



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA
*Ministerio de Producción, Ciencia
E Innovación Tecnológica*

Anexo I

Programa de contenidos mínimos del Curso de Capacitación en Manipulación Segura de los Alimentos.

Nota: los municipios, comunas y comunidades regiones les podrán incorporar temas de problemáticas alimentarias locales.

Tema 1.- GENERALIDADES

CAA normativa Cadena agroalimentaria. Concepto. Seguridad Alimentaria. ¿Qué es un Alimento?

Tema 2.- ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

Principales recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten. 2.1 Concepto de alimento libre de gluten seguro. 2.3 Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.

Tema 3.- TEMA 3: ALIMENTOS SEGUROS

Definición de alimento seguro (inocuo). 3.2 Definición de peligro. Definición de riesgo. 3.3 Clasificación de peligros: físicos, químicos, biológicos. 3.4 Microorganismos. Clasificación de los microorganismos: tecnológicos, nutricionales, alterantes, patógenos. 3.5 Factores que influyen en el desarrollo microbiano: temperatura; pH; disponibilidad de agua, oxígeno y nutrientes; tiempo. 3.6 Alimentos de alto y bajo riesgo.

TEMA 4: CINCO CLAVES PARA MANTENER LOS ALIMENTOS SEGUROS

*4.1 Clave 1: mantener la higiene. Higiene personal, lavado de manos, vestimenta adecuada, estado de salud del manipulador, hábitos en el trabajo. Manejo de desperdicios y desechos. Limpieza y desinfección: definiciones, métodos, agentes químicos, procedimientos, control de plagas
4.2 Clave 2: separar alimentos crudos de cocidos. Contaminación. Contaminación cruzada directa e indirecta. ALG 4.3 Clave 3: mantener los alimentos a temperaturas seguras. Conservación y almacenamiento de*

materias primas y productos terminados. Transporte y distribución de materias primas y alimentos. Mantenimiento de la cadena de frío. 4.4 Clave 4: cocinar completamente los alimentos. Temperatura y tiempo de cocción. 4.5 Clave 5: utilizar agua y alimentos seguros. Agua segura. Limpieza de tanques. Rotulación de alimentos envasados en ausencia del consumidor. Selección de proveedores. Trazabilidad. 4.6 El rol del consumidor: selección, compra y traslado de alimentos para consumo familiar. Conservación de alimentos en heladeras y freezers domiciliarios. Procedimientos correctos para descongelar alimentos.

TEMA 5: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)

5.1 Definición de ETA. Definición de brote. Clasificación: intoxicación, infección, toxiinfección. Multicausalidad de las ETA: fuentes de contaminación; agentes etiológicos, dosis infectiva; alimentos vulnerables; susceptibilidad del huésped, grupos de riesgo. 5.2 ETA frecuentes: salmonelosis, shigelosis, infección por Bacillus cereus, intoxicación estafilocócica, botulismo, intoxicación por Clostridium perfringens, gastroenteritis por Escherichia coli patógenas, SUH, triquinelosis, listeriosis, cólera, hepatitis A.

TEMA 6: SISTEMAS DE GESTIÓN PARA GARANTIZAR ALIMENTOS SEGUROS

6.1 Definición de Buenas Prácticas. Beneficios de su aplicación. Aplicación a lo largo de la cadena agroalimentaria. 6.2 Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) 6.3 Buenas Prácticas Pecuarias (BPP) 6.4 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). MIP, POES. Procedimientos, instructivos, registros. Incumbencias y responsabilidades. Obligatoriedad de su aplicación. 6.5 Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA
*Ministerio de Producción, Ciencia
E Innovación Tecnológica*

ANEXO II, inciso a)
ACUERDO DE COLABORACIÓN CON MUNICIPALIDAD
DE
RESOLUCIÓN MINISTERIAL N°.....

Entre la Dirección General de Control de la Industria Alimenticia representada por el en su carácter de Director General, con domicilio en, de la ciudad de Córdoba, en adelante Dirección General, por una parte, y por la otra la Municipalidad de....., representada por el/la Sr/a.....en su calidad de Intendente con domicilio ende la localidad de.....en adelante Municipalidad, se acuerda:

Artículo 1º: El presente se celebra conforme a lo estatuido por la Resolución N°..... del Ministerio de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica, cuyas prescripciones las partes declaran conocer.

Artículo 2º: La Municipalidad deberá gestionar CIDI nivel 2 (<https://ciudadanodigital.cba.gov.ar/cci/>) en caso de no poseerlo.

Artículo 3º: La Municipalidad gestionará su inscripción en el Registro Provincial de Capacitadores. Al efecto completará el formulario provisto por la Dirección General y aportará los datos personales y profesionales de sus capacitadores, sus currículums vitae, copias certificadas de sus títulos terciarios y/o universitarios, matrículas colegiales de corresponder, programas de estudios de la carrera cursada y certificados analíticos. Además, aportará una propuesta pedagógica y el logo del municipio en formato PNGTAMAÑO 200X200. La Dirección General aprobará la inclusión en el Registro de la Municipalidad como ente capacitador y la reconocerá como tal, de corresponder. La Municipalidad informará cualquier modificación en su nómina de capacitadores.

Artículo 4°: La Municipalidad dictará el Curso de Capacitación en Manipulación Segura de los Alimentos por medio de sus docentes capacitadores inscriptos, según el programa explicitado en el Anexo I de la Resolución N°....., pudiendo incorporar contenidos atinentes a su problemática local una vez autorizados por la Dirección General. Al efecto, la Dirección General proveerá a la Municipalidad de un manual teórico/práctico. La duración mínima del curso será de siete (7) horas.

Artículo 5°: El Curso de Capacitación en Manipulación Segura de los Alimentos será dictado de manera presencial y/o virtual con una frecuencia mínima de 1 vez al mes.

Artículo 6°: La Municipalidad, por medio de sus docentes capacitadores registrados, evaluará de manera presencial a quienes realicen el Curso de Capacitación en Manipulación Segura de los Alimentos. Asimismo, expedirá constancia de las calificaciones, llevará un archivo de las evaluaciones y un registro de los evaluados y del resultado de sus exámenes.

Artículo 7°: La Municipalidad entregará el Carnet de Manipulador de Alimentos, a quienes aprueben la evaluación de conocimientos. Para la validez del carnet, la Municipalidad deberá gestionar la inscripción de los manipuladores en el Registro Provincial de Manipuladores de Alimentos.

Artículo 8°: La Municipalidad evaluará, mediante una prueba presencial de conocimientos, a quienes deban renovar el Carnet de Manipulador de Alimentos. Aprobada esta, se procederá a la renovación y a registrar los datos pertinentes en el Registro Provincial de Manipuladores de Alimentos. Se aplicará a las evaluaciones lo acordado en el artículo 6°.

Artículo 9°: La Municipalidad otorgará los duplicados del Carnet de Manipulador de Alimentos en caso de robo, deterioro o pérdida.

Artículo 10°: La Dirección General proveerá a la Municipalidad el sistema informático respectivo para la emisión del Carnet de Manipulador de Alimentos y las instrucciones para su uso.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA
Ministerio de Producción, Ciencia
E Innovación Tecnológica

Artículo 11°: Los costos necesarios para cumplimentar lo aquí acordado son a cargo de la Municipalidad, pudiendo esta fijar y percibir un arancel por cada manipulador capacitado

Artículo 12°: La Municipalidad deberá informar a la Dirección General las fechas de las capacitaciones para su difusión y toda información que le sea requerida para un mejor funcionamiento del sistema. Además, prestará colaboración a las tareas de fiscalización que lleve a cabo la última.

Artículo 13°: Cualquiera de las partes puede rescindir el presente, preavisando fehacientemente con sesenta (60) días de anticipación

Las partes constituyen domicilio en los denunciados precedentemente. Sin más y de conformidad, se firman dos ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la ciudad de Córdoba, a los..... días del mes de..... del año.....

**municipalidad/ comuna o comunidad regional de acuerdo al caso.*

ANEXO II inciso b)
ACUERDO DE COLABORACIÓN CON CAPACITADORES
RESOLUCIÓN MINISTERIAL N°.....

Entre la Dirección General de Control de la Industria Alimenticia, representada por su Director General _____, con domicilio en calle _____ de la ciudad de Córdoba, en adelante Dirección General, por una parte, y por la otra, _____ representada por _____ se acuerda:

Artículo 1°: El presente se celebra conforme a lo estatuido por la Resolución Ministerial N°

Artículo 2°: El Capacitador deberá gestionar CIDI nivel 2 (<https://ciudadanodigital.cba.gov.ar/cci/>).

Artículo 3°: El Capacitador gestionará su inscripción en el Registro Provincial de Capacitadores. Al efecto completará el formulario provisto por la Dirección General, aportará los datos personales y profesionales de sus docentes capacitadores y acompañará sus currículums vitae, copias certificadas de sus títulos terciarios y/o universitarios, constancias de las matrículas colegiales, certificados analíticos de la carrera cursada y programas de estudios. Asimismo, acompañará una propuesta pedagógica como requisito fundamental para evaluar el cumplimiento de los contenidos a impartir. La Dirección General aprobará la inclusión en el Registro del Capacitador y lo reconocerá como tal, de corresponder. El Capacitador informará de cualquier modificación en su nómina de docentes capacitadores.

Artículo 4°: El Capacitador dictará el Curso de Capacitación en Manipulación Segura de los Alimentos por medio de sus docentes capacitadores inscriptos, según el programa explicitado en el Anexo I de la Resolución N°, pudiendo incorporar contenidos una vez autorizados por la Dirección General. Al efecto, la Dirección General proveerá al Capacitador de un manual teórico/práctico. La duración mínima del curso será de siete (7) horas.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA
Ministerio de Producción, Ciencia
E Innovación Tecnológica

Artículo 5°: El Curso de Capacitación en Manipulación Segura de los Alimentos será dictado por el Capacitador de manera presencial o bajo la modalidad virtual. Cada curso podrá tener un cupo máximo de 100 alumnos.

Artículo 6°: El Capacitador, por medio de sus docentes capacitadores registrados, evaluará de manera presencial a quienes realicen el Curso de Capacitación en Manipulación Segura de los Alimentos. Entregará a quienes aprueben el mencionado curso un certificado que acredite la identidad de la persona (nombre y DNI), la fecha que rindió el examen, la calificación y llevará un registro de las evaluaciones.

Artículo 7°: El Capacitador informará por escrito a la Dirección General el resultado de las evaluaciones de conocimientos que contemple las identidades de las personas (nombre completo y DNI), la fecha y localidad en la cual rindió el examen y las calificaciones.

Artículo 8°: Los costos necesarios para cumplimentar el dictado de las capacitaciones son a cargo del Organismo Capacitador, quien, además, podrán fijar aranceles correspondientes al dictado de clases y a la toma de la evaluación de conocimientos.

Artículo 9°: El Capacitador deberá informar a la Dirección General las fechas de las capacitaciones para su difusión y aportará la información que le sea requerida para un mejor funcionamiento del sistema.

Artículo 10°: Cualquiera de las partes puede dejar sin efecto el presente acuerdo pre avisando fehacientemente con sesenta (60) días de anticipación. Las partes constituyen domicilio en los denunciados precedentemente.

Sin más y de conformidad, se firman dos ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la ciudad de Córdoba, a losdías del mes dedel año 2023.