

REGLAMENTASE EL FUNCIONAMIENTO DEL “REGISTRO DE CAPACITADORES DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS ACREDITADOS ANTE EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES” Y DEL “REGISTRO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES”

Buenos Aires, 24 de julio de 2003.

Visto la delegación de facultades referidas a la competencia y jurisdicción, como así también las de carácter reglamentarias previstas en los artículos 2°, 4°, 70 Y concordantes del Decreto N° 782/GCBN 01 (B.O. N° 1220); y

CONSIDERANDO:

Que, atento al tiempo transcurrido desde la publicación y entrada en vigencia del Decreto citado en el Visto, y encontrándose reunidas todas las condiciones fácticas y jurídicas para iniciar el cumplimiento y ejecución de la norma jurídica de marras, corresponde, consecuentemente, que esta Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria proceda a ejercer las potestades reglamentarias que la misma le fija;

Que, en tal sentido, por obvias razones de economía y celeridad procedimental, conforme las prescripciones del Decreto N° 1.510/GCBN97, se deviene necesario e imprescindible unificar en un solo texto normativo todas aquellas funciones legisferantes que le han sido delegadas a esta Dirección General;

Que, en relación con el planteo antedicho, se procederá en la presente disposición administrativa a regular no sólo aquellos parámetros conductuales que determinan el Decreto N° 782/GCBN01, sino que, además, viene al caso, también prever todas aquellas cuestiones jurigénicas y fácticas que puedan sucederse a raíz de la aplicación del nuevo artículo 21 del Código Alimentario Argentino;

Por ello, y conforme las facultades que le confieren la legislación vigente;

LA DIRECTORA GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DISPONE:

Artículo 1° -La Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, delega en la Dirección de Programas y Capacitación la ejecución y cumplimiento de las misiones y funciones que se establecen en esta Disposición Administrativa, la que tendrá a su cargo la confección, mantenimiento, actualización, rectificación y administración de los siguientes registros:

- a) "Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires".
- b) "Registro de Manipuladores de Alimentos del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires., en el que se procederá a inscribir a todas las personas involucradas en el manejo de materias primas, aditivos, ingredientes, envases, utensilios y equipos durante el proceso de elaboración, fraccionamiento, expendio, almacenamiento y transporte de productos alimenticios y que hayan aprobado el curso de capacitación de manipulación de alimentos.

Del Trámite

Artículo 2° -El trámite de inscripción en el "Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires", se realizará de la siguiente manera:

- a) La documentación correspondiente que se solicita en el artículo 3°, se presentará ante la Mesa de Entradas de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, previo pago del timbrado correspondiente según el arancel vigente. La actuación será girada a la Dirección de Programas y Capacitación.
- b) La Dirección de Programas y Capacitación, 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 por cédula al interesado que podrá retirar el correspondiente certificado en la sede de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, y, cumplido el desglose, se dispondrá el archivo de la actuación administrativa.
- c) Si se formularan observaciones, se notificarán las mismas mediante cédula al administrado. En el caso de que éste subsanare las cuestiones planteadas dentro del plazo establecido en la mencionada cédula, el trámite continuará conforme a lo dispuesto en el inciso b).
- d) Si no fuesen subsanadas dichas observaciones en el plazo establecido en la cédula de notificación, transcurrido sesenta (60) días hábiles de operado el vencimiento, la Dirección de Programas y Capacitación dispondrá la depuración de la actuación administrativa, debiendo el interesado, en este caso, iniciar un nuevo trámite de inscripción.
- e) Para el caso de que se deniegue la inscripción solicitada, el interesado podrá plantear los recursos previstos en el Decreto N° 1.510/GCBN97 (L.P.A.C.B.A.).

De la Inscripción

Artículo 3° -Son requisitos para la inscripción en el "Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires" la presentación de la siguiente documentación, la que será tramitada ante la Mesa de Entradas de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria:

- a) Original y copia para su certificación, de las hojas primera y segunda del Documento Nacional de Identidad o Documento Único 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".
- b) Fotocopia certificada de "Título de Grado Universitario", debidamente legalizado, de carreras oficialmente reconocidas cuya formación contenga conocimientos sobre el manejo higiénico-sanitario de los alimentos.
- c) Original y copia del último comprobante de pago de la matrícula profesional en el caso que corresponda.
- d) Curriculum Vitae.
- e) Antecedentes laborales como profesional en el rubro alimenticio con un mínimo de 3 años de antigüedad y/o como docente de carreras universitarias 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.
- f) Formulario que entregará la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, en el cual deberá constar el pago del timbrado que corresponda según la Ley Tarifaria vigente; como así también constituir domicilio legal dentro del ejido de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. -
- 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 Programas y Capacitación, dependiente de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, según el Anexo 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 entregada a los capacitados por el capacitador, asumiendo éste el cargo del mismo.

Artículo 4º -Cumplidos los recaudos citados en los artículos precedentes, la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, a través de la Dirección de Programas y Capacitación, extenderá un certificado de inscripción en el registro, bajo la denominación "Capacitador de Manipuladores de Alimentos acreditado ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires".

Artículo 5º -La inscripción en el "Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires" tendrá una vigencia de dos (2) años a partir de su incorporación al mismo.

Artículo 6º -La renovación de dicha inscripción en el "Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires" deberá solicitarse ante la Mesa de Entradas de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, dentro de los treinta (30) días previos a su vencimiento. La Dirección de Programas y Capacitación procederá al desarchivo de las actuaciones pertinentes, a los fines de su tramitación. Para efectivizar dicha renovación, el capacitador deberá:

- a) Presentar en la Mesa de Entradas de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria el formulario de renovación, provisto por ésta, con la constancia del pago del timbrado correspondiente según el arancel estipulado por la Ley Tarifaria vigente.
- b) Dar cumplimiento a los requisitos exigidos por la presente reglamentación en el Art. 3º, incisos c), d) y g), debiendo presentarse dicha documentación en forma actualizada.

Artículo 7º -Los capacitadores están obligados a mantener actualizada ante la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria la información pertinente solicitada en los artículos 3º y 8º.

Artículo 8º -Los capacitadores de manipuladores de alimentos acreditados en el registro del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires deberán, a través de la Mesa de Entradas de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, presentar -previo a la iniciación de los cursos-, el formulario de práctica que a tal fin se entregue consiguiendo los siguientes datos:

- a) Datos del Capacitador: Número de registro del Capacitador; 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, el que obligatoriamente estará dentro del ejido de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires; 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 que integra la presente disposición, excepto en el caso que el manipulador se encuentre inhabilitado 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 comunicar dicha situación a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria al momento de cumplimentar lo solicitado por ésta en los incisos c) y d) del artículo 9º de la presente.
- 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.

Artículo 9º -Una vez finalizado el curso y evaluados los capacitados, ya fin de inscribir al manipulador de alimentos que aprobó el curso en el "Registro de Manipuladores de Alimentos de la Ciudad de Buenos Aires", el capacitador deberá presentar en la Mesa de Entradas de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, a efectos de informar a la Dirección de Programas y Capacitación, conforme el formulario que se entregará a tal efecto, los siguientes datos:

- a) Datos del Capacitador: Número de registro del Capacitador, 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, esta última característica sujeta a lo dispuesto en el Anexo integrante de esta disposición).

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

Artículo 10 -Cumplidos los recaudos citados en los artículos precedentes, la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, por intermedio de la Dirección de Programas y Capacitación, extenderá un certificado de inscripción en el registro, bajo la denominación "Manipulador de Alimentos registrado ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires". El mismo será personal e intransferible, y entregado a través de la Mesa de Entradas de la mencionada Dirección General al manipulador bajo una constancia de acuse de recibo, prestando éste conformidad en dicha recepción, dentro de un plazo de treinta (30) días.

Artículo 11 -La inscripción en el "Registro de Manipuladores de Alimentos del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. tendrá una vigencia de dos (2) años a partir de su incorporación al mismo.

Artículo 12 -La renovación de dicha inscripción en el "Registro de Manipuladores de Alimentos del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. deberá solicitarse ante la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria dentro de los treinta (30) días previos a su vencimiento.

De los Locales

Artículo 13 -Respecto de los locales donde se dictarán los cursos, los mismos deberán ajustarse a los siguientes requerimientos:

a) Estar habilitados, a tal fin, por las autoridades competentes del Estado Nacional y/o del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

b) Tratarse de un establecimiento industrial y/o comercial cuando el cupo de personal a capacitar que preste tareas en dicho lugar sea de treinta (30) o más alumnos y que, por razones operativas, así lo justifiquen.

c) Tratarse de instituciones que posean personería jurídica y cuyas actividades se vinculen a la actividad alimentaria pero que no se encuentren sujetas a habilitación.

Para el caso de los incisos b) y c) la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, como autoridad de aplicación del presente reglamento, dictará el pertinente acto administrativo autorizando o rechazando el lugar para el dictado de los cursos.

Queda expresamente prohibido dictar cursos en domicilios particulares y/o locales no habilitados en los términos del inciso a) con las excepciones previstas en el presente artículo. Aranceles

Artículo 14 -Los aranceles a pagar serán los que se encuentren establecidos en la "Ley Tarifaria" vigente al momento de la promoción del trámite. Contralor

Artículo 15 -La Dirección de Programas y Capacitación 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 General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Sanciones

Artículo 16 -De constatarse algún incumplimiento de las obligaciones a cargo del capacitador se le aplicará la multa que fija el artículo 9º, inciso a) de la Ley N° 18.284 (Código Alimentario Argentino); quedando el juzgamiento de la misma a cargo de la Unidad Administrativa de Control de Faltas del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, o del ente oficial que la reemplace. En caso de reincidencia será dado de baja del registro sin derecho a reinscribirse, debiéndose publicar esta medida en el Boletín Oficial. En aquellos casos en que el capacitador incurra en faltas menores, o se constataren reiteradas evaluaciones insatisfactorias por parte de los capacitados que hayan sido entreliados por un mismo capacitador, por única vez, se le hará la observación que corresponda y se le brindará asesoramiento en la Dirección de Programas y Capacitación. Cumplida la instancia del asesoramiento, si perduran dichas situaciones, el capacitador será dado de baja del "Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires", ordenándose la publicación en el Boletín Oficial de la disposición que determine dicha separación registral.

Artículo 17 -A los fines interpretativos de esta disposición administrativa reglamentaria, se considerarán faltas a las siguientes: 1º) Falta Menor: a) que sean observadas por la Dirección de Programas y Capacitación más de tres advertencias técnicas y/o didácticas al capacitador en un período de un año, y b) realizar modificaciones de los cronogramas o del local o establecimiento en el que se impartirán los cursos correspondientes sin la previa comunicación en tiempo y forma a la autoridad competente; y 2º) Falta Mayor: a) estar y/o encontrarse inhabilitado para el ejercicio de su profesión por resolución judicial y/o administrativa y/o por cualquier autoridad legítima que pudiera disponer dicha medida (Colegios Profesionales, Academias, Universidades, etc.), b) reiteración de tres faltas menores en un año, y c) la ocurrencia en falsedad en alguno de los datos personales del capacitador o de los capacitados que fueran proporcionados a la autoridad de aplicación y fiscalización.

Artículo 18 -Para aquellas cuestiones que no estuviesen previstas en esta disposición administrativa reglamentaria, se aplicarán en forma supletoria las normas dispuestas en el Decreto N° 1.51 O/GCBN 97 (L.P.A.C.B.A.).

Disposiciones Internas

Artículo 19 -La nómina de los manipuladores inscriptos en el "Registro de Manipuladores de Alimentos del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires" será remitida en forma sistemática a la Secretaría de Salud o al ente oficial sanitario que lo reemplace, para su conocimiento.

Artículo 20 -Regístrese, publíquese en el Boletín Oficial de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y para su conocimiento y notificación. pase a la Dirección de Programas y Capacitación. Cumplido. archívese.

ANEXO -DISPOSICIÓN N° 262/DGHYSA/O3

1. Contenidos Mínimos:

El curso dictado por los capacitadores acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, 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) Generalidades de la microbiología alimentaria.
- c) Agentes físicos, químicos, microbianos y parasitarios.
- 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) Definición de: alimento genuino, alterado, adulterado, contaminado, infectante, tóxico, fraudulento. Criterio sanitario a seguir en cada caso.
- j) Envasado: materiales, mecanismos. Utensilios: materiales. k) Control de plagas: porqué? Cómo?

Nivel Intermedio:

- a) Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E. T.A.): definición y clasificación.
- b) Generalidades de la microbiología alimentaria.
- c) Agentes físicos, químicos, microbianos y parasitarios.
- 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 (BPM.): 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) Definición de: alimento genuino, alterado, adulterado, contaminado, infectante, tóxico, fraudulento. Criterio sanitario a seguir en cada caso.
- j) Envasado: materiales, mecanismos. Utensilios: materiales. k) Control de plagas: porqué? Cómo?
- 1) Elaboración de manuales de limpieza y desinfección. Procesos Operativos Estandarizados de Sanitización ¿Qué?, ¿Cómo?, ¿Con qué?, ¿Cuándo? Rotación de productos.
- m) Legislación alimentaria.
- n) Condiciones higiénico sanitarias a tener en cuenta ante la presencia de visitas.
- o) Sanidad del personal. Exigencias, su importancia p) Documentación y registros. Controles.
- q) Capacitación, necesidades y fundamentos.

Nivel Avanzado:

- a) Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E. T.A.): definición y clasificación.
- b) Generalidades de la microbiología alimentaria.
- c) Agentes físicos, químicos, microbianos y parasitarios.
- 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) Definición de: alimento genuino, alterado, adulterado, contaminado, infectante, tóxico, fraudulento. Criterio sanitario a seguir en cada caso.
- j) Envasado: materiales, mecanismos. Utensilios: materiales. k) Control de plagas: porqué? Cómo?
- 1) Elaboración de manuales de limpieza y desinfección. Procesos Operativos Estandarizados de Sanitización ¿Qué?, ¿Cómo?, ¿Con qué?, ¿Cuándo? Rotación de productos. m) Legislación alimentaria.
- n) Condiciones higiénico sanitarias a tener en cuenta ante la presencia de visitas.
- o) Sanidad del personal. Exigencias, su importancia p) Documentación y registros. Controles.
- q) Capacitación, necesidades y fundamentos. r) Diseño de instalaciones y equipo
- s) Sistemas de aseguramiento de inocuidad t) HACCP: fundamentos y aplicación u) Auditorías internas y externas

2. Bibliografía Básica:

- ? "Curso de higiene para manipuladores de alimentos", Hazelwood, D. y Mc Lean, A. D., Ed. Acribia S.A., Zaragoza, 1991.
- ? "Alimentos -Guía para B.P.M. -Manual de HACCP", Ed. El Obra- dor, 1997.
- ? "Higiene de los alimentos, Catering aéreo", Almeida, Claudio y otros- OPS, 1995.
- ? "Microbiología moderna de los alimentos", Jay, J.M., Ed. Acribia, 1994
- ? "Manual básico para manipuladores de alimentos", Instituto del Alimento, Rosario.
- ? "GMP-HACCP", Folgar, O., Ed. Macchi, 2000.
- ? "Código Alimentario Argentino" -Ley N° 18.284.

ANEXO -DISPOSICIÓN N° 2621 DGHYSAIO3 (continuación)

3. MODALIDADES

Nivel	Carga horaria Total mínima	% Asistencia mínima	Examen final *
			Nota de aprobación 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.