

**MINISTERIO DE SALUD**

**RESOLUCION Nº 2359**

SANTA FE, 20 de Octubre de 2009.

VISTO:

El expediente N° 00501-0098736-5 del S.I.E. mediante el cual se gestiona la aprobación de la Disposición N° 16 emitida en fecha 22 de septiembre de 2009 por la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria; y

CONSIDERANDO:

Que la referida disposición establece que toda persona que produzca, elabore, fraccione, comercialice o transporte/reparta alimentos o sus materias primas dentro de la Pcia. de Santa Fe, deberá poseer el Carnet para Manipuladores de Alimentos otorgado por la referida Agencia;

Que a tales fines se determinó entre otras medidas inherentes a su otorgamiento que los interesados en obtener dicho carnet deberán cursar y aprobar un Curso de Capacitación en Manipulación Segura de los Alimentos;

Que el Código Alimentario Argentino en su artículo 21 ha incorporado a la capacitación como uno de los requerimientos para la producción de alimentos seguros, habiendo recomendado la Comisión Nacional de Alimentos la modificación de dicha normativa para incluir la exigencia del carnet de manipulador;

Que los organismos internacionales OPS/OMS, reconocen a la capacitación como eje de la transformación necesaria y el Codex Alimentarius FAO/OMS la considera como una actividad fundamental de las buenas prácticas alimentarias;

Que los diferentes Municipios y Comunas ya han implementado los cursos y carnet de manipuladores con resultados altamente significativos;

Que compartiendo los fundamentos de la medida adoptada y de acuerdo con lo establecido en los artículos 11° y 22° de la Ley N° 12.817, se estima procedente la medida gestionada;

POR ELLO:

EL MINISTRO DE SALUD

Resuelve

ARTICULO 1°. Apruébase la Disposición N° 16 emitida en fecha 22 de septiembre de 2009 por la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria, cuyo texto y anexo en seis (6) folios se agregan e integran la presente resolución.

ARTICULO 2°. Regístrese, comuníquese, publíquese y archívese.

Dr. MIGUEL ANGEL CAPPIELLO

Ministro de Salud

DISPOSICION Nº 016/09

Santa Fe, 22 de Septiembre de 2009

VISTO:

La necesidad de establecer la obligatoriedad y los mecanismos para el otorgamiento del Carnet para Manipuladores de Alimentos de manera integrada entre Municipio/Comuna y Provincia.

CONSIDERANDO:

Que la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria es el organismo del Estado Provincial responsable de aplicar las normas en materia alimentaria en la provincia.

Que la Agencia ha conformado un sistema descentralizado entre Municipio/Comuna y Provincia.

Que el Código Alimentario Argentino en su artículo 21 ha incorporado a la capacitación como uno de los requerimientos para la producción de alimentos seguros.

Que la Comisión Nacional de Alimentos recomendó la modificación del artículo 21 del Código Alimentario Argentino incluyendo la exigencia del Carnet de manipulador.

Que los Organismos Internacionales OPS/OMS, reconocen a la capacitación como eje de la transformación necesaria.

Que el Codex Alimentarius FAO/OMS, incluye a la capacitación como eje fundamental de las buenas prácticas alimentarias.

Que diferentes Municipios/Comunas ya han implementado los cursos y Carnet de Manipuladores con resultados altamente significativos.

Que más de ochenta Municipios/Comunas de la provincia, que incluyen a más del 83% de la población cuenta con convenio de descentralización y articulación con la Agencia.

POR ELLO:

EL SECRETARIO DE LA AGENCIA

SANTAFESINA DE SEGURIDAD

ALIMENTARIA

DISPONE

Artículo 1) Toda persona que produzca, elabore, fraccione, comercialice o transporte/reparta alimentos o sus materias primas dentro de la Pcia. de Santa Fe, deberá poseer el Carnet de Manipulador de Alimentos otorgado por la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria.

Artículo 2) Para la obtención del Carnet de Manipulador de Alimentos, el interesado deberá cursar y aprobar un "Curso de Capacitación en Manipulación Segura de los Alimentos" según programa que se incorpora como Anexo 1, Versión 1, Fecha 30/06/09 y presentar la Libreta Sanitaria actualizada.

Artículo 3) La validez del Carnet que se otorga de acuerdo al Artículo 1° de la presente será de tres años y única para toda la provincia. Para su renovación el manipulador de alimentos, deberá aprobar la evaluación correspondiente.

Artículo 4) Para la renovación del Carnet se deberá rendir un examen de conocimientos. Si el mismo no es aprobado en dos oportunidades consecutivas, la persona deberá realizar nuevamente el curso de capacitación.

Artículo 5) Los contenidos del curso y su actualización estarán a cargo de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria, pudiendo el Municipio/Comuna incorporar temas de problemáticas alimentarias locales.

Artículo 6) El dictado del curso estará a cargo del área local de alimentos del Municipio/Comuna con convenio con la Agencia, pudiendo la misma avalar a instituciones públicas o privadas para que cooperen en su dictado dentro de su jurisdicción.

Artículo 7) En todos los casos la evaluación estará a cargo del área local de alimentos del Municipio/Comuna con convenio con la Agencia.

Artículo 8) La duración del curso será de 10 horas cátedra como mínimo.

Artículo 9) En aquellos establecimientos que hubieren desarrollado e implementado Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura y donde se contemple un programa de capacitación podrán ser reconocidos como válidos solamente dentro de su empresa, no siendo exigible el Carnet de Manipulador.

Artículo 10) Toda persona con estudios terciarios o universitarios con formación en materia agroalimentaria que tramite el Carnet de Manipulador podrá solicitar la exención al curso de capacitación quedando sí obligado a la aprobación del examen correspondiente. En caso de no aprobar el mismo se procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo cuarto de la presente.

Artículo 11) Los municipios/comunas que cuenten con una base de datos de personas verificables que realizaron y aprobaron el curso de capacitación en manipulación segura de los alimentos y sus contenidos concuerdan con los establecidos actualmente por la Agencia, tendrán la posibilidad de cargar los datos a la base provincial de manipuladores, para lo que tendrán como fecha improrrogable el 31 de diciembre del 2009, pasada la misma no se podrán cargar dichos datos.

Artículo 12) Para la tramitación del Carnet de Manipulador el cursado y aprobación no deberá tener una antigüedad mayor a los dos años a contar de la presente disposición, en los casos de que el tiempo sea mayor deberá cumplir con una evaluación previa sin necesidad de un nuevo cursado.

Artículo 13) Se establece como fecha de obligatoriedad para contar con el Carnet de manipulador de alimentos el 30 de Junio del 2010.

Artículo 14) Elevar al Ministro de Salud de la Provincia de Santa Fe la presente Disposición para su homologación.

Artículo 15) Regístrese, comuníquese, publíquese y archívese.

Dr. MARCOS S. MONTEVERDE

Secretario

## Tema 1. GENERALIDADES

Cadena agroalimentaria. Concepto. Seguridad Alimentaria. Concepto. ¿Qué es un Alimento?

## Tema 2. NUTRICION

¿Qué le aportan los Alimentos al Organismo? Funciones de los Nutrientes: Hidratos de Carbono, Proteínas, Grasas, Vitaminas, Minerales y Agua. Clasificación de los Alimentos según su función nutricional: Alimentos Constructores, Alimentos Reguladores y Alimentos Energéticos.

Guías Alimentarias: Ovalo nutricional. Diferencia entre Alimentación y Nutrición.

## Tema 3. INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Alimentos Inocuos. Definición. Peligros. Clasificación. Peligros Físicos y Químicos. Peligros de origen biológico. Microorganismos. Microorganismos Alteradores y patógenos. Factores que afectan el crecimiento y reproducción de los microorganismos. Temperatura. Importancia de la temperatura durante la elaboración y conservación de los alimentos Cuarta clave para la obtención de alimentos seguros: Cocina completamente los alimentos. Quinta clave para la obtención de alimentos seguros: Mantener los alimentos a temperaturas seguras. Actividad acuosa: Disponibilidad de Agua. Importancia en la conservación de los alimentos. pH. Alimentos ácidos. Disponibilidad de Oxígeno y Nutrientes. Importancia. Influencia del tiempo en el crecimiento y multiplicación de los microorganismos. Donde se encuentran los microorganismos.

## Tema 4. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)

Cadena de transmisión de ETA. Enfermedades transmitidas por los alimentos. Concepto. Multicausalidad de las ETA. Fuente de contaminación. Agente etiológico. Alimentos vulnerables. Influencia del tiempo y temperatura. Dosis infectiva. Huésped. Susceptibilidad. Alimentos de alto y bajo Riesgo epidemiológico. Principales fuentes de contaminación. ETA más comunes: Salmonelosis. Infección por Bacillus Céreus. Staphylococcus aureus. Clostridium botulinum. Clostridium perfringens. Escherichia coli patógenas. E. coli enterohemorrágica. SUH. Triquinelosis. Principales factores asociados a la transmisión de las ETA.

## Tema 5. CONTAMINACION Y ALTERACION DE LOS ALIMENTOS.

Alimentos contaminados y Alimentos alterados. Definiciones. Contaminación Cruzada. Directa e Indirecta. Tercer clave para la obtención de alimentos seguros: Separar alimentos crudos y cocidos. Importancia. Características normales y alteradas de distintos alimentos, Carnes, pollo, pescado, vacuna. Leche. Huevos. Conservas. Frutas y Verduras. Alimentos Congelados. Congelación. Descongelación.

## Tema 6. SELECCION Y COMPRA DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Selección y compras de materias primas y productos alimenticios. Primer clave para la obtención de alimentos seguros: Utilizar agua y materias primas seguras. Compra de Alimentos. Secuencia. Rotulación de Alimentos. Información obligatoria y facultativa. Información nutricional. Cadena de frío. Transporte. Conservación.

## Tema 7. BUENAS PRACTICAS

Sistemas. Implementación de sistemas para asegurar la inocuidad de los alimentos Buenas Prácticas de Manufactura- Manual-Mandamientos de las BPM - Incumbencias BPM. Procedimientos de Higiene del personal. Vestimenta. Salud. Lavado de Manos. Hábitos.

Procedimientos para la disposición de residuos. Control de Plagas. Mantenimiento de Equipos. Control de Producción. Procedimientos para la conservación de los alimentos. Orden y Limpieza. Procedimientos para la limpieza y desafección del establecimiento, de equipos y utensilios.

Tema 8. SISTEMA HACCP

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)- Sistema y Plan HACCP- Origen Principios

S/C 3824 Nov. 2 Nov. 3

---

**C. U. D. A. I. O.**

**ORDEN Nº 147/09**

Santa Fe, 20 de octubre de 2009

VISTO:

El expediente N° 00512-0000959-5 en donde se gestiona la rehabilitación del Centro Oftalmológico de Alta Complejidad de Santa Fe, y su equipo médico para realizar Trasplantes de Córneas y Escleras; y

CONSIDERANDO:

Que dicho establecimiento asistencial y el cuerpo de profesionales será rehabilitado por el término de 2 años según lo dispuesto por la Ley Nacional N° 24.193 de aplicación en el ámbito de la Provincia, conforme a lo establecido por la Ley Provincial N° 11.264,

Que realizado el relevamiento y evaluación correspondiente por parte de esta Dirección Provincial del CUDAIIO, de donde emerge que dicho establecimiento cumplimentó todos los requisitos exigidos por la citada Ley Nacional y su Decreto Reglamentario N° 512/96,

Por ello:

LA DIRECTORA PROVINCIAL DEL CUDAIIO

ORDENA:

Artículo 1° Rehabilitese el Centro Oftalmológico de Alta Complejidad con domicilio en calle Junín 2654 de la ciudad de Santa Fe, cuya Dirección Médica es ejercida por el Dr. Alejandro Ferrero - M.P. 2406, para realizar Trasplantes de Córneas y Escaleras por un período de dos (2) años.

Artículo 2° Rehabilitese al equipo de profesionales que a continuación se detalla, perteneciente al establecimiento médico referido en el artículo anterior, para realizar Trasplantes de Córneas y Escleras, por un período de 2 (dos) años.

Jefe de Equipo

Dr. Raúl Picco - D.N.I.: 10.413.896 - MP. 2030-Oftalmólogo

Sub Jefe

Dr. Marcelo Bordón - D.N.I.: 18.341.051 - MP: 3122 - Oftalmólogo

Integrantes

Dr. Ferrero, Alejandro. - D.N.I.: 14.558.308 -M.P.: 2406 - Oftalmólogo

Dr. Guillermo Magnano - D.N.I.: 18.114.358 -M.P.: 3005 - Oftalmólogo

Dr. Adrián Rocco - D.N.I.: 21.490.558 - M.P.: 3339 - Oftalmólogo

Dr. Ricardo Tonini - D.N.I.: 20.319.932 -M.P. 3268 - Oftalmólogo

Dr. Luis Parolín - D.N.I.: 6.259.789 - M.P. 0903 - Oftalmólogo

Dr. Gustavo Martínez - D.N.I.: 18.163.893 - MP: 2894 - Oftalmólogo

Artículo 3° Adhiérese a los Subprogramas de Garantía de Calidad en el marco del Programa Federal de Procuración de Organos y Tejidos, como profesional responsable, el Dr. Marcelo Bordón - M.P. N° 3122.

Artículo 4° Regístrese, comuníquese, y archívese.

Dra. MARIA TERESA FERREYRA

Directora Provincial

S/C 3822 Nov. 2 Nov. 3

---

**ORDEN N° 151/09**

VISTO:

El expediente N° 00512-0000856-3 en donde se gestiona la rehabilitación del Instituto Cardiovascular de Rosario para realizar Trasplantes Cardíacos- Adultos - y del equipo médico, y

CONSIDERANDO:

Que dicho establecimiento asistencial y el cuerpo de profesionales han acreditado ante este organismo contar con toda la documentación pertinente de acuerdo a las normativas en vigencia - Resolución INCUCAI N° 113/05- y modificatorias, para poder efectuar trasplantes cardíacos - adultos.

Que del relevamiento y evaluación correspondientes por parte de esta Dirección Provincial del CUDAI surge que dicho establecimiento reúne los requisitos exigidos por la nominativa en vigencia, por lo cual resulta procedente ordenar la rehabilitación solicitada.

Que dicho acto administrativo es dictado de conformidad con los artículos 3° y 9° de la Ley Nacional N° 24.193 y Ley Provincial N° 11.264 y sus decretos reglamentarios,

Por ello,

EL DIRECTOR PROVINCIAL DEL CUDAI

ORDENA:

Artículo 1° Rehabítese al Instituto Cardiovascular de Rosario con domicilio en calle Bv. Oroño 450 de la ciudad de Rosario, cuya Dirección Médica es ejercida por el Dr. Eduardo Picabea - MP. 5711, para realiza Trasplantes Cardíacos - adultos.

Artículo 2° Habilítese el equipo de profesionales que a continuación se

detalle perteneciente al establecimiento médico referido en el artículo anterior, para realizar Trasplantes Cardíacos- Adultos, a saber:

\*Jefe

Dr. Diodato, Luis H. - D.N.I.: 17.662.974 -M.P.19084- Especialidad: Cirugía Cardiovascular

\*Subjefe Jefe

Dr. Cursack Guillermo - MP. 14703 -D.N.I.: 25.276.325 Especialidad: Cardiología

\*Integrantes

Dr. Ameriso, José Luis - D.N.I.: 6.011.592 -M.P.2119 - Cirujano Cardiovascular

Pirani, Miguel Angel - D.N.I.: 12.282.281 - M.P. 9159 - Anestesiólogo

Dr. Tello Benites Juan C. - D.N.I.: 18.761.427 - M.P. 9892 Anestesiólogo

Dr. Geromini, Hugo R. - D.N.I.: 10.630.156 - M.P.: 6555 - Cirugía Torácica y Cardiovascular

Dr. Dogliotti, Ariel - D.N.I.: 14.392.914 -M.P. 9944 - Cardiología

Dr. Bonaccorsi, Héctor A. - D.N.I.: 12.778.153 - M.P. 7498 - Cardiología

Dr. Teglia Serra, Osvaldo - D.N.I.: 12.723.820 - M.P. 8247 - Infectólogo.

Dra. Neumayer, Susana - D.N.I.: 11.446.439 - MP: 7841 - Medicina Transfusional

Artículo 3° Adhiérase a los Subprogramas de Garantía de Calidad en el marco del Programa Federal de Procuración de Organos y Tejidos, como profesional responsable, el Dr. Diodato, Luis - M.P. 19084.

Artículo 4° La habilitación a la que se refiere el artículo anterior, tendrá validez por un período de dos (2) años.

Artículo 5° Regístrese, comuníquese y archívese.

Dra. MARIA TERESA FERREYRA

Directora Provincial

S/C 3823 Nov. 2 Nov. 3

---

**MINISTERIO DE OBRAS**

**PUBLICAS Y VIVIENDA**

NOTIFICACION

En los autos identificados con el Expediente N° 15201-0048651-5 y sus agregados, relacionados con el Recurso de Apelación en subsidio interpuesto por el Sr. DALMACIO ANIBAL SALVADOR BEVEGNI, DNI 6.233.644, con último domicilio conocido en el Barrio Monseñor Zaspe, Casa 165 Manzana 16 P.A. Santo Tomé Depto La Capital Pcia. de Santa Fe, contra la Resolución N° 1118/99. confirmada por Resolución N° 1617/09 ambas de la D.P.V. y U. dependiente del M.O.P. y V. se ha dispuesto publicar el presente edicto en el BOLETIN OFICIAL a fin de notificar al mencionado la Resolución N° 1617/09 D.P.V. y U. M.O.P. y V., cuya parte resolutive se transcribe a continuación: ARTICULO 1°. Conceder el Recurso de Apelación Incoado por el señor Dalmacio Anibal Salvador Bevegni (DNI N° 6.233.644) contra la Resolución N° 1118/09 que le fuera fehacientemente notificada en fecha 12/05/99, de conformidad a las consideraciones que anteceden. ARTICULO 2°. Elevar los presentes actuados al Ministerio de Obras Públicas y Vivienda a los fines del tratamiento del Recurso de Apelación incoado (Artículo 47 y siguientes Decreto N° 10.204/58). "ARTICULO 3° Comunicar el presente decisorio por intermedio del Notificador Oficial y por el procedimiento indicado en el Decreto 10.204/58 al Señor Dalmacio Anibal Salvador Bevegni. ARTICULO 4°. Regístrese. comuníquese y archivase.

S/C 3817 Nov. 2 Nov. 3

---

**MINISTERIO DE AGUAS,**

**SERVICIOS PUBLICOS**

**Y MEDIO AMBIENTE**

NOTIFICACION

En el expediente N° 01801-005031-5 y su agregado N° 01801-0010109-9 del Registro del S.I.E., se ha dispuesto publicar el presente edicto a fin de notificar a la Sra. Betriz Vilma Nitri, la Nota de fecha 26 de Septiembre de 2008 elaborada por la Subsecretaría de Planificación y Gestión, en relación a las actuaciones de referencia: "De nuestra consideración; En mi carácter de Subsecretario de Planificación y Gestión del Ministerio de Aguas, Servicios Públicos y Medio Ambiente de la Pcia. de Santa Fe, informo a Usted, que el inmueble de su propiedad, ubicado en el Departamento: La Capital. Distrito: Santa Fe, Partida de Impuesto Inmobiliario N° 10-11-07-734750/0002; e Inscrito en el Registro General al T° 606 Impar, F° 2322, N° 51807, del Año 1998, ha sido afectado a expropiación para la ejecución de "Tareas de Mantenimiento de Terraplenes de Defensa Contra Inundaciones Ciudad de Santa Fe, Dpto. La Capital", de conformidad a la Ley Prov. N° 11.730, Declarado de utilidad pública, e individualizado por Decreto N° 0887/07. Por dicho inmueble, que resulta afectado según el Plano de Mensura N° 5193/1943, siendo su ubicación de acuerdo a datos Catastrales en la zona suburbana "Colastiné Norte" del Distrito La Capital; al Oeste de la Ruta Provincial N° 1, Sección 7°, Manzana N° 425, Parcela 2, Lote 90, encerrando una Superficie Total de 38.443,94 m2. Tal importe incluye también las mejoras existentes con una superficie cubierta total de 311,77 m2. Se le ofrece como única y total indemnización la Suma de: (\$ 1.249.105,80) Pesos un millón doscientos cuarenta y nueve mil ciento cinco, con ochenta centavos, de conformidad a la Tasación efectuada por la Junta Central de Valuación de la Pcia. de Santa Fe por Acta N° 570, Asunto N° 03 en reunión de fecha 8 de julio del año 2008. Se intima a Usted, en el término de (15) días hábiles administrativos a contar de la recepción de la presente, a manifestar su conformidad con la indemnización ofrecida, o a estimar el monto que se considere correspondiente, constituyendo domicilio legales a tales efectos en la Ciudad de Santa Fe. Se transcribe a continuación el Artículo N° 33 de la Ley N° 7534: "la falta de respuesta por parte del expropiado al trámite de avenimiento, salvo casos debidamente justificados o fundados, aún cuando, conforme al Artículo N° 49 de la presente Ley, debieran ser a cargo de la expropiante." Lo mismo ocurriría en los casos contemplados en la última parte del Artículo N° 11. En consecuencia quedan Usted, debidamente notificada en los términos y bajo los apercibimientos antes expuestos. Saludamos a Usted, atentamente. Dirección General de Estudios Básicos y Gestión de Tierras, Subsecretaría de Planificación y Gestión." Decreto Acuerdo 10.204/58, Artículo 19: "Los términos fenecen por el mero transcurso del tiempo fijado para los mismos, sin necesidad de declaración alguna ni de petición de parte, y con ellos los derechos que se hubieran podido utilizar. Transcurridos los términos, se proseguirá el trámite del expediente según su estado.

S/C 3825 Nov. 2 Nov. 3

---