



Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

NOTA N° 30 /2023

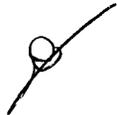
LETRA: MUN. U

USHUAIA, 17 MAR 2023

SR. PRESIDENTE:

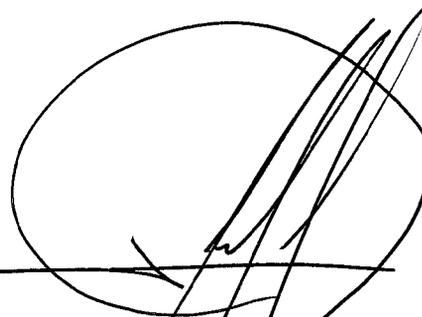
Por medio de la presente tengo el agrado de dirigirme a Ud. y por su intermedio al cuerpo que representa, a los efectos de remitir proyecto de Ordenanza Municipal de Carnet de Manipulador de Alimentos (CMA).

Sin otro particular, pláceme saludarlo atentamente.



CONCEJO DELIBERANTE USHUAIA MESA DE ENTRADA LEGISLATIVA ASUNTOS INGRESADOS	
Fecha	20 MAR. 2023 Hs. 10:43
Numero:	72 Fojas: 15
Expe. N°	
Girado:	
Recibido:	

IEREZ Dariana Ayelen
Legislación
Concejo Deliberante Ushuaia



Walter Vuolo
INTENDE. DE
Municipalidad de Ushuaia

SEÑOR PRESIDENTE
DEL CONCEJO DELIBERANTE
DE LA CIUDAD DE USHUAIA
Dn. Juan Carlos PINO
S / D



PROYECTO DE ORDENANZA

CAPÍTULO I

DEL CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ARTÍCULO 1º.- DEL CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Toda persona que realice actividades por la cual esté o pudiera estar en contacto con alimentos en establecimientos donde se elaboren, expendan, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos, o sus materias primas, debe estar provista de un carnet de manipulador de alimentos (CMA), expedido por la autoridad sanitaria competente, con validez en todo el territorio nacional.

ARTÍCULO 2º.- DE LA RESPONSABILIDAD DE EMPLEADORES Y EMPLEADORAS. Es responsabilidad del empleador o la empleadora garantizar las condiciones necesarias para que el manipulador y/o la manipuladora de alimentos cumplieren en forma adecuada la obtención del CMA.

ARTÍCULO 3º.- DE LOS REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN. Los requisitos para la obtención del CMA, serán:

- cursar y aprobar un Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos; y
- cumplimentar con lo establecido en el artículo 5º.

ARTÍCULO 4º.- VIGENCIA DEL CMA. El CMA tendrá vigencia por el plazo de 3 años.

ARTÍCULO 5º.- DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA EL RETIRO DEL CARNET. La documentación necesaria para retirar el Carnet de Manipulador de Alimentos es:

- fotocopia del DNI;
- certificado del curso aprobado;
- certificado de buena salud expedido por médico matriculado;
- una fotografía tamaño carnet actualizada;
- comprobante de pago del arancel por emisión de CMA.

ARTÍCULO 6º.- EXCEPCIÓN AL PAGO DEL CMA. Quedan exceptuadas del pago aquellas personas que estén comprendidas en el inciso 7) del artículo 5º de la Parte Especial, Anexo II de la Ordenanza Municipal 3500.

//1



Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

//1

ARTÍCULO 7°.- DE LOS DATOS MÍNIMOS DEL CMA. Datos mínimos obligatorios que deben figurar en el CMA

1. lugar y fecha de emisión;
2. datos filiatorios del titular: nombre y apellido, tipo y número de documento y domicilio actualizado;
4. fecha de vencimiento;
5. firma y sello de la autoridad que lo expida; y
6. 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.

El CMA deberá expedirse de acuerdo al modelo del Anexo I de la presente.

ARTÍCULO 8°.- CARÁCTER DEL CMA. El CMA es personal e intransferible y deberá tenerse en depósito en la administración del establecimiento donde el manipulador o la manipuladora trabaje para su exhibición a las autoridades sanitarias cuando éstas así lo soliciten, con excepción de los manipuladores que deberán llevarlo consigo en caso de que trabajen en más de un establecimiento y/o realicen tareas fuera de este.

ARTÍCULO 9°.- RENOVACIÓN DEL CMA. Para la renovación del CMA será obligatorio rendir un examen de conocimientos, quedando a criterio de la autoridad sanitaria 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 el Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos.

ARTÍCULO 10.- DE LA NECESIDAD DE DUPLICADO DEL CMA. En caso de robo, deterioro o pérdida del CMA, se deberá solicitar un duplicado a la autoridad sanitaria que lo expidió en forma inmediata. La autoridad sanitaria deberá entregar un certificado de carnet en trámite en caso de que no pueda entregarlo en el momento de la solicitud.

En cualquier caso el duplicado tendrá la misma vigencia que el carnet original.

ARTÍCULO 11.- DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA OBTENCIÓN DE UN DUPLICADO DEL CMA. Para la solicitud de duplicado en caso de extravío o robo será necesario presentar denuncia policial.

//2

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sándwich del Sur, Son y Serán Argentinas"



CAPÍTULO II

DEL CURSO DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

ARTÍCULO 12.- CARACTERÍSTICAS DEL CURSO DE CAPACITACIÓN. El curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos deberá tener las siguientes características:

- Podrá ser dictado por Capacitadores y/o capacitadoras que podrán pertenecer a instituciones públicas (del nivel municipal, provincial y nacional) o al sector privado, y deberán contar con título terciario o universitario que acredite formación en manipulación de alimentos, o con experiencia comprobable en inocuidad alimentaria.

En todos los casos, deben ser reconocidos por la autoridad sanitaria competente, quien podrá supervisar su actividad cuando lo considere necesario;

- modalidad: podrá cursarse de forma presencial o virtual;

- carga horaria: tendrá una duración mínima de 7 horas reloj;

- metodología y contenidos: serán implementados en forma teórico-práctica y deberán ajustarse a los contenidos mínimos incluidos en el Anexo II de la presente Ordenanza. La autoridad Sanitaria podrá adaptar y/o complementar los contenidos mínimos en función de la necesidad local y el público destinatario;

- evaluación: se realizará en forma presencial y a cargo de la autoridad sanitaria; y

- 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.

ARTÍCULO 13.- DICTADO DE CURSOS. La autoridad sanitaria deberá garantizar el dictado de dos cursos presenciales mensualmente llevando un registro de aquellas personas que realicen el curso de manipulación segura de alimentos en las distintas modalidades on-line o presencial, registrando los datos personales del mismo o de la misma (nombre y apellido, DNI, teléfono, domicilio, correo electrónico y lugar de trabajo).

ARTÍCULO 14.- MODALIDAD DEL CURSO. La modalidad del curso puede ser presencial o virtual, ya que la autoridad sanitaria puede decidir publicar en su página web el material

//3



Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

//3

necesario para que el Manipulador o la Manipuladora de Alimentos adquiera los conocimientos programados.

ARTÍCULO 15.- DE LA MODALIDAD PRESENCIAL. La modalidad presencial tendrá una duración del curso, como mínimo, de siete (7) horas reloj y los contenidos mínimos a desarrollar en el curso se dividen en obligatorios, aquellos contenidos mínimos que deben ser abordados en el curso, y complementarios, aquellos contenidos que se pueden agregar en forma optativa al curso.

ARTÍCULO 16.- DE LOS CAPACITADORES Y LAS CAPACITADORAS. Los cursos serán brindados únicamente por agentes dependientes de la autoridad sanitaria provincial (Dirección de Registro y Control de Alimentos) o municipal (Direcciones bromatológicas municipales) o por capacitadores externos reconocidos o capacitadoras externas reconocidas por dichas autoridades sanitarias.

ARTÍCULO 17.- PERFIL DEL CAPACITADOR O LA CAPACITADORA. La autoridad sanitaria puede reconocer dos tipos de perfil de capacitador o capacitadora:

- profesional: 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; e

- idóneo o idónea: aquellos trabajadores o aquellas trabajadoras pertenecientes a organismos públicos nacionales, provinciales o municipales, que cuenten con experiencia comprobable en inocuidad alimentaria pero no poseen formación académica específica.

ARTÍCULO 18.- DE LA INFORMACIÓN A LA AUTORIDAD SANITARIA SOBRE LOS CURSOS. Cada capacitador o capacitadora, una vez reconocido e incorporado o reconocida e incorporada al registro de capacitadores, de acuerdo al Capítulo III de la presente, deberá presentar ante la autoridad sanitaria el programa de capacitación con los contenidos mínimos establecidos en el anexo I y II además de ello deberá dar aviso a la autoridad sanitaria correspondiente sobre las fechas, horarios y el lugar donde realizará el curso de manipulación segura de alimentos, ya que la autoridad sanitaria podrá supervisar su actividad cuando lo considere necesario evaluando el dictado del curso como lo establece el anexo III.

//4

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sándwich del Sur, Son y Serán Argentinas"



Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

//4

ARTÍCULO 19.- INFORMACIÓN DE LOS CAPACITADORES IDÓNEOS Y LAS CAPACITADORAS IDÓNEAS. En los casos en que la persona interesada no posea formación académica específica, la autoridad sanitaria correspondiente evaluará sus antecedentes pudiendo solicitar otra documentación que considere para acreditar su formación en inocuidad alimentaria. Podrá solicitar certificados de cursos realizados y/o documentación que acredite su experiencia laboral en esta temática.

CAPÍTULO III

DEL REGISTRO DE LOS CAPACITADORES Y LAS CAPACITADORAS

ARTÍCULO 20.- CREACIÓN DEL REGISTRO. La autoridad sanitaria deberá crear y mantener actualizado el registro de capacitadores y capacitadoras el cual deberá estar disponible para su consulta pública, mediante publicación en página web

ARTÍCULO 21.- INFORMACIÓN DE LOS CAPACITADORES Y LAS CAPACITADORAS PROFESIONALES. Las autoridades sanitarias solicitarán la siguiente información mínima a los capacitadores externos y/o las capacitadoras externas:

- 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; y
- propuesta pedagógica para el dictado del curso sobre manipulación segura de alimentos: contenidos, objetivos, bibliografía y actividades a desarrollar.

ARTÍCULO 22.- DE LA INFORMACIÓN PÚBLICA EN EL REGISTRO. En el registro público se incorporará la siguiente información mínima de los capacitadores y las capacitadoras:

- nombre y apellido;
- DNI;

//5



Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

//5

- provincia;
- municipio de residencia; y
- período de vigencia del reconocimiento.

ARTÍCULO 23.- VIGENCIA DEL RECONOCIMIENTO COMO CAPACITADOR O CAPACITADORA. El período de vigencia del reconocimiento del capacitador o la capacitadora será de tres (3) años.

ARTÍCULO 24.- DE LA EVALUACIÓN DE LOS CAPACITADORES EXTERNOS Y CAPACITADORAS EXTERNAS. La autoridad sanitaria deberá implementar un registro a fin de evaluar el desenvolvimiento capacitador externo o la capacitadora externa. La autoridad sanitaria 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.

CAPÍTULO IV DE LAS SANCIONES

ARTÍCULO 25.- POR PÉRDIDA O EXTRAVÍO DEL CMA. Por la pérdida o extravío del carnet se abonará una multa que tendrá un valor del 100 % del arancel de emisión, y se incrementará en un 100 % por cada extravío posterior.

ARTÍCULO 26.- POR PRÁCTICAS INADECUADAS. Cuando la autoridad sanitaria encuentre que el manipulador o la manipuladora de alimentos estuviera realizando prácticas inadecuadas en relación a la manipulación de alimentos, podrá retener el carnet del mismo hasta que nuevamente realice y apruebe el curso de manipulador de alimentos.

ARTÍCULO 27.- A LOS CAPACITADORES Y CAPACITADORAS. La autoridad sanitaria tendrá la facultad de revocar la autorización para el dictado del curso cuando el capacitador o la capacitadora incumplieran alguno de los artículos de la presente Ordenanza.

//6



Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

//6

ARTÍCULO 28.- El Departamento Ejecutivo Municipal deberá reglamentar la presente en un plazo máximo de noventa días, contados desde su promulgación.

ARTÍCULO 29.- El Departamento Ejecutivo Municipal tendrá un plazo de 180 días para su implementación, contados desde su promulgación.

ARTÍCULO 30.- Abrogar la Ordenanza Municipal N°2242 y todas sus modificatorias.

ARTÍCULO 31.- Comunicar al Departamento Ejecutivo Municipal.



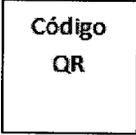
Walter Vuoto
INTENDEnte
Municipalidad de Ushuaia



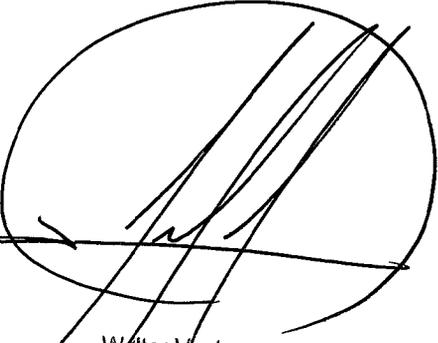
Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

ORDENANZA MUNICIPAL N° - ANEXO I

MODELO DE CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Logo Autoridad Sanitaria Jurisdiccional		Logo Autoridad Sanitaria Jurisdiccional	
CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS		CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
 Foto	N° de Carnet	 Código QR	Firma y sello Autoridad
	Nombre y Apellido		
Fecha de emisión	Fecha de vencimiento		
	DNI N°		
	Localidad		
	Provincia		
	Domicilio		

①



Walter Vuoto
INTENDE. E
Municipalidad de Ushuaia



ORDENANZA MUNICIPAL N° _____ -ANEXO II

CONTENIDOS MÍNIMOS DEL CURSO SOBRE MANIPULACIÓN SEGURA DE
ALIMENTOS

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.

//1

1//



Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

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, triquinelosis, 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

//2



Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

//2

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.

Walter Vuoto
INTENDE. E
Municipalidad de Ushuaia



Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

ORDENANZA MUNICIPAL N° - ANEXO III

Modelo de registro de supervisión de capacitadores (para las AS)

<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</p> <p>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>	

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sándwich del Sur, Son y Serán Argentinas"



Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

¿Ofrece tiempos para descanso?	
--------------------------------	--



Walter Vuoto
INTENDEnte
Municipalidad de Ushuaia



ORDENANZA MUNICIPAL N° -ANEXO IV

**Modelo de encuesta de satisfacción del curso de manipulación segura de alimentos
(para participantes)**

Encuesta sobre Curso de Manipulación de Alimentos

*Su opinión es sumamente útil para seguir mejorando el taller de capacitación.
Le solicitamos dedicar unos minutos a responder, de forma anónima, las preguntas que
figuran a continuación, y luego, depositarla en el buzón de sugerencias.*

Fecha del curso:

1-¿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

2-Enumere tres conocimientos que haya aprendido y que podría poner en práctica en su lugar de trabajo (como manipulador de alimentos):

.....
.....

**3-¿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

4-¿Qué opinión le merece el/la docente del curso?

.....

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

Excelente Bueno Regular Malo

6-¿ Qué sugerencias realizaría para mejorar esta capacitación?

.....