

Fecha: 08/07/21 [17:22:03 ART]
De: CPIA CPIA <cpia@cpia.org.ar>
Para: consultapublica421@senasa.gob.ar
Asunto: Contribución CPIA

Al señor Director de la Dirección de Inocuidad y Calidad de Productos de Origen Animal
Dr. Gustavo A. **SOTO KRUSE**.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted en mi carácter de Presidente del Consejo Profesional de Ingeniería Agronómica (CPIA), a efecto de acercarle las contribuciones surgidas entre los integrantes de nuestra Comisión Directiva y del equipo legal/técnico de nuestro Consejo. En torno al Proyecto de Resolución - Sustitución Capítulo IX del Reglamento de inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal.

Seguidamente procedo a indicar las contribuciones al Proyecto de referencia que, por consenso de los integrantes de la Comisión Directiva, merecen ser destacadas:

Artículo N° 1 del Proyecto. Anexo I - IF-2021-51541249-APN-DIYCPOA#SENASA

Contribución al Numeral 9.2.2. Director Técnico. Título habilitante.

Que según el apartado 9.2.2. "Podrán ser consideradas otras profesiones en base a los requisitos que establezca el SENASA, de acuerdo a cada tipo de establecimiento".

Que el Ministerio de Educación de la Nación estableció mediante la Resolución No 1254 del 15 de mayo de 2018, los alcances del título de las actividades reservadas (alcances de riesgo directo) por cada institución universitaria, para las que resulta competente un profesional en función del perfil del título respectivo, estableciendo la fijación de las actividades profesionales que deban quedar reservadas a quienes obtengan los títulos profesionales correspondientes, lo que permite evaluar en qué rubro se podrán inscribir los profesionales que aspiren a desempeñarse como Directores Técnicos.

En base a lo anterior, citamos a continuación las actividades reservadas de las carreras de Alimentos y Cs. Agrarias, vinculadas a calidad e inocuidad, y bienestar animal, en forma correspondiente:

ACTIVIDADES PROFESIONALES RESERVADAS AL TÍTULO DE INGENIERO AGRÓNOMO

1. Planificar, dirigir y/o supervisar en sistemas agropecuarios:
 - a. los insumos, procesos de producción y productos;
 - b. la introducción, multiplicación y mejoramiento de especies;
 - c. el uso, manejo, prevención y control de los recursos bióticos y abióticos;
 - d. las condiciones de almacenamiento y transporte de insumos y productos;
 - e. la dispensa, manejo y aplicación de productos agroquímicos, domisanitarios, biológicos y biotecnológicos.
2. Certificar el funcionamiento y/o condición de uso, estado o calidad de lo mencionado anteriormente.
3. Dirigir lo referido a seguridad e higiene y control del impacto ambiental en lo concerniente a su intervención profesional.
4. Certificar estudios agroeconómicos en lo referido a su actividad profesional.

ACTIVIDADES PROFESIONALES RESERVADAS AL TÍTULO DE INGENIERO EN ALIMENTOS

1. Proyectar, calcular y controlar las instalaciones, maquinarias e instrumental de establecimientos industriales y/o comerciales en los que se involucre fabricación, almacenamiento y envasado de los productos alimentarios.
2. Proyectar, calcular y supervisar la producción industrial de alimentos y su comercialización.
3. Certificar los procesos, las instalaciones, maquinarias e instrumentos y la producción industrial de alimentos y su comercialización.
4. Proyectar y dirigir lo referido a seguridad e higiene y control del impacto ambiental en lo concerniente a su intervención profesional.

ACTIVIDADES PROFESIONALES RESERVADAS AL TÍTULO DE INGENIERO ZOOTECNISTA

1. Planificar, dirigir y/o supervisar en sistemas pecuarios:
 - a) los insumos, procesos de producción y productos;

- b) la introducción, multiplicación y mejoramiento de especies;
 - c) el uso, manejo, prevención y control de los recursos bióticos y abióticos;
 - d) las condiciones de almacenamiento y transporte de insumos y productos;
 - e) la dispensa, manejo y aplicación de productos agroquímicos, domisanitarios, biológicos y biotecnológicos.
2. Certificar el funcionamiento y/o condición de uso, estado, calidad y trazabilidad de lo mencionado anteriormente.
 3. Formular alimentos para consumo animal.
 4. Dirigir lo referido a seguridad, higiene y control del impacto ambiental en lo concerniente a su intervención profesional.
 5. Certificar estudios agroeconómicos, en lo concerniente a su intervención profesional.

Atento a lo antes expuesto, desde CPIA nos ponemos a entera disposición para desarrollar en conjunto con SENASA (tal lo considera el apartado. 9.2.2.) los requisitos que establezca este Organismo de acuerdo a cada tipo de establecimiento para que los profesionales de las carreras arriba mencionadas, se desempeñen como Directores Técnicos.

Contribución al Numeral 9.2.5. Requisitos para desempeñar la función de Director Técnico

b) Para ejercer su actividad como Director Técnico, los profesionales de las carreras arriba mencionadas, deberán estar matriculados en CPIA (Consejo Profesional de Ingeniería Agronómica - Jurisdicción Nacional).

Señalado cuanto antecede, resta remarcar que al efectuar las contribuciones y propuestas transcriptas anteriormente, CPIA tuvo en miras la posibilidad de realizar una contribución conveniente al Proyecto sometido a consulta pública desde la perspectiva de las competencias específicas que le fueron asignadas por Ley Nacional 14.487.

Sin otro particular, saludo a Usted atentamente.

Ing. en Prod. Agrop. DAVID HUGHES

PRESIDENTE

M.N. 00522 * 33 * 15



D.L. 6070/58 Ley: 14.467

El Consejo de
los Profesionales
del Agro, Alimentos
y Agroindustria

www.cpia.org.ar



Tte. Gral. J. D. Perón 725 2° piso - C1038AAO - CABA - Tel. (011) 5276-2800 / WhatsApp. (11) 4491-1820



Libre de virus. www.avast.com