



DECRETO N° 2329/26

San Martín de los Andes, 15 SEP 2026

VISTO:

El Expediente digital EX2025-00010642- -MUNIANDES-AMES#SG; Y,

CONSIDERANDO:

Que en el mencionado expediente obran antecedentes vinculados a las distintas gestiones llevadas a cabo con el objeto de formalizar acuerdos de articulación entre el Centro de Formación Profesional N.º 19, y la Municipalidad de San Martín de los Andes.

Que en el mes de Septiembre del corriente año se llevo a cabo la firma de un Acto Acuerdo de Articulación 2026 "Manipulación Segura de Alimentos" entre las partes mencionadas con anterioridad.

Que como objeto de una de las actas, las partes se comprometen a llevar adelante el proyecto de capacitación laboral "Manipulación Segura de Alimentos" (CPE D.G.F.P.Dispo. 137/2025) de 15 horas, cuyo desarrollo consta en el anexo I de dicho convenio.

Que este proyecto de formación va dirigido a trabajadores y trabajadoras pertenecientes a las cocinas municipales, Centro de Desarrollo Infantil (CDI), casa de las Infancias, Casa de la Mujer, y otros dispositivos donde la correcta manipulación de alimentos resulta una herramienta fundamental para garantizar la calidad del servicio y la seguridad alimentaria.

Que el Centro de Formación Profesional N° 19 procederá al dictado del curso en días hábiles en el horario de 09:00 a 13:00 horas en las instalaciones municipales del Aula de Capacitaciones de las Oficina de Empleo (Las Mosquetas y los Piñones).

Que según Artículo 12º "Comisión de Capacitación y Evaluación" del Convenio Colectivo de Trabajo aprobado por Ordenanza N° 14.495/23 sera competencia de esa comisión sugerir y participar en la elaboración del proyecto de capacitación acorde a las necesidades de cada área.

Que según Artículo 99º "Sistema de Capacitación Continua (S.C.C)" dicho convenio de Trabajo la Municipalidad asiganará los recursos necesarios para brindar capacitación permanente a los trabajadores.

Que en artículo mencionado con anterioridad se establece que la gestión que corresponda al área de Recursos Humanos, deberá ser conformada en conjunto con la Comisión de Capacitación y Evaluación.

Que de acuerdo al artículo 72º, inciso 11, de la Carta Orgánica Municipal, es competencia del Intendente Municipal concluir y firmar convenios y acuerdos interjurisdiccionales con entes públicos o privados.

Que la Carta Orgánica Municipal en su artículo 45º, inciso 30 establece que es competencia del Concejo Deliberante la ratificación o rechazo de los convenios celebrados por el Intendente Municipal.

Que debe dictarse el acto administrativo correspondiente.

POR ELLO:

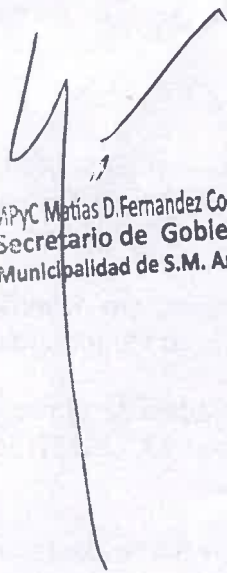
**EL INTENDENTE MUNICIPAL
DECRETA**

ARTICULO 1º: PROTOCOLIZASE el Acta acuerdo de Articulación 2026 "Manipulación Segura de Alimentos" con su respectivo Anexo I entre el C.F.P N° 19 y la Municipalidad de San Martín de los Andes, la cual forma parte de la presente como Anexo I del presente Decreto.

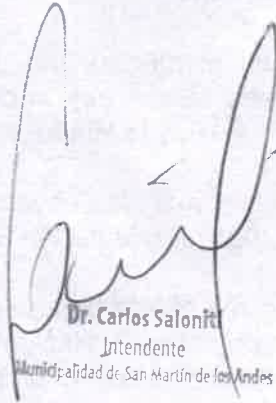


ARTICULO 2º: REMITASE al Concejo Deliberante, en el marco de las previsiones del Artículo 45º, inciso 30º, de la Carta Orgánica Municipal.

ARTICULO 3º: Regístrese, comuníquese, publíquese y archívese.
Despacho



Matías D. Fernández Consoli
Secretario de Gobierno
Municipalidad de S.M. Andes



Dr. Carlos Salotti
Intendente
Municipalidad de San Martín de los Andes

ANEXO - ACTA ACUERDO DE ARTICULACIÓN 2026
"MANIPULACION SEGURA DE ALIMENTOS"

En la ciudad de San Martín de los Andes, provincia del Neuquén, a los 4 días del mes de septiembre del año 2026, se celebra el presente ANEXO al ACTA ACUERDO DE ARTICULACIÓN 2026 entre el Establecimiento Educativo **Centro de Formación Profesional N° 19 (C.F.P. N° 19)**, con domicilio en Alte. Brown N° 717, de la ciudad de San Martín de los Andes, representada en este acto por el Sr. Lisandro Javier Santos, D.N.I. 25.096.113, en su calidad de Director y por la otra parte, la **Municipalidad de San Martín de los Andes**, con domicilio en Gral. Roca y Juan Manuel de Rosas, de la ciudad de San Martín de los Andes representada en este acto por el Sr. Intendente municipal Carlos Javier Darío Saloniti D.N.I. 25.043.634. El presente Anexo corresponde al Acta Acuerdo 2026 y se registrá bajo las siguientes cláusulas.

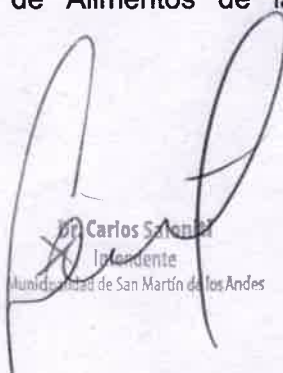
PRIMERA: Las partes firmantes se comprometen a llevar adelante el proyecto de capacitación laboral de "MANIPULACION SEGURA DE ALIMENTOS" (CPE D.G.F.P. Disp.137/2025) de 15 horas, cuyo desarrollo consta en el Anexo I. Dicho proyecto de formación va dirigido a trabajadores y trabajadoras pertenecientes a las cocinas municipales, Centros de Desarrollo Infantil (C.D.I.), Casa de las Infancias, Casa de la Mujer y otros dispositivos donde la correcta manipulación de alimentos resulta una herramienta fundamental para garantizar la calidad del servicio y la seguridad alimentaria.

SEGUNDA: Estarán a cargo de la ejecución el Centro de Formación Profesional N° 19, conforme a las responsabilidades suscriptas en el presente.

TERCERA: Corresponde al Centro de Formación Profesional N° 19 designar el cargo correspondiente con la finalidad de cubrir las erogaciones correspondientes del desempeño del docente o los docentes, establecerá la planificación, organización y dictado de la propuesta formativa. Se deja constancia expresamente de que la capacitadora designada por el Centro de Formación Profesional N° 19 se encuentra debidamente inscripta y con registro vigente en el Registro de Capacitadores en Manipulación Segura de Alimentos de la Dirección de Bromatología de la provincia del Neuquén.


LISANDRO J. SANTOS
DIRECTOR
C.F.P. N° 19
S.M.ANDES




Dr. Carlos Javier Darío Saloniti
Intendente
Municipalidad de San Martín de los Andes

CUARTA: El Centro de Formación Profesional N° 19 procederá al dictado del curso en días hábiles en el horario de 09:00 a 13:00 horas en las instalaciones municipales del Aula de Capacitaciones de la Oficina de Empleo (Las Mosquetas y Los Piñones).

QUINTA: El inicio de las acciones de capacitación a cargo del docente, dará comienzo el día 23 de septiembre de 2.026 hasta finalizar la capacitación.

SEXTA: La certificación de la capacitación estará a cargo del Centro de Formación Profesional N° 19.

SEPTIMA: El Centro de Formación Profesional N° 19, dependiente del Consejo Provincial de Educación, a través de la Dirección General de Formación Profesional se compromete a dar seguimiento al presente acuerdo, mediante la definición de los contenidos técnicos y pedagógicos de este proyecto de capacitación.

OCTAVA: El Centro de Formación Profesional N° 19, deberá contar para su uso con la cobertura de seguro obligatorio y la disposición de elementos correspondientes para el dictado de dicho proyecto de capacitación.

NOVENA: Se conviene que cualquiera de las partes puede dejar sin efecto la presente "Acta acuerdo de capacitación", por causas que así lo justifiquen, con aviso previo de al menos 30 (treinta) días.

En prueba de conformidad por lo expuesto, se firman 3 (tres) ejemplares de un mismo tenor y a un sólo efecto en el lugar y la fecha más arriba indicados.



LISANDRO J. SANTOS
DIRECTOR
C.F.P. N° 19
S.M.ANDES



Dr. Carlos Salas
Intendente
Municipalidad de San Martín de los Andes

2329/26

CURSO DE CAPACITACION
EN
“MANIPULACION SEGURA DE
ALIMENTOS”

AÑO 2025


ALEJANDRO J. SANTOS
DIRECTOR
C.F.P. Nº 19
S.M.ANDES




Dr. Carlos Salas
Intendente
Municipalidad de San Martín de los Andes

IF-2025-03809387-NEU-FORMPROF#CPE

I. DENOMINACIÓN DE LA CAPACITACIÓN.

"Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos".

II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO O ROL OCUPACIONAL DE REFERENCIA.

El certificado de acreditación del curso de Manipulación Segura de Alimentos permite al estudiante intervenir en el manejo de materias primas, aditivos, ingredientes, envases, utensilios y equipos durante el proceso de recepción, almacenamiento, producción, elaboración, fraccionamiento, conservación, envasado, transporte, expendio y control de los productos alimentarios, preservando las condiciones de inocuidad y calidad de los mismos para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

Además, será capaz de desempeñar su tarea aplicando las normas de higiene, seguridad, bioseguridad y de tratamiento de los residuos de manera ética y responsable en cualquier ámbito laboral que tenga relación con el área de hotelería y gastronomía.

III. CAPACIDADES ESPECÍFICAS.

El estudiante será capaz de:

- Conocer la incidencia e importancia de los alimentos seguros en la preservación de la salud.
- Reconocer el rol y la responsabilidad social del manipulador de alimentos.
- Identificar peligros físicos, químicos y biológicos que afectan a los alimentos.
- Reconocer e interpretar el marco legal normativo que rige la manipulación segura de alimentos.
- Establecer criterios de trabajo que garanticen la inocuidad alimentaria.
- Identificar riesgos potenciales durante la manipulación de los alimentos y



LISANDRO J. SANTOS
DIRECTOR
C.F.P. N° 19
S.M. ANDES

Dr. Carlos Salomón
Intendente
Municipalidad de San Martín de los Andes

IF-2025-03809387-NEU-FORMPROF#CPE

la manera efectiva de abordarlos.

CONTENIDOS.

(según Disposición 0356-20 RCMA)

- UNIDAD 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.

- UNIDAD 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.

- UNIDAD 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.



LISANDRO J. SANTOS
DIRECTOR
C.F.P. Nº 19
S.M. ANDES

Dr. Carlos Salomiti
Intendente
Municipalidad de San Martín de los Andes

IF-2025-03809387-NEU-FORMPROF#CPE

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.

- UNIDAD 4: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

Objetivo: que los manipuladores conozcan las ETAs 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, cólera, hepatitis A.

- UNIDAD 5: ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

Objetivos: que los manipuladores conozcan las principales recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten y otros alérgenos alimentarios.

Concepto de alimento libre de gluten seguro. Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten. Seguridad alimentaria en alergias: definición, alérgenos alimentarios. Manipulación, elaboración y conservación segura de alimentos libres de alérgenos.

CONTENIDOS COMPLEMENTARIOS

- UNIDAD 6: NUTRICION

Objetivo: que los manipuladores adquieran conocimientos sobre alimentación saludable y nutrición.



LISANDRO J. SANTOS
DIRECTOR
C.F.P. N° 19
S.M. ANDES

Dr. Carlos Salazar
Intendente
Municipalidad de San Martín de los Andes

IF-2025-03809387-NEU-FORMPROF#CPE

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

Guías alimentarias para la población argentina. Mensajes claves y grafica alimentaria.

- **UNIDAD 7: SISTEMAS DE GESTION 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 Practicas 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). Conceptos y tipos de auditorías. Importancia de los autocontroles y registros.

IV. ACTIVIDADES DE PRACTICA FORMATIVA.

- Prácticas: comprende tareas y actividades a través las cuales se intenta que los estudiantes vinculen la formación académica y los requerimientos del sector laboral. Se aspira a que superen la problemática derivada de la dicotomía entre la teoría y la práctica, pues propician una articulación entre los conocimientos con las habilidades, lo intelectual con lo instrumental y los saberes teóricos con los saberes de la acción.
- Resolución de problemas: en las que se aborden diferentes situaciones propias de la manipulación de alimentos: desde la etapa de recepción de la mercadería hasta la de tratamiento de los residuos, recurriendo para la solución de cada problema planteado, a la fundamentación conceptual adquirida.



LISANDRO J. SANTOS
DIRECTOR
C.F.P. N° 19
S.M. ANDES

Dr. Carlos Salomiti
Intendente
Municipalidad de San Martín de los Andes

IF-2025-03809387-NEU-FORMPROF#CPE

- Técnicas de asunción de roles: mediante la selección de actividades del manipulador de alimentos para abordar situaciones complejas o conflictivas y su posible resolución
- Análisis de casos: discusión crítica y argumentación conceptual en pequeños grupos, centrándose en la función del manipulador de alimentos y su integración en equipos de trabajo
- Trabajo grupal: que involucren la discusión de videos, películas, programas de TV, lecturas guiadas de material bibliográfico y/o periodístico. Dramatizaciones, juego de roles.

V. ENTORNO FORMATIVO.

Cursado presencial con explicación oral y ejemplificación de los contenidos desarrollados.

Utilización de recursos visuales: presentación digital en Power point o canva, videos e imágenes representativas, entrevistas según sea necesario y corresponda.

Los recursos como: trabajos prácticos y/o el manual de contenidos a desarrollar los entregara el docente en el formato que considere.

- Infraestructura: aula, posibilidad de visitar una cocina equipada en funcionamiento para realizar pruebas de inspección y/o auditoria.

Servicios: electricidad, gas, agua, conectividad.

Equipamiento e insumos: sillas, mesas, pizarra, marcadores,



Dr. Carlos Saleniti
Intendente
Municipalidad de San Martín de los Andes

IF-2025-03809387-NEU-FORMPROF#CPE

computadora, proyector, elementos de limpieza.

- Condiciones de seguridad e higiene: las necesarias en un aula convencional y por ello se entiende:
 - Presencia de extintores de polvo químico tipo ABC 5 kg correctamente colocados y señalizados.
 - Iluminación de emergencia, para garantizar la correcta evacuación en caso de emergencias sin iluminación diurna.
 - Disponibilidad de agua potable para consumo.
 - Presencia de botiquín de primeros auxilios con el contenido mínimo necesario para realizar desinfecciones y vendajes en heridas.
 - Planes de emergencias.

VI. DURACIÓN

Carga horaria.

La capacitación será de forma intensiva, presencial y sincrónica.
Tendrá una duración total de 15 horas reloj.

VII. ORGANIZACIÓN HORARIA.

Se dictarán cinco clases de tres horas reloj cada una, incluyendo la realización del examen escrito en la última clase.

VIII. PERFIL DEL CAPACITADOR.

Los capacitadores para dictar el siguiente curso y que serán reconocidos por la Dirección de Bromatología, deberán estar dentro del registro de capacitadores en Manipulación Segura de alimentos y tener algunos de los siguientes perfiles:



ANDRÉS J. SANTOS
DIRECTOR
C.F.P. N° 19
S.M. ANDES

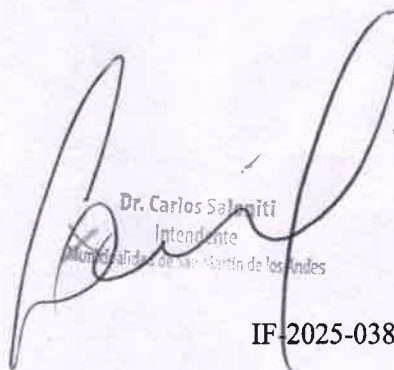
Dr. Carlos Salas
Intendente
Municipalidad de San Martín de los Andes

IF-2025-03809387-NEU-FORMPROF#CPE

- a) 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 (Nutricionistas, Bromatólogos, Ingenieros y Técnicos en Alimentos).
- b) Idóneos: aquellos trabajadores pertenecientes a organismos públicos nacionales, provinciales o municipales que cuenten con experiencia y capacitaciones comprobables en inocuidad alimentaria pero no poseen formación académica específica (Técnicos en Seguridad e Higiene con especialización en Inocuidad Alimentaria o en Manipulación segura de alimentos).


LISANDRO J. SANTOS
DIRECTOR
C.F.P. Nº 19
S.M.ANDES




Dr. Carlos Salasiti
Intendente
Municipalidad de San Martín de los Andes

IF-2025-03809387-NEU-FORMPROF#CPE