

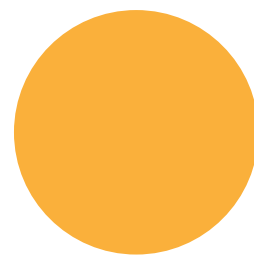
GUÍA RÁPIDA DE TRÁMITES EN LA AGRICULTURA FAMILIAR

FAENA

EDICIÓN 2021

COORDINACIÓN DE AGRICULTURA FAMILIAR
UNIDAD DE PRESIDENCIA





AUTORIDADES

Ing. Agr. Carlos Alberto Paz
Presidente

Ing. Carlos Miguel Milicevic
Vicepresidente

Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria
Coordinación de Agricultura Familiar

La Guía rápida de trámites en la agricultura familiar –FAENA– fue elaborada con los aportes de profesionales y técnicos de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria y la Coordinación de Agricultura Familiar del Senasa.

Según la localidad o provincia, alguna de la información contenida en esta guía pueden variar.

Línea de contacto: senaf@senasa.gob.ar

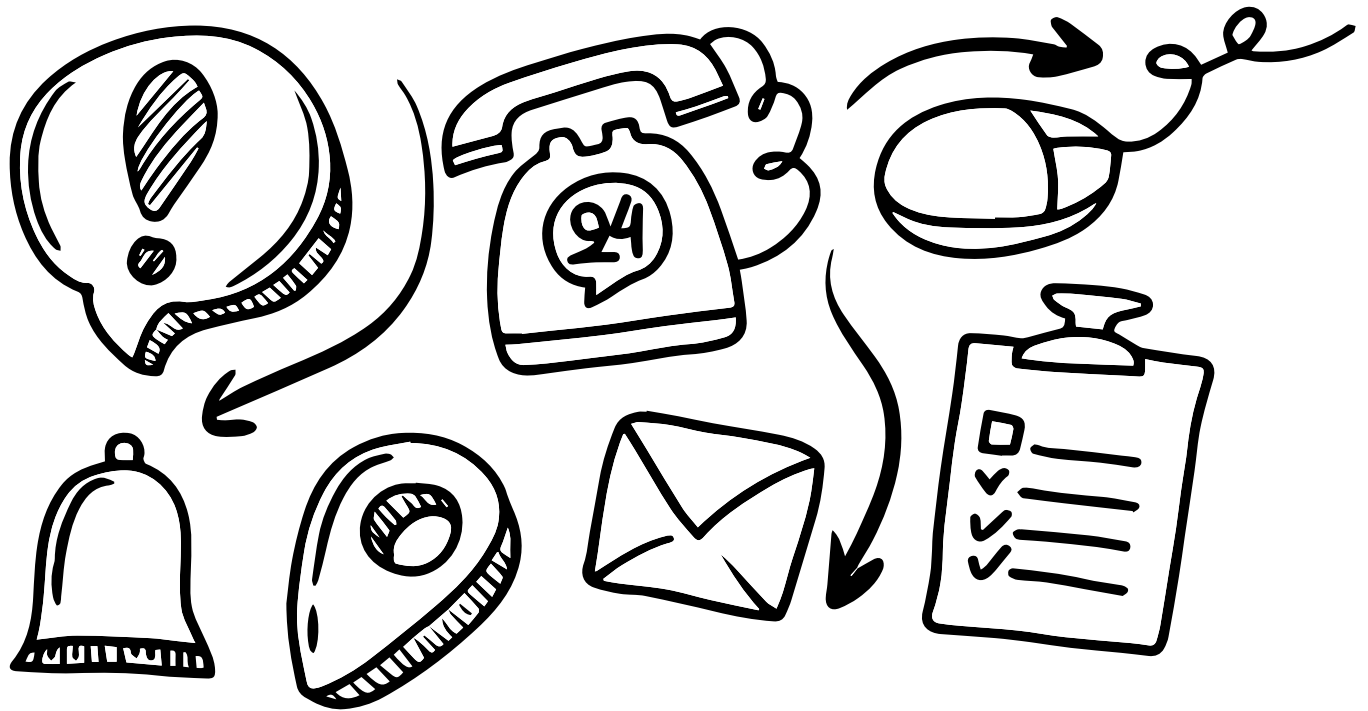
Edición 2021

CONTENIDO

GUÍA RÁPIDA DE TRÁMITES EN LA AGRICULTURA FAMILIAR // FAENA

Información para productores y productoras	04
¿Qué tenés que saber si faenás animales?	04
Faena	05
Establecimiento de faena	05
Frigoríficos habilitados por el Senasa:	05
Frigoríficos habilitados por la provincia:	05
Matadero rural/municipal:	05
Manipulación de alimentos	06
Pequeño matarife productor	06
¿Puedo faenar animales de mi propiedad en establecimientos habilitados?	06
Habilitación de transporte	07
¿Debe estar habilitado el vehículo para transportar las reses o carcasas faenadas?	07
¿Quiénes deben tramitarlo?	07
¿Cómo y dónde se tramita?	07
Comercialización	08
Eximición de aranceles del Senasa	09
¿Cómo logro la eximición?	09
¿Qué aranceles están exceptuados?	09

INFORMACIÓN PARA PRODUCTORES Y PRODUCTORAS



¿QUÉ TENÉS QUE SABER SI FAENÁS ANIMALES?

Los animales deben ser faenados en mataderos o frigoríficos habilitados por la autoridad sanitaria correspondiente. Asimismo, los productos obtenidos de la faena deben transportarse en un vehículo habilitado por el Senasa.

FAENA

Como productor/a de distintas especies animales con destino a la obtención de carne para consumo, podés seguir algunas de estas posibilidades:

- vender o consignar tus animales en pie;
- faenar tus propios animales en frigoríficos o mataderos habilitados;
- realizar productos alimenticios a partir de la carne obtenida.

¿Dónde debo realizar la faena de mis animales?

Debe realizarse en un lugar con estructura y condiciones aptas que aseguren que el producto final no dañe la salud de su familia o quien lo consuma. Puede realizarse en un **Matadero - Frigorífico** (además de la estructura para faenar existen equipos de frío) o en un **Matadero Rural** (existen instalaciones de faena únicamente).

Así, el producto final que se obtenga será una media res o carcasa –según la especie faenada–, la cual deberá ser reducida en partes, proceso que se llama **desposte**, para la venta a consumo o convertirse en otros productos alimenticios como, por ejemplo, los chacinados.

ESTABLECIMIENTO DE FAENA

Según dónde desees vender lo faenado, tendrás que evaluar las siguientes opciones para elegir el lugar de faena en tanto cuentas con estas posibilidades en tu territorio.

FRIGORÍFICOS HABILITADOS POR EL SENASA:

Lo que se faene aquí podrá venderse en cualquier parte del país, incluso exportarse.

En el caso de aquellos establecimientos de organizaciones de la agricultura familiar, campesina e indígena, invitamos a consultar la [Resolución Senasa 596/2015](#) y sus directrices, que permite la habilitación para tráfico federal.

FRIGORÍFICOS HABILITADOS POR UNA PROVINCIA:

Lo que se faene ahí podrá venderse en cualquier parte de esa provincia.

MATADERO RURAL/MUNICIPAL:

Lo que se faene ahí podrá venderse únicamente en esa localidad o municipio de residencia.

Los 3 tienen requisitos diferentes para lograr la habilitación como establecimiento de faena.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

De acuerdo con el Código Alimentario Argentino (CAA), “toda persona que realice actividades por la cual esté o pudiera estar en contacto con alimentos, en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos, o sus materias primas, debe estar provista de un **carnet de manipulador de alimentos**, expedido por la autoridad sanitaria competente, con validez en todo el territorio nacional”.

Entonces toda persona que manipule carne para su **venta o elaboración de otros productos alimenticios** deberá contar con este carnet, que tendrá vigencia por el plazo de 3 años. El único requisito para la obtención del mismo, será realizar y aprobar un curso de capacitación en manipulación segura de alimentos, dictado por la autoridad sanitaria jurisdiccional o una entidad capacitadora reconocida por dicha autoridad.

A continuación, te brindamos links en los que podrás acceder a mayor información sobre:

- [Artículo 21 del CAA](#).
- Acceso al [registro de capacitadores y manipuladores](#), en el que podrás consultar quienes pueden capacitarte en tu lugar de residencia.
- Contenidos del [curso de manipulador de alimentos](#).

PEQUEÑO MATARIFE PRODUCTOR

¿PUEDO FAENAR ANIMALES DE MI PROPIEDAD EN ESTABLECIMIENTOS HABILITADOS?

Sí, para esto deberás estar inscripto/a en el Registro Único De Operadores De La Cadena Agroalimentaria (**RUCA**) como **pequeño matarife productor** (esto es posible para localidades de hasta 10000 habitantes).

Podés faenar hasta **50** cabezas en el caso de los **ovinos, caprinos y/o porcinos** y hasta **15 bovinos** por mes.

Requisitos de inscripción:

- RENSPA
- ACEPTACIÓN DE USUARIO (foto o escaneo de la nota de aceptación del matadero en el que se faenará)
- ESTAR INSCRIPTO/A EN AFIP
- DNI (foto de frente y dorso)

El resultado de este trámite es un **NÚMERO DE MATRÍCULA RUCA** como **PEQUEÑO MATARIFE PRODUCTOR**. Esta categoría está eximida del pago del arancel de **matriculación** ([Resolución 21-E/2017](#)).

Para mayor información: 0800 666 RUCA (7822) o escribiendo a ruca@magyp.gov.ar

HABILITACIÓN DE TRANSPORTE

¿DEBE ESTAR HABILITADO EL VEHÍCULO PARA TRANSPORTAR LAS RESES O CARCASAS FAENADAS?

Sí, los vehículos que transporten productos, subproductos y derivados de origen animal –en este caso carcasas, reses o media res (según la especie faenada)– deben estar habilitados. Este es un trámite arancelado y obligatorio.

¿QUIÉNES DEBEN TRAMITARLO?

Las personas propietarias o autorizadas del medio de transporte deben inscribir todo vehículo que utilicen para el traslado de productos, subproductos y derivados de origen animal, para certificar que estos se trasladan de forma **segura e higiénica**.

¿CÓMO Y DÓNDE SE TRAMITA?

En la oficina del Senasa autorizada más cercana, la persona interesada debe presentar:

- Cédula verde o título de propiedad.
- Características físicas del vehículo (carrocería o caja, fija o móvil, contenedor, camión playo, semirremolque, cisterna, bodega, vagón u otro), número de dominio si correspondiera, nombre, documento de identidad y domicilio del titular.
- 5 (cinco) fotos del vehículo (frente, atrás, laterales y adentro). Se aceptan en formato digital.
- Constancia de CUIT vigente del titular.

Tener en cuenta que se inspeccionará el vehículo y se deberá abonar el arancel correspondiente (**para productores/as con RENAF el COSTO es \$0**).

Resultado del trámite: TARJETA DE HABILITACIÓN DE TRANSPORTE (exhibir en el exterior la leyenda de **habilitación Senasa de transporte de sustancias alimenticias**).
[Más información.](#)

COMERCIALIZACIÓN

La carne para comercializar deberá conservarse manteniendo la cadena de frío necesaria para que no proliferen microorganismos, que perjudiquen la calidad del mismo y/o afecten la salud de los/as consumidores/as.

A continuación, una guía acerca de las temperaturas necesarias según tipo de producto:

TIPO DE PRODUCTO	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN
Carnes frescas de vaca y cerdo	Menos de 5°C
Carne picada fresca	Menos de 2°C
Carne fresca de pollo	Menos de 2°C
Carnes envasadas al vacío	3°C a -1°C

(fuente ANMAT)

Otro aspecto para considerar es el manejo higiénico de la carne, así como los materiales que entran en contacto con la misma en el lugar de venta hasta llegar a las personas consumidoras.

Por otro lado, se debe tener en cuenta que los lugares de venta –sean estos un local específico o un puesto de feria– deberán contar con los permisos y habilitaciones de las autoridades sanitarias que correspondan.

EXIMICIÓN DE ARANCELES DEL SENASA

**¿SABÍAS QUE SI SOS AGRICULTOR O AGRICULTORA FAMILIAR
TENÉS BENEFICIOS?**

¿CÓMO LOGRO LA EXIMICIÓN?

Una vez registrado o registrada en el RENSPA y el ReNAF, participando en un proyecto institucional, el costo de los trámites en el Senasa es \$0.

¿QUÉ ARANCELES ESTÁN EXCEPTUADOS?

- a) Habilitación de transporte.
- b) Habilitación y registro de plantas de faena habilitadas por el Senasa.
- c) Tasa variable por animal faenado en plantas de faena habilitadas por el Senasa.
- d) Tasa fija. Establecimientos de desposte habilitados por el Senasa de producción menor a 100.000 kg.

¡HAY MÁS TASAS Y ARANCELES!

Eximición de los costos por servicios de tasas y aranceles
([Resolución MAGyP 221/2021 anexo III](#)).



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación