



Programa “**ImpaCT.AR CIENCIA Y TECNOLOGÍA**”

FORMULARIO A. Descripción de desafío de interés público que requiere de conocimiento científico o desarrollo tecnológico para colaborar en su resolución.

El programa **ImpaCT.AR** tendrá como objeto promover **proyectos de investigación y desarrollo orientados** a apoyar a **organismos públicos** -en todos sus niveles- a encontrar soluciones a desafíos de interés público, que requieran de conocimiento científico o desarrollo tecnológico para su resolución y, así, generar un impacto positivo en el desarrollo local, regional y nacional.

Se propone, de esta manera, fortalecer el **impacto de la ciencia, la tecnología y la innovación** en la construcción y aplicación de **políticas públicas**.

Esta convocatoria está orientada a promover iniciativas conjuntas entre instituciones científico-tecnológicas y organismos públicos como Ministerios Nacionales, Empresas Públicas, Gobiernos Provinciales, Gobiernos Municipales, entre otros.

El siguiente formulario tiene por objetivo presentar y describir el desafío de interés público que requiera conocimiento científico o desarrollo tecnológico por parte de organismos públicos ante el PROGRAMA **ImpaCT.AR** del MINISTERIO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN. A partir de la demanda realizada, a través del programa se identificarán grupos de investigación especializados del SISTEMA NACIONAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN (SNCTI) para promover y financiar proyectos de investigación y desarrollo orientados a encontrar soluciones y, así, generar un impacto positivo en el desarrollo local, regional y nacional.

1. NOMBRE DEL ORGANISMO PÚBLICO DESTINATARIO

DIRECCIÓN DE INDUSTRIAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2. DESTINATARIO. INDIQUE CON UNA “X” EL TIPO DE ORGANISMOS PÚBLICO.

Ministerios Nacionales	
Empresas Públicas	
Gobiernos Provinciales	X
Gobiernos Municipales	



Otro (organismo público)

3. DATOS DEL RESPONSABLE. *Persona a cargo de realizar la presentación por parte del organismo público.*

Apellido y nombre	Viviana Elizabeth Di Marzio
CUIT/CUIL (sin guiones)	27202527995
Correo electrónico:	viviana.dimarzio@mda.gba.gob.ar
Teléfono de contacto:	2216906077
Cargo:	Directora Provincial de Fiscalización Agropecuaria, Alimentaria y de los Recursos Naturales
Institución a la que pertenece:	Ministerio de Desarrollo Agrario de la Provincia de Buenos Aires
Localidad:	La Plata
Provincia:	Buenos Aires

4. DENOMINACIÓN DEL DESAFÍO DE INTERÉS PÚBLICO (PROBLEMA). *Describe brevemente (máximo 250 caracteres)*

Desarrollo de un modelo conceptual basado en el análisis de riesgo sanitario en la elaboración de los alimentos que permita, de acuerdo al grado de complejidad baja, media o alta, **agilizar el trámite de registro en un plazo menor a 30 días**, evitando que el producto pueda entrar en los canales de comercialización con número de trámite y sin aprobación, conforme establece el artículo artículo 3° del Decreto 2126/71 reglamentario del C.A.A, que autoriza al elaborador a comercializar el alimento si en dicho plazo la Autoridad jurisdiccional no da tratamiento al trámite. De este modo se fortalecen los procesos de vigilancia alimentaria en el territorio de la provincia de Buenos Aires, para garantizar alimentos **inocuos, seguros y de calidad**.

5. DESCRIPCIÓN. *Síntesis del desafío, problema o demanda, posibles causas e impactos, sean estos comprobados o hipotéticos. Describa en qué territorio se inscribe el desafío o problema, incluyendo la localización específica y detalle su alcance (local, provincial, regional, nacional).*

Para garantizar la inocuidad, seguridad y calidad alimentaria se requiere el cumplimiento de los **estándares tanto higiénico-sanitarios como documentales**, entendiendo que ambas aristas se interrelacionan de forma tal que la vigilancia alimentaria pasa a ser su consecuencia y objeto de toda política de control estatal en la materia alimentaria.

Que los alimentos elaborados y aprobados en el territorio de la provincia de Buenos Aires sean inocuos, de calidad y seguros requiere de una ingeniería desde lo



procedimental que impacte de forma eficaz en la resolución del trámite, para enfocar todos los esfuerzos en la cadena de control en la comercialización, fortaleciendo el proceso de vigilancia, herramienta vital para el cumplimiento de estos objetivos.

En este marco puede observarse que tanto lxs pequeñxs y medianxs elaboradorxs de alimentos bonaerenses al momento de formalizar su actividad tienen como principal obstáculo abordar el proceso de autorización sanitaria de sus lugares de elaboración y de los productos que producen/ fabrican/ manipulan, por la falta de información accesible. Este contexto genera inequidad en el acceso a la cadena de comercialización con el consecuente impacto productivo y económico en contraposición a lxs elaboradores de gran escala. Al momento de llevar adelante las inscripciones, suelen tener desvíos en pautas normativas y sanitarias que afectan la prosecución del trámite, y que por su volumen complejiza su pronta resolución, dado que, las observaciones son variadas, y suelen resolverse sólo parte de las mismas, lo cual obliga a un intercambio entre el/la evaluador/a y lxs solicitantes por un único trámite que se traduce en decenas de consultas, observaciones y reformulación de los mismas.

Si el ingreso promedio diario es de 85 trámites para inscripción de producto, por cada uno de ellxs hay un intercambio promedio de 1 a 3 observaciones. Teniendo en cuenta que **más del 90 % tiene al menos una observación**, surge a las claras el volumen de tramitaciones que tornan casi ilusorio pretender obtener un registro óptimo y con respuesta inmediata al usuario/a peticionante, sumado a la baja posibilidad de vigilancia del alimento, lo cual debiera ser el objetivo buscado, y no la mera gestión documental de los productos.

Analizar esta problemática y repensar los procesos de registración **nos lleva a evaluar la creación de una herramienta ágil, a través un modelo conceptual** que pueda incorporarse a la plataforma del Ministerio de Desarrollo Agrario de la provincia de Buenos Aires (https://www.gba.gob.ar/desarrollo_agrario/dipa) del cual surja su clasificación seleccionando los ítems definidos en cada etapa formulada y que permita detectar qué tipo de establecimiento se requiere registrar, y a partir de ello clasificar y orientar su trámite, eliminando pasos innecesarios, orientando los procesos de acuerdo a cada tipo de establecimiento y **focalizando la tramitación en base al objetivo de la inscripción que es el control Higiénico Sanitario para brindar alimentos inocuos, seguros y de calidad para la población.**

Los y las productores/as y elaboradores/as de alimentos son un sector clave y priorizado para el Ministerio de Desarrollo Agrario de la provincia de Buenos Aires. Acompañarlos/as en su desarrollo desde el día uno es una misión prioritaria.

Debemos señalar en esta instancia que producir y elaborar alimentos en nuestro país es



una actividad reglada, esto es decir que, se debe cumplir con determinados requerimientos higiénico-sanitarios y de calidad y que se requiere autorización de la Autoridad Sanitaria para poder hacerlo.

Según lo establecido por el Código Alimentario Argentino (CAA), todos los establecimientos productores, elaboradores y fraccionadores deben solicitar la autorización sanitaria, previo al inicio de sus actividades. Esta autorización comprende, en un primer momento, al establecimiento donde se elaboran/ elaborarán los alimentos (espacio físico) y seguidamente, a cada uno de los alimentos/ productos. Los requisitos que los establecimientos y los alimentos deben cumplir para la obtención de estos registros está detallada en la normativa técnica específica.

Esa solicitud es evaluada por las áreas técnicas dependientes de la Autoridad Competente quien, a partir de la documentación presentada y una auditoría al establecimiento, se evalúa si se ajusta a las condiciones adecuadas para garantizar procesos y productos seguros y de calidad dando cumplimiento a las exigencias normativas, a partir de lo cual se expide sobre la solicitud.

La autorización sanitaria de establecimientos elaboradores de alimentos y productos se traduce en un certificado de registro nacional de establecimiento (RNE) y de productos alimenticios (RNPA) respectivamente. Estas autorizaciones son requisitos para el ingreso a la cadena formal de comercialización de alimentos (distribuidoras, supermercados, comercios), para el acceso a herramientas de diferenciación (sellos por ejemplo) e incluso constituyen la llave para la confianza de determinados sectores de la comunidad (población celiaca por ejemplo).

En la provincia de Buenos Aires, de acuerdo a la Ley 15164 y el Decreto N° 75/2020 la Dirección de Industrias y Productos Alimenticios (DIPA), dependiente del Ministerio de Desarrollo Agrario, es la autoridad higiénico-sanitaria de la normativa alimentaria en su territorio, y viene atravesando un proceso innovador en relación a las interfaces para la gestión de estas autorizaciones. En ese marco, cuenta con una plataforma para el ingreso de los trámites, sin embargo la falta de catalogación precisa y/o instrucciones específicas, descripciones y manuales complementarios que lleven por el camino crítico al/ a la productor/a no permite optimizar los tiempos de revisión y terminación de los trámites.

Después de años de una gestión muy dificultosa, altamente burocratizada atravesada por superposición de reglamentaciones y normas tanto provinciales como municipales con el sistema al borde del colapso, debido a lo complejo y extenso de las tramitaciones se transfirieron las competencias, que hasta ese momento llevaba el Ministerio de Salud al



Ministerio de Desarrollo Agrario en Octubre del año 2018. En el año 2019 se desarrolló una plataforma en línea para los trámites de inscripción tanto de RNE como de RNPA, que si bien acercó a los territorios el proceso de solicitud de autorización sanitaria, ya que comenzó a ser la única modalidad de presentación de las solicitudes, su implementación no contempló el proceso de transición, por lo cual se recibieron los trámites pendientes (aproximadamente veinte mil entre RNE y RNPA) pero sumando así no sólo todo los trámites pendientes de gestión sino aquellos que iban presentándose durante el período de desarrollo e implementación de la plataforma. A partir del 2020 las autoridades a cargo comenzaron un proceso de reordenamiento y puesta a punto de la plataforma, que a la fecha ha logrado optimizar los trámites no cargados y pendientes, pero teniendo en cuenta que el volumen de solicitudes aumenta sostenidamente, obliga a repensar estrategias de adaptación para lograr la resolución de los trámites pendientes y la eficiencia y eficacia de los circuitos administrativos, de acuerdo a los nuevos trámites que se van presentando.

El avance de plataformas electrónicas en línea (gobierno electrónico) impacta positivamente en la medida en que los ciudadanos pueden acceder a la información y los servicios gubernamentales, la posibilidad de reducir los costos de las operaciones (gestoría) y de abrir canales de comunicación más directos y específicos; todo lo cual redundará en mayor transparencia, rendición de cuentas, eficiencia y legitimidad. Justamente de aquí se puede **ver claramente la importancia del desarrollo conceptual como el complemento a la plataforma existente**, ya que ambas herramientas son necesarias para alcanzar las mejoras esperadas en la gestión.

En este sentido, los trámites gestionados a través de la plataforma DIPA mejoraron las dificultades asociadas a la burocracia propia de un proceso administrativo descentralizado, pero **no resolvieron los problemas de fondo asociados a la presentación per se que requieren de un entendimiento y conocimiento técnico-regulatorio y que hace muy difícil la gestión**. Incluso cuando se accede a contratar profesionales en la materia, se siguen observando dificultades. A partir de ello y en la búsqueda de herramientas que contribuyan a mejorar la gestión según un relevamiento y análisis del área cuando se refiere a autorización de alimentos se observa que:

- 1 de cada 2 solicitudes tiene problemas al denominar su producto. El CAA es taxativo con respecto a las denominaciones prohibiendo todo tipo de posibilidad de confusión en el público consumidor.
- El 15% de los trámites se observan por ingredientes/aditivos no permitidos o que superan el límite establecido por el CAA. Otras dificultades que se observan en este ítem son falta de información de los componentes del producto que no permite evaluar correctamente la composición, función de aditivos, declaración de



ingredientes compuestos, fichas técnicas, etc.

- Más del 50% de los trámites presenta problemas con las leyendas obligatorias que deben incluirse en el rótulo (declaración de alérgenos, alimentos libres de gluten, información nutricional complementaria)
- En relación a la declaración de la información nutricional obligatoria, los errores que más se destacan son la medida casera y la no coincidencia de la tabla declarada en el formulario con la del rótulo.
- 9 de cada 10 trámites tienen entre una y tres observaciones en su gestión.

A ello debemos sumar que ingresan diariamente por plataforma digital (trámite que se asocia con el expediente electrónico):

- Un promedio diario de un establecimiento por día y entre 75/80 productos diarios.-

Ello requiere la evaluación de la documentación de cada uno de los trámites ingresados.

Pese al indudable avance que supone en la relación Estado- Ciudadanxs la amplia disponibilidad y el mejor acceso que las plataformas de Gobierno Electrónico generan, se mantienen las dificultades/ limitaciones para alcanzar equitativamente los beneficios esperados/ buscados, en el caso específico de la plataforma digital DIPA, y cuyas limitantes obedece a la falta de desarrollo de los conceptos técnico-regulatorios.

En este marco, sin perjuicio de contar con herramientas para el ciudadanx peticionante que clarifican y contribuyen la gestión virtual de cada uno de los trámites asociados (manual del usuario, bandejas de consultas virtuales, requisitos y manuales de manipulación de alimentos, entre otros), la especificidad técnica del CAA requiere de un modelo conceptual que acompañe a través de formularios, planillas que definan y califiquen el alimento a elaborar, para minimizar la posibilidad de error, que en muchos casos puede estar asociado incluso con prácticas de desvíos intencionales por parte de los registrados (ello a tenor que del artículo 3° del Decreto 2126/71) que permite la comercialización producto no observado en el plazo de treinta días en el mercado, con lo cual el exceso de trámites generan un retraso de tal magnitud de acuerdo a los promedios mencionados que ponen en mercado productos no aprobados y consumidos por el ciudadano. Si previo al ingreso del trámite se implementa como condición para el ingreso un manual que clasifique y determine a través de pautas establecidas, (con formato de preguntas estructuradas, por ejemplo) estandarizadas que el peticionante seleccione las características de su elaboración (completando formularios/planillas cuyos resultado determinará el riesgo del alimento y por ende la incidencia posterior del evaluador en el trámite que deba presentar.) el acceso a la plataforma digital que se encuentra vigente y funcionando, será sencilla y eficiente.



6. BENEFICIOS O MEJORAS BUSCADAS.

En este sentido entonces se observa que los usuarios/as requieren un acompañamiento para la gestión de estas autorizaciones, requieren información de calidad y de una fuente fidedigna para resolver sus inquietudes y poder trabajar en el análisis de sus instalaciones, proceso de elaboración y productos de forma objetiva

Estamos convencidos/as que generar instancias que den herramientas en este sentido y que resultan orientadoras para completar el proceso de manera adecuada redundará en entendimiento cabal del riesgo de la actividad/ proceso, orientaciones precisas para la adecuación y cumplimiento de requisitos higiénico sanitarios que a su vez, mejorará en los tiempos de gestión de solicitudes lo que a su vez impactará en la seguridad de los alimentos que se comercializan y la confianza de los consumidores en ello.

Buscamos que cada peticionante pueda contar con la posibilidad de conocer y entender los criterios técnicos que aplican a su solicitud acorde con el tipo de matriz y riesgo que conlleva la actividad/ proceso que realiza y en función de ello, presentar adecuadamente la documentación solicitada. Ello facilitará la evaluación y análisis como la presentación de los solicitantes, acelerando los procesos de registración para concentrar el control en torno de los alimentos mediante la vigilancia alimentaria (muestreo y análisis de productos en el mercado), y no ya circunscribir los esfuerzos a lo meramente documental.

A través del desarrollo de un modelo conceptual y partiendo de la tipología y categoría del alimento estandarizada en el C.A.A. el usuario selecciona a través de un formulario o planilla las opciones que se relacionan con el alimento que elabora, indicando el tipo de riesgo de acuerdo a criterios pre establecidos que junto con explicativos que orienten al usuario en la selección determinan si el alimento es susceptible de contaminación y que tipo, ya sea biológica y química, la vida útil del mismo, la temperatura de conservación y la tecnología de elaboración, y cuyo resultado determinará el tipo de riesgo sanitario, el que podrá ser alto, medio o bajo. A partir de ello se definirá a modo de autoevaluación, si requiere la intervención y en qué medida de un profesional que evalúe y audite la documentación agregada y su estado higiénico-sanitario. En igual sentido respecto de las pautas establecidas para la presentación de los rótulos definitivos que conforme el C.A.A. fija criterios de orientación para el consumidor que no deben dar lugar a confusión y generar expectativas en el alimento respecto de sus propiedades alimenticias. Ello obliga al/la peticionante a presentar su trámite con las observaciones, auto verificadas y corregidas, y su incumplimiento genera el rechazo automático del mismo, evitando que



se generen varias observaciones sobre un mismo producto una vez iniciado el procedimiento administrativo de registración, lo que impide que el plazo establecido en el art. 3 del Decreto Decreto 2126/71, corra a favor del usuario, lo cual no permite la salida a mercado del producto sin el control de la autoridad jurisdiccional.

Con ello el rol del Estado pasa de ser un mero hacedor de registro a un auditor constante que permite dirigir sus esfuerzos en la vigilancia alimentaria, poniendo a disposición de la inocuidad y calidad alimentaria la mayor parte de sus recursos, focalizando el control alimentario a través de las inspecciones y muestreos en territorio, fortaleciendo de esta forma su rol bromatológico y garantizando la seguridad alimentaria en todo el territorio de la provincia de Buenos Aires.

Este desafío posicionará a la provincia de Buenos Aires, como autoridad jurisdiccional del C.A.A, que **registra el 80% de los alimentos que se producen en el país** generando un proceso de registración que *garantice que los productos que se comercialicen en el territorio de la República Argentina, cumplan con las normas higiénico sanitarias en su aprobación y permite focalizar todos los esfuerzos en la vigilancia alimentaria, es decir el muestreo del producto en góndola, procurando el control sanitario.*

7. ANTECEDENTES DE INICIATIVAS DE SOLUCIÓN Y RESULTADOS AL RESPECTO.

En Ecuador a partir de una modificación de fondo del modelo de autorización sanitaria de alimentos, se desarrolló una [clasificación por perfil de riesgo sanitario de producto](#). El proceso para esa clasificación clarifica para el usuario los requisitos específicos para ese proceso/ matriz.

Este desarrollo conceptual establece una primera evaluación del establecimiento basado en criterios de riesgo sanitarios de acuerdo al tipo de alimento que se elabore: Alimento de riesgo alto: Comprende los alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que va dirigida, tienen una alta probabilidad de causar daño a la salud. Alimento de riesgo bajo: Comprende los alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que va dirigida, tienen una baja probabilidad de causar daño a la salud. Alimento riesgo medio: Comprende los alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que va dirigida, tienen una mediana probabilidad de causar daño a la salud.

El modelo conceptual permite de esta forma ordenar al usuario tanto en los pasos, como en los requisitos y condiciones que debe cumplimentar para el ingreso del trámite y la



obtención del registro. Ello tiene como base una matriz estandarizada con instancias de selección concatenadas de forma tal que direccionan metódicamente con un autoanálisis la factibilidad del trámite de registración.

El desarrollo de instructivos, simuladores, tutoriales específicos ha demostrado ser efectivo en otros ámbitos / disciplinas, como propias. En la actualidad las plataformas utilizadas por la Jurisdicción para los trámites hacen partícipe al solicitante del proceso adjetivo de registración, permitiendo que de manera directa y constante acceda a la información, transparentando y dotando de eficiencia el procedimiento administrativo, pero no brinda información sobre el cómo.

Sumar a ello un modelo de auto evaluación por parte del peticionante, a través de pasos concretos objetivos y estandarizados permite definir el riesgo sanitario, focalizando el proceso auditor en aquellos de alto riesgo, y procurando celeridad administrativa en consecuencia, ya que el resultado arrojado en el proceso de selección permitirá al usuario ingresar a la plataforma digital ya creada con el estándar sanitario correspondiente y que determinará la mayor o menor participación del evaluador técnico, determinado por la complejidad sanitaria del mismo. Ello minimiza el margen de análisis técnico a los estrictamente crítico (condiciones sanitarias) evita la evaluación superflua ya decantada en el proceso de calificación de perfil sanitario, permitiendo en aquellos casos que arrojan un resultado de bajo riesgo que la registración sea instantánea y con nula o escasa participación del evaluador (panificados, bebidas alcoholicas y analcoholicas, estimulantes, conservas, azucarados, golosinas, preparados vegetales, farináceos, premezclas) y focaliza el análisis en los productos de alto riesgo sanitario (lácteos, derivados cárnicos y dietéticos) que determina la participación activa del evaluador.

8. HIPÓTESIS O IDEAS ACTUALES DE SOLUCIÓN.

Buscamos el desarrollo de una herramienta conceptual que oriente a productores/ elaboradores de manera confiable y clara para la tramitación de las autorizaciones. Que genere capacidad y empodere a los/ las interesados/as en cómo fortalecer la gestión de la inocuidad acorde con el riesgo sanitario específico de su proceso/ producto y que facilite la gestión de la autorización sanitaria como resultado de ese mecanismo.

Este mecanismo permite orientar el trámite de registración hacia el aspecto trascendente de este control y que involucra el riesgo en la elaboración de alimentos. Poder tener pautas uniformes y clasificaciones de identificación del riesgo, agilizar la futura evaluación y análisis por parte del profesional evaluador, objetivando y poniendo énfasis



en aquellos procesos más complejos, optimizando el control hacia la vigilancia sanitaria, permite a través del muestreo en mercado y posterior análisis determinar la sanidad del alimento velando de manera más eficiente por alimentos seguros, inocuos y de calidad. La plataforma virtual vigente para la registración de establecimientos y productos puede ser manejada desde cualquier ámbito del territorio bonaerense. Esto permite entonces que junto a un proceso previo de conceptualización, en el cual el/la usuario/a vaya completando diferentes condiciones dadas por el propio producto y que impacte con ello en un resultado cuyo parámetro determine su riesgo, optimiza el circuito administrativo y permite obtener el trámite de forma tal que el producto pueda ser aprobado a través de la evaluación precisa y enfocada a lo estrictamente necesario.

A partir de ello completará en base a las consignas los requisitos explicitados en el modelo conceptual desarrollado (formulario/ planillas/plantillas) de manera objetiva, y de resultar de bajo riesgo permitirá una registración con un bajo proceso de intervención del evaluador, mediano riesgo aumentará su nivel de intervención y alto riesgo sanitario implica un alto proceso de intervención focalizado en la sanidad del producto. Ello permite clasificar el tipo de alimento según su riesgo, orientar y ordenar al usuario en el transcurso del trámite hasta su aprobación final, con la menor, mediana o mayor intervención del evaluador. Además de poner en conocimiento al evaluador del producto para planificar su tarea cotidiana.

De esta forma el ingreso de trámites a registrar guardará estricta relación con la ecuación planteada, agilizando los procesos y permitiendo reducir exponencialmente su resolución, con el fin y objetivo de evaluar, resolver y registrar cada trámite en un plazo no mayor a treinta días, lo cual permitirá que el consumidor tenga en góndola un producto evaluado por la Autoridad Sanitaria, lo cual complementado con un sistema de vigilancia, a través de muestreos en territorio, permitirá exponer la existencia concreta de desvíos y focalizando en su control para garantizar alimentos inocuos, seguros y de calidad.

9. RESTRICCIONES U OBSTÁCULOS QUE IMPIDEN LA RESOLUCIÓN DEL PROBLEMA.

Falta de capacidad institucional para rediseñar el proceso, analizar sus nudos críticos y elaborar modelos conceptuales que resuelvan la problemática de manera oportuna, ágil y eficiente, y permitan un control óptimo a través de la vigilancia alimentaria.



10. NORMATIVAS ASOCIADAS AL PROBLEMA/SOLUCIÓN. *Describe si existe una norma de calidad o regulación específica que deba ser tenida en cuenta para el abordaje del desafío o problema y sus posibles soluciones.*

- :
- Código Alimentario Argentino (Ley 18284 y sus modificatorias) El Código Alimentario Argentino es la norma fundamental del Sistema Nacional de Control de Alimentos. Contiene requisitos higiénico sanitarios y especificaciones para las actividades de la cadena agroalimentaria. Sus decretos reglamentarios (DR 2126/71 y DR 815/99) establecen los procedimientos, roles y responsabilidades de las diferentes partes / organismos.
 - La Ley Provincial N° 13230 que establece la adhesión al Código Alimentario Argentino por parte de la provincia de Buenos Aires.
 - Ley N° 15164 y Decreto N° 75/2020 que establece las competencias Higiénico-Sanitarias del Ministerio de Desarrollo Agrario, a través de la Dirección de Industrias y Productos Alimenticios para la registración de establecimientos y productos alimenticios.
 - Resolución N° 150-MDAGP-2020 y su anexo: Crea el Registro Provincial de Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos Artesanales (PUPAAs) y aprueba el “Reglamento para el funcionamiento, y registro de las Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos Artesanales (PUPAAs) individuales o comunitarias.
 - Resolución 247/19 que el Registro Provincial, orientado a la autorización e inscripción de elaboración y comercialización de los productos chacinados embutidos, chacinados no embutidos, salazones, grasas, sebos y margarinas de origen animal, comprendidos dentro de la Ley Provincial Sanitaria de Carnes N° 11.123 y sus Decretos Reglamentarios, que se elaboren en establecimientos habilitados por el Ministerio de Desarrollo Agrario de la Provincia de Buenos Aires, para su exclusivo tránsito provincial. Dicha creación se fundamenta en las competencias delegadas al SENASA según Decreto N° 815/99, quien tiene la facultad de autorización y registro para el tránsito federal, de los productos arriba mencionados, según consta en el Anexo I de la citada norma, por tanto la DIPA no posee la potestad para la autorización de los citados alimentos en el Registro Nacional de Productos Alimenticios (RNPA).

11. CONTACTOS PREVIOS CON GRUPOS O INSTITUCIONES ESPECIALIZADAS EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA.

Actualmente el Ministerio de Desarrollo Agrario viene desarrollando en algunas de sus



aristas con la Universidad de Lanús, diferentes esquemas de transformación de procesos en el marco de las normativas vigentes y que tienden a fortalecer el sistema de vigilancia como la registración de las habilitaciones tanto para el Registro Nacional de Establecimiento como para el Registro Nacional de Producto Alimenticio y el Registro de Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos, en ese marco se han desarrollado y analizado diferentes herramientas que coadyuven a una eficiencia del sistema concluyendo que un modelo conceptual como el mencionado reduce y minimiza, a través de una concatenación de preguntas allí consignadas, las posibilidades de error del usuario focalizando la tarea de análisis del evaluador en aquellos caso que requieren mayor estudio por su riesgo sanitario.

12. OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE A CONSIDERAR (fuentes de financiamiento complementarias, observaciones en relación a los plazos requeridos, entre otros)

La plataforma ya existe, por lo cual el tiempo de implementación podrá ser de alrededor de 8- 12 meses.

13. ADJUNTOS. *De ser necesario anexar al presente descripciones técnicas, fotos, diagramas o cualquier otro material que considere relevante.*

Firma y aclaración responsable legal
presentación

Firma y aclaración responsable de la



G O B I E R N O D E L A P R O V I N C I A D E B U E N O S A I R E S
2021 - Año de la Salud y del Personal Sanitario

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico firma conjunta

Número:

Referencia: IMPACTAR DIPA

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 12 pagina/s.