

Guía para la implementación del art. 21 del CAA

Carnet de manipulador de alimentos

Recomendada por CONAL - Acta n° 130



Ministerio de Salud
Argentina

ÍNDICE

Siglas y Acrónimos	2
Presentación	3
Antecedentes	4
Acerca de los principales elementos a tener en cuenta para la implementación de la nueva normativa sobre capacitación a manipuladores de alimentos:	5
1. Carnet de Manipulador de Alimentos	5
2. Manipuladores de alimentos	7
3. Capacitadores	8
4. Modalidad de los cursos	9
5. Contenidos mínimos de los cursos	10
6. Metodología de enseñanza	13
7. Evaluación y seguimiento	13
8. Registros públicos	15
9. Análisis de salud	16
Anexos	17

SIGLAS Y ACRÓNIMOS

ANMAT: Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica

ASJ: Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales

CAA: Código Alimentario Argentino

CONAL: Comisión Nacional de Alimentos

CONASE: Consejo Asesor de la CONAL

ETA: Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

FAO: Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación

INAL: Instituto Nacional de Alimentos

OMS: Organización Mundial de la Salud

OPS: Organización Panamericana de la Salud

PFCA: Programa Federal de Control de Alimentos

RENAPRA: Red Nacional de Protección de Alimentos

SNCA: Sistema Nacional de Control de Alimentos

PRESENTACIÓN

La capacitación en inocuidad de los alimentos es una acción indispensable para reducir el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Es por ello que desde diversos organismos internacionales de salud se recomienda priorizar la capacitación del personal que manipula alimentos con un enfoque basado en la prevención.

En este sentido, la transformación de hábitos en la manipulación de alimentos requiere del desarrollo de acciones que contribuyan a la reflexión sobre el impacto de las prácticas laborales en la inocuidad de los alimentos, y a la identificación de la importancia del rol sanitario de los manipuladores en toda la cadena agroalimentaria.

Por otro lado, las metodologías de enseñanza destinadas a adultos y las formas de transmisión de los contenidos técnicos relacionados con la manipulación segura de los alimentos representan un aspecto clave en los procesos de enseñanza- aprendizaje de esta temática, dado que dichos saberes devienen de campos de las ciencias exactas o naturales que requieren de un entrenamiento específico en el ejercicio de la transposición didáctica para que tengan influencia en la transformación de las prácticas cotidianas de los participantes, y por ende, en la prevención de las ETA.

En nuestro país, la capacitación del personal involucrado en la manipulación de alimentos está establecida desde el año 1997 a través de la **Resolución GMC N° 80/96** (6.1. Enseñanza de higiene). Posteriormente, se incorpora al artículo 21 del CAA el requisito de asistencia y aprobación de un curso de capacitación sobre medidas higiénico-sanitarias básicas para la renovación de la libreta sanitaria, a través de las **Resoluciones Conjuntas N° 29/2000 y N° 171/2000** firmadas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación y por la Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria de los entonces Ministerios de Agroindustria y de Salud respectivamente.

En éste camino, se hizo necesario continuar armonizando criterios y exigencias para que todos los manipuladores de alimentos dentro del país posean similares estándares de capacitación y puedan acreditar su condición de manipuladores a través de un instrumento que pueda ser reconocido en cualquier jurisdicción. Como resultado, durante el año 2018, se trabajó en el marco de la CONAL en una propuesta de modificación del artículo 21, que fue incorporada a través de la **Resolución Conjunta N° 12/2019**. Cabe aclarar que en esta resolución, por errores en el trámite administrativo, el texto del artículo todavía no fue publicado en su versión completa, tal como había sido acordado por la CONAL. Por lo tanto, se inició un nuevo trámite a los fines de su rectificación.

El día 16 de agosto de 2019 se publicó la **Resolución Conjunta N° 25/2019** que rectifica la RC N° 12 e incorpora finalmente el Nuevo artículo 21 al CAA.

El objetivo de esta Guía es armonizar y facilitar la aplicación a nivel federal de los nuevos requisitos establecidos en el artículo 21 del Código Alimentario Argentino (CAA) para el otorgamiento del Carnet de manipulador de alimentos. Se pretende entonces orientar la interpretación de la nueva normativa y ofrecer algunas herramientas para su implementa-

ción en todo el territorio nacional.

La Guía fue elaborada por el **Grupo Técnico ad hoc** de la CONAL **“Modificación del Artículo 21 del CAA”** y consensuada por las ASJ integrantes del PFCA.

ANTECEDENTES

A partir de la solicitud presentada por el Ministerio de Agroindustria en diciembre de 2017, durante la **118 Reunión de la CONAL**, la cual requería que sean reconocidos los Cursos de Manipulación de Alimentos (virtuales/presenciales) brindados por Organismos Nacionales a fin de la obtención de la libreta sanitaria en todo el país, los integrantes de la CONAL consideraron oportuno debatir la actualización de todos los requisitos contemplados en el artículo 21 del CAA.

Por otro lado, en los espacios de formación y cooperación técnica que se promovieron desde la Red Nacional de Protección de Alimentos (cuya coordinación se encuentra en el INAL/ANMAT) de manera federal durante el año 2017, surgió la necesidad de implementar nuevas estrategias para fortalecer la formación de los capacitadores en manipulación segura de alimentos. En ese marco, se visualizó la oportunidad de trabajar en la armonización de lo establecido por el artículo 21 y su implementación en el territorio, por lo que se conformó un Grupo de Trabajo colaborativo dentro de la Red que debatió, analizó y avanzó en algunos acuerdos y lineamientos de trabajo. Uno de éstos consistió en un análisis de situación de los requisitos sanitarios existentes en el país para aquellas personas que manipulan alimentos, el cual reflejó la heterogeneidad de situaciones en relación a la implementación del artículo.

Frente al surgimiento del tratamiento del tema en el marco de la CONAL, se ofreció el espacio de RENAPRA para la consolidación de un proyecto de modificación de la normativa vigente, propuesta que resultó aceptada por la Comisión. A partir de allí, se conformó un Grupo Técnico ad hoc “Modificación del Artículo 21 del CAA”, que convocó no sólo a miembros de la Red, sino también, a todas las instituciones y representantes de la Comisión para sumar más miradas y experiencias de trabajo. Como resultado, se conformó un grupo integrado por 132 personas de 22 provincias del país, el cual inició su trabajo en el mes de febrero de 2018.

En relación a la metodología de trabajo del grupo, se desarrollaron diversos encuentros virtuales de debate y se intercambiaron opiniones y experiencias a través de documentos colaborativos en línea. También se hizo una búsqueda de información sobre normativas existentes en otros países y se consultó a diferentes expertos de otros organismos en relación a la utilidad de los análisis de salud solicitados para el otorgamiento de la Libreta Sanitaria.

En la reunión de la **CONAL N° 121** desarrollada el 13 y 14 de junio de 2018, se presentó la

propuesta de modificación del artículo 21 consensuada por el grupo. El proyecto tuvo muy buena recepción y se acordó enviarlo para su tratamiento al Consejo Asesor de la CONAL para que se expida al respecto. Posteriormente, en la Reunión **CONAL N° 124**, se evaluó la propuesta sugerida por dicho Consejo que planteaba acotar la exigencia del CARNET de MANIPULADOR únicamente a aquellas personas que estuvieran en contacto directo con los alimentos, mientras que el resto del personal recibiría una concientización de Buenas Prácticas de Manufactura a cargo del empleador. Luego de analizarse esa sugerencia en la CONAL, se decidió reformular el texto, estableciéndose que el CARNET será requerido igualmente a “toda persona que realice actividades por la cual esté o pudiera estar en contacto con alimentos...”

Finalmente, el proyecto se elevó a Consulta Pública y luego de analizadas las observaciones recibidas, la Comisión acordó mantener la propuesta original y remitir el proyecto de resolución conjunta para que continúe con su trámite administrativo (**Acta CONAL N° 125** de Noviembre de 2018).

Como siguiente paso se consensuó que el Grupo Técnico Ad hoc elabore la presente Guía que profundiza y amplía algunos de los puntos establecidos en el nuevo Artículo 21 del CAA, publicado en el Boletón Oficial a través de la **Resolución Conjunta N° 25/2019**.

ACERCA DE LOS PRINCIPALES ELEMENTOS A TENER EN CUENTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA NUEVA NORMATIVA SOBRE CAPACITACIÓN A MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Desarrollaremos en este apartado los principales puntos que establece el nuevo artículo 21 del CAA profundizando en algunos consensos alcanzados entre las ASJ y brindando algunas recomendaciones y recursos para mejorar el proceso de implementación de esta normativa.

Para acceder al nuevo texto del artículo 21, hacer clic [aquí](#).

Para accede al Anexo 1 del artículo 21, hacer clic [aquí](#).

1. Carnet de Manipulador de Alimentos

¿Cómo se organiza el sistema de otorgamiento del Carnet de Manipulador de Alimentos?

Cada Autoridad Sanitaria Jurisdiccional contará con un acto administrativo que contemple el procedimiento para la emisión del Carnet de Manipulador en su jurisdicción. Por ejemplo, una resolución provincial o una disposición que establezca cómo se va a implementar la nueva normativa y qué cuestiones específicas de la jurisdicción se incorporarán.

Se sugiere que el acto administrativo contemple los siguientes elementos, entre otros:

- ▶ **Carnet:** procedimiento administrativo para su emisión, impresión y entrega.
- ▶ **Curso de manipulación Segura de alimentos:** cómo se desarrollará su dictado (por ejemplo, centralizado en el nivel provincial/ descentralizado en el nivel local), contenidos, carga horaria, etc.
- ▶ **Capacitadores:** criterios para el reconocimiento por parte de la ASJ de los interesados, documentación a presentar y en caso de existir, vigencia del reconocimiento.
- ▶ **Método de verificación** de la información del Carnet.
- ▶ **Registro de manipuladores de alimentos capacitados:** especificar su creación (en caso de que no existiera) y lugar de publicación.
- ▶ **Registro de capacitadores:** especificar su creación (en caso de que no existiera) y lugar de publicación.

¿Dónde tiene validez el Carnet de Manipulador de Alimentos?

El Carnet tiene validez en todo el territorio de la República Argentina. Esto significa que, si un manipulador de alimentos obtiene su Carnet en una jurisdicción y luego se traslada a otra, su carnet será reconocido de igual manera.

¿Cuál es la vigencia del Carnet de Manipulador de Alimentos?

El Carnet tiene vigencia por tres (3) años desde su emisión.

¿Qué requisito se debe cumplimentar para obtener el Carnet de Manipulador de Alimentos?

El único requisito para obtener el Carnet es cursar y aprobar el Curso de Manipulación Segura de Alimentos, dictado por capacitadores reconocidos por las autoridades sanitarias jurisdiccionales.

¿El carnet tiene renovación?

Si, el carnet deberá ser renovado una vez que finalice su periodo de vigencia.

¿Cómo es el procedimiento para renovar el carnet?

Para su renovación será obligatorio rendir un examen de conocimientos, quedando a criterio de la ASJ solicitar la realización de un curso de actualización de contenidos. Si el examen no es aprobado en dos oportunidades consecutivas, la persona deberá realizar nuevamente y aprobar el Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos.

¿Existe alguna exención?

Toda persona con título terciario o universitario que acredite formación en manipulación de alimentos podrá ser eximida de realizar el curso de capacitación, debiendo aprobar la evaluación correspondiente.

¿Qué datos obligatorios deben figurar en el carnet?

El Carnet de Manipulador de Alimentos deberá contener como mínimo los siguientes datos:

- ▶ Lugar y fecha de emisión.
- ▶ Datos filiatorios del titular: nombre y apellido, tipo y número de documento, domicilio actualizado.
- ▶ Fotografía tamaño carnet actualizada.
- ▶ Fecha de vencimiento.
- ▶ Firma y sello de la autoridad que lo expida.

Se sugiere que el carnet posea un método de verificación de la información contenida en éste tal como: código de barras, código QR, o número de carnet precedido por código geográfico de la jurisdicción emisora.

Es importante que el método que cada ASJ defina implementar figure en el acto administrativo. Se encuentra un **Modelo de Carnet en el Anexo 1**.

¿El carnet es personal?

Si. El Carnet de Manipulador es personal e intransferible y se deberá presentar cada vez que sea requerido por las ASJ. El Carnet estará en depósito en la administración del establecimiento para su exhibición a las ASJ, con excepción de los manipuladores que trabajen en más de un establecimiento y/o realicen tareas fuera de éste, que deberán llevarlo consigo.

¿Cómo debe proceder el manipulador en caso de robo, deterioro o pérdida del carnet?

En caso de robo, deterioro o pérdida del Carnet, se deberá solicitar un duplicado a la ASJ que lo expidió en forma inmediata. La ASJ deberá entregar un certificado de carnet en trámite en caso de que no puede entregarlo en el momento de la solicitud. El duplicado tendrá la misma vigencia que el carnet original.

2. Manipuladores de alimentos

¿Quiénes deben obtener el Carnet de Manipulador de Alimentos?

El Carnet es obligatorio para desarrollar tareas de manipulación de alimentos, por lo que deberá obtenerlo: *“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...”*.

A modo de ejemplo, podemos mencionar a algunos perfiles de trabajadores: elaboradores de alimentos, personal asignado a la compra de materias primas e ingredientes, fraccionadores, personal de limpieza, transportistas, entre otros.

3. Capacitadores

¿Quiénes están habilitados para brindar el Curso de Manipulación Segura de Alimentos para la obtención del Carnet de Manipulador?

Los cursos pueden ser brindados únicamente por capacitadores reconocidos por las autoridades sanitarias jurisdiccionales, tanto de instituciones públicas (de los niveles municipales, provinciales y nacionales) como del sector privado.

Se establecen dos tipos de perfiles de capacitador que puede reconocer la ASJ:

- ▶ **Profesionales:** aquellas personas que cuenten con título de nivel terciario o universitario que acredite formación en manipulación segura de alimentos. Podrán pertenecer a instituciones públicas nacionales, provinciales o municipales, o instituciones privadas.
- ▶ **Idóneos:** aquellos trabajadores pertenecientes a organismos públicos nacionales, provinciales o municipales, que cuenten con experiencia comprobable en inocuidad alimentaria pero no poseen formación académica específica.

Cada capacitador, una vez reconocido e incorporado al registro de capacitadores, deberá dar aviso a la ASJ correspondiente sobre las fechas, horarios y el lugar donde realizará el curso de manipulación segura de alimentos, ya que la autoridad sanitaria jurisdiccional podrá supervisar su actividad cuando lo considere necesario.

¿Qué documentación se solicitará a aquellas personas interesadas en ser capacitadores?

Las ASJ solicitarán la siguiente información mínima:

- ▶ Curriculum Vitae.
- ▶ Fotocopia de DNI.
- ▶ Fotocopia de título de nivel terciario o universitario en caso de los capacitadores profesionales.
- ▶ Programa/Plan de estudio que acredite formación en manipulación segura de alimentos, en caso de los capacitadores profesionales.
- ▶ Propuesta pedagógica para el dictado del curso sobre manipulación segura de alimentos: contenidos, objetivos, bibliografía y actividades a desarrollar. Ver Modelo de propuesta pedagógica en Anexo 2.

El período de vigencia del reconocimiento del capacitador quedará a criterio de la ASJ.

¿Cómo se comprobará la experiencia en inocuidad alimentaria de los capacitadores idóneos?

En los casos en que la persona interesada no posea formación académica específica, la ASJ correspondiente evaluará sus antecedentes pudiendo solicitar otra documentación que considere para acreditar su formación en inocuidad alimentaria. Podrá solicitar certifi-

cados de cursos realizados y/o documentación que acredite su experiencia laboral en esta temática.

¿Cómo se puede supervisar el desarrollo de las capacitaciones?

La ASJ podrá asistir al lugar donde se lleva a cabo el curso de capacitación, según la información proporcionada con anterioridad por el capacitador, y observar su dictado, propiciando una instancia de retroalimentación y mejora continua.

Algunos aspectos a tener en cuenta en este proceso:

- ▶ Planificar qué se va a observar. Puede ser de utilidad, adoptar algún tipo de registro que permita organizar la devolución posterior. Ver modelo de registro en Anexo 3.
- ▶ Comunicar con antelación la visita al capacitador, explicando el objetivo y la forma en que se desarrollará.
- ▶ Evitar interferir o interrumpir durante el desarrollo del curso.
- ▶ Recordar que es una oportunidad para generar/ fortalecer el vínculo con el/la capacitador/a, por lo que resulta fundamental que se propicie un clima de confianza.
- ▶ Al realizar la devolución: propiciar la escucha; tener apertura al diálogo y al intercambio; destacar los aspectos positivos que se hayan percibido y plantear de forma cordial y con humildad, aquellas cuestiones que se crea necesario fortalecer.
- ▶ Una posibilidad es realizar una breve Encuesta a los capacitados para que evalúen el desempeño del capacitador. Ver modelo de Encuesta en Anexo 4.

4. Modalidad de los cursos

¿Bajo qué modalidad se pueden dictar los cursos a manipuladores de alimentos?

Los cursos de manipulación de alimentos pueden dictarse bajo dos modalidades: **presencial o virtual**. La evaluación será en todos los casos en forma presencial.

La **modalidad presencial** es la más extendida y clásica e implica la interacción cara- a -cara entre el docente y el grupo de participantes. En general, el docente es el responsable por la selección de los temas, recursos y actividades, y tiene un mayor control sobre los contenidos y el desarrollo del curso. El nivel de participación del grupo es mucho más activa en este tipo de modalidad, y se pueden utilizar una diversidad de técnicas y dinámicas grupales.

La **modalidad a distancia o virtual** está creciendo en los últimos tiempos, particularmente por la extensión de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación y del desarrollo de plataformas especialmente diseñadas o entornos virtuales de aprendizaje. Esta modalidad tiene algunas características específicas que es importante destacar.

En la modalidad virtual:

- *Las propuestas de capacitación virtuales alcanzan a un gran número de participantes, favoreciendo la llegada a distintos puntos del país.*
- *Los participantes tienen mayor autonomía para el aprendizaje, tanto en la flexibilidad de tiempos y horarios para la participación y realización de actividades, como por la búsqueda activa en fuentes de información.*
- *Se requieren recursos didácticos especialmente diseñados, y un despliegue de herramientas y actividades de comunicación sincrónica (como video- conferencia o chat) o asincrónica (como foros, producciones individuales, etc.)*
- *El docente tutor es una de las piezas principales. Este deberá tener formación específica en entornos virtuales de aprendizaje y poseer habilidades para facilitar procesos, promover la participación activa y realizar un seguimiento de las intervenciones de cada participantes, entre otras.*

¿Cuál es la carga horaria de los cursos de manipulación de alimentos?

Se define una duración mínima de 7 horas de reloj, pudiendo ser ampliada esa carga horaria para abarcar más contenidos o tratarlos con mayor profundidad.

Para que el proceso de aprendizaje sea más enriquecedor, se recomienda que estas horas se distribuyan en más de una jornada. De no ser posible, se aconseja realizar intervalos de 10-15 minutos cada 2 hs., de forma que los participantes tomen un descanso y así mejorar la atención del grupo.

5. Contenidos mínimos de los cursos

¿Qué contenidos se deben desarrollar en las capacitaciones?

Los contenidos mínimos a desarrollar en el curso a manipuladores de alimentos se dividen en:

- ▶ **Obligatorios:** aquellos contenidos mínimos que deben ser abordados en el curso.
- ▶ **Complementarios:** aquellos contenidos que se pueden agregar en forma optativa al curso.

Las ASJ podrán incorporar otros contenidos a los cursos según el público destinatario y las necesidades locales. Es importante que estos contenidos queden establecidos en el acto administrativo.

Los contenidos mínimos y obligatorios que establece el artículo 21 se encuentran en el **Anexo I** del mismo.

ANEXO I - Art 21 - CAA

CONTENIDOS MÍNIMOS

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.*

Concepto de alimento, cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria. Rol del manipulador de alimentos. 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.*

Concepto de alimento seguro (inocuidad y calidad nutricional). Concepto de peligro y riesgo. Clasificación de peligros: físicos, químicos, biológicos. Microorganismos y su clasificación. Factores que influyen en el desarrollo microbiano: temperatura, pH, disponibilidad de agua, oxígeno y nutrientes, tiempo. 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.*

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.

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

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

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

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.

Enfermedades Transmitidas por Alimentos: fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, grupos de riesgo. Enfermedades Transmitidas por Alimentos frecuentes: Salmonelosis, Shigelosis, intoxicación por *Bacillus cereus*, intoxicación estafilocócica, botulismo, intoxicación por *Clostridium perfringens*, gastroenteritis por *Escherichia coli* patógenas, SUH, triquinosis, listeriosis, cólera, hepatitis A.

5. ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

Objetivo: Que los manipuladores conozcan las principales recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.

Concepto de Alimento Libre de Gluten seguro. Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.

CONTENIDOS COMPLEMENTARIOS

Las autoridades sanitarias podrán 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.

Definición de alimentación y nutrición. Nutrientes. Definición, clasificación según valor nutricional. 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 un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.

Buenas Prácticas de Manufactura. Beneficios de su aplicación a lo largo de la cadena agroalimentaria. Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). Buenas Prácticas Pecuarias (BPP). 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.

Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Concepto y tipos de Auditorías. Importancia de los autocontroles y registros.

6. Metodología de enseñanza

¿Cómo desarrollar los contenidos del curso?

Los contenidos de los cursos sobre manipulación segura de alimentos serán desarrollados en forma teórico-práctica. Esto significa que además de la exposición teórica de los contenidos es necesario implementar actividades que ayuden a los participantes a lograr una comprensión acabada de los mismos y a relacionarlos con su práctica cotidiana.

Este tipo de capacitaciones están dirigidas a grupos de personas adultas que se componen en su mayoría de distintas edades, ocupaciones, idiomas y recorridos educativos diversos. Es por ello, que es importante tener información sobre a quienes estamos capacitando y conocer cómo aprenden estas personas.

Las personas adultas tienen la capacidad de autodirigir su aprendizaje de acuerdo a sus necesidades, y buscan, en general, la aplicación inmediata del conocimiento que aprenden. A su vez, la utilización de su experiencia de vida y prácticas cotidianas es fundamental para la comprensión, conceptualización y adquisición de nuevos conocimientos. Existen diversas técnicas participativas y dinámicas de grupo que se pueden utilizar en una capacitación, pero su uso eficaz dependerá de las características del grupo, las situaciones particulares que acontezcan en el proceso de enseñanza-aprendizaje, el contexto en que nos encontremos y la modalidad en la que se presenta y organiza la propuesta educativa (presencial, virtual).

Es recomendable que los capacitadores posean una formación pedagógica que incluya contenidos relacionados a la metodología de enseñanza de adultos y estrategias didácticas para poder abordar el dictado de los cursos desde esta perspectiva. En el **Anexo 5** encontrarán algunos materiales educativos de referencia.

¿Existe alguna instancia de formación para capacitadores en manipulación segura de alimentos?

El INAL-ANMAT lleva adelante un Programa de Formación de Capacitadores calificados en Manipulación Segura de Alimentos, que busca contribuir al fortalecimiento de las habilidades técnicas y metodológicas de los capacitadores para el diseño e implementación de propuestas educativas basadas en el enfoque de la educación popular.

La información sobre éste programa se encuentra disponible en la página web de la ANMAT. Acceda haciendo clic [aquí](#).

7. Evaluación y seguimiento

¿Cómo se realizará la evaluación del curso?

La evaluación de los manipuladores que realizan un curso de capacitación se realizará en forma presencial y a cargo de un capacitador.

¿Qué instrumentos de evaluación pueden emplearse?

La evaluación es un análisis continuo y sistemático del proceso y de los resultados del aprendizaje. De este modo, la evaluación no es sólo un momento al final de un curso de capacitación, sino que es parte de todo el proceso de enseñanza - aprendizaje.

Partiendo de esta visión amplia del concepto de evaluación, se considera fundamental establecer qué queremos evaluar y cómo lo vamos a hacer, es decir plantear los objetivos de la evaluación y seleccionar el tipo de instrumento de evaluación a construir para acreditar el logro de los aprendizajes de los participantes del curso.

Dependiendo de las características del grupo y los propósitos del curso, pueden utilizarse distintos instrumentos, que se enfocan más a la evaluación cuantitativa o a la evaluación cualitativa o conceptual. Algunos ejemplos de los más utilizados son:

- ▶ **Exámenes escritos estructurados y semiestructurados:** los exámenes escritos con ítems estructurados son aquellos que requieren que el participante evoque sus conocimientos y elija una respuesta entre las opciones presentadas (opciones cerradas o múltiples). Los ítems semiestructurados o de producción requieren que el participante elabore una respuesta corta y precisa. Se pueden desarrollar los ítems en forma escrita o a través de imágenes.
- ▶ **Exámenes orales:** los exámenes orales son pruebas en las que se genera una interacción hablada, en el marco de la cual los participantes demuestran sus conocimientos sobre un tema.
- ▶ **Trabajos escritos de desarrollo:** incluyen diversos tipos de trabajos escritos que tienen como fin poner en práctica los conocimientos aprendidos. Un ejemplo es el análisis de casos que busca integrar los conocimientos con prácticas o situaciones realistas, y la búsqueda de modos de intervención o solución. Pueden ser individuales o grupales.
- ▶ **Actividades lúdicas y simulación:** el juego y las actividades de simulación y dramatización son herramientas muy utilizadas para incentivar el aprendizaje, pero también se pueden utilizar para evaluar a un grupo de personas. Claro está que no se trata de utilizar el juego como mero entretenimiento, un jugar por jugar, sino que será el medio para abordar lo que nos interesa evaluar. Es importante aclarar qué se busca alcanzar con el juego o la simulación y plantear reglas claras.

Más allá del instrumento utilizado, es importante que durante la evaluación se brinde un espacio de retroalimentación a los participantes, en forma individualizada y/o en forma grupal, a lo largo del curso, para mejorar, valorar o reforzar el contenido desarrollado.

El capacitador garantizará que todos los participantes del curso puedan desarrollar la evaluación, por lo que deberá adaptar el instrumento utilizado a las posibilidades de la persona (por ejemplo, habilidades de lectoescritura). En este sentido, es importante tener desarrollados de antemano diversos instrumentos de evaluación para poder adaptarlos según las características del grupo.

Algunos aspectos a tener en cuenta en este proceso:

- *En el momento inicial del curso, cuando se presentan las pautas de trabajo, resulta importante aclarar en qué consistirá la instancia de evaluación, de forma de transmitir tranquilidad respecto a este momento.*
- *Durante el dictado del curso, es importante ir monitoreando cómo se siente el grupo en relación al momento de la evaluación.*
- *Una buena iniciativa es preparar un modelo de evaluación final para que el participante lo complete en su domicilio y pueda familiarizarse, identificar miedos, dudas, comprensión de las consignas.*
- *Durante las instancias de evaluación es fundamental que el capacitador se asegure del entendimiento de las consignas y sea receptivo respecto a posibles preguntas que pudieran surgir por parte de los participantes.*

8. Registros públicos

a) Registro de capacitadores

Las autoridades sanitarias llevarán el registro de capacitadores reconocidos en su jurisdicción y lo pondrán a disposición para su acceso público. En el registro se incorporará la siguiente información mínima:

- **Nombre y apellido**
- **DNI**
- **Provincia, municipio de residencia**

En caso de que el reconocimiento del capacitador tenga un período de vigencia, deberá quedar establecido en el registro.

El registro estará disponible para su acceso público a través del medio que la ASJ determine, siempre y cuando sea de fácil acceso para cualquier persona interesada en consultarlo, por ejemplo: página web del ministerio provincial o área de bromatología.

b) Registro de manipuladores capacitados

Las autoridades sanitarias llevarán el registro de manipuladores de alimentos capacitados en su jurisdicción y lo pondrán a disposición para su acceso público. En el registro se incorporará la siguiente información mínima:

- **Nombre y apellido**
- **DNI**
- **Fecha de vencimiento del CARNET.**
- **Número de manipulador capacitado o número de carnet, en caso de que éste figure en el mismo.**

El registro estará disponible a través del medio que la ASJ determine, siempre y cuando sea de fácil acceso para cualquier persona interesada en consultarlo, por ejemplo: página web del ministerio provincial o área de bromatología.

9. Análisis de salud

Las ASJ podrán solicitar a los manipuladores de alimentos los análisis de salud que consideren necesarios. No es un requisito obligatorio para poder manipular alimentos.

En caso de solicitarlos, el detalle sobre qué análisis de salud se solicitarán se deberá incorporar en el acto administrativo con su debida justificación.

ANEXOS

ANEXO 1 MODELO DE CARNET DE MANIPULADOR

<p style="text-align: center;">Logo de la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional</p> <p style="text-align: center;">CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS</p>	<p style="text-align: center;">Logo de la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional</p> <p style="text-align: center;">CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS</p>
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 20%;"> <p style="text-align: center;">Foto</p> <p style="text-align: center;">/ /</p> <p style="text-align: center;">Fecha de emisión</p> </div> <div style="width: 60%;"> <p style="text-align: right;">N° de Carnet Nombre y Apellido DNI N° Localidad Provincia Domicilio</p> <p style="text-align: right;">/ /</p> <p style="text-align: right;">Fecha de vencimiento</p> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p style="text-align: center;">Código QR</p> </div> <div style="width: 65%;"> <p style="text-align: right;">Firma y sello Autoridad</p> </div> </div>

ANEXO 2

MODELO DE PROPUESTA PEDAGÓGICA

El objetivo de armar un modelo de propuesta de enseñanza es ofrecer a los capacitadores una guía para la elaboración de una propuesta de curso de manipulación segura de alimentos para presentar a las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales.

Propuesta Pedagógica

NOMBRE DEL CURSO	Ejemplo: Curso sobre Manipulación segura de alimentos
LUGAR POSIBLE DE REALIZACIÓN	
DOCENTE/S A CARGO	
FUNDAMENTACIÓN	¿Por qué es necesario llevar adelante este curso?
OBJETIVO/S DEL CURSO	Ejemplo: Que los manipuladores adquieran conceptos generales sobre manipulación segura de alimentos y comprendan la importancia de su rol dentro de la cadena agroalimentaria.
CONTENIDOS	Los contenidos deberán estar acordes con lo establecido en el Artículo 21 del CAA
METODOLOGÍA DE TRABAJO	Modalidad teórico-práctica Explicar el tipo de actividades y dinámicas de grupos que se propondrán durante el taller y qué recursos se utilizarán (Ej: Power Point, videos, imágenes).
EVALUACIÓN DEL CURSO	Detallar cuál será el instrumento de evaluación que se utilizará
BIBLIOGRAFÍA A UTILIZAR	Detallar cuál es la Bibliografía consultada
COMENTARIOS	

ANEXO 3

MODELO DE DE REGISTRO DE SUPERVISIÓN DE CAPACITADORES (PARA LAS ASJ)

<p>CONOCIMIENTO TÉCNICO</p> <p>¿Posee conocimiento teórico de los conceptos que desarrolla en el curso?</p> <p>¿Desarrolla conceptos actualizados?</p> <p>¿Utiliza ejemplos de experiencias concretas de trabajo?</p>	
<p>HABILIDADES PEDAGÓGICAS</p> <p>¿Desarrolla actividades para aplicar los conceptos desarrollados?</p> <p>¿Desarrolla estrategias diversas para promover el aprendizaje?</p> <p>¿Utiliza técnicas de inicio, desarrollo y cierre del curso?</p> <p>¿Explicita los objetivos, contenidos y metodología de evaluación del curso?</p>	
<p>MANEJO DE GRUPOS</p> <p>¿Promueve la participación y el diálogo?</p> <p>¿Es abierto a preguntas y comentarios?</p> <p>¿Posee habilidad para adaptarse a los cambios?</p> <p>¿Respeto la diversidad de opiniones?</p>	
<p>CAPACIDADES ACTITUDINALES</p> <p>Tonos de voz Desplazamiento en el espacio</p> <p>Posturas y manejo del cuerpo</p>	
<p>MANEJO DEL TIEMPO</p> <p>¿Explicita el tiempo que va a durar el curso?</p> <p>¿Ofrece tiempos para descanso?</p>	

ANEXO 4

MODELO DE ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DEL CURSO DE MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS (PARA PARTICIPANTES)

ENCUESTA SOBRE EL CURSO DE MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

Fecha del curso: / /

1. ¿Qué opinión le merece el curso de capacitación en general? (señale con un círculo una de las respuestas):

Excelente

Bueno

Regular

Malo

*No sabe/
No contesta*

2. ¿Cuán probable es que pueda poner en práctica en su lugar de trabajo/quehacer como manipulador de alimentos las enseñanzas aprendidas en este taller de capacitación? (señale con un círculo una de las respuestas):

Muy probable

Probable

Algo probable

Improbable

*No sabe/
No Contesta*

3. Enumere tres conocimientos que haya aprendido y que podría poner en práctica como manipulador de alimentos:

4. ¿Cómo considera el tiempo asignado al desarrollo de los temas? (señale con un círculo una de las respuestas):

Excesivo

Suficiente

Insuficiente

*No sabe/
No contesta*

5. ¿Qué opinión le merece el/la docente del curso?

6. ¿Tuvo alguna dificultad con los temas abordados?

SI

NO

7. Si su respuesta anterior fue positiva indique con qué tema tuvo dificultades.

8. Qué sugerencias realizaría para mejorar esta capacitación?

ANEXO 5

MATERIAL DE CONSULTA Y CURSOS

Se recomiendan los siguientes materiales educativos, manuales y sitios web para consultar y profundizar algunas temáticas relacionadas al curso de manipulación segura de alimentos.

► Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, Organización Mundial de la Salud/Organización Panamericana de la Salud:

- *Manual para Manipuladores de Alimentos-Instructor*; 2016.
<http://iris.paho.org/xmlui/handle/123456789/31169>

- *Manual para manipuladores de alimentos. Alumno*; 2016.
<http://iris.paho.org/xmlui/handle/123456789/31169>

- *Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos*, 2007.
http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf?ua=1

- *Cap. 5 "Metodología de Enseñanza de los cursos de capacitación en BPM, HACCP Y Auditoría" en HACCP, Herramienta esencial para la inocuidad de los alimentos*, 2006.
<https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2015/cha-metodologia-enseñanza-capacitacion-bmp-auditoria.pdf>

► Red Nacional de Protección de Alimentos:

- *Guía orientadora para la planificación de Talleres*, 2017.
<https://1drv.ms/b/s!As8i24FV0gRmgoA1RdAl8uLBpkiPcQ?e=rivHB6>

- *Portafolio educativo en temas clave en control de la inocuidad de los alimentos*.
https://www.anmat.gov.ar/portafolio_educativo/home.asp

► Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (Assal)

- *Temas y Campañas*
https://www.assal.gov.ar/assal_principal/moduloControl/campania/

► Secretaría de Agroindustria, Ministerio de Producción y Trabajo

- *Curso virtual de manipulación segura de alimentos*.

Información:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Capacitacion/cursos-virtuales/curso-manipulacion/pdf/Condiciones.pdf>

Link de acceso al curso:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Capacitacion/cursos-virtuales/curso-manipulacion/>

► **Agencia Gubernamental de Control, Ciudad Autónoma de Buenos Aires**

- *Curso virtual de manipulación segura de alimentos.*

<https://www.buenosaires.gob.ar/tramites/curso-de-manipulacion-higienica-de-los-alimentos>



Ministerio de Salud
Argentina