

GOBIERNO DE ENTRE RIOS

I.C.A.B.

Instituto de Control de Alimentación y Bromatología

Av. Ramírez 2197 – Tel. 0343 4343980 // Santa Fe 235 – Tel. 0343 4235761 – (3100) Paraná – Entre Ríos
icab@entrerios.gov.ar

RESOLUCION N° **040** ICAB

PARANA, **12** **12** 2012

VISTO :

La Ley Nacional N° 18.284 – Código Alimentario Argentino y el Decreto Reglamentario N° 2126/71; los Decretos Provinciales N° 2507/04 GOB y N° 9221/05 GOB; y

CONSIDERANDO:

Que por Decreto N° 2507/04 GOB fue creado el INSTITUTO DE CONTROL DE ALIMENTACION Y BROMATOLOGIA (I.C.A.B.), habiéndose establecido que es el Organismo Provincial encargado de ejecutar las políticas sanitarias y de calidad que en materia de alimentos para consumo de la población establezca el Poder Ejecutivo a través de la acción unificada de los MINISTERIOS DE PRODUCCION, SALUD Y DESARROLLO SOCIAL, respectivamente;

Que asimismo, el Decreto mencionado dispuso que el INSTITUTO DE CONTROL DE ALIMENTACION Y BROMATOLOGIA es el Organo de aplicación del Código Alimentario Argentino – Ley N° 18.284 y demás normas complementarias en todo el ámbito del territorio provincial, estableciendo la competencia y atribuciones que el INSTITUTO posee para elaborar y proponer al Poder Ejecutivo Provincial las normas técnicas necesarias a los fines de propiciar y promover la calidad é inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, incluyendo el control de los insumos, materia prima, aditivos é ingredientes que sean utilizados en el proceso productivo;

Que según lo dispuesto por Decreto N° 9221/05 GOB, es misión esencial del INSTITUTO DE CONTROL DE ALIMENTACION Y BROMATOLOGIA (I.C.A.B.) promover, controlar y establecer los requisitos primordiales de higiene y buenas prácticas de elaboración y manipulación de alimentos destinados al consumo de la población, debiéndose garantizar las condiciones sanitarias de su producción y elaboración;

Que a los fines de garantizar que los alimentos a disposición de la comunidad cumplan con su objetivo nutricional, en el marco de una adecuada vigilancia alimentaria resulta insoslayable tener presente y propiciar la aplicación de las disposiciones del Código Alimentario

GOBIERNO DE ENTRE RÍOS

I.C.A.B.

Instituto de Control de Alimentación y Bromatología

Av. Ramírez 2197 - Tel. 0343 4343980 // Santa Fe 235 - Tel. 0343 4235761 - (3100) Paraná - Entre Ríos
icab@enterrerios.gov.ar

RESOLUCION N°

040

ICAB

Argentino - Ley N° 18.284, y particularmente las previsiones contenidas en su Artículo 21° (Res. Conj. SPyRS/SAGPyA 29 y 171, 12/04/2000) referidas a la obligatoriedad que tiene todo personal de fábricas y comercios de alimentación de poseer Libreta Sanitaria expedida por la Autoridad competente, siendo las Autoridades Bromatológicas Provinciales quienes tienen a su cargo implementar dentro de su Jurisdicción el sistema de otorgamiento de las Libretas Sanitarias de conformidad con las pautas y modelo que establece la Autoridad Sanitaria Nacional;

Que en el marco de lo precedentemente expuesto se cuenta con la colaboración y participación activa de los distintos Municipios para la implementación y dictado de Cursos de Capacitación obligatorios que el INSTITUTO DE CONTROL DE ALIMENTACIÓN Y BROMATOLOGÍA (I.C.A.B.) proponga en el marco del programa de Buenas Prácticas de Alimentación destinado a la formación de los Manipuladores de Alimentos;

Que se han llevado adelante las tratativas necesarias con Autoridades del MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL y MINISTERIO DE SALUD provinciales, DIRECCION GENERAL DE FISCALIZACION dependiente del MINISTERIO DE PRODUCCION, SENASA, ASOCIACION DE CELIAQUIA DE ENTRE RÍOS, FACULTAD DE BROMATOLOGIA y FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD, ambas pertenecientes a la UNIVERSIDAD DE ENTRE RÍOS, los COLEGIOS DE BIOQUIMICOS y de PROFESIONALES DE LA INGENIERIA de la Provincia de Entre Ríos, y las Delegaciones Provinciales de INTA é INTI, habiéndose consensuado acciones y unificado criterios referidos a los programas y sus contenidos para el otorgamiento de la Libreta Sanitaria única en el Territorio Provincial;

Que en tal sentido, se han establecido los Contenidos Mínimos y el Programa Analítico de los Cursos a ser dictados a los Manipuladores de Alimentos, los que han sido adecuadamente divididos en Módulos estableciéndose una Metodología de Trabajo y una carga horaria mínima, todo lo cual se encuentra expuesto en los ANEXOS I y II que forman parte de la presente Resolución;

Que se actúa en el marco de las facultades conferidas por Decreto N° 9221/05 GOB;

GOBIERNO DE ENTRE RIOS

I.C.A.B.

Instituto de Control de Alimentación y Bromatología

Av. Ramírez 2197 - Tel. 0343 4343980 // Santa Fe 235 - Tel. 0343 4235761 - (3100) Paraná - Entre Ríos
icab@entrieros.gov.ar

RESOLUCION N° 020 ICAB

Por ello:

EL DIRECTOR GENERAL DEL

INSTITUTO DE CONTROL DE ALIMENTACION Y BROMATOLOGIA

RESUELVE:

ARTICULO 1° : Apruébase los Contenidos y Programa Analítico de los Cursos obligatorios destinados a Manipuladores de Alimentos, que como ANEXO I y ANEXO II forman parte integrante de la presente Resolución.-

ARTICULO 2° : Establécese que a partir de la presente los distintos Municipios deberán dictar los Cursos de Higiene y Manipulación de Alimentos que sean propuestos por el INSTITUTO DE CONTROL DE ALIMENTACION Y BROMATOLOGIA (I.C.A.B.)

ARTICULO 3° : Dispónese que los interesados deberán acreditar fehacientemente su participación y asistencia a los "Cursos de Higiene y Manipulación de Alimentos" como requisito para el otorgamiento de la Libreta Sanitaria, en un todo de acuerdo con las Normas relativas a las Buenas Prácticas de Alimentación.-

ARTICULO 4° : Regístrese, comuníquese y archívese.-

OM

A large, stylized handwritten signature in black ink, consisting of several sweeping loops and lines, positioned below the text 'OM'.

ANEXO I

RESOLUCION N° 040 ICAB

Curso: Manipulador de Alimentos

(Programa analítico)

OBJETIVO GENERAL:

Lograr capacitación mínima y previa a la obtención de la Libreta Sanitaria, en la temática "**HIGIENE y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**" en cada uno de los manipuladores de alimentos que ejercen comercial u oficialmente tal actividad.

Módulo I

- Objetivo: lograr que los asistentes puedan reconocer los factores que favorecen la alteración y/o contaminación de los alimentos, y puedan actuar en la prevención y/o manejo de dichos factores.

Definición de alimento, función y clasificación según su conservación. Alimentos de bajo y alto riesgo. Manipulación de alimentos, rol del manipulador. Cadena Agroalimentaria. Marco legal actual (CAA y normas complementarias nacionales, provinciales y municipales (mención). Concepto e importancia de los envases y su rotulación.

Alimento inocuo, alterado, adulterado y contaminado. Peligros de contaminación. Clasificación de peligros: Físicos, Químicos (citar celiacos) y Biológicos. ¿Qué es la contaminación? Diferentes tipos, vías y consecuencias de las posibles contaminaciones.

Microorganismos: alterantes y patógenos. Factores de crecimiento y desarrollo de los microorganismos. ETAs. (Enfermedades Transmitidas por Alimentos): concepto; Huésped: susceptibilidad; Principales ETA: Salmonelosis, Shigelosis, E. Coli (SUH), Intoxicación por St. Aureus, Bacillus Cereus, Clostridium. Botulinum, Triquinosis, Virus.

Módulo II

- Objetivo: lograr que los asistentes tomen conciencia de su responsabilidad en la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria, reconozcan los factores ambientales y de manipulación que favorecen la contaminación, y comprendan la relación entre la salud de la población y el consumo de alimentos en óptimas condiciones. Afianzar los conocimientos sobre la metodología de manipulación y conservación de alimentos.

Prácticas para limitar la contaminación: BPM (Buenas Prácticas de Manufacturas): POES, MIP, Definiciones, objetivos. Importancia. Higiene y desinfección. Higiene personal: Buenos hábitos. Lavados de manos, importancia y periodicidad. Higiene de utensilios y equipos.

Contaminación cruzada.

Proceso y manipulación de alimentos, conservación. Cadena de frío, concepto e importancia. Refrigerador y freezer; función y precauciones en su utilización, controles prácticos. Relación de las variables temperatura - tiempo de conservación. Controles básicos en la recepción de mercadería.

Transporte de sustancias alimenticias: control de temperatura, condiciones higiénicas, separación física de corresponder, etc. Condiciones generales del transporte en función del alimento a transportar.

Módulo III

● Objetivo: lograr afianzar los conocimientos dados en la aplicación de claves básicas de manipulación acordadas desde OPS.

Integración de los conocimientos a través de la implementación de las **"5 claves de la inocuidad de los alimentos"** Mantenga la limpieza; Separe alimentos crudos y cocinados; Cocine completamente; Mantenga los alimentos a temperaturas seguras; Use agua y materias primas seguras.

METODOLOGÍA DE TRABAJO:

- Charlas descriptivas sobre cada uno de los temas a fin de lograr individualizar y afianzar los diferentes conceptos básicos en cada uno de los participantes.
- Trabajo práctico grupal como ejercicio de implementación de los conceptos adquiridos (uso de metodologías didácticas para capacitación de OPS).
- Evaluación conceptual de lo dado. Evaluación, a través de encuestas, de la metodología, contenido, utilidad y desarrollo del evento (esta última es a fin de ir realizando los ajustes organizativos y/o temáticos, al curso en el transcurso de sus sucesivas implementaciones).
- Carga horaria mínima: 9 hs.

BIBLIOGRAFIA

- * Ley N° 18.284. "Código Alimentario Argentino y normas anexas complementarias".
- * Decreto Nacional N° 4238/68 "Reglamento de Inspección de los establecimientos con habilitación nacional dedicados a elaborar productos, subproductos y derivados de origen animal"
- * Sistema Legislativo de la Municipalidad actuante.
- * Rey, A.; Silvestre, A. "Comer sin riesgos" Editorial Hemisferio Sur. 2004.
- * Delfino, R.; Fanto, S.; Delfino, S., "Calidad Bromatológica y Nutricional en Alimentos" Editorial Alfa Beta, Marzo de 2000.

ANEXO II

RESOLUCION N° 040 ICAB

Curso: Manipulador de Alimentos

(Contenidos mínimos)

Módulo I

Definición de alimento, Manipulador de alimentos. Marco legal actual. Alimento inocuo, alterado, adulterado y contaminado. ¿Qué es la contaminación? Tipos, vías y consecuencias de las contaminaciones.

Microorganismos: alterantes y patógenos. ETAs. (Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Alimentos de bajo y alto riesgo.

Módulo II

BPM (Buenas Prácticas de Manufacturas): objetivos. Importancia. Prácticas para limitar la contaminación. Higiene y desinfección. Higiene personal, de utensilios y equipos. Contaminación cruzada.

Proceso y manipulación de alimentos, conservación. Cadena de frío. Controles básicos en la recepción de mercadería. Importancia del envase y la rotulación. Transporte de sustancias alimenticias.

Módulo III

Integración de los conocimientos a través de la implementación de las **"5 claves de la inocuidad de los alimentos"**

METODOLOGÍA DE TRABAJO:

- Charlas descriptivas sobre cada uno de los temas a fin de lograr individualizar y afianzar los diferentes conceptos básicos en cada uno de los participantes.
- Trabajo práctico grupal como ejercicio de implementación de los conceptos adquiridos (uso de metodologías didácticas para capacitación de OPS).

Carga horaria mínima: 9 hs.

- Evaluación conceptual de lo dado. Pool de preguntas para combinar, tipo opción de respuesta múltiple.

Evaluación, a través de encuestas, de la metodología, contenido, utilidad y desarrollo del evento (esta última es a fin de ir realizando los ajustes organizativos y/o temáticos, al curso en el transcurso de sus sucesivas implementaciones).