



La seguridad alimentaria en los sistemas locales

La experiencia de un municipio saludable y productivo



**Organización
Panamericana
de la Salud**

Oficina Regional de la
Organización Mundial de la Salud



Municipalidad de Gálvez
Provincia de Santa Fe
República Argentina

La seguridad alimentaria en los sistemas locales

La experiencia de un municipio saludable y productivo



**Organización
Panamericana
de la Salud**

Oficina Regional de la
Organización Mundial de la Salud



Municipalidad de Gálvez
Provincia de Santa Fe
República Argentina

Durante muchos años el Municipio de la Ciudad Gálvez al igual que diversos Municipios y Comunas enfrentamos el difícil desafío de trabajar por el desarrollo y reconocimiento de los sistemas locales de alimentos basados en los cinco pilares de la OMS-OPS.

*Al momento de la impresión de este libro, la Provincia de Santa Fe en una iniciativa innovadora para nuestro país, inicio el camino del cambio, la Dirección General de Bromatología y Química (DGBQ) fue reemplazada por un organismo descentralizado dependiente del Ministerio de Salud: la **AGENCIA SANTAFESINA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (ASSAI)**.*

Este es un lugar desde donde el Estado provincial conjuntamente con los Municipios y Comunas, bajo el concepto de agencia única, convocará a todos los eslabones de la cadena agroalimentaria: productores, elaboradores, comerciantes, consumidores y diversos organismos e instituciones públicas y privadas para la construcción de un espacio a través del cual se garantice la equidad y seguridad de los alimentos, favoreciendo el desarrollo de los sistemas locales.

La Agencia es una estructura estratégica que integra las áreas de salud, producción, educación y cultura de los alimentos.

Para el diseño y conducción de dicha Agencia fue designado como Secretario el Dr. Marcos Monteverde, profesional que dirigía el CeDA, por lo cual para nosotros es un orgullo y la posibilidad de volver a creer que la lucha por los ideales y los principios sin claudicaciones junto a los sueños pueden ser posibles.

Lic. Silvia Albil
Directora
Centro de Desarrollo Agroalimentario

La seguridad alimentaria en los sistemas locales

La experiencia de un municipio
saludable y productivo

La seguridad alimentaria en los sistemas locales: la experiencia de un municipio saludable y productivo - Marcos Monteverde [et. al.]. -: Municipalidad de Gálvez, 2008.

253 p. + 1CD Rom; 28x20cm.

ISBN 978-987-24339-0-1

1. Seguridad Alimentaria

CDD 362,192

Fecha de catalogación: 21/04/2008

ISBN 978-987-24339-0-1

Tirada: 1000

□ Centro de Desarrollo Agroalimentario (CEdA) con el apoyo de la Organización Panamericana de la Salud (OPS)

Autor: Dr. Marcos Monteverde (CeDA)

Co-autores: Lic Silvia Albil (CeDA), Psic. Verónica Pochettino(CeDA), Tec. Marcela Messina (CeDA), Sr. Gabriel Veloso (CeDA)

Colaboradores: Dr. Celso Rodriguez (OPS-OMS), Dr. Enrique Perez (OPS-OMS), Dr, Norberto Moran (OPS-OMS)

Diseño: Andrés Venturino (OPS/OMS)

Este documento puede ser reproducido en forma parcial sin permiso especial pero mencionando la fuente de información.

1. Prólogo	11
Dr. José Antonio Pagés - Representante Argentina OPS/OMS	
Dr. Ricardo Alfredo Álvarez - Intendente de la Municipalidad de Gálvez , Provincia Santa Fe, Republica Argentina	
2. Introducción	15
Dr. Marcos Monteverde - Director Centro de Desarrollo Agroalimentario (CeDA) - Municipalidad de Gálvez	
3. Información	19
3.1 Datos ciudad de Gálvez	
3.2 Datos municipalidad de Gálvez	
3.3 Datos Centro de Desarrollo Agroalimentario- Municipalidad de Gálvez	
3.4 Cooperación técnica INPPAZ-OPS/OMS	
3.4.1 Procesos de comunicación social y educación sanitaria	
3.4.2. Organización del sistema de inocuidad	
3.4.3 Coordinación interinstitucional e intra sectorial	
3.4.4 Aplicación de normas y procedimientos	
3.4.5 Evaluación	
3.5 Equipo multidisciplinario de trabajo	
4. Gestión	41
4.1 Planificación anual	
4.2 Proyectos	
4.3 Indicadores	
4.4 Presupuesto	
4.5 Sistema de Gestión de la Calidad ISO 9001:2000	
4.5.1 Política de calidad	
4.6 Cooperación internacional	
4.6.1 Guía para la elaboración de un programa municipal en seguridad de los alimentos	
4.7 Red de cooperación	
5. Administrativo	55
5.1 Sistema Único de Habilitación Municipal (SUHaM)	
5.1.1 Generalidades	
5.1.2 Documentación	
5.1.3 Diagrama de interacción de áreas	
5.1.4 Marco legal	
5.2 Habilitación municipal área alimentos	
5.2.1 Clasificación de actividades	
5.2.2 Marco legal	

5.2.3 Hogares Productivos - Registro de emprendimientos productivos locales (REPLO - HP)	
5.2.3.1 Marco legal	
5.2.4 Registro Municipal de productos. Gestión de Inocuidad de Alimento - GIP	
5.2.4.1 Marco legal	
5.3 Habilitación Provincial Área Alimentos	
5.3.1 Registro Nacional de Establecimiento (RNE)	
5.3.2 Registro Nacional de Producto Alimenticios (RNPA)	
5.3.3 Marco legal	
5.4 Habilitación municipal y provincial de vehículos para alimentos	
5.4.1 Registro de Vehículos de Reparto Municipal (VRM)	
5.4.2 Registro de Vehículos de Transporte Provincial (VTP)	
5.4.3 Marco legal	
5.5 Sistema de Alerta	
5.5.1 Recepción	
5.5.2 Gestión	
5.5.3 Comunicación	
5.6 Eventos especiales	
5.6.1 Comida a beneficio	
5.6.2 Asado con cuero	
5.6.3 Mega evento	
5.6.4 Marco legal	
5.7 Carnet Manipulador de alimentos	
5.7.1 Sistema de otorgamiento	
5.7.2 Certificado curso manipulador	
5.7.3 Libreta sanitaria	
5.7.4 Sistema de revalidación	
5.7.5 Marco legal	
5.8 Indicadores	
6. Auditoria	97
6.1 Sistema de programación	
6.1.1 Planificación anual	
6.2 Procedimientos programados	
6.2.1 Establecimientos	
6.2.1.1 Sistema integrado de autocontrol	
6.2.1.2 Actas	
6.2.1.3 Modelos de resoluciones	
6.2.1.4 Marco legal	
6.2.2 Vehículos	
6.2.2.1 Auditoria anual	
6.2.2.2 Auditorias en ruta	

6.2.2.3 Actas	
6.2.2.4 Modelos de resolución	
6.2.2.5 Marco legal	
6.2.3 Aguas recreacionales (natatorios)	
6.2.3.1 Sistema de monitoreo	
6.2.3.2 Equipamiento	
6.2.3.3 Marco legal	
6.2.4 Mega eventos	
6.2.4.1 Procedimientos	
6.2.4.2 Marco Legal	
6.3 Procedimientos no programados	
6.3.1 Alertas	
6.4 Indicadores	
7. Laboratorio	123
7.1 Servicios	
7.2. Determinaciones	
7.3. Equipamiento, reactivos y medios de cultivos	
7.4. Programas de muestreo	
7.5 Soporte administrativo	
7.6 Indicadores	
8. Educativo	137
8.1 Programa de enseñanza de Inocuidad de alimentos	
8.1.1 Estrategias de intervención	
8.1.2 Menú de capacitación para escuelas	
8.1.3 Proyectos de enseñanza preescolar y Educación General Básica nivel 3	
8.1.4 Programa de enseñanza	
8.2 Programa de enseñanza polimodal	
8.2.1 Proyecto programa de enseñanza	
8.2.2 Modelo para la capacitación básica	
8.3 Manejo seguro de alimentos	
8.3.1 La capacitación como eje de la transformación	
8.3.2 Curso de manipulación higiénica de los alimentos	
8.3.3 Marco legal	
8.4 Revalidación bajo sistema informático	
8.4.1 Generalidades	
8.4.2 Sistema de evaluación	
8.4.3 Gestión	
8.4.4 Marco Legal	
8.5 Calidad y buenas prácticas de manufactura	
8.5.1 Taller para su implementación	

8.5.2 Marco legal	
8.6 Cursos cortos	
8.6.1 Cursos de elaboración	
8.6.2 Curso de gestión de servicios alimentarios	
8.6.3 Curso de formador de formadores en manipulación higiénica de los alimentos	
8.7 Producción y consumo de alimentos de la huerta	
8.7.1 Marco general	
8.7.2 Programa de estímulo de producción y consumo de alimento de la huerta	
8.7.3 Programa para el consumo de frutas y hortalizas 3+2	
8.8 Indicadores	
8.9 Programa educativo paso a paso	
8.9.1 Proyecto de enseñanza de la inocuidad de los alimentos en los niveles preescolar y educación general básica nivel 3 (EGB 3)	
8.9.2 Programa de capacitación en EGB III	
8.9.3 Programa de enseñanza Polimodal	
8.9.4 Curso de manipulación de alimentos	
9. Epidemiología	193
9.1 Objetivos de la vigilancia epidemiológica	
9.2 Sistema de informática en epidemiología y salud Pública (Sig Epi)	
9.3 Etapas básicas de un sistema de vigilancia	
9.3.1 Recolección de datos.	
9.3.2 Análisis e interpretación de los datos.	
9.3.3 Difusión de la información	
9.3.4 Ejecución de las acciones	
9.4 Sala de situación en salud	
9.5 Redes	
10. Legales	205
10.1 Consideraciones generales sobre los derechos y obligaciones Municipales en seguridad de los alimentos	
10.1.1 Definición de municipio	
10.1.2 Régimen normativo	
10.1.3 Fuente del derecho municipal	
10.1.4 Legislación específica	
10.1.5 Otras fuentes del derecho	
10.1.6 Poder de policía municipal	
10.1.7 Autonomía municipal	
10.1.8 Actos legislativos	
10.1.9 Ordenanzas municipales	
10.1.10 Técnica legislativa	

10.1.11	Análisis de la Ley Orgánica de Municipios	
10.1.12	Conclusiones	
10.1.12.1	Generales	
10.1.12.2	Conclusiones locales para la ciudad de Gálvez	
10.2	Normativa local en materia de alimentos	
10.2.1	Ordenanzas	
10.2.1.1	Habilitación municipal nº 2382/02	
10.2.1.2	Registro de emprendimientos productivos locales nº 2338/01	
10.2.1.3	Carnet de manipulador de alimentos nº 2633/04	
10.2.1.4	Código de procedimientos y faltas nº 2749/05	
10.2.1.5	Adhesión normas nacionales e internacionales nº 2621/04	
10.2.1.6	Impositiva 3000/06	
10.2.1.7	Elaboración de alimentos en la vía publica 2927/06	
10.2.1.8	Adhesión programa Municipios Saludables 2607/04	
10.2.2	Resoluciones	
10.2.2.1	Sistema Único de habilitación Municipal nº 3962/04	
10.2.2.2	Monitoreo Aguas Recreacionales (natatorios) nº 3377/01	
10.2.2.3	Articulación Emprendedores municipios / Provincia nº 4520/06	
10.2.3	Decretos	
10.2.3.1	Oblea y Carnet Identificadorio nº: 2124/01	
10.2.3.2	Creación del registro de Gestión de Inocuidad de Producto nº 2125/01	
10.2.3.3	Implementación de principios del sistema de HACCP nº 2126/01	
10.2.3.4	Implementación de la carpeta BPM/ limpieza y desinfección nº 2127/01	
10.2.3.5	Comidas a beneficio nº 1856/99	
10.2.3.6	Registro de promoción de emprendimientos productivos locales nº 2113	
10.2.3.7	Tasa de desarrollo agroalimentario local y regional nº 3082/07	
11.	Referencia bibliográfica	261
12.	Agradecimientos	263

La Organización Panamericana de la Salud (OPS) dedica sus actividades a mejorar la salud y las condiciones de vida de los pueblos de las Américas, lleva adelante la cooperación técnica con los Gobiernos Miembros y estimula la cooperación entre ellos. Avanza hacia un desarrollo humano sostenible para que la población de las Américas alcance la Salud para Todos y por Todos.

Uno de los objetivos es desarrollar modelos en salud que sirvan como experiencias exitosas y que puedan ser multiplicadoras en otros lugares de América.

El Municipio de Gálvez en general y el Centro de Desarrollo Agroalimentario en particular, fueron terrenos fértiles para llevar adelante esta experiencia de desarrollo de un **modelo local de seguridad alimentaria y desarrollo productivo**, por contar con decisión política, con un equipo de trabajo comprometido, donde se pudo plasmar las ideas sobre la construcción de sistemas de seguridad y desarrollo productivo que la OPS viene llevando adelante en América.

El modelo desarrollado está basado en diez experiencias claves:

1. Participación de la ciudadanía, el sector privado y las instituciones públicas en el autocontrol de la inocuidad y calidad de los alimentos.
2. La efectiva coordinación entre SENASA, salud y educación y otras instituciones municipales.
3. La modificación del cambio de paradigma de "inspección" hacia un modelo de "auditoría" de las buenas prácticas de manufactura y HACCP.
4. Incorporación en la educación secundaria del tema de higiene y manipulación de alimentos. Todos los estudiantes secundarios egresan capacitados con certificación que los habilita como "manipulador de alimentos".
5. Aprobación de normas legales municipales para micro emprendimientos productivos en el área de alimentos.
6. Vinculación de las iniciativas municipales con la estrategia "5 al Día" programa internacional destinado a promover el consumo de frutas y hortalizas.
7. Montaje de una sala de situación con utilización del SIGEPI, que se convierte paulatinamente en el referente municipal para otras acciones de desarrollo local.
8. Apoyo directo en la transferencia de tecnología de producción de alimentos para micro emprendimientos locales.
9. Montaje y funcionamiento de un laboratorio para análisis de los elementos prioritarios en inocuidad de alimentos a un costo relativamente bajo (aprox. US\$ 5,000).
10. Modelo de gestión del CeDA basado en el autofinanciamiento de la institución, con excepción de los salarios de los funcionarios del Centro.

En sus esfuerzos por mejorar la salud, la OPS orienta sus actividades hacia los grupos más vulnerables. Su interés se concentra en un modelo general de construcción de salud, donde lograr la equidad pone de manifiesto el enfoque panamericanista que fomenta el trabajo conjunto de los países.

Sabemos que es un reto; se trata de generar cambios de miradas, de pensamientos y de formas de construcción, y que estos cambios requieren un desafío tanto técnico como político, y donde la OPS asume un papel protagónico activo y proactivo en esta empresa .

Dr. José Antonio Pagés
Representante OPS/OMS en Argentina

Aceptar cambios que modifiquen las reglas y normas dominantes en el momento es sin duda un riesgo que uno corre cuando acepta la función pública como lugar de transformación de la sociedad. Haber imaginado un cambio fundamental en la visión del alimento fue un acto de convencimiento político, como así también un riesgo que debemos aceptar tomar.

Como toda transformación estos cambios son al principio resistidos por los actores sociales pero la base técnica del proyecto y el convencimiento de que las sociedades deben participar de manera democrática en cada uno de los temas es lo que a uno lo lleva a enfrentar las tormentas temporales y pensar en el futuro.

Hoy a más de diez años de haber aceptado el desafío de la construcción del nuevo paradigma a través del Centro de Desarrollo Agroalimentario (dependencia municipal que dirige el Dr. Monteverde, autor de esta iniciativa) tengo, no sólo la satisfacción y el orgullo del deber cumplido en mi querida Ciudad de Gálvez (Provincia de Santa Fe), sino que este proyecto podrá seguramente cooperar en la modificación del sistema alimentario de todas aquellas ciudades de nuestra América que deseen incorporarlo en sus acciones futuras de gobierno.

No tengo dudas que de esta manera estaremos contribuyendo a mejorar la salud de nuestra gente.



Ricardo Alfredo Álvarez

Intendente
Municipalidad de Gálvez

Introducción | 2

El concepto de pensar “desde abajo“, desde el municipio, es la idea básica de construcción de un sistema de planificación diferente al implementado en los últimos tiempos.

Querer y saber buscar las potencialidades locales, significa encontrar en el seno de la sociedad las fortalezas de construcción y las debilidades que son necesarias superar.

Es así que la tendencia mundial de desarrollo local no significa ni más ni menos que promover una mayor autonomía, participación y empoderamiento de la sociedad en sus problemas y soluciones, es así que se transforma en un factor de democracia y desarrollo sustentable y como una vía diferente y alternativa en el desarrollo local, regional y provincial.

Desarrollo local en seguridad alimentaria y desarrollo productivo supone poner a jugar desde una perspectiva activa el binomio salud/producción bajo el concepto de Buenas Prácticas Agropecuarias, Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP, logrando en su implementación la integración de los actores público - privados y públicos entre sí en cada uno de esos niveles, para el desarrollo del proyecto en conjunto y la movilización de recursos humanos y económicos que se realicen con objetivos y metas claras para su potencialización.

Es así que durante años se trabajó fuertemente para un cambio de mirada, de visión para la transformación y para la creación de un paradigma que signifique ver el alimento como una construcción social y colectiva.

Darle dimensión social al alimento y emponderar a las poblaciones en ese concepto significa la aplicación del concepto de gobernanza de cada uno de los actores.

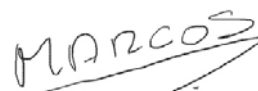
Introducción

El hecho de pensar

- en educación como método de construcción,
- en un marco legal que permita la inclusión social;
- en auditoría como criterio para la mejora continua;
- en laboratorio, en concepto de monitoreo y mejora de la producción;
- en epidemiología para saber qué es lo que pasa en la población y hacia dónde vamos.

Es un proceso simple y a la vez complejo, donde se deben conjugar planificación técnica, decisión política y voluntad de cambio de la población.

Sin duda esta transformación no es simple, pero llevarla adelante es lo que va a lograr el cambio necesario para el logro del objetivo propuesto.



Dr. Marcos Monteverde

Director Centro de Desarrollo Agroalimentario (CeDA)
Municipalidad de Gálvez

3.1 Datos Ciudad de Gálvez

Caracterización de la ciudad

Ubicación geográfica

Gálvez está ubicada en el Departamento San Jerónimo, en el centro-sur de la Provincia de Santa Fe, Argentina. En esta región se desarrollan centros urbanos de pequeña escala, donde conviven la actividad agropecuaria con la industrial y la de servicios.

Además de la ciudad de Gálvez, conforman el Departamento: Ciudad de Coronda (cabecera) y las siguientes comunas, López, Gessler, Larrechea, Arocena, Bernardo de Irigoyen, San Fabián, Centeno, Casalegno, Barrancas, San Genaro, San Genaro Norte, Díaz, Monje, Maciel y Gaboto.

Según el Censo Nacional de Población y Vivienda de 2001, el Departamento San Jerónimo contaba con 77.578 habitantes, distribuidos en una superficie de 4.282 km². Su densidad poblacional se calcula en 18.04 hab/km².

Gálvez es, junto con Coronda, una de las localidades más importantes. Por ejemplo, en estas ciudades se da la mayor concentración poblacional del departamento, ya que entre ambas suman el 45% de la población, localizándose el 25% en la ciudad de Gálvez y el 20% en Coronda.

La ciudad mantiene además flujos de relacionamiento más estrechos con un conjunto de localidades, que no coinciden necesariamente con los límites del departamento. En esta “micro-región”, Gálvez se posiciona favorablemente a partir de sus ventajas educativas, de salud, culturales y comerciales.

A modo de aproximación, puede considerarse que la microregión está constituida por las siguientes localidades: Arocena, Barrancas, Bernardo de Irigoyen, Casalegno, Colonia Belgrano, Coronda, Estación Yrigoyen, Gessler, Larrechea, Loma Alta, López, Oroño, San Eugenio, San Martín de las Escobas, Santa Clara y Wildermuth.

Se encuentra a 80 kms. de la capital de la provincia, Santa Fe, y a 120 Km. de Rosario. La zona cuenta con buenas rutas que desde Gálvez la conectan con Rosario y Santa Fe (a través de la Ruta Provincial 80, por Autopista Rosario - Santa Fe y Ruta Nacional 11), Córdoba, Rafaela y el Norte del país (por Ruta Provincial 10 a la Ruta Nacional 34).

El distrito Gálvez, comprende la ciudad y su zona rural. Tiene una superficie de 28.900 has., de las cuales el 2.3% (680 has.) corresponde a la zona urbana y el 97.7% a la rural.

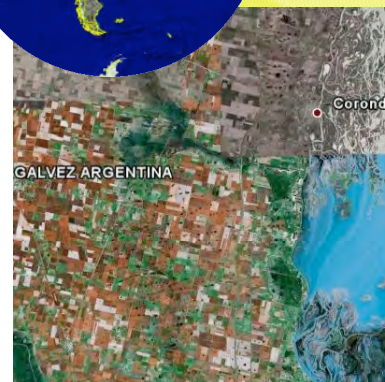
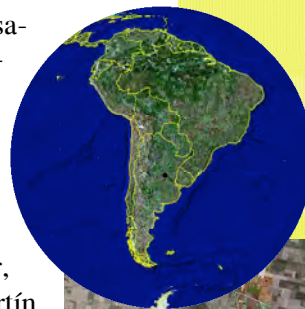


Foto satelital región centro este, Provincia de Santa Fe, Argentina



Primeros habitantes de la ciudad de Gálvez



Galpones centenarios del ferrocarril inglés

Educación básica

- Superior
- Especializada
- Oferta
- Demanda
- Calidad

Origen

Su nacimiento está signado por profundas transformaciones que se dieron en el país en la segunda mitad del siglo XIX: la llegada del ferrocarril, el auge de la producción agrícola-ganadera, la llegada al país de la inmigración europea. La ciudad fue fundada por José Gálvez en 1886 y declarada ciudad el 19 de marzo de 1939.

En sus orígenes el desarrollo de la ciudad estuvo marcado por la presencia importante de inmigrantes italianos, los cuales representaban alrededor del 40% de población en 1887, en particular provenientes de Piamonte y Lombardía.

Como muchas localidades de la región, su surgimiento y consolidación estuvieron vinculados a la agricultura, fundamentalmente al cultivo de cereales y oleaginosas, y a la expansión de las líneas ferroviarias.

La industria¹, sin embargo, se inició al poco tiempo de haberse fundado la ciudad las precursoras fueron las fábricas de ladrillos, de fideos y el molino harinero.

La caída de los precios de los cereales en el 29 por la crisis internacional promovió la incorporación del ganado, fundamentalmente para la producción lechera.

Los 40 vieron nacer también la industria metalmecánica en la ciudad. La industria metalmecánica, que tendría un importante desarrollo en la ciudad, permitió que ésta se inserte de modo favorable en el nuevo patrón económico de sustitución de importaciones.

La actual población es, en su gran mayoría, descendiente de las familias de inmigrantes que llegaron a poblar la zona, y es fundamentalmente urbana.

Niveles de instrucción

La ciudad se constituye en un polo de prestación de servicios educativos de relevancia para la micro-región. Posee una estructura educativa importante con una oferta variada de todos los niveles y modalidades de enseñanza: inicial, EGB, polimodal, especial, terciario y artísticos.

En el nivel de educación superior existen las siguientes carreras terciarias: Profesorado de Inglés, Profesorado de Artes Visuales, Profesorado de Música, en diferentes especialidades de instrumentos, Analista de Sistemas Administrativos, Formación Docente Educación General Básica 1-2-3, Formación Docente en Jardín de Infantes, Profesorado de Filosofía y Analista Universitario en Análisis de Alimentos. Estas carreras se pueden estudiar en las Escuelas Superior de Comercio, Colegio Ntra. Sra. del Calvario, en un Liceo de Música, Artes e Idiomas, y en el Centro Universitario Gálvez, sede de la Universidad Nacional del Litoral(UNL).

¹ Alcaraz, Williams: Evolución de la Industria en Gálvez, Primeras Jornadas de Historia del Dpto. Gálvez, 1990

Información

Gálvez además, posee un Taller de Educación Manual para las escuelas primarias y un Centro Polideportivo de Educación Física.

Las escuelas técnicas además de su orientación formal, ofrecen alternativas extra curriculares como cursos de modista, instalador electricista (E.E.T. N° 670) y soldadura (E.E.T. N° 456).-

Funciona también un Taller Integral 'Pinquén' para personas con capacidades diferentes. En el mismo se desarrolla un taller de día para apoyo y rehabilitación para mejorar la calidad de vida y un taller de producción, que consiste en la rehabilitación a través de la capacitación en hábitos de trabajo y oficios para su inserción en el mercado laboral.

En lo que refiere a la formación de post grado, para suplir las carencias de actividades presenciales, de actualización y especialización, se creó, en el año 2000 el Centro Universitario Gálvez. En el mismo funciona el aula virtual de educación a distancia

Estructura institucional

Existe en Gálvez una rica trama institucional. El crecimiento socioeconómico de la ciudad reconoce el impulso de organizaciones de la sociedad civil local ligadas a los servicios, la producción, la cultura y la acción social.

El cooperativismo, cuyo movimiento se inicia en la provincia a principios del siglo XX con una expansión constante, (pero que comienza a estancarse a mediados de la década del 60), tuvo en Gálvez una expresión importante.

Actualmente la ciudad cuenta con tres cooperativas: de Tamberos, Agrícola - Ganadera y Eléctrica. Esta última brinda una buena calidad de servicios (incluida la zona rural) y ha extendido su accionar al campo de los servicios sociales (gerontológico, sepelios), servicio de internet por fibra óptica y próximamente telefonía. Además apoya económicamente las iniciativas de otras instituciones en materia de servicios sociales.

En el mismo sentido, las mutuales tuvieron su desarrollo como parte de un movimiento significativo a nivel de la provincia de Santa Fe. Algunas de ellas estuvieron ligadas a la acción de los inmigrantes, tales como la Sociedad Italiana de Socorros Mutuos; otras en cambio, pertenecen a los clubes, pero en todos los casos sufrieron los avatares del sector financiero en el país.

Respecto del movimiento vecinal, la ciudad se divide en catorce vecinales barriales y una céntrica, de las cuales once se encuentran en funcionamiento. Una parte de ellas ha conformado una organización de grado diferente: la Federación Intervecinal de Gálvez.

Las organizaciones vecinales desarrollan actividades según las exigencias de su radio de acción: mientras en algunas priman tradiciones de corte fomentista, orientadas a lograr la consolidación de mejoras en los servicios e infraestructuras, en otras se ejercen actividades vinculadas al deporte, tales como, entre otras, fútbol infantil.



**Relevamiento
institucional**

**Mapeo
Caracterización**

**Capacidad
asociativa**

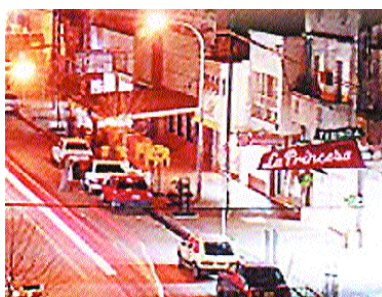
**Capacidad
innovadora**



Centro Gálvez



Iglesia Santa Margarita de Escocia



Centro Comercial



Centro ciudad

Gálvez posee siete clubes en los que se practican variados deportes: básquet, fútbol, natación, patín, bochas, tenis, atletismo, volley, etc. La Casa del Deporte Municipal promueve el dictado de cursos de capacitación dirigidos a árbitros, preparadores físicos llevar adelante el plan de evaluación infantil, médica y física.

En Gálvez funcionan, además, la Sociedad Rural y el Centro Comercial e Industrial del Departamento San Jerónimo en los que se agrupan los principales productores agropecuarios y los industriales y comerciantes. También funciona la Cámara de Industria Metalúrgicas del Centro de la provincia de Santa Fe, que agrupa a 33 industrias metalúrgicas del departamento San Jerónimo y San Martín.

El mundo del trabajo también cuenta con asociaciones sindicales activas y consolidadas como: ATILRA, C.UEC, Sindicato de Camioneros, Panaderos, Sindicato de Luz y Fuerza, UOM, SOEM, UPCN, Sindicato de obreros rurales; muchos aglutinados por la CGT regional.

También existen entidades de bien público tales como el Rotary Club, Rotaract Club, el Club de Leones, el Instituto Caridad Universal, la Sociedad de Beneficencia, la Asociación Bomberos Voluntarios y Dadores de Sangre, entre otras.

En cuanto a los medios de comunicación, existen tres periódicos locales: uno de salida quincenal, otro de salida semanal y de clasificados que abarca la región; dos radios de frecuencia modulada y una estación de televisión por cable que produce programas locales de actualidad.

Además cuenta con tres sitios web con información de la ciudad, uno Municipal, otro de la FundaPro y el restante privado.

El 10 de octubre de 1997 se constituye la Fundación para la Integración Productiva, FundaPro (anteriormente FUNIP), iniciada por instituciones públicas y privadas de la ciudad (Municipalidad de Gálvez, Honorable Concejo Municipal, el Centro Comercial e Industrial del Departamento San Jerónimo, la Sociedad Rural de Gálvez, la Cooperativa Eléctrica de Gálvez Limitada y las firmas Bounous Hnos. SAIM, Tadeo Czerweny S.A. y Valigas S.A.) y ha sumado adherentes representativos como la Comisión de Apoyo al Centro Universitario y varias empresas.

Los objetivos de esta integración inédita para la ciudad y región se orientan a la promoción del desarrollo económico social de la ciudad, fomentando la capacitación en los sectores productivos, coordinando los esfuerzos sectoriales o particulares entre instituciones intermedias, gobierno, empresas, grupos tecnológicos y establecimientos educacionales y proponiendo, seleccionando, evaluando y promocionando proyectos de inversión.

Funciona la FUNIF –Fundación para la Integración Federal con jurisdicción nacional y sede en Gálvez cuya misión principal es preparar dirigentes y funcionarios para el sector público y abordar temas de gestión. Titulariza un importante CTC (Centro Tecnológico Comunitario) de libre acceso para la población de Gálvez y la zona.

También a fines del año 2004 se funda una institución denominada Fundación Integrar San Jerónimo conformada por profesionales y técnicos

de las distintas localidades del Departamento San Jerónimo, cuyo objetivo es promover la investigación en temas económicos, sociales, culturales, políticos, etc., orientada al desarrollo integral del Departamento San Jerónimo. Apunta a la profundización de las relaciones público-privadas de las ciudades y pueblos de la región, actuando como nexo entre el Estado y la comunidad.

Desde el punto de vista social, podemos mencionar la existencia del Comedor Santa Margarita que diariamente alimenta niños carenciados y Cáritas.

SACRA – sindicato de amas de casa – orienta la formación de amas de casa en oficios como cocina, tejido, peluquería y ofrece el servicio de guardería de niños. El Profam-programa de promoción del fortalecimiento de la familia y el capital social apunta a la capacitación de las mujeres jefas de hogar con problemas de violencia familiar y vulnerabilidad social. La Red-consejo consultivo de la ciudad hace el seguimiento de los planes Jefes y Jefas de Hogar. Todas las instituciones nombradas anteriormente, enriquecen la “madeja” de contención social.

Características económicas - productivas

Perfil Productivo

La actividad productiva de Gálvez se estructura en torno a los siguientes ejes:

- Producción agropecuaria: zona agrícola de buenas tierras con importantes rindes en la producción de trigo, soja, maíz, sorgo, etc. En cuanto a la ganadería, su producción principal es el ganado vacuno y porcino, así como la producción lechera, abastecedora de industrias lácteas de la región.
- Industria metalmecánica: con una red de más de 100 establecimientos micro, pequeños y medianos de producción de motores, transformadores eléctricos, tornos, garrafas, grupos electrógenos y elementos para la construcción, estufas, anafes y artículos de camping.
- Industrias gráficas y plásticas: existe desarrollo en estos sectores con industrias bien posicionadas en sus mercados.
- Comercio y Servicios: la ciudad posee una muy buena cobertura de comercio minorista, mayorista-distribuidor, servicios de salud, educación y para la tercera edad con alcance regional. Es una importante plaza financiera, cuenta con 4 bancos y con una consolidada flota de autotransporte.

3.2 Datos Municipalidad de Gálvez

El Plan Estratégico del Municipio de Gálvez, es un espacio de construcción de un proyecto colectivo y abarcador para el futuro de la ciudad.

Su objetivo es identificar y poner en marcha los proyectos claves que

**Producción
agropecuaria**

**Industria
metalmecánica**

**Industrias gráficas
y plásticas**



Producción pecuaria



Palacio Municipal Ciudad de Gálvez

Revitalización
productiva

Transformación
municipal

Desarrollo
urbano

Reorientación de
políticas sociales

hacen al desarrollo económico y social de la ciudad y la región. Este emprendimiento se sostiene en la voluntad de participación y acuerdo de personas e instituciones de la ciudad.

Con estas ideas se conformó una junta promotora y se realizaron reuniones y talleres de trabajo que concluyeron en el diagnóstico del plan. Luego de analizar los escenarios reales, se formularon los escenarios factibles y deseables. Se elaboró un conjunto de objetivos de trabajo reunidos en cuadro líneas de desarrollo estratégico y se formuló la visión estratégica del municipio.

VISION: *Impulsar en Gálvez la revitalización productiva fundada en un modelo de gestión capacitada que potencie, coordine y controle el desarrollo de emprendimientos innovadores, sustentada por una transformación municipal que signifique un desarrollo urbano controlado y estratégico, que reoriente las políticas hacia la cultura del trabajo.*

Líneas estratégicas de trabajo:

- **Línea 1:** de Revitalización Productiva: impulsar el crecimiento local, con integración regional, a partir del fortalecimiento de capacidades innovadoras y de gestión en un proceso dinámico de coordinación, asociación y complementación de los actores sociales.

- **Línea 2:** de Transformación Municipal: avanzar hacia un modelo de desempeño eficiente del municipio, de gestión orientada a la formulación de estrategias para el desarrollo de la ciudad.

- **Línea 3:** de Desarrollo Urbano: concretar proyectos urbanísticos específicos, vinculados a la estrategia de crecimiento de la ciudad y al fortalecimiento de las capacidades técnicas y de control del municipio.

- **Línea 4:** de Reorientación de Políticas Sociales: sostener y hacer eficientes los programas asistenciales avanzando en proyectos de inclusión y promoción de derechos ciudadanos que atiendan a valores morales y a la dignidad de las personas.

3.3 Datos Centro de Desarrollo Agroalimentario - Municipalidad de Gálvez

Nuestro Punto de partida

En diciembre del año 1941 se crea el Código Bromatológico de la Provincia de Santa Fe, donde se establece por ley, decretos y resoluciones reglamentarias las funciones de la Dirección Bromatológica y del

Departamento Químico de la Provincia dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

El sistema de bromatología centralizado en lo provincial, costa de un director, áreas de trabajo y jefes zonales quienes tienen a su cargo una determinada circunscripción con un número importante de municipalidades a cargo. De esta manera se pone en discusión el derecho natural de los municipios en armar sus propios sistemas locales de alimentos según lo establecido por la Ley Orgánica de Municipios.

En años posteriores, por medio de la Ley n° 10745/91 y su decreto reglamentario n° 1273/95, la provincia crea la figura de adscripto bromatológico municipal, el cual nunca llegó a ser una verdadera integración entre provincia y municipios, como seguramente era el espíritu de sus creadores, sino una forma más de mantener el poder central ante el crecimiento y desarrollo de los sistemas locales.

En enero del año 1992 la Municipalidad de Gálvez comienza a armar su sistema y llama a concurso para designar a un profesional que desarrolle un sistema de seguridad de los alimentos a nivel local.

Esto aparece como parte de los primeros lineamientos del tránsito de **un nivel central a un nivel local**: pasar de un jefe zonal encargado de una región al modo de vigilancia satelital; mirada demasiado abarcativa y por tanto alejada de terreno; a focalizar las funciones en una persona ligada a la realidad local y respaldada por la autoridad política del municipio.

El sistema de registros de establecimientos muestra claramente la hegemonía del poder central. Existían registros locales – municipales de los establecimientos que expendían alimentos y desde la Provincia se obligaba a realizar el registro provincial, creando de esta manera un doble registro.

Así sucede con varias actividades y metodologías de trabajo que resultan incomprensibles y de difícil aplicación en el nivel local. Hay una imposición verticalista muy fuerte, la cual coloca más de una vez al municipio como “infractor”.

Aparece en primer plano la figura del “inspector”, con el rol asignado de controlar, vigilar y castigar a los posibles infractores al sistema, se lo visualiza como el enemigo del cual hay que ocultarse y defenderse.

Claramente aparece la necesidad de dar forma a ordenanzas municipales que faciliten la resolución de dificultades o la respuesta a diversos requerimientos desde lo local, relativizando los lazos con el poder central.

La crisis que motoriza el cambio – la Capacitación como eje

El momento de encuentro con el expendedor o elaborador de alimentos se da en la instancia de la inspección. Se le marcan los equívocos y la manera de mejorar la manipulación/elaboración de los alimentos para que estos no se conviertan en potenciales fuentes de enfermedad.

Rol del productor

- Controlar
- Vigilar
- Castigar

**Unico camino
la educación
como generadora
y motorizadora
del crecimiento**

CONTROL BROMATOLOGICO

Carta abierta al **PRESENTE** pensando en el **FUTURO**

Leído con detenimiento la nota que extracta la conferencia de prensa del doctor Marcos Monteverde publicada en la edición del 03/09/94, quedan sorprendidos algunos conceptos vertidos en la misma, considerando a quien los expresa y pensando que no se equivoca al decir "la comunidad puede designar caballerías como trabajo freemasonería en Gálvez", la que se dará cuenta acabadamente de la eficacia del accionar de la delegación en nuestra ciudad.

El doctor Monteverde, obviamente con el aval del D.S.M., pretende etimologizar los mecanismos de control y establecer únicamente planes de educación del ciudadano, para no convertirse, según sus términos, en "Guardianes de conciencias", a la luz de los hechos se convertirá en "Comandante de la inconciencia".

No pueden ni deben eliminarse los mecanismos de control y establecer únicamente planes de educación del ciudadano.

La idea pero es imposible, sino que deben optimizarse los recursos para conseguir en forma puntual donde la sospecha o la evidencia delatan actitudes que lesionan la salud de la población, hacer caer el peso de la ley sobre quienes infringen las regulaciones de modo sumario y circunstanciado y advertir a quienes por desconocimiento cometen errores.

No escapará al conocimiento del funcionario que los productos alimenticios se comercializan en la generalidad de los casos, rotulados y con certificaciones y sellados y ello es para posibilitar su control. También es de conocimiento que se puede proceder de forma inmediata al decomiso de los productos no aptos para consumo por cualquier causa.

No escapa al conocimiento del señor funcionario que existen puntos regulatorios respecto a una producción masiva.

Esta forma de trabajo no resulta eficiente, nadie asume la importancia de su rol.

En el discurso popular se sigue sosteniendo la responsabilidad irreductible del Estado en la protección de los consumidores en el tema alimentos; la necesidad de la inspección-sanción continua como metodología de control, obturando cualquier posibilidad de apropiación de los conocimientos. El trabajo trae como resultado enfrentamientos continuos, "antes nada se hacía y nada pasaba"; "hacer" hace al conflicto.

Los problemas se tornan repetitivos y generan un círculo que se retroalimenta a sí mismo, superando las posibilidades reales de pensar soluciones. Ya hacia finales del 93 y principios del 94, se viven momentos de crisis que ponen de manifiesto la necesidad urgente de cambio.

La idea de base que se sostiene es que la gente transgrede, no porque quiere, sino porque no sabe.

En este marco se plantea como único camino posible hacia un ciudadano responsable del cuidado de su propia salud y la de los otros, por medio de una correcta manipulación de los alimentos, la educación como generadora y motorizadora del crecimiento.

Algunos actores locales se convierten para esta época en opositores y detractores de todo intento de revertir el concepto de la inspección; visualizando el planteo de la necesidad de capacitación como una "elegante manera de lavarse las manos frente a la responsabilidad de controlar".

Aparecen las primeras ideas referentes a la importancia de instaurar la capacitación como eje de la transformación, perfilándose un cambio en la forma de trabajo respecto de la bromatología tradicional.

Se esbozan los primeros lineamientos, proyecto que es apoyado por el intendente y se presenta, con el consenso del Centro Comercial, el proyecto de ordenanza al Concejo Municipal donde se propone la importancia de la capacitación en Manipulación de los Alimentos para evitar la ocurrencia de enfermedades transmitidas por los alimentos; presentando como fundamentación las estadísticas de la OPS/OMS y reforzando la idea del impacto económico que ocasionan en los países; indicando como uno de los factores de mayor peso en la aparición de enfermedades, el desconocimiento de productores y expendedores de alimentos y los mecanismos de producción de enfermedades.

Este proyecto incluye, dentro de lo previsto, sumar a otras instituciones, colegios, sindicatos, facultades, organizaciones vecinales, etc.

Comienzan a aparecer en escena las ETA, no porque ya no existieran, sino porque nadie las diferenciaba como grupo de enfermedades. Es decir, las diarreas pasan de ser solo diarreas a convertirse en un síntoma posible de ETA. El Estado es puesto por la comunidad como único responsable de evitar la enfermedad y como culpable de su ocurrencia.

La crisis llega a su punto más álgido. Se produce un brote de salmonelosis, el caos aumenta y tanto la comunidad como los medios de prensa y difusión, adjudican la total responsabilidad de lo ocurrido al área de Bromatología Municipal; más aún, al ser Gálvez una comunidad pequeña, el culpable se individualiza con nombre y apellido.

Información

Esto provoca que en abril de ese mismo año (1994) se apruebe la ordenanza que avala la realización del curso de Manipulación higiénica de los Alimentos, para lo cual se piensa en conformar un ente coordinador conformado por Acción Social, área de Bromatología local y Centro Comercial e Industrial.

Aún contando con el apoyo político, determinados grupos de poder de la comunidad ponen freno a la realización del curso y por un año no se puede implementar.

La gratuidad del curso será el garante del acceso popular al conocimiento científico; saber no es propiedad de unos pocos, sino que la capacitación excede los ámbitos formales, no se circunscribe a las paredes de un edificio escolar, sino que transita por todos los espacios sociales y culturales conformando productores de saberes. Se sostiene la idea de que el curso sea amplio y participativo, con 10 hs. de duración y evaluación final.

En agosto se produce un brote de Triquinelosis, el sistema estalla y se decide firmemente dar inicios a los cursos.

La etapa de transición

Las fisuras que presenta el viejo sistema sumadas a la crisis habilitan el inicio de una etapa de transición. Se atraviesan momentos de búsquedas, de preguntas, de tanteos. Se establece el objetivo primordial de “superar la inspección como método tradicional y montar un sistema de auditorías basada en la capacitación como parte de la metodología”, lo cual no se consigue sin dificultades, oposiciones, tropezones y caídas.

Se intenta sumar profesionales de diferentes especialidades para abordar de una manera interdisciplinaria el tema del alimento y enriquecer la mirada hacia el mismo. Se plantea la necesidad de repensar el alimento, no sólo en lo que concierne a normas a cumplir o controles a realizar, sino como necesidad de hacer una construcción del concepto de alimento en salud, abarcando lo nutricional y la seguridad.

El proceso del nuevo sistema

El área de alimentos se muda junto a acción social hacia oficinas abandonadas del ferrocarril y una de las salas es específicamente destinada para la capacitación pensado esto como un movimiento estratégico, consistente en diferenciarse definitivamente del área saneamiento y revalorizar la función educativa asignando un espacio específico, darle un lugar dentro del sistema.

A inicios del año 1995 se realiza el 1er curso con asistencia de sólo 12 personas, en aquel momento se focaliza los destinatarios en responsables de comedores escolares, comunitarios y de instituciones de la tercera edad, quienes no realizan el curso voluntariamente, sino enviados por la institución.

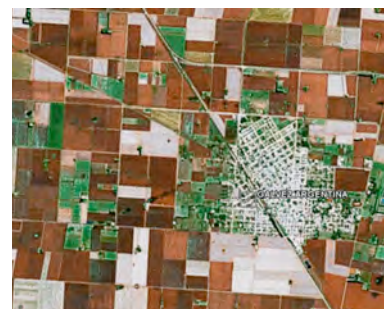


Foto satelital región Gálvez

**Saber no es
propiedad de unos
pocos!
Curso de
Manipulación de
Alimentos gratuito**

**Superar la inspección
como método
tradicional y montar
un sistema de
auditorías basada en
la capacitación como
parte de la
metodología**



Se piensa entonces en armar un Centro con:

- Area administrativa,
- Area auditoría
- Area capacitación
- Area de laboratorio/ epidemiología
- Area de fabricación de productos

Desde el inicio a la actualidad el curso va a sufrir modificaciones. Estas abarcan desde el mismo nombre, hasta revisiones conceptuales y metodológicas; sin embargo, dos puntos se van a mantener: la evaluación final como evaluación de producto la cual posibilita el análisis del cumplimiento de los objetivos en cuanto al aprendizaje, y una encuesta de opinión anónima, evaluación de proceso con la finalidad de obtener información sobre los aciertos y dificultades propios del curso lo que a su vez brinda información respecto de los elementos a reajustar en métodos y estrategias pedagógicas y que relevan a la vez el grado de valoración y aceptación de la comunidad.

Las encuestas descubren una muy buena aceptación del curso y progresivamente se va abriendo una fisura en la concepción popular de la vieja bromatología, dando lugar a otra más amplia, donde la capacitación comienza a tener su lugar.

Para aquel momento se entendía la capacitación como la enseñanza de tecnologías en manipulación de alimentos con el objetivo final de favorecer la seguridad de los alimentos y generar la conciencia de corresponsabilidad en el cuidado de la salud. Se brindaban elementos teóricos que justificasen los cuidados que se recomendaban respecto de los alimentos, con la idea de generar un cambio paulatino en las conductas de riesgo que se tenían hacia el alimento.

En forma paralela se fue avanzando hacia una mayor transformación, donde se comienza a incluir el desarrollo productivo como objetivo, revalorizando la cultura culinaria local y regional, es decir sumar a la producción primaria y favorecer el aumento del valor del producto procesado y aumentándole también la calidad, hacia la transformación de Gálvez como polo referencial.

La transformación conceptual requería además la conversión de lo que se veía. Se penso entonces en armar un centro donde se sumen áreas como Administrativa, Auditoría, Capacitación, Laboratorio, Epidemiología y de fabricación de productos a manera de planta piloto.

Para esto fue necesario buscar un lugar físico que permitiera llevar adelante el proyecto.

Se detecta un edificio abandonado del ex Ferrocarril y se procede a realizar todos los trámites burocráticos para poder acceder al mismo. Para reciclarlo hubo que sumar esfuerzos, ya que la municipalidad no contaba con el dinero para hacerlo. Se explica el proyecto a empresas privadas de la localidad y estas colaboran con aportes de dinero, la municipalidad pone la mano de obra, ya que, personas que debían impuestos saldan su deuda con distintos tipos de trabajo: albañilería, plomería, gasistas, trabajo en carpintería, etc.; siendo ésta la única manera en que resultaba posible realizarlo.

Como estrategia y forma de marcar la diferencia y rubricar el crecimiento conceptual que se acentuaba, se piensa en darle un nombre. Se ensayaron varios nombres y dentro de varias opciones que surgen se opta por Centro de Desarrollo Agroalimentario - CeDA: "Agroalimentario", con la idea de sumar todo lo referente a la cadena productiva. El término

“Desarrollo” marcaría la idea de evolución, de movimiento constante, acompañando al crecimiento de la producción/ elaboración, hacia la investigación y desarrollo aplicado y “Centro” expresaría la idea de concentrar fuerzas, articular lo público y lo privado, como un lugar de participación de instituciones, organizaciones y construcción de nuevas políticas.

En la ordenanza municipal aprobada en el año 1997, donde se establece la creación del CeDA, figuran como objetivos la educación como eje medular en el campo agroalimentario, la aplicación del concepto de calidad total en toda la cadena agroalimentaria y la activación de tareas de investigación, asesoramiento y capacitación.

La puesta a prueba y fortalecimiento del sistema

Un nuevo momento de crisis pone a prueba el sistema. Se produce un brote de triquinosis (1997) con más de 100 enfermos, y si bien el número de enfermos es alto, no produce el caos generado en el brote anterior. La población con un grado diferente de conciencia y sentido de responsabilidad en el cuidado de la salud, asume su imprudencia en la elección de los alimentos que consume, asume su corresponsabilidad. Para esa época el número de manipuladores asciende a más de 470 personas.

Más allá de lo negativo del brote, la parte positiva puede verse en que la gente visualiza el problema y se instala definitivamente en la cultura popular que la gente se puede enfermar por los alimentos si no se tienen los recaudos necesarios.

El brote se articula y se pone al servicio del proyecto, y permite fortificar, en base a la experiencia, los contenidos que se trabajan en el curso respecto a la prevención. Con la idea de que la persona que concurre al curso no ingresa sola, y trae consigo una red interna de relaciones socio afectivas, se indaga si hubo algún enfermo dentro de esa red.

El apoyo en las estructuras psicoafectivas preexistentes refuerzan los contenidos. Apoyarse en las estructuras sociofamiliares para que se dispare el recuerdo de la experiencia propia o la de un familiar o amigo y reforzar así el aprendizaje.

De este modo se trasciende lo negativo y terrible del brote, los enfermos, para emplearlo al servicio del proyecto.

Las capacitaciones se renuevan: se le suma a lo técnico todos aquellos aportes del saber popular, haciendo jugar lo científico articulado dentro de la realidad cultural y social. Esto implica sujetos que piensan y construyen problemáticas, no quedarse en el plano de la pura teoría, sino convertirla en un instrumento valioso para reformular y repensar constantemente la práctica cotidiana, generándose un movimiento dialéctico entre ambas y enriqueciéndose mutuamente. La situación de enseñanza – aprendizaje, enfocada como un proceso dinámico que lejos de iluminar a un “otro que no sabe”, propiciaba el encuentro y el intercambio, generando un espacio para aprender compartido por todos los actores del proceso.



Intendente se compromete con el cambio

Las estructuras socio-familiares refuerzan el aprendizaje



Fachada del edificio del CeDA en 1997

Alimento: espacio intercultural



Seguridad a las tradi- ciones alimentarias



No perdamos la tradi- ción, tampoco la vida



Planteo estratégico básico

En cualquier universo en que nos movamos, encontramos dos elementos centrales que, si bien pueden ser compartidos con otros universos, se impregnan con la impronta del lugar adquiriendo su propia idiosincrasia. Estos dos elementos son el idioma y la comida. Definimos entonces al alimento como un espacio esencialmente intercultural, como uno de los puntos más álgidos de la organización de las relaciones humanas y, como tal, profundamente arraigado en las tradiciones y prácticas locales.

Enmarcados en esta realidad, en lo que respecta al conjunto de actividades que van a sumar desde diferentes ángulos al desarrollo y fortalecimiento del Centro y como planteo estratégico básico, el CeDA progresivamente se fue articulando con las formas de cooperación locales de intercambio de alimentos con base socio afectiva ya existentes.

El brote de Triquinosis desnudó la red de faena insegura que se realiza en el país, sino que fundamentalmente puso sobre el tapete la tradición heredada de las corrientes italianas y españolas que migraron a nuestra zona y conservan el ritual de la carneada como costumbre familiar. La faena casera es el proceso que abarca desde la matanza del animal (en nuestra zona, cerdo y novillos), hasta el acondicionamiento de las carnes para ser consumidas en diferentes formas. Es una actividad que convoca a los lazos socioafectivos más próximos: la familia y los vecinos. Se inicia muy temprano por la mañana y se realiza durante todo el día, el “maestro de ceremonias” reparte actividades; entretanto, en el proceso partes del animal sacrificado son consumidas. Al llegar la tardecita y finalizar el proceso, el alimento se reparte entre todos lo que realizaron la faena; seguramente la próxima se realizará en otro campo y será compartida por todos nuevamente, en sistema de cooperaciones rotativas que se inscriben en el campo de lo afectivo, del regalo.

En este escenario, se nos plantea la problemática de conservar la cultura local sin poner en riesgo la salud de las personas. Se pensó entonces en como conservar el patrimonio cultural de faena y producción casera de chacinados, sumándolo al sistema de seguridad de los alimentos. En este sentido se habilitó el laboratorio para brindar servicios de análisis para garantizar la ausencia de triquina en la carne faenada, “No perdamos la tradición, tampoco la vida” como slogan publicitario en los medios de prensa local, transmitió nuestra idea de no cuestionar la tradición, ni inspeccionarla, vigilarla o castigarla; sino articularnos, sumarnos e ingresar esa tradición al proyecto.

Se confeccionó una planilla de registro de datos del animal con formato de declaración jurada donde se deja constancia que la muestra del animal faenado que es traída al laboratorio para su análisis, es sólo para consumo familiar. Años después la planilla fue tomada como modelo para ser implementada por el Ministerio de Agricultura Ganadería, Industria y Comercio de la Provincia de Santa Fe.

Paralelamente se desarrollaron campañas de prevención de Triquinosis, apelando a diferentes escenarios; escuelas primarias, escuelas secun-

darias, escuelas para adultos, ferias de exposiciones locales; lo cual acercó el tema a gran parte de la comunidad desde diversos ángulos, desde un planteo participativo y de compromiso bajo el rol del ciudadano responsable.

Esto no se hizo sin discusiones con la Dirección Provincial de Alimentos; tal cual se organiza desde el nivel central el sistema choca y disiente con la lógica propia del desarrollo local.

Esta regla estratégica la aplicaríamos nuevamente frente a cada forma de intercambio de alimentos que fuera surgiendo. Cuando surgieron en nuestra localidad los clubes del trueque, como forma institucional de intercambio de alimentos frente a la crisis social y económica a la cual se enfrentaba nuestro país, nos fuimos articulando progresivamente a los mismos. La estrategia, lejos de plantear el enfrentamiento, propone sumarlos al proyecto CeDA; se plantearon reuniones con las coordinadoras de trueque enfatizando en cada encuentro la porción de responsabilidad individual con respecto al cuidado de los alimentos, ya que el surgimiento del trueque como opción para paliar el hambre, debería asegurar no ser productor de enfermedades.

Se planificaron y llevaron adelante capacitaciones masivas en cada uno de los trueques y desde ese momento aquellos que concurrieran a trocar debían satisfacer una serie de requisitos que las propias coordinadoras del trueque se encargaban de auditar: contar con carnet del trueque, curso de manipulador de alimentos, debían tener auditado el lugar donde se elaboraban los alimentos y verificar las condiciones adecuadas de envases y cadena de frío cuando el producto lo requería.

Como otro ejemplo del trabajo enmarcado en la estrategia de partir de las formas locales para ponerlas al servicio del proyecto, aparecieron las actividades que surgieron luego de una encuesta realizada en el año 1998. Como variable, se le suma a la pregunta “¿cómo come la gente?”, la pregunta “¿qué come la gente?”, anexándose al cuidado en la higiene y la manipulación de alimentos, la pregunta por lo nutricional. Con el objetivo de relevar datos epidemiológicos que nos permitieran hacer una lectura de la dieta que se sigue en la localidad y al mismo tiempo detectar cuáles eran los errores u omisiones más frecuente en el cuidado de la inocuidad de los alimentos, se diseñó una encuesta.

La misma permitió desterrar preconceitos respecto al cruzamiento de variables como “condición social – tipo de alimento que se consume”, a la vez que rediseñar las capacitaciones según la necesidad que dejaron entrever los resultados de la encuesta.

Es importante aclarar que la encuesta, mas allá de ser un instrumento válido para el relevamiento de datos, sirvió en este proyecto, para acercarnos a la mayoría de las familias de Gálvez. Entablar un diálogo cara a cara con la gente, y de esta forma instalar alguna pregunta respecto a las costumbres que cada familia tiene arraigada en referencia a su alimentación y a la forma de llevarla a cabo.

Tomando los datos de la encuesta, se planificaron los diversos programas de prevención y promoción de Enfermedades Transmitidas por los

Distancias centralizadas Choca con la lógica del desarrollo local

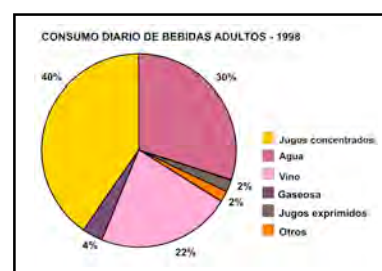
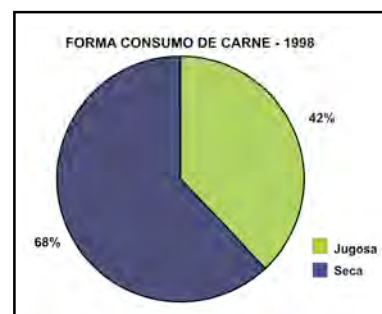
Gálvez, sábado 20 de junio de 1998 Pág. 8

Encuesta Alimentaria

Dieron a conocer los primeros resultados

El titular del C.E.D.A., Marcos Monteverde, dio a conocer los primeros resultados de la encuesta alimentaria realizada por institución a su cargo.

En la mañana del jueves 18 de junio, Monteverde dio a conocer algunos de los resultados a los que arribaron a partir de la encuesta alimentaria que realizó la institución que dirige. Entre los resultados más destacados, el titular del C.E.D.A. destacó que la carne se consume en su mayoría cocida, lo que es una buena práctica para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos. Por ejemplo, ¿cómo consume la carne la gente?, ¿la come seca o jugosa? Si la come jugosa, es decir, que no ha cambiado de resaca a griso, es una buena práctica.





Alimentos y se proyectaron y realizaron capacitaciones masivas en todas las escuelas primarias y secundarias de la ciudad sobre manipulación higiénica de los alimentos.

A la vez, pensando en las características de Gálvez como localidad pequeña donde el rumor es una de las formas fundamentales por donde circula la información, las charlas con el vecino en instituciones de pertenencia, el barrio, la iglesia, la organización vecinal como formas arraigadas de transmisión oral se convirtieron en vía para las capacitaciones: es así que, como estrategia metodológica se realizan capacitaciones barriales en instituciones vecinales, iglesias, clubes y hasta en casas de familia, entendidos estos como “llegadas de confianza”, promotoras y sostenedoras de los cambios deseados.

Así mismo y con el objetivo de utilizar formas de comunicación ya existentes en la comunidad, utilizamos las vidrieras. En nuestra comunidad las vidrieras aparecen como vía adecuada para mostrar aquello que uno quiere que sea visto y comentado; sólo dos cuadras conforman el paseo céntrico y es allí donde se concentran los fines de semanas las familias. Mostrar en las vidrieras es utilizada para diversos fines, por lo cual decidimos servirnos nosotros también de esta vía de acceso a la comunidad.

El proyecto de huerta surgió luego de la encuesta del 98, en la cual encontramos que a pesar de que la mayoría de las viviendas poseían patio, muy pocas personas realizaban huerta. Con la idea de estimular el consumo de verduras y mejorar la dieta familiar, proyectamos realizar una huerta orgánica en común con la participación de todas las escuelas primarias de la ciudad, acordando con la escuela para niños con capacidades diferentes, que contaba con un predio de una hectárea abandonado. Dentro de los objetivos planteados se resaltó estimular en los chicos el acercamiento y el trabajo con la tierra, a la vez que apostar al valor del trabajo comunitario, la integración de personas con capacidades diferentes, la solidaridad social y el intercambio generacional con adultos mayores también convocados a compartir esta actividad. Una de las propuestas consistió en la confección de espantapájaros, la cual finalizó con una exposición en las vidrieras céntricas de Gálvez, acercando el proyecto definitivamente a la comunidad.

Esto también sucedió con una de las campañas de prevención de triquinosis, donde los propios alumnos que habían recibido capacitación sobre el tema, diseñaron y realizaron afiches para la campaña, que fueron distribuidos en todas la vidrieras céntricas de la ciudad.

Los primeros intentos de construir escenarios reales

Al iniciarse el año 1999 se realizó otro corte histórico tomando las variables más significativas de la encuesta realizada en 1998 sometiéndolas nuevamente a testeo, lo que permitió evaluar el impacto de la campaña de capacitación en la población.

Reforzando el concepto del abordaje interdisciplinario en salud, se organizó un taller de amplia convocatoria con la finalidad de analizar los datos relevados. Trabajamos junto a diferentes profesionales de la salud en relación con el tema alimentos (médicos humanos, médicos veterinarios, bioquímicos, ing. agrónomos, tecnólogos, licenciados en alimentos, asistentes sociales, psicólogos, terapistas) con el objetivo de crear un sistema de obtención de datos con criterio epidemiológico, tendiente a un diagnóstico de situación colocando a la epidemiología como base fundamental para elaborar planes de educación, prevención y promoción de la salud. Esto nos permitiría determinar lugares o poblaciones con mayor o menor posibilidad de riesgo (áreas, grupos y establecimientos) teniendo en cuenta factores sociales, culturales y económicos y facilitaría la organización ante un brote de ETA, de un sistema de alerta inmediata a escala local, zonal, regional, provincial y nacional; tomando como base la Guía Veta.

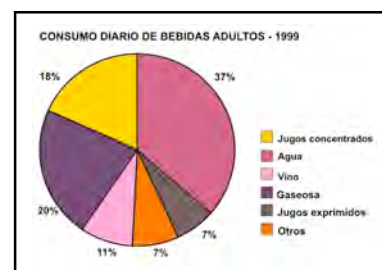
Se creó la Red Profesional en Salud y se diseñó como instrumento para recolección de datos una planilla epidemiológica que se distribuyó a los médicos locales, tomando como base la Guía Veta. Evidentemente no resultó de interés para los médicos, ya que, salvo en algunas ocasiones, la planilla no fue implementada.

Posteriormente, y planteando una visión más integral, se va a convocar a todos los profesionales de la salud con el objetivo de colocar a la atención primaria de la salud como eje de acción del sistema, unificando criterios y procedimientos; desarrollando un plan estratégico local en salud, mediante la articulación e integración público – privado. El instrumento para este logro fue llevar adelante un relevamiento epidemiológico único y en constante actualización, creando un canal de información ágil y democrático entre los componentes del sistema, garantizando el acceso al registro único de datos. Estos intentos de agrupar profesionales y trabajar con criterio epidemiológico resultan difíciles de sostener y se desvanecen en el tiempo.

Iniciado el año 2000, se proyectó la confección de un software en donde se podrían vincular los datos que hasta ahora permanecían almacenados en forma aislada y obtener una representación cartográfica, en el plano de la ciudad de los establecimientos habilitados y de los manipuladores de alimentos.

3.4 Cooperación Técnica INPPAZ/OPS-OMS

Desde 2000 se mantienen relaciones con el Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ) y en el 2002 recibimos la visita del Vet.MPUM Norberto Moran, funcionario INPPAZ/OPS-OMS, con el objetivo de conocer a fondo las diversas actividades que se desarrollan desde el CeDA. Con posterioridad a la confección de un informe y evaluación de las actividades, el INPPAZ decide cooperar técnicamente con el Centro.



En este sentido se diseña un programa en el cual se propuso desarrollar diversos proyectos por áreas. El objetivo general del programa de inocuidad de los alimentos fue la promoción de la calidad de vida y la prevención de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), constituyéndose un sistema y un núcleo local para la extensión en inocuidad de alimentos, que brindase servicios en forma progresiva a medida que se desarrollara, para el Municipio de Gálvez y para luego constituirse en modelo de un sistema de inocuidad para la provincia de Santa Fe, para la Argentina y para la región de las Américas.

Abarcaba la realización de diferentes etapas integradas e interrelacionadas que hacen a la realización del programa con enfoque de sistema, abarcando el desarrollo de actividades que hacen a los distintos eslabones de la cadena agroalimentaria, tendiente al logro de los siguientes objetivos: la capacitación a la comunidad, relevamiento epidemiológico, mejoramiento de las estrategias de Atención Primaria de la Salud (APS), revisión de normas jurídicas, mejora en los servicios de laboratorio, seguimiento de la producción primaria, mejora en la gestión de la información, a través del cumplimiento de los siguientes objetivos - metas:

3.4.1 Procesos de Comunicación Social y Educación Sanitaria

- Consumidores sensibilizados.
- Personal de atención primaria de la salud capacitado en ETA.
- Agricultores y ganaderos sensibilizados y capacitados para mejorar la inocuidad y aumento de la producción y productividad de los alimentos.
- Habilitación de manipuladores para su desempeño en la producción, transformación industrial y comercialización de alimentos.
- Incorporación de un módulo sobre manipulación de alimentos en los diferentes niveles del sistema educativo formal.

3.4.2 Organización del sistema de inocuidad

- Refuerzo del sistema de vigilancia sanitaria por medio de la transferencia de responsabilidades sobre BPM a los productores.
- Localización geográfica de establecimientos habilitados
- Iniciación del desarrollo de la vigilancia de la alimentación para orientar la selección de prioridades para las actividades de vigilancia activa de ETA y vigilancia sanitaria
- Organización de la vigilancia sanitaria de alimentos a través de monitoreo
- Establecimiento y selección de métodos para el diagnóstico de muestras de alimentos y clínicas.
- Establecimiento de la Unidad VETA

Metas:
**Procesos de
comunicación social
y educación sanitaria**

**Organización del
sistema de inocuidad**

**Coordinación
inter-institucional e
intra-sectorial**

**Aplicación de normas
y procedimientos**

Evaluación

- Disposición de manual para investigación de brotes ETA.

3.4.3 Coordinación Inter-institucional e intra-sectorial

- Coordinación sistemática de las relaciones inter e intra sectoriales
- Estímulo de la producción para la aplicación de nuevas tecnologías en los principales cultivos
- Descentralización administrativa y técnica para favorecer el desarrollo del sistema de inocuidad enmarcado como un servicio de atención primaria de la salud
- Establecimiento de un sistema de información para la vigilancia de la inocuidad de los alimentos.

3.4.4 Aplicación de normas y procedimientos

- Desarrollo de normas locales complementarias a las provinciales y nacionales.
- Disposición de procedimientos para la aplicación de normas
- Acceso público a las normas y procedimientos

3.4.5. Evaluación

- Evaluación del sistema de inocuidad

Teoría de los 5 peldaños:

Hacia un nuevo sistema de habilitación

La teoría de los cinco peldaños aborda los diferentes estadios de habilitación o registro desde la producción primaria hasta la exportación.

Esta forma de pensar significa poner cada escalón a la altura de la persona y así plantear paso a paso su crecimiento de acuerdo a sus necesidades, oportunidades y desarrollo.

Basada en un planteo social y de equidad de la producción alimentaria y desde el concepto de buenas prácticas para la producción de alimentos seguros, entendiendo la realidad en cada una de las etapas.

Estas innovaciones no se hicieron sin oposición del poder central; sin embargo y en una apuesta del gobierno local, convencidos de la importancia que esto registraba para la generación de empleo y auto-empleo en la ciudad, se crea una base legal aprobada por el Ejecutivo y el Concejo Municipal.

Teoría de los 5 peldaños



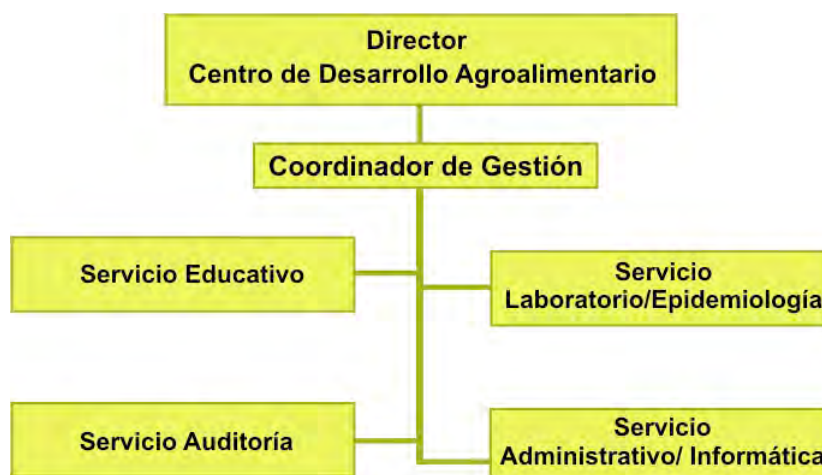
EL CeDA

El Centro de Desarrollo Agroalimentario -CeDA- de la Municipalidad de Gálvez, está regido por dos ejes de trabajo:

La Prevención y Promoción de la Salud y el Desarrollo Agroalimentario Sustentable.

Organigrama

La municipalidad de Gálvez cuenta con una estructura ejecutiva y diferentes áreas de servicios. El CeDA se encuentra dentro del organigrama municipal, los distintos servicios del Centro trabajan en forma coordinada y complementaria para llevar a cabo los objetivos:



1. Relevar datos epidemiológicos.
2. Trabajar en el desarrollo interdisciplinario.
3. Prevenir la aparición de ETA (enfermedad transmitidas por los alimentos)
4. Promover, por medio de la educación cambios de hábitos y alertar sobre conductas alimenticias de peligro
5. Fomentar la participación comunitaria y potenciar la solidaridad social, como una opción saludable.
6. Recuperar las producciones artesanales bajo el concepto de calidad e inocuidad de los alimentos..
7. Generar un sistema sustentable, resguardando el medio ambiente y producción de la contaminación.
8. Coordinar una red profesional de salud y en toda la cadena agroalimentaria.

Teniendo como eje y punto de partida la epidemiología, se cuenta con un escenario real, lo que permite, a partir de datos serios, planificar estratégicamente el camino a seguir.



Fachada del edificio del CeDA
en 2007

Información

Esto es beneficioso para el sector político, ya que permite un mejor aprovechamiento de los recursos tanto económicos como humanos y una inserción más efectiva en la población toda; y para la propia comunidad, en tanto se ven capacitados con conocimientos técnicos que les permiten prevenir posibles enfermedades y mejorar paulatinamente su calidad de vida.

Recursos Humanos del CeDA

Equipo interdisciplinario compuesto por:

- Director: Médico veterinario, Master en tecnología de los alimentos, Consultor experto en desarrollo e implementación de sistemas locales de seguridad de los alimentos.
- Responsable servicio laboratorio/ epidemiología: Licenciada en tecnología de los alimentos, Tecnóloga en control bromatológico, con sólidos conocimientos sobre epidemiología y calidad.
- Responsable servicio auditoria: Tecnóloga en análisis de alimentos, Tecnóloga en control bromatológico, con alta experiencia en procedimientos de auditoria, asesoramiento y capacitación.
- Responsable Servicio educativo: Psicóloga, Profesora de enseñanza universitaria y media en psicología, con amplia formación y experiencia en desarrollo de programas educativos, de capacitación, acciones de sensibilización y estrategias de comunicación.
- Responsable servicio administrativo/informática: con sólidos conocimientos en sistema de redes, gestión de trámites y gestión de calidad.

Recursos Físicos CeDA:

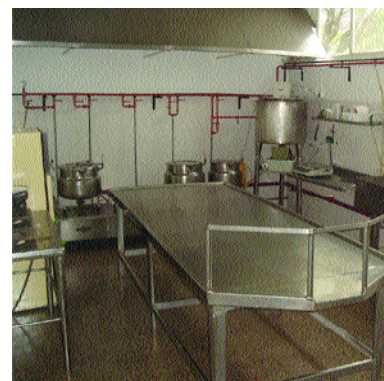
El CeDA funciona en un edificio del ex FFCC Mitre que fue reciclado y adaptado a las necesidades del proyecto.

Planta Baja:

- Mesa de entrada: recepción, información, inicio de trámites, etc.
- Sala de administración: atención al usuario en general, asesoramiento, etc.
- Sala de elaboración: equipada con recursos al servicio de la capacitación
- Salón blanco: salón de clases con capacidad para 40 personas.

Planta Alta:

- Se cuenta con 4 salones, con espacio hasta 28 personas cada uno.
- Sala de planificación



Sala de elaboración CeDA



Area informática CeDA



Salón de usos múltiples

Los salones están equipados con ventiladores de techo, aire acondicionado, calefactores, bancos especialmente diseñados para favorecer dinámicas de activa participación, sillas, escritorios y pizarra fija con fibrones, rotafolios; y con recursos tecnológicos: video casettera, televisor, retroproyector, proyector multimedia, CPU y teclado, proyector de diapositivas.

Los mismos han sido pensados desde los nuevos conceptos de capacitación, donde la construcción de soluciones, conocimiento o proyectos, exigen el desarrollo de dinámicas que faciliten el intercambio, la discusión y la construcción del conocimiento en el proceso de enseñanza - aprendizaje.

3.5 Equipo multidisciplinario de trabajo

El Centro esta formado por un equipo multidisciplinario de trabajo, cuyos contactos son:

Director: Dr. Monteverde, Marcos

Coordinadora de gestión: Lic. Albil, Silvia

Responsable servicio laboratorio/ epidemiología: Lic. Albil, Silvia

Responsable servicio auditoria: Tec. Messina, Marcela

Responsable servicio educativo: Ps. Pochettino, Verónica

Responsable servicio administrativo/ informática: Est. Informática Veloso, Gabriel

Dirección postal: Lisandro de la Torre 222- Ciudad de Gálvez- Provincia de Santa Fe- Republica Argentina

Teléfono-Fax: 03404-480100

Web site: <http://www.ceda.gov.ar/>

Correo electrónico : ceda@galvez.gov.ar

skipe : centroagroalimentario

La filosofía de Gestión adoptada por el CeDA se funda en lograr que la organización esté orientada hacia las personas y alcanzar un sistema de mejora continua que permita el desarrollo sustentable de cada uno de los habitantes.

Para ello se trazó como meta fundamental:

- implementar un sistema de gestión de calidad ISO 9001:2000
- desarrollar y articular las políticas agroalimentarias con todos los integrantes de la cadena.

4.1 Planificación anual

Cada año los responsables de área mantienen una reunión con la dirección del Centro donde se fijan los lineamientos básicos a seguir en el bienio. Posteriormente, cada uno de los responsables de área desarrollan los proyectos a implementarse y a fortalecer en el mismo, con los presupuestos correspondientes.

Los mismos son puestos a consideración de la dirección y a las otras áreas y de manera conjunta se acuerdan políticas, proyectos y presupuestos, enmarcado todo dentro de los lineamientos del plan estratégico de la ciudad y las políticas trazadas por el intendente municipal y su ejecutivo.

Una vez acordado, el director lo eleva al secretario y al intendente para su conocimiento, aprobación y para que se informe en la sesión apertura en el Concejo deliberante municipal.

4.2 Proyectos

Cada uno de los proyectos se diseña a partir de las necesidades que se van detectando, ya sea por sugerencias de instituciones o de personas individuales. Para desarrollo y aplicación se generan encuentros y reuniones con diferentes instituciones o personas para ver la factibilidad y escuchar sugerencias.

Para que su realización sea posible, se intenta consensuar con la mayor cantidad posibles de actores de la comunidad. Esto asegura que todos y cada uno de ellos se involucren activamente con los proyectos aportando ya sea recursos humanos, técnicos o simplemente aval y apoyo desde cada una de sus instituciones u organismos.

De esta manera se trabaja con Cooperativa eléctrica, FUNDAPRO, FUNIP, Centro comercial e industrial, instituciones de educación formal y no formal, Sindicato amas de casa, Plan estratégico gálvez, Cámara de industrias, Taller protegido pinquén, Cooperativa de tamberos, Fundación

integrar San Jerónimo, INTA, PAMI, SAMCo, SENASA, Aguas Santafesinas, Organismos nacionales, provinciales y otros.

Esta manera de construcción en red y con amplia participación persigue llevar el proyecto a terreno sea con las menores dificultades y trabas posibles.

4.3 Indicadores

Cada área desarrolla para las actividades y los proyectos los indicadores correspondientes de monitoreo y evaluación. Estos permiten conocer el cumplimiento de cada uno de los proyectos y su análisis permite la base para la mejora continua del sistema.

Servicio Laboratorio / Epidemiología

Indicadores de Gestión
Cantidad de muestras ejecutadas / Cantidad de muestras planificadas
Relación toma de muestra ejecutada / Auditoria programada con toma de muestra realizada
Efectividad toma muestra / Auditoria programada con toma de muestra
Efectividad auditoria realizada / Auditoria programada
Cantidad de muestras ejecutadas para DGBQ / Cantidad de muestras planificadas para programa DGBQ
Cantidad de muestras ejecutadas bromato / Cantidad de muestras planificadas bromato
Cantidad de GIP registrados / Cantidad de elaboradores con salida de productos fuera de su establecimiento habilitados
Cantidad de Instituciones que revelan datos para el sistema epidemiológico / Cantidad de instituciones que tienen datos que se incorporan al sistema epidemiológico
Cantidad de mapas mensuales / cada año
Cantidad de mapas acumulados / cada año
Mapas mensuales emitidos antes del 10 de cada mes posterior al que corresponde el mapa

Indicadores de Calidad
Emisión de resultados de análisis trichinelosis dentro de los tiempos estándares establecidos
Emisión de resultados de análisis microbiológicos dentro de los tiempos estándares establecidos
Emisión de resultados de determinaciones derivadas a terceros dentro de los tiempos estándares establecidos
Aprobación GIP dentro de los tiempos estándares establecidos
Participación de instituciones en relevamiento de datos para el Sistema Epidemiológico

Gestión

Servicio Educativo

Indicadores de Gestión
Cantidad de cursos de manipulación de alimentos dictados durante el año
Cantidad de manipuladores cada 100 habitantes
Cantidad de huertas cada 100 habitantes
Cantidad de escuelas con curso de manipuladores / Total de escuelas
Cantidad escuelas de nivel inicial que participan en el programa de inocuidad / Total de escuelas con nivel inicial
Cantidad de escuelas nivel EGB 3 que participan en el programa de inocuidad / Total de escuelas con nivel EGB 3
Cantidad de cursos de huerta dictados durante el año
Cantidad escuelas de nivel inicial que participan en el programa 3+2 / Total de escuelas
Cantidad escuelas EGB 1 y 2 que participan en el programa 3+2 / Total de escuelas
Cantidad escuelas EGB 3 y Polimodal que participan en el programa 3+2 / Total de escuelas
Pasantes que se capacitaron /cada año
INFOCeDA-Cantidad de correos electrónicos con información enviados a la libreta de direcciones / cada año

Indicadores de Calidad
Respuesta a solicitudes de capacitación dentro de los tiempos estándares
Confirmación de SUM dentro de los tiempos estándares
Cursos programados realizados dentro de los tiempos estándares

Servicio Administrativo

Indicadores de Gestión
Cantidad de personas que realizan trámites por día
Cantidad de personas que realizan consultas por día
Cantidad de permiso de comida a beneficio por año
Cantidad de vehículos habilitados / Población de la ciudad
Cantidad de repartos habilitados / Totalidad de vehículos habilitados
Cantidad de transportes habilitados / Totalidad de vehículos habilitados
Cantidad de libretas sanitarias rubro alimentos / Cantidad de libretas sanitarias ingresadas
Cantidad de alertas recibidas cada 30 días

Indicadores de Calidad
Carnet emitidos dentro de los tiempos estándares establecidos
Transportes habilitados dentro de los tiempos estándares establecidos
Repartos habilitados dentro de los tiempos estándares establecidos
Permisos comidas a beneficios otorgados dentro de los tiempos estándares establecidos

Servicio Auditoria

Indicadores de Gestión
Cantidad Auditorias a establecimientos elaboradores realizadas en el año / Cantidad de auditorias programadas en el año
Cantidad de Auditorias a establecimientos comercializadores realizadas en el año / Cantidad de Auditorias programadas en el año
Cantidad de Auditorias no programadas realizadas cada 30 días
Cantidad de vehículos auditados / Cantidad de vehículos habilitados cada año
Cantidad de Auditorias a vehículos realizadas en el año / Cantidad de Auditorias a vehículos programadas en el año
Porcentaje de alertas actuadas dentro de las 48 horas de recibidas / Total de alertas
Expedientes armados para presentar en DGBQ

Indicadores de Calidad
Alertas respondidas dentro de los tiempos estándares establecidos
Verificación declaración jurada dentro de los tiempos estándares establecidos
Auditoria programada realizada dentro de los tiempos estándares establecidos

4.4 Presupuesto

Presupuesto						
	Equipos	Materiales	Movilidad	Alquileres	Pagos a terceros	Papelería
Capacitación						
Auditoría						
Gestión						
Laboratorio						
Epidemiología						
Legislación						
Subtotales						
Total						

Los fondos suelen ser una de las limitantes (no excluyentes) de los proyectos en materia agroalimentaria.

El sistema que ha diseñado la Municipalidad de Gálvez para el Centro de Desarrollo Agroalimentario hace que el mismo cuente con recursos propios asignados en el presupuesto anual, con una cuenta propia de uso exclusivo del área de alimentos donde se destina todo lo que surge de la gestión del centro.

- Tasa Agroalimentaria local y regional de establecimientos
- Tasa Agroalimentaria local y regional de vehículos
- Oblea de Identificación rápida vehicular
- Coparticipación provincial
- Servicios laboratorio a terceros
- Servicios a terceros generales
- Cooperación de instituciones.
- etc.

Con estos fondos el equipo del CeDA debe afrontar las inversiones para el desarrollo de programa, mantenimiento equipos y edificio, quedando solamente fuera del mismo el sueldo del personal.

4.5 Sistema de Gestión de la Calidad ISO 9001:2000

El Sistema de Gestión de Calidad del CeDA se encuentra certificado por Bureau Veritas Certification bajo la Norma ISO 9001:2000 para el siguiente alcance:

Servicio de atención al cliente en Seguridad alimentaria y desarrollo productivo: administrativo, educativo, laboratorio, epidemiología y auditoría.



4.5.1 Política de calidad

Nuestra inquietud por el crecimiento y la mejora continua, la incorporación de nuevos servicios, la apertura de espacios de formación actualizados y el compromiso con los ciudadanos, son las bases donde se sustenta la excelencia del Centro de Desarrollo Agroalimentario; generando intervenciones de avanzada y de calidad en el campo de la Seguridad Alimentaria y el Desarrollo Productivo.

Los servicios de las diferentes áreas que componen el CeDA deberán tener como prioridad satisfacer las necesidades y expectativas de los ciudadanos-usuarios del centro y sustentarse en la implementación del Sistema de Gestión de la Calidad conforme a la Norma ISO 9001:2000

- **Con respecto a los ciudadanos:** nuestro Centro se aboca al relevamiento de las intereses y necesidades de los usuarios del CeDA, productores, elaboradores, transportistas, expendedores y consumidores; también estudiantes e instituciones varias relacionados en la materia agroalimentaria, intentando satisfacer sus demanda a la vez que generar ofertas de nuevos servicios.

- **Con respecto al Personal:** la atención y asesoramiento personalizado que se brinda en el CeDA, requiere de recursos humanos capacitados para desempeñar la función asignada. En este sentido, el equipo de trabajo calificado técnica y científicamente, representa la piedra fundamental donde se asienta toda la estructura organizativa. La apropiada resolución de las tareas en tiempo, calidad y forma; es la actividad diaria que el equipo CeDA emprende.

- **Capacitación:** evaluar y definir necesidades de capacitación y entrenamiento del equipo de trabajo, con el objetivo de la permanente adecuación técnica científica, permitirán el mejoramiento continuo de la calidad.

Dr. Marcos Monteverde
Director CeDA

Versión Nro. 002 Fecha 09/04/2007

Sistema Gestión de la Calidad

Sistema gestión de la calidad
Manual de calidad
Política y objetivos de la calidad
Sistema gestión de calidad
Responsabilidad de la dirección
Gestión de los recursos
Control de documentos
Plancamiento avanzado
Realización del servicio
Medición, mejora y análisis
Identificación del estado del servicio
Análisis de puesto
Auditorías internas sistema gestión de calidad
Gestión de compras
Procedimientos mejora continua
Revisión del sistema
Comunicación interna
Registro de calidad
Caja
Gestión inocuidad de productos
Toma de muestra
Recepción muestra
Iniciación de trámites
Recepción administrativa de alertas
Habilitación vehículos
Carnet para manipuladores de alimentos
Recepción administrativa protocolos laboratorio
Comidas a Beneficio
Sistema datos georreferenciado
Sistema único de habilitación municipal SUHAM
Gestión de auditorías
Auditorías vehículos
Seguimiento alerta- auditorías
Procedimiento general de auditoría y actas
Recepción, asignación, seguimiento e informe de alertas- auditorías
REPLO / Hogares productivos
RNPA – RNE
Capacitación externa
Capacitación personal ingresante- pasante
Capacitación interna
Revalidación curso manipulación de alimentos
Sistema de información digital
Código de procedimientos y faltas
Procedimiento Oficial toma de muestra - Pericia de control



Objetivos Generales sistema de gestion de la calidad

La Dirección del CeDA establece objetivos de la calidad relacionados con la política de la calidad y la gestión de la organización. Los objetivos representan normalmente aspectos del servicio para los que se fija una meta a alcanzar en un tiempo determinado, esta es la razón por la cual el indicador escogido debe ser medible.

- Lograr la conformidad con nuestros clientes
- Cumplir con el plan de capacitación anual
- Mejorar continuamente nuestros procesos.
- Cumplir con los requisitos técnicos de la Norma ISO 9001-2000
- Definir indicadores de desempeño para la toma de decisiones eficaz y oportuna

4.6 Cooperación internacional

Programa Municipal de Seguridad de los Alimentos
Municipalidad de..
Período
Antecedentes
Justificación
Objetivos
General
Misión
Visión
Específicos
Capacitación
Auditoría
Gestión
Epidemiología / Laboratorio
Legislación

4.6.1 Guía para la elaboración programa municipal en seguridad de alimentos

En cooperación con OPS-OMS se diseñó una guía para que diferentes municipios y comunas puedan planificar su sistema local en seguridad de los alimentos.

I. Período de realización del programa

a) Se especificará el período durante el cual se desarrollará el programa. Ej: Bienio 2005/2007

II. Antecedentes y justificación

b) Se detallarán las intervenciones en seguridad de los alimentos que hasta el momento se hayan implementado.

c) Se expondrá sobre como se encuentra en la actualidad el sistema de protección de alimentos, las pérdidas en salud / producción a nivel internacional, regional, nacional, provincial, zonal y municipal .

d) Se debe dar razones técnicas fuertes y valederas de los beneficios de la implementación de un programa de seguridad de los alimentos a nivel municipal y zonal con articulación provincial con participación de actores públicos, privados y de la sociedad civil.

III. Objetivos

A. General

Referirá a una meta general y abarcadora, es decir la misión que se pretende cumplir y la visión hacia la cuál se avanza

Misión: Es la razón esencial que justifica la existencia del sistema.

Ej.: Construir un sistema de seguridad de los alimentos a nivel municipal, articulado con los niveles provincial y nacional involucrando la actividad pública y privada,

Visión: Es la imagen dinámica del futuro que nos comprometemos a crear.

Ej.: una ciudad donde todos los integrantes de la cadena agroalimentaria se comprometen en la producción, elaboración, transporte, almacenamiento, comercialización y consumo de alimentos seguros.

B. Específicos

Con el objetivo de alcanzar al visión, son los cambios que se quieren realizar en el municipio o grupos de municipios.

Se toma como referencia cada uno de los cinco pilares que conforman el sistema:

1) Capacitación

Ej: Dotar a la población de las herramientas necesarias para producir, elaborar, transportar, comercializar y consumir alimentos de forma segura.

2) Auditoria.

Ej: Crear un sistema que permita, monitorear y evaluar el funcionamiento de los establecimientos productores, elaboradores y comercializadores de alimentos.

3) Gestión.

Ej: Articular con los diferentes actores sociales, públicos y privados la validación, instrumentación, mantenimiento y mejora del programa

4) Epidemiología / Laboratorio

Ej: Diseñar un sistema de recolección de datos cuyo análisis permita la elaboración de proyectos de promoción y prevención de ETA.

Ej: Implementar técnicas optimas para la identificación de patógenos.

5) Legislación.

Ej: Crear un marco legislativo con base científica sustentado en el criterio peligro/riesgo, que favorezca la producción, elaboración, transporte y comercialización de alimentos seguros

Desarrollo del Programa
Capacitación
Contenidos
Actividades
Recursos
Tiempo
Lugar
Población destinataria
Responsable de la capacitación
Evaluación
Indicadores
Personal responsable
Tiempo y frecuencia
Instrumento

Auditoría
Nro. de comercios
Personal disponible
Número de auditorías
Mensual
Anual
Frecuencia por base
Papelería
Equipamiento
Informatización
Evaluación
Indicadores
Personal responsable
Tiempos y frecuencia
Instrumento
Gestión
Presentación del programa para su validación a:
Forma de presentación
Fecha de presentación
Agenda de reuniones

IV Desarrollo del programa

Se debe explicitar dónde se va aplicar el programa (un grupo de municipios, el municipio o un área estratégica del mismo).

1) Capacitación

Para el diseño de proyectos de capacitación es fundamental una planificación que responda a las siguientes preguntas:

¿Qué?: Son los contenidos a desarrollarse en la capacitación.

Ej: las 5 claves de la OMS

¿Cómo?: Son las actividades que permitirán trabajar los contenidos.

Ej: trabajos de taller.

¿Con qué?: Son los recursos que necesarios para el proceso de capacitación.

Ej: rotafolios, proyector multimedia, láminas

¿Cuándo?: Es el tiempo en el que se desarrollará la capacitación.

Ej: 5 jornadas de 3 hs

¿Dónde?: Es el lugar donde se desarrollarán las capacitaciones.

Ej: sala vecinal, escuela

¿Quién?: Es la persona o institución que será la responsable de la misma.

Ej: instructor, docente

¿A quiénes?: Es la población a quien voy a capacitar

Ej:

- Nivel inicial.
- Educación General Básica 1,2,3 (EGB)
- Polimodal.
- Elaboradores.
- Productores primarios.
- Consumidores.
- Personal municipal de las diferentes áreas de alimento (auditoría, educación, laboratorio).
- Otros.

Para realizar el Proyecto de capacitación se tendrá en cuenta las variables establecidas en el punto (2) auditoría inciso a, b, c, d, e.

2) Auditoría.

Se deberá establecer:

- Cantidad de comercios y fábricas de alimentos.

- b) Clasificación de los mismos por:
 - 1) Base de alimento: Ej: base farinácea
 - 2) Riesgo del alimento: Ej: alto, bajo, época del año
- c) Cantidad de personal disponible.
- d) Cantidad de horas destinadas a la actividad.
- e) Metodología utilizada para la actividad.
- f) Papelería específica. Ej: acta de auditoría
- g) Recursos necesarios: Ej: termómetro
- h) Programas informáticos.

Con toda esta información se realizará un proyecto de auditoría anual, mes a mes, que especifique cuántas, cuándo, con qué y a quiénes.

3) Gestión.

Se deberá especificar:

- a) A quién, cómo y cuándo se le presentará el programa para su validación.
- b) Con quién o quiénes se realizará la coordinación del desarrollo del programa
- c) Con quién se acordará metodologías de trabajo.
Ej:
 - 1) Intendente, secretarios, concejales municipales.
 - 2) Organismos no gubernamentales
 - 3) Organización de productores/comercializadores.
 - 4) Organización de consumidores.
 - 5) Organismos de educación.
 - 6) Otras organizaciones de la región.
 - 7) Organismos con incumbencia agroalimentaria provincial.
 - 8) Área municipal salud.
 - 9) Otras áreas municipales.
 - 10) Otros.

4) Epidemiología / Laboratorio

4.1) Epidemiología:

Se deberá establecer:

- a) Cuáles son las Enfermedades Transmisibles por los Alimentos (ETA), que ocurren en la ciudad
- b) Cuáles son las de mayor prevalencia
- c) Cómo se distribuyen según edad, sexo, grupo social, etc.
- d) Se pueden identificar áreas estratégicas
- e)Cuál es la participación de la actividad pública y privada.
- f) Esta información le llega a usted en tiempo y

Evaluación
Indicadores
Personal responsable
Tiempos y frecuencia
Instrumento
Epidemiología / Laboratorio
Epidemiología
Responsable de notificar
Instrumento para notificación
Frecuencia de la notificación
Personal o entidad recolectora
Lugar y forma de procesamiento de datos
Responsable de su análisis y discusión en equipo
Devolución
Evaluación
Indicadores
Personal responsable
Tiempos y frecuencia
Instrumento
Laboratorio
Espacio físico
Determinaciones necesarias para monitoreo y vigilancia
Equipamiento

Número de auditorías
Mensual
Anual
Evaluación
Indicadores
Personal responsable
Tiempos y frecuencia
Instrumento
Legislación
Normas necesarias
Responsable
Acordado con:
Para ser presentado a:
Evaluación
Indicadores
Personal responsable
Tiempos y frecuencia
Instrumento

en forma

g) Existe un instrumento confiable para el registro de la información

h) Los clínicos, están debidamente capacitados para el diagnóstico y reporte de las mismas

i) Los laboratorios y laboratoristas están debidamente equipados y capacitados

j) Analiza la información en equipo frecuentemente

k) Existe un equipo de trabajo a nivel municipal para el estudio de brotes

l) Utiliza esta información para planificar las actividades de capacitación, auditoria y monitoreo

Con toda esta información se realizará un proyecto donde se establezca quiénes, con qué, cuándo, a quién y dónde.

4.2) Laboratorio:

a) Qué determinaciones necesitaría realizar para la tareas de monitoreo, vigilancia y auditoría.

b) Si existe algún lugar en la actividad pública o privada donde se podrían realizar.

c) Qué equipamiento necesitaría para las mismas.

d) Si hay algún lugar físico donde se podría instalar.

e) Si existe posibilidad de hacerlo en forma conjunta con otro municipio.

f) Si se posee personal capacitado para su funcionamiento.

g) Cuántas determinaciones microbiológicas, parasitológicas, físicas y químicas pretende realizar.

h) Posibilidades de financiamiento.

i) Ver otras alternativas para lograr el objetivo.

j) Qué capacidad analítica tiene su laboratorio.

Con toda esta información se realizará un proyecto de laboratorio á donde se establezca dónde, cuáles, con qué y cuántas.

5) Legislación.

Se deberá evaluar

a) Si la reglamentación vigente está de acuerdo a los nuevos conceptos de prevención y desarrollo productivo.

b) Si la normativa municipal, regional, provincial y nacional se encuentran articuladas.

c) Qué normativa a nivel municipal sería necesaria para el desarrollo del programa.

d) Qué normativa a nivel municipal, provincial y nacional obstaculiza el programa.

e) Que actividades se desarrollarán, cuándo, cuántas y con quiénes.

Con toda esta información se realizará un proyecto donde se establezca que normativa es necesaria, quién la va a desarrollar, a quién se le va a presentar.

V. Presupuesto

Cada actividad debe ser presupuestada teniendo en cuenta:

- a) Material necesario.
- b) Movilidad.
- c) Alquileres de equipos e instalaciones.
- d) Servicios de terceros
- e) Gastos varios

Se realizará por cada una de las actividades programadas

VI. Evaluación del programa:

El programa municipal de seguridad de los alimentos, deberá ser evaluado en base al cumplimiento de actividades y metas específicas para cada objetivo.

a) ¿Qué se evalúa?

Se establecerán los **indicadores** que regirán para la verificación en la ejecución del programa.

Ej: capacitaciones desarrolladas cuándo y dónde.

b) ¿Quién evalúa?

Se especificará el **personal responsable** de realizar la evaluación

Ej: Responsable del área municipal de alimentos

c) ¿Cuándo evaluar?

Tiempos y frecuencias en las evaluaciones

Ej: de proceso: a fin de cada intervención

de producto: a fin de año

d) ¿Con qué?

Instrumento que se utilizará para la evaluación

Ej: planilla de seguimiento

4.7 Red de Cooperación

El trabajo en red favorece la integración de los diferentes municipios y comunas. Supone una forma de trabajar tanto hacia adentro del Centro como así también en la relación y cooperación entre otros municipios, Instituciones, y organismos gubernamentales y no gubernamentales, etc.

Guía nuestro trabajo en red la idea de sinergia (acción de dos o más cuyo efecto es superior a la suma de los efectos individuales), conservando la individualidad y la autonomía, pero a la vez implicándonos uno con otros a través de una activa participación de toda la red, cooperando los

unos con los otros, compartiendo problemas, tecnología, recursos humanos, experiencias, etc.; como un capital social que nos permite la acción colectiva y conjunta.

En general podríamos decir que el CeDA sostiene dos tipos de redes, una más informal y a nivel local, donde no existe una coordinación establecida, ni se han estipulados responsabilidades concretas y una estructura organizativa, sino que se trata de una red más informal generada desde el intercambio. Cada institución u organismo participa o no, en cada momento concreto, y en la forma en que en ese momento lo considera conveniente. Se van definiendo direcciones de trabajo, se van marcando caminos, se comparten ideas.

A nivel regional participa de la Red de seguridad alimentaria y desarrollo productivo, formado por municipios y comunas de la provincia de Santa Fe, posibilitando este intercambio el logro de productos que en forma individual nos hubiera sido difícil lograr, como lo fue la publicación del diario de la inocuidad y del manual de formador de formadores, ambos trabajados en conjunto y abalados por la OPS /OMS. También formando parte de la RED ABRAZO (Asociación Bromatología y Zoonosis) de la Provincia de Córdoba, así como también cooperando con otras provincias y con otros municipios a lo largo de toda la provincia de Santa Fe

También participa dentro de una estructura formal a nivel nacional como miembro de la Red de municipios y comunidades saludables (<http://municipios.msal.gov.ar>), cuya estructura organizativa marca lineamientos de acción, encuentros de intercambio de experiencias y reuniones de trabajo. Debido a que incluye municipios de todo el país,

las nuevas tecnologías de la comunicación potencian las posibilidades del trabajo en red. El contacto por correo y con dosis de contacto presencial nos permite integrar actividades. Esta Red cuenta con una coordinación interna flexible, dinámica y altamente participativa

Y en el orden de lo Internacional, el CeDA participa de una Red macro, cooperando técnicamente a través del intercambio con otros países, posibilitando espacios de reciprocidad y formación.



**Red Argentina
de Municipios
y Comunidades
Saludables**



Red de Cooperación de Municipios y
Comunas en Seguridad Alimentaria y
Desarrollo Productivo



Asociación de Bromatología,
Ambiente y Zoonosis de la Provincia de Córdoba

El servicio administrativo brinda atención personalizada, informa y atiende todo procedimiento relativo a las diferentes consultas provenientes del ciudadano, efectuando los trámites solicitados con tiempos establecidos de calidad y realizando las derivaciones a los servicios correspondientes según la necesidad del ciudadano.

En el CeDA se trabaja en la organización interna y la mejora continua de todo el sistema informático y administrativo con la idea de sostener un sistema ágil y dinámico enmarcado en la forma de “oficina sin papeles”.

Cada área posee computadora, conexión a internet vía fibra óptica, teléfono y correo electrónico personalizado, lo cual permite una comunicación constante, dinámica y ágil entre las distintas áreas del CeDA permitiendo actuar con respuestas efectivas y eficientes frente a los demandas de los usuarios del Centro.

Esto resulta un soporte base para el crecimiento del Centro y el desenvolvimiento cotidiano, ya que la atención y el servicio que se brindan son los ejes para la acceder a la calidad.

Las intensas actividades demandan de un sistema constantemente actualizado que facilite las tareas. Debido al volumen organizacional, es necesario un soporte informático que sume agilidad y dinamismo, adecuándose los programas existentes y creando nuevos, lo que determina el fortalecimiento del **área informática** soporte del área administrativa.

El crecimiento institucional necesita del fortalecimiento de la organización administrativa, implementándose un **sistema administrativo de calidad**, para el cual se diseñaron y aplican instructivos de trabajo para un seguimiento adecuado del desarrollo de las actividades y rastreabilidad de trámites.

5.1 Sistema Unico de Habilitación Municipal

5.1.1 Generalidades

Ante los cambios permanentes de una ciudad en crecimiento, el municipio de Gálvez actualiza sus procedimientos creando un sistema de habilitación transparente, ordenado, ágil y dinámico, poniendo al **ciudadano responsable** como eje del sistema.

El ciudadano responsable es la figura basada en el concepto que es aquel el que debe cumplir con lo establecido en el marco normativo, y el municipio quien debe monitorear el sistema.

La manera en que el ciudadano responsable expresa su compromiso de dar cumplimiento a las normas es por medio de la declaración jurada de su actividad, que firma ante un juez y presenta al municipio para dar comienzo a su actividad comercial.

Las áreas intervinientes en el sistema de habilitación son:

- Catastro
- Saneamiento Ambiental
- Tasas y Servicios Generales
- Centro de Desarrollo Agroalimentario
- Otras (Tránsito, Acción Social)

Las áreas municipales intervinientes auditan y monitorean la declaración jurada con la realidad y cualquier situación no conforme afecta la declaración jurada que es el compromiso legal asumido por el ciudadano responsable.

El proceso de habilitación comienza cuando el ciudadano responsable va al área de tasas y servicios generales solicitando la apertura de un establecimiento; luego del asesoramiento correspondiente se le entrega la documentación necesaria para dicho trámite: planilla de datos generales, declaración jurada y planilla de verificación de la declaración jurada, esta última deberá ser presentada cuando la soliciten los auditores en el momento de la verificación.

El día de auditoría y de habilitación es otorgado al momento de la entrega de la documentación, el día jueves de cada semana es día de auditorías por parte de las áreas municipales correspondientes.

Con esta forma de coordinación se permite al ciudadano responsable tener el certificado de habilitación correspondiente a las 48 hs. de realizada la verificación.

En síntesis: toda situación que ocurra en el establecimiento es responsabilidad de su propietario por no haber dado cumplimiento al compromiso expresado en la declaración jurada.

La responsabilidad del municipio es crear el marco legal, auditarlo y monitorearlo en un programa anual.

5.1.2 Documentación

- Planilla datos generales
- Declaración jurada general
- Declaración jurada por actividades relacionadas con alimentos
- Declaración jurada servicio/oficio/profesional/sin estructura física
- Planilla de verificación de la declaración jurada
- Acta simple
- Informe de observaciones
- Aviso de auditoría
- Resoluciones de habilitación
- Planilla de mejora continua

La habilitación comprende el año calendario y es acompañada de un certificado y una oblea identificatoria que cambia de color cada año distinguiendo la actividad habilitada de la no habilitada. La misma caduca cada 31 de diciembre y mantiene su vigencia hasta el 1º de marzo del año siguiente.

De esta manera cualquier persona que recorra la ciudad puede saber a simple vista si el establecimiento en el que está adquiriendo el alimento o cualquier producto que desee, se encuentra habilitado y monitoreado por el municipio, lo que hace que 20000 personas estén continuamente siendo responsables del sistema, otorgándole responsabilidad a todos los actores

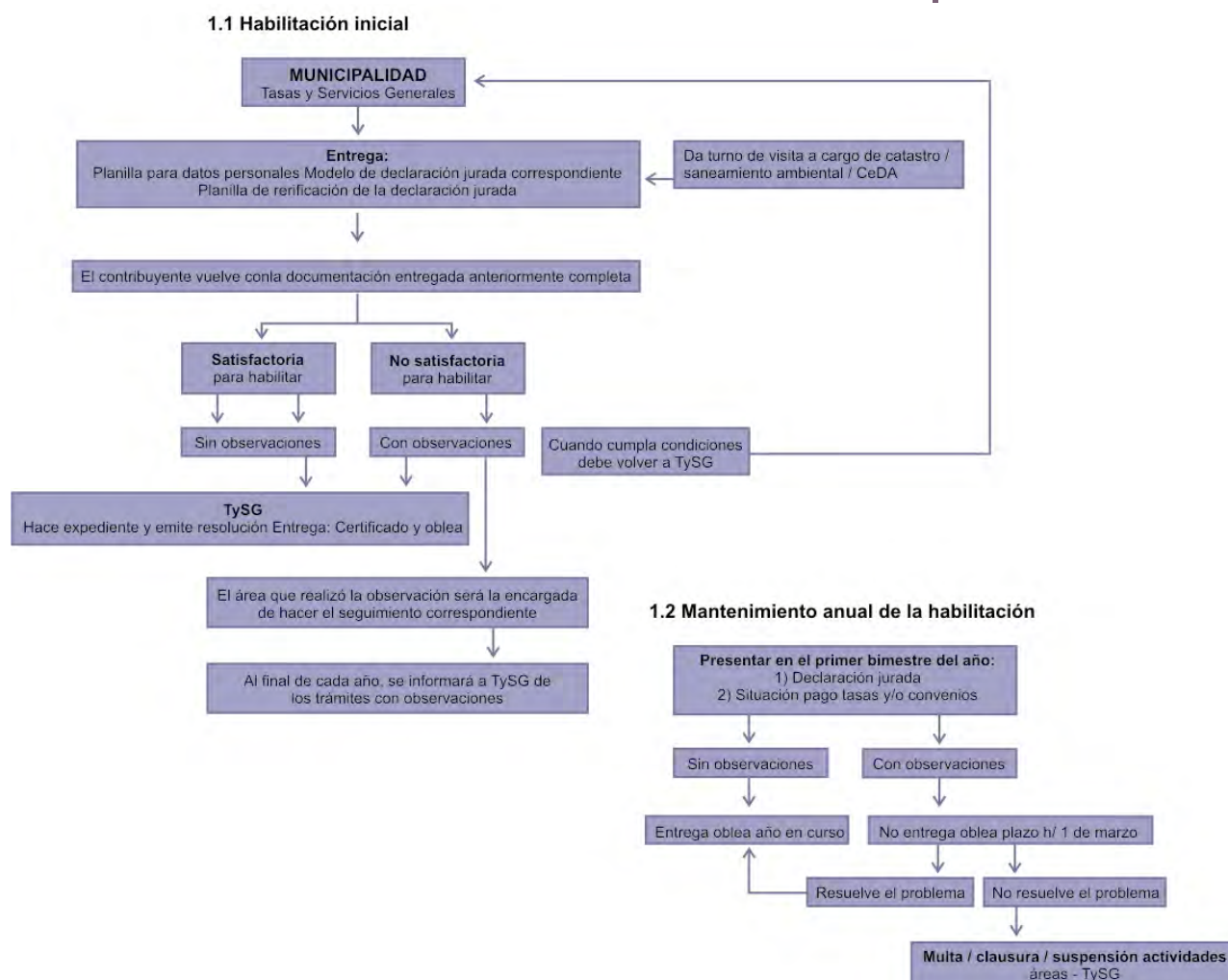
y transparencia y equidad al sistema.

- Certificado de habilitación
- Certificado de registro de emprendimiento productivo local/hogares productivos
- Oblea identificatoria
- Oblea identificatoria REPLo /Hogares productivos

Cada año el ciudadano responsable presenta una declaración jurada sobre los cambios o no respecto de la habilitación primaria como condición para mantener dicha habilitación.

- Declaración Jurada para Renovación Anual

5.1.3 Diagrama de Flujo Interacción Areas SUHAM



Anexo Planillas y Formularios

Planilla Datos Generales

Municipalidad de Gálvez RESOLUCIÓN N°: 3962/04 Sistema Unico de Habilitación Municipal Solicitud de ☐ Habilitación Municipal ☐ Registro de emprendimiento de productivo local	
FECHA DE INICIACIÓN	CONTRIBUYENTE REPLO N°
RUBRO 1 CONTRIBUYENTE	
APELLIDO Y NOMBRE O RAZON SOCIAL	
RUBRO 2 DOMICILIO DE LA ACTIVIDAD	
CALLE Y N°	
RUBRO 3 DATOS DE LA ACTIVIDAD	
ACTIVIDAD EXPLOTADA	
CODIGO DE ACTIVIDAD	
RESERVADO MUNICIPAL CATEGORIA: A B C D	
RUBRO 4 INFORMACION COMPLEMENTARIA	
TIPO DE SOCIEDAD	
INSCRIPCION RPC	
OBSERVACIONES	
EL QUE SUSCRIBE..... DOCUMENTO N°:..... EN SU CARACTER DE DECLARA QUE LOS DATOS CONSIGNADOS SON CORRECTOS Y COMPLETOS. DOMICILIO PARTICULAR:..... LOCALIDAD:..... CODIGO POSTAL:..... TELÉFONO:..... LUGAR Y FECHA:..... FIRMA TITULAR:..... ACLARACION	
RUBRO 5 CESE DE LA ACTIVIDAD	
CUMPLO EN INFORMAR EL CIERRE DE MI ACTIVIDAD DESDE FECHA..... LUGAR Y FECHA FIRMA TITULAR..... ACLARACION	

Declaración Jurada General

DECLARACIÓN JURADA PARA HABILITACIÓN GENERAL	
..... documento..... en mi carácter de titular del establecimiento comercializador / productor de ubicado en la calle.....Nº de esta ciudad, solicito la habilitación municipal del establecimiento mencionado, asumiendo la responsabilidad de ejercer mis derechos y cumplir con mis deberes de ciudadano responsable, respetando las ordenanzas, resoluciones, decretos y leyes de los niveles municipales, provinciales y nacionales, que rigen en la materia, que declaro conocer, como así las sanciones aplicables ante el incumplimiento de las mismas.	
DE LA SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE	
Matafuego en condiciones de uso (si corresponde) Luz de emergencia en situación de funcionamiento (si corresponde) Tratamiento adecuado de los efluentes líquidos y desperdicios Niveles de ruido aceptables Niveles de humo y olores aceptables Control de insectos y roedores Instalación eléctrica (en condiciones / disyuntor) Salidas de emergencia (si corresponde)	
DE LO CATASTRAL	
Planos aprobados y presentados ante la municipalidad Localización en zonas permitidas por el Plan Regulador	
DE LO IMPOSITIVO	
Situación ante la AFIP En trámite: ☐ Exento: ☐ Resp. Monotributo: ☐ Resp. Inscripto: ☐ CUIT Nº: Situación ante la AFIP En trámite: ☐ Inscripto: ☐	
DE LA MATRICULA PROFESIONAL	
Inscripto en el Colegio / Ente correspondiente para desarrollar mi actividad (si corresponde)	
DEL MANTENIMIENTO DE LA HABILITACION MUNICIPAL	
Presentación de Declaración Jurada anual Uso de oblea año en curso	
LA PRESENTE REVISTE CARACTER DE DECLARACION JURADA SUJETA AL ARTICULO 293 DEL CODIGO PENAL	
..... Firma Aclaración:..... Documento:.....	Gálvez,de.....de..... Lugar para la Certificación del Juegado 1ª Instancia de Circuito Nº 20

Declaración Jurada para actividades relacionadas a alimentos

DECLARACIÓN JURADA PARA HABILITACIÓN ALIMENTOS	
..... documento..... en mi carácter de titular del establecimiento comercializador / productor de ubicado en la calle.....Nº de esta ciudad, solicito la habilitación municipal del establecimiento mencionado, asumiendo la responsabilidad de ejercer mis derechos y cumplir con mis deberes de ciudadano responsable, respetando las ordenanzas, resoluciones, decretos y leyes de los niveles municipales, provinciales y nacionales, que rigen en la materia, que declaro conocer, como así las sanciones aplicables ante el incumplimiento de las mismas.	
DE LA SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE Matafuego en condiciones de uso (si corresponde) Luz de emergencia en situación de funcionamiento (si corresponde) Tratamiento adecuado de los efluentes líquidos y desperdicios Niveles de ruido aceptables Niveles de humo y olores aceptables Control de insectos y roedores Instalación eléctrica (en condiciones / disyuntor) Salidas de emergencia (si corresponde)	
DE LO CATASTRAL Planos aprobados y presentados ante la municipalidad Localización en zonas permitidas por el Plan Regulador	
DE LO SANITARIO Secciones de depósito, comercialización Paredes y techo de fácil limpieza y desinfección Pisos impermeables, in-absorbentes y de fácil limpieza y desinfección Aberturas de fácil limpieza y desinfección con protección anti- plagas. Equipos y utensilios de fácil limpieza y desinfección y que resguarden la integridad de los alimentos Secciones de elaboración, vestuarios y sanitarios Techo de fácil limpieza y desinfección Pisos y paredes impermeables, in-absorbentes y de fácil limpieza y desinfección Desagües con capacidad suficiente Aberturas de fácil limpieza y desinfección con protección anti- plagas. Equipos y utensilios de fácil limpieza y desinfección y que resguarden la integridad de los alimentos Agua segura Personal Capacitación en manipulación Higiénica de Alimentos Carnet de Manipulador de Alimentos Vestimenta adecuada a la actividad	
DE LO IMPOSITIVO Situación ante la AFIP En trámite: ☐ Exento: ☐ Resp. Monotributo: ☐ Resp. Inscripto: ☐ CUIT Nº: Situación ante la AFIP En trámite: ☐ Inscripto: ☐	
DE LA MATRICULA PROFESIONAL Inscripto en el Colegio / Ente correspondiente para desarrollar mi actividad (si corresponde)	
DEL MANTENIMIENTO DE LA HABILITACION MUNICIPAL Presentación de Declaración Jurada anual Uso de oblea año en curso	
LA PRESENTE REVISTE CARACTER DE DECLARACION JURADA SUJETA AL ARTICULO 293 DEL CODIGO PENAL	
..... Firma Aclaración:..... Documento:.....	Gálvez,de.....de..... Lugar para la Certificación del Juegado 1º Instancia de Circuito Nº 20

Declaración Jurada Servicio/Oficio/Profesional/Sin Estructura Física

DECLARACIÓN JURADA PARA HABILITACIÓN SERVICIO / OFICIO / PROFESIONAL / SIN ESTRUCTURA FÍSICA

..... documento.....en mi carácter de titular del
establecimiento comercializador / productor de ubicado en la
calle.....Nºde esta ciudad, solicito la habilitación municipal del establecimiento
mencionado, asumiendo la responsabilidad de ejercer mis derechos y cumplir con mis deberes de ciudadano responsable, respetando
las ordenanzas, resoluciones, decretos y leyes de los niveles municipales, provinciales y nacionales, que rigen en la materia, que
declaro conocer, como así las sanciones aplicables ante el incumplimiento de las mismas.

DE LO IMPOSITIVO

Situación ante la AFIP En trámite: ☐ Exento: ☐ Resp. Monotributo: ☐ Resp. Inscripto: ☐ CUIT Nº:

Situación ante la AFIP En trámite: ☐ Inscripto: ☐

DE LA MATRICULA PROFESIONAL

Inscripto en el Colegio / Ente correspondiente para desarrollar mi actividad (si corresponde)

DEL MANTENIMIENTO DE LA HABILITACION MUNICIPAL

Presentación de Declaración Jurada anual
Uso de oblea año en curso

LA PRESENTE REVISTE CARACTER DE DECLARACION JURADA SUJETA AL ARTICULO 293 DEL CODIGO PENAL

Gálvez,de.....de.....

Firma

Aclaración:.....

Documento:.....

Lugar para la Certificación del Juscado 1º Instancia de Circuito Nº 20

Planilla de Verificación de la Declaración Jurada

Municipalidad de Gálvez RESOLUCIÓN N°: 3962/04 Sistema Unico de Habilitación Municipal Planilla de la verificación de la Declaración Jurada	
Solicitante	Ubicación
.....	
Tipo de actividad	Referencia catastral
.....	
De la Seguridad y Medio Ambiente Fecha:	
☐ Satisfactorio para habilitar ☐ con observaciones ☐ sin observaciones ☐ No satisfactorio para habilitar	
De lo Catastral Fecha:	
☐ Satisfactorio para habilitar ☐ con observaciones ☐ sin observaciones ☐ No satisfactorio para habilitar	
De lo Sanitario Fecha:	
☐ Satisfactorio para habilitar ☐ con observaciones ☐ sin observaciones ☐ No satisfactorio para habilitar	
Otros (especificar) Fecha:	
☐ Satisfactorio para habilitar ☐ con observaciones ☐ sin observaciones ☐ No satisfactorio para habilitar	
Una vez recibidas las auditoría correspondientes, pasar por el palacio municipal para cumplimentar el trámite de la habilitación.	

63

Informe de Observaciones

Aviso de Auditoria por ausencia

[illegible]

Municipalidad de Gálvez
RESOLUCIÓN N°: 3962/04
Sistema Único de Habilitación Municipal

Aviso de Auditoría

Solicitante 	Ubicación
Tipo de actividad 	Referencia catastral

De lo sanitario / Catastral / Seguridad y medio ambiente

Por la presente se deja constancia que el responsable del área especificada en el margen superior se hizo presente en el lugar
 convocado el día ____/____/____, a las ____ hs.
 al no encontrarse el solicitante presente en dicho acto, se le informa por esta nota, que deberá solicitar nuevo turno en el área
 de tasas y servicio generales de la municipalidad.

 FIRMA Y SELLO DEL AUDITAR

Resolucion de Habilitación

Municipalidad de Gálvez
RESOLUCION N°: 3962/04
Sistema Unico de Habitación Municipal

RESOLUCIÓN PARA LA HABILITACIÓN N°: (debe salir automático)

VISTO

● LA SOLICITUD PRESENTADA POR EL SR / A
DOCUMENTO N°: SOLICITANDO SER HABILITADO POR ESTE MUNICIPIO.

CONSIDERANDO

● QUE EL PROPIETARIO / RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO HA PRESENTADO EN FECHA: LA DECLARACIÓN JURADA CORRESPONDIENTE SUJETA AL ARTICULO 293 DEL CÓDIGO PENAL, DONDE EL MISMO ASUME SU DERECHO Y SU DEBER DE CIUDADANO RESPONSABLE DE CUMPLIR CON LAS ORDENANZAS, RESOLUCIONES, DECRETOS Y LEYES DE LOS NIVELES MUNICIPALES, PROVINCIALES Y NACIONALES Y ASIMISMO DECLARA CONOCER QUE EL MUNICIPIO PODRÁ APLICAR LA MEDIDA CORRESPONDIENTE EN CASO DE INCUMPLIMIENTO, HASTA LA SUSPENSIÓN DE LA ACTIVIDAD.

● QUE LAS AREAS MUNICIPALES INTERVINIENTES DAN VIABILIDAD AL TRÁMITE SOLICITADO.

POR TODO ELLO EL RESPONSABLE DE LA DIRECCIÓN DE CONTABILIDAD Y FINANZAS DE LA MUNICIPALIDAD DE GÁLVEZ HACIENDO USO DE SUS FACULTADES

RESUELVE

ART. 1) OTORGAR LA HABILITACIÓN AL SR / A
DOCUMENTO COMO TITULAR DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIALIZADOR /
PRODUCTOR DE
UBICADO EN LA CALLE N° DE ESTA CIUDAD.

ART. 2) HACER ENTREGA DEL CERTIFICADO CODIFICADO N°: ÚNICO E INTRANSFERIBLE Y LA ENTREGA DE LA OBLEA CORRESPONDIENTE AL AÑO EN CURSO.

ART. 3) COMUNIQUESE AL PROPIETARIO / RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO PARA DAR CONOCIMIENTO A LO RESUELTO.

ART. 4) UNA VEZ CUMPLIDO, ARCHÍVESE EN EL EXPEDIENTE MUNICIPAL CORRESPONDIENTE.

DIRECCIÓN DE CONTABILIDAD Y FINANZAS

EN EL DÍA DE LA FECHA DE DE ME DOY POR NOTIFICADO DE LA PRESENTE RESOLUCIÓN Y EN ESTE MOMENTO SE ME HACE ENTREGA DE MI CERTIFICADO DE HABILITACIÓN ÚNICO E INTRANSFERIBLE Y LA OBLEA CORRESPONDIENTE AL AÑO EN CURSO.

FIRMA Y ACLARACIÓN

Planilla de Mejora Continua

Municipalidad de Gálvez
RESOLUCIÓN N°: 3962/04
Sistema Unico de Habilitación Municipal
Planilla de Mejora continua

Sección

Fecha	Dificultad	Posibilidad de mejora	Firma
.....			
.....			
.....			
.....			

Certificado de Habilitación



Municipalidad de Gálvez

Certificado de Habilitación

Resolución N°: 3962/04

A - 0307

**SISTEMA ÚNICO DE
HABILITACIÓN MUNICIPAL**

La Municipalidad de Gálvez certifica que

HA PRESENTADO LA DECLARACIÓN JURADA CORRESPONDIENTE SUJETA AL ARTÍCULO 293 DEL CÓDIGO PENAL, EN DONDE ASUME SU DERECHO Y SU DEBER DE CIUDADANO RESPONSABLE DE CUMPLIR CON LAS ORDENANZAS, RESOLUCIONES, DECRETOS Y LEYES DE LOS NIVELES MUNICIPALES, PROVINCIALES Y NACIONALES Y QUE DECLARO CONOCER, COMO ASÍ LAS SANCIONES APLICABLES ANTE EL INCUMPLIMIENTO DE LAS MISMAS. POR LO QUE SE LE OTORGA EL PRESENTE CERTIFICADO DE HABILITACIÓN, ÚNICO E INTRANSFERIBLE.



Dirección de Contabilidad y Finanzas

Dicho certificado mantendrá su vigencia siempre y cuando se presente anualmente la declaración jurada correspondiente para la entrega de la obla del año en curso.

Certificado de Registro de Emprendimiento Productivo Local -
Hogares productivos


Municipalidad de Gálvez

*Certificado de Registro de
Emprendimiento Productivo Local*

Ordenanza N°: 2338/01 Decreto N° 2273 - Resolución N°: 3962/04

R - 0001

SISTEMA ÚNICO DE
HABILITACIÓN MUNICIPAL

La Municipalidad de Gálvez certifica que

APELLIDO Y NOMBRE:

.....

TIPO DE ACTIVIDAD:

CALLE: **N°:**

CONTRIBUYENTE N°:

HÁ PRESENTADO LA DECLARACIÓN JURADA CORRESPONDIENTE SUJETA AL ARTÍCULO 293 DEL CÓDIGO PENAL, EN DONDE ASUME SU DERECHO Y SU DEBER DE CIUDADANO RESPONSABLE DE CUMPLIR CON LAS ORDENANZAS, RESOLUCIONES, DECRETOS Y LEYES DE LOS NIVELES MUNICIPALES, PROVINCIALES Y NACIONALES Y QUE DECLARO CONOCER, COMO ASÍ LAS SANCIONES APLICABLES ANTE EL INCUMPLIMIENTO DE LAS MISMAS. POR LO QUE SE LE OTORGA EL PRESENTE CERTIFICADO DE REPLO, ÚNICO E INTRANSFERIBLE.



Dirección de Contabilidad y Finanzas

*Dicho certificado mantendrá su vigencia siempre y cuando se presente anualmente la
declaración jurada correspondiente para la entrega de la cblea del año en curso.*

Oblea Identificatoria Oblea Identificatoria REPLo/Hogares Productivos



Declaración Jurada para Renovación Anual

Municipalidad de Gálvez

RESOLUCIÓN N°: 3962/04
Sistema Único de Habilitación Municipal

Declaración jurada

YO, DOCUMENTO N°: EN CARÁCTER DE
TITULAR DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIALIZADOR / PRODUCTOR DE
UBICADO EN LA CALLE N° DE ESTA CIUDAD, DECLARO QUE LAS
CONDICIONES INICIALES QUE DIERON ORIGEN A LA HABILITACIÓN MUNICIPAL NO HAN SUFRIDO
VARIACIONES A LA FECHA, ASUMIENDO LA RESPONSABILIDAD DE EJERCER MIS DERECHOS Y CUMPLIR CON
MIS DEBERES DE CIUDADANO RESPONSABLE, RESPETANDO LAS ORDENANZAS, RESOLUCIONES,
DECRETOS Y LEYES DE LOS NIVELES MUNICIPALES, PROVINCIALES Y NACIONALES, QUE RIGEN EN LA
MATERIA Y ASIMISMO DECLARO CONOCER QUE EL MUNICIPIO PODRÁ APLICAR LA MEDIDA
CORRESPONDIENTE EN CASO DE INCUMPLIMIENTO HASTA LA SUSPENSIÓN DE MI ACTIVIDAD.
GÁLVEZ, DE DE 200....

LA PRESENTE REVISTE CARÁCTER DE DECLARACIÓN JURADA SUJETA
AL ARTÍCULO 293 DEL CÓDIGO PENAL

.....
CIUDADANO RESPONSABLE
FIRMA, ACLARACIÓN y DOCUMENTO
FECHA / /

5.1.4 Marco legal

Marco legal de referencia se encuentra explícito en el capítulo legales, y es el siguiente:

- **Resolución 3962/04** Sistema único de habilitación municipal

5.2 Habilitación municipal área alimentos

Los gobiernos locales son los agentes de contención básica de las necesidades de cada uno de los habitantes de la ciudad y es obligación del municipio dar respuestas ágiles y sustentables en el tiempo, tratando en todo momento generar puestos de trabajo en la producción, elaboración y comercialización de productos alimenticios.

Dentro de este marco se crea la herramienta necesaria para la habilitación de las distintas actividades de producción y comercialización dentro y fuera del ejido municipal, se utiliza como referencia para dicho marco legal:

- Codex alimentarius, Código alimentario argentino, Reglamento de productos, subproductos y derivados de origen animal, Código bromatológico de la provincia de Santa Fe, Ley orgánica de municipios y comunas, Ordenanzas, Decretos y Resoluciones dictadas a nivel municipal.

Dicha herramienta nos permite organizar el sistema de habilitación local y articular y coordinar con la provincia las actividades que su desarrollo implique la comercialización fuera de nuestro ejido municipal.

Para el mantenimiento del sistema local se implementa la tasa de desarrollo agroalimentario que en su totalidad va direccionado a una cuenta especial para el mantenimiento y desarrollo del centro del sistema agroalimentario.

Tasa de Desarrollo Agroalimentario

Municipalidad de Gálvez				Contribuyente:			
"Tasa de Desarrollo Agroalimentario Local y Regional"				Titular:			
Ordenanza N° 2382/02				Calle:			
				Categoría:			
				Rubro:			
Periodos Impagos según Registros Municipales actualizados al:				Esta deuda no se puede abonar con este comprobante y no incluye deudas por Convenios.			
							
Los pagos se pueden efectuar en efectivo, cheques y giros postales o bancarios. El pago del presente comprobante no justifica anteriores pagos. Carece de valor si no lleva el control de la máquina, cajero o sello del mismo.							
Periodo				Deuda atrasada			
N° Recibo				N° Recibo			
Vencimiento		Importe		Vencimiento		Importe	
Hasta el		Importe		Hasta el		Importe	
Hasta el		Importe		Hasta el		Importe	
Recargo	Bonif.	Total a pagar		Recargo	Bonif.	Total a pagar	

Para el Contribuyente

Municipalidad de Gálvez		
"Tasa de Desarrollo Agroalimentario Local y Regional"		
Periodo	N° Contr.	N° Recibo
Vencimiento		Importe
Hasta el		Importe
Hasta el		Importe
Recargo	Bonif.	Total a Pagar

Para el Hanco

Municipalidad de Gálvez		Periodo	
"Tasa de Desarrollo Agroalimentario Local y Regional"			
N° Contribuyente	N° Recibo	Vencimiento	Importe
		Hasta el	Importe
		Hasta el	Importe
		Recargo	Bonif. Total a Pagar

Para la Municipalidad - CDDA Cua. N° 6651/08

Municipalidad de Gálvez		
"Tasa de Desarrollo Agroalimentario Local y Regional"		
Periodo	N° Contr.	N° Recibo
Vencimiento		Importe
Hasta el		Importe
Hasta el		Importe
Recargo	Bonif.	Total a Pagar

Para el Banco

Municipalidad de Gálvez		Periodo	
"Tasa de Desarrollo Agroalimentario Local y Regional"			
N° Contribuyente	N° Recibo	Vencimiento	Importe
		Hasta el	Importe
		Hasta el	Importe
		Recargo	Bonif. Total a Pagar

Para la Municipalidad - CDDA Cua. N° 6651/08

Municipalidad de Gálvez		
"Tasa de Desarrollo Agroalimentario Local y Regional"		
Periodo	N° Contr.	N° Recibo
Vencimiento		Importe
Hasta el		Importe
Hasta el		Importe
Recargo	Bonif.	Total a Pagar

Para el Banco

Municipalidad de Gálvez		Periodo	
"Tasa de Desarrollo Agroalimentario Local y Regional"			
N° Contribuyente	N° Recibo	Vencimiento	Importe
		Hasta el	Importe
		Hasta el	Importe
		Recargo	Bonif. Total a Pagar

Para la Municipalidad - CDDA Cua. N° 6651/08

5.2.1 Clasificación de actividades

Establecimientos / Vehículos

Los establecimientos y los vehículos de nuestra ciudad están divididos en las siguientes categorías:

CATEGORIA	DESCRIPCION
A.	Comercios Menor de alimentos
B.	Comercios Mayor de alimentos
C.	Comercios al por mayor de alimentos
D.	Fábrica de alimentos
E.	Comercios/Fábrica de alimentos
F.	Vehículos para repartos
G.	Vehículos para repartos 2 y 3 ruedas

Las categorías A y B se subdividen en rubros con una clasificación lógica y sencilla, teniendo en cuenta la base principal del alimento que producen o comercializan, y manteniendo una lógica con lo establecido en el Código Alimentario Argentino.

CODIFICACION COMERCIOS A
01. Comercio de Alimentos de Base no Específica
02. Comercio de Alimentos de Base Láctea
03. Comercio de Alimentos de Base Harinas
04. Comercio de Alimentos de Base Cárnica
05. Comercio de Alimentos de Base Vegetal
06. Comercio de Alimentos de Base Azucarada
07. Comercio de Alimentos de Base Hídrica, Hídrica Fermentada
08. Comercio de Alimentos Base Grasa
09. Comercio de Alimentos Dietarios

CODIFICACION FABRICAS B
51. Fábrica de Alimentos de Base no Específica
52. Fábrica de Alimentos de Base Láctea
53. Fábrica de Alimentos de Base Harinas
54. Fábrica de Alimentos de Base Cárnica
55. Fábrica de Alimentos de Base Vegetal
56. Fábrica de Alimentos de Base Azucarada
57. Fábrica de Alimentos de Base Hídrica, Hídrica Fermentada
58. Fábrica de Alimentos Base Grasa
59. Fábrica de Alimentos Dietarios

5.2.2 Marco legal

El Marco legal de referencia se encuentra explícito en el capítulo legales, y es el siguiente:

- **Ordenanza Nro. 2382/02 Habilidadación Municipal Alimentos**
- **Ordenanza Impositiva correspondiente año en curso**
- **Decreto Nro. 3082/07 Tasa desarrollo agroalimentario local y regional**

5.2.3 Registro de Emprendimientos Productivos Locales (REPLo - Hogares Productivos)

Es en la realidad local donde nacen los emprendimientos, darle un marco legal que actúe como una incubadora de estos proyectos dio lugar a la figura de hogares productivos.

Los hogares productivos se insertan dentro del sistema a través del Registro de emprendimiento productivos locales.

Ante esta realidad, el CeDA registra a cada uno de los elaboradores dándoles la oportunidad de fortalecer su idea, visitando sus lugares de elaboración, por lo general cocinas familiares, y evaluando luego la posibilidad de elaboración de alimentos seguros. Se armó un listado de alimentos de bajo riesgo, y alto, basado nuevamente en el criterio “peligro riesgo”. Es éste un paso previo a la habilitación municipal.

Para el inicio de una actividad se solicita el Registro de emprendimientos bajo el Sistema SUHAM en la opción REPLo.

El criterio para registrar los emprendimientos es que la cocina o el lugar garanticen la aplicación de las buenas prácticas de manufactura ya que se toma a la misma como una sala de elaboración.

Una vez auditado el establecimiento se procede a la inscripción de los productos allí elaborados a través del formulario de Gestión inocuidad de productos, también se le entrega al emprendedor una carpeta Registro de emprendimientos productivos locales- REPLo, que deberá completar y mantener actualizada.



Dicha herramienta consta de 7 partes que incluyen:

1. Datos del emprendedor y marco legal

Municipalidad de Gálvez RESOLUCIÓN N°: 3962/04 Sistema Unico de Habilitación Municipal Solicitud de ☐ Habilitación Municipal ☐ Registro de emprendimiento de productivo local	
FECHA DE INICIACIÓN	CONTRIBUYENTE REPLO N°
RUBRO 1 CONTRIBUYENTE	
APELLIDO Y NOMBRE O RAZON SOCIAL	
RUBRO 2 DOMICILIO DE LA ACTIVIDAD	
CALLE Y N°	
RUBRO 3 DATOS DE LA ACTIVIDAD	
ACTIVIDAD EXPLOTADA	
CODIGO DE ACTIVIDAD	
RESERVADO MUNICIPAL CATEGORIA: A B C D	
RUBRO 4 INFORMACION COMPLEMENTARIA	
TIPO DE SOCIEDAD	
INSCRIPCION RPC	
OBSERVACIONES	
EL QUE SUSCRIBE..... DOCUMENTO N°..... EN SU CARACTER DEDECLARA QUE LOS DATOS CONSIGNADOS SON CORRECTOS Y COMPLETOS. DOMICILIO PARTICULAR:..... LOCALIDAD:.....CODIGO POSTAL:.....TELÉFONO:..... LUGAR Y FECHA:..... FIRMA TITULAR:..... ACLARACION	
RUBRO 5 CESE DE LA ACTIVIDAD	
CUMPLO EN INFORMAR EL CIERRE DE MI ACTIVIDAD DESDE FECHA..... LUGAR Y FECHA FIRMA TITULAR..... ACLARACION	

2. Disposiciones Legales: se encuentran en esta parte fragmentos del Código Alimentario Argentino que refieren al alimento elaborado por el emprendimiento, Resolución MERCOSUR N° 080/96, Decretos Municipales de Gestión de Inocuidad de Producto y BPM

3. Materias Primas: comprende el listado de aditivos aprobados según la base a la cual pertenecen (farináceos, vegetal, azucarado, etc.)

4. Datos del emprendimiento: Formulario descriptivo y croquis del mismo.

Formulario descriptivo y croquis de emprendimiento (frente y dorso)

FORMULARIO DESCRIPTIVO Y CROQUIS DE EMPRENDIMIENTO	
SALA DE ELABORACIÓN Ubicación:..... Muros:..... Pisos: Revestimiento: altura:..... Cielorraso:..... Aberturas (telas metálicas): Superficie en m2:.....	
DEPOSITO DE MATERIAS PRIMAS Ubicación:..... Muros:..... Pisos: Revestimiento: altura:..... Cielorraso:..... Aberturas (telas metálicas): Superficie en m2:.....	
DEPOSITO DE PRODUCTOS ELABORADOS Ubicación:..... Muros:..... Pisos: Revestimiento: altura:..... Cielorraso:..... Aberturas (telas metálicas): Superficie en m2:.....	
SALON DE VENTAS Ubicación:..... Muros:..... Pisos: Revestimiento: altura:..... Cielorraso:..... Aberturas (telas metálicas): Superficie en m2:.....	
DEPENDENCIA PARA VESTUARIOS DEL PERSONAL Ubicación:..... Muros:..... Pisos: Revestimiento: altura:..... Cielorraso:..... Aberturas (telas metálicas): Superficie en m2:.....	
DÉSE A LA TOTALIDAD DE LOS DATOS VOLCADOS EN ESTE FORMULARIO CARACTER DE DECLARACIÓN JURADA.	
Auditada por el Centro de Desarrollo Agroalimentario Firma, aclaración	Firma, aclaración, tipo y n° de documento del Titular, Representante Legal o Apoderado

FORMULARIO DESCRIPTIVO Y CROQUIS DE EMPRENDIMIENTO	
SERVICIOS SANITARIOS Ubicación:..... Muros:..... Pisos: Revestimiento: altura:..... Cielorraso:..... Aberturas (telas metálicas): Superficie en m2:.....	
AGUA DE CONSUMO Naturaleza de la fuente:..... Profundidad: Distancia pozo negro:..... Resultados análisis: Filtros:.....	
DESAGÜES Naturaleza:..... Tratamiento de aguas servidas: Cámara séptica:.....	
CROQUIS 	
DÉSE A LA TOTALIDAD DE LOS DATOS VOLCADOS EN ESTE FORMULARIO CARACTER DE DECLARACIÓN JURADA.	
Auditada por el Centro de Desarrollo Agroalimentario Firma, aclaración	Firma, aclaración, tipo y n° de documento del Titular, Representante Legal o Apoderado

5. Gestión de Inocuidad del Producto(GIP): Instructivo para la solicitud de Auditoria del producto.

6. Capacitación del personal: se colocarán los certificados de capacitación del personal en manipulación higiénica de los alimentos y otras capacitaciones realizadas en la materia, libreta sanitaria y carnet de manipuladores de alimentos.

7. Certificados de Aprobación: deberán colocarse los certificados de aprobación de las materias primas, envases y productos de limpieza y desinfección utilizados en todo el proceso de elaboración.

Para monitoreo de la actividad considerando que los hogares productivos son transitorios dentro de una incubadora que permite subir peldaños y avanzar en el sistema de habilitación, los emprendedores deben presentar mensualmente en el CeDA una **declaración jurada con su producción mensual**, la cual es evaluada por el CeDA y por el área de producción municipal y cuando la misma es de un nivel significativo de desarrollo se la ayuda a que pase a la habilitación municipal y que acondicione una sala especial de elaboración..

REGISTRO DE EMPRENDIMIENTOS PRODUCTIVOS LOCALES/HOGARES PRODUCTIVOS
DECLARACIÓN JURADA DE PRODUCCIÓN

Nombre y Apellido:.....	DNI:.....
Dirección:.....	Fábrica:.....
REPLO N°:.....	GIP N°:.....

Producción correspondiente al mes dede 200....

Producto	GIP N°	Kg./ lt. Producidos

La presente se extiende en Gálvez a los.....días del mes de.....de 200..... , para ser presentada ante quien corresponda.

 Firma y aclaración Propietario

 DNI:

5.2.3.1 Marco legal

El Marco legal de referencia se encuentra explícito en el capítulo legales, y es el siguiente:

- **Ordenanza Nro. 2338/01** Registro Emprendimientos Productivos Locales
- **Resolución Nro. 4520/06** Articulación Emprendedores Municipio-Provincia

5.2.4 Gestión de Inocuidad de Producto - GIP

Sistema de habilitación y registro de productos alimenticios elaborados en la ciudad de Gálvez y de tránsito interno.

Nuestro criterio es que el registro de los productos no debería ser una exigencia, sino que debería existir sólo una habilitación de establecimientos municipal o provincial o nacional de acuerdo al nivel de comercialización. Debería tratarse de habilitaciones fuertes que exija tener desarrollado e implementado las buenas prácticas y que cada empresa tenga en los manuales de procedimientos, la descripción de los pasos para la elaboración de los productos.

Esto permitiría que día a día se vayan ajustando los mismos a las realidades de los procesos de elaboración.

La trazabilidad de los productos debería hacerse a través del registro de establecimiento.

No obstante, sabiendo que en nuestro país esta vigente la obligatoriedad del registro de productos, es que desde nuestro municipio se implementa el GIP que respetando la normativa legal vigente intenta dejar de ser un trámite burocrático y muchas veces costoso, para ser un paso intermedio en la nueva forma de pensar en la elaboración de alimentos.

La inscripción por medio del GIP se realiza para los productos alimenticios que circulan únicamente dentro del ejido de nuestra ciudad.

El emprendedor o el elaborador que inscribe un producto deben presentarse en el CeDA donde retira los formularios adecuados para dicha gestión.

El GIP se compone de 5 partes:

1- Instructivo para la Solicitud de Gestión de Inocuidad del Producto

Este es un índice de presentación donde se detalla y explica cada uno de los pasos siguientes de la solicitud de GIP.



GESTIÓN DE INOCUIDAD DEL PRODUCTO INSTRUCTIVO PARA LA SOLICITUD DE AUDITORÍA

Versión 002
IT - GIP
FECHA 14/05/207

ÍNDICE DE PRESENTACIÓN	
	CARÁTULA GESTIÓN DE INOCUIDAD DEL PRODUCTO (GIP)
	GESTIÓN DE INOCUIDAD DEL PRODUCTO
	Contiene los cuatro pasos necesarios para la obtención de Gestión de Inocuidad del Producto (G.I.P.), los cuales deberán cumplimentarse para cada uno de los productos que elabore. Los cuatro pasos a seguir son: 1) Solicitud de auditoría de GIP 2) Composición del producto 3) Descripción del producto 4) Flujoograma y Puntos Críticos de Control
1.	SOLICITUD DE AUDITORÍA DE GIP
1.1	NOMBRE DIRECTOR del Centro de Desarrollo Agroalimentario
1.2	FECHA
1.3	NOMBRE y APELLIDO DEL TITULAR, REPRESENTANTE LEGAL o APODERADO
1.4	TIPO Y N° DE DOCUMENTO
1.5	FABRICA PARA LA CUAL FUE HABILITADA
1.6	N° HABILITACIÓN MUNICIPAL / N° REGISTRO EMPRENDIMIENTOS PRODUCTOS LOCALES - HOGARES PRODUCTIVOS
1.7	NOMBRE DEL PRODUCTO o MASA BASE PARA EL CUAL SOLICITA AUDITORÍA GIP
1.8	N° DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DEL PRODUCTO: Estará conformado por el N° de Habilitación Municipal, seguido de una barra (/) y el N° correlativo de los productos que usted tiene auditados comenzando del 01.
2.	COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO
2.1	DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Deberá colocar el nombre según CAA, en caso de no tenerlo dejarlo libre para ser completado por el Centro de Desarrollo Agroalimentario.
2.2	EVALUACIÓN DE RIESGO Deberá clasificar el producto elaborado por Ud. en alto y bajo riesgo epidemiológico en caso de no poder evaluarlo dejarlo libre para ser completado por el Centro de Desarrollo Agroalimentario.
2.3	DEBERÁ COLOCAR EL N° DE G.I.P. Según ítem N° 1.8
2.4	MATERIA PRIMA Deberá colocar la materia base con la cual Ud. elabora su producto.
2.5	INGREDIENTE SECO: Deberá colocar el ingrediente seco con el cual Ud. elabora su producto. Se entiende por ingrediente seco todo aquel que presenta una mínima actividad acuosa.
2.6	INGREDIENTE LÍQUIDO: Deberá colocar el ingrediente líquido con el cual Ud. elabora su producto. Se entiende por ingrediente líquido todo aquel que presenta una máxima actividad acuosa.
2.7	AROMATIZANTES, EDULCORANTES, COLORANTES, SABORIZANTES, ESPESANTES, CONSERVANTES, ETC. Deberán estar incluidos en la lista positiva del CAA y son los que se encuentran en la carátula Materias Primas listado de aditivos aprobados según la habilitación de la fábrica por Ud. obtenida
3.	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
3.1	CARACTERÍSTICAS IMPORTANTES DEL PRODUCTO Deberá colocar los niveles de acidez, actividad acuosa u otra característica sobresaliente del producto
3.2	FORMA DE USO DEL PRODUCTO Recomendaciones del elaborador referidas a la manera de tratar el producto va sea antes o después de abierto
3.3	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE PRIMARIO DEL PRODUCTO Es el que está en contacto directo con el alimento
3.4	PERIODO DE APTITUD Se entiende por Período de Aptitud el tiempo recomendado por el elaborador en el cual no se verán afectadas las condiciones de inocuidad
3.5	DONDE SERÁ VENDIDO EL PRODUCTO Detallar si es venta directa o a terceros
3.6	INSTRUCCIONES Información referida al modo de preparación o uso del producto
3.7	A QUIEN VA DIRIGIDO EL PRODUCTO Se deberá detallar el grupo de personas al cual va dirigido su consumo. Ej.: ancianos, niños, adolescentes, personas con determinados requerimientos alimentarios: celíacos, diabéticos, obesos, población en general
3.8	CONTROLES especiales durante la distribución y comercialización. Asegurar la cadena de comercialización y distribución a quién va dirigido el producto.
3.9	INFORMACIÓN OBLIGATORIA EN EL ROTULO Contiene lo que Ud. debe colocar obligatoriamente en el rótulo de c/u de los productos que Ud. elabore.
3.9.1	INFORMACION NUTRICIONAL Es la declaración del Valor energético y de nutrientes de su producto.
4.	FLUJOGRAMA Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC)
4.1	Realizar de una manera simple y sencilla c/u de los pasos indicando tiempo, temperatura, PH y todo aquel dato que Ud. Crea relevante en el proceso. Deberá Ud. indicar PCC (donde minimiza el riesgo), en caso de no poder realizarlo dejarlo a criterio del Centro de Desarrollo Agroalimentario. Deberá establecer con que equipo monitorea su PCC el método y la frecuencia Deberá completar la planilla de registro correspondiente.

L. De la Torre 222 - Gálvez - Tel. 03404-480100 - Correo electrónico: ceda@galvez.gov.ar

2-Solicitud de auditoria de Gestión de Inocuidad del Producto

Esta es una nota dirigida al Director del Centro de Desarrollo Agroalimentario de la Municipalidad de Gálvez detallando cuál es el producto que desea habilitar, el nombre del elaborador, el tipo de fábrica que posee habilitada con su correspondiente número de habilitación ya sea ésta municipal u hogar productivo.

	GESTIÓN DE INOCUIDAD DEL PRODUCTO SOLICITUD DE AUDITORÍA	Versión 002 IT - GIP FECHA 14/05/2017
---	---	---

Sr. Director del Centro de Desarrollo Agroalimentario	Fecha
 S / D	
Nombre y Apellido:	
Tipo y N° de Documento:	
Fábrica:	
Habilitación Municipal N°:	Registro de Emprendimiento Productivo Local - Hogares Productivos
Producto que se Solicita Auditoría GIP	
Productos elaborados con la Masa Base	
1. 2. 3. 4. 5. 6.	
Gestión de Inocuidad del Producto N°:	
Por la presente declaro que daré cumplimiento a todo lo establecido por el Código Alimentario Argentino, Anexo Resoluciones Mercosur; Ley Federal de carnes; Código Bromatológico Provincial; Ordenanzas - Resoluciones Municipales.	

La presente reviste carácter de declaración jurada sujeta al artículo 293 del código penal	
Firma, aclaración, tipo y n° de documento del Titular, Firma, aclaración Representante Legal o Apoderado	Auditada por el Centro de Desarrollo Agroalimentario

L. De la Torre 222 - Gálvez - Tel. 03404-480100 - Correo electrónico: ceda@galvez.gov.ar

3-Composición del Producto

Con la denominación correcta del producto que se desea habilitar, se evalúa su riesgo según sea alto o bajo y se vuelcan los datos relacionados a sus componentes; materias primas utilizadas, ingredientes secos, ingredientes líquidos, aromatizantes, conservantes, colorantes, saborizantes, espesantes, acidulantes y otros ingredientes

4- Descripción del Producto

Aquí se especifican algunas características importantes del producto como: características del producto final (niveles de acidez, actividad acuosa u otra característica importante del mismo); la forma de uso del producto; las características del envase que estará en contacto directo con el producto; su período de aptitud; dónde será vendido este producto pudiendo tratarse de una venta directa o a terceros; las instrucciones del elaborador sobre el modo de uso del mismo; los controles especiales que se harán durante la distribución y comercialización; a quién va dirigido este alimento detallando grupos de personas como niños, ancianos, personas con determinados requerimientos alimentarios por ej: celíacos, diabéticos, población en general y la información obligatoria de rotulado que se compone de:

- Nombre del titular del establecimiento elaborador;
- Dirección de la fábrica de alimentos, provincia de Santa Fe, industria argentina;
- Nombre específico del producto según Código alimentario argentino;
- Lista de ingredientes utilizados en orden decrecientes de sus proporciones;
- Contenido neto expresado según corresponda en unidades de peso, volumen o unidades;
- Período de aptitud, es el tiempo recomendado por el elaborador en el cual no se verán afectadas las condiciones de inocuidad, expresando fecha de elaboración y de vencimiento o consumir preferentemente dentro de... o año de cosecha según corresponda;
- Número de lote, compuesto de la letra "L" seguido de un número ideado por el elaborador, el cual debe quedar registrado en archivos de la fábrica;
- Forma de uso, son recomendaciones del elaborador referidas a la manera de tratar el producto ya sea antes o después de abierto;
- Instrucciones sobre la información referida al modo de preparación o uso del producto, si corresponde;
- Modo de conservación del producto según corresponda refrigerar, congelar o conservar en ambientes frescos, secos y alejados de la luz;
- Información nutricional
- Número de habilitación municipal o número de Registro de emprendimiento productivo local (REPLo) / y número de Gestión de inocuidad de producto (GIP);

- La leyenda: **VENTA EXCLUSIVA EN GALVEZ;**
- Para los productos de emprendimientos además la leyenda **“Emprendimientos Productivos Locales”**

5- Flujograma y Puntos Críticos de Control

Aquí se realiza de manera simple y sencilla los pasos fundamentales de la elaboración indicando tiempos, temperaturas, pH, y todo aquel dato que se crea relevante en el proceso. Se indicarán el o los puntos críticos de control (PCC) especificando con qué equipo monitorea el PCC, el método y la frecuencia. Todo deberá quedar plasmado en la planilla de registro correspondiente.

	GESTIÓN DE INOCUIDAD DEL PRODUCTO INSTRUCTIVO DE TRABAJO	Versión 002 IT - GIP FECHA: 14/05/2017
COMPOSICION DEL PRODUCTO		
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO/S 1. _____ 4. _____ 2. _____ 5. _____ 3. _____ 6. _____		
EVALUACIÓN DE RIESGO:		ALTO ☐ BAJO ☐
GESTIÓN DE INOCUIDAD DEL PRODUCTO		Nº _____

MATERIA PRIMA	INGREDIENTES SECOS	INGREDIENTES LÍQUIDOS
• _____ • _____ • _____ • _____	• _____ • _____ • _____ • _____	• _____ • _____ • _____ • _____

OTROS INGREDIENTES	AROMATIZANTES	CONSERVANTES
• _____ • _____ • _____ • _____	• _____ • _____ • _____ • _____	• _____ • _____ • _____ • _____

COLORANTES	SABORIZANTES	ESPESANTES
• _____ • _____ • _____ • _____	• _____ • _____ • _____ • _____	• _____ • _____ • _____ • _____

ACIDULANTES	OTROS:	
• _____ • _____ • _____	• _____ • _____ • _____	

La presente reviste carácter de declaración jurada sujeta al artículo 293 del código penal	
Firma, aclaración, tipo y nº de documento del Titular, Firma, aclaración Representante Legal o Apoderado	Auditada por el Centro de Desarrollo Agroalimentario

L. De la Torre 222 - Gálvez - Tel. 03404-480100 - Correo electrónico: ceda@galvez.gov.ar

--	--	--

[illegible]

	GESTIÓN DE INOCUIDAD DEL PRODUCTO INSTRUCTIVO DE TRABAJO	Versión 002 IT - GIP FCEI 1A 14/05/2017
---	---	---

ANEXO SI ☐ NO ☐ CUANTOS ☐

PARTE A - ROTULACION

Esta información que acompaña al producto elaborado a través del rótulo incorporado al envase, será obligatoria para todos los productos comercializados fuera del establecimiento y dentro de nuestro ejido.

Nombre del producto Nombre del titular Dirección (colocar todos los ingredientes en orden decreciente de cantidad de uso) (Venta al peso o Contenido Neto elegir la que se adapte a su producto) (Cuando corresponda) Forma de uso (Cuando corresponda) Instrucciones Modo de conservación	de _____ CIUDAD DE GALVEZ - PROVINCIA DE SANTA FE REPUBLICA ARGENTINA INGREDIENTES VENTA AL PESO O CONTENIDO NETO..... CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: día/mes/año LOTE Nro.: HM N°: _____ GIP N° _____ INFORMACION NUTRICIONAL (anexar la tabla que figura en la próxima hoja.) VENTA EXCLUSIVA EN GALVEZ
---	---

Este es el rótulo que usted debe poner en cada uno de los productos comercializados fuera del establecimiento y dentro de nuestro ejido.

La presente reviste carácter de declaración jurada sujeta al artículo 293 del código penal	
Firma, aclaración, tipo y n° de documento del Titular, Firma, aclaración Representante Legal o Apoderado	Auditada por el Centro de Desarrollo Agroalim

L. De la Torre 222 - Gálvez - Tel. 03404-480100 - Correo electrónico: ceda@galvez.gov.ar

	GESTIÓN DE INOCUIDAD DEL PRODUCTO INSTRUCTIVO DE TRABAJO	Versión 002 IT - GIP FCEI 1A 14/05/2017
--	---	---

ANEXO SI ☐ NO ☐ CUANTOS ☐

PARTE A - ROTULACION

Esta información que acompaña al producto elaborado a través del rótulo incorporado al envase, será obligatoria para todos los productos comercializados fuera del establecimiento y dentro de nuestro ejido.

Nombre del producto Nombre del titular Dirección (colocar todos los ingredientes en orden decreciente de cantidad de uso) (Venta al peso o Contenido Neto elegir la que se adapte a su producto) (Cuando corresponda) Forma de uso (Cuando corresponda) Instrucciones Modo de conservación	EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVOS LOCAL / HOGARES PRODUCTIVOS de _____ CIUDAD DE GALVEZ - PROVINCIA DE SANTA FE REPUBLICA ARGENTINA INGREDIENTES VENTA AL PESO O CONTENIDO NETO..... CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: día/mes/año LOTE Nro.: REPLO/HOGARES PRODUCTIVOS N°: _____ GIP N° _____ INFORMACION NUTRICIONAL (anexar la tabla que figura en la próxima hoja.) VENTA EXCLUSIVA EN GALVEZ
---	--

Este es el rótulo que usted debe poner en cada uno de los productos comercializados fuera del establecimiento y dentro de nuestro ejido.

La presente reviste carácter de declaración jurada sujeta al artículo 293 del código penal	
Firma, aclaración, tipo y n° de documento del Titular, Firma, aclaración Representante Legal o Apoderado	Auditada por el Centro de Desarrollo Agroalimentario

L. De la Torre 222 - Gálvez - Tel. 03404-480100 - Correo electrónico: ceda@galvez.gov.ar

La totalidad de los datos volcados en estos formularios presentan carácter de declaración jurada.

En el CeDA los formularios son auditados y aprobados, otorgándole el n° de GIP que se compone del n° de habilitación municipal (coincidente al del contribuyente) u emprendimiento seguido de una barra y del código 01 para el primer producto registrado por dicha razón social, continuando con números consecutivos para los subsiguientes productos.

La totalidad de los datos volcados en estos formularios presentan carácter de declaración jurada.

Es responsabilidad del elaborador mantener el GIP actualizado.

Tiempo y costo de trámite

La demora en la aprobación del mismo no supera las 48 horas y su costo es de \$ 7 (USD 2).

	GESTIÓN DE INOCUIDAD DEL PRODUCTO INSTRUCTIVO DE TRABAJO	Versión 002 IT - GIP FICD/IA-14/05/2017
ANEXO SI ☐ NO ☐ CUANTOS ☐		
INFORMACION NUTRICIONAL		
PRODUCTO		
INFORMACION NUTRICIONAL Porción g o ml (medida casera)		
	Cantidad por porción	% VD (')
Valor energético	... Kcal. = ... kJ	
Carbohidratos	... g	
Proteínas	... g	
Grasas totales	... g	
Grasas saturadas	... g	
Grasas trans	... g	(No declarar)
Fibra alimentaria	... g	
Sodio	... mg	
* % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 Kcal. u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas		
Esta información nutricional debe ser parte del rótulo del producto comercializado.		
Opción: No aporta cantidades significativas de.....Valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/ s) (Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada).		
La presente reviste carácter de declaración jurada sujeta al artículo 293 del código penal		
Firma, aclaración, tipo y n° de documento del Titular, Firma, aclaración Representante Legal o Apoderado		Auditada por el Centro de Desarrollo Agroalimentario
L. De la Torre 222 - Gálvez - Tel. 03404-480100 - Correo electrónico: ceda@galvez.gov.ar		

5.2.4.1 Marco legal

El Marco legal de referencia se encuentra explícito en el capítulo legales, y es el siguiente:

- **Decreto Nro. 2125/01** Creación registro gestión inocuidad de producto
- **Decreto Nro. 2126/01** Implementación de principios del sistema HACCP

AÑO 2005		DIRECCION GENERAL DE BROMATOLOGIA Y QUIMICA PROVINCIA DE SANTA FE M.S.Y.M.A. LEY No 10745/91		FRANQUEO A PAGAR Cuenta 14248F40	
BERRA JUAN CARLOS AV. 20 DE JUNIO 792 2252GALVEZ		R.N.E. 93.112 16416 C.G.2101512			
ACTIVIDAD		CAT	IMPORTE		
CARNICERIA		5	47,70		
PAGOS FUERA DE TERMINO					
VENCIMIENTO	IMP. C. RECARGO	VENCIMIENTO	IMPORTE		
11 10 06	48,06	25 09 06	47,70		
25 10 06	48,42	TOTAL	47,70		
IMP. C. RECARGO					
TALON PARA EL CONTRIBUYENTE					

AÑO 2005		DIRECCION GENERAL DE BROMATOLOGIA Y QUIMICA PROVINCIA DE SANTA FE M.S.Y.M.A. LEY No 10745/91		FRANQUEO A PAGAR Cuenta 14248F40	
BERRA JUAN CARLOS AV. 20 DE JUNIO 792 2252GALVEZ		R.N.E. 93.112 16416 C.G.2101512			
ACTIVIDAD		CAT	IMPORTE		
CARNICERIA		5	47,70		
PAGOS FUERA DE TERMINO					
VENCIMIENTO	IMP. C. RECARGO	VENCIMIENTO	IMPORTE		
11 10 06	48,06	25 09 06	47,70		
25 10 06	48,42	TOTAL	47,70		
IMP. C. RECARGO					
TALON PARA EL BANCO					

AÑO 2005		DIRECCION GENERAL DE BROMATOLOGIA Y QUIMICA PROVINCIA DE SANTA FE M.S.Y.M.A. LEY No 10745/91		FRANQUEO A PAGAR Cuenta 14248F40	
BERRA JUAN CARLOS AV. 20 DE JUNIO 792 2252GALVEZ		R.N.E. 93.112 16416 C.G.2101512			
ACTIVIDAD		CAT	IMPORTE		
CARNICERIA		5	47,70		
PAGOS FUERA DE TERMINO					
VENCIMIENTO	IMP. C. RECARGO	VENCIMIENTO	IMPORTE		
11 10 06	48,06	25 09 06	47,70		
25 10 06	48,42	TOTAL	47,70		
IMP. C. RECARGO					
TALON PARA BROMATOLOGIA					

9080151209311205250906
0477011100604806251006048425

PROVINCIA DE SANTA FE
MINISTERIO DE SALUD Y MEDIO AMBIENTE
DIRECCION GENERAL DE BROMATOLOGIA Y QUIMICA
CATAMARCA 2107 - (2200) SANTA FE

PARA EL INTERESADO
Expediente N° 6997/2006 - ORDEN N° 2886/2006 D.G.B.Q.
SANTA FE, 15 de DICIEMBRE de 2006.

VISTO la gestión de la firma NIOLA LILIANA ALICIA solicitando la inscripción del establecimiento de FABRICA DE PAPAS FRITAS que posee instalado en calle J, INGENIEROS 332 de la localidad de GALVEZ.

ATENTO lo precedentemente informado por el DEPARTAMENTO INSPECCION QUIMICA DE LA PROVINCIA,

EL DIRECTOR GENERAL DE BROMATOLOGIA Y QUIMICA

ORDENA:

1º) INSCRIBIR en los Registros Oficiales de este Organismo el establecimiento de FABRICA DE PAPAS FRITAS que la firma NIOLA LILIANA ALICIA posee instalado en calle J, INGENIEROS 332 de la localidad de GALVEZ con la característica R.N.E. 21-109739 - C.G. 21-15-12.

2º) Este establecimiento debera abonar anualmente la tasa en concepto de inspeccion general, la cual sera remitida por esta Direccion.

3º) PVSE a la SECCIONAL GALVEZ para que notifique a la firma interesada de la presente Orden. Vuelva y archívese.


DRA. SILVIA CASAROTE
DIRECTOR PROVINCIAL
DIRECCION BROMATOLOGIA Y QUIMICA

5.3 Habilitación provincial área alimentos

5.3.1 Registro Nacional de Establecimiento - RNE

Aquellos elaboradores que deseen comercializar sus productos fuera del ejido municipal pueden solicitar habilitación nacional de su establecimiento a través del Centro.

Para ello se arma un expediente con los requisitos solicitados por la Dirección de bromatología y química de la provincia de Santa Fe.

Este trámite se realiza a través de un convenio de cooperación entre el municipio y la provincia.

La metodología es igual al resto de los establecimientos en cuanto a habilitación municipal, la que pasa por el Sistema único de habilitación municipal (SUHAM), y una vez armado el expediente es enviado a la Dirección general de bromatología y química de la provincia de Santa Fe para su correspondiente aprobación, quedando a la espera del certificado de habilitación definitivo donde consta el número de Registro nacional del establecimiento (RNE).

Anualmente la DGByQ emite para algunos establecimientos la tasa bromatológica correspondiente al año anterior, y para otros establecimientos no se emite tasa ya que según la naturaleza del mismo deberán abonar una tasa de producción mensual.

5.3.2 Registro Nacional de Producto Alimenticio - RNPA

Habilitado el establecimiento, puede iniciarse el trámite para habilitar sus productos; para la habilitación del establecimiento, este trámite lo realiza el municipio para la provincia a través del convenio de cooperación.

Los productos alimenticios registrados en la provincia son aquellos cuyo ámbito de circulación se da por fuera de nuestro ejido municipal.

La documentación a presentar para trámite RNPA en términos generales es: Monografía descriptiva del proceso de elaboración con carácter de declaración jurada y Modelo de rótulo (por duplicado y firmado por el responsable), Pago de inscripción producto, Aprobación de rotulado, y nota de solicitud de inscripción ante DGBQ.

Al finalizar el armado del expediente se envía a la Dirección general de bromatología y química de la provincia de Santa Fe para su correspondiente aprobación, quedando a la espera del certificado de habilitación

Administrativo

donde consta el número de Registro Nacional del Producto Alimenticio (RNPA).

Este certificado tiene vigencia por 7 años, por lo que pasada dicha fecha se deberá reinscribirse el producto.

5.3.3 Marco legal

El marco legal de referencia es el siguiente:

- Código Alimentario Argentino
- Código Bromatológico Provincia Santa Fe
- Ley de Tasas

Provincia de Santa Fe
MINISTERIO DE SALUD
Dirección General de Bromatología y Química
Calle Arca 3187 - Santa Fe - C.P. 3000000
Tels.: 0342-4573741 - 4572527 - 4572530 - 4573718 (fax)
E-mail: bromatologia@sanfede.gov.ar

Gobierno de Santa Fe

PARA EL INTERESADO
VALIDO POR SIETE AÑOS

CERTIFICADO DE INSCRIPCION DE PRODUCTO
Santa Fe, 12 Enero de 2007.-

EXPEDIENTE N°: 7194/2006 CERTIFICADO N°: 7969/2007 D.G.B.Q.
El Director de Bromatología y Química que suscribe, CERTIFICA:
Que la muestra de: FAYAS FRITAS.

ENVASADO EN DISTINTOS CONTENIDOS NETOS Y MATERIAL DE ENVASES DE ACUERDO AL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Marca: MILI.

presentado por la firma: MIOLA LILIANA ALICIA
con R.N.E.: 21-108738
Con domicilio en calle: J. INGENIEROS 332
Procedente de: GALVEZ
elaborado por: MIOLA LILIANA ALICIA
con R.N.E.: 21-108738
Procedente de: J. INGENIEROS 332 - GALVEZ

Declarada APTA PARA EL CONSUMO HUMANO por la Dirección de Bromatología y Química y se ha registrado bajo el R.N.P.A. N°: 21-46987

ESTE PRODUCTO ES DE LIBRE CIRCULACION Y EXPENDIO EN TODO EL PAIS (LEY N° 18.284; DECRETO 2126; RESOLUCIONES S.E.S.P. 1516/77).-

SECRETARIA DE SALUD
Dra. SILVIA CASANAVE
DIRECTORA PROVINCIAL
DE REGULACION Y CONTROL DE LA ALIMENTACION Y NUTRICION

5.4 Habilitación municipal y provincial de unidad de transporte de alimentos - UTA

Los vehículos que circulan por la ciudad deben constar con la habilitación correspondiente, ya sea para reparto de alimentos emitida por el municipio para aquellos vehículos que circulan dentro del ejido municipal o para transporte de alimentos emitida por la Dirección general de bromatología y química a través del municipio para los vehículos que salen fuera del ejido municipal.

Por su similitud se describen en conjunto y corresponden a los puntos 5.4.1 Registro de vehículos de reparto municipal y 5.4.2 Registro de vehículos de transporte provincial del índice.

La habilitación de los vehículos se realiza a través de la presentación de la documentación adecuada y el pago de los aranceles correspondientes.

La habilitación de un reparto es un trámite ágil y dinámico, realizándose dicho trámite en no más de 30 minutos. Para la habilitación de los transportes, el municipio arma el expediente correspondiente y lo envía a la DGBQ para que emita el certificado de inscripción correspondiente.





En vista de verificar si se encuentra habilitado y monitoreado por el municipio. De esta forma se otorga responsabilidad a todos los actores y transparencia y equidad al sistema.

Sistema de Identificación Rápida Vehicular

La habilitación de un vehículo para transporte o reparto va acompañada de una oblea identificatoria que cambia de color con el año calendario y estará adherida en el vehículo en sus laterales y parte posterior.

Este sistema de identificación rápida vehicular esta basado en el principio de que todo ciudadano debe saber las condiciones en que se encuentra el vehículo y a simple

Auditoria

Los vehículos destinados al transporte o reparto de alimentos son verificados anualmente por los auditores del Centro, constatando la existencia de las condiciones adecuadas según el tipo de alimento comercializado, y reconfirmando su habilitación a través del otorgamiento de la oblea de identificación rápida vehicular correspondiente al año en curso.

Para ellos se implementó un sistema de turnos ágil y amigable a través del cual todos los vehículos son citados durante los primeros 2 meses del año para su verificación. El mes de enero es para los categorizados en transporte de alimentos y el mes de febrero para los repartos de alimentos.

Sistema informático

El trámite de inscripción de vehículos y renovación de obleas está respaldado por un sistema informático adecuado, en el que se introducen todos los datos necesarios del vehículo para el trámite por el mismo sistema se emite la documentación adecuada, el número de oblea correspondiente al año en curso y el carné del vehículo que el transportista debe presentar cada vez que se le solicite.

 **Centro de Desarrollo Agroalimentario** **Municipalidad de Galvez**

Gálvez, de de 200

Sr.

Dlr.

De mi consideración:

Por medio de la presente nos dirigimos a usted a los fines de recordarle que el 31 de diciembre de 200... venció la habilitación de su vehículo para el transporte de alimentos.

Con el objetivo de brindarle un mejor servicio, evitando demoras y retrasos en su trabajo, es que le asignamos el día de a las hs., para la renovación de su habilitación

Deberá presentar:

- vehículo el cual solicita sea habilitado
- tarjeta verde - comprobante de pago de la Tasa de la Dirección de Bromatología y Química de la Provincia de Santa Fe, correspondiente al mismo

Ante cualquier duda o imposibilidad de concurrir en la fecha y horario asignados, deberá comunicarse al 480100 o por correo electrónico a ceda@galvez.gov.ar

Sin otro particular, aprovechamos la oportunidad para saludarlo atentamente

Lisandro de la Torre 222
Tel. 03404-480100
Gálvez, Santa Fe, Argentina

ceda@galvez.gov.ar / www.ceda.gov.ar

Administrativo

El trámite administrativo es acompañado por la auditoria al vehículo y la adhesión de las obleas correspondientes.

En el caso de que alguna persona no asista al turno otorgado en primera instancia, se le enviará una segunda nota y de ser necesario una tercera nota. Después de la cual en caso de no presentarse se lo considera fuera del sistema y marco legal vigente procediéndose según lo indicado en el procedimiento de auditorías.

Período de validez del sistema de identificación rápida vehicular

La validez rige desde 1º de enero hasta el 31 de diciembre de cada año, luego de lo cual pasada esta fecha caen todas las habilitaciones, aunque mantiene su vigencia hasta el 28 de febrero (fecha que consta en el carné del vehículo).

Este período se otorga con el objetivo de que todos los vehículos realicen el trámite correspondiente, sean auditados y ninguno quede fuera del sistema.

Municipalidad de Gálvez
Centro de Desarrollo Agroalimentario
Unidad de Transporte de Alimentos

CeDA

Fecha de Emisión: 11/01/2007 08:06:09 a.m.
Apellido y Nombre: RAGAZZO JORGE NESTOR
Domicilio: AVDA. J. NEWBERY 345
Localidad: GÁLVEZ
Departamento: SAN JERÓNIMO
Tipo de Habilitación: TRANSPORTE
Categoría: TRANSPORTE - SUSTANCIAS ALIMENTICIAS-

Nro. Inscripto: 00025 Nro. Obleas: 025
Vehículo: AUTOMOTORES EL TRIANGULO
Modelo: 2005
Patente: EUO 160
Motor: SIN
RNE. Bromatología Provincial: 21-104819 Exp. 025
Principales Características: FURGÓN REFRIGERADO SEMIRREMOLQUE
Refrigerado: SI Carr. Met.: NO Carr. Plas.: SI Caja Torn.:
Observaciones: NO POSEE

VTO. OBLEAS MUNICIPAL: 28/02/2008 Silvia Albi CeDA

La renovación de esta habilitación deberá realizarse antes del 28 de febrero de cada año.

Carnet vehículos frente y dorso

CeDA Centro de Desarrollo Agroalimentario **Municipalidad de Gálvez**

Gálvez, de de 200.....

2º AVISO

Sr.
Dir.

De nuestra consideración:

Como es de su conocimiento, en fecha de del corriente año, le fue enviada una carta donde se le notificó a cerca del día y horario asignado para la renovación de la habilitación de su vehículo según Decreto Nº 2124/01.

Asumimos que seguramente ha tenido usted alguna dificultad para concurrir, por tanto le asignamos nuevo día y horario. El turno asignado es el siguiente: día de a hs.

Ante cualquier duda o imposibilidad de concurrir en la fecha y horario asignados, deberá comunicarse al 480100 o por correo electrónico a ceda@galvez.gov.ar

Si otro particular saludamos a usted con atenta consideración

Recibido por:
Firma:
Aclaración:
Documento:
Fecha:

Lisandro de la Torre 222
Tel. 03404-480100
Gálvez, Santa Fe, Argentina ceda@galvez.gov.ar / www.ceda.gov.ar

CeDA Centro de Desarrollo Agroalimentario **Municipalidad de Gálvez**

Gálvez, de de 200.....

ULTIMO AVISO

Sr.
Dir.

Estimado:

En fechas: nos acercamos a usted con cartas donde lo notificamos a cerca de que deba concurrir en días y horarios asignados para hacer efectiva la habilitación de su vehículo año 200.....

Le informamos que dicha habilitación venció el 31 de diciembre de 200..... y que a partir del día 28 de febrero por estar desarrollando dicha actividad usted se encuentra fuera del marco legal vigente, según Decreto Nro. 2124/01, Ley 18284 y Decreto 4238

Ante cualquier duda comuníquese al 480100 o por correo electrónico a ceda@auditoria@galvez.gov.ar

Atentamente

Lisandro de la Torre 222
Tel. 03404-480100
Gálvez, Santa Fe, Argentina ceda@galvez.gov.ar / www.ceda.gov.ar



5.4.3 Marco legal

El marco legal de referencia se encuentra explícito en el capítulo legales, y es el siguiente:

- **Decreto Nro. 2124** Oblea y carné identificatorio vehículos

5.5 Sistemas de alerta

El sistema implementado a nivel local, tiene la finalidad de que todos los ciudadanos se involucren y sean coresponsables, por lo tanto se desarrolló un sistema de alerta donde aquella persona que evalúa alguna situación de peligro-riesgo la comunica al centro para que se pueda interactuar entre diferentes actores y así lograr, en caso de existir, minimizar o eliminar dicha situación.

5.5.1 Recepción

Para la recepción y seguimiento de las alertas ingresadas se desarrolló e implementó un sistema informático.

Este consta de un formulario en el que se recibe toda alerta de competencia del CeDA realizada en forma personal, telefónica, correo, u otros; Se trata de recabar la mayor cantidad de información posible para su correcta interpretación y seguimiento adecuado.

Para alertas que por razones de competencia correspondiera a otra repartición municipal. Por ejemplo olores desagradables, falta de habilitación, otros se lo asesora adecuadamente derivándolo al organismo competente.

Registro de Alertas	
Buscar:	
Nro. Denuncia:	Fecha: Hora: Origen:
Motivos de la Alerta	
Motivo	Observaciones
*	
Cant. Enfermos: 0	
Notificante	
Apellido y Nombre:	Dirección:
Teléfono:	Relación:
Establecimiento Alertado	
Calle Establ.:	Altura:
Razón Social:	
Alimentos:	
Nro. Alimento:	
Naturaleza:	
Marca:	Lot:
Fec. Vencim.:	Fabricante:
RNP:	Adquirido:
Remanente:	Modo Envío:
Observaciones:	
Registro:	1 de 1
Observaciones:	
Receptor:	

5.5.2 Gestión

Recepcionada el alerta en el área administrativa, la misma es derivada según corresponda.

- **Epidemiología - Auditoría:** Si es un alerta relacionada a algún posible brote u intoxicación de origen alimentario será derivada al área laboratorio/epidemiología y al área auditoría para que en conjunto y actuando en forma coordinada se implemente el relevamiento y seguimiento epidemiológico correspondiente con los posibles involucrados y se audite de corresponder o existir el establecimiento.
- **Auditoría:** Si el alerta esta relacionada a transportes, habilitación, período de aptitud, alimentos en mal estado, higiene etc., el alerta es derivada al área de auditoria para que según los procedimientos adecuados se verifique o no el alerta ingresada.

5.5.3 Comunicación

Al ingresarse el alerta al sistema informático, éste proporciona el número que corresponderá, dicho número es el que permite al ciudadano que ingresa el alerta conocer el estado de la gestión de la misma.

El área involucrada en el seguimiento del alerta, ya sea epidemiología o auditoría, debe ingresar una vez cumplimentado el procedimiento efectuado el resultado en el sistema informático, para que cuando el ciudadano responsable lo solicite desde administración, se pueda informar sobre las actividades realizadas.

REGISTRO DE ALERTA		ANEXO A IT: ALERTA VERSIÓN NRO.001	
REGISTRO DE ALERTAS			
Nº ALERTA:	FECHA:	HORA:	ORIGEN:
Motivo/s del Alerta:			
MOTIVO:		OBSERVACIONES:	
Notificante			
ANÓNIMO: ☐			
APELLIDO Y NOMBRE:		DIRECCIÓN:	
TELÉFONO:		RELACIÓN:	
Establecimiento Alertado			
DIRECCIÓN:		ALTURA:	
RAZÓN SOCIAL:			
Alimento			
NATURALEZA:			
MARCA:		LOTE:	
FABRICANTE:		VENCIMIENTO:	
RNPA:		ADQUIRIDO:	
REMANENTE:		MODO DE ENVÍO:	
OBSERVACIONES:			
Receptor			
APELLIDO Y NOMBRE:		FIRMA Y SELLO:	
OBSERVACIONES:			
Prohibido reproducir o ceder a terceros sin autorización de Centro de Desarrollo Agroalimentario			

5.6 Eventos especiales

5.6.1 Comida a beneficio

Las instituciones de una comunidad son los ejes de construcción y participación de las comunidades, de esta manera clubes, asociaciones vecinales, escuelas, grupos tradicionalistas, organizaciones de jóvenes y de abuelos, ONG etc. construyen una importante red de interacción entre las personas.

Los escasos fondos para su funcionamiento y la solidaridad que en éstas existen son la raíz común a todos por lo que el generar eventos como comidas a beneficios de la institución o para alguna persona que lo necesita, es una situación vivida de manera cotidiana. Por esta situación es que se generó la figura de la comida a beneficio, que intenta dar seguridad tanto a la institución como a las personas que colaboran adquiriendo los mismos.



**Centro de Desarrollo Agroalimentario
Municipalidad de Gálvez**

1. De la Torre 322 - Gálvez - Tel. 03404.480100 - Correo electrónico: ceda@mg.gov.ar

Declaración jurada de comida a beneficio

Fecha:...../...../.....

Por la presente me comprometo a cumplir con las 5 claves para la inocuidad de los alimentos implementando las buenas prácticas de manufactura y procedimientos de limpieza y desinfección, estando todo bajo la responsabilidad de un manipulador de alimentos con su respectivo carnet de manipulador.

Clave 1: mantenga la limpieza

- lave sus manos antes de preparar alimentos y a menudo durante la preparación
- Lave sus manos después de ir al baño
- Lave y desinfecte todas las superficies y equipos que usará en la preparación
- Proteja los alimentos y las áreas de elaboración de insectos y mascotas
- guarde los alimentos en recipientes cerrados

Clave 2: separe los alimentos crudos de los cocidos

- Separe los alimentos crudos de los cocidos y de los listos para comer
- Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar, para manipular carne, pollo, pescado y otros alimentos crudos o bien limpios y desinfectelos entre un producto y otro.
- Conserve los alimentos en recipientes separados para evitar la contaminación cruzada

Clave 3: cocine adecuadamente los alimentos

- Cocine los alimentos hasta que estén completamente cocidos: carne, pollo, pescado.
- En carnes rojas y pollos cuide que los jugos sean claros y no rosados. Se recomienda el uso de termómetros. Temperatura de cocción adecuada: mayor a 70 °C
- Recaliente completamente la comida cocinada. Temperatura de recalentamiento adecuada: mayor a 70 °C

Clave 4: mantenga los alimentos a temperaturas adecuadas

- No deje alimentos a temperatura ambiente por mas de 2 horas.
- Refrigere lo mas rápido posible los alimentos cocinados y los perecederos.
- Temperatura de refrigeración ideal: menor a 5 °C
- Mantenga la comida caliente. Temperatura adecuada: mayor a 70 °C
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente

Clave 5: use agua y materias primas seguras

- Use agua potable
- Seleccione alimentos sanos y frescos y los envasados debidamente identificados.
- Lave cuidadosamente las frutas, verduras y hortalizas si se expenden crudas.
- No utilice alimentos cuando haya pasado su fecha de vencimiento
- Adquiera los alimentos en establecimientos habilitados.

Nombre de la institución beneficiada:

Responsable de la elaboración:

Número de Manipulador:..... firma:..... aclaración:

Lugar de realización: fecha:...../...../..... Hora:

tipo de comida:

Lugares de compra de materias primas

La presente reviste carácter de declaración jurada sujeta al artículo 293 del código penal

firma y aclaración

Recibido por el centro de desarrollo agroalimentario

Deberá exhibirse en lugar visible para el consumidor

Para el trámite de comida a beneficio se realizó un formulario con carácter de declaración jurada. Toda institución, persona etc. que llevara a cabo una comida a beneficio deberá solicitar en el CeDA un formulario sin costo y completarlo por duplicado.

El formulario contiene los datos generales de los organizadores y las condiciones a cumplimentar basadas en las 5 claves de la inocuidad de los alimentos de la Organización Mundial de la Salud.

Como requisito básico se deberá contar con un responsable de elaboración que tenga cumplimentado el curso de manipulación higiénica de los alimentos y posea el carnet de manipulador actualizado.

Completados los formularios adecuadamente, se los ingresará al sistema informático de mesa de entrada. El formulario original se entregará a los organizadores y deberá exhibirse en lugar visible el día de realización del evento.

5.6.2 Asado con cuero

Otras de las prácticas profundamente arraigadas en las tradiciones de nuestra comunidad refiere a la elaboración de asado con cuero.

Al igual que la práctica de la faena casera, esta refiere a las tradiciones heredadas de las corrientes italianas y españolas que migraron a nuestra zona

Nuevamente frente a esta problemática ideamos como conservar el patrimonio cultural disminuyendo al mínimo el riesgo que esta práctica puede representar para la salud de las personas.

Los animales faenados por el frigorífico, que es el encargado de asegurar los controles necesarios para garantizar la seguridad de la carne, no pueden egresar del mismo con cuero. Por tanto las personas que deseen realizar una práctica de este tipo, llevarán el animal vivo al frigorífico y previa presentación de la nota y su aprobación, al finalizar la jornada de faena normal del establecimiento, proceden a faenar dicho animal, saliendo éste con cuero.



5.6.3 Mega eventos

En diferentes épocas del año, principalmente en época estival se desarrollan en la ciudad eventos musicales, ferias, carnavales, etc donde se elaboran y venden alimentos. Cuando estos megaeventos se llevan a cabo en lugares que no cuentan con una infraestructura acorde a la actividad, se arman de manera temporal sectores destinados a la elaboración.

Los organizadores, responsables del mismo, solicitan al CeDA un permiso para llevar a cabo dicha actividad, comprometiéndose a cumplir con las 5 claves para la inocuidad de los alimentos implementando las buenas prácticas de manufactura y procedimientos de limpieza y desinfección, estando todo bajo la responsabilidad de un manipulador de alimentos con su respectivo carnet de manipulador.

Se presenta el listado de todas las personas que colaborarán durante el evento, tengan o no capacitación en manipulación higiénica de los alimentos y en el centro se les proveerá del carnet identificador, válido sólo para ese momento, quedando los mismos comprometidos a realizar el curso en el transcurso del año.

Deberá también completar el formulario adecuado que es el mismo que para comida a beneficio procediéndose de igual manera.

El día del evento los auditores recorren el predio verificando que se cumplan las condiciones adecuadas según lo establecido en el formulario declaración jurada comida a beneficio.

5.6.4 Marco legal

El marco legal de referencia se encuentra explícito en el capítulo legales, y es el siguiente:

- **Decreto Nro. 1856/99** Comidas a beneficios y megaeventos

5.7 Carnet manipulador de alimentos

La capacitación es tomada por el centro como la herramienta prioritaria en la construcción del nuevo sistema.

Es por ello que se planificó y desarrolló, desde el año 1994, un curso de manipulación de alimentos comenzando prioritariamente con aquellas personas que tengan relación con poblaciones de riesgo.

La tradicional libreta sanitaria que no tiene a nuestro entender un peso



**Centro
de Desarrollo
Agroalimentario**

Municipalidad de Gálvez

Gálvez, de de

SOLICITUD FAENA CON CUERO

Institución Solicitante:

Ciudadano Responsable:

Dirección: Teléfono:

Por la presente solicito al Centro de Desarrollo Agroalimentario gestione ante el frigorífico Santa Inés Meat el permiso necesario para la realización de la faena de bovino/s con cuero.

Firma y Aclaración
DNI:

Frigorífico Santa Inés Meat
SIO

En virtud de lo acordado oportunamente con Uds. y con el objetivo de resguardar las tradiciones culturales de nuestro país, garantizando la seguridad de los alimentos y en el marco legal que referencia el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de origen Animal, Decreto Nro. 4238/68 Cap. XI examen post-mortem- Reses con cuero inc. 11. 2. 7., solicitamos se autorice la faena con cuero en su establecimiento.

Sin otro particular, y quedando a su disposición, saludamos atte.

Lisandro de la Torre 222
Tel. 03404-480100
Gálvez, Santa Fe, Argentina

ceda@galvez.gov.ar / www.ceda.gov.ar



Elaboración en megaeventos,
ciudad de Gálvez

significativo en la producción de alimentos inocuos, pero que mantiene su vigencia por la normativa del país, quedó parcialmente desplazada como documentación por el carnet de manipulación de alimentos, que se obtiene con la suma del certificado de aprobación más la libreta sanitaria extendida por el SAMCo local.

5.7.1 Sistema de otorgamiento

El otorgamiento del carnet de manipuladores de alimentos, obligatorio para toda persona que desarrolle una actividad relacionada con alimentos, está desarrollado bajo una plataforma totalmente informatizada.

El requisito prioritario para su obtención es poseer el curso de manipulación higiénica de los alimentos actualizado, y como requisito secundario la libreta sanitaria en vigencia.

El carnet de manipulador de alimentos es un trámite personal, ya que el sistema incluye completar un formulario con los datos generales del manipulador, y se requiere tomar una foto y obtener su firma digitalizada.

De cumplimentar todos los requisitos necesarios, en 30 minutos el manipulador se retira del centro con el carnet de manipuladores de alimentos, que tiene una vigencia de 3 años.

5.7.2 Certificado Curso de Manipulador

El certificado es una herramienta fundamental para demostrar el conocimiento adquirido en manipulación de alimentos, el CeDA cuenta con una base de datos en el cual están registrados todos los manipuladores capacitados.

Pero teniendo en cuenta el sistema de reconocimiento de capacitaciones realizadas en otros municipios o capacitaciones internas en empresas, el certificado será la herramienta para su constatación.

A las empresas que tengan desarrollado e implementado buenas prácticas de manufactura y un sistema de capacitación interna, el CeDA les reconoce la capacitación y certificado siempre y cuando las empresas presenten el programa de capacitación y, cuando al ser evaluado por el responsable educativo del Centro, éste compruebe que los contenidos son similares a los contenidos conceptuales y procedimentales trabajados en el curso de manipulación de los alimentos dictado por el CeDA.

Este reconocimiento es válido únicamente para los manipuladores mientras trabajen en dicha empresa.

Los cursos realizados en otros municipios serán reconocidos por este Centro siempre que cumplimenten 10 hs de duración y los temas abordados estén relacionados con el contenido programático de nuestro curso.



Modelo de carnet de manipulador de alimentos - frente y dorso

5.7.3 Libreta Sanitaria

La libreta sanitaria como requisito para la obtención del carnet se tramita en el SAMCo local.

Por un convenio de cooperación entre las instituciones toda persona que requiere la libreta sanitaria para su actividad deberá dirigirse al SAMCo por la mañana para su obtención previo un examen clínico y los correspondientes análisis de laboratorio (si el médico responsable lo considera).

Los días viernes, desde el SAMCo, se envían todas las libretas sanitarias tramitadas en la semana al CeDA; en el centro se ingresan al sistema informático, son verificadas por los auditores y archivadas, quedando disponibles para que la persona pase a retirarlas directamente si está relacionada con una actividad de transporte de pasajeros públicos, remisería o previo cumplimiento de los requisitos necesario si esta relacionado con una actividad alimenticia.

El sistema de libreta sanitaria permite un monitoreo constante de la vigencia de las mismas; todos los meses desde el área administrativa se emite el listado de libretas sanitarias vencidas y se envía un aviso amigable al ciudadano con el correspondiente turno para su renovación en el SAMCo local y de no ser renovadas por dos períodos serán dadas de bajas.

5.7.4 Sistema de Revalidación

El Curso de manipulación higiénica de los alimentos tiene una validez de 3 años; pasado este período los manipuladores deben revalidar y confirmar los conocimientos aprendidos. Para ello deberán rendir un examen informatizado y sin costo. Con este requisito cumplimentado el manipulador estará en condiciones de obtener el carnet de manipulador de alimentos por 3 años más.

El sistema fue diagramado de forma tal que al manipulador le llega una nota con aviso del vencimiento de la validez del curso de manipuladores, el turno para que asista a la revalidación y el material de estudio.

5.7.5 Marco legal

El marco legal de referencia se encuentra explícito en el capítulo legales, y es el siguiente:

- **Ordenanza Nro. 2633/04** Carnet de manipulador de alimentos
- **Convenio Colaboración SAMCo-CeDA**

The screenshot shows a web-based form titled "Libretas Sanitarias". The form contains the following fields and data:

- Id: 556
- NUMERO DE LIB. SANIT.: 3054
- HOMBRE COMPLETO: MATTIOZZI VANINA
- APELLIDO: MATTIOZZI
- HOMBRE: VANINA
- RAZON SOL.CIAL: PANADERIA LA PERLA
- ACTIVIDAD: EMPLEADA (selected), MANIPULADORES
- CALLE: CORRIENTES
- NUMERO DE CALLE: 528
- LOCALIDAD: GALVEZ
- NUMERO DE DOCUMENTO: 24352166
- FECHA LIBRETA: 24/08/2006
- FECHA CARNET: 3/11/2006
- FECHA VENC. LIBRETA: 24/08/2007
- FECHA VTO. CARNET: 13/11/2009
- CURSO MANIP.: S
- CARNET?: S
- ZONA:
- NUMERO DE MANIPULADOR: 2237
- FECHA CURSO DE MANIP.: 08/05/2006

A photo of a woman is displayed on the right side of the form. At the bottom, there are buttons for "Nuevo", "Editar", "Borrar", "Buscar", "Deshacer", "Grabar", "Salir", and navigation arrows.

5.8 Indicadores

Como parte de los servicios el CeDA tiene implementado instructivos de trabajo y registros que garantizan técnicas seguras y confiabilidad, fortaleciendo los programas de vigilancia epidemiológica y garantizando la calidad de la información para la toma de decisión y planificación.

Indicadores Administración	Resultados año 2006
Cantidad de personas que realizan trámites por día	6/día
Cantidad de personas que realizan consultas por día	11/día
Cantidad de permiso de comida a beneficio por año	54/año
Cantidad de vehículos habilitados / población de la ciudad	249/18.000
Cantidad de repartos habilitados / totalidad de vehículos habilitados	59/249=24%
Cantidad de transportes habilitados / totalidad de vehículos habilitados	190/249=76%
Cantidad de establecimientos alimentarios habilitados / cantidad de establecimientos alimentarios detectados	373/386=97%
Cantidad de libretas sanitarias rubro alimentos / cantidad de libretas sanitarias ingresadas	655/676=97%
Cantidad de carnet de manipuladores de alimentos renovados 2006	356
Cantidad de alertas recibidas cada 30 días	3/30
Cantidad de establecimientos elaboradores habilitados cada 100 habitantes	135/100=1.35
Cantidad de establecimientos comercializadores habilitados cada 100 habitantes	238/100=2.38
Cantidad de hogares productivos cada 100 habitantes	30/100=0.3
Cantidad de hogares productivos que pasaron al sistema de habilitación tradicional / cantidad de hogares productivos	3/30=10%

Auditoria | 6

Rompiendo viejos paradigmas como la figura de la **inspección tradicional** (vigilar y castigar), se implementan modernos criterios de **auditoría**.

Los sistemas innovadores de auditorías están basados en la mejora continua. El auditor detecta no conformidades, fallas o la posibilidad de mejora, que lejos de perseguir el objetivo de sancionar, procura capacitar al elaborador / comerciante / productor para que se minimice la probabilidad de aparición de peligros con el fin de evitar contaminación o peligros físicos, químicos y biológicos y obtener productos y procesos de calidad e inocuos.

Se deja de lado el factor sorpresa y se programan fechas de auditorías, proponiéndose objetivos a mediano y largo plazo. Esto permite que **el productor, comerciante / elaborador se sienta partícipe del proceso de auditoría**, favoreciendo el acercamiento de las partes y mejorando la relación público y privado

La capacitación de los auditores en buenas prácticas agropecuarias (BPA), buenas prácticas de manufactura (BPM), programa de limpieza y desinfección, Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), sistemas modernos de auditoria, Tecnologías de los alimentos y el conocimiento de las normas legales internacionales, regionales, nacionales, provinciales y locales son la base fundamental para la realización de procedimientos acordes con los criterios actuales.

Creemos que en un **sistema democrático y equitativo** todos deben conocer la situación de aquel otro que conforma el sistema. A través de una moderna metodología de obleas diferenciadas por color según el año de habilitación, se identificará rápidamente vehículos, transporte, comercios, etc.

La necesidad de un cambio de paradigma

De la Inspección sorpresa a la Auditoria Programada

Dentro del cambio general de paradigma, donde la figura del inspector da lugar a la figura del auditor, son varios los cambios conceptuales que ocurren.

Anteriormente, en la inspección planteada desde el lugar de la vigilancia/castigo, el factor sorpresa jugaba un papel fundamental. Alguien sorprendido en su falta, es puesto en evidencia y en función de eso se impone una sanción, un castigo

Desde los nuevos conceptos de auditoria, se comunican en forma anticipada las fechas donde el auditor va a visitar el comercio o establecimiento elaborador. La implementación de esta metodología podría aparecer, a

Cambio de paradigma

ojos de muchos, como que facilita que el comerciante o elaborador, monte un escenario irreal para mostrar al auditor y que, finalizada la auditoría, vuelva al estado anterior.

Lejos de producir eso, lo que posibilita el aviso anticipado de la auditoría, es un momento de reflexión y de autoaprendizaje, es decir, desde el momento que el comerciante o elaborador recibe la notificación, se produce en él un momento de reflexión. Se produce primariamente una fase de autoevaluación; el comerciante o elaborador, comienza a mirar su establecimiento con ojo crítico para descubrir que cuestiones está realizando de manera errónea y que pudieran ser objeto de señalamiento en la auditoría, es decir se autoevalúa. Posteriormente deberá reflexionar acerca de los cambios o modificaciones que debe hacer teniendo presente una mirada desde las buenas prácticas, es decir, deberá pensar y repensar como mejorar su establecimiento o sus prácticas, y en un tercer momento implementar dichas modificaciones.

¿Cuál es el beneficio de este proceso de internalización y de autoaprendizaje que realiza el comerciante o elaborador?

Para que el aprendizaje de cualquier concepto o práctica, sea realmente un aprendizaje significativo, es necesario que nuestros propios conceptos o prácticas entren en conflicto, es decir, es fundamental que internamente nos demos cuenta, por nuestros propios medios, que nuestra forma de proceder no es la correcta, y es este proceso interno hacia cada uno de nosotros el que posibilitará que el cambio sea real y sostenido en el tiempo.

La intervención del auditor a posteriori de realizado este proceso de internalización y de aprendizaje significativo, vendrá a reconfirmar la importancia de esos cambios y sumará además la mirada técnica específica, indicando todo otro cambio que resulte necesario.

Es así que la recepción de las sugerencias hechas por el auditor también serán tomadas desde una escucha menos defensiva; el auditado no recibe las sugerencias como errores que serán sancionados, este proceso no se vive como una búsqueda de errores para castigar, sino como un momento de aprendizaje conjunto entre el auditor y el auditado.

Desde los metros y espacios rígidos al concepto de Buenas Prácticas

Tanto la mirada legal como conceptual en materia alimentaria fue producto de pensar que los metros establecidos para cada tipo de elaboración y la exigencia a las estructuras de materiales específicos iban a garantizar, por sí solas, la producción, comercialización y consumo de alimentos seguros.

De esta manera profesionales de la actividad pública y privada, productores y comerciantes fueron formados con un modelo de pensamiento que lejos de jugar con el concepto de alimentos seguros, cumplimentan normas y conceptos rígidos, estos en su mayoría absurdas cuestiones estéticas interfirieron de manera negativa en la producción de alimentos.

Estudio acorde con la producción

Con el tiempo las buenas prácticas fueron imponiéndose en el comercio y en la producción mundial de alimentos. Se modificaron normas pero no la matriz de pensamiento que es de difícil modificación en el corto y mediano plazo.

En este sentido es necesario establecer un nuevo paradigma dentro del marco lógico y legal de las buenas prácticas que dé paso al pensamiento de que un establecimiento debe tomar las medidas que le son necesarias de acuerdo a su producción y que cada estructura ya sea edilicia, equipo, utensilios etc., debe permitir aplicar procedimientos de limpieza y desinfección más haya de la forma y los elementos con los cuales son contruidos.

Es necesario afianzar el concepto de que es el productor quien debe garantizar procedimientos para producir alimentos seguros y que la forma de hacerlo de uno a otro seguramente varía. Lo fundamental estará en que el resultado final sea el adecuado.

La estructura debe permitir limpiar y desinfectar

6.1 Sistema de programación

6.1.1 Planificación anual

La organización del área auditoría implica la programación anual de las actividades a desarrollar en el transcurso del año.

Al inicio del año se procederá a armar el cronograma calendario estableciendo las fechas a desarrollar de las siguientes actividades:

- Auditorías programadas a establecimientos comercializadores de alimentos
- Auditorías programadas a establecimientos elaboradores de alimentos
- Auditorías conjunta establecimientos base cárnica.
- Auditorías y renovación obla identificatoria de vehículos de transporte o reparto de alimentos.
- Auditorías conjunta con área tránsito e institución policial en accesos a la ciudad
- Auditorías en establecimientos de aguas recreacionales
- Auditoría sistema único de habilitación municipal (SUHAM).

Este sistema de programación anual está basado sobre 2 ejes fundamentales:

- **Análisis de peligro-riesgo y**
- **Época del año;**

que aseguran un desarrollo constante y sostenido, enmarcado en un plan de transformación social respecto a los roles a cumplir en seguridad de los alimentos, y teniendo en cuenta el escenario real del lugar, recursos humanos, técnicos y económicos con los que se cuenta.

Modelo de programación Auditoría / mes de enero

ACTIVIDADES AREA AUDITORÍA CENTRO DE DESARROLLO AGROALIMENTARIO									
ENERO	2	3	4	5	6	Comuni. Prensa	observ.	Otros	Totales
Carnicerías			ruta			cuidados por verano	carnicerías con colaboración policial		
			SUHAM						
9-Jan	10	11	12	13					
6 B52	Carnicerías		SUHAM	ruta					
16-Jan	17	18	19	20					
6 B51		Carnicerías	ruta						
PILETAS			SUHAM						
23-Jan	24	25	26	27					
6 B51		ruta	SUHAM	Carnicerías					
30-Jan	31	1	2						
6 B51	ruta		Carnicerías				armar INF. PCIA.		
			SUHAM						
Totales / Observaciones									

Referencias

6 B52	se programan para la semana del 9 de enero 6 auditorías a las fábricas de alimentos de base láctea
6 B51	se programan para cada semana del 16, 23 y 30 de enero 6 auditorías a las fábricas de alimentos de base no específica
SUHAM	es el día en el que se auditan las actividades comerciales que piden la habilitación municipal
ruta	auditorías programadas para vehículos en ruta en conjunto con tránsito y colaboración policial
Carnicerías	auditorías programadas sin aviso a fábricas de alimentos de base cárnica con colaboración policial
PILETAS	auditorías programadas a las aguas recreacionales de clubes.
cuidados por verano	Semana en la cual se enviarán comunicados de prensa referidos a los cuidados de los alimentos y el calor.

6.2 Procedimiento programados

6.2.1 Establecimientos

6.2.1.1. Sistema integrado de autocontrol

Nuestra ciudad no ha sido ajena a la realidad vivida por muchas localidades. Episodios de enfermedades alimentarias, han hecho que muchas personas pierdan la vida o queden con lesiones de importancia. Paralelamente, empresas elaboradoras o expendedoras de alimentos de destacada trayectoria, debieron cerrar sus puertas perdiendo tradiciones familiares y dejando gran cantidad de personas sin trabajo.

Esto desnudó la necesidad de diseñar e implementar sistemas de autocontrol con el objetivo de monitorear y evaluar permanentemente los establecimientos permitiendo conocer, a los propietarios / responsables, los niveles de riesgo en que se encuentran, y a partir de ese momento, planificar paso a paso la estrategia a seguir para disminuirlo, a la vez que fortalecer el desarrollo de las empresas.

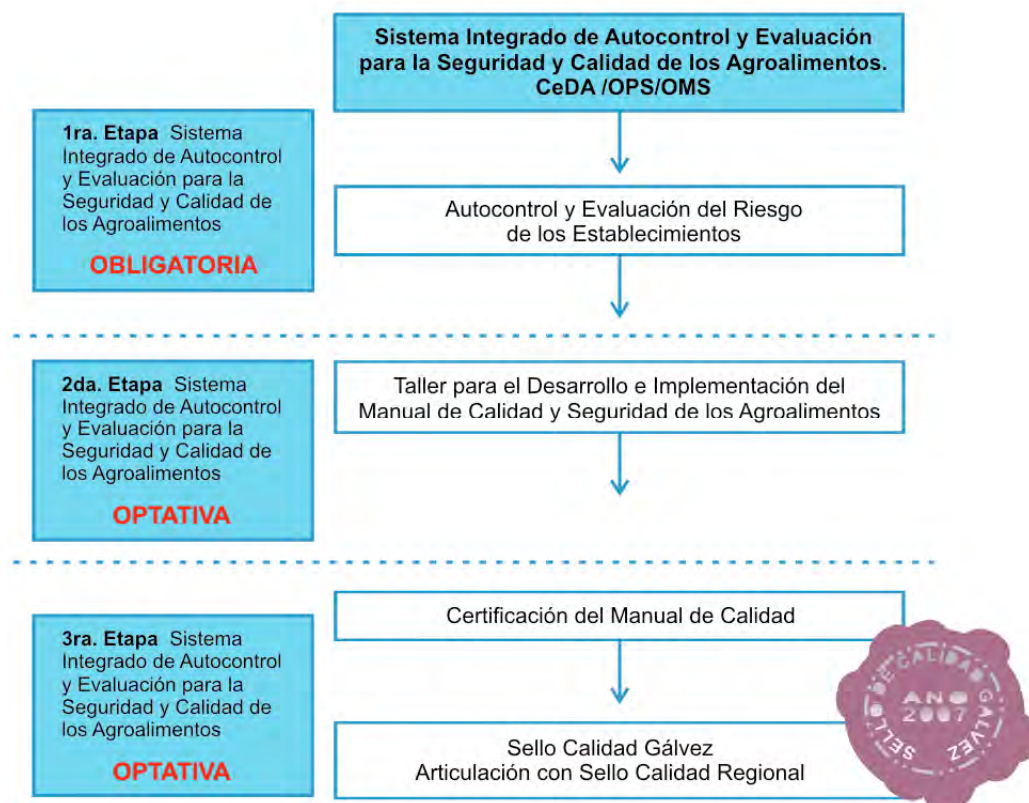
La implementación de Sistemas de Autocontrol en los establecimientos alimentarios es el método esencial reconocido por la norma internacional Codex Alimentarius sobre higiene de los alimentos, cuya aplicación garantiza la seguridad e inocuidad de los alimentos en cada fase de la cadena alimentaria.

Sistemas de autocontrol reconocido por normas internacionales

Etapas del sistema integrado de autocontrol

Las etapas del sistema están planificadas y organizadas dentro del concepto de un sistema de autocontrol definido como el conjunto de actuaciones, procedimientos y controles que, de forma específica y programada, se realizan en la empresa del sector alimentario para asegurar que los alimentos, desde el punto de vista higiénico - sanitario, sean seguros para el consumidor.

El sistema de autocontrol consta de 3 etapas





De la foto a la película

1ra. Etapa

Autocontrol y Evaluación del Riesgo de los Establecimientos

La primera etapa del sistema consta en el autocontrol que debe implementar todo establecimiento del sector alimentario, que le permitirá identificar, evaluar y mantener bajo control los peligros que de forma significativa puedan afectar la inocuidad de los alimentos que produce o comercializa.

“Los sistemas tradicionales de inspección alimentaria se revelaron incapaces de identificar productos en situaciones no aceptables, consecuencia de la nueva realidad de los medios de producción. Esa limitación de la inspección clásica se debe al hecho de que ésta sólo es capaz de identificar algunos de los problemas visibles en el momento de la inspección, que no siempre reflejan la realidad industrial. En síntesis, cuando la inspección se ejecuta con criterio, apenas refleja o “fotografía” una cara de las condiciones de los productos y/o de la industria, y los resultados, sin excepción, sólo pueden relacionarse con el momento de la inspección. En cambio la auditoría lo que intenta hacer es ver la “película” en la producción de alimentos.

Para enfrentar esa nueva realidad del mundo contemporáneo, en las últimas décadas las autoridades sanitarias de varios países introdujeron significativas modificaciones en sus legislaciones, fundadas en las recomendaciones de la Organización Mundial del Comercio y del Codex Alimentarius. Dichas recomendaciones apuntan a la adopción e implementación de instrumentos de control de la seguridad de los alimentos, que utilizan los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de control, bajo la responsabilidad del propio productor. Las auditorías reemplazan a las actividades de inspección que se realizaban tradicionalmente.

Para que esos nuevos procedimientos puedan aplicarse es necesario que se consideren y se cumplan dos principios básicos:

- 1) El establecimiento productor es el principal responsable por la inocuidad de sus productos.
- 2) El productor debe disponer de un sistema de registro de los diversos aspectos del proceso industrial, capaz de demostrar con evidencias, hechos o pruebas que sus productos no presentan riesgos significativos a los consumidores.” *

Es por ello que desde el CeDA se generó el sistema integrado de autocontrol y se desarrolló, para el cumplimiento de la primera etapa, la herramienta de chequeo rápido que permite la autoevaluación de los establecimientos.

Esta etapa está enmarcada dentro del sistema de programación anual y a efectos de su implementación y con el objetivo de un aprendizaje en conjunto para la mejora de los sistemas y de cada establecimiento en particular, se generó un sistema de auditoría programada. Se envía a los establecimientos a auditar la nota de aviso con la semana de auditoría más la

* HACCP Herramienta Esencial para Inocuidad Alimentos-OPS Edición Virtual 2006

planilla de chequeo rápido para su autoevaluación. El fin del envío de la planilla anticipada es que el propietario o quien éste designe antes de la auditoría, se haya autoevaluado. De no haberlo realizado lo desarrollará conjuntamente con el auditor el día de la auditoría.

Modelo de nota de aviso de auditoría



Centro
de Desarrollo
Agroalimentario

Municipalidad de Gálvez

GÁLVEZ, FEBRERO DE 2007

RODRIGUEZ, NÉLIDA PARANÁ 333

RECUERDE ESTA SEMANA

25/01/07 al 29/01/07

Un día de esa semana Ud. será visitado por los auditores del Centro de Desarrollo Agroalimentario para realizar la primera auditoría correspondiente al año 2007. En dicha oportunidad se procederá a la implementación del nuevo sistema de auditoría: por lo que tendrá que tener preparado para ese día:

1. **Tres Fotocopias de la Planilla de Autocontrol** (que se adjunta a la presente nota)
2. **Una de las Planillas completada** por usted para que los auditores puedan verificarla.
3. **La carpeta del Sistema Integrado de Autocontrol** para la Seguridad y Calidad de los Agroalimentos. (Si no la recibió, se la entregaremos en esta visita)

A través de este nuevo sistema, basado en la figura del ciudadano responsable, usted podrá realizar su autocontrol y evaluación del riesgo; lo cual permitirá establecer las mejoras del establecimiento y disminuir los riesgos, para su seguridad y las de los consumidores.

Seguimos trabajando enmarcados en el Programa de Municipios Saludables, el cual se realiza con cooperación técnica de la Organización Panamericana de la Salud/ Organización Mundial de la Salud, como ejemplo para las Américas.

Si desea acordar el día y hora de la auditoría o tiene alguna dificultad en las fechas mencionadas, por favor comuníquese al CeDA personalmente o al Tel. 03404-480100, correo electrónico cedaauditoria@galvez.gov.ar

Momento de la Auditoría

Si el establecimiento no realizó el autocontrol anticipadamente deberá realizarlo simultáneamente con el auditor.

La herramienta utilizada para el autocontrol es una planilla de chequeo rápido la que permite monitorear todas las secciones virtuales o reales del establecimiento.

Modelo de Planilla de chequeo rápido

PROGRAMA PILOTO Ce.D.A- Municipalidad de Gálvez / OPS - OMS

Ce.D.A
Centro de Desarrollo Agroalimentario
Municipalidad de Gálvez Lisandro de la Torre 222 -
Gálvez- Tel. 03404-480100
Correo electrónico: ceda@galvez.gov.ar

Organización Panamericana de la Salud
Oficina Regional de la Organización Mundial de la Salud

**PLANILLA DE CHEQUEO RÁPIDO
AUTOCONTROL Y EVALUACIÓN DEL RIESGO DEL ESTABLECIMIENTO**

Fecha/...../.....

	A*	NA**	RECOMENDACIONES	PONDERACION
SECCION VENTAS				
Techo/ Paredes/ Piso				0.5
Equipos y Utensilios				0.5
Rotulación/Conservación/Almacenamiento				0.5
Iluminación y Ventilación Manual BPM,				0.5
Limpieza y Desinfección				2
Registro Limpieza y Desinfección				1
SECCION RECEPCION MATERIA PRIMA Y PRODUCTOS TERMINADOS SIN REFRIGERACION				
Techo/ Paredes/ Piso				0.5
*Rotulación/Conservación/Almacenamiento y Prácticas de Rotación *				1
Iluminación y Ventilación				0.5
Manual BPM, Limpieza y Desinfección				2
Registro Limpieza y Desinfección				1
SECCION RECEPCION MATERIA PRIMA Y PRODUCTOS TERMINADOS CON REFRIGERACION				
Techo/ Paredes/ Piso				0.5
*Rotulación/Conservación/Almacenamiento y Prácticas de Rotación *				0.5
Sensor de Temperatura/ Registros				0.5
Manual BPM, Limpieza y Desinfección				2
Registro Limpieza y Desinfección				1
SECCION ELABORACION				
Techos/ Paredes/ Piso				3
Desagües				0.5
Iluminación y Ventilación				0.5
Aberturas (puertas - ventanas)				2
Equipos y Utensilios				2
Suministro agua caliente y fría				2
Monitoreo de Temperatura				3
Manual BPM, Limpieza y Desinfección				7
Registro Limpieza y Desinfección				5
SECCION BAÑOS Techos/ Paredes/ Piso				
Desagües				1
Lavatorio de Manos (Agua/Jabón/Desinfectante/ Sistema de Secado)				0.5
Sanitarios				2.5
Manual BPM, Limpieza y Desinfección				1
Registro Limpieza y Desinfección				3

PROGRAMA PILOTO Ce.D.A- Municipalidad de Gálvez / OPS - OMS

Ce.D.A
Centro de Desarrollo Agroalimentario
Municipalidad de Gálvez Lisandro de la Torre 222 -
Gálvez- Tel. 03404-480100
Correo electrónico: ceda@galvez.gov.ar

Organización Panamericana de la Salud
Oficina Regional de la Organización Mundial de la Salud

**PLANILLA DE CHEQUEO RÁPIDO
AUTOCONTROL Y EVALUACIÓN DEL RIESGO DEL ESTABLECIMIENTO**

Fecha/...../.....

	A*	NA**	RECOMENDACIONES	PONDERACION
SECCION VESTUARIO				
Techos/ Paredes/ Piso				1
Lavatorio de Manos (Agua/Jabón/Desinfectante/ Sistema de Secado)				1
Manual BPM, Limpieza y Desinfección				2
Registro Limpieza y Desinfección				1
CIRCUITO DE DESPERDICIOS y DESECHOS				
Recipientes adecuados / Ubicación				1
Circuito				2
Manual BPM, Limpieza y Desinfección				7
CONTROL DE PLAGAS				
Signos de presencia de plagas				2
Manual Manejo Integrado de Plagas				5
Registros Manejo Integrado de Plagas				3
SUMINISTRO DE AGUA				
Agua Segura				1
*Manual limpieza y desinfección (cisterna - tanque *)				3
Registro Limpieza y Desinfección				1
VEHICULOS				
Habilitación				0.5
Estado Higiénico y Sensor de Temperatura				0.5
Rotulación/Almacenamiento/Conservación				0.5
Manual BPM, Limpieza y Desinfección				3
MANIPULADORES				
Vestimenta adecuada				4
Carnet de Manipulador de Alimentos				8
Libreta Sanitaria				3

*A Aceptable
**NA No aceptable

Firma Responsable General
Aclaración y documento

Firma Propietario
Aclaración y documento

NIVEL DE RIESGO:

ALTO	☐
MEDIANO	☐
BAJO	☐

VERIFICADO POR:
Auditor Ce.D.A

Fecha/...../.....

Ponderación – Nivel de riesgo

La planilla de chequeo rápido permite ir evaluando las secciones y clasificándolas en "aceptable" y "no aceptable" dentro de las incumbencias de buenas prácticas de manufactura, programas de limpieza y desinfección.

Los puntos aceptables son requerimientos a seguir manteniendo en determinadas condiciones; los puntos no aceptables son los que necesitan una acción correctiva, una recomendación para mantenerlo bajo control y para tornarlos aceptables.

Esta recomendación que lleva a una acción correctiva es consensuada con el propietario/responsable del establecimiento involucrándolos para encontrar la mejor acción y lograr mantenerlos bajo control a lo largo del tiempo.

El objetivo principal es que los propietarios aprendan a evaluarse dentro del criterio peligro-riesgo, entendiendo que existen acciones que permiten la corrección sobre la marcha, que otras implican modificaciones en el tiempo, y otras prácticas incorrectas pueden tener repercusión en la seguridad del producto alimenticio y en la salud de la población.

Al final de la auditoría, en la cuarta columna de la planilla se ponderan las diferentes secciones y el auditor obtiene el **Nivel de Riesgo** del establecimiento:

Alto Riesgo ----- 0 - 49 puntos;
Mediano Riesgo ----- 50 - 79 puntos;
Bajo Riesgo ----- 80-100 puntos

Al propietario del establecimiento le quedan planillas de chequeo rápido en blanco para poder autoevaluarse cuando él lo considere durante el transcurso del año y que deberá archivar en la carpeta del sistema de auto-control entregada oportunamente y donde también consta la fórmula para poder medir el riesgo de su establecimiento que no es más que una regla de tres simple.

NIVEL DE RIESGO: $\frac{\text{Total Ponderado Obtenido}}{\text{Total Ponderado Posible}} \times 100$

Puntos ponderados posibles: Suma de puntos según la cantidad de secciones que correspondan al establecimiento.

Puntos ponderados obtenidos: Surgen de sumar los puntos aceptables que resultan de la aplicación de la lista de chequeo rápido en el establecimiento.

Autocontrol

- Mejora continua
- Minimizar errores
- Evitar reprocesos
- Aumentar productividad

Beneficios de un Sistema de Autocontrol

Para los establecimientos

- Mantener el establecimiento y sus procesos en buenas condiciones de higiene se convierte en un muy buen negocio, ya que ayudará a conservar e incrementar la clientela.
- El desarrollo de un sistema de autoevaluación lleva a un mejoramiento continuo en la seguridad y calidad de los agroalimentos que se produce, elaboran o comercializan.
- Esta invitación a minimizar errores concretará la misión de satisfacer las necesidades de los consumidores y clientes.
- Se contará con una metodología para conocer el problema y medir posteriormente la efectividad de las acciones tomadas.
- Al corregir errores se evitarán reprocesos, desperdicios y quejas, aumentando la productividad y la disponibilidad de alimentos.
- Impulsará el desarrollo de la seguridad y calidad como elemento fundamental para competir.
- Logrará la armonización en el trabajo entendiéndolo como un juego en equipo con un fin único; si asumiera el papel de evaluador, se podrá descubrir problemas potenciales y resolverlos antes de que se conviertan en problemas mayores.

Para el Municipio

- En un momento de reflexión los establecimientos reconocen de manera individual aquellas situaciones que pueden ser de no conformidades o que podría mejorar.
- La relación entre el establecimiento y el Centro va mejorando día a día.
- Permite la mejora continua sustentable en el tiempo.

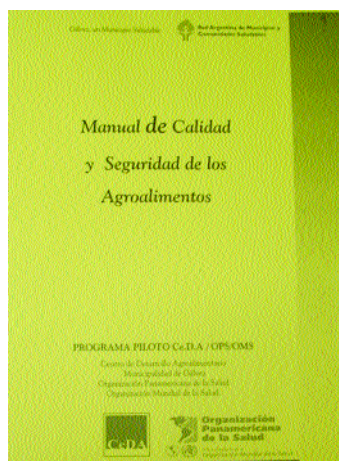
2da. Etapa

Taller para el desarrollo e implementación del manual de calidad y seguridad de los alimentos

La **segunda etapa del sistema integrado de autocontrol y evaluaciones** optativa y consiste en una nueva instancia de capacitación de los productores/elaboradores implica su participación en un **“Taller de calidad y seguridad de los agroalimentos”**, para disminuir el nivel de riesgo de su establecimiento, se realiza por categorías y rubros con metodología de talleres participativos, con el objetivo de confeccionar los manuales de calidad, instructivos de procedimientos de proceso desde la recepción del material puro hasta la venta del producto o servicio, Programas de limpieza y desinfección y registros.

Una vez diseñados y consensuados deberán implementarse y serán verificados por los auditores.

Coordinación Auditor - Auditado Mejora continua sustentable en el tiempo



3 ra. Etapa

Certificación del Manual de Calidad - Sello Calidad Gálvez - Articulación con Sello Calidad Regional

La tercer etapa del **Sistema Integrado de Autocontrol y Evaluación** es optativa, los establecimientos productores, elaboradores y comercializadores que hayan cumplido con lo establecido en las etapas primera y segunda, podrán transitar voluntariamente hacia la tercera etapa para la certificación y obtención del **Sello de Calidad Gálvez**.



	Sello de Calidad y Seguridad de los Agroalimentos
<i>Certificado de Aprobación</i>	
Empresa: _____	
Nombre: _____	
Dirección: _____	
<i>El Centro de Desarrollo Agroalimentario certifica que este establecimiento ha cumplido con las normas establecidas por el Código Alimentario Argentino, Resolución Mercosur y CODEX Alimentarius y todo lo dispuesto por el Centro de Desarrollo Agroalimentario, para la fabricación y comercialización de:</i>	

Certificado válido por un año, siempre que se mantengan las condiciones que dieron origen a su aprobación.	
Gálvez,..... de de.....	
_____ Centro de Desarrollo Agroalimentario	_____ Intendente Municipal

6.2.1.2 Actas

Se considera que la auditoría es un examen sistemático e independiente que permite determinar las actividades para que sus resultados se ajusten a los objetivos planificados.

En el CeDA se desarrolló una lista rápida de verificación como herramienta para la auditoría la que responde a su especificidad y también se diseñó un acta de seguimiento.

Toda acta es diseñada considerando que debe ser una herramienta simple, objetiva y de fácil uso, lectura y entendimiento, además de identificar datos y hechos

■ **El acta de auditoría - Chequeo rápido** permite monitorear el establecimiento sección por sección siguiendo una secuencia organizada de cada observación durante la ejecución de la auditoría y determinar al final el riesgo del establecimiento.

Puede ser usada tanto en las auditorías programadas junto a los responsables/propietarios de establecimientos como en otras auditorías necesarias de rutina.

**Actas objetivas,
sencillas de fácil uso**

Modelo de acta de auditoría de chequeo rápido

Centro de Desarrollo Agroalimentario
Municipalidad de Gálvez Lisandro de la Torre 222 -
Gálvez- Tel. 03404-480100
Correo electrónico: ceda@galvez.gov.ar

PLANILLA DE CHEQUEO RAPIDO

Ciudad de Gálvez Auditoría Nro.

Establecimiento auditado: Categoría: Rubro/Base:

Dirección: Teléfono:

Responsable

Auditor CeDA

Habilitación Municipal: SI ☐ NO ☐ REPLO: SI ☐ NO ☐ RNE: SI ☐ NO ☐ OBLEA ☐

Inicio auditoría a las Hs. Finalización a las Hs.

Se procede a auditar el desarrollo e implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura y Programa de Limpieza y Desinfección.

	A*	NA**	RECOMENDACIONES	PONDERACION
SECCION VENTAS				
Techo/ Paredes/ Piso				0.5
Equipos y Utensilios				0.5
Rotulación/Conservación/Almacenamiento				0.5
Iluminación y Ventilación Manual BPM,				0.5
Limpieza y Desinfección				2
Registro Limpieza y Desinfección				1
SECCION RECEPCION MATERIA PRIMA Y PRODUCTOS TERMINADOS SIN REFRIGERACION				
Techo/ Paredes/ Piso				0.5
Rotulación/Conservación/Almacenamiento y Prácticas de Rotación				1
Iluminación y Ventilación				0.5
Manual BPM, Limpieza y Desinfección				2
Registro Limpieza y Desinfección				1
SECCION RECEPCION MATERIA PRIMA Y PRODUCTOS TERMINADOS CON REFRIGERACION				
Techo/ Paredes/ Piso				0.5
Rotulación/Conservación/Almacenamiento y Prácticas de Rotación				0.5
Sensor de Temperatura/ Registros				0.5
Manual BPM, Limpieza y Desinfección				2
Registro Limpieza y Desinfección				1
SECCION ELABORACION				
Techos/ Paredes/ Piso				3
Desagües				0.5
Iluminación y Ventilación				0.5
Aberturas (puertas - ventanas)				2
Equipos y Utensilios				2
Suministro agua caliente y fría				2
Monitoreo de Temperatura				3
Manual BPM, Limpieza y Desinfección				7
Registro Limpieza y Desinfección				5

Centro de Desarrollo Agroalimentario
Municipalidad de Gálvez Lisandro de la Torre 222 -
Gálvez- Tel. 03404-480100
Correo electrónico: ceda@galvez.gov.ar

PLANILLA DE CHEQUEO RAPIDO AUDITOR

	A*	NA**	RECOMENDACIONES	PONDERACION
SECCION BAÑOS				
Techos/ Paredes/ Piso				1
Desagües				0.5
"Lavatorio de Manos (Agua/Jabón/Desinfectante/ Sistema de Secado)"				2.5
Sanitarios				1
Manual BPM, Limpieza y Desinfección				3
Registro Limpieza y Desinfección				2
SECCION VESTUARIO				
Techos/ Paredes/ Piso				1
"Lavatorio de Manos (Agua/Jabón/Desinfectante/ Sistema de Secado)"				1
Manual BPM, Limpieza y Desinfección				2
Registro Limpieza y Desinfección				1
CIRCUITO DE DESPERDICIOS				
Recipientes adecuados / Ubicación				1
Círculo				2
Manual BPM, Limpieza y Desinfección				7
CONTROL DE PLAGAS				
Signos de presencia de plagas				2
Manual Manejo Integrado de Plagas				5
Registros Manejo Integrado de Plagas				3
SUMINISTRO DE AGUA				
Agua Segura				1
"Manual limpieza y desinfección (cisterna - tanque)"				3
Registro Limpieza y Desinfección				1
VEHICULOS				
Habilitación				0.5
Estado Higiénico y Sensor de Temperatura				0.5
Rotulación/Almacenamiento/Conservación				0.5
Manual BPM, Limpieza y Desinfección				3
MANIPULADORES				
Vestimenta adecuada				4
Carnet de Manipulador de Alimentos				8
Libreta Sanitaria				3

*A Aceptable
**NA No aceptable

ANEXO SI ☐ NO ☐ AMM SI ☐ NO ☐

Firma Responsable General _____ Firma Propietario _____

■ **Acta Municipal Multifunción**, es la utilizada en el caso de no conformidades, para aquellas situaciones donde se requieran tiempos para modificaciones o cuando las no conformidades infieran sobre la inocuidad del alimento ofrecido o representen un riesgo para la salud de los consumidores.

En esta planilla se acuerdan los tiempos para la solución de las observaciones o no conformidades, considerando la severidad de las mismas.

Esta planilla es utilizada también para el seguimiento y cierre de las observaciones.

Auditoría

■ **Descargo**, a toda persona se le garantiza el derecho constitucional de hacer uso al derecho de descargo ante una situación planteada. Para facilitar y ordenar el mismo, se diseñó un formulario que se entregará, de corresponder, en el momento de la auditoría.

Modelo de Acta Municipal Multifunción

 Centro de Desarrollo Agroalimentario Municipalidad de Calvez L. De la Torre 222 - Calvez - Tel. 03404-480100 - Correo electrónico: ceda@regnet.com.ar	
ACTA MUNICIPAL MULTIFUNCION	
☐ EMPLAZAMIENTO ☐ CONSTATAción DE EMPLAZAMIENTO ☐ CLAUSURA ☐ LEVANTAMIENTO DE CLAUSURA ☐ INFORME	☐ SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES ☐ LEVANTAMIENTO SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES ☐ INTERVENCIÓN DE MERCADERÍA ☐ COMISO ☐ LIBERACIÓN
FECHA:..... HORA:..... APELLIDO Y NOMBRE:..... DIRECCIÓN:..... Nº:..... ESTABLECIMIENTO AUDITADO:..... HABILITACIÓN MUNICIPAL Nº:..... CAUSA:..... TIEMPO OTORGADO:..... VENCIMIENTO:..... NORMATIVA:..... PARA CONSTANCIA DE LO ACTUADO, SE LABRA LA PRESENTE ACTA, PREVIA LECTURA DEL INTERESADO Y AUDITORES SE DEJA COPIA DE LA MISMA FIRMA Y ACLARACIÓN:..... FIRMA Y SELLO AUDITORES:..... AUDITORES:.....	

UD TIENEHS HABLES PARA HACER USO A SU DERECHO A DESCARGO . (Dts. 276/03 Art. 24)		Fecha:..... Vence:
DESCARGO		
ESTABLECIMIENTO:..... DOMINIO:..... VEHICULO:..... DOCUMENTO:..... DIRECCIÓN:.....		
REFERENCIAS: ACTA MUNICIPAL MULTIFUNCIÓN NOTIFICACIÓN ACTA DE INFRACCIÓN ALERTAS OTROS	de fecha de fecha de fecha de fecha de fecha	
CAUSA DEL DESCARGO: (Transcribir actuación municipal)		
DESCARGO: 1)..... 2)..... 3)..... 4).....		
FECHA PROPUESTA PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO SOLICITADO (de corresponder) SI NO		
POR LO EXPUESTO SOLICITO SEA TENIDO EN CUENTA LO MANIFESTADO Y ME COMPROMETO A PARTIR DE LA FECHA A DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS NORMATIVAS VIGENTES Y A ASUMIR LAS SANCIONES ESTABLECIDAS POR INCUMPLIMIENTO DE LAS MISMAS.		
LA PRESENTE REVISTE CARÁCTER DE DECLARACIÓN JURADA SUJETA AL ARTICULO 293 CODIGO PENAL		
..... Firma Propietario: Actuación: Documento: Fecha:		

6.2.1.3 Modelos de resoluciones

Modelo de resoluciones para cada situación.

Una vez realizada la auditoría y de existir acta municipal multifunción se genera una resolución en diferentes situaciones.

El CeDA cuenta con procedimientos internos de auditorías y actas, donde para cada situación planteada existe un modelo de resolución.

Las resoluciones están compuestas por varias partes:

Visto: donde se presenta el problema planteado.

Aclaración:
estas resoluciones
son solamente a
modo de ejemplo y
una guía para los
casos más comunes
presentados diaria-
mente; las mismas
están en perma-
nente estado de
revisión y
adaptación a cada
situación.

Considerando: donde se describen las actas, presentación de des-
carga y toda relación del procedimiento en cuestión.

Resueltos: donde se indica lo que se resuelve dictado por el respon-
sable del área alimentos.

- Presenta documentación y se resuelve reveer lo solicitado

	Centro de Desarrollo Agroalimentario	Municipalidad de Gálvez
RESOLUCIÓN N°.....		
VISTO		
• EL ACTA DE AUDITORÍA N°..... DE FECHA..... Y • EL ACTA MUNICIPAL MULTIFUNCIÓN ITEM EMPLAZAMIENTO DE FECHA..... Y		
CONSIDERANDO		
LA DOCUMENTACIÓN PRESENTADA A MANERA DE DESCARGO EN FECHA..... BAJO EL N° DE NOTA..... POR EL PROPIETARIO / RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO, SR/IA..... DOCUMENTO.....		
EL DIRECTOR DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROALIMENTARIO DE LA MUNICIPALIDAD DE GÁLVEZ, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES		
RESUELVE		
ART. 1) DEJAR SIN EFECTO EL ACTA DE EMPLAZAMIENTO N°..... DE FECHA.....		
ART. 2) COMUNICAR AL SR/IA..... DNI..... PROPIETARIO / RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO UBICADO EN CALLE..... DE NUESTRA CIUDAD LO RESUELTO.		
ART. 3) UNA VEZ CUMPLIDO, ARCHÍVESE EN EL ARCHIVO HISTÓRICO DEL CENTRO.		
GÁLVEZ, DE DE 200.....		
DTOR. CEDA FIRMA Y SELLO		
NOTIFICADO:		
CIUDADANO RESPONSABLE FIRMA Y ACLARACIÓN DOCUMENTO FECHA		

- Presenta documentación y se resuelve dar nuevo plazo

	Centro de Desarrollo Agroalimentario	Municipalidad de Gálvez
RESOLUCIÓN N°.....		
VISTO		
• EL ACTA DE AUDITORÍA N°..... DE FECHA..... Y • EL ACTA MUNICIPAL MULTIFUNCIÓN ITEM EMPLAZAMIENTO DE FECHA..... Y		
CONSIDERANDO		
• LA DOCUMENTACIÓN PRESENTADA A MANERA DE DESCARGO EN FECHA..... BAJO EL N° DE NOTA..... POR EL PROPIETARIO / RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO, SR/IA..... DOCUMENTO..... • QUE EL PROPIETARIO / RESPONSABLE SE COMPROMETE A QUE EN UN NUEVO PLAZO OTORGADO DARÁ CUMPLIMIENTO A LO SOLICITADO Y SI ASÍ NO LO HICIERA ACUERDA LA SUSPENSIÓN, CLAUSURA Y/O MULTA DE SU ESTABLECIMIENTO, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA ORDENANZA N° 2749/05 CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, TÍTULO II, ART. 12°.		
POR ELLO, EL DIRECTOR DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROALIMENTARIO DE LA MUNICIPALIDAD DE GÁLVEZ, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES		
RESUELVE		
ART. 1) OTORGAR UN NUEVO PLAZO DE DIAS HÁBILES ÚNICOS E IMPROPRIOGABLES, PARA RESOLVER LA CAUSA QUE DIÓ ORIGEN AL EMPLAZAMIENTO, LOS QUE SE CONTANAN A PARTIR DEL DÍA DE SU NOTIFICACIÓN.		
ART. 2) EL NO CUMPLIMIENTO DE LO SOLICITADO DARÁ ORIGEN A MULTA / CLAUSURA / SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DEL ESTABLECIMIENTO, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA ORDENANZA N° 2749/05 CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, TÍTULO II, ART. 12°.		
ART. 3) COMUNIQUESE AL SR/IA..... DNI..... PROPIETARIO / RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO UBICADO EN CALLE..... DE NUESTRA CIUDAD LO RESUELTO.		
ART. 4) UNA VEZ CUMPLIDO, ARCHÍVESE EN EL ARCHIVO HISTÓRICO DEL CENTRO.		
GÁLVEZ, DE DE 200.....		
DTOR. CEDA FIRMA Y SELLO		
NOTIFICADO:		
CIUDADANO RESPONSABLE FIRMA Y ACLARACIÓN DOCUMENTO FECHA		

- Presenta documentación y se resuelve aplicar multa y dar nuevo plazo

 Centro de Desarrollo Agroalimentario	Municipalidad de Gálvez
RESOLUCIÓN N°.....	
VISTO • EL ACTA DE AUDITORIA N°..... DE FECHA...../...../..... Y • EL ACTA MUNICIPAL MULTIFUNCIÓN ITEM EMPLAZAMIENTO DE FECHA...../...../..... Y	
CONSIDERANDO • LA DOCUMENTACIÓN PRESENTADA A MANERA DE DESCARGO EN FECHA...../...../..... BAJO EL N° DE NOTA..... POR EL PROPIETARIO / RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO, SR(A)..... DOCUMENTO..... • QUE LAS CAUSAS QUE DIERON ORIGEN AL EMPLAZAMIENTO SON DE ALTO RIESGO EPIDEMIOLÓGICO; • QUE EL PROPIETARIO ACUERDA LA SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DEL ESTABLECIMIENTO, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA ORDENANZA N° 2749/05 CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, TÍTULO II, ART. 12.	
POR ELLO, EL DIRECTOR DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROALIMENTARIO DE LA MUNICIPALIDAD DE GÁLVEZ, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES	
RESUELVE	
ART. 1) LA SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DEL ESTABLECIMIENTO A PARTIR DE LA FECHA..... SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA ORDENANZA N° 2749/05 CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, TÍTULO II, ART. 12;	
ART. 2) EL LEVANTAMIENTO DE LA MISMA SE REALIZARÁ UNA VEZ RESUELTAS LAS CAUSAS QUE DIERON ORIGEN A LA MISMA.	
ART. 3) APLICAR UNA MULTA DE..... UCM SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA ORDENANZA N° 2749/05 CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, ANEXO 1 DE LAS SANCIONES Y SUS MONTO, FALTAS CONTRA LA SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, DE LO EDIFICIO.	
ART. 4) COMUNIQUESE AL SR(A)..... DNI..... PROPIETARIO / RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO UBICADO EN CALLE..... DE NUESTRA CIUDAD LO RESUELTO.	
ART. 5) UNA VEZ CUMPLIDO, ARCHÍVESE EN EL ARCHIVO HISTÓRICO DEL CENTRO.	
GÁLVEZ, DE DE 200.....	
DTOR. CEDA FIRMA Y SELLO	
NOTIFICADO:	
CIUDADANO RESPONSABLE FIRMA Y ACLARACIÓN DOCUMENTO FECHA	

- Presenta documentación y se resuelve aplicar multa y clausura o suspensión de actividades

 Centro de Desarrollo Agroalimentario	Municipalidad de Gálvez
RESOLUCIÓN N°.....	
VISTO • EL ACTA DE AUDITORIA N°..... DE FECHA...../...../..... Y • EL ACTA MUNICIPAL MULTIFUNCIÓN ITEM EMPLAZAMIENTO DE FECHA...../...../..... Y	
CONSIDERANDO • LA DOCUMENTACIÓN PRESENTADA A MANERA DE DESCARGO EN FECHA...../...../..... BAJO EL N° DE NOTA..... POR EL PROPIETARIO / RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO, SR(A)..... DOCUMENTO..... • QUE EL PROPIETARIO / RESPONSABLE SE COMPROMETE A QUE EN UN NUEVO PLAZO OTORGADO DARÁ CUMPLIMIENTO A LO SOLICITADO Y SI ASÍ NO LO HICIERA ACUERDA A LA SUSPENSIÓN O CLAUSURA DE SU ESTABLECIMIENTO, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA ORDENANZA N° 2749/05 CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, TÍTULO II, ART. 12;	
POR ELLO, EL DIRECTOR DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROALIMENTARIO DE LA MUNICIPALIDAD DE GÁLVEZ, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES	
RESUELVE	
ART. 1) APLICAR UNA MULTA DE..... UCM SEGÚN LO PREVÉE LA ORDENANZA N° 2749/05 CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, ANEXO 1 DE LAS SANCIONES Y SUS MONTO, FALTAS CONTRA LA SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, DE LO EDIFICIO.	
ART. 2) OTORGAR UN NUEVO PLAZO DE..... DÍAS CORRIDOS HÁBILES E IMPROCORRIDOS PARA RESOLVER LA CAUSA QUE DIO ORIGEN AL EMPLAZAMIENTO, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA ORDENANZA N° 2749/05 CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, TÍTULO II, ART. 12;	
ART. 3) EL NO CUMPLIMIENTO DE LO SOLICITADO DARÁ ORIGEN A LA CLAUSURA / SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DEL ESTABLECIMIENTO, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA ORDENANZA N° 2749/05 CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, TÍTULO II, ART. 12;	
ART. 4) COMUNIQUESE AL SR(A)..... DNI..... PROPIETARIO / RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO UBICADO EN CALLE..... DE NUESTRA CIUDAD LO RESUELTO.	
ART. 5) UNA VEZ CUMPLIDO, ARCHÍVESE EN EL ARCHIVO HISTÓRICO DEL CENTRO.	
GÁLVEZ, DE DE 200.....	
DTOR. CEDA FIRMA Y SELLO	
NOTIFICADO:	
CIUDADANO RESPONSABLE FIRMA Y ACLARACIÓN DOCUMENTO FECHA	

- No presenta documentación y se resuelve aplicar multa y nuevo plazo

 Centro de Desarrollo Agroalimentario	Municipalidad de Gálvez
RESOLUCIÓN N°.....	
VISTO • EL ACTA DE AUDITORÍA N°..... DE FECHA..... Y • EL ACTA MUNICIPAL MULTIFUNCIÓN ITEM EMPLAZAMIENTO DE FECHA..... Y	
CONSIDERANDO • QUE LAS CAUSAS QUE DIERON ORIGEN AL EMPLAZAMIENTO SON DE ALTO RIESGO EPIDEMIOLÓGICO; • QUE EL PROPIETARIO / RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO NO HA PRESENTADO DOCUMENTACIÓN ALGUNA A MODO DE DESCARGO;	
POR ELLO, EL DIRECTOR DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROALIMENTARIO DE LA MUNICIPALIDAD DE GÁLVEZ, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES	
RESUELVE	
ART. 1) APLICAR UNA MULTA DE UCM SEGÚN LO PREVÉE LA ORDENANZA N° 2749/05 CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, ANEXO 1 DE LAS SANCIONES Y SUS MONTO, FALTAS CONTRA LA SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, DE LO EDIFICIO.	
ART. 2) OTORGAR UN NUEVO PLAZO DE DÍAS HÁBILES (ÚNICOS E IMPROPRIOGABLES PARA RESOLVER LA CAUSA QUE DIO ORIGEN AL EMPLAZAMIENTO, EL MISMO EMPLEZA A REGIR DESDE EL DÍA DE SU NOTIFICACIÓN.	
ART. 3) EL NO CUMPLIMIENTO DE LO SOLICITADO DARÁ ORIGEN A LA CLAUSSURA / SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DEL ESTABLECIMIENTO, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA ORDENANZA N° 2749/05 CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, TÍTULO II, ART. 12.	
ART. 4) COMUNIQUESE AL SR/A DNI: PROPIETARIO / RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO UBICADO EN CALLE DE NUESTRA CIUDAD LO RESUELTO.	
ART. 5) UNA VEZ CUMPLIDO, ARCHÍVESE EN EL ARCHIVO HISTÓRICO DEL CENTRO.	
GÁLVEZ, DE DE 200.....	
DTOR. CEDA FIRMA Y SELLO	
NOTIFICADO:	
CIUDADANO RESPONSABLE FIRMA Y ACLARACIÓN DOCUMENTO FECHA	

- No presenta documentación y se resuelve aplicar multa y clausura o suspensión de actividades

 Centro de Desarrollo Agroalimentario	Municipalidad de Gálvez
RESOLUCIÓN N°.....	
VISTO • EL ACTA DE AUDITORÍA N°..... DE FECHA..... Y • EL ACTA MUNICIPAL MULTIFUNCIÓN ITEM EMPLAZAMIENTO DE FECHA..... Y	
CONSIDERANDO • QUE LAS CAUSAS QUE DIERON ORIGEN AL EMPLAZAMIENTO SON DE ALTO RIESGO EPIDEMIOLÓGICO; • QUE EL PROPIETARIO / RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO NO HA PRESENTADO DOCUMENTACIÓN ALGUNA A MODO DE DESCARGO; • QUE EL PROPIETARIO ACUERDA LA SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DEL ESTABLECIMIENTO, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA ORDENANZA N° 2749/05 CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, TÍTULO II, ART. 12.	
POR ELLO, EL DIRECTOR DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROALIMENTARIO DE LA MUNICIPALIDAD DE GÁLVEZ, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES	
RESUELVE	
ART. 1) LA SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DEL ESTABLECIMIENTO A PARTIR DE LA FECHA..... SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA ORDENANZA N° 2749/05 CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, TÍTULO II, ART. 12.	
ART. 2) EL LEVANTAMIENTO DE LA MISMA SE REALIZARÁ UNA VEZ RESUELTAS LAS CAUSAS QUE DIERON ORIGEN A LA MISMA.	
ART. 3) APLICAR UNA MULTA DE UCM SEGÚN LO PREVÉE LA ORDENANZA N° 2749/05 CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, ANEXO 1 DE LAS SANCIONES Y SUS MONTO, FALTAS CONTRA LA SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, DE LO EDIFICIO.	
ART. 4) COMUNIQUESE AL SR/A DNI: PROPIETARIO / RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO UBICADO EN CALLE DE NUESTRA CIUDAD LO RESUELTO.	
ART. 5) UNA VEZ CUMPLIDO, ARCHÍVESE EN EL ARCHIVO HISTÓRICO DEL CENTRO.	
GÁLVEZ, DE DE 200.....	
DTOR. CEDA FIRMA Y SELLO	
NOTIFICADO:	
CIUDADANO RESPONSABLE FIRMA Y ACLARACIÓN DOCUMENTO FECHA	

- De la intervención: descargo aceptable presenta documentación y se resuelve restitución al elaborador

Centro de Desarrollo Agroalimentario	Municipalidad de Gálvez
RESOLUCIÓN N°.....	
VISTO • EL ACTA DE AUDITORÍA N°..... DE FECHA...../...../..... Y • EL ACTA MUNICIPAL MULTIFUNCIÓN ITEM EMPLAZAMIENTO DE FECHA...../...../..... Y	
CONSIDERANDO • QUE EL PRODUCTOR DE ALIMENTOS RECONOCE LA MERCADERÍA INTERVENIDA COMO PROPIA Y SOLICITA LA RESTITUCIÓN DE LA MISMA PARA SU CORRECTA ROTULACIÓN DECLARANDO QUE LA CAUSA QUE DIO ORIGEN AL PROBLEMA FUE UN ERROR DE PRODUCCIÓN.	
POR ELLO, EL DIRECTOR DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROALIMENTARIO DE LA MUNICIPALIDAD DE GÁLVEZ, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES	
RESUELVE ART. 1) LA RESTITUCIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS INTERVENIDOS AL ELABORADOR PARA LA CORRECCIÓN DE LA CAUSA QUE LE DIO ORIGEN A LA INTERVENCIÓN. ART. 2) OTORGAR ESTA POSIBILIDAD DE RESTITUCIÓN POR PRIMERA Y ÚNICA VEZ, EN CASO DE REINCIDENCIA SE PROCEDERÁ AL COMISO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y APLICAR LA MULTA CORRESPONDIENTE, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS ANEXO A, TÍTULO II DE LAS SANCIONES. ART. 3) COMUNIQUESE AL SR/A..... DNI:..... PROPIETARIO / RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO UBICADO EN CALLE..... DE NUESTRA CIUDAD LO RESUELTO. ART. 4) UNA VEZ CUMPLIDO, ARCHÍVESE EN EL ARCHIVO HISTÓRICO DEL CENTRO.	
GÁLVEZ, DE DE 200.....	
DTOR. CEDA FIRMA Y SELLO	
NOTIFICADO: CIUDADANO RESPONSABLE FIRMA Y ACLARACIÓN DOCUMENTO FECHA	

- De la intervención: descargo no aceptable presenta documentación y se resuelve comiso y multa

Centro de Desarrollo Agroalimentario	Municipalidad de Gálvez
RESOLUCIÓN N°.....	
VISTO • EL ACTA DE AUDITORÍA N°..... DE FECHA...../...../..... Y • EL ACTA MUNICIPAL MULTIFUNCIÓN ITEM EMPLAZAMIENTO DE FECHA...../...../..... Y	
CONSIDERANDO • LA DOCUMENTACIÓN PRESENTADA A MANERA DE DESCARGO EN FECHA...../...../..... BAJO EL N° DE NOTA..... POR EL PROPIETARIO / RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO, SR/A..... DOCUMENTO..... • QUE NO SE PUEDE GARANTIZAR LA SEGURIDAD O TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS INTERVENIDOS PONIENDO EN RIESGO LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES. • QUE LA ROTULACIÓN NO CUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN EL CAP.V DEL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.	
POR ELLO, EL DIRECTOR DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROALIMENTARIO DE LA MUNICIPALIDAD DE GÁLVEZ, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES	
RESUELVE ART. 1) COMISAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS INTERVENIDOS SEGÚN AMM DE FECHA...../...../..... SEGÚN LO PREVEE LA ORDENANZA N° 2749/05 CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, ANEXO 1 DE LAS SANCIONES Y SUS MONTOS, FALTAS CONTRA LA SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, DE LOS PRODUCTOS. ART. 2) APLICAR UN APERCIBIMIENTO POR ÚNICA VEZ O UNA MULTA DE..... UCM SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA ORDENANZA N° 2749/05 CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, TÍTULO II, ART. 12. ART. 3) COMUNIQUESE AL SR/A..... DNI:..... PROPIETARIO / RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO UBICADO EN CALLE..... DE NUESTRA CIUDAD LO RESUELTO. ART. 4) UNA VEZ CUMPLIDO, ARCHÍVESE EN EL ARCHIVO HISTÓRICO DEL CENTRO.	
GÁLVEZ, DE DE 200.....	
DTOR. CEDA FIRMA Y SELLO	
NOTIFICADO: CIUDADANO RESPONSABLE FIRMA Y ACLARACIÓN DOCUMENTO FECHA	

- De la intervención: no presenta descargo, no presenta documentación y se resuelve comiso y multa

 Centro de Desarrollo Agroalimentario	Municipalidad de Gálvez
RESOLUCIÓN N°.....	
VISTO • EL ACTA DE AUDITORIA N°..... DE FECHA...../...../..... • EL ACTA MUNICIPAL MULTIFUNCION ITEM EMPLAZAMIENTO DE FECHA...../...../..... Y	
CONSIDERANDO QUE EL PROPIETARIO / RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO NO HA PRESENTADO DOCUMENTACIÓN AL GUIN A MODO DE DESCARGO. QUE NO SE PUEDE GARANTIZAR LA SEGURIDAD O TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS INTERVENIDOS PONIENDO EN RIESGO LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES. QUE LA NOTIFICACIÓN NO CUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN EL CAP.V DEL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO	
POR ELLO, EL DIRECTOR DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROALIMENTARIO DE LA MUNICIPALIDAD DE GÁLVEZ, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES	
RESUELVE	
ART. 1) COMISAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS INTERVENIDOS SEGUN AMM DE FECHA...../...../..... SEGUN LO PREVEE LA ORDENANZA N° 2749/05 CODIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, ANEXO 1 DE LAS SANCIONES Y SUS MONEDAS, FALTAS CONTRA LA SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, DE LOS PRODUCTOS. ART. 2) APLICAR UNA MULTA DE..... UCM SEGUN LO ESTABLECIDO EN LA ORDENANZA N° 2749/05 CODIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, TITULO II, ART. 12. ART. 3) COMUNIQUESE AL SR(A)..... DNI..... PROPIETARIO / RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO UBICADO EN CALLE..... DE NUESTRA CIUDAD LO RESUELTO. ART. 4) UNA VEZ CUMPLIDO, ARCHIVASE EN EL ARCHIVO HISTORICO DEL CENTRO.	
GÁLVEZ, DE DE 200.....	
DTOR. CeDA FIRMA Y SELLO	
NOTIFICADO: CIUDADANO RESPONSABLE FIRMA Y ACLARACIÓN DOCUMENTO FECHA	

6.2.2.4 Marco legal

El marco legal de referencia se encuentra explícito en el capítulo legales, y es el siguiente:

- **Ordenanza n° 2749/05** Código de procedimientos y faltas.

6.2.2 Vehículos

6.2.2.1 Auditoria anual

Todos los vehículos ya sea transporte o reparto de alimentos, en sus diversos tipos de 4, 3 o 2 ruedas, son auditados anualmente por el CeDA, que monitorea que las condiciones evidencien el cumplimiento de las buenas prácticas y así puedan transportar de manera segura los alimentos.

Esta actividad, que se realiza coordinadamente con el área de administración, tiene por objetivo, durante los dos primeros meses del año, la renovación de las habilitaciones y las obleas identificatorias y durante el transcurso del año, para otorgar las nuevas habilitaciones.

Verificado que los vehículos se encuentran en condiciones de aceptabilidad se le adhiere la oblea para la “identificación rápida vehicular” en



Vehículo habilitado

cada lateral del vehículo y en la parte posterior para lograr el sistema de autocontrol de toda la comunidad.

Es responsabilidad del propietario del vehículo mantener las obleas adheridas en todos los sectores y en buen carácter de visibilidad.

6.2.2.2 Auditoria en ruta

El sistema de identificación rápida vehicular que el CeDA tiene implementado es aplicable a aquellos vehículos radicados en Gálvez, independientemente que desempeñen sus actividades dentro o fuera de la ciudad.

Éste es un sistema transparente y ágil que pone en evidencia la situación de habilitación de cada vehículo a simple vista por medio de las obleas numeradas del sistema de identificación rápido vehicular.

Al considerar que en nuestra ciudad ingresan diariamente proveedores de sustancias alimenticias de diversas ciudades, comunas y provincias, surgió la necesidad de monitorearlas.

Para ello se implementó un programa de auditoría semanal en los accesos a la ciudad y puntos estratégicos a fin de verificar cada una de las situaciones en las que se encuentran los vehículos de transporte de alimentos que ingresan.

Dentro de la ciudad se establecieron 7 puntos fijos estratégicos por la afluencia de tránsito y un punto rotativo con un móvil del municipio desplazándose por toda la ciudad.

Las auditorías en ruta o puntos estratégicos son realizadas de forma conjunta entre el área de alimentos, el área de tránsito municipal y la policía local.

En la auditoria se solicita la siguiente **documentación**:

- **Tránsito:** patente, tarjeta verde y/o azul, seguro y licencia de conducir.
- **Auditores CeDA:** Carnet manipuladores de alimentos; Libretas sanitaria; Certificado o Tarjeta de habilitación para el transporte de sustancias alimenticias; Documentación de la mercadería transportada.

Enmarcado dentro del sistema de cooperación entre municipios se reconoce la habilitación y auditoría de los diversos municipios que poseen también sistema de identificación rápida vehicular.

Además de la documentación requerida se realiza el monitoreo de las condiciones de transporte de los diversos productos, verificando que mantengan la condición o temperatura según la naturaleza de conservación del producto. Para ello se monitorea lo que indica el termómetro del propio vehículo y también por medio de un termómetro pincha carne o termómetro tipo láser se mide la temperatura interior o superficial respectivamente.



Oblea de identificación rápida vehicular



Auditoría en ruta

También se verifica la rotulación adecuada de las diversas mercaderías.

No conformidades

Si el resultado de la auditoría vehicular presenta alguna no conformidad se pueden dar las siguientes situaciones:

- **Si la no conformidad no implica una situación de riesgo** se procederá a realizar un acta de infracción y se permitirá el ingreso a la ciudad. Por ej. esta situación se puede dar por libreta sanitaria faltante.
- **Si la no conformidad implica un riesgo**, se procederá a realizar el acta de infracción y se solicita el retiro del vehículo de la ciudad, para ello se acompañará al vehículo con personal policial o de tránsito hasta el límite de salida de la ciudad. Por ej. esta situación se puede dar cuando el vehículo no posee condiciones adecuadas o hay ausencia de habilitación para el transporte de sustancias alimenticias.

6.2.2.3 Actas

De presentarse no conformidades en un vehículo se le labrará un acta de infracción por duplicado, quedando el original para el auditor CeDA y el duplicado para el transportista.

Ante un acta de infracción se le otorga al transportista la posibilidad de descargo; para esto existen 72 horas, luego se procederá a emitir la resolución correspondiente.

De presentarse no conformidades en la mercadería transportada por el vehículo: se confeccionará el acta de auditoría y el correspondiente acta municipal multifunción y se procederá según los procedimientos establecidos.

 Centro de Desarrollo Agroalimentario Municipalidad de Gálvez L. De la Torre 222 - Gálvez - Tel. 03404-480100 - Correo electrónico: ceda@cegnat.com.ar	
ACTA DE INFRACCION	
Fecha:/...../..... Hora:	
Sr /a:	Documento N°:
Dirección:	Localidad:
Establecimiento:	Dirección:
Vehículo: Dominio: Marca: Tipo: Color:	
Causa:	
..... En contravención a la ley / ordenanza / resolución N°: Se le otorgan 72 hs hábiles a partir de la fecha para hacer uso del derecho al descargo correspondiente.	
Fecha de notificación:/...../..... Notificado: Documento: Agroalimentario	Auditor: Centro de Desarrollo
Original - duplicado	

6.2.2.4 Modelos de resolución

Pasadas las 72 horas correspondientes para la presentación de descargo por parte del transportista, se pueden presentar dos situaciones:

- Que se presente descargo y/o documentación requerida; vehículo o no
- Que no se presente descargo y/o documentación requerida

Dependiendo de la situación planteada se procede a dictar la resolución correspondiente, que presenta el mismo cuerpo que las resoluciones a los establecimientos de alimentos.

Dictada la resolución se notifica al responsable y se procederá a darle curso.

Presenta descargo y/o documentación requerida

 Centro de Desarrollo Agroalimentario	Municipalidad de Gálvez
RESOLUCIÓN N° _____	
VISTO	
EL ACTA DE INFRACCIÓN DE FECHA _____:	
CONSIDERANDO	
• QUE EL TRANSPORTE PROPIEDAD DE _____ HA PRESENTADO, DENTRO DE LOS TÉRMINOS SOLICITADOS, NOTAMANDO DE DESCARGO O DOCUMENTACIÓN REQUERIDA. • QUE EL CENTRO HA DISEÑADO UN SISTEMA DE INTERACCIÓN PÚBLICO - PRIVADO PONIENDO LA EDUCACIÓN COMO EJE DE LA TRANSFORMACIÓN NECESARIA.	
POR ELLO, EL DIRECTOR DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROALIMENTARIO DE LA MUNICIPALIDAD DE GÁLVEZ, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES	
RESUELVE	
ART. 1) APLICAR UN IMPERFORAMIENTO POR ÚNICA VEZ O UNA MULTA DE _____ UCM SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA ORDENANZA 2749/05, CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, ANEXO 1, FALTA CONTRA LA SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, ARTÍCULO 18, DEL TRANSPORTE O REPARTO, FALTA CONTRA LA SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, ARTÍCULO 6, DEL PERSONAL.	
ART. 2) COMUNIQUESE AL SR _____ DNI _____ DOMICILIADO EN CALLE _____ CIUDAD DE _____ LO RESUELTO.	
ART. 4) UNA VEZ CUMPLIDO, ARCHÍVESE EN EL ARCHIVO HISTÓRICO DEL CENTRO.	
GÁLVEZ, ____ DE _____ DE 200__	
_____ DTOR.-CEDA FIRMA Y SELLO	
Librado de la Torre 222 Tel. 03404-480100 Gálvez, Santa Fe, Argentina	
ceda@galvez.gov.ar / www.ceda.gov.ar	

Presenta descargo y/o documentación requerida. El mismo no es aceptado.

 Centro de Desarrollo Agroalimentario	Municipalidad de Gálvez
RESOLUCIÓN N° _____	
VISTO	
EL ACTA DE INFRACCIÓN DE FECHA _____:	
CONSIDERANDO	
• QUE EL TRANSPORTE PROPIEDAD DE _____ HA PRESENTADO, DENTRO DE LOS TÉRMINOS SOLICITADOS, NOTAMANDO DE DESCARGO O DOCUMENTACIÓN REQUERIDA. • QUE EL CENTRO HA DISEÑADO UN SISTEMA DE INTERACCIÓN PÚBLICO - PRIVADO PONIENDO LA EDUCACIÓN COMO EJE DE LA TRANSFORMACIÓN NECESARIA.	
POR ELLO, EL DIRECTOR DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROALIMENTARIO DE LA MUNICIPALIDAD DE GÁLVEZ, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES	
RESUELVE	
ART. 1) APLICAR UNA MULTA DE _____ UCM SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA ORDENANZA 2749/05, CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, ANEXO 1, FALTA CONTRA LA SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, ARTÍCULO 18, DEL TRANSPORTE O REPARTO.	
y/o ART. 1) APLICAR UNA MULTA DE _____ UCM SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA ORDENANZA 2749/05, CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, ANEXO 1, FALTA CONTRA LA SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, ARTÍCULO 6, DEL PERSONAL.	
ART. 2) OTORGAR UN PLAZO DE 24 HS. ÚNICO E IMPRORROGABLE, QUE RIGEN DESDE EL MOMENTO DE SU NOTIFICACIÓN, PARA DAR CUMPLIMIENTO A LA HABITACIÓN DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y/O LIBRETA SANITARIA.	
ART. 3) COMUNIQUESE AL SR _____ DNI _____ DOMICILIADO EN CALLE _____ CIUDAD DE _____ LO RESUELTO.	
ART. 4) UNA VEZ CUMPLIDO, ARCHÍVESE EN EL ARCHIVO HISTÓRICO DEL CENTRO.	
GÁLVEZ, ____ DE _____ DE 200__	
_____ DTOR. CEDA FIRMA Y SELLO	
Librado de la Torre 222 Tel. 03404-480100 Gálvez, Santa Fe, Argentina	
ceda@galvez.gov.ar / www.ceda.gov.ar	

No presento documentación a modo de descargo

CDA Centro de Desarrollo Agroalimentario **Municipalidad de Gálvez**

RESOLUCIÓN N° _____

VISTO
EL ACTA DE INFRACCIÓN DE FECHA _____

CONSIDERANDO

- QUE EL TRANSPORTISTA NO HA PRESENTADO, DENTRO DE LOS TÉRMINOS SOLICITADOS, NOTA A MODO DE DESCARGO;
- QUE EL CENTRO HA DISEÑADO UN SISTEMA DE INTERACCIÓN PÚBLICO - PRIVADO PONIENDO LA EDUCACIÓN COMO EJE DE LA TRANSFORMACIÓN NECESARIA;

POR ELLO, EL DIRECTOR DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROALIMENTARIO DE LA MUNICIPALIDAD DE GÁLVEZ, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES

RESUELVE

ART. 1) APLICAR UNA MULTA DE _____ SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA ORDENANZA 2749/05, CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, ANEXO 1, FALTA CONTRA LA SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, ARTÍCULO 18, DEL TRANSPORTE O REPARTO.

ART. 2) APLICAR UNA MULTA DE _____ SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA ORDENANZA 2749/05, CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS, ANEXO 1, FALTA CONTRA LA SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, ARTÍCULO 6, DEL PERSONAL.

ART. 3) OTORGAR UN PLAZO DE 24 HS. ÚNICO E IMPROPRIOGABLE, QUE RIGEN DESDE EL MOMENTO DE SU NOTIFICACIÓN, PARA DAR CUMPLIMIENTO A LA _____

ART. 4) COMUNIQUESE AL SR. _____ DNI: _____ DOMICILIADO EN CALLE _____ CIUDAD DE _____ LO REQUISITO _____

ART. 5) UNA VEZ CUMPLIDO, ARCHIVARSE EN EL ARCHIVO HISTÓRICO DEL CENTRO.

GÁLVEZ, _____ DE _____ DE 200 _____

OTOR. CEDA
FIRMA Y SELLO

Liandro de la Torre 222
Tel. 0346-480100
Gálvez, Santa Fe, Argentina ceda@galvez.gov.ar / www.ceda.gov.ar

6.2.2.5 Marco legal

El marco legal de referencia se encuentra explícito en el capítulo legales, y es el siguiente:

- **Ordenanza nro. 2749/05** Código de procedimientos y faltas
- **Decreto nro 2124/01** Oblea y carnet identificadorio

6.2.3 Aguas recreacionales (natatorios)

6.2.3.1 Sistema de monitoreo

Frente a la necesidad de asegurar las condiciones de seguridad de las aguas recreacionales (natatorios públicos y semi públicos), el centro implementa un sistema de interacción con sus responsables para asegurar la calidad del agua y obtener la trazabilidad necesaria para la prevención y resolución de diferentes casos.

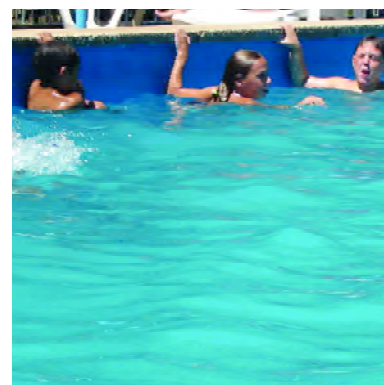
Se establece así la responsabilidad que tienen las instituciones en llevar los registros diarios de monitoreo y realizar las acciones correctivas cada vez que uno de los parámetros a monitorear salga fuera de control.

Los registros de monitoreo diario son:

- cloro,
- pH
- turbidez

Al momento de la auditoría se verificarán los registros diarios y las medidas correctivas tomadas, en los casos de un alerta del sistema general o alerta del sistema epidemiológico de aumentos de casos vinculados al agua, los registros permiten obtener datos históricos y su posible relación con el alerta.

In situ los auditores proceden a monitorear el pH, la turbidez del agua y a realizar una toma de muestra para el sistema de vigilancia, y desde el laboratorio se complementa con un análisis microbiológico y físico químico.





**Centro de Desarrollo Agroalimentario
y Rural**

Municipalidad de Calvez

I. De la Torre 222 - Calvez - Tel. 03654.480100 - Correo electrónico: radio@magrat.com.ar

[illegible]

6.2.3.2 Equipamiento

Kit natatorios:

- Conservadora
- Recipientes para muestra (potes estériles)
- Refrigerantes
- Marcador permanente
- Kit rápido p/pH, cloro residual



1) Limpieza y desinfección de equipos y utensilios

2) División de los alimentos crudos de los cocidos

3) Cocción completa de los alimentos

4) Conservación a temperaturas adecuadas

5) Disponibilidad de agua y materias primas seguras



6.2.3.3 Marco legal

El marco legal de referencia se encuentra explícito en el capítulo legales, y es el siguiente:

- **Resolución nro 3377/01** Monitoreo aguas recreacionales (nataatorios)

6.2.4 Megaeventos

6.2.4.1 Procedimiento

Estas formas que se dan en ocasiones especiales y en determinada época del año, necesitan no solamente de un trámite administrativo y de compromiso de los actores intervinientes (instituciones, clubes, ONG etc) sino también de un monitoreo al momento de su realización, analizando las posibilidades de mejora antes y durante su realización. Los auditores del CeDA recorren cada uno de los lugares de producción y expendio de alimentos poniendo énfasis en aquellos puntos que estrictamente ponen en riesgo la salud del consumidor.

Todo esto se realiza de común acuerdo con todos los actores y un fuerte compromiso institucional.

Los auditores recorren el predio el día del evento, verificando que se cumplan las condiciones declaradas en el formulario de comida a beneficio; en ese momento se entregan los carnet identificatorios a todas aquellas personas que estén afectados a la elaboración y se procede a auditar las cinco claves básicas para la inocuidad de los alimentos.

6.2.4.2 Marco legal

El marco legal de referencia se encuentra explícito en el capítulo legales, y es el siguiente:

- **Decreto Nro. 1856 /99** Comidas a beneficios y megaeventos

6.3 Procedimientos no programados

6.3.1 Alertas

El servicio de administración recibe el alerta y deriva al área de auditoría para su seguimiento o verificación.

Auditoría

Este área procederá según el motivo que originó el alerta, generando una auditoría al establecimiento, vehículo etc.,.

Una vez verificada o no el alerta, el área ingresa en el programa informático correspondiente los procedimientos realizados, quedando disponibles para que sean comunicados al ciudadano que la ingresó.

The screenshot shows a software interface with two main sections. The top section, 'Estado de Alertas', contains a form for 'Denuncia' with fields for 'Nº' (002001), 'Fecha' (11/01/2006), and 'Hora' (07:20). Below this is a table with columns 'Fec.', 'Estado', 'Hora', and 'Estado', containing two rows of data. The bottom section, 'Entrega de Alertas a Auditores', includes a form for 'Auditor' (ALBIL SILVA ROSANA), 'M. Auditoria' (002001), 'Fecha Auditoria' (11/01/2006), and 'Perm. Habil.'. It also has a 'Verifica' dropdown set to 'SI' and an 'Observaciones' text area containing 'INTERVENCION PRODUCTOS ACTA MUNICIPAL MULTIFUNCION NRO 052 - NO PRESENTACION DE DESCARGO - INUTILIZACION MULTA'. At the bottom are buttons for 'Nro Auditoria', 'Nuevo', 'Editar', 'Borrar', 'Cancelar', 'Grabar', and 'Imprimir'.

6.4 Indicadores

Como parte de los servicios del CeDA, se implementaron instructivos de trabajo y registros que garantizan técnicas seguras y confiabilidad, fortaleciendo los programas de vigilancia epidemiológica y garantizando la calidad de la información para la toma de decisión y planificación.

Indicadores Auditoria	Resultados año 2006
Cantidad de auditorías a establecimientos elaborados realizadas en el año / cantidad de auditorías programadas en el año	328/351 94%
Cantidad de auditorías a establecimientos comercializados realizadas en el año / cantidad de auditorías programadas en el año	21/34 62%
Cantidad de auditorías no programadas realizadas cada 30 días	13
Cantidad de vehículos auditados / cantidad de vehículos habilitados cada año	348/249 140%
Cantidad de auditorías a vehículos realizadas en el año / cantidad de auditorías a vehículos programadas en el año	348/348 100%
Porcentaje de alertas actuadas dentro de las 48hs. de recibidas / total de alertas	25/32 78%

Laboratorio | 7

Tradicionalmente los laboratorios se concebían sólo con el objetivo de realizar análisis de muestras aisladas desvinculadas de la auditoría con el objetivo de encontrar valores fuera de los parámetros normales para aplicar la “sanción correspondiente”.

Para la creación de un laboratorio a nivel local debemos preguntarnos

- ¿Qué tipo de laboratorio se necesita?
- ¿Qué determinaciones se debe realizar?
- ¿Cuál es su función?
- ¿A quién va dirigido?

El laboratorio que se ha desarrollado desde el CeDA está basado en los siguientes conceptos:

1. Ayudar al desarrollo de las producciones locales y regionales.
2. Monitorear el funcionamiento de los programas de Buenas prácticas Agropecuarias, Buenas prácticas de manufacturas (BPA / BPM) Programa de limpieza y desinfección acorde que se implementan.
3. Monitorear patógenos emergentes.
4. Recolectar datos para el análisis epidemiológico.
5. Trabajo en red con otros laboratorios locales, regionales provinciales, de esferas públicas y privadas.

Los laboratorios así concebidos deberán contar con el equipamiento y técnicas adecuadas para poder alcanzar estos objetivos. No sería lógico pensar que este tipo de laboratorio deba tener equipamiento para determinaciones de alta complejidad, ya que no aportarán una información, por la relación costo beneficio, significativa al sistema.

Es así que el trabajo en redes se plantea como una necesidad básica del sistema pensando el laboratorio local y regional, como el que captura muestras para la información rápida que permite acciones directas.

7.1 Servicios

- Cliente interno (auditoría) laboratorio destinado al acompañamiento de la auditoría
- Cliente externo (contribuyentes; empresas) abarca a toda la cadena agroalimentaria, a partir de la producción primaria, productores y particulares.

Y apoyo a pequeños emprendimientos dentro de los hogares productivos que se encuentran registrados en el REPLo-Hogares productivos.

- Al servicio de la capacitación, como apoyo a los distintos programas de capacitaciones en manipulación higiénica de los alimentos y cursos de elaboración.

7.2 Determinaciones

El laboratorio está preparado para el análisis de indicadores básicos y para la toma de decisiones rápidas, pero también posee un sistema de derivación de muestra ágil y eficiente a otros laboratorios de complejidad superior, laboratorios oficiales, de universidades y privados, para poder cubrir las necesidades de empresas de toda la región en función de mejorar el desarrollo productivo, como así también, cooperar en la vigilancia de patógenos de relevancia local.

Físico- Químicas

Análisis	Técnica
pH	Peachimetro,
Sólidos totales	Tiras indicadoras
Acidez	Refractometría
Alcalinidad	Titulación
Amoníaco	Titulación
Arsénico	Método de Nessler Titulación
Cloro	Método espectrométrico de absorción atómica Método del dietilditiocarbamato de plata.
Cloruros	Método colorimétrico de la ortotoluidina
Dureza Total	Método argentométrico Método del nitrato mercúrico
Nitritos	Titulación Método de Calculo
Sulfatos	Método colorimétrico por espectrofotómetro
Azúcares	Método turbidimétrico
Grasas	Reductométrico
Proteínas	Método Gerber
Humedad	Método Kjeldhal Espectrofotometría
Cenizas	
Fibra	Gravimetría
Otros	

■ **Vigilancia de Contaminantes Químicos:** Conocer la composición o determinados parámetros de los diversos alimentos, o la presencia de determinados contaminantes nos permite evaluar la calidad e inocuidad de los alimentos.

■ Valoración nutricional: análisis y asesoramiento a emprendimientos y empresas para la correcta implementación de la normativa vigente sobre rotulado alimentario y la forma adecuada para expresar la información nutricional.

Microbiológicas y parasitológicas

Análisis	Técnica
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	Recuento en placa
Recuento hongos y levaduras	Recuento en placa
Recuento de coliformes totales	Recuento en placa Técnica de tubos múltiples
Recuento de Coliformes Termotolerantes	Recuento en placa Técnica de tubos múltiples
Recuento de E. coli	Técnica de tubos múltiples Identificación selectiva Cromogénica
Recuento de Ps. aeruginosa	Recuento en placa Técnica de tubos múltiples
Determinación de Salmonella	Enriquecimiento Recuento en placa Pruebas bioquímicas
Recuento de St. aureus	Recuento en placa Test coagulasa
Triquinelosis	Digestión enzimática

La vigilancia de microorganismos indicadores: microorganismos no patógenos pero frecuentemente asociados a éstos, utilizados para reflejar el riesgo de la presencia de agentes productores de enfermedades e indicadores de que las buenas prácticas de manufactura, programa de limpieza y desinfección fueron inadecuadas durante la producción, proceso, almacenamiento y distribución.

■ **La vigilancia de microorganismos patógenos:** estos microorganismos están relacionados directamente a la enfermedad, causan daño al ser humano.

Ayuntamiento
de Calzadilla de la Sierra
Ayuntamiento

Municipalidad de Calzadilla

PROTOCOLO DE ANALISIS

Calzadilla de la Sierra, 29 de noviembre de 2006

Nº de entrada: 136

Nº de precepto: sin precepto

Naturaleza de la muestra: AGUA

Muestra: FREJA

Env: Tarea Muestra: 2410262

Muestra: TORREDA ENVAS CERRADO

Env: Ingreso Lab: 2410186

Razón Soc Lab: SOCIA FREJA

Ciudad Vendedor: FABRICA DE ALIMENTOS DE BATE H

Domicilio: 1ª JUNTA Y LAPEIDA

Por Imp:

Se procedió al análisis de la muestra solicitando los siguientes resultados:

ANÁLISIS BACTERIOLÓGICO	Valor obtenido	Valor límite
Presencia de bacterias aerobias mesófilas (CNA 18-20°C, 48h/24)	0/100	500
Presencia de bacterias de bacterias coliformes (CNA 44-45-46-47-48-49-50°C, 24h/24)	Negativo	Igual o menor de 2
Identificación de Escherichia coli, en 100 ml	ausente	ausente

Resultados: (.....)

Observaciones:

(.....)

Referencias:

- ANÁLISIS BACTERIOLÓGICO DE AGUA POTABLE


ANA SILVIA ALBALE
Jefe de Servicio de Análisis
Municipalidad de Calzadilla

Centro de la Tarea 722
de Calzadilla de la Sierra

Código: 00000000000000000000

Código: 00000000000000000000

calzadilla@calzadilla.es | www.calzadilla.es

7.3 Equipamiento, reactivos y medios de cultivos

El laboratorio cuenta con el equipamiento, medios, materiales, necesarios según las determinaciones que implementará y el fin que persigue.

Materiales y equipos.

- Microscopio
- Centrífuga
- Estufa cultivo
- Estufa de secado
- Balanza de semi precisión
- Autoclave
- Platina térmica con agitador
- Peachímetro
- Termómetro
- Acidímetros
- Heladera
- Lactodensímetro
- Refractómetros,
- Densímetros
- Baño de agua



Balanza de precisión



Material de vidrio



Sección análisis físico-químico

Material de vidrio

- Vasos de precipitados
- Tubos de ensayos
- Porta anza
- Anzas
- Gradillas
- Placas de petri
- Buretas
- Probetas
- Portaobjetos
- Cubreobjetos
- Tapones
- Campana durham
- Buzo
- Pipetas

Reactivos, medios de cultivos

- Agar Plate Count
- YGC
- Hongos y Levaduras
- Violeta Rojo y Bilis Glucosa Agar
- Caldo Mc Conkey
- Caldo Verde Brillante Bilis
- Agar EMB

- Caldo Selenito Cistina
- Infusión agar Cerebro Corazón
- Agua peptona
- Agua peptona bufferada
- Chromobrit cc
- Agar Salmonella Shigella
- Caldo Laurel Sulfato
- Agar Lisina Hierro
- Agar TSI
- Agar Base Baird Parker
- Cetrinida Agar Base
- Colorantes para Tincion de Gram (Safranina, Lugal, Crsital Violeta)
- Decolorante (Alcohol)
- Lejia
- Solución Tiosulfato de Sodio
- Hidróxido de Sodio
- Ioduro de Potasio
- Soluciones Buffer
- Acido Clorhídrico
- Acido Sulfúrico

7.4 Programas de muestreo

El diseño del plan de muestreo y la toma de muestras de productos en procesos y listos para el consumo, son una de las actividades básicas para la obtención de resultados que permitan la toma de decisiones adecuadas al objetivo planteado.

Plan de muestreo

Severidad del muestreo: el rigor que se aplicará al muestreo depende del grado de riesgo para la salud y condiciones de uso posterior del alimento.

En el programa de vigilancia desde el laboratorio del CeDA el muestreo es de rutina en todos los establecimientos elaboradores de la ciudad; la frecuencia de la toma de muestra por año esta relacionada con las auditorías a los establecimientos, cuya frecuencia está relacionada con el criterio peligro-riesgo y con la siguiente clasificación:

Base Lácteas

Frecuencia toma muestra: 2 veces al año

Helados y mezclas para helados

Parámetro

Rto. Aerobios Mesófilos
Coliformes totales
Hongos y levaduras
S. aureus
Salmonella

Base Farinácea

Frecuencia toma muestra: 2 veces al año

Pastas frescas rellenas

Parámetro

Rto. Aerobios Mesófilos
Coliformes totales
S. aureus
Salmonella

Pan y masas horneadas sin relleno

Parámetro

Hongos y levaduras
Bromato de Potasio

Masas con rellenos y/o cobertura

Parámetro

Rto. Aerobios Mesófilos
E. coli
S. aureus
Salmonella

Base Hídrica

Frecuencia toma muestra: 1 vez al año

Parámetro

Rto. Aerobios Mesófilos
Coliformes totales
Ps Acetogénica
E. Coli

Base Azucarada

Frecuencia toma muestra: 1 vez al año

Mermeladas, jaleas, frutas confitadas

Parámetro

Hongos y levaduras
Brix
pH

Laboratorio

Miel

Parámetro

Hongos y levaduras

Base no específica

Frecuencia toma muestra: 2 veces al año

Mayonesa y otras salsas en base a huevo, cremas, etc.

Parámetro

Rto. Aerobios Mesófilos

S. aureus

Salmonella

Comidas y platos preparados listos para consumo o que requieren calentamiento

Parámetro

Rto. Aerobios Mesófilos

Coliformes totales

Coliformes termotolerantes

ST. aureus

Salmonella

Rellenos

Parámetro

Rto. Aerobios Mesófilos

Coliformes totales

Coliformes termotolerantes

ST. aureus

Salmonella

Hortalizas en vinagre

Parámetro

Hongos y levaduras

pH

Acidez

Base Cárnica

Frecuencia toma muestra: 2 veces al año

Alimentos involucrados (no listos para su consumo y listos para su consumo). Hamburguesas de carne vacuna, porcina y de aves, salchichas frescas, chorizos frescos y alimentos elaborados a base de carne picada.

Parámetro

Rto. Aerobios Mesófilos

Coliformes totales

Coliformes termotolerantes

E. Coli

ST. aureus

Salmonella

Sulfitos

Base vegetal

Frecuencia toma muestra: 1 vez al año

Hortalizas IV GAMA

Parámetro

Rto. Aerobios Mesófilos
Coliformes totales
Coliformes termotolerantes

Ambientes, superficies y manipuladores de alimentos

Frecuencia toma muestra: 1 vez al año

Parámetro

Rto. Aerobios Mesófilos
Coliformes totales
E. Coli
Hongos y levaduras

Las tradiciones: Programa de Prevención de Triquinelosis

Teniendo en cuenta el origen de la población galvense y de la región, donde las faenas caseras son una tradición anual y una forma de compartir en familia parte de su cultura, se implementó un programa de prevención para triquinelosis donde los productores agropecuarios o particulares tienen acceso al laboratorio para analizar su muestra de cerdo para la elaboración de manufactura destinada a consumo familiar.

El productor ingresa al CeDA una muestra del pilar diafragma derecho del cerdo; ésta es dividida en partes iguales y se destina una parte al análisis propiamente dicho y la otra se introduce en una bolsa de muestra. Se completa la fajita de contramuestra con los datos adecuados y se adhiere la misma a la muestra. El productor y el responsable del laboratorio firman sobre la faja, transformándose esta parte en contramuestra y quedando al resguardo en el Centro y conservándose en condiciones adecuadas hasta el inicio de la próxima temporada.

Contramuestra de Triquinelosis

Fecha de Entrada:	Fecha Análisis:
Nro. Protocolo:	Propietario:
Resultado:	

7.5 Soporte administrativo

El Centro de Desarrollo Agroalimentario cuenta con un sistema informático para la recepción de muestras y para la emisión de protocolos de análisis.

Las muestras ingresan en la administración donde son cargadas en el programa mesa de entrada y derivada al servicio del laboratorio.

Desde lo administrativo, el tipo de muestra que ingresa al laboratorio puede tener el siguiente origen:

- Muestra para triquinelosis

Laboratorio

- Muestra de auditoría para el sistema de vigilancia
- Muestra de auditoría para la Dirección de bromatología y química de la provincia.
- Muestras de terceros (industrias, ciudadanos etc.)
- Muestras o Alertas epidemiológicas

Muestra para triquinelosis

Las muestras para triquinelosis constan de una planilla diferente a los protocolos tradicionales debido a que es una declaración jurada para consumo familiar y es necesario que consten datos del animal faenado y la firma del productor o responsable de la muestra ingresada.



**Centro
de Desarrollo
Agroalimentario**

Municipalidad de Gálvez

PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE TRIQUINELOSIS

Gálvez, ... de ... de ...

Por la presente declaro que el cerdo de mi propiedad no saldrá a la venta y será destinado al consumo familiar exclusivamente.

DATOS PERSONALES DEL PROPIETARIO

APELLIDO Y NOMBRE:

D.N.I.:

DIRECCIÓN: TEL:

DATOS DEL ANIMAL

PROCEDENCIA:

CARACTERÍSTICAS GRALES: RES ☐ 1/2 RES ☐ TROZOS ☐

KG. SOMETIDOS A COCCIÓN:

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO RESPONSABLE DE LA COCCIÓN

PANADERÍA ☐ ROTISERÍA ☐ OTROS ☐

PROPIETARIO: DIRECCIÓN:

RESPONSABLE DE LA COCCIÓN:

TEMPERATURA AL FINAL DE LA COCCIÓN: °C.

Pasadas las fiestas deberán presentarse estas planillas en el Ce.D.A. antes del 15/01

La presente reviste carácter de Declaración Jurada sujeta al artículo nro. 293 del Código Penal

Firma propietario establecimiento
D.N.I.:

Firma propietario animal
D.N.I.:

"NO PERDAMOS LA TRADICIÓN, TAMPOCO PERDAMOS LA VIDA"

Lisandro de la Torre 222
Tel. 03404-480100
Gálvez, Santa Fe, Argentina ceda@galvez.gov.ar / www.ceda.gov.ar



Centro de Desarrollo Agroalimentario
Municipalidad de Gálvez

L. De la Torre 222 - Gálvez - Tel. 03404-480100 - Correo electrónico: ceda@cegnat.com.ar

Análisis de Triquinelosis
Acta de muestra y declaración jurada para
- CONSUMO FAMILIAR -

En la ciudad de Gálvez de la provincia de Santa Fe a los ... días del mes de ... de 200 ...
el Sr/a documento nro. con domicilio legal
en calle de la localidad de declaro que los
productos obtenidos de la faena del porcino, protocolo de Análisis nro. de fecha .../.../... y los alimentos
Elaborados con el mismo, NO SERÁN COMERCIALIZADOS BAJO NINGUNA FORMA, haciéndome responsable de cualquier
situación emergente por el no cumplimiento del presente compromiso

LA PRESENTE REVISTE CARÁCTER DE DECLARACIÓN JURADA SUJETA AL ARTÍCULO 293 DEL CÓDIGO PENAL

Firma del responsable Aclaración

Muestra tomada el día del mes del año
Músculos: diafragmático (pilar derecho) ☐

Kilogramo medias res: Raza Sexo Edad

Procedencia del porcino: Criado en establecimiento Si ☐ NO ☐

Si la respuesta es NO, aclarar procedencia del mismo:

Firma del profesional Aclaración Matrícula nro.

Firma del responsable Aclaración

LABORATORIO

Técnica: DIGESTIÓN ENZIMÁTICA

Número de orden Número de análisis

Resultado: POSITIVO ☐ NEGATIVO ☐ En la muestra analizada Se han encontrado larvas de parásitos
Trichinella Spiralis.

Observaciones:

Fecha: .../.../...

Firma del profesional Aclaración Matrícula nro.

En este programa también se trabaja coordinadamente con los establecimientos (panaderías, rotiserías, parrillas etc.) que en épocas festivas realizan la cocción de cerdos.

Los mismos completan un formulario por cada animal asado y lo remiten al CeDA.



Tubos de ensayo

 Centro de Desarrollo Agroalimentario Municipalidad de Gálvez L. De la Torre 222 - Gálvez - Tel: 0944-490100 - Correo electrónico: ceda@cegnat.com.ar	
Tarjeta Toma de Muestra	
Gálvez:	
Nro. muestra: 050	Nro. Entrada: Nro. Entrada CeDA:
Auditor CeDA:	
Razón Social: Base Alimentar: Domicilio: H.M.: GIP: RNE: RNPA:	
Naturaliza de la muestra:	
Motivo de la muestra: Control/Brote ☐ Diagnóstica ☐ Muestra servicio externo ☐	
Conservación muestra: Temp Ambiente ☐ Refrigerado ☐ Congelado ☐	
Tipo de análisis: Físico Químico ☐ Biológico ☐	
Resultados in situ:	
Firma Responsable	Firma y sello Auditor
Aclaración	
Documento	

Tarjeta toma de muestra municipal

Acta toma de muestra provincia

Muestra de Auditoria para el Sistema de Vigilancia

Las muestras ingresadas por el servicio auditoría ingresan al laboratorio directamente con la tarjeta de toma de muestra, donde completan los datos requeridos referenciando si se trata de muestra de monitoreo, brote, diagnóstica, la base alimentos a la cual pertenece y el tipo de análisis solicitado.

Después del procesamiento de la muestra y la obtención de los resultados, el responsable de laboratorio confecciona el protocolo de análisis que está a disposición del propietario del establecimiento.

Como estas muestras corresponden al sistema de vigilancia desde el laboratorio, hay una comunicación directa con auditoría y dirección informando resultados parciales y finales para la toma inmediata de alguna acción si fuera necesaria.

Muestra de Auditoria para la Dirección de Bromatología y Química de la Provincia de Santa Fe

Para el programa de muestras de la DGBQ se utiliza la tarjeta y la planilla de toma de muestra de este organismo, se monitorean productos según las indicaciones de la dirección o se toman productos de la canasta familiar. El total de muestras que se pueden derivar por mes es un máximo de dos muestras. Estas muestras ingresan en el programa de mesa de entrada y son derivada al laboratorio de la Dirección de bromatología cuando ingresa al CeDA el protocolo de análisis se procede según los resultados obtenidos.

- Se coordina con el establecimiento de donde procedió la muestra
- Se coordina con el Responsable de la Zona IV de Salud

Muestras de terceros (industrias, ciudadanos etc.)

Las muestras por voluntad propia de un establecimiento, ciudadano, organismo etc. ingresa por el programa de mesa de entrada y según el análisis solicitado se deriva o no; la derivación se realiza resguardando las condiciones de conservación de la muestra al laboratorio adecuado según el parámetro a analizar.

Se realiza vía correo electrónico o telefónico el seguimiento de la muestra derivada, y cuando los resultados ingresan al centro se completa el protocolo de análisis y se cita al propietario de la muestra para entregar el protocolo y brindarle asesoramiento para la interpretación del resultado correspondiente.

Muestras o Alertas Epidemiológicas

Cuando ingresa a administración un alerta o muestra con probabilidad de una enfermedad transmitida por los alimentos, es derivada con carácter de urgente al servicio laboratorio para que implemente la investigación epidemiológica correspondiente; para ello se contactará inmediatamente con los probables afectados y los profesionales involucrados con el fin de obtener la mayor información para la toma de decisiones rápidas y completando la planilla para el relevamiento epidemiológico; se pone en alerta a todos los actores de salud involucrados y si se encuentra relacionado un establecimiento elaborador o comercializador se coordina con el servicio auditoría para que inmediatamente se realice una auditoría al lugar.

7.6 Indicadores

El Centro de Desarrollo Agroalimentario tiene un Sistema de gestión de la calidad que define políticas, objetivos, procesos, documentos y recursos que conducen a asegurar la calidad, no sólo del servicio sino de la organización como un todo; para ello requiere la optimización de los recursos, tanto humanos, como materiales, y la mayor eficiencia y eficacia en los trámites y actividades buscando la satisfacción de los ciudadanos trabajando bajo la Norma ISO 9001:2000.

El laboratorio, como parte de los servicios del CeDA tiene implementado instructivos de trabajo y registros que garantizan técnicas seguras y confiabilidad, fortaleciendo los programas de vigilancia epidemiológica y garantizando la calidad de la información para la toma de decisión y planificación.

Por tales razones se hace imprescindible definir indicadores y establecer puntos de control que permitan verificar periódicamente tanto el grado de avance del sistema como también la forma en que se va modificando el entorno. El CeDA tiene implementado indicadores en todos los servicios para monitorear e implementar, y para planificar la mejora continua de todo su sistema con el fin de garantizar la salud y satisfacer las necesidades de sus usuarios.

red profesional en salud alimentaria ENCUESTA INDIVIDUAL A COMPLETAR POR EL PACIENTE				
A) DATOS PERSONALES				
1. Nombre y Apellido:				
2. Dirección:				
3. Edad: años				
4. Sexo: ☐ Femenino ☐ Masculino				
5. Situación del entrevistado: ☐ Hospitalizado ☐ Comensal				
6. Su relación con el alimento: ☐ Manipulador ☐ Otro:				
B) SÍNTOMAS CLÍNICOS Y TRATAMIENTOS				
7.				
INDICACIONES	INFECCIÓN ENTERICA	INFECCIÓN GENERAL	TRASTORNOS NEUROLÓGICOS	
Náuseas	Diarrea/Roncheo	Tos	Vértigo/Burro	
Cólicos	Durazno ☐ Líquido	Disbacteriosis	Cefalea	
Mucositas	Mucoso ☐ Sangriento	Exantema	Orbitofaríngeo	
Acido de Boca	Nro. por Día	Catálisis	Histero ☐ Trágico	
Glomerio	Fiebre ☐ °C	Idemias	Mareo ☐ Vértigo	
Insomnio	Exantemas	Inspección	Parosismos	
Subar. Facial	Conjuntivitis	Malgates	Purpuras	
Puntos	Catálisis	Quelco	Pupilos	
Punturas	E-valorado			
Otros	Otros	Otros	Otros	
Lugar de Atención: Dirección: Tel: Dr/Dra:				
8. Si se enfermó indicar el momento que se iniciaron los síntomas: / / Hs. 9. Si recibió medicación, indicar: 9.1 Nombre del medicamento: 9.2 Inicio de tratamiento: / / Hrs.				
C) ALIMENTOS INGERIDOS SEGÚN DÍA, HORA Y LUGAR DONDE FUERON CONSUMIDOS				
0 Día Fecha: / / Desayuno: Almuerzo: Merienda: Cena: Lugar donde comió:	1 Día Fecha: / / Desayuno: Almuerzo: Merienda: Cena: Lugar donde comió:	2 Días Fecha: / / Desayuno: Almuerzo: Merienda: Cena: Lugar donde comió:		
A COMPLETAR POR EL PROFESIONAL				
D) MUESTRAS CLÍNICAS Y/O ALIMENTOS Y/O SUPERFICIE AMBIENTAL ENVIADAS Y RESULTADOS DE LABORATORIO				
13. Muestra Heceos: Vómito: Sangre: Picado de alimentos:	14. Enviada SI NO	15. Agente etiológico detectado	16. Recuento	17. Interpretación
18. Fecha: / / Responsable:				

Planilla para relevamiento ETA

[illegible]

Indicadores Laboratorio	Resultados año 2006
Cantidad Toma de muestras x establecimiento planificadas / Toma de muestras x establecimiento realizada	222/170 =77%
Cantidad de parámetros analizados	341
Cantidad de análisis de triquinelosis por temporada de carneada (mayo a septiembre)	86
Cantidad Toma de muestras para Dirección General de Bromatología y Química mínima planificadas / Cantidad Toma de muestras para Dirección General de Bromatología y Química enviadas	12 / 11=92%

La capacitación y la educación son la base para la construcción de una sociedad más justa, solidaria y responsable.

Al tratarse de derechos primordiales de la persona, permiten construir actitudes y comportamientos responsables y toma de decisiones fundamentadas, no en la intuición o en los usos y costumbres, sino en el conocimiento.

Se requiere de una educación que asegure, no sólo efectos a corto plazo, sino una transformación a medio y largo plazo, para que dispongamos en un futuro de adultos alfabetizados en la responsabilidad individual y colectiva.

Son los pequeños cambios en los comportamientos individuales, en nuestras costumbres aferradas, en nuestros estilos de vida, lo que el acceso a la información fundada favorece.

El futuro va a depender en gran medida del modelo de vida que elijamos seguir, utilizando la capacidad que tenemos para modificarlo como integrantes de la cadena agroalimentaria; desde nuestro rol y lugar, como productores, elaboradores, transportistas o consumidores

Se necesita, por lo tanto, un esfuerzo sistemático para incorporar la educación para la sostenibilidad, como un objetivo clave en la formación de los presentes y futuros ciudadanos y ciudadanas, propulsando y sosteniendo acciones educativas de capacitación que transformen nuestras concepciones, nuestros hábitos, nuestras perspectivas.

Sensibilización para consumidores y redes de información

Se llevan adelante se implementa diferentes estrategias de intervención con el objetivo de llegar por distintas vías a diferentes públicos-objetivo:

Trabajo conjunto con instituciones de referencia de la comunidad (iglesias, sindicatos de ama de casa, vecinales, agrupaciones, etc): Se organizan charlas sobre temas de interés, se realizan trabajos en conjunto referidos a prevención y promoción de la salud.

Formación de multiplicadores (adolescentes voluntarios): a la vez que fortalecemos nuestra relación institucional con las instituciones educativas, abrimos un espacio de participación para los adolescentes interesados en el cuidado de la salud. Luego de recibir capacitación y con los recursos didácticos pertinentes, ellos son los encargados de llevar a delante campañas de prevención y promoción de la salud.

■ Sistema de información digital: llegada más allá de lo local

Con la meta de llegar y comunicarnos con otros municipios, comunas y profesionales interesados en la temática alimentaria y valiéndonos de las herramientas que nos brinda la tecnología, diseñamos un instrumento que nos permitió sin mayores costos armar una Red de instituciones públicas y privadas

Nace el INFOCeDA - Sistema de información digital- . En forma semanal remitimos correos a más de 5000 direcciones de correo electrónico con múltiples objetivos: informar, compartir nuestras experiencias con otros, publicitar cursos, fortalecer las relaciones interinstitucionales.

Esta herramienta nos ha demostrado ser de suma utilidad, y con frecuencia nos sorprendemos de que nuestra Centro es conocido en todos los puntos del país, como así también internacionalmente

■ Sistema de Información a través de afiches en lugares de llegada estratégicas (centros médicos de atención, clubes, gimnasios, etc): a través de folletería y afiches, promocionamos diferentes temas de interés en seguridad alimentaria.

■ Llegada boca a boca y con información impresa, a través de los multiplicadores en puntos fijos estratégicos (supermercados, esquinas céntricas, etc.): tratando de revalorizar la comunicación persona a persona y utilizando una herramienta tan sencilla como es el “boca a boca”, la comunicación personal se suma como otra herramienta valiedera para nuestros objetivos de informar, formar y capacitar a todos los consumidores.

8.1 Programa de Enseñanza en Inocuidad de Alimentos

El porque apostamos al trabajo conjunto con Instituciones de formación de niños y adolescentes

Toda comunidad requiere de hombres y mujeres competentes, con capacidades y habilidades suficientes, no sólo para ajustarse a nuevas situaciones, sino para aprovecharlas y para producir en ellas cambios necesarios. Porque esta sociedad posmoderna es una sociedad activa, en la que el poder está en todos los individuos que puedan pensar y ser dueños de sus propias decisiones.

Decidir en salud, tomar conciencia de que somos protagonistas y no espectadores de lo que nos sucede, de lo que somos, de lo que en nuestro cuerpo acontece, es uno de los primeros pasos que llevarán a mejorar nuestra calidad de vida.



Actividad de escuelas en laborototio CeDA

Creemos que tanto la niñez como la adolescencia, son dos etapas claves en la vida de todo sujeto. Los hábitos que en estas edades puedan incorporarse como aprendizajes significativos, como parte de esquemas referenciales, marcarán y llevarán a que las generaciones futuras cuenten con los parámetros necesarios para decidir ser o no responsables de sí mismos, responsables de su salud.

Es así que nuestro compromiso como agentes de salud, esta puesto en brindar los instrumentos necesarios, las herramientas científicas que posibiliten al niño y al adolescente resolver situaciones de la vida cotidiana por medio del razonamiento y la capacidad de decisión.

Despegándonos de las viejas estructuras de la educación tradicional, como grupo de trabajo apostamos a un aula convertida en un ámbito abierto a la realidad exterior y al trabajo cooperativo de alumnos, padres, docentes y técnicos, teniendo como base el convencimiento, de que quién aprende lo hace a partir de la actividad, el ensayo y el descubrimiento.

8.1.1 Estrategias de Intervención en Educación Formal

Diferentes fueron las estrategias que a lo largo de los últimos 10 años se implementaron para llegar a instituciones de educación formal con temas específicos de alimentos y prevención en salud: Campañas de prevención específicas por temas (prevención en triquinelosis, prevención en salmonelosis, etc), charlas sobre medidas de higiene en el consumo de alimentos, etc.

Estas charlas tenían lugar en todas las instituciones, llegábamos a cada uno de los salones de cada una de las escuelas a través de los recursos disponibles (papelógrafos, filminas, videos, etc)

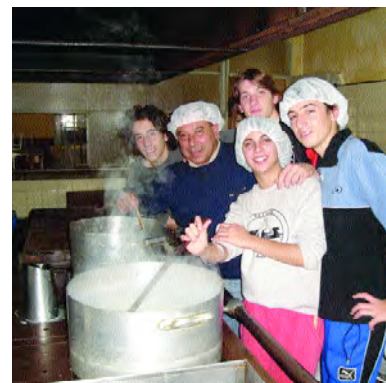
Esta metodología de trabajo resulta difícil de sostener ya que el recurso humano disponible no es suficiente para cubrir a una población escolar vasta, por tanto se va a instrumentar otra metodología de trabajo

Por un lado a cada inicio de año lectivo se envía a cada institución educativa, un listado con propuestas de capacitación, abarcando las más diversas temáticas, a manera de menú, que son puestas a disposición de las docentes.

Así los docentes solicitan las capacitaciones que evalúan como apropiadas para el desarrollo de la currícula perteneciente a cada grado u año en particular, la práctica tiene dos formas: los alumnos se acercan al CeDA o los profesionales del Centro lo hacen a las escuelas y se desarrolla la capacitación “a medida”.

8.1.2 Menú de capacitaciones que se ofertan a las escuelas

Al iniciar el año lectivo se entregan a todas las escuelas, un **Menú de**



Taller de fabricación artesanal de dulce de leche 3º Polimodal EET.



Curso de Manipuladores de Alimentos 3º Polimodal



Experiencia lavado de manos, Nivel Inicial

capacitaciones con el objetivo que las escuelas y colegios, tengan a disposición y puedan elegir según los planes de estudio correspondientes a cada año.

Los contenidos y estrategias metodológicas se ajustan a la edad de los estudiantes.

■ Conociendo el Centro de Desarrollo Agroalimentario:

Organigrama municipal. ¿Qué es bromatología? Funciones. ¿Qué es el Centro de Desarrollo Agroalimentario? Funciones. Reconocimiento de áreas y equipos de la fábrica y laboratorio. Observación en el microscopio. Participación en un análisis microbiológico. Experiencia práctica en contaminación.

Duración: 2 1/2 hs.

Lugar: CeDA

■ Manipulación higiénica de los alimentos:

Los alimentos, tipificación. Conceptos básicos sobre bacterias, virus, mohos. Distintas formas de inhibición del crecimiento. Higiene y conservación. Enfermedades transmitidas por los alimentos, síntomas, como prevenirlas. Como ser un consumidor responsable.

Duración: 2 1/2 hs.

Lugar: salón de clases

■ Prevención de la triquinelosis:

Nociones básicas del parásito de la triquinelosis. Transmisión del animal al hombre, síntomas y signos de la enfermedad. Medidas preventivas. Observación del parásito en el triquinoscopio

Duración: 2 1/2 hs.

Lugar: salón de clases

■ Prevención en salmonelosis:

Nociones básicas acerca de la bacteria. Transmisión del animal al hombre, síntomas y signos de la enfermedad. Medidas preventivas.

Duración: 1 hs.

Lugar: salón de clases

■ Huerta orgánica:

Tierra orgánica, composición y cuidados. Suelos agotados, consecuencias. ¿Qué es una huerta?, Diseño, marcado de tablones. Trabajo de la tierra: limpiar, puntar, sembrar. Asociación de siembra. Abono orgánico. Siembra: directa, en almácigo, transplantes. Riegos. Protección con mantillos, carpidos, raleo y tutorado.

Duración: 1 hora

Lugar: predio escolar

■ Procesamiento de la soja:

Es requisito que los alumnos hayan abordado la temática de la soja en el aula, ya que esta capacitación es mayormente práctica. Comprende: explicación de las características del Proyecto en la sala de capacitación, experiencia del proceso en fábrica, procesamiento del poroto, elaboración de bombones

Duración: 1 1/2 a 2hs

Lugar: CeDA

■ Fabricación artesanal de dulce de leche:

Definición. Materias primas. Proceso: pasteurización, homogeneización, concentración, siembra, enfriamiento y degustación.

Duración: 4 hs a 5 hs..

Lugar: Cocina escolar

Por otro lado, diseñamos conjuntamente con OPS programas para la enseñanza de la inocuidad de los alimentos, con una metodología de intervención diferente. Los docentes son capacitados y son ellos los encargados de trabajarlo en el salón de clase. Además de la capacitación se los provee del programa clase por clase, de recursos didácticos y un manual de consulta, quedando el personal del CeDA a disposición para consultas, dudas, etc.

Cabe aclarar que estos programas, una vez desarrollados, fueron retrabajados en taller con los docentes, quienes a través de su experiencias de trabajo áulico sugirieron cambios en las actividades y recursos didácticos, según los grupos etáreos destinatarios de los programas: Nivel Inicial, EGB 3 y Polimodal

Estos programas se instrumentan anualmente en las instituciones escolares, con lo cual aseguramos que los niños y adolescentes a lo largo de su escolaridad, trabajen en distintos momentos la temática de seguridad de los alimentos, sino que también aumenten progresivamente en cantidad y en complejidad los contenidos que se trabajan: desde el lavado de manos en Nivel Inicial, continuando con las 5 claves de la OMS en EGB, y en Polimodal sumando conocimientos introductorios de BPM y HACCP.

8.1.3 Proyecto de Enseñanza de la Inocuidad de los Alimentos en los Niveles Preescolar y Educación General Básica Nivel 3 (EGB 3)

El proyecto de educación desarrollado durante el año 2003 tiene como público primario a los niños de 4 y 5 años de nivel inicial y los jóvenes de 13 y 14 años asistentes a 8vo año EGB 3 desde sus tres roles como con-



En la escuela

¿Antes de qué situaciones me lavo las manos?



¿Qué necesitamos para lavarnos las manos?



¿Después de qué situaciones me lavo las manos?



Informes: tel. 03404-480100



Material didáctico. Programa de Inocuidad

¡ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA HIGIENE!



Trabajos Nivel Inicial



Historieta, material didáctico,
Programa Inocuidad



Trabajos nivel inicial

sumidores, elaboradores o futuros elaboradores de alimentos y como un canal para educar a sus padres.

Su implementación se estructuró en fases: Primero se reunieron los equipos técnicos y desarrollaron el material destinado a los docentes y a los chicos, teniendo como contenidos eje las 5 claves para la inocuidad de alimentos propuestas por la OMS.

Luego ese material fue enviado en forma completa a los docentes para su revisión. Antes de iniciar el ciclo lectivo se realizó un taller con los docentes, en donde se hizo una puesta en común de los observaciones y sugerencias que los docentes desde su experiencia creían convenientes. Se adaptaron los materiales según lo acordado en el taller y se reenviaron a los maestros, que durante el año fueron desarrollando las actividades, conjuntamente con la institución educativa que se comprometió a la realización del proyecto.

Los materiales que se obtuvieron como resultado del trabajo conjunto son:

- Guía de actividades para docentes de nivel pre-escolar
- Guía de actividades para docentes de nivel EGB 3
- Material de capacitación complementario para los docentes de nivel pre-escolar y 8vo. Año EGB 3
- Recursos para las clases: posters, canciones, historietas, experiencias de laboratorio

El proyecto plantea una doble evaluación. Por un lado los docentes llevan un registro de las actividades y de los avances del proyecto (evaluación en proceso), previéndose al final del ciclo lectivo una evaluación con los chicos para valorar la comprensión del tema. Los resultados del proceso fueron puestos en común en el taller de evaluación que se realizó a fin del año lectivo.

8.1.4 Programa de enseñanza para la inocuidad de los alimentos

Objetivos

- Valorizar el papel que cumplen los principales hábitos personales y estilos de vida en la protección de la salud
- Internalizar las claves de inocuidad de alimentos desarrollada por la OMS
- Comprender la necesidad de adquirir el hábito de lavado de manos antes de manipular y consumir alimentos, como medida exclusiva para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Generar cambios de hábitos personales y estilos de vida vinculados a la manipulación de alimentos.

- Consolidar el hábito de la higiene a través de la práctica diaria y de su transmisión dentro del grupo familiar

Programa

La base de los contenidos a desarrollar son las 5 claves de la inocuidad de los alimentos postulados por la OMS para EGB3 y la 1er clave de la OMS para Nivel inicial.

Partiendo de esto se desarrollaron programas con los recursos pedagógicos y metodológicos adecuados para las edades de los alumnos. Se planificaron actividades acordes y materiales didácticos oportunos para el desarrollo de las clases.

Metodología

- 7 clases de duración
- Lo desarrolla el docente en el salón de clases,
- Se entrega programa, manual de contenidos y material didáctico
- Metodología: teórico – práctica, con la aplicación de dinámicas participativas para la construcción colectiva del conocimiento

8.2 Programa de enseñanza polimodal

8.2.1 Proyecto programa de enseñanza

Continuando con el desarrollo de Programas de prevención que hacen a la salud en general y a la seguridad de los alimentos en particular, diseñamos un programa que contiene todos los contenidos del curso para manipuladores de alimentos, adecuando las actividades y recursos para ser desarrollado en el último año del polimodal.

El curso para manipuladores de alimentos es actualmente obligatorio bajo Ley 18284-Código Alimentario Argentino, para todos aquellos que desempeñan actividades relacionadas con el rubro alimentario y a la vez es requisito para la obtención del carnet de manipulador de alimentos.

Nuestra propuesta, conjuntamente con el INPPAZ/OPS/OMS, es que Gálvez fuera la primera localidad del país donde los alumnos egresados del polimodal, finalicen sus estudios obteniendo paralelamente el certificado de manipulador de alimentos. Esto no sólo reportará utilidad para aquellos que se relacionen laboralmente con el alimento, sino para todos los alumnos, ya que les estaremos acercando una caja de herramientas fundamentales para el cuidado de la propia salud como así también la familiar.

Nuestro objetivo a largo plazo es poder trabajar en forma conjunta con el Ministerio de Educación de la Nación, para que el desarrollo de los con-



Nivel Inicial, finalización actividad



Material didáctico en goma espuma para Nivel Inicial





Curso Manipulador de Alimentos 3º Polimodal

tenidos del curso para manipuladores de alimentos forme parte de la currícula obligatoria en todas las escuelas el país.

Este proyecto innovador tiene como público primario a jóvenes de entre 17 y 18 años asistentes al 3er. año polimodal como integrantes protagonistas de la cadena agroalimentaria.

Este programa también se estructuró en fases.

Por vía electrónica los equipos técnicos desarrollaron el programa de clases, adecuando metodologías y materiales didácticos y conservando los contenidos completos del curso de manipulación higiénica de los alimentos que se dicta para elaboradores, comerciantes, amas de casa y

vecinos en general en el CeDA.

Luego ese material fue enviado a los docentes y se realizó un taller con los profesores, donde a manera de roll-playing, se trabajaron los temas previstos en el programa de capacitación.

A lo largo del año lectivo los profesores desarrollaron las actividades, contando en todo momento con el apoyo del CeDA.

Los materiales que se obtuvieron como resultado del trabajo conjunto son:

- Guía de actividades para profesores
- Recursos para las clases: posters, fichas técnicas, etc.

Personal del área educativa del Centro concurre cuando el docente finaliza el desarrollo del curso, y utilizando el instrumento de evaluación diseñado para el curso de manipulación, se administra a los alumnos la evaluación final, como requisito para la obtención de la certificación. Los certificados son entregados en el acto de colación de grado de cada una de las instituciones educativas de la ciudad, resaltando la importancia y relevancia del proyecto.

8.2.2 Modelo para la capacitación básica y habilitación de manipuladores

Objetivos

- Identificar a los alimentos como fuente de una vida saludable
- Internalizar las 5 claves de inocuidad de alimentos desarrollada por la OMS.
- Valorizar el papel que cumplen los principales hábitos personales y estilos de vida en la protección de la salud
- Generar cambios de hábitos personales y estilos de vida vinculados a la manipulación de alimentos
- Iniciar un compromiso responsable de los alumnos en el manejo higiénico

Educativo

co de los alimentos y en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

Metodología

- 9 clases de duración.
- Lo desarrolla el docente en el salón de clases,
- Se le entrega programa, manual de contenidos y material didáctico
- Metodología: teórico – práctica, con la aplicación de dinámicas participativas para la construcción colectiva del conocimiento
- La evaluación del curso será administrada y evaluada por personal del Centro de Desarrollo Agroalimentario.

Esta evaluación habilitará a los alumnos como manipuladores de alimentos, recibiendo los mismos al finalizar el año el certificado correspondiente.

Programa

Cadena agroalimentaria. Seguridad alimentaria. Alimentación. Nutrición. Necesidades nutricionales según las edades.

Alteración de alimentos. Fuentes de contaminación. Microorganismos y sus implicancias en la contaminación. Donde se encuentran. Crecimiento y multiplicación. Factores que influyen en su crecimiento.

Rol del manipulador de alimentos salud-enfermedad. Enfermedades transmitidas por los alimentos. Síntomas. Normas de prevención. Enfermedades más comunes.

Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura o Elaboración (BPM). Definición. Incumbencias usos y aplicación.

Las Buenas Prácticas de Manufactura o Elaboración (BPM). Programas de Limpieza y Desinfección (POES). Usos y aplicación. La importancia de la correcta higiene de las manos, superficies y utensilios.

8.3 Manejo seguro de alimentos

8.3.1 La Capacitación como eje de la transformación

La piedra basal del **Pilar Educativo** como eje de transformación, es el **Curso para Manipuladores de Alimentos**.

Históricamente, el momento de encuentro con el expendedor o elabo-



CADENA DE ENFERMEDAD

¿Cómo puede transmitir enfermedades un alimento a través de aguas contaminadas?



¿Cómo evitar la transmisión de enfermedades aguas contaminadas?

- Lavar frutas y verduras con abundante agua potable para sacarle la mayor cantidad de partículas por arrastre mecánico
- Sumergirlas luego durante 30 minutos en una solución con una cucharada soper de hipoclorito de sodio por 5 litros de agua.

CADENA DE ENFERMEDAD

¿Cómo puede transmitir enfermedades un alimento a través de



¿Cómo evitar la transmisión de enfermedades por el vínculo: manos sucias?

- Una persona con enfermedad infectocontagiosa no debe manipular alimentos.
- Lavarse las manos antes de manipular cualquier alimento.
- Puede haber enfermedad sin síntomas.

Material didáctico Curso Manipulador de Alimentos

La gente transgrede no porque quiere sino porque la educación es el único camino hacia un ciudadano responsable

rador de alimentos es en la instancia de la auditoría. Se le marcan los equívocos y la manera de mejorar la manipulación de los alimentos para que estos no se conviertan en potenciales fuentes de enfermedad; sin embargo, la falta de comprensión y por ende la ausencia de compromiso hacen que el sistema no avance.

Esta forma de trabajo no resulta eficiente, nadie asume la importancia de su rol en la conservación de la inocuidad de los alimentos, impidiendo el ingreso de los aprendizajes a la cultura de su vida cotidiana

En líneas generales las poblaciones tienden a sostener en el discurso popular la responsabilidad irreductible del Estado en la protección de los consumidores en el tema alimentos, la necesidad de la vigilancia continua como metodología de control, obturando cualquier posibilidad de apropiación de los conocimientos, por ende el momento de las auditorías.

La base en que se sostiene la idea de un área enfocada fuertemente hacia la capacitación es que la gente transgrede no porque quiere, sino porque no sabe. En este marco se plantea la educación como generadora y motorizadora del crecimiento como único camino posible hacia un ciudadano responsable del cuidado de su propia salud y la de los otros por medio de una correcta manipulación de los alimentos.

Dentro de la concepción filosófica que da origen al curso se enfatiza lo gratuito como garante del acceso popular al conocimiento científico; saber no es propiedad de unos pocos, sino que la capacitación excede los ámbitos formales, no se circunscribe a las paredes de un edificio escolar, sino que transita por todos los espacios sociales y culturales como productores de saberes.

Con el apoyo del centro comercial, el sindicato de amas de casa, vecinales y otras entidades intermedias, en el **año 1994** nace por **Ordenanza municipal** el 1er. curso de capacitación en **Manipulación Higiénica de los Alimentos**, dirigido fundamentalmente a elaboradores, comerciantes y transportistas de alimentos, siendo en este primer momento de carácter optativo

Desde el inicio a la actualidad el Curso para manipuladores de alimentos va a sufrir modificaciones; a la vez que aumenta el grado de valoración y aceptación de la comunidad.

Las capacitaciones se renuevan: se le suma a lo técnico todas aquellos aportes del saber popular, haciendo jugar lo científico articulado dentro de la realidad cultural y social. Esto implica sujetos que piensan y construyen problemáticas que no se quedan en el plano de lo pura teoría, sino que la convierten en un instrumento valioso para reformular y repensar constantemente la práctica cotidiana, generándose un movimiento dialéctico entre ambas, enriqueciéndose mutuamente. La situación de enseñanza – aprendizaje enfocada como un proceso dinámico que lejos de iluminar a un “otro que no sabe”, propiciaba el encuentro y el intercambio, generando un espacio para aprender compartido por todos los actores del proceso.

**CURSO PARA
MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

Duración: 5 días
(martes, miércoles, jueves, viernes y lunes)

a lashs. en el CeDA
COMIENZA:/...../.....

Certificado con validez Provincial
TOTALMENTE GRATUITO !!

INFORMES E INSCRIPCIÓN:
Centro de Desarrollo
Agroalimentario:
Lisandro de la Torre 222 - Gálvez
Tel: 03404 - 480100
de 7 a 13 hs.



Municipalidad de Gálvez

8.3.2 Curso Manipulación Higiénica de los Alimentos

Fundamentación

El curso brinda los conceptos básicos de nutrición, higiene y buenas prácticas que el manipulador debe comprender y aplicar para el manejo seguro de los alimentos contribuyendo de este modo a la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.

Objetivos

Al finalizar el curso los manipuladores serán capaces de:

- Conocer el valor nutritivo, su conservación y las formas de preparación de los mismos a fin de que la prestación brindada cubra las necesidades de los niños y adultos, y llegue en las mejores condiciones higiénico - nutricionales.
- Aplicar las 5 claves de la OMS para la inocuidad de los alimentos
- Asumir el compromiso en el manejo seguro de los alimentos y en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Responsabilizarse personalmente en el cuidado de la salud

Programa

■ Derecho a la Seguridad Alimentaria y a la Inocuidad Alimentaria

- Cadena agroalimentaria

■ Importancia de la Manipulación de Alimentos

- Conceptos sobre salud
- Seguridad alimentaria
- Inocuidad alimentaria

■ Alimentación Saludable

- ¿Qué es un alimento?
- ¿Qué le aportan los alimentos al organismo?
- Funciones de los alimentos
- Funciones de los nutrientes
 - Vitaminas
 - Minerales
 - Agua
 - Hidratos de Carbono
 - Grasas
 - Proteínas
- Pérdidas de nutrientes



Curso teórico-práctico



Alumnos polimodal en evaluación curso de manipulación de alimentos



Curso de encurtidos



Actividad participativa
Claves para proteger los alimentos

Fuentes de Contaminación

- Contaminación física
- Contaminación química
- Contaminación biológica
- ¿Qué son los microorganismos?
- Mecanismos de contaminación

Claves para proteger los alimentos

- **Clave: Separa los alimentos crudos de los cocidos**
- **Contaminación Cruzada**
- **Clave: Cocina completamente los alimentos.**
- **Clave: Mantén los alimentos a temperaturas adecuadas.**
 - Alimentos de alto y bajo riesgo epidemiológico.
 - Factores de crecimiento microbiano
 - Temperatura
 - pH
 - Disponibilidad de agua
 - Oxígeno
 - Nutrientes
 - Solutos

Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

- Cadena de transmisión de ETA
- Síntomas de ETA mas comunes

Clave: Mantenga la limpieza y Desinfección.

- Productos de limpieza y desinfección
- Procedimiento de limpieza y desinfección
- Correcto lavado de manos
- Hábitos higiénicos

Clave: Utiliza agua y materias primas seguras

- Compra de Alimentos
- Rotulación de Alimentos

Programas y sistemas de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos

- Buenas prácticas agropecuarias
- Buenas prácticas de manufactura
 - Reglas básicas para las buenas prácticas
 - Almacenamientos de alimentos
 - Distribución en heladera
 - Descongelación de alimentos
 - Condiciones higiénico sanitarias para manipular alimentos
 - Basura y desperdicios
 - Transporte y distribución de alimentos
 - Preparación de alimentos

HACCP

- Principios del HACCP

Metodología

- Se desarrolla en una semana alcanzando un total de 10 hs.
- Contempla 5 módulos.
- Metodología: teórico – práctica, con la aplicación de dinámicas participativas para la construcción colectiva del conocimiento
- Material de estudio: **“Diario de la Inocuidad”**, con los contenidos propios del curso.
- Aprobación: por evaluación final escrita
- Totalmente gratuito

9) Nombre cuatro acciones que NO DEBE realizar un manipulador de alimentos a la hora de elaborar

1..... 2.....
3..... 4.....

10) Ordene de "1 al 5" los pasos a seguir para una correcta "limpieza y desinfección" de manos

☐ Uso de desinfectante ☐ Enjuague ☐ Frotado con agua y jabón ☐ Secado ☐ Cepillado

11) Marque con una X los factores que favorecen la multiplicación de bacterias

☐ Agua	☐ Oxígeno	☐ Temperatura ambiente
☐ Alcohol	☐ Vinagre	☐ Viento
☐ Alimentos	☐ Tiempo	☐ Temperatura mayor a 70°C

12) Coloque Antes (A) o Después (D) según corresponda

Me lavo las manos...

☐ Ir al baño	☐ Cambiar pañales	☐ Cocinar
☐ Comer	☐ Retirar basura	☐ Rasarse la cabeza
☐ Tocar mascotas	☐ Sonarse la nariz	☐ Manipular alimentos crudos

13) ¿Con qué temperatura relaciona Ud. a?

1) Sobres de asado

5°C ☐	20°C ☐	37°C ☐	75 °C ☐	100°C ☐
------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	--------------------------------	--------------------------------

2) Microorganismos reproduciéndose rápidamente

5°C ☐	20°C ☐	37°C ☐	75 °C ☐	100°C ☐
------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	--------------------------------	--------------------------------

3) Pan del día

5°C ☐	20°C ☐	37°C ☐	75 °C ☐	100°C ☐
------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	--------------------------------	--------------------------------

4) Hamburguesas sobre la plancha

5°C ☐	20°C ☐	37°C ☐	75 °C ☐	100°C ☐
------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	--------------------------------	--------------------------------

5) Verduras hiniendo

5°C ☐	20°C ☐	37°C ☐	75 °C ☐	100°C ☐
------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	--------------------------------	--------------------------------

Centro de Desarrollo Agroalimentario Municipalidad de Salvez

1. Pcia. de Tarija 399 - Pabellón - Tel. 0942481818 - Correo electrónico: marta@regional.mtas.ar

Evaluación curso manipuladores de alimentos

Fecha/...../.....

Apellido y nombre

1) Los microorganismos mueren por encima de:

☐ 70°C

☐ 48°C

☐ 33°C

2) Coloque una A/B dependiendo de que sea de alto o bajo riesgo

☐ Sandwich triple

☐ Empanadas frías

☐ Carne jugosa

☐ Salamis

☐ Calabaza hervida

☐ Huevos rellenos

☐ Sopa de arroz

☐ Huevos fritos

☐ Flan casero

3) ¿Un pollo crudo, se puede colocar junto a alimentos listos para comer sin riesgo? ¿Por qué?

SI ☐ NO ☐

4) ¿La leche sin pasteurizar (también llamada "leche de campo") es más saludable y contiene menos bacterias que la leche pasteurizada? Explique por qué

SI ☐ NO ☐

5) De cuatro características de un pescado en buen estado

..... 2 3 4

6) De tres características de un producto enlatado que no esté apto para su consumo

..... 2 3

Capillado

7) ¿Dónde deben descongelarse los alimentos para evitar que se contaminen o que pierdan sustancias nutritivas?

☐ Debajo del "chorro de agua" de la canilla

☐ En la heladera

☐ A temperatura ambiente

8) ¿A qué temperatura conservaría ud. estos alimentos para consumirlos al día siguiente?

Alimento	Temp. Ambiente	Heladera (5°C)	Freezer (-18°C)
Leche en Sachet			
Pescado congelado			
Mani			
Huevos			
Carné cocida			
Leche larga vida (abierta)			

8.3.3 Marco legal

El marco legal de referencia se encuentra explícito en el capítulo legales, y es el siguiente:

- **Ordenanza Nro. 2633/04** Curso para manipuladores de alimentos



Tapa y contratapa
Diario de la Inocuidad

8.4 Revalidación bajo sistema informático

8.4.1 Generalidades

Con el objetivo de seguir mejorando la calidad de servicio de capacitación y estando una vez más a la vanguardia, se implementó un nuevo sistema de revalidación del carnet y curso de manipulador.

Este nuevo sistema establece por 3 años la validez del carnet de manipulador, siendo requisito indispensable para renovación del mismo, que el manipulador de alimentos realice una nueva evaluación donde acredite sus conocimientos acerca de las medidas de higiene necesarias para asegurar un alimento inocuo.

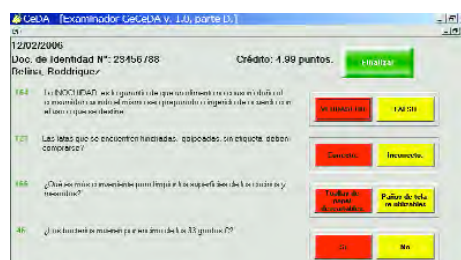
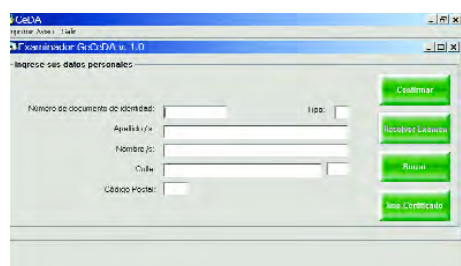
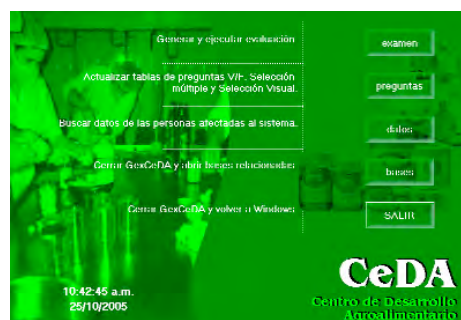
8.4.2 Sistema de evaluación

La evaluación se realiza en forma digital, (via computadora) a través de un muy sencillo programa de elecciones múltiples, por lo cual no es requisito indispensable saber computación, ya que sólo se pulsa un botón para realizar las elecciones como respuestas a las preguntas o afirmaciones que de forma aleatoria se le van presentando al manipulador a través de diferentes pantallas.

Si la persona no accede al puntaje mínimo para aprobar el examen, tendrá 30 días para repasar los contenidos del curso y volver por una segunda oportunidad para realizar la evaluación. Si en la segunda oportunidad otra vez no accede a los requisitos mínimos, deberá realizar nuevamente el curso presencial.

8.4.3 Gestión

Hemos adoptado un sistema de asignación de turnos de examen que llega a través de una nota al manipulador conjuntamente con el material de estudio, diario de la inocuidad, el cual contiene de una forma sencilla y con recursos gráficos todos los contenidos del curso de manipulador para su repaso.



Pantallas programa de Revalidación curso manipulador de alimentos

Educativo

De no concurrir la persona a realizar el examen, se le otorga un segundo turno y, de no asistir en esta segunda oportunidad se le enviará una última nota de aviso donde se le hace saber que ya se encuentra fuera de la norma legal vigente y es pasible de sanción.

Usted ha respondido las preguntas correspondientes al Examen de revalidación del
Curso de Manipulación Higiénica de los Alimentos
obteniendo un total de 92 % de preguntas aprobadas.
(El porcentaje requerido para aprobar asciende al 80%, por lo tanto usted aprobó el examen.)

**Centro de Desarrollo Agroalimentario
Municipalidad de Gálvez**

Por el presente se deja constancia que
Raúl Lorenzo Oscar Bessonart ,DNI 6305435
Ha aprobado el examen con un 92%, correspondiente a la revalidación por 3 años, (hasta el 4 de Julio de 2009), del
Curso de Manipulación Higiénica de los Alimentos
Gálvez, 20 de Marzo de 2007.

Modelo certificado aprobación revalidación

Usted ha respondido las preguntas correspondientes al Examen de revalidación del
Curso de Manipulación Higiénica de los Alimentos
obteniendo un total de 8 % de preguntas aprobadas.
El porcentaje requerido para aprobar asciende al 80%, por lo tanto usted NO aprobó el examen.

¡NO SE DESANIME!

Le sugerimos revea los contenidos del cuadernillo de MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS.

Lo esperamos dentro de un mes para que realice nuevamente el intento, de no aprobarlo en esta segunda instancia, Ud. deberá realizar nuevamente el
CURSO DE CAPACITACION.

**Centro de Desarrollo Agroalimentario
Municipalidad de Gálvez**

Modelo Constancia No aprobación de validación revalidación

Centro de Desarrollo Agroalimentario
Municipalidad de Gálvez

Gálvez, de de 2007

Dr.
Dn.

COMUNICACIÓN ÚNICA

Como es de su conocimiento la realización del **Curso de Manipulación Higiénica de los Alimentos** resulta fundamental para la producción de alimentos seguros, promoviendo la productividad de una Entidad Municipal. El presente está avalado por Ley 16264/04 C.A., Ordenanza Nro. 2633/2004, y Ordenanza de Nro. 2671/04.

Este curso habilita a la obtención al **Carnet de Manipulador** correspondiente obligatorio para todas aquellas que realicen actividades en el rubro alimentos.

La fecha asignada para que usted realice el curso
de a de de 2007.

Si no pudiera asistir, deberá acercarse al CdA antes de la fecha asignada, para coordinar la primera instancia de capacitación, ya que de no cumplimentar con el Curso, se encuentra Ud. fuera del marco legal vigente.

Atentamente

Centro de la Tiza 122
Tel. 0555-65700
Gálvez, 2007. Gálvez, Gálvez

Nota Comunicación única curso de manipulación higiénica de los alimentos

**Centro de Desarrollo Agroalimentario
Municipalidad de Gálvez**

1. Pta. la Tiza 122 - Gálvez - Tel. 0555-65700 - Correo electrónico: carta@mgad.com.ar

**Turnos de revalidación carnet de manipuladores de alimentos. Ord. 2633/04
MES**

Martes	Hora	Apellido	Nombre	Comercio	Dirección	EMP.	1er.	2do.	U.	RES.
7:30										
7:45										
8:00										
8:15										
8:30										
8:45										

Martes	Hora	Apellido	Nombre	Comercio	Dirección	EMP.	1er.	2do.	U.	RES.

Consejo Féd. Doc. de Identidad N° 17094011
Fecha: 29/11/2008 / Hora del examen al inicio: 09:30 D' a.m.

Preguntas para A. selección visual:

a) 812 ¿Cuál de estos alimentos puede conservarse a temperatura ambiente?
Opción 1 -> Puntaje: 1 / Respuesta: 0
Opción 2 -> Puntaje: -0.33 / Respuesta: -0.33
Opción 3 -> Puntaje: 0.33 / Respuesta: -0.33

b) 176 Un caso común para el control de sus tipos ¿qué no haría o permitiría de las indigestos?
Opción 1 -> Puntaje: 0.33 / Respuesta: 0
Opción 2 -> Puntaje: 0.33 / Respuesta: 0.5
Opción 3 -> Puntaje: 0.33 / Respuesta: 0.5

c) 173 ¿Dónde lavarse las manos después de ...?
Opción 1 -> Puntaje: 0.33 / Respuesta: 0.33
Opción 2 -> Puntaje: 0.33 / Respuesta: -0.33
Opción 3 -> Puntaje: 0.33 / Respuesta: 0.33 -> Puntaje Parcial: 0.33

Preguntas para B. selección visual:

d) 785 ¿Cuál de estos alimentos es de mayor riesgo?
Opción 1 -> Puntaje: 0.5 / Respuesta: 0.5
Opción 2 -> Puntaje: 0.5 / Respuesta: -0.33
Opción 3 -> Puntaje: -0.33 / Respuesta: -0.33

e) 932 ¿Cuál de estos alimentos es de mayor riesgo?
Opción 1 -> Puntaje: 0.33 / Respuesta: 0.33
Opción 2 -> Puntaje: 0.33 / Respuesta: 0.33
Opción 3 -> Puntaje: 0.33 / Respuesta: 0.33

f) 866 Indique si la afirmación es correcta o incorrecta.
Opción 1 -> Puntaje: 0.5 / Respuesta: -0.5
Opción 2 -> Puntaje: 0.5 / Respuesta: 0
Opción 3 -> Puntaje: 0.5 / Respuesta: 1 -> Puntaje Parcial: 0

8.4.4 Marco legal

El marco legal de referencia se encuentra explícito en el capítulo legales, y es el siguiente:

- **Ordenanza Nro. 2633/2004** Manipulación higiénica de alimentos.

8.5 Calidad y buenas prácticas de manufactura

8.5.1 Taller para su implementación

Fundamento

Los consumidores se han convertido progresivamente en un grupo cada vez más exigente respecto de los productos que consume. En el momento de adquirir un alimento, siempre se esperan encontrar tres cosas: calidad, seguridad-inocuidad e integridad económica.

El logro de un producto seguro y su sostenibilidad en el tiempo es posible con implementación del programa de **Buenas prácticas de manufactura**, en tanto etapas y procedimientos generales que mantienen bajo control las condiciones operacionales dentro de un establecimiento que permita cumplimentar los procesos planificados para la producción de alimentos seguros.

Objetivos

Al finalizar el curso los participantes serán capaces de:

- Utilizar herramientas que contribuyan a la producción de alimentos seguros.
- Adecuar e implementar procedimientos de BPM para el funcionamiento de sus establecimientos elaboradores y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.
- Aplicar el concepto de análisis de peligros y puntos críticos de control.

Programa

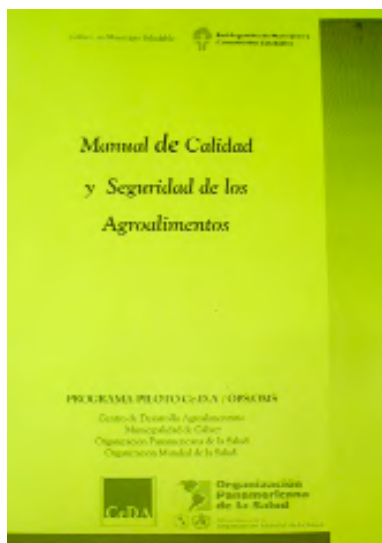
Introducción a las Buenas prácticas. Importancia de la toma de conciencia y la necesidad del cambio de actitud. Buenas prácticas agropecuarias/ Buenas prácticas manufactura. Importancia de la distribución de roles y responsabilidades. Aplicación de procedimientos y la importancia de trabajar en equipo. Diagrama de Responsabilidades.

Criterios para tener en cuenta: sentido de utilización, sentido del orden, sentido de limpieza, sentido de estandarización, sentido de disciplina.

Condiciones edilicias y de equipamiento

Procedimientos:

- Recepción materia prima e insumos.
- Almacenamiento.
- Desperdicios y deshechos.
- Manejo Integrado de plagas.
- Monitoreo agua / tanque.
- Transporte.



Tapa Manual de calidad y seguridad de los agroalimentos

Programa de limpieza y Desinfección

Conceptos peligro – riesgo. Procedimientos de Elaboración. Gestión de Inocuidad del Producto (GIP)

Procedimientos capacitación continua.

Registros. Rastreabilidad

Introducción al concepto de Calidad – Política de Calidad

Metodología

- Contempla 4 jornadas.
- Un encuentro semanal de 3 horas.
- Metodología: teórico – práctica, con la aplicación de dinámicas participativas para la construcción colectiva del conocimiento.
- Material de trabajo: Procedimientos e instructivos.
- Aprobación: Adaptado de instructivos/procedimientos y registros, e implementación de los mismos. Evaluación en el tiempo.

8.5.2 Marco legal

El marco legal de referencia se encuentra explícito en el capítulo legales, y es el siguiente:

- **Decreto Nro.: 2127/01** Implementación de la carpeta municipal de las Buenas prácticas de manufactura, limpieza y desinfección.
- **Decreto Nro.: 2126/01** Implementación de principios del sistema HACCP

8.6 Cursos cortos

8.6.1 Cursos de elaboración

Fundamentación

El Programa agroalimentario regional tiene por objetivo principal, generar las condiciones para que nuestra región aproveche de la mejor manera las oportunidades que surgen de sus ventajas naturales y culturales para así generar el crecimiento económico de nuestra ciudad, produciendo alimentos sanos, nutritivos y seguros.

El mismo está destinado a la capacitación de recursos humanos que cuenten con los instrumentos necesarios para planificar, presupuestar, elaborar y comercializar productos alimenticios artesanales bajo estrictas normas de calidad y seguridad de los alimentos.



Cursos cortos de elaboración.
Fábrica de CeDA



Cursos cortos de elaboración



Cursos cortos de elaboración

Temas

- Dulces, jaleas, mermeladas y frutas confitadas
- Encurtidos y escabechados
- Derivados Lácteos

Objetivos

Al finalizar el curso el asistente será capaz de:

- Elaborar un producto alimenticio de calidad bajo normas de seguridad
- Producir alimentos seguros
- Obtener conocimientos sólidos para poder llevar adelante micro-empresas familiares
- Desempeñarse en relación de dependencia en el rubro alimentos como mano de obra calificada

Programa

Características de las materias primas. Principios generales. Clasificación. Caracteres organolépticos. Procesos de acondicionamiento y almacenamiento. Alteraciones. Contaminantes. ¿Por qué se alteran los alimentos? Agentes que provocan la alteración de los alimentos. Causas biológicas. Factores que influyen en el crecimiento microbiano. Causas químicas. Causas físicas ¿Cómo llegan los contaminantes a los alimentos? Métodos de conservación: conservación por calor, conservación por frío, conservación por disminución del pH. Técnicas de análisis en las distintas etapas del proceso. Los procesos de elaboración. Rotulación y envases. Cálculo de costos. Introducción a las Buenas prácticas de manufactura. Disposiciones legales Código alimentario argentino

Metodología

- Duración 4 meses
- Presencial: Un encuentro semanal de 2 horas
- Semi-presencial: un encuentro mensual de 4 hs.
- Metodología: teórico – práctica
- Prácticas en laboratorio
- Prácticas en sala de elaboración
- Material de estudio: cuadernillos
- Aprobación: Evaluaciones parciales y trabajo final

8.6.2 Curso de Gestión de Servicios Alimentarios

Fundamentación

El surgimiento de instituciones que brindan servicios que incluyen la gastronomía, como los hogares para adultos mayores, instituciones de salud, comedores comunitarios, comedores escolares, etc. marcan la necesidad de la formación de recursos humanos capacitados para la gestión y supervisión de elaboración de menús. Es fundamental que el personal encargado de programar los planes alimentarios cuenten con las herramientas teórico-prácticas que le permita planificar alimentos sanos, nutritivos y seguros.

Objetivos

Al finalizar el curso el alumno será capaz de:

- Realizar una adecuada selección y elaboración de los productos en función de la calidad nutricional y la inocuidad
- Planificar menús según las necesidades nutricionales del grupo al cuál va dirigido
- Aplicar buenas prácticas de elaboración en el desarrollo de sistemas de alimentación eficientes

Programa

Los alimentos. Importancia de una buena alimentación. Nutrientes. Clasificación. Aptitud de los alimentos. Clasificación. Composición física y química. Rotulación.

Contaminantes y conservación de alimentos. Agentes que provocan la alteración. Causas biológicas, químicas y físicas. Factores que influyen en el crecimiento microbiano, esterilización y desinfección. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Conservación.

Introducción a los pre-requisitos. Buenas prácticas agrícolas (BPA) Buenas prácticas de manufactura (BPM). Higiene personal. Programa de limpieza y desinfección. Higienización de las industrias elaboradoras de alimentos. Requisitos generales para limpieza de utensilios y equipos. Implementación de un Programa de limpieza y desinfección 1) ¿QUÉ limpiar y desinfectar?, 2) ¿CUÁNDO limpiar y desinfectar? 3) ¿CÓMO limpiar y desinfectar?, 4) ¿CON QUÉ limpiar y desinfectar, 5) ¿QUIÉN limpia y desinfecta? Errores habituales en la limpieza y desinfección. El Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control. (HACCP).

Nutrición. Principios nutritivos. Hidratos de carbono. Proteínas. Grasas. Vitaminas. Minerales. Agua. Factores que influyen en los hábitos alimentarios y su modificación. Influencia de la edad y el sexo. Valores sociales de los alimentos. Planificación de menús, factores de calidad y



Clase práctica CeDA

Le reconocemos a la comunidad un rol protagónico, que es quien en última instancia, reprocesará las propuestas de los profesionales y técnicos construyéndolas y deconstruyéndolas conjuntamente, creando en la vida diaria situaciones potenciales de salud y de enfermedad



Taller para formador de formadores

económicos en la selección de alimentos. Diseño de listas de comidas. Factores a considerar para la programación de comidas. Compra de Alimentos. Necesidades según las edades.

Charlatanismo nutricional.

Metodología

- Duración 4 meses
- Presencial: Un encuentro semanal de 2 horas
- Semi-presencial: un encuentro mensual de 4 hs.
- Metodología: teórico – práctica
- Material de estudio: cuadernillos
- Aprobación: Evaluaciones integradoras de aplicación final

8.6.3 Curso para formador de formadores en manipulación higiénica de los alimentos

Fundamentación

La salud es mundialmente reconocida como un derecho social básico, donde el Estado aparece como garante.

Sin embargo las diferencias sociales en el ámbito de la salud se siguen marcando entre los diferentes grupos que componen la sociedad. Frente a esto, desarrollar y extender un **Programa de Prevención en Enfermedades Transmitidas por los Alimentos**, donde se sumen los esfuerzos del Estado, las entidades intermedias y la comunidad, aparece como la opción adecuada para organizar respuestas viables frente a la problemática de la incidencia y aparición de las ETA.

En lo que a prevención atañe, le reconocemos a la comunidad un rol protagónico, que es quien en última instancia, reprocesará las propuestas de los profesionales y técnicos construyéndolas y deconstruyéndolas conjuntamente, creando en la vida diaria situaciones potenciales de salud y de enfermedad.

Capacitar a nuevos formadores, para que luego multipliquen la capacitación en su área de influencia, es lo que le otorgará consistencia a un Programa de prevención en enfermedades transmitidas por los alimentos y será lo que posibilite la creación de una red de salud alimentaria, que cada población, institución y/u organismo cuente dentro de su organización con un referente capacitado para formar a nuevos interesados.

Educar, hacer lazo, crear red, una vía que posibilitará que el trabajo que hoy genera el cambio, se mantenga y proyecte en el tiempo.

Objetivos

- Brindar una capacitación consistente y adecuada para formar nuevos capacitadores en Manipulación Higiénica de los Alimentos
- Asegurar el fortalecimiento de la Seguridad Alimentaria, a través de recursos humanos capacitados para la transmisión de saberes que hagan al sostenimiento del Sistema.

Programa

■ Parte 1: Generalidades

- Importancia de la manipulación de alimentos
- Cadena agroalimentaria seguridad alimentaria
- Funciones de los gobiernos, elaboradores y consumidores

■ Parte 2: Alimentación saludable

- Alimentación y nutrición
- ¿Qué es un alimento?
- ¿Qué le aportan los alimentos al organismo?
- Clasificación de los alimentos
- Gráfica de grupos de alimentos
- Gráfica de la alimentación saludable
- 10 Consejos para una alimentación saludable
- Necesidades nutricionales según las distintas etapas de nuestra vida

■ Parte 3: Alteración de los alimentos

- Alimentos genuino, alterado, adulterado, contaminado y falsificado
- Fuentes de contaminación
- Mecanismos de contaminación
- Factores que intervienen en la contaminación de los alimentos
- ¿Qué son los microorganismos?
- Crecimiento y multiplicación
- Tipos de alimentos. Alto riesgo. bajo riesgo
- Factores que influyen en el crecimiento microbiano
- Factores que favorecen la contaminación por sustancias químicas

■ Parte 4: Enfermedades transmitidas por los alimentos

- Conceptos sobre salud y enfermedad
- ¿Qué dice la OMS sobre las ETA?
- Tipos de enfermedad
 - Infecciones transmitidas por alimentos
 - Intoxicaciones causadas por alimentos
 - Toxi-infección causadas por alimentos
 - Síntomas



Experiencia contaminación cruzada

Asegurar el fortalecimiento de la seguridad alimentaria, a través de recursos humanos capacitados para la transmisión de saberes que hagan al sostenimiento del sistema



Trabajo práctico en laboratorio

- Enfermedades mas comunes transmitidas por los alimentos.
 - Salmonella spp
 - Escherichia coli
 - Bacillus cereus
 - Staphylococcus aureus
 - Clostridium botulinum
 - Triquinelosis
 - Intoxicaciones con Sustancias Químicas

■ Parte 5: Buenas prácticas de manufactura- Programas de limpieza y desinfección- HACCP

- Introducción a las buenas prácticas de manufactura o elaboración
- Prácticas higiénicas para la manipulación de alimentos
- El almacenamiento de los alimentos
- La basura
- El transporte y la distribución de los alimentos
- Preparación culinaria de los alimentos
- Programa de limpieza y desinfección
- Implementación programa de limpieza y desinfección
 - Pre-operacional
 - Operacional
 - Implementación y monitoreo
 - Acciones correctivas
 - Errores habituales en la limpieza y desinfección
- Historia HACCP
- Principios del Sistema HACCP- Definiciones
 - Principio 1: Análisis de peligros
 - Principio 2: Puntos críticos de control
 - Principio 3: Limites críticos
 - Principio 4: Vigilancia de los PCC
 - Principio 5: Acciones correctivas
 - Principio 6: Verificación plan HACCP
 - Principio 7: Documentación y registros.
- Cinco claves para la Inocuidad de los Alimentos
 - Clave 1: Mantener la limpieza
 - Clave 2: Separar los alimentos crudos de los cocidos
 - Clave 3: Cocinar completamente los alimentos.
 - Clave 4: Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas.
 - Clave 5: Utilizar agua y materias primas seguras

Metodología

- Se desarrolla en 3 **Jornadas intensivas de 7 hs.** distribuidas en turno mañana y tarde
- Duración total 20 hs reloj
- Contempla 5 módulos.
- Metodología: teórico – práctica, con la aplicación de dinámicas participativas para la construcción colectiva del conocimiento
- Material de estudio: **“Manual para Formador de Formadores”**, publicado por la Red de cooperación entre municipios y comunas en seguridad alimentaria y desarrollo productivo, con los contenidos propios del curso.
- Aprobación: por evaluación final escrita



Curso BPM

8.7 Producción y Consumo de Alimentos de la Huerta

8.7.1 Marco General

Desde fines del año 1995 el Centro de Desarrollo Agroalimentario, comienza a trabajar en forma conjunta con el INTA Pro-huerta.

El proyecto apunta a estimular la producción de alimentos de la huerta para consumo familiar, favoreciendo tanto el consumo de verduras y hortalizas frescas, como así también contribuyendo a mejorar la economía hogareña

Se comenzó realizando dos capacitaciones anuales programadas, abiertas a la comunidad y de forma gratuita, concluyéndose con la entrega de semillas para la producción.

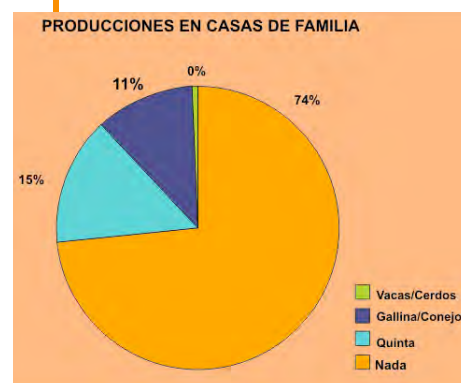
- Producción huerta orgánica temporada primavera verano
- Producción huerta orgánica temporada otoño invierno

En el año 1998 el CeDA realiza la encuesta sobre hábitos alimenticios y conductas de peligro, donde se obtuvieron datos reales respecto del porcentaje de huertas familiares y de producción de gallinas y conejos para consumo existentes en la ciudad, obteniéndose valiosos datos.

Con los datos obtenidos se concluyó que la producción en casas de familia era muy por debajo del número esperado, teniendo en cuenta, que en Gálvez, por sus características urbanas, es mucho mayor el porcentaje de familias que poseen patio apropiado para la producción.

Se comienza a trabajar en forma conjunta con el PAMI Gálvez y a las capacitaciones anteriores se suman dos nuevas propuestas:

- Recuperación de semillas
- Control integrado de plagas



Datos encuesta producciones en casas de familia



Huerta barrio Alta del Norte

Posteriormente y según las necesidades de los vecinos se realizaron nuevos encuentros donde se abordaron los siguientes temas:

- Producción de plantas aromáticas y medicinales
- Confección de herramientas para la huerta

Desde el año 2001 y en colaboración con el Centro de Educación Agropecuaria – CEA - de la localidad de San Genaro, se suman capacitaciones para la producción primaria de animales de la granja con posterior entrega de pollitas ponedoras.

- Cría casera de gallinas ponedoras
- Cría casera de conejos para carne

Actualmente, las huertas registradas en el CeDA y el PAMI Gálvez suman cerca de 80 huertas familiares, que alcanzan a más de 500 beneficiarios que poseen verduras frescas para el consumo.

8.7.2 Programa de estímulo de producción y consumo de alimentos de la huerta

Trabajo conjunto con PAMI e INTA Pro-Huerta

Fundamentación

El proyecto apunta a estimular la producción de alimentos de la huerta para consumo familiar, favoreciendo tanto el consumo de verduras frescas, como así también contribuyendo a mejorar la economía hogareña.

El valor por lo natural se ha ido perdiendo, olvidándonos que es la naturaleza la que nos provee de todo aquello que necesitamos para vivir y que nuestra función es acompañarla en su complejidad y aprender de ella.

Por otro lado, los efectos de la crisis, se traslucen claramente en nuestra alimentación. Cada vez es más difícil acceder a una dieta equilibrada si la población ignora que las hortalizas y verduras frescas poseen un alto valor nutricional para complementar una dieta balanceada, incrementándose su calidad y variedad.

Objetivos

- Incentivar la producción de productos de la huerta
- Fortalecer valores tales como: responsabilidad, solidaridad, cooperación, perseverancia, compromiso y respeto por la naturaleza.
- Mejorar la calidad de la alimentación de la población.



Huerteros barrio Capitán Bermúdez

Educativo

Capacitaciones

- Producción huerta orgánica temporada primavera verano
- Producción huerta orgánica temporada otoño invierno
- Recuperación de semillas
- Control integrado de plagas
- Producción de plantas aromáticas y medicinales
- Confección de herramientas para la huerta
- Cría casera de gallinas ponedoras
- Cría casera de conejos para carne

Metodología

- Duración 3 hs por capacitación
- Metodología: teórico – práctica
- Material de estudio: Cuadernillos de INTA Pro Huerta
- Gratuitas y abiertas a toda la comunidad, concluyéndose con la entrega de semillas para la producción

8.7.3 Programa para el consumo de frutas y verduras 3+2

Enmarcado en el Programa 5 al día Argentina

La campaña “5 AL DIA” comenzó en EE.UU. a raíz de las numerosas investigaciones que confirmaron la relación directa entre una alimentación rica en hortalizas y frutas de distintos colores y la disminución del riesgo de padecer enfermedades como cáncer y otras enfermedades crónicas no transmisibles.

Esta propuesta se llevó a cabo en cuarenta países del mundo y cuenta con el apoyo de importantes organizaciones internacionales relacionadas con la salud y la nutrición, como la OMS (Organización Mundial de la Salud) y la FAO (Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación).

El eslogan de la campaña “5 AL DIA” hace referencia a la importancia que tiene en los niños el consumo de un mínimo de 5 raciones diarias de frutas y hortalizas.

A nuestra versión local la hemos llamado **3 MAS 2** que implica tres porciones de frutas y dos de hortalizas y apelamos a el “**MAS**” pensando en el objetivo de **SUMAR: sumar salud, sumar instituciones, sumar esfuerzos, sumar nutrición, etc.**

A pesar de que en la Argentina abundan las frutas y las hortalizas, su consumo es bajo y no cubre las recomendaciones diarias emitidas por los



Capacitación huerta



programa de alimentación y salud

Isologo programa 3+2

programa de alimentación y salud



Frente y dorso del folleto tríptico Programa 3+2



Picnic saludable - Programa 3+2

organismos internacionales del ámbito de la salud. Los vegetales no tienen una fuerte presencia en nuestra cultura alimentaria.

No alcanza con hacer recomendación. Para lograr que nuestras ideas se inserten y desarrollen debemos trabajar en diferentes ámbitos:

- **Realizar acciones educativas entre los consumidores** para difundir los beneficios de una dieta que incluya cinco porciones diarias de frutas y hortalizas, especialmente entre los más chicos. Cuanto antes se inicien en una buena nutrición, mejor.
- **Difundir el mensaje de nutricionistas y médicos** que recomiendan, a través de sus organizaciones, el consumo de frutas y hortalizas como la mejor alternativa de la prevención para la salud.
- **Fomentar actividades relacionadas con la práctica de la huerta familiar y comunitaria y con un estilo de vida saludable.** Creemos que el consumo de frutas y hortalizas locales es una estrategia básica para enfrentar la emergencia social y alimentaria que los argentinos estamos atravesando.
- **Dentro del sector frutihortícola, establecer lazos entre productores, distribuidores y operadores** logísticos, tendientes a promover la información, el consumo y la competitividad de esta alternativa alimentaria.
- **Estimular la conexión y el trabajo conjunto** con entidades y organizaciones regionales de similares objetivos.

Objetivos

- 1- Divulgar los beneficios de una dieta equilibrada
- 2- Promover el consumo de frutas y hortalizas
- 3- Fomentar actividades relacionadas con la práctica de la huerta familiar y comunitaria
- 4- Favorecer la adquisición de hábitos alimentarios saludables poniendo énfasis en la educación alimentaria infantil
- 5- Prevenir la aparición de enfermedades en las futuras generaciones

Actores involucrados

- Centro de Desarrollo Agroalimentario-Municipalidad de Gálvez
- Cooperación técnica de lic. en nutrición
- Docentes de las instituciones educativas
- Expendedores de frutas y hortalizas
- Instituciones de referencia de la comunidad
- Medios de prensa y difusión
- Organizaciones locales

Actividades del programa Tres más Dos

• **Taller con docentes:** se coordinó con los docentes las diferentes actividades a realizarse en cada una de las escuelas. Tomando como base la propuesta de actividades del programa, cada institución se dio su propio desarrollo y se intercambiaron entre las instituciones actividades a través de la coordinación y asesoramiento del CeDA

• **Actividades en las escuelas:** se realizaron las más variadas actividades según la modalidad de cada una de las Instituciones, ya sea como tema específico en el área de naturales o como transversales a todas las asignaturas. A manera de ejemplo estas son algunas de las actividades realizadas:

- Construcción de carteles para salones y galerías sobre la importancia del consumo de frutas y verduras. Invitar a cocinar a abuelas dispuestas. Armar un recetario con recetas familiares
- Modelo de las frutas en cerámica de sal, llevando un mensaje a los hogares acerca de la importancia de incorporar mayor cantidad de frutas en el plan de alimentación diario.
- Distribución de "consejos útiles"(tarjetas ilustrativas decoradas por los alumnos) a otras salas del nivel a modo de información y concientización acerca de la importancia del consumo de frutas y hortalizas.
- Elaboración de una "quinta propia" para la cosecha de verduras y posterior consumo.
- Exposición de "platos creativos" elaborados por las familias.
- Implementar como colación una vez por semana el consumo de frutas en lugar de la merienda habitual.
- Trabajar conjuntamente con el programa de inocuidad de los alimentos, resaltando y afianzando los contenidos de las diferentes áreas integradas
- Dramatización de la poesía: "Se cayó un tomate".
- A mi cuerpo lo alimento bien. Diálogos
- Mensualmente realizar un merienda nutritiva (Ej: cereales, quesos, pan, galletitas, salvado, sándwich, manzana, naranja, dulce casero).
- Realizar licuados y cóctel de frutas.
- Visitar la verdulería y observar las cualidades de las frutas de estación.
- Los alimentos: "las frutas" recetario viajero.
- Del recetario extraer una receta y elaborarla en el jardín.
- Armar un kiosco de frutas secas.
- Visitar quintas con frutas para observar plantas y calidad del alimento
- Utilizar la fruta muy madura para hacer dulces.
- En los meses de temperaturas más altas variar la merienda tradicional por una fruta.



Modelo de acta compromiso participativa Programa 3+2

ENCUESTA PARA NIÑOS / ADOLESCENTES	
Hábitos de consumo de frutas y de hortalizas	
1. ¿Sexo?	13. ¿Cuáles son las tres frutas que menos te gustan?
2. Año que estás cursando:	14. ¿Cuáles son las tres hortalizas que menos te gustan?
3. ¿Cuál es tu domicilio?	15. ¿Cuáles son las tres frutas que más te gustan?
4. ¿A qué escuela perteneces?	16. ¿Cuáles son las tres hortalizas que más te gustan?
5. ¿Cuál es tu teléfono?	17. ¿Cómo acostumbras a comer las frutas?
6. ¿Cuál es tu peso?	18. ¿Cómo acostumbras a comer las hortalizas?
7. ¿Tu altura?	19. ¿Cómo acostumbras a comer las frutas y hortalizas?
8. ¿Cómo?	20. Te gustaría hacer una fruta para tener tus propias frutas y hortalizas?
9. ¿Cuándo acostumbras a comer frutas?	
10. ¿Cómo? (Cada día, 1 o 2 veces por semana, 3 o 4 veces por semana, 5 o 6 veces por semana, 7 o 8 veces por semana, 9 o 10 veces por semana, 11 o 12 veces por semana, 13 o 14 veces por semana, 15 o 16 veces por semana, 17 o 18 veces por semana, 19 o 20 veces por semana, 21 o 22 veces por semana, 23 o 24 veces por semana, 25 o 26 veces por semana, 27 o 28 veces por semana, 29 o 30 veces por semana, 31 o 32 veces por semana, 33 o 34 veces por semana, 35 o 36 veces por semana, 37 o 38 veces por semana, 39 o 40 veces por semana, 41 o 42 veces por semana, 43 o 44 veces por semana, 45 o 46 veces por semana, 47 o 48 veces por semana, 49 o 50 veces por semana, 51 o 52 veces por semana, 53 o 54 veces por semana, 55 o 56 veces por semana, 57 o 58 veces por semana, 59 o 60 veces por semana, 61 o 62 veces por semana, 63 o 64 veces por semana, 65 o 66 veces por semana, 67 o 68 veces por semana, 69 o 70 veces por semana, 71 o 72 veces por semana, 73 o 74 veces por semana, 75 o 76 veces por semana, 77 o 78 veces por semana, 79 o 80 veces por semana, 81 o 82 veces por semana, 83 o 84 veces por semana, 85 o 86 veces por semana, 87 o 88 veces por semana, 89 o 90 veces por semana, 91 o 92 veces por semana, 93 o 94 veces por semana, 95 o 96 veces por semana, 97 o 98 veces por semana, 99 o 100 veces por semana, 101 o 102 veces por semana, 103 o 104 veces por semana, 105 o 106 veces por semana, 107 o 108 veces por semana, 109 o 110 veces por semana, 111 o 112 veces por semana, 113 o 114 veces por semana, 115 o 116 veces por semana, 117 o 118 veces por semana, 119 o 120 veces por semana, 121 o 122 veces por semana, 123 o 124 veces por semana, 125 o 126 veces por semana, 127 o 128 veces por semana, 129 o 130 veces por semana, 131 o 132 veces por semana, 133 o 134 veces por semana, 135 o 136 veces por semana, 137 o 138 veces por semana, 139 o 140 veces por semana, 141 o 142 veces por semana, 143 o 144 veces por semana, 145 o 146 veces por semana, 147 o 148 veces por semana, 149 o 150 veces por semana, 151 o 152 veces por semana, 153 o 154 veces por semana, 155 o 156 veces por semana, 157 o 158 veces por semana, 159 o 160 veces por semana, 161 o 162 veces por semana, 163 o 164 veces por semana, 165 o 166 veces por semana, 167 o 168 veces por semana, 169 o 170 veces por semana, 171 o 172 veces por semana, 173 o 174 veces por semana, 175 o 176 veces por semana, 177 o 178 veces por semana, 179 o 180 veces por semana, 181 o 182 veces por semana, 183 o 184 veces por semana, 185 o 186 veces por semana, 187 o 188 veces por semana, 189 o 190 veces por semana, 191 o 192 veces por semana, 193 o 194 veces por semana, 195 o 196 veces por semana, 197 o 198 veces por semana, 199 o 200 veces por semana, 201 o 202 veces por semana, 203 o 204 veces por semana, 205 o 206 veces por semana, 207 o 208 veces por semana, 209 o 210 veces por semana, 211 o 212 veces por semana, 213 o 214 veces por semana, 215 o 216 veces por semana, 217 o 218 veces por semana, 219 o 220 veces por semana, 221 o 222 veces por semana, 223 o 224 veces por semana, 225 o 226 veces por semana, 227 o 228 veces por semana, 229 o 230 veces por semana, 231 o 232 veces por semana, 233 o 234 veces por semana, 235 o 236 veces por semana, 237 o 238 veces por semana, 239 o 240 veces por semana, 241 o 242 veces por semana, 243 o 244 veces por semana, 245 o 246 veces por semana, 247 o 248 veces por semana, 249 o 250 veces por semana, 251 o 252 veces por semana, 253 o 254 veces por semana, 255 o 256 veces por semana, 257 o 258 veces por semana, 259 o 260 veces por semana, 261 o 262 veces por semana, 263 o 264 veces por semana, 265 o 266 veces por semana, 267 o 268 veces por semana, 269 o 270 veces por semana, 271 o 272 veces por semana, 273 o 274 veces por semana, 275 o 276 veces por semana, 277 o 278 veces por semana, 279 o 280 veces por semana, 281 o 282 veces por semana, 283 o 284 veces por semana, 285 o 286 veces por semana, 287 o 288 veces por semana, 289 o 290 veces por semana, 291 o 292 veces por semana, 293 o 294 veces por semana, 295 o 296 veces por semana, 297 o 298 veces por semana, 299 o 300 veces por semana, 301 o 302 veces por semana, 303 o 304 veces por semana, 305 o 306 veces por semana, 307 o 308 veces por semana, 309 o 310 veces por semana, 311 o 312 veces por semana, 313 o 314 veces por semana, 315 o 316 veces por semana, 317 o 318 veces por semana, 319 o 320 veces por semana, 321 o 322 veces por semana, 323 o 324 veces por semana, 325 o 326 veces por semana, 327 o 328 veces por semana, 329 o 330 veces por semana, 331 o 332 veces por semana, 333 o 334 veces por semana, 335 o 336 veces por semana, 337 o 338 veces por semana, 339 o 340 veces por semana, 341 o 342 veces por semana, 343 o 344 veces por semana, 345 o 346 veces por semana, 347 o 348 veces por semana, 349 o 350 veces por semana, 351 o 352 veces por semana, 353 o 354 veces por semana, 355 o 356 veces por semana, 357 o 358 veces por semana, 359 o 360 veces por semana, 361 o 362 veces por semana, 363 o 364 veces por semana, 365 o 366 veces por semana, 367 o 368 veces por semana, 369 o 370 veces por semana, 371 o 372 veces por semana, 373 o 374 veces por semana, 375 o 376 veces por semana, 377 o 378 veces por semana, 379 o 380 veces por semana, 381 o 382 veces por semana, 383 o 384 veces por semana, 385 o 386 veces por semana, 387 o 388 veces por semana, 389 o 390 veces por semana, 391 o 392 veces por semana, 393 o 394 veces por semana, 395 o 396 veces por semana, 397 o 398 veces por semana, 399 o 400 veces por semana, 401 o 402 veces por semana, 403 o 404 veces por semana, 405 o 406 veces por semana, 407 o 408 veces por semana, 409 o 410 veces por semana, 411 o 412 veces por semana, 413 o 414 veces por semana, 415 o 416 veces por semana, 417 o 418 veces por semana, 419 o 420 veces por semana, 421 o 422 veces por semana, 423 o 424 veces por semana, 425 o 426 veces por semana, 427 o 428 veces por semana, 429 o 430 veces por semana, 431 o 432 veces por semana, 433 o 434 veces por semana, 435 o 436 veces por semana, 437 o 438 veces por semana, 439 o 440 veces por semana, 441 o 442 veces por semana, 443 o 444 veces por semana, 445 o 446 veces por semana, 447 o 448 veces por semana, 449 o 450 veces por semana, 451 o 452 veces por semana, 453 o 454 veces por semana, 455 o 456 veces por semana, 457 o 458 veces por semana, 459 o 460 veces por semana, 461 o 462 veces por semana, 463 o 464 veces por semana, 465 o 466 veces por semana, 467 o 468 veces por semana, 469 o 470 veces por semana, 471 o 472 veces por semana, 473 o 474 veces por semana, 475 o 476 veces por semana, 477 o 478 veces por semana, 479 o 480 veces por semana, 481 o 482 veces por semana, 483 o 484 veces por semana, 485 o 486 veces por semana, 487 o 488 veces por semana, 489 o 490 veces por semana, 491 o 492 veces por semana, 493 o 494 veces por semana, 495 o 496 veces por semana, 497 o 498 veces por semana, 499 o 500 veces por semana, 501 o 502 veces por semana, 503 o 504 veces por semana, 505 o 506 veces por semana, 507 o 508 veces por semana, 509 o 510 veces por semana, 511 o 512 veces por semana, 513 o 514 veces por semana, 515 o 516 veces por semana, 517 o 518 veces por semana, 519 o 520 veces por semana, 521 o 522 veces por semana, 523 o 524 veces por semana, 525 o 526 veces por semana, 527 o 528 veces por semana, 529 o 530 veces por semana, 531 o 532 veces por semana, 533 o 534 veces por semana, 535 o 536 veces por semana, 537 o 538 veces por semana, 539 o 540 veces por semana, 541 o 542 veces por semana, 543 o 544 veces por semana, 545 o 546 veces por semana, 547 o 548 veces por semana, 549 o 550 veces por semana, 551 o 552 veces por semana, 553 o 554 veces por semana, 555 o 556 veces por semana, 557 o 558 veces por semana, 559 o 560 veces por semana, 561 o 562 veces por semana, 563 o 564 veces por semana, 565 o 566 veces por semana, 567 o 568 veces por semana, 569 o 570 veces por semana, 571 o 572 veces por semana, 573 o 574 veces por semana, 575 o 576 veces por semana, 577 o 578 veces por semana, 579 o 580 veces por semana, 581 o 582 veces por semana, 583 o 584 veces por semana, 585 o 586 veces por semana, 587 o 588 veces por semana, 589 o 590 veces por semana, 591 o 592 veces por semana, 593 o 594 veces por semana, 595 o 596 veces por semana, 597 o 598 veces por semana, 599 o 600 veces por semana, 601 o 602 veces por semana, 603 o 604 veces por semana, 605 o 606 veces por semana, 607 o 608 veces por semana, 609 o 610 veces por semana, 611 o 612 veces por semana, 613 o 614 veces por semana, 615 o 616 veces por semana, 617 o 618 veces por semana, 619 o 620 veces por semana, 621 o 622 veces por semana, 623 o 624 veces por semana, 625 o 626 veces por semana, 627 o 628 veces por semana, 629 o 630 veces por semana, 631 o 632 veces por semana, 633 o 634 veces por semana, 635 o 636 veces por semana, 637 o 638 veces por semana, 639 o 640 veces por semana, 641 o 642 veces por semana, 643 o 644 veces por semana, 645 o 646 veces por semana, 647 o 648 veces por semana, 649 o 650 veces por semana, 651 o 652 veces por semana, 653 o 654 veces por semana, 655 o 656 veces por semana, 657 o 658 veces por semana, 659 o 660 veces por semana, 661 o 662 veces por semana, 663 o 664 veces por semana, 665 o 666 veces por semana, 667 o 668 veces por semana, 669 o 670 veces por semana, 671 o 672 veces por semana, 673 o 674 veces por semana, 675 o 676 veces por semana, 677 o 678 veces por semana, 679 o 680 veces por semana, 681 o 682 veces por semana, 683 o 684 veces por semana, 685 o 686 veces por semana, 687 o 688 veces por semana, 689 o 690 veces por semana, 691 o 692 veces por semana, 693 o 694 veces por semana, 695 o 696 veces por semana, 697 o 698 veces por semana, 699 o 700 veces por semana, 701 o 702 veces por semana, 703 o 704 veces por semana, 705 o 706 veces por semana, 707 o 708 veces por semana, 709 o 710 veces por semana, 711 o 712 veces por semana, 713 o 714 veces por semana, 715 o 716 veces por semana, 717 o 718 veces por semana, 719 o 720 veces por semana, 721 o 722 veces por semana, 723 o 724 veces por semana, 725 o 726 veces por semana, 727 o 728 veces por semana, 729 o 730 veces por semana, 731 o 732 veces por semana, 733 o 734 veces por semana, 735 o 736 veces por semana, 737 o 738 veces por semana, 739 o 740 veces por semana, 741 o 742 veces por semana, 743 o 744 veces por semana, 745 o 746 veces por semana, 747 o 748 veces por semana, 749 o 750 veces por semana, 751 o 752 veces por semana, 753 o 754 veces por semana, 755 o 756 veces por semana, 757 o 758 veces por semana, 759 o 760 veces por semana, 761 o 762 veces por semana, 763 o 764 veces por semana, 765 o 766 veces por semana, 767 o 768 veces por semana, 769 o 770 veces por semana, 771 o 772 veces por semana, 773 o 774 veces por semana, 775 o 776 veces por semana, 777 o 778 veces por semana, 779 o 780 veces por semana, 781 o 782 veces por semana, 783 o 784 veces por semana, 785 o 786 veces por semana, 787 o 788 veces por semana, 789 o 790 veces por semana, 791 o 792 veces por semana, 793 o 794 veces por semana, 795 o 796 veces por semana, 797 o 798 veces por semana, 799 o 800 veces por semana, 801 o 802 veces por semana, 803 o 804 veces por semana, 805 o 806 veces por semana, 807 o 808 veces por semana, 809 o 810 veces por semana, 811 o 812 veces por semana, 813 o 814 veces por semana, 815 o 816 veces por semana, 817 o 818 veces por semana, 819 o 820 veces por semana, 821 o 822 veces por semana, 823 o 824 veces por semana, 825 o 826 veces por semana, 827 o 828 veces por semana, 829 o 830 veces por semana, 831 o 832 veces por semana, 833 o 834 veces por semana, 835 o 836 veces por semana, 837 o 838 veces por semana, 839 o 840 veces por semana, 841 o 842 veces por semana, 843 o 844 veces por semana, 845 o 846 veces por semana, 847 o 848 veces por semana, 849 o 850 veces por semana, 851 o 852 veces por semana, 853 o 854 veces por semana, 855 o 856 veces por semana, 857 o 858 veces por semana, 859 o 860 veces por semana, 861 o 862 veces por semana, 863 o 864 veces por semana, 865 o 866 veces por semana, 867 o 868 veces por semana, 869 o 870 veces por semana, 871 o 872 veces por semana, 873 o 874 veces por semana, 875 o 876 veces por semana, 877 o 878 veces por semana, 879 o 880 veces por semana, 881 o 882 veces por semana, 883 o 884 veces por semana, 885 o 886 veces por semana, 887 o 888 veces por semana, 889 o 890 veces por semana, 891 o 892 veces por semana, 893 o 894 veces por semana, 895 o 896 veces por semana, 897 o 898 veces por semana, 899 o 900 veces por semana, 901 o 902 veces por semana, 903 o 904 veces por semana, 905 o 906 veces por semana, 907 o 908 veces por semana, 909 o 910 veces por semana, 911 o 912 veces por semana, 913 o 914 veces por semana, 915 o 916 veces por semana, 917 o 918 veces por semana, 919 o 920 veces por semana, 921 o 922 veces por semana, 923 o 924 veces por semana, 925 o 926 veces por semana, 927 o 928 veces por semana, 929 o 930 veces por semana, 931 o 932 veces por semana, 933 o 934 veces por semana, 935 o 936 veces por semana, 937 o 938 veces por semana, 939 o 940 veces por semana, 941 o 942 veces por semana, 943 o 944 veces por semana, 945 o 946 veces por semana, 947 o 948 veces por semana, 949 o 950 veces por semana, 951 o 952 veces por semana, 953 o 954 veces por semana, 955 o 956 veces por semana, 957 o 958 veces por semana, 959 o 960 veces por semana, 961 o 962 veces por semana, 963 o 964 veces por semana, 965 o 966 veces por semana, 967 o 968 veces por semana, 969 o 970 veces por semana, 971 o 972 veces por semana, 973 o 974 veces por semana, 975 o 976 veces por semana, 977 o 978 veces por semana, 979 o 980 veces por semana, 981 o 982 veces por semana, 983 o 984 veces por semana, 985 o 986 veces por semana, 987 o 988 veces por semana, 989 o 990 veces por semana, 991 o 992 veces por semana, 993 o 994 veces por semana, 995 o 996 veces por semana, 997 o 998 veces por semana, 999 o 1000 veces por semana, 1001 o 1002 veces por semana, 1003 o 1004 veces por semana, 1005 o 1006 veces por semana, 1007 o 1008 veces por semana, 1009 o 1010 veces por semana, 1011 o 1012 veces por semana, 1013 o 1014 veces por semana, 1015 o 1016 veces por semana, 1017 o 1018 veces por semana, 1019 o 1020 veces por semana, 1021 o 1022 veces por semana, 1023 o 1024 veces por semana, 1025 o 1026 veces por semana, 1027 o 1028 veces por semana, 1029 o 1030 veces por semana, 1031 o 1032 veces por semana, 1033 o 1034 veces por semana, 1035 o 1036 veces por semana, 1037 o 1038 veces por semana, 1039 o 1040 veces por semana, 1041 o 1042 veces por semana, 1043 o 1044 veces por semana, 1045 o 1046 veces por semana, 1047 o 1048 veces por semana, 1049 o 1050 veces por semana, 1051 o 1052 veces por semana, 1053 o 1054 veces por semana, 1055 o 1056 veces por semana, 1057 o 1058 veces por semana, 1059 o 1060 veces por semana, 1061 o 1062 veces por semana, 1063 o 1064 veces por semana, 1065 o 1066 veces por semana, 1067 o 1068 veces por semana, 1069 o 1070 veces por semana, 1071 o 1072 veces por semana, 1073 o 1074 veces por semana, 1075 o 1076 veces por semana, 1077 o 1078 veces por semana, 1079 o 1080 veces por semana, 1081 o 1082 veces por semana, 1083 o 1084 veces por semana, 1085 o 1086 veces por semana, 1087 o 1088 veces por semana, 1089 o 1090 veces por semana, 1091 o 1092 veces por semana, 1093 o 1094 veces por semana, 1095 o 1096 veces por semana, 1097 o 1098 veces por semana, 1099 o 1100 veces por semana, 1101 o 1102 veces por semana, 1103 o 1104 veces por semana, 1105 o 1106 veces por semana, 1107 o 1108 veces por semana, 1109 o 1110 veces por semana, 1111 o 1112 veces por semana, 1113 o 1114 veces por semana, 1115 o 1116 veces por semana, 1117 o 1118 veces por semana, 1119 o 1120 veces por semana, 1121 o 1122 veces por semana, 1123 o 1124 veces por semana, 1125 o 1126 veces por semana, 1127 o 1128 veces por semana, 1129 o 1130 veces por semana, 1131 o 1132 veces por semana, 1133 o 1134 veces por semana, 1135 o 1136 veces por semana, 1137 o 1138 veces por semana, 1139 o 1140 veces por semana, 1141 o 1142 veces por semana, 1143 o 1144 veces por semana, 1145 o 1146 veces por semana, 1147 o 1148 veces por semana, 1149 o 1150 veces por semana, 1151 o 1152 veces por semana, 1153 o 1154 veces por semana, 1155 o 1156 veces por semana, 1157 o 1158 veces por semana, 1159 o 1160 veces por semana, 1161 o 1162 veces por semana, 1163 o 1164 veces por semana, 1165 o 1166 veces por semana, 1167 o 1168 veces por semana, 1169 o 1170 veces por semana, 1171 o 1172 veces por semana, 1173 o 1174 veces por semana, 1175 o 1176 veces por semana, 1177 o 1178 veces por semana, 1179 o 1180 veces por semana, 1181 o 1182 veces por semana, 1183 o 1184 veces por semana, 1185 o 1186 veces por semana, 1187 o 1188 veces por semana, 1189 o 1190 veces por semana, 1191 o 1192 veces por semana, 1193 o 1194 veces por semana, 1195 o 1196 veces por semana, 1197 o 1198 veces por semana, 1199 o 1200 veces por semana, 1201 o 1202 veces por semana, 1203 o 1204 veces por semana, 1205 o 1206 veces por semana, 1207 o 1208 veces por semana, 1209 o 1210 veces por semana, 1211 o 1212 veces por semana, 1213 o 1214 veces por semana, 1215 o 1216 veces por semana, 1217 o 1218 veces por semana, 1219 o 1220 veces por semana, 1221 o 1222 veces por semana, 1223 o 1224 veces por semana, 1225 o 1226 veces por semana, 1227 o 1228 veces por semana, 1229 o 1230 veces por semana, 1231 o 1232 veces por semana, 1233 o 1234 veces por semana, 1235 o 1236 veces por semana, 1237 o 1238 veces por semana, 1239 o 1240 veces por semana, 1241 o 1242 veces por semana, 1243 o 1244 veces por semana, 1245 o 1246 veces por semana, 1247 o 1248 veces por semana, 1249 o 1250 veces por semana, 1251 o 1252 veces por semana, 1253 o 1254 veces por semana, 1255 o 1256 veces por semana, 1257 o 1258 veces por semana, 1259 o 1260 veces por semana, 1261 o 1262 veces por semana, 1263 o 1264 veces por semana, 1265 o 1266 veces por semana, 1267 o 1268 veces por semana, 1269 o 1270 veces por semana, 1271 o 1272 veces por semana, 1273 o 1274 veces por semana, 1275 o 1276 veces por semana, 1277 o 1278 veces por semana, 1279 o 1280 veces por semana, 1281 o 1282 veces por semana, 1283 o 1284 veces por semana, 1285 o 1286 veces por semana, 1287 o 1288 veces por semana, 1289 o 1290 veces por semana, 1291 o 1292 veces por semana, 1293 o 1294 veces por semana, 1295 o 1296 veces por semana, 1297 o 1298 veces por semana, 1299 o 1300 veces por semana, 1301 o 1302 veces por semana, 1303 o 1304 veces por semana, 1305 o 1306 veces por semana, 1307 o 1308 veces por semana, 1309 o 1310 veces por semana, 1311 o 1312 veces por semana, 1313 o 1314 veces por semana, 1315 o 1316 veces por semana, 1317 o 1318 veces por semana, 1319 o 1320 veces por semana, 1321 o 1322 veces por semana, 1323 o 1324 veces por semana, 1325 o 1326 veces por semana, 1327 o 1328 veces por semana, 1329 o 1330 veces por semana, 1331 o 1332 veces por semana, 1333 o 1334 veces por semana, 1335 o 1336 veces por semana, 1337 o 1338 veces por semana, 1339 o 1340 veces por semana, 1341 o 1342 veces por semana, 1343 o 1344 veces por semana, 1345 o 1346 veces por semana, 1347 o 1348 veces por semana, 1349 o 1350 veces por semana, 1351 o 1352 veces por semana, 1353 o 1354 veces por semana, 1355 o 1356 veces por semana, 1357 o 1358 veces por semana, 1359 o 1360 veces por semana, 1361 o 1362 veces por semana, 1363 o 1364 veces por semana, 1365 o 1366 veces por semana, 1367 o 1368 veces por semana, 1369 o 1370 veces por semana, 1371 o 1372 veces por semana, 1373 o 1374 veces por semana, 1375 o 1376 veces por semana, 1377 o 1378 veces por semana, 1379 o 1380 veces por semana, 1381 o 1382 veces por semana, 1383 o 1384 veces por semana, 1385 o 1386 veces por semana, 1387 o 1388 veces por semana, 1389 o 1390 veces por semana, 1391 o 1392 veces por semana, 1393 o 1394 veces por semana, 1395 o 1396 veces por semana, 1397 o 1398 veces por semana, 1399 o 1400 veces por semana, 1401 o 1402 veces por semana, 1403 o 1404 veces por semana, 1405 o 1406 veces por semana, 1407 o 1408 veces por semana, 1409 o 1410 veces por semana, 1411 o 1412 veces por semana, 1413 o 1414 veces por semana, 1415 o 1416 veces por semana, 1417 o 1418 veces por semana, 1419 o 1420 veces por semana, 1421 o 1422 veces por semana, 1423 o 1424 veces por semana, 1425 o 1426 veces por semana, 1427 o 1428 veces por semana, 1429 o 1430 veces por semana, 1431 o 1432 veces por semana, 1433 o 1434 veces por semana, 1435 o 1436 veces por semana, 1437 o 1438 veces por semana, 1439 o 1440 veces por semana, 1441 o 1442 veces por semana, 1443 o 1444 veces por semana, 1445 o 1446 veces por semana, 1447 o 1448 veces por semana, 1449 o 1450 veces por semana, 1451 o 1452 veces por semana, 1453 o 1454 veces por semana, 1455 o 1456 veces por semana, 1457 o 1458 veces por semana, 1459 o 1460 veces por semana, 1461 o 1462 veces por semana, 1463 o 1464 veces por semana, 1465 o 1466 veces por semana, 1467 o 1468 veces por semana, 1469 o 1470 veces por semana, 1471 o 1472 veces por semana, 1473 o 1474 veces por semana, 1475 o 1476 veces por semana, 1477 o 1478 veces por semana, 1479 o 1480 veces por semana, 1481 o 1482 veces por semana, 1483 o 1484 veces por semana, 1485 o 1486 veces por semana, 1487 o 1488 veces por semana, 1489 o 1490 veces por semana, 1491 o 1492 veces por semana, 1493 o 1494 veces por semana, 1495 o 1496 veces por semana, 1497 o 1498 veces por semana, 1499 o 1500 veces por semana, 1501 o 1502 veces por semana, 1503 o 1504 veces por semana, 1505 o 1506 veces por semana, 1507 o 1508 veces por semana, 1509 o 1510 veces por semana, 1511 o 1512 veces por semana, 1513 o 1514 veces por semana, 1515 o 1516 veces por semana, 1517 o 1518 veces por semana, 1519 o 1520 veces por semana, 1521 o 1522 veces por semana, 1523 o 1524 veces por semana, 1525 o 1526 veces por semana, 1527 o 1528 veces por semana, 1529 o 1530 veces por semana, 1531 o 1532 veces por semana, 1533 o 1534 veces por semana, 1535 o 1536 veces por semana, 1537 o 1538 veces por semana, 1539 o 1540 veces por semana, 1541 o 1542 veces por semana, 1543 o 1544 veces por semana, 1545 o 1546 veces por semana, 1547 o 1548 veces por semana, 1549 o 1550 veces por semana, 1551 o 1552 veces por semana, 1553 o 1554 veces por semana, 1555 o 1556 veces por semana, 1557 o 1558 veces por semana, 1559 o 1560 veces por semana, 1561 o 1562 veces por semana, 1563 o 1564 veces por semana, 1565 o 1566 veces por semana, 1567 o 1568 veces por semana, 1569 o 1570 veces por semana, 1571 o 1572 veces por semana, 1573 o 1574 veces por semana, 1575 o 1576 veces por semana, 1577 o 1578 veces por semana, 1579 o 1580 veces por semana, 1581 o 1582 veces por semana, 1583 o 1584 veces por semana, 1585 o 1586 veces por semana, 1587 o 1588 veces por semana, 1589 o 1590 veces por semana, 1591 o 1592 veces por semana, 1593 o 1594 veces por semana, 1595 o 1596 veces por semana, 1597 o 1598 veces por semana, 1599 o 1600 veces por semana, 1601 o 1602 veces por semana, 1603 o	



Nivel Inicial - Programa 3+2

- Decorar troqueles y publicar un slogan. por ej.: "comer frutas y verduras es rico y sano"
- Mediante un juego reconocer sabores y olores.
- A través de tarjetas imantadas recordar a la familia la higiene de frutas y hortalizas.
- Hacer una campaña recolectando frutas y ofrecerlas a un comedor infantil local.
- Extraer semillas de diferentes frutos y fabricar un germinador.
- Sello de frutas (naranja, manzana), personificarlos para afiches aconsejando cuidar el medio ambiente
- Disecar cáscaras de cítricos para popurrí, ornamentos, aromaterapia.

• **Charlas con nutricionistas:** se organizó una agenda de charlas, donde de forma sencilla se analizan los beneficios de incorporar frutas y hortalizas en la dieta diaria.

• **Encuestas:** se desarrollaron y aplicaron encuesta sobre hábitos de consumo y de compra de frutas y hortalizas, para los niños y para las familias.

• **Reunión con expendedores de frutas y hortalizas:** se coordinó con los expendedores de la ciudad actividades de promoción del consumo de frutas y hortalizas a través de la entrega de folletería con información.

• **Coordinación con medios de prensa local:** los medios participaron activamente difundiendo el mensaje TRES MAS DOS, publicitando cada una de las actividades desarrolladas en el marco del Programa y creando micros dentro de la programación dedicada al programa.

• **Distribución de afiches y folletería:** Se distribuyeron invitaciones para hacer participar activamente a todos los comercios céntricos a través de la distribución de panfletos y de la exhibición de afiches en sus locales.

• **Promoción boca a boca, adolescentes multiplicadores:** como llegada masiva a la comunidad, adolescentes de las escuelas secundarias identificados como promotores de Salud del Programa, los fines de semana en puntos estratégicos de la ciudad, repartieron frutas y folletería transmitiendo boca a boca el mensaje TRES MAS DOS.



Afiche Programa 3+2

Programa - Formación de guías saludables

Los nuevos Paradigmas en salud, no solo ponen el acento en las situaciones de riesgo, sino que fundamentalmente en las capacidades de las personas para hacer frente y superar situaciones adversas y en las herramientas para decidir a cerca de su salud.

Educativo

En este sentido, se considera que la instrumentación de acciones preventivas resulta eficaz para fomentar el desarrollo de tales destrezas, que permiten sortear las dificultades de la vida diaria.

Nuestra iniciativa es capacitar a los jóvenes en hábitos saludables para que se conviertan en Guías Saludables teniendo como objetivo concientizar a la comunidad y compañeros, formando líderes capaces de transmitir conocimientos y generar hábitos de prevención.

A partir del convenio amplio de colaboración existente, se crea el brazo del CeDA y SAMCo para trabajar en promoción de la salud.

Guías Saludables

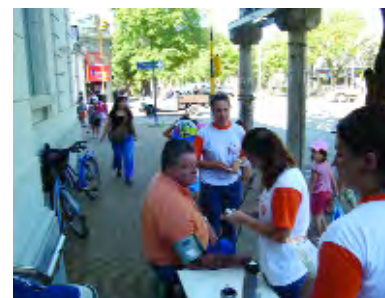
Es el grupo con identidad propia que funciona bajo un reglamento creado por el SAMCO y el CeDA. Participan jóvenes y adolescentes, que estén comprometido con el trabajo en la comunidad

Estos convocados a través de las escuelas correspondientes, firmarán un acta compromiso simbólico donde se comprometen a trabajar en Promoción de la salud, capacitarse, asistir y participar de talleres y de diversas actividades de promoción que se lleven a cabo.

8.8 Indicadores

Como parte de sus servicios el CeDA tiene implementado instructivos de trabajo y registros que garantizan técnicas seguras, confiabilidad, y fortalecen los programas de vigilancia epidemiológica y garantiza la calidad de la información para la toma de decisión y planificación.

Indicadores Capacitación	Resultados año 2006
Cantidad de personas sensibilizadas cada 100 habitantes	46/100
Cantidad de cursos de manipulador de alimentos dictados cada 12 meses	5/12
Cantidad de manipuladores cada 100 habitantes	12/100
Cantidad de huertas cada 100 habitantes	1/100
Cantidad de escuelas con curso de manipulador / total de escuelas	4/5
Cantidad de escuelas de nivel inicial que participan en el programa de inocuidad / total de escuelas con nivel inicial	3/3
Cantidad de escuelas nivel EGB 3 que participan en el programa de inocuidad / total de escuelas con nivel EGB 3	3/4
Cantidad de cursos de huerta cada 12 meses	4/12
Cantidad de escuelas de nivel inicial que participan en el programa 3+2 / total de escuelas	3/3
Cantidad de escuelas EGB 1 y 2 que participan en el programa 3+2 / total de escuelas	6/7
Cantidad escuelas EGB 3 y polimodal que participan en el programa 3+2 / total de escuelas	4/4
Pasantes que se capacitaron / cada 12 meses	3/12
INFOCeDA - Cantidad de correos electrónicos con información enviados a la librería de direcciones (+5000 correos) / cada 12 meses	72/12



Guías saludables

8.9 Programas Educativos paso a paso

8.9.1 Proyecto de enseñanza de la inocuidad de los alimentos en los niveles preescolar y educación general básica nivel 3 (EGB 3)

Destinatarios secundarios: niños preescolares de entre 5 y 6 años

■ Objetivos del Programa:

Valorizar el papel que cumplen los principales hábitos personales y estilos de vida en la protección de la salud.

Identificar las manos como fuentes de contaminación de alimentos.

Comprender la necesidad de adquirir el hábito del lavado de manos antes de manipular y consumir alimentos como precaución fundamental para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos.

Consolidar el hábito de la higiene de manos y su transmisión dentro del grupo familiar a través de la práctica diaria.

■ Contenidos

Alimento inocuo/sano como fuente de energía para el cuerpo. Alimento contaminado/enfermo como generador de enfermedades. Hábitos personales que perjudican la salud. La importancia de la higiene (lavado) de manos:

- Qué: manos
- Cuándo: después de, antes de
- Cómo: forma correcta de higiene
- Dónde: importancia del agua
- Con qué: jabón, cepillo, toallas limpias y claras

Clase n° 1:

■ Actividades:

El docente preparará una canasta con diversos alimentos o figuras y se dialogará en forma grupal respecto de los alimentos como combustibles para el cuerpo: permite aprender, jugar, correr, etc.

En un segundo momento el docente advertirá respecto de qué es lo que sucede si se come un alimento en mal estado (síntomas): se invitará a los alumnos a comentar sus propias experiencias.

Posteriormente el docente presentará a los alumnos el tema de la higiene de manos (afiche sólo con las zonas de mayor riesgo) como fuente de contaminación, incorporando el concepto de que un alimento, aun en buen estado, puede causar enfermedad si no se sabe manipularlo en forma adecuada.

Se invitará a los alumnos a contornear su mano en su carpeta; luego el docente marcará la zona de riesgo y los alumnos la acentuarán con color rojo.



Recursos:

- Canasta de alimentos o figuras
- Lámina de manos (sólo estará señaladas en color rojo las zonas de mayor riesgo)

Clase n° 2

■ Actividades:

Se estimulará a los alumnos a que piensen en cuáles situaciones se ensucian las manos y antes de qué actividades deben lavárselas (específicamente en el jardín), (apoyatura con figuras individuales imantadas en el pizarrón que muestren las diversas situaciones separadas).

Seguidamente el docente distribuirá a cada uno de los alumnos tres figuras secuenciadas. Ejemplo: 1) niño jugando, 2) niño lavándose las manos, 3) niño comiendo (no deberán estar preparando alimentos ya que ellos no realizan esta actividad). Las figuras deberán ser coloreadas, ordenadas y pegadas formando la secuencia.

Tiempo estimado: 40 minutos.

Recursos:

- Figuras imantadas para el pizarrón de situaciones después de las cuales deben lavarse las manos.
- Figuras imantadas para el pizarrón de situaciones antes de las cuales deben lavarse las manos
- Figuras secuanciales (para el alumno)
- Pintura de colores
- Plasticola

Clase n° 3:

■ Actividades:

El docente iniciará la clase repasando los contenidos ya trabajados en las clases n° 1 y n° 2 a través de un diálogo grupal.

Invitará a los alumnos a imaginar que se lavan las manos y a hacer la mímica correspondiente.

Posteriormente la docente charlará con los alumnos acerca de cuáles son los elementos necesarios para la higiene de manos. A medida que los alumnos los nombren, la docente acompañará con elementos de gomaespuma (jabón, cepillo, las gotas de agua, espuma, toalla; bacteria).

Se les enseñará la canción acompañada con la mímica correspondiente al lavado, prestando especial atención y ensayando el lavado de las partes que más frecuentemente se olvidan de higienizar e incorporando el cepillo como elemento.

Recursos:

- Personajes de goma
- Espuma
- Canción



Clase N° 4:

■ Actividades:

El docente retomará el tema de la higiene de manos a través de la canción.

Presentará la lámina del niño lavándose las manos (con elementos bien separados y diferenciados).

Posteriormente el grupo se trasladará al baño y ejercitará lo aprendido respecto del lavado de manos con la guía y supervisión del docente.

Como cierre de la actividad los alumnos armarán folletos para entregar en el hogar con los dibujos de los elementos necesarios para la correcta higiene de manos.

Tiempo estimado: 40 minutos.



Recursos:

- Canción
- Lámina del niño lavándose las manos (con elementos bien separados y diferenciados claramente)
- Elementos para la higiene (agua, jabón, cepillo, toalla)
- Hojas
- Pinturas de colores

Recursos:

- Canción
- Glicerina
- Recipiente para fundir
- Fuente de calor
- Moldes
- Colorantes
- Esencias perfumadas

Clase n° 5:

■ Actividades:

El docente iniciará la clase invitando a los alumnos a cantar la canción aprendida sobre “La pícara bacteria”.

Se enfatizará sobre importancia del uso del jabón para una correcta higiene.

Se llevará a cabo la experiencia de fabricar jabones de diversas formas para obsequiar en el hogar.

Tiempo estimado: 40 minutos.



Clase n° 6:

■ Actividades:

1. El docente iniciará la clase invitando a los alumnos a cantar la canción aprendida, repasando qué elementos son necesarios para una correcta higiene de manos.

2. Retoma la idea de la importancia del lavado “después de...”, “antes de...” (a las figuras imantadas para el pizarrón utilizadas en Clase 2, se suman nuevas figuras con situaciones que se dan en el hogar) aunque para los ojos las manos parezcan como limpias, y se introduce brevemente la idea de vida microscópica (esto puede ser mostrando el elemento de goma-espuma –bacteria– y señalando que su pequeñez impide verla).

3. Se realizará la experiencia con aceite y canela:

a. Tres alumnos colocarán un poco de aceite de cocina sobre sus manos hasta cubrirlas totalmente. Luego, sobre las mismas manos, esparcirán canela también hasta cubrirlas. La canela simulará el rol de los microbios (bichitos).

b. Seguidamente, los tres niños deben lavar intensamente sus manos durante 20 segundos de la siguiente manera:

- Estudiante 1: lava sus manos con agua fría y sin jabón
- Estudiante 2: lava sus manos con agua tibia y sin jabón.
- Estudiante 3: lava sus manos con agua tibia y jabón

c. Finalizado el lavado, los alumnos mostrarán al grupo-clase el resultado obtenido con el lavado.

4. El docente estimulará a los niños para que arriben a una conclusión a partir de la siguiente pregunta: ¿Cuál es la forma más efectiva para quitar los bichitos de las manos? y se dialogará respecto de las siguientes consignas: ¿Qué sucede si sólo se utiliza agua fría, sin jabón, para lavarse las manos?, ¿Por qué el agua tibia ayuda?, ¿Por qué el jabón ayuda?, ¿Por qué refregarse las manos ayuda?

Tiempo estimado: 40 minutos.

Recursos:

- Figuras imantadas para el pizarrón de situaciones de antes y después relacionadas con el hogar
- Elementos de goma-espuma
- Aceite de cocina
- Canela
- Pileta de baño para el lavado de manos (agua fría y agua caliente)
- Jabón
- Cepillo



Clase Nro. 7:

Actividad de evaluación:

El docente distribuirá hojas a cada uno de los alumnos con las siguientes actividades:

- a- Ordenar una historia ("después de...", "antes de...").
- b- Colorear o encerrar los elementos que se necesitan para una correcta higiene de manos.

Tiempo estimado: 40 minutos

Etapas de evaluación

1) Evaluación inicial diagnóstica: el docente, a través de la observación directa, realiza una valoración de la metodología del lavado de manos de sus alumnos antes de la merienda.

¿Quién evalúa?: el docente a cargo

¿Cuándo evalúa?: al inicio del programa

¿Qué evalúa?: los conocimientos previos acerca de cómo se lavan las manos

¿A quiénes evalúa?: a los alumnos

¿Cómo evalúa?: observación directa y anotación en una planilla. Este material de evaluación sirve para que el docente, al finalizar el programa, pueda realizar una evaluación comparativa entre el nivel de conocimientos que poseía el alumno antes y después del programa.

2) Evaluación en proceso: registrar la evolución del desarrollo de las actividades

¿Quién evalúa?: el docente a cargo

¿Cuándo evalúa?: durante el proceso

¿Qué evalúa?: –progresos y dificultades durante los aprendizajes
–diseño y desarrollo de la planificación

¿A quién evalúa?: a la programación

¿Cómo evalúa?: planilla de registro de actividades

Estas planillas van a ser utilizadas para la evaluación del programa que se realice en el taller con los docentes al finalizar el año.

3) Evaluación final:

A) De los alumnos:

¿Quién evalúa?: el docente a cargo

¿Cuándo evalúa?: al final del programa

¿Qué evalúa?: los conocimientos al finalizar el programa

¿A quiénes evalúa?: a los alumnos

¿Cómo evalúa?: actividad clase n° 5

Recursos:

- Figuras de "antes de...", "después de..."
- Hojas impresas que contengan los elementos de higiene junto a otros que no corresponden
- Pinturas de colores
- Plástica

Material para la casa:

- Folletería de las manos
- Cuadernos para colorear





El docente distribuirá hojas a cada uno de los alumnos con las siguientes actividades:

- a- Ordenar una historia (“después de...” “antes de...”)
- b- Colorear o encerrar los elementos que se necesitan para una correcta higiene de manos

B) Del programa:

¿Quién evalúa?: el grupo de docentes coordinado por CeDA/ INPPAZ-OPS

¿Cuándo evalúa?: al final del programa (estimado a principio de noviembre)

¿Qué evalúa?: diseño y desarrollo de la planificación

¿A quién evalúa?: a la programación

¿Cómo evalúa?: taller de evaluación con los docentes

4) Evaluación a largo plazo:

¿Quién evalúa?: CeDA / INPPAZ-OPS

¿Cuándo evalúa?: a un año de finalizado el Programa

¿Qué evalúa?: los conocimientos a largo plazo

¿A quiénes evalúa?: a los alumnos que recibieron la capacitación

¿Cómo evalúa?: la evaluación deberá ser de aptitud y de actitud; habrá una guía de preguntas a una muestra de alumnos respecto de la correcta forma de la higiene de manos; se les pedirá una descripción de situaciones antes y después de las cuales deben lavarse las manos junto a una demostración práctica.

8.9.2 Programa de enseñanza en inocuidad de alimentos

Programa de Capacitación EGB III

■ **Destinatarios:** Chicos de entre 13 y 14 años

■ **Objetivos del programa:**

- Identificar a los alimentos como fuente de vida saludable
- Internalizar las cinco claves de inocuidad de alimentos desarrollada por la OMS.
- Valorizar el papel que cumplen los principales hábitos personales y estilos de vida en la protección de la salud
- Generar cambios de hábitos personales y estilos de vida vinculados a la manipulación de alimentos.

Clase1: Clase de presentación

■ Contenidos

¿Cómo preservar la inocuidad de los alimentos? Las cinco claves de inocuidad de alimentos:

- Mantener la higiene
- Separar los alimentos crudos de los cocidos
- Cocinar completamente los alimentos
- Conservar los alimentos a temperaturas seguras
- Utilizar agua segura y materias primas seguras

■ Objetivos

- Identificar los factores que afectan a la salud humana y explicar la relación entre hábitos personales, estilos de vida y salud humana.
- Reconocer los aspectos más importantes vinculados a una segura manipulación de alimentos.
- Visualizar los puntos clave para evitar la contaminación de los alimentos.

■ Actividades

1. El docente colocará las cinco cartulinas o posters con mensajes gráficos referidos a las cinco claves que la OMS desarrolló para garantizar la inocuidad de alimentos.
2. Reunidos en pequeños grupos, los estudiantes deberán confeccionar un cuadro de cinco columnas. Cada columna deberá tener un título según los mensajes de las cinco claves. A partir de lo que observaron en las cartulinas o posters, los alumnos enunciarán y escribirán ideas que aparezcan con relación a las distintas categorías, según corresponda.
3. Luego cada grupo hará una puesta en común sobre las conclusiones arribadas, que se irán registrando en una grilla en común en el pizarrón.
4. Posteriormente, con todas las conclusiones realizadas por los alumnos, el docente hará una síntesis de las ideas que aparecieron, completando y aclarando lo que corresponda.
5. El docente irá conduciendo al grupo-clase hacia la idea de la importancia del papel que el consumidor desempeña en su contacto con los alimentos.
6. Para finalizar se explicará que en sucesivas clases se trabajarán una a una las cinco claves de la OMS.

Tiempo estimado: 80 minutos

Clase 2: Eje temático Clave n° 1 Higiene

■ Contenidos

Alimento inocuo/sano como fuente de energía para nuestro cuerpo.
Alimento contaminado/enfermo como generador de enfermedades.

Recursos:

- Cartulinas o póster con mensajes y dibujos alusivos a la inocuidad de alimentos
- Pizarrón
- Tizas de colores



Recursos:

- Cartulina con la palabra higiene
- Tarjetas en blanco (cuatro por alumno)
- Aceite de cocina
- Canela
- Pileta de baño o recipientes para el lavado de manos (agua fría y agua tibia)
- Jabón, cepillo, toallas de papel
- Cuestionario guía
- Lámina de las manos
- Guía de observación para el hogar

Hábitos personales que perjudican la salud. La importancia de la correcta higiene de las manos, superficies y utensilios:

- Qué: manos, superficies, utensilios
- Cuándo: después de, antes de
- Cómo: forma correcta de higiene
- Dónde: importancia del agua
- Con qué: jabón, cepillo, toallas limpias y claras

Objetivos

- Diferenciar los conceptos de limpieza e higiene.
- Identificar fuentes posibles de contaminación (manos, materiales y equipos)
- Consolidar el hábito de la higiene de manos, utensilios y equipos a través de la práctica diaria y de su transmisión dentro del grupo familiar.
- Internalizar la responsabilidad del manipulador como eje fundamental para asegurar el consumo de alimentos inocuos

Actividades

1. El docente comienza la clase entregando a cada uno de los alumnos cuatro tarjetitas en blanco y pegará en el pizarrón el tema eje: Higiene
2. Se pedirá a los alumnos que en cada tarjeta escriban una palabra que asocien con el tema eje
3. Una vez completada las cuatro tarjetas los alumnos deberán depositarlas en una urna dispuesta para tal fin.
4. Se pedirá que formen grupos de cuatro o cinco integrantes y se distribuirán las tarjetas que previamente el docente ha agrupado en mazos, evitando repeticiones de términos.
5. Cada grupo, y a partir de los términos precisados en las tarjetas, definirá el tema eje, utilizando todos los términos y debiendo argumentar el por qué, si deciden dejar un término fuera del concepto.
6. Posteriormente, en plenario, cada grupo presentará su definición del tema eje.
7. El docente deberá ampliar, corregir o aclarar los conceptos a medida que vayan surgiendo, haciendo hincapié en la diferencia fundamental que existe entre limpieza e higiene (limpieza + desinfección).
8. Del mismo modo, introducirá el tema de la importancia de la higiene en la manipulación de los alimentos como punto fundamental en lo que hace a un alimento inocuo/sano y cómo influye el manipulador/consumidor para convertirlo en un alimento contaminado/enfermo.
9. El grupo-clase en su totalidad acordará un concepto único acerca del tema eje
10. Se realizará la experiencia con aceite y canela:
 - a. Los alumnos conformarán grupos para la realización de la experiencia
 - b. Tres alumnos por grupo se colocarán un poco de aceite de cocina sobre sus manos hasta cubrirlas totalmente. Luego, sobre las

mismas manos, esparcirán canela hasta que también estén completamente cubiertas. La canela simulará el rol de las bacterias

c. Seguidamente, los tres niños deberán lavar intensamente sus manos durante 20 segundos, de la siguiente manera:

- Estudiante 1: lava sus manos con agua fría y sin jabón
- Estudiante 2: lava sus manos con agua tibia y sin jabón.
- Estudiante 3: lava sus manos con agua tibia y jabón.

d. Todos los integrantes del grupo observarán los tres métodos de lavado, y uno se encargará de apuntar las observaciones y los resultados obtenidos en el experimento

e. Cada grupo confeccionará un informe teniendo el siguiente cuestionario guía:

- Se pudo quitar “las bacterias de las manos” a través de...
- Si sólo se utiliza agua fría, sin jabón para el lavado de las manos, ¿qué es lo que sucede?
- ¿Por qué el agua tibia ayuda?
- ¿Por qué el jabón ayuda?
- ¿Por qué refregarse las manos ayuda?
- El método de lavado de manos que más removió “las bacterias” fue...
- El método de lavado de manos que menos removió “las bacterias” fue...

11. En plenaria cada grupo expondrá las conclusiones a las que arribaron.

12. Se dialogará respecto a los diversos puntos de la guía, reforzando y completando el docente aquellas dudas que aparezcan.

13. Se presentará y explicará la lámina de las manos.

14. Se registrará la experiencia en la carpeta y las conclusiones.

15. El docente entregará la guía de observación para el hogar que los alumnos trabajarán durante la clase siguiente.

Tiempo Estimado: 80 minutos

Clase n° 3 Eje Temático Clave n° 2 Contaminación Cruzada

Contenidos

Alimento inocuo/sano como fuente de energía para el cuerpo. Alimento contaminado/enfermo como generador de enfermedades. Hábitos en la preparación de los alimentos que perjudican la salud. Microorganismos y sus implicancias en la contaminación. Rol del manipulador de alimentos.

Objetivos

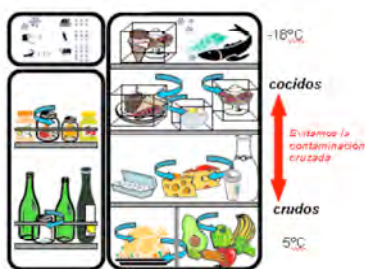
- Identificar al alimento crudo como fuente de contaminación
- Comprender el concepto de contaminación cruzada
- Internalizar las medidas de prevención eficaces para evitar la conta-



Recursos:

- Dos esponjas limpias cortadas según la forma de una pata de pollo
- Témperas rojas o de otro color brillante
- Pincel
- Tabla para cortar
- Una lechuga
- Un plato de color claro
- Un cuchillo
- Ficha técnica
- Hoja para el hogar con gráfico de la heladera y la ubicación correcta de los alimentos

¿Cómo acomodar la heladera?



Frío envolvente, evitar amontonar los alimentos.

minación cruzada en la manipulación y el almacenamiento de alimentos

Actividades

1. El docente comenzará la clase invitando a los alumnos a que expongan sus ideas respecto del término microorganismos (torbellino de ideas), las que se irán registrando en el pizarrón.
2. Luego, el docente clasifica las ideas en grupos (un grupo de ideas puede hacer referencia a la relación de los microorganismos con los alimentos, las enfermedades, o la investigación científica).
3. Se los invitará a realizar la experiencia con las esponjas
 - a. Los alumnos se dividirán en pequeños grupos
 - b. Deberán humedecer las dos esponjas con agua. Colocarán una esponja que represente un “pollo cocido” y la separarán de la otra, que representará el “pollo crudo”.
 - c. Pintarán el alimento crudo con pintura roja. Usarán la cantidad suficiente para cubrir la superficie de ambos lados, ya que representará el jugo del pollo, que podría estar contaminado con salmonella.
 - d. La esponja pintada se ubicará en la tabla para cortar, se trozará por la mitad con un cuchillo y se colocará en un plato y la tabla no se lavará.
 - e. Luego se cortará un manojo de lechuga en el mismo lugar de la tabla que se ha cortado la esponja que representa el “pollo crudo”.
 - f. Finalmente, se colocará la esponja sin pintar (“pollo cocido”) en el mismo plato de la esponja “pollo crudo”.
 - g. Se usarán técnicas de observación y se apuntarán los resultados visualizados, siguiendo la ficha técnica:

Ficha Técnica

Consideraciones:

- Las observaciones referidas a la pintura roja que representa a la Salmonella.
- Las observaciones referidas al manojo de lechuga.
- Las observaciones referidas a la esponja “pollo cocido”.

Conclusiones:

- ¿Qué sucede si el pollo cocido es colocado en el mismo plato que el pollo crudo?
- ¿Qué ocurre si alguien ingiere la lechuga?
- ¿Qué ocurriría si se toca algo sin lavarse las manos o si se vuelve a usar el cuchillo sin higienizarlo?
- ¿Cómo podríamos deshacernos de las bacterias presentes en una tabla para cortar?
- ¿Cómo podríamos deshacernos de las bacterias presentes en un cuchillo?
- ¿Cómo podríamos deshacernos de las bacterias presentes en un plato?

- ¿Qué deberíamos hacer para eliminar a las bacterias presentes en el pollo?

4. Cada grupo expondrá los resultados a los que arribe en plenaria.
5. El docente retomará lo expuesto por los alumnos e introducirá el término de contaminación cruzada en relación a la preparación y almacenamiento de los alimentos.
6. Se dialogará sobre la importancia de la manipulación de los alimentos y de los cuidados de la higiene en el momento de la preparación.
7. Se le solicitará a los alumnos que para la próxima clase confeccionen un afiche que muestre cómo están ordenados los alimentos en su heladera.

Tiempo Estimado: 80 minutos

Clase Nro. 4: Eje temático Clave Nro. 3 Cocción adecuada de los alimentos

■ Contenidos

Importancia de la temperatura en la cocción. Uso del termómetro. Rol del manipulador de alimentos.

■ Objetivos

- Identificar las altas temperaturas como medio para reducir la carga de microorganismos en los alimentos.
- Aprender el correcto uso y lectura de termómetros.

■ Actividades

Se retomará lo trabajado la clase anterior revisando el concepto de microorganismos. Se comentará en clase sobre la realización de los posters que muestren cómo se conservan correctamente los alimentos en la heladera.

Se estimulará a los alumnos para que piensen cuáles serían para ellos las maneras más eficaces para reducir la carga microbiana en los alimentos.

Se introducirá el concepto de temperatura como medida eficaz para disminuir la carga microbiana en los alimentos a través de una adecuada cocción.

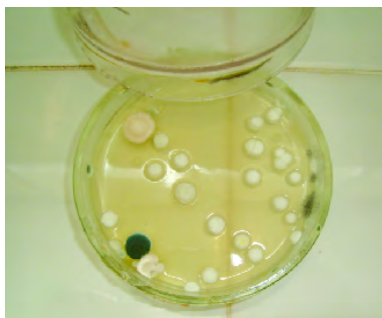
Para demostrar de forma práctica la importancia de la temperatura en la reducción de la carga microbiana en los alimentos, se realizará la experiencia de someter a temperatura controlada leche cruda de la siguiente manera:

- a- En principio se presentará a los alumnos un recipiente con leche cruda de la que se extraerá una muestra para ser sembrada en una placa de petri.
- b- El resto de la leche será sometida a tratamiento térmico; durante



Recursos:

- Leche cruda
- Cajas de petri con medio de cultivo
- Cajas con petri ya sembradas y sometidas a la estufa
- Lupa
- Pipetas
- Fuente de calor
- Termómetro
- Recipiente resistente a la temperatura
- Historieta sin diálogo



Recursos:

- Historieta
- Lámina del termómetro



la experiencia se mostrará a los alumnos cómo realizar la lectura del termómetro

c- Finalizado el sometimiento término se extraerá nuevamente una muestra de leche que será sembrada en otra placa de petri.

d- Placas con igual proceso ya sometidas a calor en el CeDA serán mostradas a los alumnos.

e- En forma grupal se dialogará sobre lo observado y se completará el registro de la experiencia con las conclusiones a las que se arribó luego de la observación de las placas.

Los alumnos registrarán en sus carpetas el desarrollo de la experiencia

Al finalizar la clase se les entregará a los alumnos el material para la clase siguiente. Se trata de una “historieta sin diálogo”, que contendrá viñetas (sin textos) vinculadas con las cinco claves, haciendo hincapié en el tema de cocción y temperaturas. Este material será trabajado con el apoyo del Área de Lengua, para llevar adelante el texto de la historieta y se usará para la clase siguiente

Tiempo Estimado: 80 minutos

Clase n° 5: Eje temático Clave n° 4 Temperaturas seguras

Contenidos

Importancia de la temperatura en la conservación de alimentos. Zonas seguras y zonas de peligro.

Objetivos

- Diferenciar cómo influyen las diferentes temperaturas en la vida microbiana
- Identificar las bajas temperaturas como medio para retrasar el crecimiento de los microorganismos en los alimentos.

Actividades

Cada alumno expondrá la historieta construida y se charlará respecto de las diferentes opciones que aparezcan.

A partir del material surgido, el docente presentará en el pizarrón la lámina correspondiente a las temperaturas y explicará las diferentes zonas (seguras y de peligro) y cómo influyen en los microorganismos.

Como actividad para el hogar, los alumnos deberán elaborar con formato periodístico (aviso clasificado, carta de lectores, noticia, necrológica, solicitada, nota editorial, etc) un escrito con relación al tema de las temperaturas.

Tiempo estimado: 80 minutos

Clase Nro. 6: Eje temático Clave Nro. 5 Agua y Materias primas seguras

Contenidos

La función del rótulo en los alimentos. Código Alimentario Argentino. Envases: la importancia de su integridad para mantener la calidad e inocuidad de los alimentos. La importancia del agua segura en la salud. Métodos para potabilizar el agua.

Objetivos

- Reflexionar acerca de la importancia de seleccionar alimentos sanos e inocuos.
- Identificar los distintos componentes de un rótulo
- Aprender la correcta lectura de los rotulados
- Reconocer el uso de agua segura como medida de prevención de salud

Actividad n° 1

El docente preguntará a los alumnos acerca de para qué sirve el DNI.

Seguidamente se introducirá el tema del rótulo como aquello que permite identificar los diferentes alimentos y obtener datos sobre ellos.

Se distribuirá por grupos algunos alimentos y se pedirá a los alumnos que extraigan los datos que contienen los rótulos.

Una vez finalizada la tarea se escribirán en el pizarrón los datos obtenidos.

El docente presentará un rótulo tipo con la información obligatoria según el Código Alimentario Argentino.

Se discutirá a cerca de las diferencias y las semejanzas con los rótulos analizados y se identificarán aquellos datos que resultan de extrema importancia para el consumidor.

El docente también incluirá en la exposición la importancia del estado del envase en los alimentos que se seleccionan para que se mantengan en buen estado.

Los alumnos copiarán el rótulo modelo en las carpetas.

Tiempo Estimado: 40 minutos

Actividad n° 2

La semana anterior el docente habrá distribuido, para ser investigados por los diversos grupos, los siguientes temas:

- Riesgos de beber agua no potabilizada
- Tratamientos de potabilización del agua
- La enfermedad del cólera

Cada grupo de investigación contará al grupo total la información recolectada.

A partir de lo expuesto se dialogará sobre la importancia del agua segura en la salud.

El docente presentará un mapa de la ciudad donde se muestre la red de



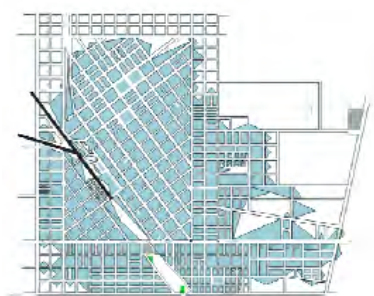
Recursos:

- Diversos alimentos rotulados
- Rótulo modelo



Recursos:

- Mapa de Gálvez
- Material bibliográfico



1% sin agua potable

Recursos:

- Lectura. "Adriana en casa".

agua potable.

Se identificarán las diversas zonas donde no se tiene acceso al agua potable y se inferirán los posibles métodos de obtención del agua.

El docente explicará el método casero de potabilización de agua.

El docente distribuirá a los alumnos materiales de información bibliográfica.

Tiempo Estimado: 40 minutos

Tiempo total: 80 minutos

Clase n° 7: Actividad Integradora de evaluación – 5 claves de la inocuidad de los alimentos.

■ Actividades:

La docente distribuye a cada uno de los alumnos una copia del relato de "Adriana de casa".

Luego de la lectura de la historia los alumnos deberán descubrir los errores cometidos por Adriana y sugerir cuál sería la manera de evitarlos.

Deberán intercambiar lo escrito con un compañero que será el encargado de corregir el trabajo.

En forma grupal se revisan los diferentes pasos asegurando que se cumplan las cinco claves propuestas por la OMS para la inocuidad de los alimentos.

Tiempo Estimado: 80 minutos

■ Etapas de evaluación:

1) Evaluación inicial diagnóstica

A través de las actividades de rescate de los conocimientos previos, el docente realizará una valoración aproximada de los conocimientos de sus alumnos.

Instrumento: guía de evaluación estimativa

2) Evaluación en proceso

Registrar la evolución del desarrollo de las actividades.

Instrumento: ficha de registro de actividades

3) Evaluación final

De los alumnos: actividad clase integradora

Del programa: taller de evaluación con los docentes

4) Evaluación a largo plazo:

Instrumento: guía de preguntas a una muestra de alumnos respecto de las cinco claves de la OMS para la inocuidad de los alimentos.

8.9.3 Programa de enseñanza polimodal

Modelo para la capacitación básica y habilitación de manipuladores para 3er. año Polimodal

Clase n° 1:

■ Contenidos:

Importancia de la manipulación de los alimentos. Cadena agroalimentaria. Seguridad alimentaria. Alimentación saludable. Alimentación. Nutrición. Aportes de los alimentos. Nutrientes.

■ Objetivos

- Reflexionar acerca de la importancia de la correcta manipulación de los alimentos.
- Identificar la importancia de los eslabones que componen la cadena agroalimentaria
- Comprender el concepto de seguridad alimentaria

■ Actividades

1. El docente inicia la clase invitando a los alumnos a reflexionar a partir de la siguiente consigna: "¿Qué relación se tiene con los alimentos?".
2. Se introducirá la idea de que todos, de una u otra manera (elaboradores, comerciantes, consumidores, etc.) son manipuladores de alimentos.
3. Seguidamente el docente presentará la idea de cadena agroalimentaria con el soporte gráfico y se dialogará sobre los eslabones que la componen.
4. Se presentará el concepto de seguridad alimentaria.
5. Se invitará a pensar qué responsabilidades competen a cada integrante de la cadena y a los gobiernos para el fortalecimiento de la seguridad alimentaria.
6. El docente agregará las faltantes y se registrarán las ideas en las carpetas

■ Actividad complementaria

Identificar un alimento propio de la zona e investigar cómo se estructura la cadena agroalimentaria (ej. soja, leche, verduras, etc)

Clase n° 2

■ Contenidos

Alimentación saludable. Alimentación. Nutrición. Aportes de los alimentos. Clasificación. Necesidades nutricionales según las edades.

Recursos:

- Afiche cadena agroalimentaria
- Afiche con definición de seguridad alimentaria

Recursos:

- Afiche pirámide nutricional
- Formulario 1

Objetivos

- Diferenciar los conceptos de Alimentación/Nutrición
- Comprender la importancia de una alimentación saludable y balanceada

Actividades

1. El docente comenzará la clase solicitando a los alumnos que nombren alimentos.
2. Estos se registrarán en el pizarrón en dos columnas sin membretar (teniendo el docente presente que una referirá a alimentos de alto valor nutricional y otra a alimentos de poco valor nutricional).
3. Se citará la metáfora del auto para introducir el concepto de alimentos y sus funciones.
4. Posteriormente se preguntará a los alumnos qué relación guardan los alimentos encolumnados.

5. Se dialogará acerca de los conceptos de alimentación y nutrición.

6. Se pedirá a cada alumno que complete el Formulario 1 anotando los alimentos que comió durante el día anterior (programar la actividad entre martes y viernes para que el consumo represente el de un día de semana).

7. A continuación, cada alumno sumará los alimentos del mismo grupo y hará una lista con el total de alimentos que comió en el día (Ejemplo: una taza de leche en la mañana, un

yogur de colación, una taza de leche en la noche = tres porciones del grupo lácteo).

8. Se presentará el afiche de la pirámide nutricional y en forma grupal se dialogará sobre los aportes que cada apartado de la pirámide hace al organismo.

9. Posteriormente, el docente explicará la clasificación de los alimentos según su aporte: energético, plástico, regulador, de reserva.

10. Se dialogará respecto del tipo de alimentación que se lleva comparando la propia ficha con lo que recomienda la pirámide nutricional y las necesidades según las edades.

Actividad complementaria

Se cuenta con un CD interactivo con numerosas actividades para trabajar el tema nutrición.

Clase n° 2

Formulario 1

	Alimentos consumidos en un día	Totales de:
DESAYUNO		Grupo pan, cereales, arroz y granos: _____
ALMUERZO		Grupo lácteo: _____
MERIENDA		Grupo verduras: _____
CENA		Grupo lácteo, huevos y carnes: _____
COLACIONES		Grupo grasas, aceites y dulces: _____

Clase n° 3

Contenidos

Alteración de alimentos. Fuentes de contaminación. Alimento contaminado/enfermo como generador de enfermedades.

Objetivos

- Identificar fuentes de contaminación de los alimentos
- Reflexionar acerca de los mecanismos de contaminación

Actividades

1. El docente invitará a la clase a formar grupos de entre cuatro a cinco integrantes.
2. Los grupos recibirán material (material bibliográfico, artículos periodísticos, artículos científicos, etc) que refieran al mismo eje articulador denominado “Contaminación de alimentos”.
3. Los grupos leerán e interpretarán el tema a partir del material provisto por el docente y deberán sintetizarlo en un cuadro o diagrama conceptual.
4. En plenario, los grupos presentarán su resumen del texto y grupalmente se los integrará hacia el tema eje de la “contaminación”.
5. El docente invitará a los alumnos a identificar otras fuentes de contaminación de los alimentos, registrando en el pizarrón las ideas que surjan.
6. Se explicará la diferencia entre contaminación química, física y biológica, y se invitará a sus alumnos a clasificar las ideas registradas en el pizarrón según la clasificación descripta.
7. Posteriormente se presentará un afiche explicativo acerca de los mecanismos de contaminación directa e indirecta. En forma grupal se pensarán en ejemplos.

Actividad Complementaria

Experiencia en laboratorio

Recursos:

- Afiche pirámide nutricional
- Formulario 1



Clase n° 4

Contenidos

Hábitos en la preparación de los alimentos que perjudican la salud. Microorganismos y sus implicancias en la contaminación. Contaminación cruzada. Rol del manipulador de alimentos.

Objetivos

- Identificar al alimento crudo como fuente de contaminación
- Comprender el concepto de contaminación cruzada
- Internalizar las medidas de prevención eficaces para evitar la contaminación cruzada en la manipulación y el almacenamiento de alimentos

Actividades

1. Se invitará a los alumnos a realizar la experiencia con las esponjas

Recursos:

- Dos esponjas limpias cortadas según la forma de una pata de pollo
- Témperas rojas o de otro color fuerte
- Pincel
- Tabla para cortar
- Una lechuga
- Un plato de color claro
- Un cuchillo
- Ficha técnica
- Hoja para el hogar con gráfico de la heladera y la ubicación correcta de los alimentos

- a. Se seleccionarán algunos alumnos para realizar la experiencia y el resto del grupo-clase actuará de observador apuntando los resultados visualizados y siguiendo la ficha técnica:
- b. Se deberán humedecer las dos esponjas con agua. Colocar una esponja que represente un “pollo cocido” y separarla de la otra, que representará el “pollo crudo”.
- c. Se pintará el alimento crudo con pintura roja. Se usará la cantidad suficiente para cubrir la superficie de ambos lados, ya que representará el jugo del pollo, el cual podría estar contaminado con salmonella (microorganismo).
- d. La esponja pintada se ubicará en la tabla para cortar y se trozará por la mitad con un cuchillo y será colocada en un plato. La tabla no se lavará.
- e. Luego se cortará un manojo de lechuga en el mismo lugar de la tabla que se ha cortado la esponja que representa el “pollo crudo”.
- f. Finalmente, se coloca la esponja sin pintar (“pollo cocido”) en el mismo plato de la esponja “pollo crudo”.

2. El grupo observador expondrá los resultados.

3. El docente retomará lo expuesto por los alumnos e introducirá el término de contaminación cruzada en relación a la preparación y almacenamiento de los alimentos e introducirá el concepto de microorganismo.

4. Se dialogará sobre la importancia de la manipulación de los alimentos y de los cuidados de la higiene en el momento de la preparación y en la conservación de los alimentos.

5. Se entregará una hoja con gráfico de la correcta ubicación de los alimentos en la heladera para que se compare con la propia heladera.



Clase n° 5

Contenidos

Contaminación por microorganismos. Dónde se encuentran. Crecimiento y multiplicación. Factores que influyen en su crecimiento. Rol del manipulador de alimentos.

Objetivos

- Comprender el concepto de microorganismos.
- Identificar factores que influyen en su crecimiento y multiplicación
- Reconocer alimentos de alto y bajo riesgo

Actividades

1. Con diez días de anterioridad a la realización de esta clase el docente habrá seleccionado un grupo de alumnos para que lleven adelante la experiencia de descomposición de una fruta o verdura:

- a) Deberán tomar frutas o verduras (ejemplo: peras o tomates) y so-

meterlas a diferentes condiciones para observar los factores que aceleran la descomposición:

- en la heladera
- en un lugar a temperatura ambiente
- en frasco de vidrio cerrado herméticamente
- envuelta en un paño que se debe conservar húmedo

b) Observarán diariamente la evolución de la fruta o verdura y anotarán los cambios observables de cada una (por ejemplo: se arruga, sale moho, ennegrece, etc), en una tabla confeccionada para tal fin.

c) Para el día de la clase deberán llevar sus anotaciones y las frutas o verduras en cuestión

2. Se pedirá a los alumnos participantes de la experiencia que la presenten con las respectivas anotaciones al grupo clase.

3. Grupalmente y en forma comparativa se dialogará acerca de los factores que han acelerado el proceso de descomposición, relacionándolo con la multiplicación de la carga microbiana.

4. Se mostrará a los alumnos placas con crecimiento bacteriano y se observarán bacterias en el microscopio.

5. Tomando las ideas de los alumnos se desarrollarán los factores que influyen en el crecimiento microbiano (temperatura, pH, disponibilidad de agua, oxígeno, nutrientes, solutos, tiempo).

6. A partir de estos conceptos, se construirá grupalmente un listado de alimentos de bajo riesgo epidemiológico y uno de alimentos de alto riesgo epidemiológico.

7. Trabajo de investigación: los alumnos distribuidos por grupos deberán recabar para la clase siguiente información referida a las ETA causadas por: Salmonella, Escherichia Coli, Bacillus Cereus, Staphylococcus Aureus, Clostridium Botulinum, Trichinella Spiralis, Intoxicaciones con sustancias químicas (una enfermedad por grupo), teniendo en cuenta los campos comprendidos en el cuadro de ETA.

Recursos:

- Frutas o verduras
- Frasco de vidrio
- Paño húmedo
- Tabla de observación Cuadro de ETA
- Placas con crecimiento bacteriano

Clase n° 5

Tabla de observación

	En heladera	Temperatura ambiente	En paño húmedo	En paño seco
DÍA 1				
DÍA 2				
DÍA 3				
DÍA 4				
DÍA 5				
DÍA 6				
DÍA 7				
DÍA 8				
DÍA 9				

Clase n° 6

Contenidos

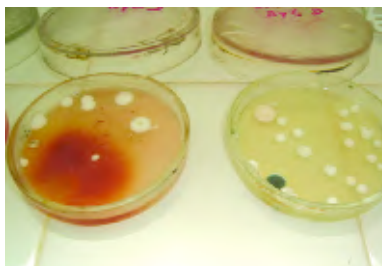
Salud – Enfermedad. Enfermedades transmitidas por los alimentos. Síntomas. Normas de prevención. Enfermedades más comunes.

Objetivos

- Incorporar el concepto de ETA
- Identificar los factores que propenden a las ETA
- Conocer las enfermedades más comunes
- Internalizar las medidas de prevención más eficaces para evitar las ETA

Recursos:

- Afiche con cadenas de enfermedad
- Mapa del sistema georreferencial Gálvez
- Placas para observar en el microscopio



■ Actividades

El docente presentará un afiche con las diferentes cadenas que pueden llevar a contaminar un alimento (manos sucias, aguas contaminadas, plagas) y desencadenar en una ETA.

Se estimulará a los alumnos para que deduzcan lo que los gráficos representan para concluir en la definición de Enfermedad Transmitida por los Alimentos.

Se pedirá a cada grupo de alumnos que presente lo investigado acerca de las ETA al grupo total y en forma grupal se dialogará sobre casos conocidos que se dieron en la localidad.

El docente contará a los alumnos acerca del sistema GIS que se desarrolla en la ciudad y presentará un mapa para el conocimiento de los alumnos.

Nuevamente se volverá sobre las imágenes de la cadenas de enfermedad y el docente conducirá a los alumnos a deducir cuáles deberían ser las condiciones para que esta cadena conduzca a la salud y no a la enfermedad, y se revisarán otros factores enemigos de un alimento sano.

Se dialogará sobre normas de prevención.

Se registrarán los conceptos en la carpeta y los alumnos intercambiarán la información sobre ETA.

Clase n° 7

■ Contenidos

Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura o Elaboración (BPM). Definición. Incumbencias (materias primas, establecimientos, personal, higiene en la elaboración, control de procesos en la producción, documentación). Usos y aplicación.

■ Objetivos

- Reconocer las BPM como herramienta fundamental para el aseguramiento de la calidad en la producción de alimentos.
- Identificar las condiciones que favorecen la producción de alimentos inocuos.
- Internalizar el conjunto de normas que relacionan a las personas con las materias primas, los procesos y las instalaciones que permiten el ordenamiento y la higiene en la elaboración de alimentos.

■ Actividades

1. El docente comienza la clase explicando a los alumnos qué son las BPM y enumerará los diversos temas que incluyen.
2. Explicará el uso e importancia de las mismas en las plantas elaboradoras de alimentos.
3. Con apoyatura gráfica hará una referencia introductoria acerca de cada una de las incumbencias. (materias primas, establecimientos, personal, higiene en la elaboración, control de procesos en la producción, documentación)

Recursos:

- Lámina con incumbencias de BMP
- Imagen sala de elaboración con errores

4. Acto seguido presentará el afiche que muestra una sala de elaboración e invitará a los alumnos a que, en forma individual, realicen un listado de los errores o acciones incorrectas que aparecen en la misma.
5. Luego, en plenario, con los aportes de cada uno se irán marcando los errores y construyendo conceptualmente las acciones correctas para garantizar las BPM.
6. El docente estimulará a los alumnos para que reflexionen acerca de la importancia de la construcción grupal de los manuales de BPM, valorizándose la construcción grupal (equipo de trabajo: jefes, operarios, dueño del establecimiento) por sobre la construcción individual (jefe, por ejemplo.)

Actividad Complementaria

Video informativo sobre BPM y POES

Clase n° 8

Contenidos

Las Buenas Prácticas de Manufactura o Elaboración (BPM). Programas de limpieza y desinfección (POES). Usos y aplicación. La importancia de la correcta higiene de las manos, superficies y utensilios:

- Qué: manos, superficies, utensilios
- Cuándo: después de, antes de
- Cómo: forma correcta de higiene
- Dónde: importancia del agua
- Con qué: jabón, cepillo, toallas limpias y claras

Objetivos

- Consolidar el hábito de la higiene de manos, utensilios y equipos a través de la práctica diaria y de su transmisión dentro del grupo familiar.
- Fortalecer la importancia de la higiene de utensilios, equipos e instalaciones
- Internalizar la responsabilidad del manipulador como eje fundamental para asegurar el consumo de alimentos inocuos

Actividades

El docente retomará el concepto de BPM y revisará los ítems que comprende, destacando la importancia de la higiene de manos, equipos y utensilios.

Seguidamente se realizará la experiencia con aceite y pimentón:

- a. El docente seleccionará tres alumnos para realizar la experiencia y el resto del grupo-clase actuará como observador.
- b. Cada alumno colocará un poco de aceite de cocina sobre sus manos hasta cubrir las totalmente. Luego, sobre las mismas manos, esparcirán pimentón hasta que también estén completamente

Recursos:

- Aceite de cocina
- Pimentón
- Pileta de baño o recipiente para el lavado de manos (agua fría y agua tibia)
- Jabón, cepillo, toallas de papel o toallas claras
- Cuestionario guía
- Lámina de manos

- cubiertas. El pimentón simulará el rol de las bacterias.
- c. Seguidamente, los tres alumnos deben lavar intensamente sus manos durante 20 segundos de la siguiente manera:
- Estudiante 1: lava sus manos con agua fría y sin jabón
 - Estudiante 2: lava sus manos con agua tibia y sin jabón.
 - Estudiante 3: lava sus manos con agua tibia y jabón
- d. Todos observarán los tres métodos de lavado.
- e. El grupo total charlará acerca de la experiencia teniendo en cuenta el cuestionario guía

El docente presentará y explicará las láminas de las manos.

Posteriormente seleccionará dos alumnos para que expliquen cómo higienizan en su casa los utensilios de cocina.

Tomando ambos ejemplos se introducirá el concepto de Programa de limpieza y desinfección, su importancia y uso.

El docente pedirá a los alumnos que observen el procedimiento en su hogar y marquen los errores que encuentran.



Clase n° 9

Contenidos

HACCP – Análisis de puntos críticos de control

Objetivos

Actividades

El docente presentará a los alumnos la siguiente consigna:

“Imaginemos que esta noche nos toca preparar la cena. Han decidido preparar hamburguesas completas (con lechuga, huevo, tomate y mayonesa), estamos solos y tenemos que cumplir todos los pasos: comprarlas, cocinarlas, comerlas y luego guardar lo que nos ha sobrado. Ustedes deberán explicar cómo llevarían adelante cada una de las actividades, para asegurarse de comer un alimento inocuo/sano”

Guía de pasos:

- comprar
- preparar
- cocinar
- comer
- almacenar

Los alumnos realizan la actividad en forma individual.

Deberán intercambiar lo escrito con un compañero, que será el encargado de corregir el trabajo.

En forma grupal se controlarán los diferentes pasos, se revisarán todos los conceptos trabajados que hacen a un alimento inocuo y se pondrá espe-

cial énfasis al control de temperaturas, higiene de manos y utensilios, identificando cuáles eran los ingredientes de mayor riesgo, etc.

■ Actividad de revisión

Juego “La carrera hacia la seguridad alimentaria”

■ Evaluación Final

La evaluación del curso será administrada y evaluada por personal del Centro de Desarrollo Agroalimentario.

Esta evaluación habilitará a los alumnos como Manipuladores de Alimentos, recibiendo al finalizar el año el certificado correspondiente (aprobado por Disposición n° 14/04 del Ministerio de educación de la Provincia. de Santa Fe)

8.9.4 Curso Manipuladores de Alimentos

Clase 1

■ Contenidos

Cadena agroalimentaria. Concepto

Presentación de la lámina de seguridad alimentaria Concepto. ¿Qué es un Alimento? ¿Qué le aportan los alimentos al organismo? Funciones de los alimentos. Funciones de los nutrientes. Vitaminas. Minerales. Agua. Hidratos de Carbono. Grasas. Proteínas

¿Qué son los microorganismos? Factores de Crecimiento Microbiano: Temperatura, pH, Disponibilidad de Agua, Oxígeno, Nutrientes. Mantén los alimentos a temperaturas adecuadas. Cocina completamente los alimentos.

■ Presentación

Se presenta una olla y varias lanas (tantas como asistentes haya) de distintos largos.

La olla recorre el salón, comenzando con el disertante.

Cada uno toma una lana y habla enroscando la lana en el dedo.

Temas: Quién es, a que se dedica, pretensiones del curso, relación con el alimento.

El disertante dibuja la olla en el pizarrón y anota lo que cada participante aporta.

Retoma lo que cada participante ha aportado y establece la idea de que todos de alguna forma nos relacionamos con el alimento e introduce la idea de Cadena Agroalimentaria

Materiales clase 1:

- Olla
- Lanitas
- Fibrón
- Lámina cadena agroalimentaria
- Slide power point





Materiales clase 2:

- Patas de pollo x 2
- Plato blanco
- Tabla de cortar
- Cuchillo
- Témpera roja
- Verduras
- Lámina ETA x 3
- Slide power point



Materiales clase 3:

- Heladera
- Alimentos varios
- Diapositivas
- Slide power point

Cadena Agroalimentaria

Presentación de la lámina de Cadena agroalimentaria. Concepto
Presentación de la lámina de Seguridad Alimentaria Concepto

Alimentos. Nutrientes

El docente pide a los participantes que nombren alimentos, los cuales ira encolumnando según su valor nutricional.

Interroga a los participantes a cerca de si encuentran algún sentido a las columnas escritas en el pizarrón.

Comienza a hablar acerca de Alimentos, tipos, aportes nutricionales, etc.

Introducción Microbiología

Clase 2

Contenidos

Contaminación cruzada, Separa los alimentos crudos de los cocidos. Contaminación cruzada, Alimentos de alto y Bajo riesgo epidemiológico, Cadena de transmisión de ETA. Síntomas de ETA más comunes. Cadenas de salud,

Contaminación Cruzada (CC)

Actividad "Pata de Pollo"

Se pinta una pata de pollo con témpera roja, la otra no. La primera representa el pollo crudo y la segunda el cocido.

Se cortan ambas sobre un plato blanco, y también verduras, todo con el mismo cuchillo.

El disertante pregunta a los participantes acerca de lo que han observado y en forma grupal se construye el concepto de CC.

Alimentos de alto y bajo riesgo epidemiológico

ETA

El docente presenta los Afiches de cadenas de ETA e invita a uno de los participantes que arme un relato partiendo de lo que observa.

Posteriormente se va a dialogar a cerca de cómo construir cadenas que conduzcan a salud.

Cadena de transmisión de ETA. Síntomas de ETA más comunes

Clase 3

Contenidos

Características de distintos alimentos Utiliza agua y materias primas seguras. Compra de Alimentos. Rotulación de Alimentos.

Características de distintos alimentos

Diapositivas

Actividad "Como acomodamos los alimentos en..." (Heladera, depósitos, etc.)

Un grupo de 3 hombres acomodarán los distintos alimentos presentados en una heladera. Tiempo 5'.

Tres mujeres verificarán el orden otorgado y realizarán los cambios que crean pertinentes explicando los por qué.

El docente aportará claridad técnica a través de temas reforzando los conceptos de contaminación cruzada, amontonamiento, crudo - cocido, recipientes, frío envolvente, etc.

Clase 4

■ Contenidos

Mantenga la limpieza y desinfección. Productos de limpieza y desinfección. Procedimiento de limpieza y desinfección. Correcto lavado de Manos. Hábitos higiénicos. Contaminación Física. Contaminación química. Contaminación biológica. Reglas básicas para las Buenas prácticas. Preparación de alimentos.

■ BPM

Se dialogará acerca de la importancia de la higiene y hábitos personales en la manipulación de alimentos

El coordinador invitará a los concurrentes que realicen la mímica del lavado de manos.

Seguidamente invitará a tres participantes al frente y realizarán la experiencia del lavado de manos (actividad con pimentón).

Finalizada la actividad conducirá al grupo a que realicen una comparación entre los tres lavados y arribarán a una conclusión.

■ HACCP

- Actividad "La nueva rotisería..."

Se distribuye una receta por grupo de trabajo, los cuales deberán discutir sobre las BPM y procedimientos de elaboración.

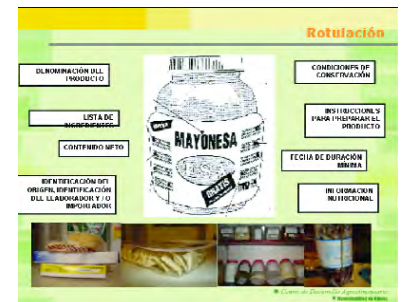
Graficarán las temperaturas de la receta y se irán indicando los Puntos críticos de control

- Actividad "Miramos al microscopio"

Por grupo van pasando al laboratorio donde reconocerán los microorganismos, parásitos, mosca, etc

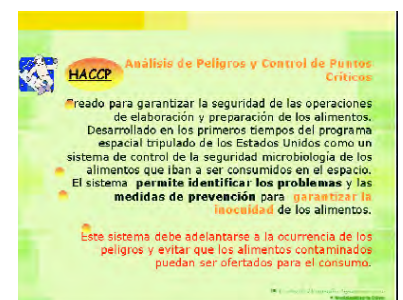
Clase 5

■ Contenidos



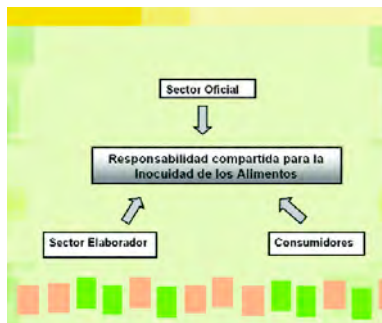
Materiales clase 4:

- Canela
- Agua fría y caliente
- Jabón
- Toallas
- Recetas
- Microscopio
- Placas
- Slide power point



Materiales clase 4:

- Ropa y accesorios varios
- Evaluación
- Encuesta de opinión



Presentación trabajo final. Evaluación.

Cada grupo presenta al resto de la clase el trabajo del día anterior.

■ Actividad

“Vestimos al Manipulador”

El docente invitará a que divididos en dos grupos se vista correctamente al manipulador y el otro grupo que lo vista incorrectamente.

Se procederá a la reflexión grupal y revisión de los conceptos trabajados durante los diferentes encuentros.

Se realizará Evaluación escrita.

Finalizada la evaluación se les entregará una Encuesta de opinión.

Epidemiología | 9

Sistema de Vigilancia Epidemiológica

Vigilancia: es el análisis, interpretación, y difusión sistemática de datos colectados, generalmente usando métodos que se distinguen por ser prácticos, uniformes y rápidos, más que por su exactitud o totalidad, que sirven para observar las tendencias en tiempo, lugar y persona, con lo que pueden observarse o anticiparse cambios para realizar las acciones oportunas, incluyendo la investigación y/o aplicación de medidas de control.

Para que las intervenciones en salud sean efectivas es indispensable contar con un sistema de información mediante el cual los diferentes actores sociales que participan en el proceso de vigilancia de la salud, puedan identificar con claridad y conocer los indicadores que advierten sobre la necesidad de intervenir, siendo la finalidad última planificar estratégicamente programas de promoción y prevención que posibiliten la mejora de calidad de vida de la gente, a la vez que disminuir la incidencia de enfermedades en la ciudad.

La vigilancia epidemiológica, constituye un instrumento de vital importancia para identificar, medir y analizar los problemas y condicionantes de la salud que afectan a la población y, a partir de allí, tomar decisiones orientadas a promocionar la salud, prevenir la enfermedad o, en su defecto, controlar los problemas que ya se hayan presentado.

Desarrollar un sistema real de relevamiento epidemiológico de fácil acceso permite contar con datos que habilitan a la generación de hipótesis explicativas acerca de la manera en que enferman los habitantes de un lugar, generando programas de prevención y promoción de la salud que atiendan a la realidad local, articulando con los programas de prevención o promoción de la salud provenientes de los niveles centrales (Nación o Provincia) a la vez que generar programas propios para la localidad.

Desarrollar un sistema local, posibilita transitar de la existencia de programas verticales con información cautiva en cajas (hospital, centro de salud, clínicas privadas, etc.) a circuitos generadores y receptores de información abiertos a todas las áreas de la ciudad involucradas en las políticas de salud

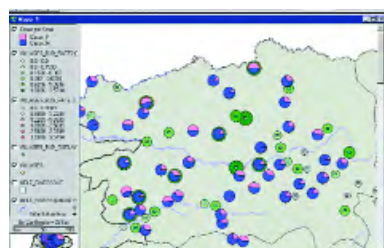
En este sentido, participar comprometidamente de una red de información acerca a los profesionales de la salud a los escenarios donde ocurren los problemas de la ciudad y pudiendo así generarse soluciones sustentables.



Mapa hipertensión



Mapa accidentes de tránsito año 2006



Mapa temático de Pastel



Mapa producción

**Formular
intervenciones
preventivas**

9.1 Objetivos de la Vigilancia Epidemiológica

Objetivo general

El objetivo general es ofrecer orientación técnica permanente a quienes tienen la responsabilidad de decidir sobre la ejecución de acciones de prevención y control, facilitando a tal efecto, la información actualizada sobre la ocurrencia de las enfermedades, los factores condicionantes y las poblaciones definidas “de riesgo”.

Objetivos específicos

- Explicar la dinámica del proceso salud – enfermedad
- Mantener actualizado el conocimiento del comportamiento de las enfermedades y eventos sujetos de vigilancia
- Estudiar los brotes epidémicos, antes, durante y después de su ocurrencia
- Facilitar la acción rápida e informada frente a los cambios de la situación epidemiológica de la población y la posibilidad de predecir esos cambios
- Establecer la susceptibilidad y el riesgo de la población, a las enfermedades y eventos bajo vigilancia epidemiológica
- Intervenir, en forma eficaz, ante la presencia de factores de riesgo y enfermedades
- Apoyar la planificación y prestación de los servicios de salud y de los demás servicios que intervienen en los factores condicionantes y en los determinantes de vida que influyen en la aparición u ocurrencia de enfermedades y eventos
- Evaluar la efectividad de los programas de higiene de los alimentos y servicios

Ventajas de la Vigilancia Epidemiológica

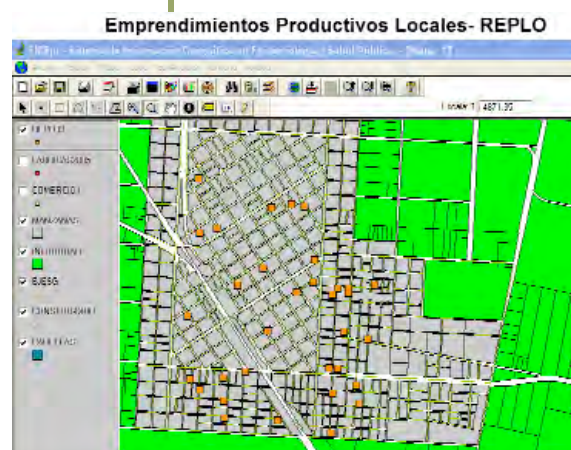
- Obtener una visión global del proceso salud - enfermedad
- Formular intervenciones preventivas
- Orientar los servicios de salud para atender las necesidades de salud específicas que presentan diferentes comunidades, barrios, vecinales etc.
- Articular el quehacer de diferentes disciplinas y profesiones de la salud y de diferentes instituciones del sector salud
- Integrar a instituciones de otros sectores y a diferentes organizaciones sociales en las intervenciones y gestión de los servicios de salud
- Detectar los factores específicos que influyen positiva o negativamente sobre los riesgos de enfermar y morir
- Definir las características de las intervenciones para los diferentes problemas de salud

9.2 Sistema de Información Geográfica en Epidemiología en Salud Pública y Producción

Un sistema de información geográfica (SIG) se define como un sistema de hardware, software y procedimientos elaborados para facilitar la obtención, gestión, manipulación, análisis, modelado, representación y salida de datos espacialmente referenciados, para resolver problemas complejos de planificación y gestión.

Los SIG son instrumentos esenciales para medir desigualdades de salud e identificar grupos y áreas con mayores problemas a escala local. En el campo de la salud, los SIG se han descrito como un conjunto de datos de orden espacial y sanitario que interactúan, permitiendo analizar y sintetizar una gran cantidad de datos con el fin de describir una situación de salud, efectuar análisis epidemiológicos y orientar y evaluar la gestión. Los análisis exploratorios, tales como los gráficos de distribución de frecuencias junto con la generación de mapas temáticos-incluida la superposición de diversas capas de información de distintos tipos de datos epidemiológicos y sociales, y las consultas espaciales de los SIG permiten identificar, medir y monitorear las desigualdades de salud e identificar los grupos de población y las áreas con mayores necesidades de salud insatisfechas, estratificar epidemiológicamente los grupos vulnerables de la población, determinar prioridades de salud e idear intervenciones focalizadas, y permitir que se programen y planeen actividades de salud con mayor eficacia y equidad. También se la puede aplicar a los sistemas productivos agrícolas y pecuarios para lograr ubicar establecimientos y sus producciones y la situación de salud de cada uno de ellos.

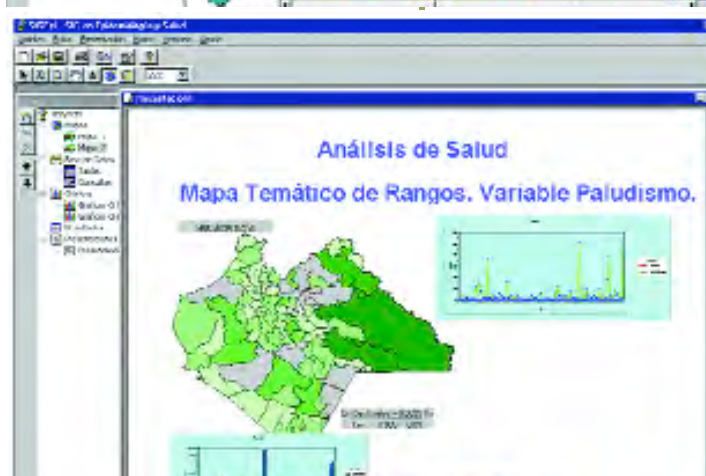
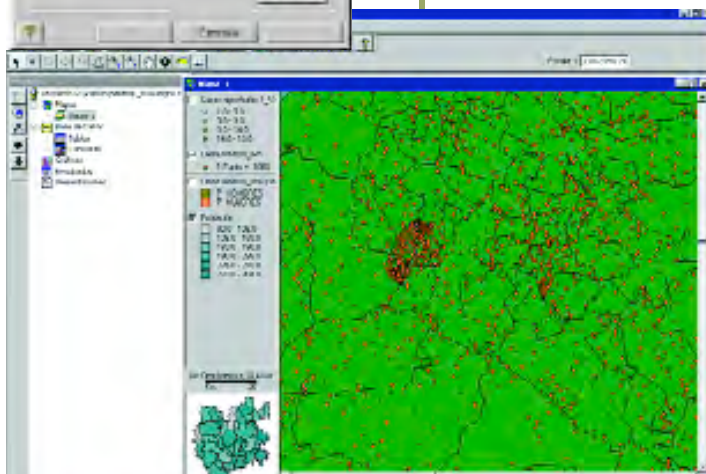
La tecnología SIG está disponible, en diferentes formas y con distintos niveles de complejidad. SIGepi es una herramienta desarrollada por el Área de Análisis de Salud y Sistemas de Información (AIS) de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) específicamente con herramientas analíticas para el sector de la salud. SIGepi posee la facilidad de obtener su licencia de uso a un costo muy accesible y también a través de cooperación técnica.



SiGEpi/OPS cuenta con las siguientes funciones:

Funciones genéricas de los SIG

- Herramientas de manejo de mapas: identificador, acercar, alejar, desplazar, buscar, medición de distancias.
- Control de capas cartográficas y capacidad de edición de las propiedades de las capas.
- Selección espacial usando herramientas geométricas, atributos y otras capas.
- Manejo de etiquetas o rótulos sobre el mapa.
- Creación de mapas temáticos de intervalos aplicando diversos métodos de clasificación, símbolos graduados, densidad de puntos, barras, pastel y valores únicos ó categorías.
- Creación de gráficos (líneas, barras, áreas, pastel, dispersión, cajas).
- Creación de presentaciones para impresión.
- Capacidad de integrar los atributos de las tablas de datos con las capas de datos espaciales (bases cartográficas) para su visualización en el mapa.



Funciones de Geoprocesamiento

- Selección y consulta de datos espaciales para la generación de nuevas capas de información, utilizando herramientas de selección interactiva, atributos y operaciones espaciales a partir de otras capas.
- Creación de capas de puntos a partir de tablas de atributos con variables de coordenadas.
- Creación de áreas de influencia.
- Creación de esquemas radiales.

Funciones cuantitativas en Epidemiología

- Estadísticas descriptivas, que calcula un conjunto de medidas de tendencia central y dispersión.
- Distribuciones de frecuencia.
- Análisis de correlación.
- Análisis de regresión lineal simple y múltiple.
- Cálculo de tasas, razones y proporciones.
- Estandarización de tasas por los métodos directo e indirecto.
- Suavizamiento espacial de tasas y proporciones.
- Implementación de estimadores Bayesianos empírico global y local.

Funciones útiles en Salud y Producción

- Identificación de áreas y poblaciones críticas ó prioritarias.
- Construcción de índices compuestos a partir de indicadores de salud. Ej.: índice de necesidades básicas insatisfechas en salud, índice de pobreza, etc.
- Identificación y detección de conglomerados (cluster) espaciales y en tiempo-espacio (Método de Knox).
- Medición de la asociación de factores de exposición ambiental/ecológicos y eventos de salud para estudios epidemiológicos de caso-control y cohortes.
- Método de evaluación de acceso a los servicios de salud (basado en la técnica de esquemas radiales) como medida simple de accesibilidad usando las distancias lineales origen-destino.

Etapas:

1. Recolección de los datos
2. Análisis e interpretación de los datos
3. Difusión de la información
4. Ejecución de las acciones o intervenciones

9.3 Etapas básicas de un Sistema de Vigilancia

9.3.1 Recolección de los datos formales

La calidad de un sistema de vigilancia se mide a menudo por la calidad de los datos recolectados.

Fuentes de datos

■ **Investigación y confirmación de casos y brotes:** una línea de acción del sistema epidemiológico, es el sistema de alerta ante la sospecha de una enfermedad transmitida por los alimentos. Este dato puede tener como fuente de notificación el parte epidemiológico semanal o puede provenir de una alerta ingresada en el CeDA, en una institución de salud pública-privada, en un establecimiento, organismo etc. De este modo el procedimiento de alerta epidemiológica dispara una investigación utilizando como herramienta primaria la encuesta individual para ETA.

■ **Encuestas:** se utilizan para la recolección de información en un momento específico sobre determinadas características de interés, con el objetivo de evaluar los escenarios reales. Se han realizado o participado de las siguientes encuestas:

- **Encuesta hábitos alimenticios y conducta de peligro** Municipalidad de Gálvez (CeDA) -año 1998 y 1999-

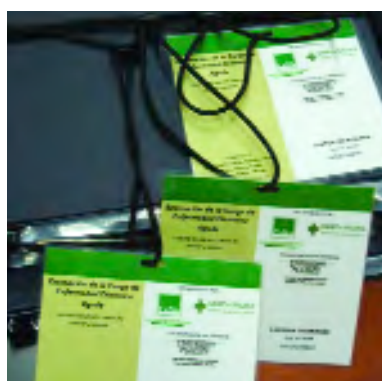
Formulario de encuesta individual para ETA (Encuesta de Vigilancia de Alimentos) de la Municipalidad de Gálvez. El formulario está dividido en varias secciones:

- SECCIÓN 1: DATOS PERSONALES** (Nombre, Apellido, Fecha nacimiento, Sexo, Domicilio, Calle, Número, Barrio, Teléfono).
- SECCIÓN 2: INFORMACIÓN SOBRE EL CASO** (Tipo de enfermedad, Fecha de inicio, Lugar de adquisición, etc.).
- SECCIÓN 3: DATOS ESPECÍFICOS DE LA ENFERMEDAD** (Síntomas, Diagnóstico, Tratamiento, etc.).
- SECCIÓN 4: DATOS DE CONTACTOS** (Personas con las que estuvo en contacto, etc.).
- SECCIÓN 5: DATOS DE EXPOSICIÓN** (Alimentos consumidos, Lugar de adquisición, etc.).
- SECCIÓN 6: DATOS DE MANEJO** (Tratamiento recibido, Lugar de atención, etc.).
- SECCIÓN 7: DATOS DE SEGUIMIENTO** (Evolución del caso, etc.).

Formulario de encuesta individual para ETA (Encuesta de Vigilancia de Alimentos) de la Municipalidad de Gálvez. El formulario está dividido en varias secciones:

- SECCIÓN 1: DATOS PERSONALES** (Nombre, Apellido, Fecha nacimiento, Sexo, Domicilio, Calle, Número, Barrio, Teléfono).
- SECCIÓN 2: INFORMACIÓN SOBRE EL CASO** (Tipo de enfermedad, Fecha de inicio, Lugar de adquisición, etc.).
- SECCIÓN 3: DATOS ESPECÍFICOS DE LA ENFERMEDAD** (Síntomas, Diagnóstico, Tratamiento, etc.).
- SECCIÓN 4: DATOS DE CONTACTOS** (Personas con las que estuvo en contacto, etc.).
- SECCIÓN 5: DATOS DE EXPOSICIÓN** (Alimentos consumidos, Lugar de adquisición, etc.).
- SECCIÓN 6: DATOS DE MANEJO** (Tratamiento recibido, Lugar de atención, etc.).
- SECCIÓN 7: DATOS DE SEGUIMIENTO** (Evolución del caso, etc.).





- **1º Encuesta de Salud** - Municipalidad de Gálvez (CeDA) - Consejo Interdisciplinario en Salud y Desarrollo Sustentable -año 2001-
- **Encuesta para familias**- Hábitos de consumo de frutas y hortalizas Municipalidad de Gálvez (CeDA) -Año 2006-
- **Encuesta para niños**- Hábitos de consumo de frutas y hortalizas Municipalidad de Gálvez (CeDA) -Año 2006-
- **Estimación de la carga de enfermedad de diarrea aguda en la ciudad de Gálvez**- Proyecto con cooperación internacional

En el mes de mayo y octubre de 2007 se llevó a cabo en nuestra ciudad una encuesta poblacional y de laboratorio para estimar la carga de enfermedad diarreica aguda y medir a través de ellas el impacto de enfermedades transmitidas por los alimentos.

El objetivo de este estudio es conocer la frecuencia de las diarreas en nuestra ciudad, determinar la prevalencia de diarrea notificada, y oculta y la frecuencia con que los pacientes buscan atención médica, así como el impacto de esta enfermedad en su vida social y actividad económica.

Esta encuesta se desarrolló en dos modalidades para estimar la carga de EDA: la primera para estimarla en 30 días y la segunda para estimarla en 7 días.

La actividad se realizó conjuntamente entre la Municipalidad de Gálvez (CeDA) y el Hospital local Dr. Alfredo Baetti y para el trabajo en terreno tuvimos la colaboración de la Universidad de Guelph-Canadá y 36 encuestadores de las diferentes escuelas de nuestra ciudad y particulares.

Para el desarrollo de la misma se adaptaron modelos de encuestas que se están aplicando sobre la temática, la encuesta se desarrolló en las 14 vecinales y se utilizó Epi-Dat para el muestreo de las mismas.

Los programas SIGEpi y Epi-Info se utilizaron para el mapeo de las casas a encuestar y para el análisis de los datos obtenidos y la presentación del informe final.

■ **Registros:** Resultaba necesario para implementar el sistema construir participativamente un instrumento que, basado en el saber local, constituyese una vía regia para la planificación estratégica local.

Cada profesional integrante de las instituciones de salud locales (públicas y privadas) aporta lo que a su juicio y basado en su experiencia, son las problemáticas de salud mas frecuentes en la localidad y que no deberían faltar en la planilla de seguimiento.

Los aportes de los profesionales, cruzados entre sí, dan como resultado la herramienta para la recolección de datos **Parte Epidemiológico Semanal** que se constituye en un punto de partida para el lanzamiento del sistema. Este instrumento fruto de la construcción colectiva podrá ser reformulado en el futuro, de acuerdo a consensos sucesivos de los actores involucrados.

El parte epidemiológico semanal es completado por los profesionales en consultorios y guardias, por personal idóneo en policía, bomberos y

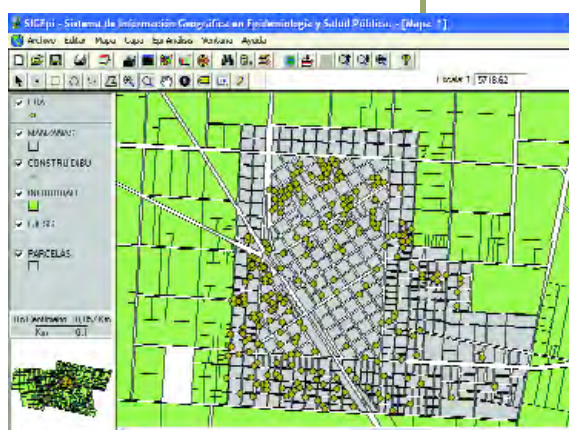


cuadros. Los mapas pueden ser de diferente contenidos y formas; según el fin que se persiga y a quien esté dirigido, se pueden incorporar diferentes elementos y disponerlos de diversas formas dependiendo de lo que se quiera reflejar con la información.

Por ej.: los datos de enfermedades diarreicas, hipertensión arterial, infecciones respiratorias agudas etc., se pueden georreferenciar y realizar un mapa temático por edad, por sexo, etc; a esta información se le puede sumar infraestructura cartográfica, servicios (por ej anexas la cobertura de agua potable y cloacas de la ciudad).

De esta manera se presentan los datos de la vigilancia de una forma útil para la toma de decisiones, pudiendo ser analizados o comparados según la zona de ocurrencia, según la población, y pudiendo identificar o determinar grupos o zonas de riesgo o áreas críticas.

9.3.3 Difusión de la información



La retroalimentación del sistema de vigilancia local es fundamental para el seguimiento y para estimular la participación. La información en formato mapa que resulta del análisis e interpretación de los datos recolectados es enviada mensualmente a todos los que intervienen en la recolección de la información, a los directivos de las instituciones de salud pública y privada, al intendente municipal, al poder ejecutivo y al concejo.

La herramienta SIGEpi y la misma información en otros formatos, gráficos de barras, tortas, pastel; tablas de datos, mapas acumulados de un diagnóstico específico, mapas temáticos, mapas con zonas de influencias, áreas críticas o de riesgo, están disponible para quien lo requiera.

9.3.4 Ejecución de la acciones o intervenciones

El sistema de vigilancia epidemiológico georreferenciado local tiene dos componentes básicos:

■ A corto plazo

Permite mantener informado a los participantes en el sistema, al nivel eje-

cutivo, y al Concejo municipal de los principales eventos epidemiológicos, su seguimiento y el efecto de las acciones ejecutadas (sistema alerta-acción).

A largo plazo

Brinda información sobre los problemas de salud de la población, establece áreas críticas, y tendencias, con vistas a realizar pronósticos y fórmulas alternativas para la intervención, y toma en cuenta el impacto de las acciones en términos de costo/beneficio.

Con el fin de poder cumplir con el verdadero postulado de la vigilancia **“Información para la acción”**.

Se empezó a trabajar en planificación bajo el enfoque estratégico, con el fin de analizar la información procesada y evaluando las diferentes situaciones con el fin de prever y decidir sobre la reorientación a futuro.

Para ello se utiliza la herramienta matriz participativa, la cual permitió en primera instancia a los diferentes grupos organizados definir el diagnóstico según nuestra situación planteada en los diversos mapas específicos; también permite planificar acciones, estimar los indicadores para el monitoreo, el seguimiento y los recursos necesarios.

A modo de ejemplo se presenta la intervención realizada por el Grupo EDA sobre la base cartográfica específica de diarrea se delimitaron áreas de riesgo.

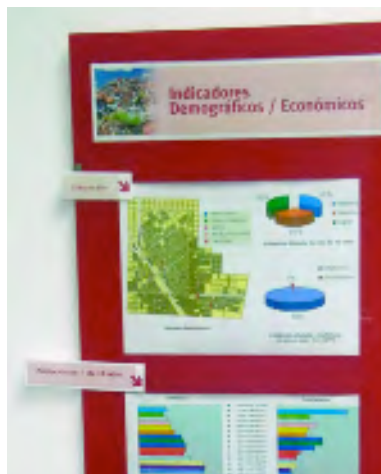
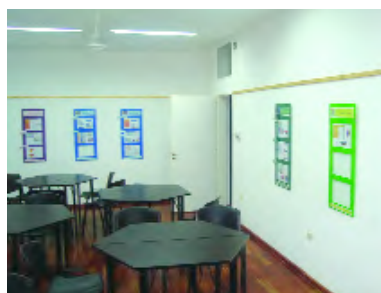
Como intervención se capacitó a alumnos de una escuela como promotores de salud, y quienes a su vez se transformaron en multiplicadores, asistiendo a las vecinales de las zonas delimitadas como de riesgo en los mapas y procedieron a capacitarlos en cuanto a lo que era diarrea, sintomatología, y prevención.

GRUPO: INTEGRANTES:					
RESULTADO ESPERADO	ACTIVIDAD O PLAN ESTRATÉGICO	INDICADORES	RESPONSABLES	TIEMPO	FINANCIAMIENTO

GRUPO: EDA - ETA COORDINADOR: Alfredo Boetti					
DIAGNOSTICO DE SITUACION: Es una patología que afecta a toda la población, sin diferencia de género y época del año; teniendo mayor incidencia en niños de 0 a 5 años en períodos estivales. Se delimitan claramente áreas estratégicas con características similares. En comparación con valores nacionales e internacionales la incidencia es baja.					
IDENTIFICACIÓN DE PROBLEMAS: Zonas de la ciudad sin red de agua potable y tratamiento de efluentes. Niveles sociocultural bajo y con escasos hábitos de higiene. Presencia de animales sin cuidados sanitarios. Bajo reporte de datos de la actividad privada					
RESULTADO ESPERADO	ACTIVIDAD O PLAN ESTRATÉGICO	INDICADORES	RESPONSABLES	TIEMPO	FINANCIAMIENTO
1) Prolongar la red de agua potable 2) Tratamiento de efluentes	- Solicitar a la Municipalidad que gestione frente a Aguas el pedido de extensión de la Red	- 1ra. Reunión entre Municipalidad, Concejo y Aguas Provinciales	- Conc. Hugo Quiroga	15 días	Público / privado
3) Personas capacitadas en higiene y protección de la salud	- Programa de Capacitación en los barrios con las instituciones representativas del barrio (vecinal, clubes, iglesias, etc)	- Reunión de áreas involucradas para el diseño del Programa integrado de capacitación	- CoDA (Ps. Verónica Pochettino), Acc. Social, Saneamiento, Hospital, Centro de Salud, Profesionales de la activ. Privada - Farm. María Elena Czerweny	30 días	Público / privado
4) Animales sanos	- Plan Sanitario Integral de Animales	- Diseño de un Plan de Salud Animal	- Area Saneamiento y Veterinarios de la actividad Privada Dr. Onofre Dinel	60 días	Público / Privado
5) Aumentar el reporte semanal de datos de la actividad privada	- Insistencia de la importancia - Implementación planilla C2	- Aumento del registro de datos en las planillas	- Dr. Alfredo Boetti	15 días	

Enfermedad Diarreica Aguda 2003/2004		
Mes	Población	Porcentaje/Población
Mayo	528	6,63%
Junio	533	3,00%
Julio	331	3,54%
Agosto	336	3,27%
Septiembre	527	3,60%
Octubre	378	9,26%
Noviembre	304	8,86%
Diciembre	434	5,30%
Enero	374	13,90%
Febrero	409	11,00%





9.4 Sala de situación local en salud

“La sala situacional, es un espacio de trabajo matricial, en donde se conjugan diferentes conocimientos para la identificación y estudio de situaciones de salud coyunturales o de otro tipo; se efectúa el análisis de los factores que los determinan, las soluciones más viables y factibles de acuerdo con el contexto local y el monitoreo y evaluación de los resultados obtenidos después de la aplicación de las decisiones tomadas. Por situaciones de salud no se entiende, como podría pensarse, a las tradicionales situaciones de analizar los daños y, en el mejor de los casos evaluar los riesgos, sino a todo tipo de situación empezando por las relacionadas con el análisis y evaluación de las condiciones de vida de la población y su interacción con el proceso de formulación de políticas y la fijación de prioridades pasando por la evaluación del impacto en la población, y por supuesto, los asuntos relacionados con los recursos humanos, la tecnología empleada, el financiamiento del sector, el proceso de reforma, la vulnerabilidad a desastres naturales y muchas otras variables más. Vista así, la sala situacional se convierte en el instrumento idóneo para realizar la vigilancia de salud pública.

La sala situacional es la instancia para la articulación entre la planificación estratégica y la coyuntura para facilitar espacios para la negociación y concertación de los compromisos a ejecutar por los diferentes actores sociales involucrados en la producción social de salud, en el ámbito local y su posterior seguimiento y evaluación” *

En una acción conjunta entre el Hospital local Dr. Alfredo Baetti y la Municipalidad de Gálvez- CeDA se ha planificado y construido la sala de situación local en salud con la idea que sea el espacio físico y lógico de análisis y de exhibición de la información sanitaria proveniente de diversas fuentes, con el fin que permita fortalecer la toma de decisiones.

Objetivos

- Desarrollar una cultura de análisis y uso de la información producida por los servicios de salud.
- Identificar y medir las desigualdades e inequidades existentes entre los diferentes grupos humanos.
- Crear las condiciones básicas para pasar de un sistema de registro de datos a un sistema interpretativo de la información.
- Producir información sobre la situación de salud de la población en las distintas vecinales, con la finalidad de realizar una adecuada toma de decisiones en la solución de los problemas de salud.
- Facilitar el análisis de la situación de salud en un espacio/población.
- Fortalecer la relación entre la información y la gestión para mejorar la calidad de las decisiones.

* La sala situacional, la equidad y la reforma del sector salud. OPS/OMS Representación para Venezuela, Aruba y Antillas Holandesas.

9.5 Redes

Municipios, Provincia, Nación

■ Nivel local

- Es el responsable de la recolección de información, procesamiento, interpretación y análisis, toma de medidas preventivas y control y evaluación de las mismas dentro del área de influencia. Distintos profesionales ponen en marcha el sistema. Este nivel es el que está más en contacto con la comunidad.

■ Nivel Provincial

- Es el nivel de enlace entre las actividades de los municipios o departamentos y el nivel nacional.
- Es el responsable de la confirmación y consolidación del diagnóstico de situación jurisdiccional.
- Supervisa al nivel local e informa al nacional de sus actuaciones

■ Nivel Nacional

- Es el nivel normativo y de asesoría de los otros niveles.
- La información recibida a este nivel es consolidada procesada y analizada para disponer de la evaluación de la situación de salud del país
- A partir de la evaluación anterior, define políticas para ciertas enfermedades que constituyen problemas de salud pública.

10.1 Consideraciones generales sobre los derechos y obligaciones municipales en seguridad de los alimentos*

10.1.1 Definición de municipio

Definimos al municipio como la célula básica de la comunidad organizada que constituye el estado. Tiene a su cargo el gobierno y la administración de los asuntos, acciones, obras y servicios requeridos por los habitantes de su jurisdicción (departamento, ciudad, pueblo, distrito, etc.), cuyo ámbito puede ser exclusivamente urbano o urbano y rural.

Es un gobierno circunscripto, que ejerce su poder sobre ese territorio delimitado y sus habitantes. Que sin perjuicio de su autonomía o autarquía, debe actuar encuadrado en las políticas, planes o programas del gobierno nacional y provincial y sujeto a las normas aplicables de las Constituciones de la nación y de la provincia, de sus leyes y, en especial, de la Ley Orgánica o respectiva Carta Orgánica municipal.

Así, esa autonomía o autarquía local no dificultaría la imprescindible integración con los gobiernos nacional y provincial, a través de un ejercicio municipal eficaz y ágil de las competencias propias, concurrentes y delegadas.

Los municipios son pues entidades autónomas de existencia necesaria que, reconocidas por el Derecho, configuran en el país, un tercer nivel de gobierno, destinado a satisfacer básicamente necesidades públicas locales y contribuir, asimismo, a la atención de ciertos intereses públicos, tanto provinciales como nacionales.

10.1.2 Régimen normativo municipal

El régimen normativo de los municipios comprende, tanto las disposiciones legales dictadas por la nación y las provincias que regulan la actividad de aquéllos, como las normas que los municipios emiten en su ámbito y a las que asimismo se someten.

Esto determina que se deba distinguir dentro del régimen legal municipal, a las fuentes del derecho municipal por un lado y por otro a la legislación de los municipios en materia relacionada y específica.

*Bromatología y Reglamento Bromatológico Municipal. Ruben Davicino 2ª Edición ampliada y corregida

10.1.3 Fuentes del derecho municipal

Las fuentes del derecho municipal pueden ser nacionales o provinciales, según el nivel gubernamental que las emitiere y constitucionales u ordinarias, por su jerarquía institucional, es decir, según estuvieren contenidas en textos constitucionales (nacional y provinciales) o en leyes, decretos, reglamentos, resoluciones generales, etc., dictados en consecuencia de los primeros.

Como legislación referencial que contiene normas referidas a los municipios, merecen citarse: la Constitución Nacional, las leyes nacionales que se dictan en su consecuencia, las constituciones provinciales y las cartas o leyes orgánicas municipales que establecen normativas a respetar por parte de la Legislación expresa de los municipios.

En el caso que nos ocupa, alimentos, en virtud a una ley de la nación, la Ley N° 18.284 de 1969, fue puesto en vigencia el Código alimentario argentino, mientras que el Decreto N° 4238 de 1968, pone en vigencia el Reglamento de inspección de productos y subproductos y derivados de origen animal y en Santa Fe, por Ley N° 2998 de 1941, el Código bromatológico provincial.

10.1.4 Legislación específica de los municipios

Dado que los municipios, como se ha expresado, constituyen propiamente un nivel de gobierno, ejercen no sólo una función administrativa sino asimismo legislativa. En virtud de esta última dictan actos legislativos, en sentido amplio, aplicables en su jurisdicción.

Esta legislación municipal ordinaria, es sancionada por los concejos deliberantes, deliberativos o municipales en ordenanzas que reglamentan los intendentes por decretos o incluso, las autoridades dependientes de éstos completan en resoluciones, en virtud de esto último y estando previamente facultado, un ente de bromatología puede emitir una resolución sobre algún tema puntual de su competencia.

10.1.5 Otras fuentes del derecho municipal

También pueden citarse como otras fuentes del derecho municipal en materia bromatológica: la doctrina, los usos y costumbre, la jurisprudencia, las instituciones anteriores que no hubiesen sido expresamente derogadas y el derecho comparado, como elementos de necesaria referencia para coordinar instituciones, requisitos y procedimientos que la materia exige que sean comunes en todo el territorio nacional o provincial.

Poder de policía

El poder de policía es una potestad jurídica en virtud de la cual el Estado (nacional, provincial, municipal), con el fin de asegurar la libertad, la convivencia armónica, la seguridad y el bienestar general de la población, impone por medio de la ley, limitaciones razonables al ejercicio de los derechos individuales, a los que no puede alterar.

10.1.6 Poder de policía municipal

Todo el plexo normativo aplicable requiere de un control sobre su cumplimiento, a fin de que no resulte mera expresión dogmática. Para ello, los municipios disponen del poder de policía o funciones de control y fiscalización de la actividad de los particulares, en nuestro caso atinente a las materias contempladas por la bromatología en los distintos aspectos que la componen.

Este poder de policía se ejerce dentro del radio de competencia territorial de las municipalidades. En algunas provincias, el gobierno provincial, por ley puede delegar a los municipios el ejercicio de su poder de policía, en materia de competencia municipal en las zonas no sujetas a su jurisdicción territorial. (Ejemplo: Constitución de la provincia de Córdoba - Artículo 185. Segundo párrafo).

10.1.7 Autonomía municipal

Significa reconocer a los municipios las atribuciones necesarias para el desempeño de su cometido, y especialmente, implica el establecimiento de un límite al poder de legislación que tienen las provincias sobre los municipios, en virtud del cual no pueden privarlos de las referidas atribuciones.

10.1.8 Actos legislativos internos y externos

Para analizar mejor, el diverso contenido de la legislación de los municipios, se utiliza la difundida clasificación de los actos legislativos en internos y externos.

Las disposiciones legales internas, dictadas por las municipalidades, se refieren esencialmente a la organización y el procedimiento administrativo como, la actividad del personal, la gestión financiera, etc., también se determinan el número y cantidad de secretarías municipales, que como organismos de primer nivel dependientes directamente del intendente, colaboran con el mismo, también refieren a las reparticiones dependientes de las secretarías como son las direcciones, divisiones, secciones, etc., y regulan toda actividad que queda regida por ordenanzas, decretos reglamentarios, resoluciones municipales, etc.

La legislación municipal externa es dictada, fundamentalmente, en ejercicio del denominado poder de policía. Mediante éste, por vía legislativa se limita o reglamenta el ejercicio de los derechos individuales reconocidos constitucionalmente a los habitantes (Artículo 14 de la Constitución Nacional), para salvaguardar la seguridad, salubridad, y moralidad pública y en definitiva, para tutelar el orden público y promover el bienestar general.

Las principales materias a las que se refiere esta legislación son: urbanismo, edificación, tránsito, moralidad, higiene y salud pública, tributario, etc.

Todo este cúmulo de disposiciones legislativas que dictan los municipios con relación a las materias o actividades sustantivas antes referidas, son resumidas en distintos códigos, los cuales son aprobados por ordenanzas y reglamentados, en su caso, por los intendentes o alcaldes, de este modo cada municipalidad tiene su código urbanístico, de tránsito, de higiene y salud pública, etc.

Dentro de este último, higiene y salud pública o aún en códigos específicos llamados: "*Código o Reglamento bromatológico*", se encuentra la legislación alimentaria.

10.1.9 Ordenanzas municipales

Resulta, sin dudas, muy importante conocer acabadamente el significado, los alcances y la elaboración de una ordenanza municipal por cuanto es el acto legislativo fundamental por el cuál el funcionario ejerce su función municipal y el marco legal que contiene los alcances y limitaciones de su actividad.

En general, el sistema municipal de gobierno se proyecta en base al criterio de la división funcional del poder en tres departamentos de gobierno: el Ejecutivo, el Concejo deliberante y el Tribunal de cuentas, que en sustancia pretende reproducir la organización provincial y nacional fundada en el principio republicano de gobierno.

Pues bien, corresponde al Concejo deliberante dictar normas que, en cuanto importen una obligación o impliquen una prohibición para el público, deben presentarse en forma de ordenanzas. Es decir entonces que, una ordenanza, constituye un verdadero acto legislativo, en tanto y en cuanto reúna los requisitos insoslayables de ser una norma general, objetiva y abstracta.

Se pone de manifiesto entonces que, cuando los municipios dictan normas en asuntos de su competencia y las mismas reúnen ingredientes de generalidad y obligatoriedad, constituyen verdaderas manifestaciones de un poder político y legislativo y son propiamente leyes de carácter local.

Las ordenanzas no configuran actos administrativos, sino actos legislativos de carácter municipal, ajenos a la materia contenciosa-administrativa.

La potestad de regular el ejercicio de los derechos y el cumplimiento de los deberes constitucionales de los habitantes del municipio, no es otra cosa que el denominado poder de policía municipal. Función esencial que tiene el municipio y que se instrumenta en parte a través del dictado de ordenanzas.

Ha de tenerse en cuenta que el Estado de derecho es el gobierno de la ley y no de los hombres, de allí entonces que a la hora de analizar el ejercicio del poder de policía que tienen los municipios resulta menester tener presente algunas cuestiones que deben ser consideradas: en principio que nadie está obligado a hacer lo que la ley no manda, ni privado de lo que ella no prohíbe (Artículo 19 de la Constitución Nacional); surge la necesidad de que haya una norma de alcance general (Ordenanza) que mande o prohíba una cosa, para que una persona pueda incurrir en falta por haber obrado u omitido obra en determinado sentido y, segundo, es necesario que haya al mismo tiempo una sanción legal que reprima la contravención para que una persona pueda ser condenado por tal hecho (Artículo 18 de la Constitución Nacional).

Estos dos principios imponen entre otra cosa, que sea el Concejo deliberante quien legisle sobre el particular, quedando reservado al titular del Departamento ejecutivo (intendente, alcalde o jefe comunal), la facultad de reglamentar la ordenanza, proveyendo a su ejecución pero cuidando siempre de no alterar su espíritu o sentido (Art. 86 inc. 2 de la Constitución nacional). Es decir, entonces, que resulta imprescindible que se establezcan por ordenanzas los hechos punibles y las penas a aplicar en el ejercicio del poder de policía municipal, sin perjuicio que el legislativo deje al Departamento Ejecutivo la reglamentación de las condiciones concretas de las acciones reprimidas y de los montos de las penas dentro de un mínimo y de un máximo.

Origen de las ordenanzas

En cuanto al origen de una ordenanza, puede ser el mismo Concejo Deliberante, a través de un proyecto de uno o más concejales, del ejecutivo municipal elevado como proyecto al Concejo pudiendo ser de autoría del propio Intendente o de un secretario o cualquier funcionario que siguiendo la vía

jerárquica ha considerado oportuno elevar un anteproyecto, y que en caso de prosperar, el Ejecutivo elevará como proyecto. De más está decir que, cualquier ciudadano tiene también la facultad de elevar iniciativas o solicitudes al respecto.

10.1.10 Técnica legislativa

En lo que hace a la técnica legislativa, es dable poner de relieve que a los fines de la elaboración de todo tipo de ordenanzas, deben tenerse presentes ciertos requisitos que siempre debe reunir un acto legislativo, tales como: la irreductibilidad (no expresar más de lo pertinente), la coherencia (deben tener unidad de pensamiento), observando asimismo ciertas condiciones de vocabulario (no usar neologismos o términos ambiguos que atenten contra la máxima comprensión a que todo texto legal debe aspirar), o condiciones de estructura (como lo es el articulado), requisitos de estilo (sobrios y concisos) y finalmente el más importante de todos, su publicación, que condiciona su exigibilidad u obligatoriedad, ya que sólo mediando su publicación podrá presumirse que existe un conocimiento de sus prescripciones que justifique exigir el cumplimiento, y determinar su aplicación.

10.1.11 Análisis de la ley orgánica municipal de la provincia de Santa Fe en materia de alimentos

Articulación con normas provinciales y nacionales específicas y generales.

La ley orgánica de Municipios 2756 establece en sus diferentes artículos que el Intendente y el Concejo deliberante tienen la obligación de:

- 1) Dictar ordenanzas sobre alimentos.
- 2) Crear registros de personas, comercio e industria.
- 3) Reglamentar permisos.
- 4) Cuidar la higiene del municipio.
- 5) Desinfección de aguas.
- 6) Conservación y aseo mercados municipales y particulares
- 7) Conservación y aseo de mataderos.
- 8) Vigilar el expendio de sustancias alimenticias.
- 9) Inspeccionar el expendio de sustancias alimenticias.
- 10) Realizar inspecciones domiciliarias.
- 11) Intervenir mercadería.
- 12) Comisar comestibles.
- 13) Destruir mercaderías.
- 14) Imponer multas.
- 15) Clausurar establecimientos.
- 16) Establecer tarifas transporte de alimentos.
- 17) Dictar ordenanzas cobro de tasa por servicios.
- 18) Dictar ordenanzas cobro de tasas, derechos etc. por vía de apremio.

Esta ley impone, obliga y otorga facultades a las autoridades municipales para dictar normas, hacer cumplir las mismas sin contradecir lo establecido en el Código Alimentario Argentino, en materia de alimentos, otorgándole el poder de policía municipal en esta materia dentro de su jurisdicción.

El no cumplimiento de la ley orgánica hará caer al Intendente y al Concejo deliberante en incumplimiento de los deberes del funcionario público.

La norma resultante de dar cumplimiento a lo establecido en la presente ley se complementa con lo normado en la Ley provincial 2998/41 (Código bromatológico provincial) que en sus artículos 813 y 1073 establece que todos los comercios e industrias deben estar registrados por la Dirección general de bromatología y química provincial; deben haber abonado la tasa correspondiente, aclarando posteriormente en el artículo 1381 que no quedarán comprendidos en esa exigencia los que se encuentren radicados en municipios que cuentan con servicios bromatológicos municipales y que sus actividades no superen los límites jurisdiccionales otorgados en la ley orgánica de municipios.

Los establecimientos en que su actividad superen los límites jurisdiccionales municipales otorgados por ley serán considerados de jurisdicción provincial, debiendo anexar la habilitación provincial y abonar la tasa correspondiente a ese nivel de comercialización.

Las leyes provinciales 6884/72, y decreto 3493/99 que adhiera al Código alimentario argentino, y decreto 815 respectivamente designan los organismos públicos provinciales de aplicación en jurisdicción provincial pero no limitan el ejercicio de los derechos en jurisdicción municipal otorgados por la ley orgánica de municipios a los mismos.

A nivel nacional el decreto 815/99 al cual adhirió la provincia de Santa Fe establece en su Art. 16: "Las autoridades sanitarias de cada provincia, gobierno autónomo de la ciudad de Buenos Aires y

municipios serán responsables de aplicar el CAA dentro de sus respectivas jurisdicciones”.

Por último en lo que en materia de legislación alimentaria refiere, el Código alimentario argentino es la norma básica en alimentos. Sancionado por ley 18284/69 establece en su artículo 2 que “... las disposiciones reglamentarias se aplicarán y harán cumplir por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales o de la municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires en su respectiva jurisdicción...” pero el Decreto 2126/71, reglamentario de dicha ley, establece en el anexo II, artículo 2 que “.... la autoridad sanitaria provincial deberá ratificar expresamente cualquier medida que se resuelva a nivel municipal por aplicación del Código alimentario argentino en cuanto dichas medidas puedan tener efectos interjurisdiccional.

Esto significa, sin más, el reconocimiento al nivel municipal como autoridad que puede resolver y tomar medidas en materia de alimentos por aplicación del Código alimentario argentino.

En un orden superior el Art. 123 del texto constitucional establece la obligatoriedad para los gobiernos provinciales de asegurar la autonomía de los municipios y a su vez establece la competencia de los mismos para reglar su alcance y contenido en el orden institucional, político, administrativo, económico y financiero.

Esta facultad reglamentaria del gobierno provincial debe interpretarse en forma restrictiva y taxativa, debiendo ser ejercida dentro los límites legales, por los riesgos de afectar las atribuciones conferidas a las autoridades municipales, aseguradas por la propia constitución, las que gozan de plena autonomía institucional, política y administrativa, que nunca podrán verse desvirtuadas bajo ningún pretexto.

10.1.13 Conclusiones

10.1.13.1 Conclusiones generales

1) Por todo lo expuesto queda perfectamente establecido los derechos y obligaciones para el ejercicio **del poder de policía municipal que tienen los municipios en materia de alimentos dentro de su jurisdicción** y que los mismos se extinguen fuera de ella , pasando a ser provinciales por lo que se debe aplicar el poder de policía Provincial. .

2) **Que dicho poder de policía municipal ha sido otorgado por la Ley Orgánica de municipios nº2756** al facultarlo a legislar en materia de alimentos y que la misma se articula con las leyes provinciales y nacionales respectivas.

3) **Que el municipio no podrá bajo ninguna causa ejercer su poder de policía municipal fuera de su jurisdicción** a no ser por delegación expresa del nivel provincial respectivo.

4) Que el municipio se encuentra facultado por ley a dictar ordenanzas que reglamenten, ordenen, vigilen, clausuren, multen, comisen, y demás tareas necesarias para el cuidado de la salud en materia alimentaria y los faculta al cobro de tasas para hacer posible dicho servicio **otorgándole el poder de policía municipal** siempre en el marco de su jurisdicción

5) Que el nivel central deberá respetar lo que resuelva el nivel local bajo jurisdicción municipal y **deberá ratificar las medidas que se tomen en los municipios solamente cuando las mismas tengan efecto interjurisdiccional.**

6) **Que el Código alimentario argentino (ley 18284 y decreto reglamentario 2126), decreto 815, Código bromatológico provincial y ley orgánica de municipio reconocen atribuciones de los niveles municipales, que no es más que el ejercicio del poder de policía municipal.**

7) Que el municipio puede dictar su propio Código o Reglamento bromatológico que sin contradecir a la norma nacional sea de aplicación en jurisdicción municipal haciendo valer su poder de policía municipal.

8) La complementariedad entre los niveles municipal, provincial y nacional con respeto a las jurisdicciones respectivas y sus poderes de policía concurrentes es el sistema necesario para una articulación que permita el cumplimiento de los objetivos en salud en alimentos.

10.1.13.2 Conclusiones locales para la ciudad de Gálvez

Norma: Habilitación municipal ordenanza 2382/02

Resumen: esta norma establece que toda actividad que se realice dentro de su jurisdicción y no salga de ésta deberá poseer habilitación municipal tributando una tasa local. Aquellas actividades que se desarrollen en jurisdicción provincial deberán sumar la habilitación provincial tributando una tasa provincial y quedando exenta de la local.

Validez Jurídica: La misma no entra en contradicción con el orden jerárquico de la norma superior, manteniendo una hermenéutica lógica que respeta el principio de que el ordenamiento jurídico es un instrumento armónico de gobierno. Que, como tal, debe analizarse como un conjunto del cual cada parte ha de interpretarse a la luz de todas las demás disposiciones.

Dentro de esas funciones propias, que la Ley de orgánica de municipios establece como privativas del municipio, se encuentra la de contralor alimenticio, desde el punto de vista de la higiene y la salud pública, y desde el punto de vista fiscal.

10.2 Normativas locales en materia de alimentos

El Centro funciona respetando el marco legal que existe en materia de alimentos, desde el nivel internacional tomando al Codex Alimentarius como marco de referencia para nuevas legislaciones locales, o para la resolución de conflictos entre normativas; a nivel Nacional el Código Alimentario Argentino, el Reglamento de productos y subproductos de origen animal, y otras normativas complementarias según el rubro alimentario; a nivel provincial el Código bromatológico, y en el nivel local tenemos desarrollado un sistema legal que nos permite funcionar según las necesidades y la realidad que posee nuestro municipio, permitiendo a los pequeños emprendedores locales funcionar en una incubadora de proyectos con el objetivo de poder acceder a medida que se vaya desarrollando a diferentes niveles de habilitación y comercialización provincial, nacional e internacional.

10.2.1 Ordenanzas

10.2.1.1 ORDENANZA N°2382/2002 Habilitación Municipal

Hº Concejo Municipal
MUNICIPALIDAD DE GALVEZ
Dpto. San Jerónimo (Sta. Fe)

ORDENANZA N°2382/2002

VISTO:

La necesidad de promover desde los municipios el desarrollo productivo local y regional de la cadena alimentaria, con equidad social y sustentabilidad ambiental, dentro de un marco legal apropiado que permita la libre comercialización de los productos dentro del ejido municipal y de la región productiva, que asegure la inocuidad, calidad y seguridad de los mismos, y;

CONSIDERANDO:

Que los gobiernos locales, municipales, son los agentes de contención primaria de las necesidades de los habitantes de cada comunidad, debiendo brindarles respuestas ágiles y sustentables en el tiempo, apoyando y promoviendo las iniciativas privadas que permitan generar puestos de trabajo en la producción y comercialización de productos alimenticios;

Que en la actual coyuntura económico social, la descentralización efectiva y formal de los servicios directos a la comunidad, ha resultado un arma eficaz en la solución de las problemáticas propias de cada localidad o región, tendiendo a la modernización del Estado y disminución de gastos burocráticos;

Que los gobiernos locales deben promover estas actividades, garantizando asimismo la inocuidad de los alimentos elaborados;

Que las Leyes vigentes establecen la obligación de los municipios de velar por la salud de la población, y tender al bienestar general de la comunidad, y los faculta para dictar normas que aseguren tales derechos de sus integrantes.

Que la Declaración de la Emergencia sanitaria de la Provincia en el punto 2/1 propone superar la anarquía y fragmentación del sector con una mayor complementariedad e integración funcional de los efectores públicos y privados y de la seguridad social, y entre las distintas jurisdicciones, nacional, provincial y municipal para evitar la superposición de esfuerzos y lograr una utilización más racional de los recursos existentes.

Que el Municipio ya ha dictado normas legales que ha permitido el desarrollo de numerosos emprendimientos locales.

Que organismos internacionales como INPPAZ/OMS, FAO/OMS establecen los sistemas locales y regionales como la forma adecuada para resolver los problemas de Seguridad Alimentaria.

Que por Decreto Provincial N° 09133/56 ratificado por Ley Provincial N° 4933/58, reafirma específicamente el derecho municipal en materia de alimento.

Que la Ley Código Bromatológico de la Provincia de Santa Fe N° 2998/41 en los artículos 1381, 1384, 1385 contempla dicha autonomía.

Que en virtud de estas normativas el municipio de Rosario, ha dictado normas locales creando esto antecedentes a nivel Provincial.

Que el Foro y la Red de Municipios / Comunas, y diferentes entidades de nuestra comunidad han adherido a dicho proyecto.

Que tanto el INPPAZ/OMS, INAL, SENASA, MAGIC y diferentes organismos coinciden que los sistemas locales son la herramienta necesaria para el mejoramiento del sistema.

Que el Municipio de Gálvez ha firmado con la Provincia el Convenio Nro 020/1997 de delegación de funciones bromatológicas.

Que el Municipio se encuentra en condiciones administrativas y operativas para registrar y auditar los comercios/fabricas de productos alimenticios que funcionen dentro del ejido local tarea que viene cumpliendo con resultados satisfactorios;

Que el municipio ha creado estratégicamente el Centro de Desarrollo Agroalimentario, ente que se ha preparado y especializado en la temática agroalimentaria reconocido a nivel local, regional y nacional;

Que el Centro ha firmado con numerosos entes nacionales e internacionales convenios de mutua colaboración;

Que en la Cámara de Diputados de la Provincia de Santa Fe se ha presentado un proyecto para la creación de regiones productivas y sistemas locales;

Por todo ello, el Honorable Concejo Municipal en uso de las facultades que le son propias sanciona la siguiente:

ORDENANZA

- Art. 1º) Articular los mecanismos legales entre Municipio, Comuna y Provincia para la conformación de Regiones Productivas para el desarrollo local y regional.-----
- Art. 2º) Se denominar· Región Productiva al conjunto de Municipios y Comunas, que por mutuo acuerdo y aprobación; resuelven conformar un Sistema Integrado de Producción.-----
- Art. 3º) Toda fábrica o comercio que produzca, elabore, fraccione, deposite, conserve, expend· o transporte alimentos, dentro del ejido Municipal o de la Región Productiva a la cual pertenecen contarán solamente con la habilitación Municipal/Comunal.-----
- Art. 4º) Toda fábrica o comercio que produzca elabore, fraccione, deposite, conserve, expend· o transporte alimentos dentro y fuera del ejido Municipal /Regional; contarán con la habilitación Municipal más la habilitación Provincial/Nacional que se tramitará vía Municipio.-----
- Art. 5º) Estimular la conformación; del Consejo de Seguridad Alimentaria, Desarrollo Productivo y Distinción de Producción; integrando a actores públicos y privados con el fin de lograr mayor eficiencia y eficacia en la aplicación y puesta en funcionamiento del Sistema.-----
- Art. 6º) El Municipio dictar· y administrar· sus propias tasas y aranceles bromatológicos con relación a lo postulado en el Artículo 1º, para cumplimentar con lo establecido en el Artículos 4º; se establecerá convenios de coparticipación por todos los conceptos percibidos en el rubro Alimento con la Provincia.-----
- Art. 7º) Las normas de aplicación para todos los casos serán el Codex Alimentarius. Código Alimentario Argentino, Anexo MERCOSUR, Reglamento de productos de origen animal, Código Alimentario Provincial y toda otra norma a nivel Nacional, Provincial o Municipal/Comunal que reglen.-----
- Art. 8º) COMUNIQUESE. PUBLIQUESE. REGISTRESE. ARCHEVESE.-----

SALA DE SESIONES, 16 DE MAYO DE 2002.-

Copia Fiel del original



Mariano Bonino
Presidente Honorable Concejo Municipal



Ricardo Álvarez
Intendente Municipal

10.2.1.2 ORDENANAZA N° 2338/2001 Registro de Emprendimientos Productivos Locales

Hº Concejo Municipal
MUNICIPALIDAD DE GALVEZ
Dpto. San Jerónimo (Sta. Fe)

ORDENANAZA N° 2338/2001

VISTO:

El Decreto N° 2113/2001 elevada por el Departamento Ejecutivo Municipal, referido al Registro de Promoción de Emprendimientos Productivos locales; y

CONSIDERANDO:

Que analizada la misma este Concejo Municipal no encuentra impedimento alguno para su aprobación;

Por todo ello, el Honorable Concejo Municipal, en uso de las facultades, que le son propias sanciona la siguiente:

ORDENANZA

Art. 1º)- REFRENDASE el Decreto N° 213/01 elevada por el Departamento Ejecutivo Municipal, referido al registro de Promoción de Emprendimientos Productivos locales .-----

Art. 2º)- REMÍTASE al Departamento Ejecutivo Municipal, para su promulgación, publicación, comunicación, registro y archivo.-----

SALA DE SESIONES, 27 DE DICIEMBRE DE 2001. -

Copia Fiel del original



Mariano Bonino
Presidente Honorable Concejo Municipal



Ricardo Álvarez
Intendente Municipal

10.2.1.3 ORDENANZA N° 2633/2004 Carnet de Manipulador de Alimentos

Hº Concejo Municipal
MUNICIPALIDAD DE GALVEZ
Dpto. San Jerónimo (Sta. Fe)

ORDENANZA N° 2633/2004

VISTO:

La necesidad de unificar la legislación sancionada por la Municipalidad de Gálvez, desde el año 1994 a la fecha, sobre la importancia de la educación, en general y la manipulación higiénica de los alimentos, en particular, a fin de la construcción de un sistema de Seguridad Alimentaria y Desarrollo Productivo con base Local; y

CONSIDERANDO:

Que en el año 1994 se sancionó la primera Ordenanza creando el curso de manipulación higiénica de los alimentos (Ordenanza N° 1748/94);

Que en el año 1999 se dictó el Decreto N° 1855, donde se declara obligatorio dicho curso, como así también, el carnet de Manipulador;

Que también en el año 1999, se dictó la resolución N° 3147, donde se establece el período de validez de dicho curso;

Que este Municipio a sido reconocido a nivel nacional e Internacional, por los resultados obtenidos por la implementación de dicha iniciativa;

Que además, a través del centro de Desarrollo Agroalimentario, ha sido considerada por los Organismos Internacionales, INPPAZ/OPS/OMS, como experiencia exitosa en materia de alimentos, para multiplicar en el País y en las Américas;

Que los Organismos Internacionales INPPAZ/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 el Código Alimentario Argentino, Ley N° 18.284/69, incorporó en su artículo 21º), dicho concepto;

Que el Digesto Sanitario, Decreto N° 4238/68, ha incorporado también, en su capítulo 31º), dicho concepto;

Por todo ello, el Honorable Concejo Municipal, en uso de las facultades que le son propias, sanciona la siguiente:

ORDENANZA

ART.1º)-Toda persona que produzca, elabore, comercialice o transporte alimentos o sus materias primas en el distrito Gálvez, deberá poseer el Carnet de manipulador de Alimentos otorgado por el Centro de Desarrollo Alimentario.-----

ART.2º)-Para la obtención del Carnet de Manipulador de Alimentos, el interesado deberá cursar y aprobar un “Curso de Capacitación en Manipulación Higiénica de los alimentos” según programa que se incorpora como Anexo 1, Versión 1, Fecha 09/08/04 y presentar la Libreta Sanitaria actualizada.-----

ART.3º)-La validez del Carnet que se otorga de acuerdo al Art. 1º) de la presente será de tres años y para su renovación, el manipulador de alimentos, deberá aprobar la evaluación correspondiente. El Centro de Desarrollo Agroalimentario dispondrá de los procedimientos a seguir en el caso de su no aprobación, pudiendo llegar al nuevo cursado mencionado en el Art. 2º).-----

ART.4º)-El dictado, los contenidos y la actualización del programa de capacitación estarán a cargo del Centro de Desarrollo Agroalimentario, pudiendo el mismo, avalar a instituciones públicas o privadas para que cooperen en su dictado.-----

ART.5º)-En todos los casos la evaluación estará a cargo del Centro de Desarrollo Agroalimentario.----

ART.6º)-La duración del curso será de 10 horas reloj como mínimo.-----

ART.7º)-El Centro de Desarrollo Agroalimentario será el responsable de evaluar las solicitudes de homologación de cursos de manipulación Higiénica de Alimentos, aprobada en otros puntos del País.--

ART.8º)-Aquellos establecimientos que hubieren implementado Manuales de Buenas prácticas y donde se contemple un programa de capacitación podrán ser reconocidos como válidos solamente dentro de su empresa y los emprendimientos para el mismo, serán estipulados por el Centro de Desarrollo Agroalimentario.-----

ART.9º)-REMÍTASE al Departamento Ejecutivo Municipal a efectos de su promulgación, comunicación, publicación, registro y archivo.-----

SALA DE SESIONES, 23 DE SEPTIEMBRE DE 2004.-

Proyecto presentado por el D.E.M.-

Copia Fiel del original



Mariano Bonino
Presidente Honorable Concejo Municipal



Ricardo Álvarez
Intendente Municipal

10.2.1.4 ORDENANZA N° 2749/2005 Código de Procedimientos y Faltas

Hº Concejo Municipal
MUNICIPALIDAD DE GALVEZ
Dpto. San Jerónimo (Sta. Fe)

ORDENANZA N° 2749/2005

VISTO:

La necesidad de dictar una normativa que unifique los procedimientos a realizar por las distintas secciones municipales, como así también, las faltas a aplicar resultantes de los mismos; y

CONSIDERANDO:

Que así entonces, surge la necesidad de actualizar y adecuar estos procedimientos, estableciendo los lineamientos básicos que aseguren el correcto modo de aplicación;

Por todo ello, el Honorable Concejo Municipal, en uso de las facultades que le son propias, sanciona la siguiente:

ORDENANZA

ART.1º)-APRUÉBASE el CÓDIGO de PROCEDIMIENTOS y FALTAS, que se adjunta como Anexos A y 1 respectivamente.-----

ART.2º)-DERÓGUESE toda normativa que se contraponga a la presente.-----

ART.3º)-PROMÚLGUESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE, REGÍSTRESE y ARCHÍVESE.-----

SALA DE SESIONES, 02 DE JUNIO DE 2005.-

Proyecto presentado por el D.E.M..-

CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS Y FALTAS
MUNICIPALIDAD DE GÁLVEZ

ANEXO A

TITULO I - DISPOSICIONES GENERALES

ART.1º)-El presente Código se aplicará al juzgamiento de las contravenciones que se cometieran dentro de la jurisdicción municipal en infracción a las normas dictadas o a las que ésta adhiera en el ejercicio del poder de policía municipal.-----

ART.2º)-Se define como Poder de Policía Municipal a la potestad jurídica en virtud de la cual el esta-

do municipal, con el fin de asegurar la libertad, la convivencia armónica, la seguridad y el bienestar general de la población, impone, por medio de la ley, limitaciones razonables al ejercicio de los derechos individuales, a los que no puede alterar-----

ART.3º)-Ningún juicio por faltas podrá ser iniciado sin imputación de actos u omisiones que estén contempladas como tales en éste Código, y con anterioridad al hecho.-----

ART.4º)-En el texto de éste Código el término "falta" comprende las contravenciones e infracciones.--

ART.5º)-Son aplicables supletoriamente a éste Código las disposiciones Generales del Código Penal y las del Código de Procedimientos en lo Criminal de la Provincia de Santa Fe.-----

ART.6º)-No podrá aplicarse por analogía otra Ordenanza o Ley que la que rige el caso y tampoco interpretarse el caso extensivamente en contra del imputado.-----

ART.7º)-Para el juzgamiento de las faltas rige el principio de que nadie puede ser condenado sino una sola vez por una misma falta.-----

ART.8º)-La culpa es causal suficiente para el juzgamiento y punibilidad de las faltas contempladas en este Código. La tentativa no es punible.-----

ART.9º)-El que tome parte o coopere en la ejecución de una falta punible, será pasible de las mismas sanciones dispuestas para el que la hubiere cometido. -----

ART.10º)-Las personas de existencia real (jurídicas) podrán ser responsabilizadas por las faltas que cometan sus agentes y personas que actúen en su nombre o con su autorización o en su beneficio sin perjuicio de las responsabilidades que a éstas pudieran corresponder. Estas reglas serán también de aplicación a las personas de existencia visible. -----

ART.11º)-En caso de ponerse en funcionamiento el Tribunal Municipal de Faltas, el mismo asumirá las funciones del Responsable de Área en la aplicación del presente código.-----

TITULO II - DE LAS SANCIONES

ART.12º)-En las faltas a las Ordenanzas y otras normas cuya aplicación competa a la Municipalidad de Gálvez, el responsable del área podrá aplicar las siguientes sanciones: apercibimiento, multa, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----

MULTA: En caso de allanarse el infractor al pago de las multas abonará, si lo realiza dentro de las 72 hs. de cometida la infracción aceptando su responsabilidad, el 50% de la misma dentro de los 5 días hábiles de notificada la Resolución, si lo realiza con posterioridad al 5º día hábil y dentro de los 15 días hábiles, tendrá una bonificación del 20%, vencido los plazos y hasta los 30 días hábiles, el pago será del 100%, la falta de pago en ese término dará lugar a la ejecución de la misma de acuerdo a los valores establecidos, más los intereses, recargos y gastos administrativos que correspondan..-----

INTERVENCIÓN: todo aquel producto alimenticio o no alimenticio que se evalúe como un posible

riesgo a la salud o seguridad de las personas podrá ser separado y quedar en custodia del propietario, autoridad municipal o a quien ésta designe hasta el dictado de la Resolución correspondiente que defina su destino.-----

COMISO: comporta la pérdida de mercadería y objetos para su propietario, sea o no responsable de la falta, dando el destino que se crea conveniente.-----

SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES: en todos aquellos casos en donde se evalúe un posible riesgo a la salud y seguridad de las personas se podrá suspender las actividades, total o parcialmente con acuerdo del propietario del establecimiento, en el caso de que éste no acordara se procederá a la clausura del establecimiento.-----

CLAUSURA: las clausuras podrán ser temporarias, por tiempo indeterminado, o definitivas. En el primer caso podrán aplicarse desde uno (1) a noventa (90) días como máximo, según la gravedad de la falta. En la clausura por tiempo indeterminado, transcurridos ciento ochenta (180) días de la iniciación de la misma, el imputado podrá solicitar la rehabilitación, previo informe de la autoridad administrativa competente, de que las causas que originaron la sanción han desaparecido, las definitivas se aplicarán cuando las causas sean irreversibles. Cuando se clausurase un local por no adecuarse a las disposiciones en vigencia, éste no podrá ser habilitado nuevamente hasta tanto sea puesto en condiciones reglamentarias. -----

APERCIBIMIENTO: Se podrá aplicar una sola vez por la misma causa en un mismo año y será considerado como agravante en caso de reincidencia.-----

ART.13º)-Las sanciones podrán imponerse separada o conjuntamente y serán gravadas en cada caso según las circunstancias, la naturaleza y gravedad de las faltas, se tendrán en cuenta asimismo, las condiciones personales y los antecedentes del infractor.-----

ART.14º)-Cuando el monto de las multas aplicadas en un mismo acto, excedan de 200 UCM, el responsable de área podrá autorizar al infractor a pagarlas en cuotas. El responsable del área fijará el monto y las fechas de los pagos, según las condiciones económicas del infractor, por medio de una Resolución y a solicitud del infractor. El incumplimiento hará caducar automáticamente y sin interpelación alguna el beneficio acordado.-----

TITULO III - DE LA REINCIDENCIA

ART.15º)-Se consideran reincidentes, a los efectos de este Código, las personas que habiendo sido condenadas por una falta incurran en otra de naturaleza análoga, dentro del término de un año a partir de la Resolución definitiva. En casos de reincidencia la escala penal de la nueva infracción se agravará de la siguiente forma:

a)-La primera, en la mitad establecido por la falta.-

b)-La segunda y posteriores, en el doble y triple y así sucesivamente.-----

TITULO IV - DEL CONCURSO DE FALTAS

ART.16º)-Cuando concurrieren varias infracciones, se acumularán las sanciones correspondientes a los diversos hechos.-----

ART.17º)-Cuando concurrieran varias sentencias firmes, se unificará la sanción, solamente a pedido de parte, ante requerimiento efectuado directamente ante el Responsable de Área correspondiente.-----

TITULO V - EXTINCIÓN DE ACCIONES Y SANCIONES

ART.18º)-La acción o la sanción se extinguen:

a)-por muerte del imputado o condenado.

b)-por prescripción:

- Opera a los cinco (5) años de haberse cometido la falta. La pena prescribe a los cinco (5) años de dictada la Resolución definitiva.-
- La prescripción de la acción y la pena se interrumpe únicamente por la comisión de una nueva falta de la misma naturaleza-
- La prescripción será declarada de oficio aunque el imputado no la hubiere opuesto.-

c)-por pago íntegro de la multa.-

d)-por cumplimiento de la pena.-----

TITULO VI - DE LA JURISDICCION Y COMPETENCIA

ART.19º)-La jurisdicción de las faltas municipales será ejercida originariamente por los responsables del Área de aplicar la normativa en cuestión, con la asesoría del Departamento de Asuntos Legales Municipal.-----

ART.20º)-La competencia en materia de faltas municipales es improrrogable.-----

TITULO VII - DE LAS RECUSACIONES

ART.21º)-Los responsables de Área no podrán ser recusados, pero deberán excusarse cuando existan motivos suficientes que los inhiben para resolver por su relación con el imputado o con el hecho que motiva la causa. En caso de excusarse, pasarán las actuaciones al Departamento de Asuntos Legales Municipal, quien será competente para atender en las mismas.-----

TITULO VIII - DE LOS PROCEDIMIENTOS Y ACTOS INICIALES

ART.22º)-Toda falta da lugar a una acción pública que puede ser promovida de oficio o por simple denuncia verbal o escrita ante la autoridad inmediata administrativa competente.-----

ART.23º)-El funcionario autorizado que compruebe una infracción labrará un Acta que contendrá los siguientes elementos esenciales claramente determinados:

a)-Lugar, fecha y hora de la comisión del hecho u omisión punible.

b)-Naturaleza, circunstancias de los mismos y características de los elementos o vehículos empleados para cometerlos.-

c)-Nombre, firma y domicilio del imputado siempre que sea posible determinarlo, y en caso contrario, se aclarará esa circunstancia.-

d)-Firma del funcionario que confecciona el Acta con aclaración de nombre y cargo.--

ART.24º)-Labrada el Acta, el funcionario informará en el mismo acto al imputado para que en el término de 72 hs hábiles haga su descargo y ofrezca la prueba de que intente valerse, en el caso de productos perecederos el periodo será de 24hs hábiles y sólo a requerimiento de la parte podrá extenderse a 72 hs hábiles bajo su entera responsabilidad por la conservación del mismo. En el momento de comprobación de la falta, se entregará al presunto infractor copia del acta labrada bajo constancia de la firma. En las faltas a las normas en que no sea posible identificar al infractor o este se negará a firmar, se le considerará notificado por el mero hecho de envío o entrega de la misma.-----

ART.25º)-Las actas que no se ajustan en lo esencial a lo establecido por el ART.22º), podrán ser desestimadas por el responsable del Área, desestimaré de la misma forma las actas cuando los hechos en que se funden no constituyen una infracción.-----

ART.26º)-El acta tendrá para el funcionario que la labró, carácter de declaración testimonial, y la alteración maliciosa de los hechos o de las circunstancias de modo, tiempo y lugar acaecidos, que ella contenga, hará incurrir a su autor en las sanciones previstas en los artículos del Código Penal que prevé en las denuncias y testimonios falsos (Cap.. XII ART. 275 y 276 ter.)-----

ART.27º)-Las actas labradas por el funcionario competente en las condiciones establecidas anteriormente y que no sean enervadas por otras pruebas, atento al carácter establecido en el artículo anterior, podrán ser consideradas por el responsable de área como suficiente prueba de culpabilidad o de la responsabilidad del infractor.-----

ART.28º)-Si existieran motivos suficientes y fundados para presumir que el imputado intentará eludir la acción de la justicia, el funcionario interviniente podrá hacer uso o requerir el auxilio de la fuerza pública para conducirlo de inmediato ante el área municipal correspondiente. Dicha presunción se basará en la falta de documentación del imputado, no justificar su domicilio, pertenecer a otra provincia o intentar ausentarse y toda otra circunstancia que sirva de base para aquella. En las faltas a las normas de tránsito, el funcionario interviniente podrá proceder al secuestro del vehículo utilizado en la infracción, al que pondrá inmediatamente a disposición del responsable del Área, quien procederá de acuerdo a lo dispuesto.-----

ART.29º)-Se procederá a la detención inmediata del imputado cuando su estado así lo exigiera o la índole o la gravedad de la falta cometida, debiendo ser conducido de inmediato ante el responsable del Área o Policía en su caso.-----

ART.30º)-En la verificación de faltas, la autoridad interviniente podrá practicar cuando las circunstancias lo justifiquen, la intervención de los elementos probatorios de la infracción. Podrá disponer transitoriamente la clausura o suspensión de actividades del local en que se hubiere cometido si ello fuera necesario para la cesación de la falta o cuando sea presumible que se intentará eludir la acción de la justicia. Estas medidas precautorias serán comunicadas de inmediato al responsable del Área, quien en caso de mantenerlas, las confirmará por Resolución expresa y fundada.-----

ART.31º)-Las actuaciones serán elevadas directamente al responsable del Área dentro de las cuarenta y ocho horas hábiles de labradas y de inmediato cuando la circunstancia así lo requiera, poniéndolos a su disposición así como los elementos intervenidos si los hubiere.-----

ART.32º)-Los auditores o inspectores de las Áreas podrán también efectuar la clausura o suspensión preventiva de la actividad de un local o establecimiento habilitado o sometido a inspección por la Municipalidad de Gálvez, o a la intervención de los elementos o vehículos utilizados para la comisión de una falta que debe luego ser refrendada por resolución del responsable del Área correspondiente. Esta intervención no podrá prolongarse por más de cinco (5) días hábiles. La intervención o secuestro podrá mantenerse hasta el efectivo pago de la multa aplicada.-----

ART.33º)-Cuando el infractor fuere menor de 18 (dieciocho) años, la acción se seguirá contra el padre, madre, tutor o encargado.-----

ART.34º)-Las notificaciones se realizarán en la misma acta de infracción o constatación labrada, o por cédula, telegrama colacionado, certificada con aviso de retorno o por intermedio de una persona designada por el área municipal interviniente bajo constancia de firma, los plazos comenzarán a correr desde el día hábil siguiente al de la notificación. Sin perjuicio de ello, en las infracciones comprobadas por actas, se considerará notificado al imputado de la infracción que se le imputa otorgándole la posibilidad del descargo correspondiente.-----

TITULO IX - DE LAS RESOLUCIONES

ART.35º)-No se admitirá en caso alguno la acción del particular ofendido como querellante.-----

ART.36º)-Sustanciado el descargo correspondiente, el responsable del Área resolverá dentro de los cinco días hábiles, en forma de simple Resolución y con sujeción a las siguientes reglas:

- a)-Expresará el lugar y fecha en que se dictó la Resolución.-
- b)-Dejará constancia de haber dado lugar al descargo correspondiente.-
- c)-Citará las disposiciones legales violadas, si no estuvieran correctamente consignadas en el acta de infracción o denuncia.-
- d)-Pronunciará dictamen correspondiente respecto de cada uno de los imputados individualizándolos y ordenará si correspondiere la restitución de las cosas secuestradas y/o intervenidas.-
- e)-Citará las disposiciones en que se funde la Resolución.-
- f)-En caso de clausura o suspensión de actividades, individualizará con exactitud la ubicación del lugar sobre que la misma se hará efectiva, y en caso de comiso la cantidad y calidad de las mercaderías y objeto, todo ello de conformidad con las constancias de la causa.-
- g)-Dejará breves constancias de las circunstancias o disposiciones que fundamenten los casos de perdón de la misma.-
- h)-En caso de acumulación de causas dejará expresa constancia de ello y las mencionará detalladamente.-----

ART.37º)-Corresponderá desestimar la imputación o sobreseer en la causa:

- a)-Cuando el acta labrada por la infracción no reúna los requisitos indicados en los

incisos a), b) y c) del artículo 22).-

b)-Cuando los hechos en que se funda la infracción no la constituyan.-

c)-Cuando los medios de justificación acumulados en la causa, no sean suficientes para acreditar la falta.-

d)-Cuando determinada la falta, no pueda individualizarse a los actores o responsables.-----

ART.38º)-Para acreditar el mérito de la falta bastará el íntimo convencimiento del responsable del Área encargado de evaluarla, fundado en la apreciación de la prueba producida de acuerdo a las reglas de la sana crítica. -----

ART.39º)-Si el infractor no hiciera uso del descargo correspondiente, el Responsables del Área procederá a dictar resolución una vez vencidos los términos legales.-----

TITULO X - DE LOS RECURSOS

ART.40º)-Dentro de los 5 cinco días hábiles de notificada la resolución, la misma podrá ser apelada ante el Área de legales de la Municipalidad.-----

ART.41º)-Podrá interponerse recurso de nulidad contra las resoluciones formuladas con relación a omisión de las formas sustanciales del procedimiento.-----

ART.42º)-Interpuesto el recurso se elevará las actuaciones al área de legales de la Municipalidad quien analizará el caso de acuerdo lo crea conveniente. La resolución definitiva deberá dictarse dentro de los 60 días hábiles de recepcionado el escrito fundado la apelación. -----

TITULO XI - CUMPLIMIENTO DE LA SENTENCIA

ART.43º)-Las Resoluciones que condenen al pago de multas se ejecutarán de acuerdo al procedimiento establecido en el Código de Procedimientos en lo Civil y Comercial de la Provincia de Santa Fe. -----

ART.44º)-Las Intervenciones, Comisos, Clausura, Suspensión de actividad, dispuesta por Resolución serán efectuados por los Organismos Municipales competentes. -----

TITULO XII - DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

ART.45º)-Las notificaciones, citaciones y emplazamientos se harán conocer personalmente por cédula, correo, o por intermedio de una persona designada por el área municipal interviniente bajo constancia de firma.-----

ART.46º)-Notificación de las Resoluciones: las Resoluciones de los responsables de Área, se notificarán automáticamente dentro de las 48 horas hábiles de ser dictadas. -----

ART.47º)-Las actuaciones en materia de falta estarán exentas de todo tributo de sellado aún para el infractor.-----

TITULO XIII - DE LAS FALTAS

ART.48º)-Las transgresiones a las Leyes, Ordenanzas, Decretos, Resoluciones y otras normas serán evaluadas por el Área municipal correspondiente y serán penadas de conformidad a la escala establecida en los anexos que forman parte integrante del presente Código. -----

ART.49º)-Los montos de las multas serán actualizados de acuerdo a la Ordenanza Impositiva Anual.--

ART.50º)-La multa que no fuere abonada dentro de los 30 días sufrirá un recargo de acuerdo a lo establecido en la Ordenanza Impositiva Anual, en lo referente a actualización de deudas.---

ART.51º)-La faltas y montos correspondientes a cada Área será incorporada como anexo1, independiente al presente Código.-----

ANEXO 1 DE LAS SANCIONES Y SUS MONTOS

FALTAS CONTRA LA AUTORIDAD MUNICIPAL

1. Toda acción u omisión, agravios físicos o verbales que impida la inspección, auditoria o vigilancia de hecho o perturbe la acción del personal municipal.-----**100 UCM-**
2. El incumplimiento de órdenes, intimaciones, citaciones, notificaciones.-----**100 UCM-**
3. La violación, destrucción, ocultación, disimulación o alteración de sellos, fajas de clausuras o precintos o similares, dispuestos por la autoridad municipal en muestras, mercaderías, maquinarias, instalaciones, fábricas, comercios, locales, vehículos etc.-**100 UCM-**
4. La destrucción, remoción, alteración o ilegibilidad de elementos señalizados de catastro, tránsito o similares colocadas por la autoridad municipal o entidad autorizada para ello en cumplimiento de disposiciones reglamentarias, o la resistencia a la colocación exigible de las mismas.-----**100 UCM-**
5. El uso u omisión de elementos de pesar, medir o similares obligatorios, o en mal estado.-
-----**50 UCM-**
6. Violación de una clausura impuesta por la autoridad competente.-----**100 UCM-**
7. Daños en vehículos o elementos de propiedad municipal.-----**100 UCM-**
8. Desobediencia a las órdenes, instrucciones, resoluciones, etc, dictadas por la autoridad municipal competente.----- **100 UCM-**
9. Falta o incumplimiento de lo manifestado en las declaraciones juradas presentadas al municipio.-----**100 UCM-**

FALTAS CONTRA LA SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

DE LA HABILITACIÓN O REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS

1. Ausencia, falsificación o caducidad de la habilitación y/o registro que correspondiere a los establecimientos a nivel nacional, provincial y municipal según corresponda.-----
Multa de **100 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura intervención, comiso de mercadería.-----

DE LO EDILICIO

2. Diseño del establecimiento y /o materiales en cuanto a paredes, pisos, techos, aberturas, iluminación, desagües, que no permitan la realización de procedimientos de elaboración / comercialización seguros.-----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----
3. Mantenimiento de las instalaciones o secciones inadecuados, no permitiendo la realización de procedimientos de elaboración / comercialización seguros. -----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----

DEL PERSONAL

4. Falta o inadecuada vestimenta, accesorios o elementos, para la manipulación de alimentos. -----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----
5. Falta o inadecuada capacitación para producir, manipular, elaborar, comercializar, transportar alimentos.-----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----
6. Falta o vencimiento del Carnet de Manipulación Higiénica de Alimentos y/o de la Libreta Sanitaria. -----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----

DE LOS PROCEDIMIENTOS

7. Inexistencia, o inadecuados instructivos, manuales, conteniendo los procedimientos de recepción, comercialización, elaboración, venta de alimentos, limpieza y desinfección producidos en el establecimiento.-----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----
8. Aplicación de procedimientos no seguros para la obtención de alimentos inocuos.-----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----

9. Falta, inadecuadas o no implementación de las Buenas Prácticas de Manufacturas. -----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----
10. Falta, inadecuadas o no-implementación de las Buenas Practicas Agropecuarias. -----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----
11. Falta, inadecuadas o no-implementación de los Programas de Limpieza y Desinfección.-----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----

DE LOS PRODUCTOS

12. Producción, elaboración, transporte o comercialización de alimentos o sus materias primas que no permitan rastreabilidad o que estén alterados, adulterados, contaminados y/o falsificados.-----
Multa de **100 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----
13. Falta, falsificación, adulteración o inadecuada rotulación por ausencia total o parcial de la información obligatoria. -----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----
14. Envases primarios, secundarios o terciarios en mal estado, inadecuado o no aprobados para uso en la industria de los alimentos.-----Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----
15. Materia prima, aditivos, no aprobados para su utilización, contaminados, o su uso incorrecto.-----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----
16. Falta, falsificación o caducidad de la habilitación o registro de los productos o materias primas necesarios para la circulación del mismo a nivel nacional, provincial o municipal según corresponda.-----
Multa de **100 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----
17. Disponer, sin autorización de mercaderías declaradas intervenidas por el área municipal.-----
Multa de **200 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----

DEL TRANSPORTE O REPARTO

18. Falta o inadecuada habilitación, permiso, registro o identificación para el traslado de alimentos o materias primas a nivel nacional, provincial o municipal según corresponda.-----

Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----

19.Estructura o mantenimiento del mismo de manera inadecuada.-----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----

20.Temperaturas de transporte/ reparto no adecuados según la necesidad de conservación de las materias primas o alimentos.-----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----

21.Falta o inadecuada limpieza y desinfección.-----Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----

22.Malas prácticas en el estibado, conservación de las materias primas o alimentos, dando posibilidad de contaminación cruzada.-----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----

DE LAS PLAGAS

23.Rastros, indicios de presencia de plagas en el establecimiento.-----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----

24.Falta de un programa de manejo integrado de plagas o sus registros.-----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----

DE LA PROVISIÓN DE AGUA

25.Falta o inadecuada provisión de agua potable.-----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----

26.Falta o inadecuado, mantenimiento del depósito o línea de distribución.-----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, multa, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----

27.Falta o inadecuada implementación de programa de limpieza y desinfección o sus registros. -----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería. -----

DE LOS RESIDUOS

28. Falta o inadecuado tratamiento o disposición de los residuos. -----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----
29. Falta o inadecuados contenedores para su disposición.-----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, multa, suspensión de actividades total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----
30. Falta o inadecuada ubicación o circulación de los contenedores dentro del establecimiento.-----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----

DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS

31. Estructura, diseño o mantenimiento de equipos o utensilios de manera inadecuada.-----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----
32. Materiales de construcción que no permitan la realización de procedimientos de producción elaboración / comercialización seguros.-----Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividades total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----
33. Falta o inadecuada limpieza y desinfección.-----
Multa de **50 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----
34. Falta a toda otra norma establecida en el Código Alimentario Argentino Ley 18284/69, Reglamento Técnico de Productos y Subproductos de Origen Animal y Codex Alimentarius, la misma se sancionará de acuerdo al criterio peligro-riesgo.-----
Multa de **50 UCM a 100 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial, clausura, intervención, comiso de mercadería.-----

FALTAS A LAS NORMAS DE TRANSITO

	U.C.M.
1. Menor de Edad	50
2. Semáforo en Rojo	100
3. Contramano	70
4. Arrojo de Agua	20
5. Sin Chapa Patente	30
6. Con una o ambas Chapas patentes ilegibles	30
7. Circular con Chapa patente de otro vehículo	30
8. Sin Licencia	70

9. Con Licencia vencida	50
10. Licencia no habilitante de acuerdo con el vehículo	50
11. Conducir estando Legalmente Inhabilitado	100
12. Maniobra Peligrosa (Adelantarse, retroceder indebidamente, etc.)	100
13. Exceso de Velocidad	100
14. Disputar Carreras	100
15. Aceleración brusca 50 metros	100
16. Escapes no reglamentarios	50
17. Ruidos Molestos	50
18. Girar a la izquierda en lugar prohibido	30
19. No conservar la derecha (en calle o avenida de la ciudad)	30
20. Girar en "U"	30
21. Sin Documentación del Vehículo	50
22. Sin Seguro Obligatorio	40
23. Circular sin oblea habilitante (Servicio Publico de Pasajeros – Transporte Escolar)	50
24. Sin Transferencia	30
25. Sin último recibo de Patente Pago	30
26. Infracciones a las obligaciones de los conductores o las exigencias y los requisitos de los vehículos de Transporte Público de Pasajeros	70
27. Circular sin casco obligatorio (según normas de seguridad)	30
28. Mal Estacionado	30
29. Estacionado en ochava	30
30. Estacionado de contramano	70
31. Estacionamiento de camiones con o sin acoplado, cosechadoras, tractores, maquinarias agrícolas dentro del sector pavimentado del municipio.	30
32. Vehículo abandonado	50
33. Tránsito de vehículos pesados en sector pavimentado no encuadrado en limitaciones especiales	30
34. Tránsito camiones jaulas sucios dentro planta urbana	30
35. Fuera de horario de carga y descarga	50
36. No ceder el paso (Bomberos, Policía – etc.)	50
37. No acatar salida en Escuelas	80
38. No acatar orden	50
39. No respetar senda peatonal y/o el paso del peatón	30
40. No exhibir documentación requerida por Inspector de tránsito	30
41. Conducir estado de ebriedad y/o bajo la acción de tóxicos	100
42. Darse a la fuga	100
43. Perturbar labor	50
44. Falta de Respeto	50
45. Obstruir el tránsito	50
46. Los dispositivos o enganches aplicados para arrastre de casas rodantes, trailers, lanchas o cualquier otro tipo de vehículos que sobresalga de la línea imaginaria que une los puestos salientes del paragolpe	40
47. Sin Luces Reglamentarias	30
48. Deficiencias en Vehículo (todo tipo de faltantes)	30

49. No efectuar señales manuales o mecánicas o reglamentarias	30
50. Multas en Bicicletas (todo tipo de infracciones)	20
51. Reincidir en infracción/es (infracción/es dentro de un mismo año)	30
52. Faltas no contempladas	30

FALTAS A LAS NORMAS DE CATASTRO

LOS PROFESIONALES:

1. Por efectuar obras sin permiso, ya sean nuevas, de ampliación o modificación de obras autorizadas, la primera vez ----- **140 UCM**
2. Por efectuar en obras autorizadas, trabajos en contravención al Código, la primera vez-----**190 UCM**
3. No cumplimentar una intimación en el plazo estipulado-----**140 UCM**
4. No solicitar en su oportunidad inspección final----- **140 UCM**
5. Solicitar inspección final de locales que no están en condiciones reglamentarias-----**140 UCM**
6. Solicitar inspección en trabajos no realizados-----**140 UCM**
7. No cumplir con lo establecido sobre letreros al frente de las obras-----**140 UCM**
8. Impedir a los inspectores en ejercicio de sus funciones el acceso al predio-----**190 UCM**

A LOS CONSTRUCTORES:

9. Efectuar el mezclado de los materiales en la zona exterior a la valla de la vereda sin autorización-----**140 UCM**
10. No cumplir lo establecido sobre construcción de vallas frente a las obras-----**140 UCM**
11. Depositar materiales en la vía pública manteniéndolos por un plazo mayor de 24 horas, sin autorización-----**140 UCM**
12. No construir y/o reparar cercas y aceras-----**140 UCM**
13. No colocar defensas o protecciones en las demoliciones y/o excavaciones-----**190 UCM**

A LOS PROPIETARIOS

14. Usar un predio, edificio, estructura, instalación o una de sus partes sin haber solicitado permiso de uso-----**140 UCM**
15. No exhibir el permiso de uso en forma establecida-----**140 UCM**

16. No colocar al frente de la obra la placa con el número del permiso de edificación.-----**10 UCM**
17. Para los casos en que no se haga efectiva la multa o no se de solución al problema referido en el plazo fijado, comenzará a correr el valor de la multa por cada día de atraso a partir de vencidos los plazos previamente otorgados.-----

FALTAS CONTRA LA SEGURIDAD, SANEAMIENTO y MEDIO AMBIENTE

- | | |
|--|-----------------------|
| 1. Uso espacios Públicos----- | 100UCM |
| 2. Trabajos en la vía pública----- | 50 UCM |
| 3. Ferias Francas----- | 50 UCM |
| 4. Venta de Alcohol----- | 500 UCM |
| 5. Limpieza de frentes----- | 40 UCM |
| 6. Ruidos molestos----- | 80 UCM |
| 7. Faltas contra la Sanidad e Higiene----- | 150 UCM |
| 8. Seguridad en edificios----- | 200 UCM |
| 9. Aguas Servidas----- | 150 UCM |
| 10. Escombros en la Vía Publica----- | 50 a 150 UCM |
| 11. Videos juegos----- | 100 a 300 UCM |
| 12. Luces de emergencia----- | 100 UCM |
| 13. Control de Cotorras----- | 40 UCM |
| 14. Geriátricos----- | 50 a 250 UCM |
| 15. Acceso a lugares Públicos----- | 100UCM |
| 16. Residuos patológicos----- | 200 a 5000 UCM |
| 17. Productos Fitosanitarios----- | 250 UCM |
| 18. Artículos de pirotecnia----- | 100 a 300 UCM |
| 19. Moralidad y Condiciones Mínimas----- | 100 a 1000 UCM |
| 20. Moteles----- | 100 UCM |
| 21. Parrillas en la vía Pública----- | 50 a 150 UCM |
| 22. Tenencia de Animales----- | 10 a 100 UCM |
| 23. Roedores----- | 200 UCM |
| 24. Depósito y Venta de Gas----- | 100 a 500 UCM |
| 25. Terrenos baldíos----- | 80 UCM |

FALTAS A LAS NORNAS DE TASAS O SERVICIOS GENERALES

1. Ausencia, falsificación o caducidad de la habilitación y/o registro que correspondiere a los establecimientos a nivel nacional, provincial y municipal según corresponda.-----
Multa de **100 UCM** y / o apercibimiento, suspensión de actividad total o parcial.-----
2. No presentación de la renovación anual de la Declaración Jurada.-----
Multa de **50 UCM** y/o apercibimiento, suspensión de la actividad total o parcial.-----

Copia Fiel del original



Mariano Bonino
Presidente Honorable Concejo Municipal



Ricardo Álvarez
Intendente Municipal

10.2.1.5 ORDENANZA N° 2621/2004 Adhesión Normas Nacionales e Internacionales

Hº Concejo Municipal
MUNICIPALIDAD DE GALVEZ
Dpto. San Jerónimo (Sta. Fe)

ORDENANZA N° 2621/2004

VISTO:

La posibilidad de adhesión de los Municipios y Comunas al Código Alimentario Argentino Ley 18284/69 y otras normas que rigen en materia alimentaria en el ámbito nacional e internacional para su aplicación; y

CONSIDERANDO:

Que este municipio viene aplicando el Código Alimentario Argentino anexo MERCOSUR y sus normas complementarias;

Que además viene aplicando el Digesto Sanitario Decreto N° 4238/68;

Que se utilizan las recomendaciones del Codex Alimentarius FAO/OMS;

Por todo ello, el Honorable Concejo Municipal, en uso de las facultades que le son propias, sanciona la siguiente:

ORDENANZA

ART.1º)-ADHERIR al Código Alimentario Argentino anexo MERCOSUR, Ley 18284/69 y sus normas complementarias.-----

ART. 2º)-ADHERIR al Digesto Sanitario Decreto 4238/68.-----

ART.3º)-DECLARAR al Codex Alimentarius FAO/OMS como normativa de referencia para la legislación local y en todos los casos en que exista controversia de intereses entre las diferentes legislaciones o falta de actualización de las mismas sobre la base del criterio peligro-riesgo y buenas practicas.-----

ART.4º)-DESIGNAR al Centro de Desarrollo Agroalimentario como organismo de aplicación de las mismas.-----

ART.5º)-REMITIR copia al Centro de Desarrollo Agroalimentario, a la Escuela de Análisis de Alimentos, al SENASA y a Bromatología Provincial.-----

ART.6º)-REMITIR al Departamento Ejecutivo Municipal, para su promulgación, publicación, comunicación, registro y archivo.-----

SALA DE SESIONES, 26 DE AGOSTO DE 2004.-

Proyecto presentado por el D.E.M..-

Copia Fiel del original



Mariano Bonino
Presidente Honorable Concejo Municipal



Ricardo Álvarez
Intendente Municipal

10.2.1.6 ORDENANZA N° 3000/2006 Impositiva

Hº Concejo Municipal
MUNICIPALIDAD DE GALVEZ
Dpto. San Jerónimo (Sta. Fe)

ORDENANZA N° 3000/2006

VISTO:

La necesidad de dictar la Ordenanza Impositiva para el Ejercicio año 2.007; y

CONSIDERANDO:

Que la misma debe compatibilizarse con las cifras del Presupuesto General de Recursos y Erogaciones y adecuarse a las modificaciones que se producen;

Que durante los últimos tiempos, se han producido incrementos muy significativos en los gastos e insumos para la prestación de los servicios municipales, producto de las variaciones salariales y del incremento en combustibles y lubricantes, como así también, debido a la adquisición de nuevas unidades para la prestación más efectiva de servicios, como ser, el de riego, el de barrido y el de recolección de residuos;

Que el producido de la Tasa General de Inmuebles debe asociarse con el costo de los servicios prestados por el Municipio local;

Que hoy día, lo emitido por la Tasa General de Inmuebles cubre un porcentaje menor al 50% del costo real de los servicios públicos;

Que estos guarismos han sido corroborados por sucesivos Informes de Auditoria Externa, siendo el último, el N° 90 (07/2006) con datos al 30/06/06;

Que desde dicha fecha ha habido, en general, nuevos incrementos;

Que los cálculos de costos antes citados no incluyen conceptos de amortización de vehículos y maquinarias;

Que dichos conceptos deben tenerse presentes en pos de un responsable intento de reposición y recambio de maquinarias y vehículos obsoletos y desmejorados;

Que es necesario entonces, sincerar el valor de la Tasa General de Inmuebles tratando de evitar un colapso en las prestaciones;

Que el mero paso del tiempo significa por sí, un aumento en el rubro personal dado los incrementos asociados a la permanencia y promoción de categorías;

Que de acuerdo a la Ordenanza N° 2.945/2006 se ha incorporado personal, en su gran mayoría,

afectado directamente a la prestación de los servicios, con el propósito de mejorar los niveles de las prestaciones;

Que debe tenderse siempre, con las modificaciones que se propongan, directa e indirectamente, al mejoramiento en la prestación de los servicios y lograr una mejor calidad de vida de los galvenses;

Que la Tasa General de Inmuebles se valúa en U.C.M., permaneciendo el valor de la misma, en esta propuesta, en \$ 1, es decir, 1 U.C.M. = 1 \$;

Que es necesario, también, la búsqueda permanente del equilibrio presupuestario, financiero y económico de la Municipalidad local;

Que el Tributo, Tasa General de Inmueble, es un valor resultante de la contraprestación de servicios, los que, en general, han incrementado sus costos, y no un impuesto, los que están reservados para las jurisdicciones provinciales y nacionales;

Que durante el presente ejercicio se han efectuado esfuerzos extraordinarios para el cobro de los tributos de ejercicios anteriores, habiéndose alcanzado una importante recaudación por este concepto, y esperándose para el próximo año, una disminución en la recaudación de dicho concepto;

Que algunas de las razones esgrimidas en estos Considerandos, resumidas en un aumento generalizado de los costos, implican la necesidad de modificar algunos derechos mínimos de determinados tributos;

Por todo ello, el Honorable Concejo Municipal, en uso de las facultades que le son propias, sanciona de la siguiente:

ORDENANZA

ART.1º)-ESTABLÉZCASE para el año 2007, la Ordenanza Impositiva que se detalla a continuación:

TITULO I

CAPITULO I

ART.2º)-FÍJASE en \$ 1.- (un Peso) el valor de la UCM (Unidad Contributiva Municipal) a los efectos del cálculo de las disposiciones de la presente Ordenanza Impositiva.-----

ART.3º)-FÍJASE el interés resarcitorio al que se refiere el Art.41º del C.F.U. en un uno por ciento (1%), el que devengará a partir de la fecha fijada para el vencimiento del tributo principal y hasta el momento de su efectivo pago. LA DEUDA DE TASA GENERAL DE INMUEBLES, DE DERECHO DE REGISTRO E INSPECCION Y DE CONTRIBUCIONES POR MEJORAS, sufrirán un recargo del 5% (cinco por ciento) los primeros treinta días y de un 5% (cinco por ciento) por los segundos treinta días. Pasado dicho lapso las deudas quedarán consolidadas (Capital y Recargo) y se le aplicarán los intereses resarcitorios previstos en la primera parte de este Artículo. -----

TITULO II

CAPITULO XIII

TASA DE DESARROLLO AGROALIMENTARIO Y REPLO

ART.58º)-Tasa de Desarrollo Agroalimentario Local y Regional (Ordenanza N° 2382/02, Decreto N° 2273/02)

COMERCIOS	78 UCM
FABRICAS	130 UCM
REPARTOS (vehículos 4 o más ruedas).....	52 UCM
REPARTOS (Vehículos 2 y 3 ruedas)	15 UCM
SUPERMERCADOS	325 UCM
COMERCIOS AL POR MAYOR.....	130 UCM
AUTOSERVICIOS	195 UCM

ART.59º)-Tasa inicio legajo carpeta REPLO.....13 UCM
Tasa por Producto Replo o habilitación.....7 UCM

ART.60º)-Carnet de manipulador según Ord 2633/2004
Valor del Carnet15.00 UCM

VIGENCIA Y APLICABILIDAD

ART.61º)-La aplicabilidad de la presente Ordenanza Impositiva regirá a partir 1º de Enero 2007, excepto en aquellos tributos en que por su naturaleza no sean susceptibles del cobro de anticipos y reajustes y deban tomarse las percepciones con carácter definitivo, situación que será reglamentada en el ámbito municipal en todo aquello que no está previsto con anterioridad.--

ART.62º)-La presente Ordenanza y las modificaciones que se pudieran incorporar, mantendrá su vigencia hasta que se sancione una nueva Ordenanza Impositiva.-----

ART.63º)-REMÍTASE al Departamento Ejecutivo Municipal para su promulgación, Publicación, Registro y archivo.-----

SALA DE SESIONES, 14 DE DICIEMBRE DE 2006.-

Proyecto presentado por el D.E.M

Copia Fiel del original



Mariano Bonino
Presidente Honorable Concejo Municipal



Ricardo Álvarez
Intendente Municipal

10.2.1.7 ORDENANZA N° 2927/2006 Alimentos en la Vía Pública

Hº Concejo Municipal
MUNICIPALIDAD DE GALVEZ
Dpto. San Jerónimo (Sta. Fe)

ORDENANZA N° 2927/2006

VISTO:

La necesidad de otorgar el marco legal adecuado para la elaboración de alimentos en la vía pública; y

CONSIDERANDO:

Que diferentes áreas municipales están realizando un importante trabajo para lograr su contención y desarrollo dentro del marco de situación actual;

Que la falta de un marco legal pone en inseguridad tanto al que produce como al que consume los mismos;

Que organismos internacionales como la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Organización Panamericana de la Salud (OPS) y Organización Mundial de la Salud (OMS), han dado recomendaciones generales para su inclusión;

Por todo ello, el Honorable Concejo Municipal, en uso de las facultades que le son propias, sanciona la siguiente:

ORDENANZA

ART.1º)-Toda elaboración de alimentos que se realice en la vía pública deberá contar con la habilitación municipal correspondiente.-----
-

ART.2º)-Las condiciones y requerimientos sanitarios estarán basadas en el criterio Peligro-Riesgo, aplicando los procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura y Programas de Limpieza y Desinfección que correspondan.-----

ART.3º)-Las medidas de seguridad serán las que se consideren necesarias según el tipo de elaboración y tecnologías utilizadas.-----

ART.4º)-La localización para su funcionamiento será otorgada de acuerdo al Plan de Ordenamiento Urbano Municipal.-----

ART.5º)-Los alimentos aprobados para su elaboración deberán ser considerados de bajo riesgo epidemiológico y que no requieran cadena de conservación frío/calor para sus materias primas o para sus productos terminados.-----

ART.6º)-En casos de eventos de carácter especial como ser ferias, corsos, festivales, etc. se podrá autorizar actividades no incluidas en el artículo anterior según la evaluación de las áreas correspondientes.-----

ART.7º)-Las áreas involucradas en el Sistema Único de Habitación Municipal serán las responsables de su habilitación y auditoria.-----

ART.8º)-La tasa a abonar (a crearse) será la establecida por la Ordenanza Impositiva anual.-----

ART.9º)-El no cumplimiento de la presente ordenanza hará pasible al infractor de las sanciones establecidas en el Código de Procedimientos y Faltas.-----

ART.10º)REMITIR al D.E.M. para su Promulgación, Comunicación, Publicación, Registro y Archivo.-----

SALA DE SESIONES, 10 DE AGOSTO DE 2006.-

Proyecto presentado por el DEM

Copia Fiel del original



Mariano Bonino
Presidente Honorable Concejo Municipal



Ricardo Álvarez
Intendente Municipal

10.2.1.8 ORDENANZA N° 2607/2004 Adhesión programa Municipios Saludables

Hº Concejo Municipal
MUNICIPALIDAD DE GALVEZ
Dpto. San Jerónimo (Sta. Fe)

ORDENANZA N° 2607/2004

VISTO:

El programa “Municipios y Comunidades Saludables” implementado por el MINISTERIO DE SALUD DE LA NACION; y

CONSIDERANDO:

Que la estrategia de Municipios y Comunidades saludables ha demostrado los beneficios que se obtienen en la búsqueda de mejores condiciones de vida y de salud para los habitantes de cada una de las ciudades adheridas;

Que representa un medio eficiente y de bajo costo para propiciar el intercambio de experiencias y el desarrollo de proyectos locales de promoción de salud;

Que es menester concientizar a todos los miembros de la comunidad y del Gobierno local sobre la necesidad de vivir en una ciudad saludable y que su participación es necesaria en el mantenimiento de ella, potenciando los recursos comunitarios ya existentes y coordinando la búsqueda y la movilización de aquellos que se requieran;

Que es preciso garantizar el compromiso del Órgano Legislativo local en todas las acciones tendientes a implementar el proceso de constituir un Municipio y Comunidad saludable en la Ciudad de Gálvez;

Por todo ello, el Honorable Concejo Municipal, en uso de las facultades que le son propias, sanciona la siguiente:

ORDENANZA

ART.1º)-DECLARAR de Interés Municipal el Programa de Municipios y comunidades saludables en el Municipio de Gálvez.-----

ART.2º)-INICIAR el proceso de constituir a la Ciudad de Gálvez en Municipio y Comunidad Saludable.-----

ART.3º)-PROMOVER la construcción de entornos físicos y sociales saludables y seguros.-----

ART.4º)-PROPONER al PLAN ESTRATÉGICO GÁLVEZ, como representante para el desarrollo de la estrategia de Municipio y comunidad saludable. La Presidencia del programa y Municipios

y Comunidades saludables estará a cargo del señor Intendente Municipal y la coordinación, a cargo del Dr. Marcos Monteverde. El encargado de la coordinación podrá realizar, con la a-nuencia del Intendente Municipal y con el referéndum del H.C.M., convenios con los Ministerios pertinentes tanto Provinciales como Nacionales, centros Educativos, Organiza-ciones no Gubernamentales, etc.-----

ART.5º)-REMÍTASE al Departamento Ejecutivo Municipal, para su promulgación, comunicación, publicación, registro y archivo.-----

SALA DE SESIONES, 02 DE AGOSTO DE 2004.-

Proyecto presentado por el D.E.M..-

Copia Fiel del original



Mariano Bonino
Presidente Honorable Concejo Municipal



Ricardo Álvarez
Intendente Municipal

10.2.2 Resoluciones

10.2.2.1 RESOLUCIÓN N° 3962 Sistema Unico de Habilitación Municipal

Hº Concejo Municipal
MUNICIPALIDAD DE GALVEZ
Dpto. San Jerónimo (Sta. Fe)

RESOLUCIÓN N° 3962

VISTO:

Las Ordenanzas N° 1766/94, 1155/86, 2338/01y la resolución N 3311/00

CONSIDERANDO:

Que de la implementación de las mismas surgieron modificaciones necesarias.

Que se hace necesario conformar un sistema de habilitación ágil y dinámico acorde a los cambios, tecnologías y conceptos en constante avance.

Que el concepto de ciudadano responsable debe ser el eje del sistema.

Que es aconsejable actualizar periódicamente los sistemas según mejoras posibles detectadas.-

Por todo ello, el intendente en uso de sus facultades que le son propias

RESUELVE

Art. 1º) APROBAR como **SISTEMA ÚNICO DE HABILITACIÓN MUNICIPAL** el que surge del instructivo y modelos de formularios, planillas y certificados que se incluyen como anexos de la presente.-----

Art. 2º) Las áreas intervinientes en la habilitación; Catastro, Saneamiento Ambiental, Tasas y Servicios Generales y Centro de Desarrollo Agroalimentario; deberán comunicar al departamento ejecutivo sobre los defectos o dificultades que surjan, para poder realizar las modificaciones necesarias.-----

Art. 3º) El período de validez de la habilitación comprenderá el año calendario sin perjuicio de lo establecido en la Ordenanza N° 1766/94, punto 6.4.-----

Art. 4º) Es obligatorio presentar para la habilitación primaria una declaración jurada certificada por el juzgado de 1ª instancia de circuito N° 20.-----
En el caso de la renovación anual de la habilitación, la declaración jurada sobre los cambios o no respecto de la habilitación primaria, deberá ser presentada antes del 1º de marzo de cada año como condición para mantener dicha habilitación.-----

Art. 5º) La constatación de las declaraciones juradas serán efectuadas por las áreas municipales correspondientes en el plazo que estas consideren convenientes.-----

Art. 6º) Cada establecimiento recibirá al momento de su habilitación:

a) El certificado que acredite dicha condición, el cual será codificado, único e intransferible y mantendrá su validez durante el tiempo que permanezca en funcionamiento.-

b) La oblea identificatoria correspondiente al año en curso, cuyo uso es obligatorio, debiendo ser colocada en la puerta de acceso al comercio o lugar visible.-

Deberá renovarse año a año, con la renovación anual de habilitación, según art. 4º).-

El color de la misma variará cada año.-

Las áreas de Catastro, Saneamiento Ambiental, Tasas y Servicios Generales y Centro de Desarrollo Agroalimentario, resolverán las características de texto, diseño y color que corresponda a cada año calendario.-----

Art. 7º) El ciudadano responsable que no cumpla con este procedimiento será pasible de las sanciones correspondientes por la ordenanza 1155/86, sin perjuicio de las mayores penas que pudiesen corresponderle conforme al Código Penal y / o a la legislación vigente.-----

Art. 8º) Toda auditoria realizada por las áreas antes mencionadas deberá quedar asentada por escrito en el acta municipal correspondiente, que quedará en poder del área interviniente.-----

Art. 9º) En los casos en donde el o las áreas no den viabilidad a la habilitación por razones de normativa legal vigente, el Departamento Ejecutivo Municipal podrá, a petición del interesado, elevar los antecedentes del caso al Honorable Concejo Municipal para que resuelva sobre el particular, con excepción de lo previsto en la Ordenanza N 1766/94. Punto 6.6.-----

Art. 10º) Pásese copia de la presente a las áreas correspondientes para su conocimiento y demás efectos.-----

Art. 11º) COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE, REGÍSTRESE, ARCHÍVESE.-----

Copia Fiel del original



Mariano Bonino
Presidente Honorable Concejo Municipal



Ricardo Álvarez
Intendente Municipal

10.2.2.2 RESOLUCION N° 3377 Monitoreo Aguas Recreacionales (natatorios)

Hº Concejo Municipal
MUNICIPALIDAD DE GALVEZ
Dpto. San Jerónimo (Sta. Fe)

RESOLUCION N° 3377

VISTO:

La necesidad de regular las condiciones de agua de piscina, en cuanto a calidad bacteriológico y físico-químico,

CONSIDERANDO:

La necesidad de establecer normativas adecuadas a los efectos higiénicos sanitarios, para el logro de una adecuada calidad de agua en los natatorios.

Que, la responsabilidad en el mantenimiento de las condiciones de la calidad del agua de los natatorios es exclusiva de las instituciones, clubes o persona física que haya habilitado el mismo.

Que un sistema de registros proporciona la información básica para lograr la trazabilidad necesaria para la prevención y resolución de diferentes casos.

Por ello, el intendente municipal de la ciudad de Gálvez en uso de sus facultades:

RESUELVE

Art. 1º) Establece que las instituciones, clubes o personas que habiliten natatorios, deberán realizar los análisis físico químico y microbiológicos.

Art. 2º) Los establecimientos antes mencionados deberán cumplir con el anexo I de la presente resolución.

Art. 3) Los valores establecidos serán:

- a) Determinación del cloro residual en el agua de la pileta en forma diaria en los turnos mañana y tarde. El valor del mismo en no menor a 0.2 mg/l y un máximo de 0.5 mg/l
- b) Determinación del pH del agua de la pileta en forma diaria en los turnos de mañana y tarde. El valor oscilara entre 7.2 y 8.
- c) Control de turbidez del agua. Deberá estar permanentemente libre de turbidez.
- d) Los propietarios de natatorios públicos y privados deberán realizar obligatoriamente análisis físico-químico y microbiológico del agua con una frecuencia de 30 días en la proveniente de red y 15 días en la proveniente de posos

Art. 4) Deberán declarar cada uno de los insumos que se le adicionan al natatorio, dosificación, y certificado de aprobación del mismo, en el anexo II.

Art. 5) Cada vez que el centro de desarrollo agroalimentario lo solicite deberán presentar una carpeta única, donde se incluya anexo I, anexo II, certificado de productos y los análisis físico-químico y microbiológico correspondientes.

Art. 6) Su no cumplimiento lo hará pasible de las sanciones establecidas en la Ordenanza N° 1155

Art. 7) REGISTRESE. PUBLIQUESE. ARCHIVESE.

Copia Fiel del original



Mariano Bonino
Presidente Honorable Concejo Municipal



Ricardo Álvarez
Intendente Municipal

10.2.2.3 RESOLUCION N° 4520 Articulación Emprendedores Municipios / Provincia

H° Concejo Municipal
MUNICIPALIDAD DE GALVEZ
Dpto. San Jerónimo (Sta. Fe)

RESOLUCION N° 4520

VISTO:

La Ordenanza N° 2338/01 y el Decreto 2113/01-Registro Emprendimientos Productivos Locales y la Resolución Biministerial N° 661/02 (Ministerio de Salud y Medio Ambiente) y N° 399/02 (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Industria y Comercio); y

CONSIDERANDO:

Que es potestad del municipio legislar sobre todo lo que se produzca, elabore y comercialice dentro del ejido municipal.

Que es potestad de la provincia legislar todo lo que se produzca, elabore dentro del ejido municipal, que se comercialice fuera del mismo y que sea de tránsito provincial y/o nacional.

Que una adhesión del municipio a la normativa provincial permitirá a los Emprendimientos Productivos Locales, promocionar sus productos fuera del ejido municipal en ferias y eventos provinciales.

Que la articulación entre Municipio, Provincia y Nación, es la herramienta fundamental para el desarrollo de la cadena agroalimentaria.

Que el actual sistema municipal ha permitido el desarrollo de emprendimientos a través del registro, fortaleciendo así la idea de Hogares Productivos.

Por todo ello, el Sr. Intendente Municipal de la Ciudad de Gálvez, en uso de las facultades que le son propias:

RESUELVE

Art. 1º) Adherir a la Resolución Biministerial N° 661/02 (Ministerio de Salud y Medio Ambiente) y Resolución N° 399/02 (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Industria y Comercio), para todos aquellos emprendimientos que están inscriptos en el Registro de Emprendimientos Productivos Locales y soliciten ser ingresado al Registro de Elaboradores Promocionales Urbanos.-----

Art. 2º) PASAR copia de la presente a la Dirección de Contabilidad y Finanzas y al Centro de Desarrollo Agroalimentario, para su conocimiento e implementación.

Art. 3º) COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE, REGÍSTRESE, ARCHÍVESE Y ENVÍESE

Copia Fiel del original



Mariano Bonino
Presidente Honorable Concejo Municipal



Ricardo Álvarez
Intendente Municipal

10.2.3 Decretos

10.2.3.1 DECRETO N° 2124 Oblea y Carnet Identificatorio

Hº Concejo Municipal
MUNICIPALIDAD DE GALVEZ
Dpto. San Jerónimo (Sta. Fe)

GALVEZ, 30 de Noviembre de 2001

D E C R E T O N° 2124

VISTO:

El Decreto N° 1854 de fecha 01 marzo de 1999, referido a la obligatoriedad de la tenencia y el uso de la oblea identificatoria, para todos aquellos vehículos que repartan o transporten productos alimenticios, y la necesidad de complementarla con los nuevos sistemas de identificación que aplican diferentes municipios de la Provincia de Santa Fe, y

CONSIDERANDO:

Que el actual sistema significó un avance fundamental en el sistema de identificación vehicular.

Que la renovación anual de dicha identificación facilitaría la actualización del mismo.-

Que dicho sistema funcionaria en concordancia al sistema SUHaM..-

Que la articulación con diferentes municipios para implementación de un sistema similar permitiría el control intermunicipal.

Por ello; el Sr. Intendente Municipal de la Ciudad de Gálvez, en uso de sus facultades.

D E C R E T A

Art. 1º) Declarar de carácter obligatorio que todos los vehículos que transporten o repartan productos alimenticios dentro o fuera del ejido de la ciudad deberán contar con la Oblea y Carnet Identificatorio Municipal que se renovará anualmente.-----

Art. 2º) Las obleas se colocarán en un número de 3 por vehículos, sobre los laterales posteriores izquierdo, derecho y parte trasera del mismo, de modo que resulte claramente visible e identificable.-----

Art. 3º) El Centro de Desarrollo Agroalimentario en su carácter de dependencia receptora del trámite administrativo y otorgante de la habilitación deberá, articular los medios correspondientes para su implementación coordinando con diferentes municipios y comunas las características de diseño, colores y textos de las obleas identificatorias anuales.-----

Art. 4º) Todo vehículo que no pertenezca a nuestra ciudad e ingrese a esta, deberá contar con la habilitación correspondiente, y con un sistema de identificación rápida y visible renovable anualmente.-----

Art. 5º) El no cumplimiento de lo citado será pasible de la sanción prevista según ordenanza N° 1155/86.-----

Art. 6º) COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE, REGÍSTRESE Y ARCHÍVESE..-----

Copia Fiel del original



Mariano Bonino
Presidente Honorable Concejo Municipal



Ricardo Álvarez
Intendente Municipal

10.2.3.2 DECRETO N° 2125 Creación del registro de Gestión de Inocuidad de Producto

Hº Concejo Municipal
MUNICIPALIDAD DE GALVEZ
Dpto. San Jerónimo (Sta. Fe)

GALVEZ, 30 de Noviembre de 2001

D E C R E T O N° 2125

VISTO:

La necesidad de la creación de un sistema ágil, dinámico y moderno, para auditar los productos alimentarios que se fabriquen y comercialicen a terceros, dentro del ejido de la Ciudad de Gálvez; y

CONSIDERANDO:

Que el Código Alimentario Argentino, anexo Normas Mercosur, establece la obligatoriedad del registro.-

Que las Buenas Prácticas de Manufactura, Limpieza y Desinfección son herramientas necesarias de aplicación.-

Que el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, aporta los elementos necesarios para el aseguramiento de la inocuidad.-

Que los organismos internacionales aconsejan la aplicación de los sistemas antes mencionados, para mejorar las condiciones de inocuidad de los alimentos.-

Por ello, el Sr. Intendente Municipal de la Ciudad de Gálvez, en usos de sus facultades,

DECRETA

Art. 1º) Crear el sistema de registro en **Gestión de Inocuidad de Producto** basado en sistema de Análisis de Peligro, Buenas Prácticas de Manufactura, Limpieza y Desinfección.-----

Art. 2º) Todo producto alimentario que se elabore y comercialice a terceros dentro del ejido de la ciudad, deberá contar con la aprobación de Gestión de Inocuidad del Producto correspondiente.---

Art. 3º) La norma de aplicación será el Código Alimentario Argentino anexo Mercosur, Código Bromatológico Provincial; Ordenanzas, Decretos y Resoluciones Municipales.-----

Art. 4º) La implementación, aprobación y auditoria estará a cargo del Centro de Desarrollo Agroalimentario.-----

Art. 5º) COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE, REGÍSTRESE, ARCHÍVESE.-----

Copia Fiel del original



Mariano Bonino
Presidente Honorable Concejo Municipal



Ricardo Álvarez
Intendente Municipal

10.2.3.3 DECRETO N° 2126 Implementación de principios del sistema de HACCP

Hº Concejo Municipal
MUNICIPALIDAD DE GALVEZ
Dpto. San Jerónimo (Sta. Fe)

GALVEZ, 30 de Noviembre de 2001

D E C R E T O N° 2126

VISTO:

Lo aconsejado por el Centro de Desarrollo Agroalimentario de la necesidad de implementación y actualización de los sistemas alimentarios y teniendo en cuenta la importancia de adecuar los sistemas de inocuidad alimentaria a formas modernas y dinámicas de producción y comercialización, para lograr disminuir las enfermedades transmitidas por alimentos, como así también mejorar la calidad de las fábricas y comercios alimenticios de la ciudad; y

CONSIDERANDO:

Que el Centro de Desarrollo Agroalimentario viene desarrollando una importante labor para lograr modernizar e integrar los sistemas de inocuidad y producción.

Que se han realizado diversas actividades para difundir las responsabilidades de las partes en cada una de las etapas: elaboración, comercialización y consumo.

Que, el Comité de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius (FAO-OMS), la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos (ICMSF), el Comité Nacional Asesor de Criterios Microbiológicos para los Alimentos de los Estados Unidos (NACMCF), la Comisión de las Comunidades Europeas (Programa FLAIR) en Europa, el Ministerio de Sanidad y Consumo y Federación de Industrias de Alimentos y Bebidas (FIAB) de España, recomiendan que las empresas desarrollen sus sistemas de autocontrol basados en el criterio de Análisis de Riesgo, Buenas Prácticas Manufactura, Procedimientos de Limpieza y Desinfección y en Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (HACCP).

Que la mera inspección y análisis de los productos finales no son compatibles con la liberación del comercio de los alimentos que exige el Mercado Común Europeo y los últimos acuerdos del GATT para el Mercado Mundial.

Que el Código Alimentario Argentino Anexo Mercosur, incorporó por Resolución del Ministerio de Salud y Acción Social N° 587 del 01/09/1997, la Resolución 080/96 del Reglamento Técnico del Mercosur sobre las condiciones Higiénicas Sanitarias de Buenas Prácticas de Fabricación. SENASA 233/98.-

Que la Organización Mundial del Comercio (OMC), lo recomienda como condición fundamental para el intercambio de productos.

Que el Análisis de Peligro, Buenas Prácticas de Manufactura y los Procedimientos de Limpieza y Desinfección son requisitos para lograr este objetivo.

Que un ordenamiento consensuado y moderno facilitará la adecuación de los diferentes actores a las exigencias en materia de inocuidad.

Por todo ello; el Sr. Intendente Municipal de la Ciudad de Gálvez, en uso de sus facultades.

DECRETA

Art. 1º) Implementar los principios de Análisis de Peligro, Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura, Limpieza y Desinfección como pre-requisito del aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.-----

Art. 2º) Ordenar a los Responsables del Centro de Desarrollo Agroalimentario, instrumenten todas las medidas necesarias para dar cumplimiento al artículo precedente.-----

Art. 3º) La implementación de la misma deberá ser de manera consensuada, programada y en los tiempos que se crean convenientes, tomando como base el criterio de Análisis de Peligro-Riesgo, según los datos epidemiológicos del Centro de Desarrollo Agroalimentario, Hospital SAMCO, Actividad Privada, Co.I.S.De.S, Ministerio de Salud Provincial, Nacional y Organización Mundial de la Salud.-----

Art. 4º) COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE, REGÍSTRESE Y ARCHÍVESE.-----

Copia Fiel del original



Mariano Bonino
Presidente Honorable Concejo Municipal



Ricardo Álvarez
Intendente Municipal

10.2.3.4 DECRETO N° 2127 Implementación de la carpeta BPM/Limpieza y Desinfección

Hº Concejo Municipal
MUNICIPALIDAD DE GALVEZ
Dpto. San Jerónimo (Sta. Fe)

GALVEZ, 30 de Noviembre de 2001

D E C R E T O N° 2127

VISTO:

La importancia de adecuar los sistemas de inocuidad alimentaria a formas ágiles, modernas y dinámicas de producción, para lograr disminuir las enfermedades transmitidas por alimentos como así también mejorar la calidad de las fábricas y comercios alimenticios de la ciudad; y

CONSIDERANDO:

Que el Centro de Desarrollo Agroalimentario viene desarrollando una importante labor para lograr modernizar e integrar el sistema de inocuidad y producción.

Que se han realizado diversas actividades para difundir las responsabilidades de las partes en cada una de las etapas: elaboración, comercialización y consumo.

Que el comité Codex Alimentarius recomienda desde 1986 que las empresas desarrollen sus sistemas de autocontrol basados en el criterio de Análisis de Peligro, Buenas Prácticas, Procedimientos de Limpieza y Desinfección y Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (HACCP).

Que tanto el Código Alimentario Argentino, Resoluciones MERCOSUR, como la Organización Mundial del Comercio aconsejan y dictan normas bajo este nuevo modelo de trabajo.

Que el análisis de Peligro, Buenas Prácticas de Manufactura y los Procedimientos de Limpieza y Desinfección son pre-requisitos para lograr este objetivo.

Que un ordenamiento consensuado y moderno facilitará la adecuación de los diferentes actores a las exigencias en materia de inocuidad.

Por todo ello, el Sr. Intendente Municipal de la Ciudad de Gálvez, en uso de sus facultades,

D E C R E T A

Art. 1º) Implementar la Carpeta Municipal de “Buenas Prácticas de Manufactura Limpieza y Desinfección”, por el Centro de Desarrollo Agroalimentario.-----

Art. 2º) La obtención de la misma tendrá carácter de optativa.-----

Art. 3º) La aprobación y su cumplimiento dará la posibilidad de obtener la Oblea y el Certificado de Calidad en Buenas Prácticas de Manufactura, Limpieza y Desinfección.-----

Art. 4º) El Centro de Desarrollo Agroalimentario evaluará, auditará, verificará, otorgará e invalidará la misma, pudiendo realizar todas las modificaciones, actualizaciones y reglamentaciones que crea conveniente para la implementación de la presente Resolución.-----

Art. 5º) COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE, REGRISTESE Y ARCHÍVESE.-----

Copia Fiel del original



Mariano Bonino
Presidente Honorable Concejo Municipal



Ricardo Álvarez
Intendente Municipal

10.2.3.5 DECRETO N°: 1856 Comidas a Beneficio

Hº Concejo Municipal
MUNICIPALIDAD DE GALVEZ
Dpto. San Jerónimo (Sta. Fe)

GALVEZ, 1 de Marzo de 1999

D E C R E T O N° 1856

VISTO:

El gran número de instituciones de nuestra ciudad que realizan comidas y ventas de productos alimenticios a beneficio para recaudar fondos, y que estas son comercializadas en forma masiva.

CONSIDERANDO:

Que existe la necesidad de contar con un control ordenado de las mismas.

Que desde el año 1996 el área de Bromatología Municipal ha implementado un mecanismo de solicitud de permiso con excelentes resultados.

Que la implementación generalizada del mismo aportará un instrumento de control efectivo.

Por ello; el Sr. Intendente Municipal de la Ciudad de Gálvez, en uso de sus facultades.

DECRETA

Art. 1º) Declarar la obligatoriedad del pedido de permiso en el Area de Bromatología Municipal para la realización de comidas o ventas de productos alimenticios a beneficio.-----

Art. 2º) Todas las personas que intervengan tendrán que cumplir con Libreta y Carnet Sanitario Municipal.-----

Art. 3º) El no cumplimiento de lo citado será pasible de la sanción prevista según ordenanza N° 1155/86.-----

Art. 4º) COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE, REGÍSTRESE Y ARCHÍVESE.-----

Copia Fiel del original



Mariano Bonino
Presidente Honorable Concejo Municipal



Ricardo Álvarez
Intendente Municipal

10.2.3.6 DECRETO N° 2113 Registro de promoción de emprendimientos productivos locales

Hº Concejo Municipal
MUNICIPALIDAD DE GALVEZ
Dpto. San Jerónimo (Sta. Fe)

GALVEZ, 17 de Septiembre de 2001

DECRETO N° 2113

VISTO:

El número creciente de emprendimientos productivos alimenticios y no alimenticios, que generan empleo y autoempleo en nuestra ciudad.

CONSIDERANDO:

Que la falta de una política adecuada hace que estos emprendimientos crezcan al margen del sistema formal de comercialización, creando esto un grado de inseguridad para quien produce o consume dichos productos.

La difícil situación que atraviesa la ciudad respecto a la desocupación y dificultades para la generación de empleo genuino.

Que es prioridad la generación de puestos de trabajo, para la resolución de los problemas sociales originados.-

Que es responsabilidad del municipio, registrar, habilitar y auditar toda actividad de producción, elaboración, fraccionamiento, depósito, comercialización o transporte de productos.

Por todo ello, el Sr. Intendente Municipal de la Ciudad de Gálvez, en uso de las facultades que le son propias:

DECRETA

Art. 1º) CREAR en la Municipalidad de Gálvez, el “Registro de Promoción de Emprendimientos Productivos Locales”, el que será tomado como paso previo para la obtención de la “Habilitación Municipal”.-----

Art. 2º) Podrán acceder a dicho Registro toda aquella persona que tenga intención de iniciar un emprendimiento productivo artesanal, innovador o generador de empleo.-----

Art. 3º) Durante la permanencia en el Registro de Promoción de Emprendimientos Productivos Locales, los emprendedores se beneficiarán con asistencia técnica en producción y comercialización de sus productos, hasta tanto las áreas de Ceda y Secretaría de Hacienda y Producción, determinen que su desarrollo le permite pasar al estado final de habilitación.-----

Art. 4º) PASAR copia del presente el Honorable Concejo Municipal.-----

Art. 5º) PASAR copia del presente a la Secretaría de Hacienda y Producción, a la Dirección de Contabilidad y Finanzas, al Departamento de Acción Social, al Centro de Desarrollo Agroalimentario, a Catastro y Saneamiento a sus efectos.-----

Art. 6º) COMUNÍQUESE. PUBLÍQUESE. REGÍSTRESE, ARCHÍVESE.-----

Copia Fiel del original



Mariano Bonino
Presidente Honorable Concejo Municipal



Ricardo Álvarez
Intendente Municipal

10.2.3.7 DECRETO N° 3082 Tasa de desarrollo agroalimentario local y regional

Hº Concejo Municipal
MUNICIPALIDAD DE GALVEZ
Dpto. San Jerónimo (Sta. Fe)

GALVEZ, 14 de Mayo de 2007

D E C R E T O N° 3082

VISTO:

La Ordenanza N° 2382/02; y

CONSIDERANDO:

Que en su Art. 6º) reserva para el Municipio la facultad de dictar y administrar sus propias tasas y aranceles en materia agroalimentaria.-

Que es voluntad del municipio generar los medios económicos y **NORMATIVOS** para el desarrollo productivo local y regional.

Que es necesario diseñar tasas en búsqueda de una mejor equidad dentro del sistema.-

Que es conveniente incorporar una Tasa de Desarrollo Agroalimentario Local y Regional.

Por todo ello, el Sr. Intendente Municipal de la ciudad de Gálvez en uso de las facultades que le son propias:

D E C R E T A

Art. 1º) ESTABLECESE la “Tasa de Desarrollo Agroalimentario Local y Regional”.-----

Art. 2º) La “Tasa de Desarrollo Agroalimentario Local y Regional” tendrá carácter obligatorio para todo establecimiento que produzca, elabore, fraccione, comercialice o transporte productos alimenticios y no alimenticios (domisanearios) dentro del ejido municipal.-----

Art. 3º) Todo establecimiento que elabore, fraccione, deposite, conserve, expendo o reparta productos alimenticios o no alimenticios (domisanearios) dentro y fuera del ejido municipal, y abone la Tasa Provincial queda exento de la Tasa de desarrollo Agroalimentario Local y Regional aquí establecida.-----

Art. 4º) DETERMINENSE las siguientes Categorías para el pago de la Tasa de Desarrollo Agroalimentario Local y Regional:

CATEGORÍA	DESCRIPCION
A	Comercios Menor de alimentos
B	Comercios Mayor de alimentos
C	Comercios al por mayor de alimentos
D	Fábricas de alimentos
E	Comercios / Fábricas de alimentos
F	Vehículos para Repartos.
G	Vehículos para Repartos 2 y 3 ruedas

El pago será cuatrimestral, debiendo abonar el cuatrimestre en vigencia al momento de la habilitación, a excepción de las categorías F y G cuyo pago será único al momento de habilitarse.-----
Las categorías se describen en el anexo 1 del presente Decreto.-----

Art. 5º) Los montos de cada categoría serán establecidos en la Ordenanza Impositiva anual.-----

Art. 6º) Las actividades comprendidas en el Art. 2º), a partir del 31/12/02, pasan automáticamente al presente sistema de tasas. Los fondos recaudados por la Tasa de Desarrollo Agroalimentario serán depositados automáticamente en la cuenta Centro de Desarrollo Agroalimentario creada para tal fin.-----

Art. 7º) COMUNIQUESE. REGÍSTRESE. ARCHIVESE.-----

ANEXO 1

Clasificación de acuerdo al Código Alimentario Argentino.

COMERCIO de ALIMENTOS: Con el nombre de **Comercio de Alimentos**, se entiende la casa de negocios con local y/o depósito propio o rentado a terceros, para almacenaje de productos alimenticios, que reserva, fracciona, expende, importa o exporta los mismos con destino al consumo, pudiendo ser mayor o menor.

Se clasificarán de la siguiente manera:

- 1) Comercio de Alimentos de Base no Específica.
- 2) Comercio de Alimentos de Base Láctea.
- 3) Comercio de Alimentos de Base Harinas.
- 4) Comercio de Alimentos de Base Cárnica.
- 5) Comercio de Alimentos de Base Vegetal.
- 6) Comercio de Alimentos de Base Azucarada.
- 7) Comercio de Alimentos de Base Hídrica e Hídrica Fermentada.
- 8) Comercio de Alimentos Base Grasa.
- 9) Comercio de Alimentos Dietarios.

FABRICA de ALIMENTOS: Con la denominación de **Fábrica de Alimentos**, se entiende el establecimiento que elabora alimentos.

Se clasificarán de la siguiente manera:

- 1) Fábrica de Alimentos de Base no Especifica.
- 2) Fábrica de Alimentos de Base Láctea.
- 3) Fábrica de Alimentos de Base Harinas.
- 4) Fábrica de Alimentos de Base Cárnica.
- 5) Fábrica de Alimentos de Base Vegetal.
- 6) Fábrica de Alimentos de Base Azucarada.
- 7) Fábrica de Alimentos de Base Hídrica e Hidrica Fermentada.
- 8) Fábrica de Alimentos de Base Grasa.
- 9) Fábrica de Alimentos Dietarios.

COMERCIO/ FÁBRICA DE ALIMENTOS: Con el nombre de Comercio/ Fábrica de Alimentos, se entiende la casa de negocios con local y/o depósito propio o rentado a terceros, para almacenaje de productos alimenticios, que reserva, fracciona, expende, importa o exporta los mismos con destino al consumo y que además cuenta con un sector que elabora alimentos.

VEHÍCULO DE REPARTO: Con el nombre de Vehículo de Reparto de Alimentos se entiende a todo sistema utilizado para el traslado de alimentos (materia prima, productos, subproductos, derivados) fuera de los establecimientos donde se realiza la manipulación y hasta su llegada a los consumidores dentro del ejido municipal.

Copia Fiel del original



Mariano Bonino
Presidente Honorable Concejo Municipal



Ricardo Álvarez
Intendente Municipal

- OPS. Planificación Local Participativa – Metodologías para la Promoción de la Salud en América Latina y el Caribe –1999. Serie Paltex para ejecutores de Programas de Salud No. 41
- Municipalidad de Gálvez. Programa de Calidad Municipal, Capacitación para el Trabajo en Equipo.
- Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas Guías Alimentarias. Manual de Multiplicadores.
- INPPAZ – OPS/OMS Manual de Capacitación para Manipuladores de Alimentos.
- Caballero Torres. Sistema HACCP Evaluación Sanitaria de Alimentos.. Cuba – Rosario Septiembre 2000
- INPPAZ/ OPS-OMS. Guía VETA. Programa de Salud Pública Veterinaria.
- INPPAZ/ OPS – OMS. Manual de Buenas Prácticas para la preparación de Alimentos en Servicios Hospitalarios.
- Yolanda Ortega Dávalos, Fernando Quevedo. OPS – OMS. Garantía de Calidad de los Laboratorios de Microbiología Alimentaria.
- Guiherme Antonio da Costa Junior, Célio Faulhaber. HACCP: Instrumento Esencial para la Inocuidad de Alimentos. INPPAZ Unidad de Salud Pública Veterinaria. OPS –OMS
- Frank L. Bryan. Organización Mundial de la Salud. Evaluaciones por Análisis de peligros en Puntos Críticos de Control. Guía para Identificar Peligros y Evaluar riesgos relacionados con la Preparación y la Conservación de Alimentos.. Ginebra 1992
- Comisión Mexicana para la Cooperación con Centroamérica. Manual de Buenas Prácticas Agrícolas.
- FAO Oficina regional para América Latina y el Caribe. Desarrollo Agropecuario, de la dependencia al protagonismo del agricultor.
- FAO. Manejo de Proyectos de Alimentación y Nutrición en Comunidades-
- WHO/FSF/FOS Food Safety and globalization of trade in food. Achallenge to the public health sector –. 8 rev (1998)
- GEMS/ Food. Total Diet Studies Report of the 2nd. Internartional Workshop on Total Diet Studies. Bribane Australia. 4-15 february 2002
- WHO/FNU/FOS. Food Technologies and Public Health.fety Unit Division of Food and Nutrition.
- FAO/WHO Food Consumption and Exposure assessment of Chemicals. Consultation Geneva, Switzerland 1014 February 1997
- FAO/WHO Guidance on Regulatory Assessment of HACCP. Consultation on the Role of Government Agencies in Assessing HACCP. Geneva, 2-6 june 1998
- WHO Strategies for Implementing HACCP in Small and/or Less Developed Businesses. Consultation in collaboration with the Ministry of Helth Welfare and Sports, The Netherlands. The Hague, 16-19 June 1999

Referencia bibliográfica

- WHO/FSF/FOS Inocuidad de los Alimentos y mundialización del comercio de productos alimenticios. Un desafío para el sector de la salud pública. 97.8 Rev (1998)
- FAO/OMS. Foro Mundial de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos. 28 -30 de enero de 2002
- FAO Food and Nutrition Paper Assuring food safety and quality. Guidelines for strengthening national food control systems.
- FAO Oficina regional para América Latina y el Caribe. Guía para la Gestión Municipal de Programas de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Santiago de Chile 2001.
- FAO. Guía de proyectos participativos en Nutrición. Roma Italia 1994
- FAO. Guía metodología de comunicación social en nutrición. Roma Italia 1996.
- Gallardo L y A Praun. Manual sobre metodología para la programación, desarrollo y evaluación de programas de educación alimentario-nutricional. Guatemala INCAP E 1166 – 1985
- Teustsch SM, Thacker. Planificación de un sistema de vigilancia en Salud Pública. Boletín OPS Marzo 1995
- OPS/ OMS. Módulos de principios de epidemiología para el control de enfermedades. Serie Paltex 2002
- OPS. Las condiciones de Salud en las Américas. Volumen I 1994
- Bergonzoli Gustavo Sala Situacional Instrumento para la Vigilancia de Salud Pública. OPS/OMS Guatemala 2000
- Rubén A Davicino Bromatología y Reglamento Bromatológico municipal. 2ª Edición ampliada y corregida. (2004 Versión virtual: INPPAZ / OPS-OMS)
- Montiel Paredes Humberto. Ideas Básicas para el Desarrollo de la Sala de Situaciones a nivel departamental y municipal. Promoción de la Salud: Como construir vida saludable OPSOMS 2001
- Burgos Ortiz Nilsa. Gestión Local y Participación ciudadana. Política Social y trabajo social. Buenos Aires 2004
- FAO. Políticas de Alimentos y Nutrición Roma 1969

Agradecimientos

Dr. Antonio Pages Representante OPS/OMS Argentina.
 Dr. Claudio Almeida Director INPPAZ - OPS/OMS.
 Lic. Jorge Torroba (OPS/OMS)
 Lic. Sebastián Bertuccelli (Consultor temporero OPS/OMS)
 Dr. Ariel Depetris (OPS/OMS)
 Y a todo el personal de OPS/ OMS e INPPAZ que colaboraron en este proyecto.

Dr. Víctor Hugo Pérez, Intendente Municipal (2000-2003)
 Sr. Ricardo Álvarez, Intendente Municipal (1983-1987/1991-1999/2004-2007)
 Ing. Mario Fissone, Intendente Municipal (2007 a la actualidad)
 Departamento Ejecutivo Municipal
 Concejo Deliberante Municipal

Y a todas las entidades intermedias, vecinales, escuelas, profesionales, docentes
 productores, elaboradores, comercializadores y a toda la comunidad de Gálvez que
 trabajaron activamente para el logro de la transformación buscada.



**Organización
Panamericana
de la Salud**

Oficina Regional de la
Organización Mundial de la Salud



Municipalidad de Gálvez
Provincia de Santa Fe
República Argentina