

# PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE LA AGRICULTURA FAMILIAR

## ¿QUIÉNES CONTROLAN LOS ALIMENTOS?



## ¿CUÁL ES EL OBJETIVO DEL SNCA?

El Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA) tiene como objetivo asegurar el cumplimiento del Código Alimentario Argentino (CAA) en todo el territorio argentino.



## ACTUALIZACIÓN NORMATIVA PARA EL SECTOR DE LA AFCI

El marco normativo vigente alcanza al sector de la agricultura familiar, campesina e indígena (AFCI) en cuanto a **la producción y comercialización de los alimentos**. En un trabajo articulado con otras instituciones, desde el Senasa trabajamos en el ámbito de la CONAL para actualizar el CAA e **incorporar y/o adecuar, requerimientos equivalentes a lo ya normado**, acorde a las formas productivas del sector.

## CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Es la **norma fundamental** del SNCA y contiene la normativa vigente referida a la elaboración, transformación, transporte, distribución y comercialización de **los alimentos** para el consumo humano.

**\*Senasa:** Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. **Autoridades Sanitarias de las Provincias y Municipios:** Designadas por el poder ejecutivo de cada provincia/municipio, siendo mayoritariamente áreas de Salud o Producción. **ANMAT:** Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; ejecuta sus responsabilidades por intermedio del Instituto Nacional de Alimentos (INAL). **CONAL:** Comisión Nacional de Alimentos.

#HaciaTerritoriosSanos

senasa

Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía  
Argentina