






Organismo de Certificación

Protocolo

**Manipuladores de
Alimentos Certificados por INTI**

**Rev. N° 003
FUR: 18/04/2022**

	Realizó	Revisó	Aprobó
Firma			
Nombre y Apellido	Yanina Ieracitano Responsable de Área Certificación de Personas	Bioq. Carolina Alarcón	Ing. Ruben Cartamil
Fecha	18/04/22	18/04/22	18/04/22



Protocolo Manipuladores de Alimentos Certificados por INTI

Emisión: 10/12/18

Rev. 003

F.U.R: 18/04/22

0.- Índice:

0. Índice.....	2
1. Objeto.....	2
2. Alcance.....	2
3. Objetivo del proceso de certificación.....	2
4. Pasos del Proceso de Certificación.....	3
4.1 Presentación de documentación y requisitos para comenzar el proceso de certificación.....	3
4.2 Admisión de los postulantes.....	4
4.3 Toma de exámenes.....	4
4.3.1 Examen teórico	4
4.3.2 Examen práctico.....	5
4.4 Emisión de certificado INTI.....	6
4.5 Re-Certificación	7
4.5.1 Presentación de documentación y requisitos para comenzar el proceso de re-certificación.....	7
4.5.2 Toma de examen de re-certificación.....	7
5. Apelaciones	7
6. Quejas y reclamos	8

1. Objeto:

Establecer los pasos a seguir para realizar la Certificación de Personas, en particular la de "Manipuladores de Alimentos Certificados por INTI" siguiendo los lineamientos de la norma internacional IRAM-ISO/IEC 17024: vigente. De esta manera se asegura que la persona certificada cumple con los requisitos del esquema de certificación y se garantiza su competencia técnica.

2. Alcance:

El presente Protocolo es aplicable a Manipuladores de Alimentos Certificados por INTI, y abarca todas las etapas desde la presentación de la Solicitud de certificación, la toma de exámenes, la emisión del Certificado y la vigencia del mismo hasta la re-certificación posterior.

"Manipulador de alimentos es toda persona involucrada en el manejo de materias primas, aditivos, ingredientes, envases, utensilios y equipos durante el proceso de recepción, elaboración, fraccionamiento, expendio, almacenamiento, transporte y control de productos alimenticios".

Este Certificado no invalida ni reemplaza la Libreta Sanitaria ni el Carnet de Manipulador de Alimentos

3. Objetivo del Proceso de Certificación:

El objetivo de la Certificación es poner a disposición de fábricas, comedores, lugares de expendio de alimentos, depósitos, logística y distribución, Manipuladores de alimentos avalados por el INTI.



Organismo de Certificación

Protocolo Manipuladores de Alimentos Certificados por INTI

Emisión: 10/12/18

Rev. 003

F.U.R: 18/04/22

Para ello se cumple con los requisitos de la norma IRAM-ISO/IEC 17024 vigente, uno de los cuales implica la creación de un Comité Técnico Asesor (CTA) constituido por organismos oficiales relacionados, fabricantes de equipos, empresas elaboradoras de alimentos, asesores independientes de implementación de sistemas, instituciones educativas con competencia en el tema, y representantes de los Organismos de Calificación Autorizados (OCAs).

Este Comité es responsable de establecer los requisitos de este esquema de certificación, entre otras funciones.

Así mismo se cuenta con Organismos de Calificación Autorizados, (OCAs), con profesionales competentes para llevar a cabo la evaluación teórica y práctica de los postulantes y su posterior calificación, conforme a los criterios fijados en este Protocolo, consensuados y aprobados por el Comité Técnico Asesor.

El contenido técnico de este proceso de Certificación ha tomado como puntos de referencia algunos de los contenidos de las siguientes normas:

- Ley 18.284 (1969). Decreto reglamentario 2126/71
- Código Alimentario Argentino
- Reglamento de Inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal. Decreto 4238/68 de SENASA
- Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP-1(1969) versión vigente
- Manual para Manipuladores de alimentos FAO
- Guía de gestión de alérgenos en la industria alimentaria (Plataforma Alérgenos en alimentos)
- Video "Las cinco claves de inocuidad alimentaria" de la OMS

Las Competencias (conocimientos teóricos y prácticos) esperables de los Manipuladores de Alimentos Certificados por INTI que se desean promover con, se encuentran en la página web del Organismo de Certificación.

4. Pasos del Proceso de Certificación:

4.1. Presentación de documentación y requisitos para comenzar el Proceso de Certificación:

Luego de tomar conocimiento de las características del proceso de Manipuladores de alimentos Certificados por INTI, personalmente en el Organismo de Certificación o a través del presente Protocolo, los postulantes deberán presentar ante el Organismo de Certificación del INTI vía correo electrónico a yieracitano@inti.gob.ar, la siguiente documentación:

- "Solicitud de Certificación", que se descarga de la página web completa y firmada
- Constancia de experiencia laboral mínima de 6 (seis) meses ya sea en relación de dependencia o por cuenta propia

En la Solicitud de Certificación, el postulante declara conocer y aceptar los términos del presente Protocolo, del Reglamento de Certificación de Personas del Organismo de Certificación de INTI y el Código de Ética correspondiente que también se encuentra en la página web.



Organismo de Certificación

Protocolo Manipuladores de Alimentos Certificados por INTI

Emisión: 10/12/18

Rev. 003

F.U.R: 18/04/22

NOTA: Toda la información incluida en la documentación recibida es pasible de ser verificada por el Organismo de Certificación.

4.2. Admisión de los postulantes:

Una vez recepcionada la documentación del candidato, se armará un legajo que el Organismo de Certificación evaluará con el objeto de comprobar que toda la información está completa y correcta, informándole el resultado en un plazo no mayor a 10 (diez) días hábiles al postulante.

En caso afirmativo, el Organismo de Certificación procede a la apertura de la Orden de Trabajo por los aranceles de la gestión de la Certificación y los exámenes de calificación, y envía la documentación al Organismo de calificación elegido por el postulante.

Una vez realizado este trámite, se procederá a informar al postulante vía correo electrónico la fecha, hora y lugar en que tendrá que presentarse para la toma de los exámenes teórico y práctico.

4.3. Toma de Exámenes:

El Organismo de Certificación subcontrata Organismos de Calificación Autorizados (OCAs) para que estos lleven a cabo la evaluación de los candidatos.

El listado de los OCAs de este proceso de certificación se encuentra en la página web del Organismo de Certificación.

Los OCAs son auditados una vez al año por el Organismo de Certificación acompañado por uno o más miembros del Comité Técnico Asesor, donde se evalúa la competencia técnica de los examinadores en el ejercicio de sus funciones, el sistema de gestión de calidad de los OCAs, las condiciones que aseguren la confidencialidad del contenido del examen, la imparcialidad en los exámenes, y la actualización del banco de preguntas.

El examen constará de una parte teórica (escrita) y una parte práctica. Para poder rendir el examen práctico será necesario aprobar previamente el examen teórico. Para obtener el Certificado es condición aprobar ambos exámenes, con los puntajes mínimos que se explicitan a continuación.

El examen completo, (teórico y práctico), será realizado por los postulantes en las instalaciones de los OCAs, o en las locaciones donde se verifique previamente por parte de los examinadores del OCA, que las mismas cumplen con las condiciones de seguridad e higiene requeridas y adecuadas para realizar los exámenes, y que las estructuras y equipamientos a utilizar de la empresa/institución, responden en un todo a las características exigidas por este Protocolo según lo estipulado en los ítems respectivos.

En este último caso, el costo de la Certificación incluirá los viáticos de los examinadores que asistirán a la locación aprobada y los gastos de traslado.

También los exámenes podrán ser rendidos de manera virtual a través de una plataforma interna.

4.3.1. Examen teórico:

La evaluación de los conocimientos teóricos se realizará por escrito, mediante un examen de opciones múltiples compuesto por 48 (cuarenta y ocho) preguntas, abarcando los 16 (dieciséis) Módulos que constituyen el programa, a razón de 3 (tres) preguntas por Módulo. Cada pregunta tendrá a su vez con 3 (tres) posibles opciones de respuestas, siendo solamente 1 (una) la respuesta correcta. El aspirante dispondrá de 2 (dos) horas para completar el examen.



Protocolo Manipuladores de Alimentos Certificados por INTI

Emisión: 10/12/18

Rev. 003

F.U.R: 18/04/22

Criterios de aprobación del examen teórico: Dado que hay Módulos del Programa que son más críticos que otros en cuanto a la importancia de que los postulantes tengan una buena preparación en los mismos, los Examinadores tienen 2 (dos) criterios de calificación:

Mínimo 1 (una) pregunta correcta de las 3 (tres) correspondientes a cada uno de los siguientes Módulos:	Mínimo 2 (dos) preguntas correctas de las 3 (tres) correspondientes a cada una de los siguientes Módulos:
1 (uno)	3 (tres)
2 (dos)	5 (cinco)
4 (cuatro)	6 (seis)
8 (ocho)	7 (siete)
12 (doce)	9 (nueve)
14 (catorce)	10 (diez)
16 (dieciséis)	11 (once)
	13 (trece)
	15 (quince)

Las condiciones para aprobar el examen teórico son: aprobar el número mínimo de preguntas por Módulo indicadas anteriormente, y además, que el número total de respuestas correctas no puede ser menor a 30 (treinta).

El Programa de conocimientos necesarios para presentarse a la Certificación, se encuentra en la página web.

4.3.2. Examen práctico:

El examen práctico constará de 2 (dos) partes, a saber:

Parte 1. Señalización en fotos reales de errores graves detectados en fábricas de alimentos, cadenas logísticas, lugares de expendio de alimentos, entre otros.

El postulante recibirá 5 (cinco) fotos de situaciones reales encontradas en lugares relacionados con la fabricación de alimentos (fábricas, depósitos, cocinas, transportes, entre otros) en donde deberá detectar lo que es incorrecto. Tendrá un tiempo total de media hora para resolver esta parte del examen.

Para pasar a la siguiente parte del examen deberá elegir la respuesta correcta como mínimo en 4 (cuatro) fotos del total.

Parte 2. Resolución semi-práctica por parte del postulante de la elaboración de un alimento sencillo.

El postulante elegirá una ficha al azar de un grupo que se le ofrecerá, en que estará definido un plato de comida compuesto a elaborar, conteniendo esta ficha los ingredientes a utilizar y el "paso a paso" o "receta" para su preparación.

En base a la elaboración del alimento que le toque realizar, deberá elegir la ropa de trabajo y los elementos de protección personal adecuados de un grupo puestos a su disposición.

También deberá elegir de grupos de diferentes utensilios de cocina, de limpieza, materias primas e insumos, entre otros, los más apropiados para ser utilizados con relación a la elaboración de un alimento.

Finalmente, en función del diagrama del "paso a paso" o "receta" contenido en la misma ficha con los pasos a seguir para la preparación del mismo, deberá indicar con una cruz aquellos pasos que deben considerarse "Puntos de control" por su criticidad para garantizar el resultado final de un alimento inocuo.



Organismo de Certificación

Protocolo Manipuladores de Alimentos Certificados por INTI

Emisión: 10/12/18

Rev. 003

F.U.R: 18/04/22

El postulante dispondrá de 2 (dos) horas para desarrollar esta última parte del examen.

Los criterios de evaluación y calificación del trabajo que realice el postulante son los siguientes:

Aspectos del trabajo del postulante a evaluar por los examinadores	Criterio	Calificación
Elección y uso correcto de la ropa de trabajo		
Elección y uso de EPP		
Higiene de manos	Crítico	
Acondicionamiento del área de trabajo (inicial)		
Elección de utensilios, equipamiento e instrumentos de medición		
Elección de materias primas e insumos		
Determinación de Puntos de control en el proceso de elaboración	Crítico	
Almacenamiento del alimento en proceso de elaboración	Crítico	
Almacenamiento de materias primas remanentes		
Acondicionamiento del área de trabajo (luego de la elaboración)	Crítico	
Disposición de residuos	Crítico	
Hábitos de conducta personal adecuados		

Criterios de aprobación de esta parte del examen: La aprobación se realizará resolviendo correctamente los 5 (cinco) aspectos considerados críticos para el trabajo de un Manipulador de alimentos, siendo además necesaria la aprobación como mínimo de 2 (dos) aspectos más de la lista completa que van a evaluar los Examinadores.

Una vez finalizado el examen práctico, el OCA confeccionará el Acta de Evaluación que enviará al Organismo de Certificación.

Repetición de examen: Si el candidato no aprueba la evaluación teórica podrá solicitar una nueva fecha para repetir el examen luego de pasado un mes calendario del mismo, y hasta un plazo máximo de 1 (un) año. En el caso de desaprobado el examen práctico la fecha se podrá solicitar a partir del primer mes y con un plazo máximo de hasta 6 (seis) meses. En ambos casos será necesaria la apertura de una nueva Orden de Trabajo y el pago del arancel correspondiente.

El costo de la repetición del examen teórico corresponderá al 30% del valor de la Certificación original. El costo de la repetición del examen práctico corresponderá al 80% del valor de la Certificación original.

El lapso mínimo para la repetición del examen se puede acortar si el candidato recibe una nueva capacitación en dicho intervalo (demostrable mediante constancia firmada por los capacitadores).

4.4. Emisión del Certificado INTI:

El Responsable del Área de Certificación de Personas del Organismo de Certificación realizará un informe de evaluación de toda la documentación recibida (Solicitud de certificación, documentación presentada, Acta de evaluación) y con su opinión se elevará al Jefe de

Página 6 de 8



Organismo de Certificación

Protocolo Manipuladores de Alimentos Certificados por INTI

Emisión: 10/12/18

Rev. 003

F.U.R: 18/04/22

Departamento o Director del Organismo de Certificación. En caso de que éste apruebe el proceso, se procederá a la emisión del Certificado correspondiente, en un plazo no mayor a 7 (siete) días hábiles. En el momento de la entrega del Certificado.

La vigencia del certificado es por 4 (cuatro) años.

El nombre del Manipulador de Alimentos certificado se publicará en el Registro creado a tal efecto en la página oficial del Organismo de Certificación del INTI, donde también figurará la fecha de vencimiento del mismo.

4.5. Re - Certificación:

4.5.1. Presentación de documentación y requisitos para comenzar el Proceso de re-Certificación

Al finalizar el periodo de 4 (cuatro) años se puede realizar la re-Certificación, también por 4 (cuatro) años. Para llevarla a cabo, el Manipulador de alimentos certificado por INTI deberá presentar al OC la siguiente documentación:

- Solicitud de Certificación, que se descarga de la página web completa y firmada, aclarando que es una presentación para re-certificarse.

NOTA: Toda la información incluida en la documentación recibida es pasible de ser verificada por el Organismo de Certificación.

Una vez evaluado que toda la documentación se encuentra completa y correcta, el Organismo de Certificación procederá a la apertura de la Orden de Trabajo por los aranceles correspondientes.

4.5.2. Toma de examen de re-Certificación:

El examen será exclusivamente práctico y se desarrollará igual a lo expresado en 4.3.2.

5. Apelaciones

En el caso que los candidatos se consideren perjudicados por los resultados y/o decisiones tomadas con relación al examen o a la certificación, y que tengan fundamentos razonables para cuestionarlos, pueden presentar una Apelación al OC.

Esta Apelación deberá ser presentada formalmente por escrito acompañada de evidencias y será dirigida al Director del Organismo de Certificación. A continuación, se iniciará una investigación de las causas que dieron origen a la decisión y/o los resultados que perjudicaron a la persona.

Si la Apelación es por los resultados de los exámenes, calificaciones, actuaciones de los examinadores o la revisión de la documentación; deberá presentarse en el OC dentro del plazo de (30) treinta días, a partir de la notificación de la resolución tomada por el OC y/u OCA que le dio origen.

El plazo de resolución de la Apelación será el necesario para cumplir con el procedimiento específico del OC para estos casos, y la Ley de Procedimientos Administrativos del Estado Nacional.

El Organismo de Certificación pondrá a disposición del apelante los informes de avance de la apelación, y le notificará formalmente la finalización y el resultado del proceso de tratamiento de la misma.



Organismo de Certificación

Protocolo Manipuladores de Alimentos Certificados por INTI

Emisión: 10/12/18

Rev. 003

F.U.R: 18/04/22

6. Quejas y Reclamos:

En el caso de que el Organismo de Certificación, y/o el Comité Técnico Asesor los recibieran (por escrito mediante el Formulario de Quejas y Sugerencias que se encuentra en la página web del Organismo de Certificación de INTI), referidos al comportamiento / desenvolvimiento del trabajo de un Manipulador de alimentos certificado por INTI, se procederá a analizar el caso en la siguiente reunión del Comité Técnico Asesor, donde se decidirá la necesidad de aplicar una sanción de acuerdo a la gravedad del hecho, en sintonía con la graduación de sanciones presentada en el Reglamento de Certificación de Personas de INTI vigente.

En el caso de que algún miembro del Comité Técnico Asesor esté involucrado con el reclamo, no participará del tratamiento del mismo para garantizar la objetividad de la evaluación del caso.

El Organismo de Certificación pondrá a disposición del reclamante los informes de avance del trámite de la queja o reclamo, y le notificará formalmente la finalización y el resultado de su evaluación.

El Organismo de Certificación garantiza la confidencialidad en el tratamiento de las quejas y reclamos tanto de las personas que presentan este recurso como al objeto del mismo.