura, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene establecidas.

- Describe las buenas prácticas de manufactura aplicándolas a la higiene del personal, los procesos, el uso de agua segura, la materia prima, aditivos, ingredientes, producto intermedio, producto final, el equipamiento y los utensilios.
- Reconoce los procedimientos de operativos de la limpieza y desinfección del área de trabajo, según la normativa respectiva.
- Identifica los métodos y materiales para el manejo integrado de plagas y residuos.
- Diferencia los diferentes procesos de conservación establecidos para cada producto, de acuerdo a las normas de seguridad e higiene.
- Describe las características que deben poseer los envases y embalajes teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene establecidas.

7. Perfil docente:

Profesional con título superior, con formación en el manejo higiénico sanitario de los alimentos, inscripto en el Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos del Ministerio de Salud, Área de Calidad Alimentaria; con estudios pedagógicos que califiquen su ingreso y promoción en la carrera docente.

ANEXO 2

CONSIDERACIONES PARA SU IMPLEMENTACIÓN EN LOS CENTROS, EXTENSIONES, ANEXOS Y SERVICIOS AGREGADOS DE FORMACIÓN LABORAL

Pautas de admisión, permanencia y egreso:

Corresponden las mismas pautas de admisión, permanencia y egreso establecidas en el Anexo III, Ítem 9, Centros de Formación Laboral, de la Resolución N° 3972/02.

Acreditación de Saberes:

Para su concreción en los centros, extensiones, anexos y servicios agregados de Formación Laboral, los módulos de la estructura curricular deberán implementarse con flexibilidad temporal, dando así cabida a los diferentes procesos educativos que requiere la diversidad de los alumnos que cursen estos itinerarios formativos.

Se trata de que cada alumno aprenda en la medida de sus posibilidades los contenidos definidos para cada módulo. Por consiguiente, el único indicador para valorar en qué momento un alumno finaliza un módulo para comenzar otro, es el logro de las expectativas prescriptas.

El alumno que haya aprobado las capacidades correspondientes a cada módulo Curso de Capacitación laboral: **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**, recibirá la constancia de acreditación de saberes.

Certificación:

El alumno que haya acreditado la totalidad de los módulos de este Curso de Capacitación laboral recibirá la certificación de la calificación profesional de: **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**.

Perfil docente:

Profesional con título superior, con formación en el manejo higiénico sanitario de los alimentos, inscripto en el Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos del Ministerio de Salud, Área de Calidad Alimentaria; con estudios pedagógicos que califiquen su ingreso y promoción en la carrera docente.