



Gobierno de Entre Ríos
Instituto de Control de Alimentación y Bromatología

"2020 - Año del Bicentenario de la Fundación de la República de Entre Ríos"

20

RESOLUCIÓN N° 1224
Expte. N°U. 2.266.619/19.- I.C.A.B.-

procedimiento que se venía llevando a cabo a través de este I.C.A.B. ya que, la implementación del mismo ha demostrado ser eficiente; y

Que los Decretos Provinciales N° 1536/03 SES; N° 2507/04 GOB y N° 9221/05 GOB han designado a este INSTITUTO DE CONTROL DE ALIMENTACIÓN Y BROMATOLOGÍA (I.C.A.B.) como Autoridad Sanitaria Jurisdiccional y le han encomendado la tarea de ser el órgano de aplicación del Código Alimentario Argentino, Ley N° 18.248, Decreto N° 2126/71 Anexos I y II y Decreto PEN N° 815/99 y normas concordantes, en todo el territorio de la Provincia de Entre Ríos; y

Que se actúa en base a las facultades otorgadas por los Decretos Provinciales mencionado ut supra;

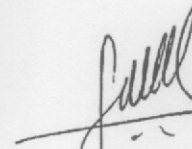
Por ello,

EL DIRECTOR GENERAL DEL
INSTITUTO DE CONTROL DE ALIMENTACIÓN Y BROMATOLOGÍA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Dejar sin efecto las Resoluciones N° 040/12, N° 025/15; y N° 079/17 I.C.A.B. y establecer que a partir de la entrada en vigencia de la presente, el sistema para la obtención del Carnet de Manipulador de Alimentos -CMA- será el establecido por la presente de conformidad a lo prescrito por el artículo 21 del Código Alimentario Argentino.-

ARTÍCULO 2°.- Dejar establecido que este INSTITUTO DE CONTROL DE ALIMENTACIÓN Y BROMATOLOGÍA emitirá el Carnet de Manipulador de Alimentos - CMA- e inscribirá a las personas titulares del mismo en un Registro de Manipuladores de Alimentos que será elaborado y actualizado permanentemente; el mismo será público y al que se podrá acceder a través de la página web de este I.C.A.B. (<https://www.entrerios.gov.ar/icab/>).-


COPIA



Gobierno de Entre Ríos
Instituto de Control de Alimentación y Bromatología

"2020 -Año del Bicentenario de la Fundación de la República de Entre Ríos"

RESOLUCIÓN N°

1224³¹

I.C.A.B.-

Expte. N°U. 2.266.619/19.-

ARTÍCULO 3°.- Establecer que para la obtención del CMA, el/la interesado/a deberá realizar una capacitación en Manipulación Segura de Alimentos y aprobar la instancia de evaluación de conocimientos incorporados correspondiente. Las capacitaciones para la emisión del CMA serán llevadas a cabo por este I.C.A.B. y por aquellos capacitadores/as externos/as que se encuentren reconocidos por este Instituto.-

ARTÍCULO 4°.- Dejar establecido que las capacitaciones llevadas a cabo por este I.C.A.B. podrán ser cursos presenciales o cursos virtuales; las mismas se registrarán por el siguiente trámite:

a. Para la inscripción en cualquiera de las modalidades, la persona interesada deberá completar un formulario disponible en la página web del I.C.A.B., luego se le confirmará un lugar y fecha para realizar el cursado presencial mediante un correo electrónico a la dirección declarada en el formulario. En la modalidad de cursado a distancia o virtual, se podrá elegir la fecha de cursado en el mismo formulario de inscripción y se implementará a través de la plataforma Zoom o la plataforma de videoconferencias que se considere más conveniente.-

En caso de no poder asistir al cursado presencial/a distancia, la interesada deberá comunicarlo con una antelación mínima de CUARENTA Y OCHO (48) horas al correo electrónico capacitacionesicab@entrerios.gov.ar.-

b. En ambas modalidades la instancia de evaluación será presencial. En el cursado presencial se realizará al finalizar el mismo. En el caso del cursado virtual, se le informará lugar y fecha por correo electrónico o en las mismas clases virtuales.-

La persona interesada podrá solicitar la modificación de la fecha de la instancia de evaluación con una antelación previa de CUARENTA Y OCHO (48) horas y se la ubicará en la fecha más próxima disponible, de lo contrario y si no se presentara en la fecha indicada, se lo tendrá como ausente perdiendo el orden de inscripción.-

c. Renovación del CMA:

COPIA



Gobierno de Entre Ríos
Instituto de Control de Alimentación y Bromatología

"2020 - Año del Bicentenario de la Fundación de la República de Entre Ríos"

RESOLUCIÓN N° 1224 I.C.A.B.-
Expte. N°U. 2.266.619/19.-

c.1. Para la renovación del CMA obtenido con anterioridad a la entrada en vigencia del nuevo artículo 21 del Código Alimentario Argentino - CAA-, la persona interesada deberá inscribirse en las modalidades de cursado dispuestas anteriormente. La necesidad de cursado en estos casos será exigible también para la renovación a través de capacitaciones externas.-

c.2. Para los CMA obtenidos con posterioridad a la entrada en vigencia del artículo 21 CAA, las personas titulares deberán oportunamente inscribirse mediante la página web institucional en el cronograma de cursos presenciales disponible para su renovación, estando eximidas del cursado acreditando su capacitación anterior presentando el CMA, y deberán concurrir en la última hora el día del curso o en la fecha y hora que se le indique, a realizar la evaluación. La eximición del cursado será viable mientras no se hayan actualizado/modificado los contenidos mínimos del curso. La persona interesada podrá solicitar la modificación de la fecha con una antelación previa de CUARENTA Y OCHO (48) horas y se lo ubicará en la fecha más próxima disponible, de lo contrario y si no se presentara en la fecha indicada, se lo tendrá como ausente, perdiendo el orden de inscripción.-

d. Exención de Cursado: Para ser eximida de realizar el curso, la persona deberá presentar ante el Área encargada del Registro de Manipulador de Alimentos, el título terciario o universitario y el Programa de Estudio de la carrera del que surja formación en manipulación segura de alimentos. Acreditada la causal para exención de cursado, se le informará al/a la interesado/a mediante un correo electrónico en la dirección declarada al momento de inscribirse, la fecha en la cual deberá concurrir a realizar la evaluación presencial. El/la Interesado/a podrá solicitar la modificación de la fecha con una antelación previa de CUARENTA Y OCHO (48) horas y se lo ubicará en la fecha más próxima disponible, de lo contrario y si no se presentara en la fecha indicada, se lo tendrá como ausente perdiendo el orden de inscripción.-

ARTÍCULO 5°.- Establecer que los/las titulares de empresas podrán solicitar a este I.C.A.B. una capacitación en manipulación segura de alimentos para el personal empleado en los establecimientos de su titularidad a los efectos de la obtención del CMA. Esta modalidad podrá ser presencial o virtual, según la preferencia y disponibilidad, finalizando con una


ESCOPIA



Gobierno de Entre Ríos
Instituto de Control de Alimentación y Bromatología

"2020 - Año del Bicentenario de la Fundación de la República de Entre Ríos"

33
RESOLUCIÓN N° 1224 I.C.A.B.-
Expte. N°U. 2.266.619/19.-

instancia de evaluación de los contenidos desarrollados para la obtención del CMA.-

ARTÍCULO 6°.- Dejar establecido que para poder ser capacitador/a en cursos en Manipulación Segura de Alimentos que este I.C.A.B. homologue a los fines de la emisión del CMA, los/las capacitadores/as externos/as deberán ser reconocidos por este Instituto previamente y cumplir con los requisitos dispuestos a tales efectos. Quienes sean reconocidos serán inscriptos en el Registro de Capacitadores cuya elaboración y actualización estará a cargo del equipo de capacitaciones y será público al cual se podrá acceder a través de la página web Institucional. El I.C.A.B. podrá supervisar la actividad de los/las capacitadores externos/as cuando lo considere conveniente propiciando una instancia de retroalimentación y mejora continua.-

ARTÍCULO 7°.- Disponer que el trámite para ser capacitador/a externo/a reconocido por este I.C.A.B., será el siguiente:

a. La persona interesada en ser capacitadora externa reconocida por este I.C.A.B. deberá remitir al correo electrónico capacitacionesicab@entrieros.gov.ar la documentación que a continuación se enumerará en formato PDF. En cualquier momento, si este Instituto lo considera necesario, le podrá requerir la documentación en formato papel:

- Copia ambas caras del DNI;

- Curriculum Vitae;

- Título terciario o universitario y Programa de estudio de la carrera o analítico de las materias aprobadas que acredite formación en manipulación segura de alimentos u otra documentación que acredite experiencia comprobable en inocuidad alimentaria;

- Propuesta pedagógica, en la que deberá expresar los establecimientos a los cuales destinará las capacitaciones que dictará; objetivos; contenidos (acordes al artículo 21 CAA y al Anexo I que forma parte de la presente); modalidad y metodología de enseñanza debe (incluir cronograma de distribución de carga horaria); bibliografía; evaluación (modelo a utilizar) de contenidos;

ES COPIA



Gobierno de Entre Ríos
Instituto de Control de Alimentación y Bromatología

"2020 -Año del Bicentenario de la Fundación de la República de Entre Ríos"

RESOLUCIÓN N°

1224

I.C.A.B.-

Expte. N°U. 2.266.619/19.-

- Nota de solicitud para ser incorporado/a como capacitador/a externo/a reconocido/a por el I.C.A.B. a los fines de la obtención del CMA en el que figuren sus datos e información personal (nombre completo, DNI, domicilio, correo electrónico) título/antecedentes que posee, y una declaración jurada respecto a que conoce las obligaciones que asume como capacitador/a externo/a y que los cursos que llevará a cabo una vez obtenida la autorización de este Instituto serán observando y cumplimentando lo establecido en la normativa vigente (artículo 21 CAA y Resolución ICAB) en cuanto a la modalidad, duración, metodología y contenidos, asimismo que aceptan ser supervisados en su actividad cuando el I.C.A.B. lo considere pertinente, firmada y aclarada;

- En el caso de capacitadores pertenecientes a los Municipios, deberán adjuntar copia certificada del acto administrativo mediante el cual se les designa tal función.-

b. Reunidos los requisitos y aprobado el proyecto, la persona solicitante será anotada en el Registro de Capacitadores Reconocidos por este I.C.A.B. Se emitirá constancia a la persona interesada.-

c. La inscripción en el Registro tendrá una duración TRES (3) años, debiendo en el plazo de treinta días hábiles anteriores a la fecha del vencimiento, revalidar la aprobación mediante un trámite de actualización de datos, renovación de declaración jurada y presentación de nuevo proyecto en caso de ser necesario. Luego del vencimiento de la inscripción sin que se haya iniciado trámite de revalidación, el/la capacitador/a será retirado del registro y no podrá realizar cursos para la obtención del CMA hasta tanto se vuelva a inscribir, tampoco se emitirá CMA alguno derivado de curso realizado por este con posterioridad a la fecha de operado el vencimiento de su inscripción.-

d. Los Capacitadores inscriptos con anterioridad a la entrada en vigencia del artículo 21 del CAA, deberán realizar trámite de revalidación en el registro para lo cual deberán presentar declaración jurada y readecuar el Proyecto de Curso a los contenidos mínimos vigentes. Las personas capacitadoras que no hayan revalidado su inscripción, serán retirados del registro y no podrán realizar cursos para la obtención del CMA hasta tanto se vuelvan a inscribir, tampoco se emitirá CMA alguno derivado de curso realizado por este con posterioridad a la fecha de operado el vencimiento de su inscripción.-

7

ES COPIA



Gobierno de Entre Ríos

Instituto de Control de Alimentación y Bromatología

RESOLUCIÓN N°

1224

I.C.A.B.-

Expte. N°U. 2.266.619/19.-

ARTÍCULO 8°.- Los/las capacitadores/as reconocidos tendrán las siguientes obligaciones:

a. Brindar Información correcta y cierta a las personas destinatarias de la capacitación que brinda referente al trámite de emisión por este ICAB;

b. Cumplir la normativa vigente en cuanto a la modalidad, duración, metodología y contenidos de los cursos;

c. Deber de comunicar con antelación mínima de DIEZ (10) días al correo electrónico capacitacionesicab@entrierios.gov.ar, el lugar y fecha del dictado del curso a los fines de que este I.C.A.B. evalúe la posibilidad de supervisarlo. Si no se comunica con la antelación indicada precedentemente, no se emitirán por este I.C.A.B. los CMA referentes a ese curso;

d. Remitir al correo electrónico carnet_manipuladores@entrierios.gov.ar, bajo forma de declaración jurada el listado con los datos exigidos por el artículo 21 CAA de las personas capacitadas que estén en condiciones de obtener el Carnet en el formato requerido por este Instituto como requisito imprescindible para la emisión del mismo, eximiendo a este I.C.A.B. por cualquier error en la información remitida.-

ARTÍCULO 9°.- Establecer que aprobada la evaluación para la obtención del CMA, este Instituto emitirá el correspondiente CMA e inscribirá a su titular en el registro público correspondiente. El CMA es digital y contendrá un código QR para su validación, sólo se emitirá en impresión en plástico en caso que la persona titular del mismo o interesada lo requiera.-

ARTÍCULO 10°.- Aprobar el Anexo I, el que integra la presente, y en el que se establecen los contenidos mínimos del Curso de Manipulación Segura de Alimentos para la obtención del CMA de conformidad a lo establecido en el artículo 21 CAA.-

ARTÍCULO 11°.- Aprobar el Anexo II el que integra la presente en el que se establecen los aranceles que devengarán los diferentes trámites establecidos por la presente.-

ES COPIA



Gobierno de Entre Ríos
Instituto de Control de Alimentación y Bromatología

RESOLUCIÓN N° 1224 I.C.A.B.-
Expte. N°U. 2.266.619/19.-

ARTÍCULO 12°.- Dejar establecido que los CMA emitidos con anterioridad a la fecha de entrada en vigencia de la presente, cuyo curso haya comprendido el contenido actualizado según el artículo 21 CAA, serán válidos ante esta autoridad sanitaria para la emisión de CMA con formato actualizado según la normativa vigente.-

ARTÍCULO 13°.- La presente entrará en vigencia a partir de los DIEZ (10) días corridos de su publicación en el Boletín Oficial.-

ARTÍCULO 14°.- Registrar, publicar, comunicar a los Municipios, y oportunamente, archivar.-

PB/jz



Dr. PABLO BASSO
Director General
I.C.A.B. - Ministerio de Producción
Gobierno de Entre Ríos

ES COPIA



37

ANEXO I

CONTENIDOS DEL CURSO DE MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

A. 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.

1.1. Concepto de alimento, cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria.

1.2 Rol del manipulador de alimentos.

1.3. 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.

2.1. Concepto de alimento seguro (inocuidad y calidad nutricional).

2.2. Concepto de peligro y riesgo.

2.3. Clasificación de peligros: físicos, químicos, biológicos.

2.4. Microorganismos y su clasificación.

2.5 Factores que influyen en el desarrollo microbiano: temperatura, pH, disponibilidad de agua, oxígeno y nutrientes, tiempo.

2.6 Alimentos de alto y bajo riesgo.



Gobierno de Entre Ríos
Instituto de Control de Alimentación y Bromatología

"2020 - Año del Bicentenario de la Fundación de la República de Entre Ríos"

RESOLUCIÓN N°

1224³⁸

I.C.A.B.-

Expte. N°U. 2.266.619/19.-

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.

3.1. 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.

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

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

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

3.5. 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.

4.1. Enfermedades Transmitidas por Alimentos: fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, grupos de riesgo.

4.2. 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

ES COPIA



RESOLUCIÓN N° 1224 I.C.A.B.-
Expte. N°U. 2.266.619/19.-

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

5.1. Concepto de Alimento Libre de Gluten seguro.

5.2. Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.

B. CONTENIDOS COMPLEMENTARIOS:

Las personas capacitadoras 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.

1.1. Definición de alimentación y nutrición.; Nutrientes. Definición, clasificación según valor nutricional.

1.2. 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.

2.1. Buenas Prácticas de Manufactura. Beneficios de su aplicación a lo largo de la cadena agroalimentaria.

2.2. Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

2.3. Buenas Prácticas Pecuarias (BPP).

2.4. 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.

ES COPIA



40

Gobierno de Entre Ríos
Instituto de Control de Alimentación y Bromatología

RESOLUCIÓN Nº **1224** I.C.A.B.-
Expte. NºU. 2.266.619/19.-

2.5. Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

2.6. Concepto y tipos de Auditorías. Importancia de los autocontroles y registros.



Dr. PABLO BASSO
Director General
I.C.A.B. - Ministerio de Producción
Gobierno de Entre Ríos

13

Dr. JUAN CARLOS FLOREAN
SUBDIRECTOR DE DESPACHO
MINISTERIO DE PRODUCCIÓN

ES COPIA



Gobierno de Entre Ríos
Instituto de Control de Alimentación y Bromatología

"2020 -Año del Bicentenario de la Fundación de la República de Entre Ríos"

RESOLUCIÓN N° 1224/19 I.C.A.B.-
Expte. N°U. 2.266.619/19.-

ANEXO II

ARANCELES

TRÁMITE/ SERVICIO	ARANCEL
Carnet digital	0 MB
Carnet (impresión de plástico)	0,4 MB
Carnet (Impresión de plástico) para capacitaciones externas de Municipios	0,2 MB
Evaluación con personal I.C.A.B. (presencial)	20 MB
Evaluación con personal del I.C.A.B. (virtual)	13 MB
Capacitaciones I.C.A.B. a personal de empresas (presenciales)	50 MB
Capacitaciones I.C.A.B. a personal de empresas (virtuales)	30 MB

Los aranceles deberán ser abonados según el valor del MB vigente al momento de hacerse efectivo el pago.-



Dr. PABLO BASSO
Director General
I.C.A.B. - Ministerio de Producción
Gobierno de Entre Ríos

Dr. JORGE MARIO FLOREAN
SUBDIRECTOR DE DESPACHO
MINISTERIO DE PRODUCCIÓN

ES CC