



CARRERA: TECNICATURA UNIVERSITARIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Alumna: Eliana Elizabeth Fischer

**Trabajo final: Prácticas Profesionales Supervisadas:
“Desarrollo de actividades en el municipio de Crespo”**

Año: 2024

Índice:

1. Introducción.....	3
2. Fundamentación.....	3
3. Objetivos.....	4
4. Desarrollo.....	4
1. Inspecciones de habilitaciones de comercios de rubro alimenticio.....	5
2. Capacitaciones.....	9
3. Incubadora de emprendedores de productos agroalimentario (INCEPA).....	12
5. Conclusión.....	24
6. Bibliografía.....	25
7. Anexo.....	26

Introducción:

El presente trabajo se realiza con el propósito de reflejar cada una de las actividades realizadas mediante mis prácticas profesionales supervisadas (PPS), correspondientes a la Tecnicatura en Industrias Alimentarias, dictada en la Universidad Tecnológica Nacional (UTN), regional Paraná. Las mismas fueron realizadas en el municipio de Crespo, por un periodo de 9 semanas.

De acuerdo al cronograma de actividades presentado, mediante el convenio llevado a cabo entre la Universidad Tecnológica Nacional (UTN) y el municipio, las mismas se desarrollaron en el área de inspecciones generales, donde las principales actividades comprendían en la participación en el proyecto denominado “Incubadora de emprendedores de productos agroalimentario” (INCEPA), capacitaciones referidas al área de bromatología e inspecciones de habilitaciones de comercios de rubro alimenticio.

Cabe destacar que las actividades planteadas en dichas prácticas tuvieron la intención de desarrollar lo aprendido en el cursado de la Tecnicatura en Industrias Alimentaria, aplicándolo al ámbito laboral, lo cual en el futuro nos tocara enfrentar.

Fundamentación:

Las prácticas Profesionales Supervisadas son experiencias de formación que permiten al estudiante en su último trayecto de formación, tener una experiencia cercana a la desarrollada en el ámbito laboral, pero desde una red de contención, que nos permita desplegar y poner en juego nuestras habilidades y juicios desarrollados a lo largo de nuestra trayectoria académica. En concordancia con lo mencionado anteriormente, podemos decir que las prácticas profesionales llegan a incorporarse en los currículos universitarios como una instancia que ofrece saberes que permitirán atravesar tres difíciles transiciones: la transición de la universidad al ámbito de desempeño, la del alumno a profesional y la de la teoría a la práctica. (Andreozzi, 2004)

Es importante destacar que las mismas se caracterizan por ser supervisadas, es decir, que para el desarrollo de las mismas se designa a una persona que acompaña este trayecto formativo, facilitando dicho proceso. Se puede decir que son una

anticipación del trabajo profesional, a través de la ejecución de competencias, la transferencia de capacidades, de saberes, de la acción en situación real pero preparada y supervisada a los fines de la formación. (Souto, 2007)

En síntesis, las PPS brindan un espacio, donde se entrelazan las aptitudes formativas brindadas en el cursado de la carrera y esta última etapa, constituyéndose un proceso de acompañamiento y de acción tanto en el proceso de enseñanza como de formación.

Objetivos:

- Colaboración con la municipalidad en el diseño y la adecuación del edificio existente, en función de la normativa vigente.
- Participación en la generación y revisión de material técnico: croquis y diagrama de flujo, Memoria Descriptiva, Memorias Operativas, reglamento interno y requisitos de uso de la sala INCEPA.
- Participación de jornadas de sensibilización de las técnicas empleadas para la elaboración de alimentos.
- Participación en capacitaciones del área.
- Participación en el área en general y las tareas que involucran a la misma como ser inspecciones de habilitaciones de comercios de rubro alimenticio, revisión de documentación, curso y evaluación para la obtención del carnet de manipulador de alimentos.

Desarrollo:

Las Prácticas Profesionales Supervisadas fueron llevadas a cabo en la municipalidad de Crespo, donde se me asignaron tareas para cumplimentar con los objetivos propuestos para dichas prácticas. Para una mejor explicación, Las encasillaremos en secciones, las cuales se detallan a continuación:

“Inspecciones de habilitaciones de comercios de rubro alimenticio

Desarrollo de las actividades:

Mediante mis prácticas una de las tareas que tuve que llevar a cabo fue la participación de inspecciones a locales del rubro alimenticio ubicados en la localidad de Crespo, las mismas llevadas a cabo por el inspector municipal asignado para tal tarea. Cabe destacar que en el trayecto de las mismas, pude visitar a XX locales, de los cuales se pueden destacar rubros tales como: Fraccionadora de productos alimenticios, fábrica de conservas, verdulería, carnicería, cocinas de centros comunitarios, supermercados, panadería, bodega, rotisería, pastelería-bombonería, pollería, Maxikiosco, Almacén, autoservicio, kiosco de ventana, Heladería, fábrica de pastas, minimercado, embotelladora de bebidas hídricas – sodería, elaboración de sándwiches-empanadas-tartas-tortas, bar, restaurant, fiambrería. El fin de dichas inspecciones es controlar a estos rubros, por lo cual, posterior a la visita del inspector y habiendo encontrado en condiciones higiénico sanitarias correctas a dichos locales, se les emite un certificado de habilitación y bromatológico, que, dependiendo el rubro, varia su validez. A continuación, se detalla el tiempo de validez, dependiendo el rubro:

- Elaborador de alimentos: 1 año.
- Kiosco: 2 años.
- Distribuidora: 3 años

Es importante destacar que, al momento de realizar una inspección, se desarrollan distintas actas, dependiendo si en el local visitado, se encuentra respetando las normas que lo rigen. Dichas actas son:

- Acta de parte de inspección: La misma tiene un fin informativo, donde luego de detallar datos personales del representante legal del lugar, fecha, hora y agentes sanitarios intervinientes, se describen en las condiciones que se encontraba el lugar, que documentación cuenta y recomendaciones que se les hace.

- Acta de infracción: la misma se utiliza para registrar y comunicar la existencia de incumplimientos por parte del local inspeccionado.

Al finalizar cada acta, debe ser firmado por el responsable del establecimiento visitado que se encontraba en el momento de la inspección y por los agentes sanitarios que concurrieron. Se le da una copia al responsable y se deja el original, para proceder con el trámite.

Cabe mencionar que aquellos locales en que los productos alimenticios se modifiquen o transformen las condiciones iniciales de los mismos, se les exigen, mediante el artículo 7 de la ordenanza 8406, certificación de un profesional matriculado detallando que el local o establecimiento, se ajusta a las normas de éste código, del reglamento de edificación y normas complementarias, debiendo adjuntar además una memoria descriptiva y operativa del establecimiento, además de un plano del establecimiento donde deberán figurar la ubicación de los elementos de seguridad, división de zonas, ubicación de maquinarias y especificación de materiales. Las personas que figuran con monotributo social, están exceptuados de dicha certificación.

A continuación, se describe brevemente los pasos llevados a cabo en una inspección

- Se verifica, mediante sistema municipal, los datos del contribuyente (alta y rubro, en este último, que al menos tenga un rubro). Si no tiene la habilitación se da un plazo de 5 días hábiles para realizar inscripción. Si no resuelve, el juez de faltas determina la clausura. Además, si ya presenta carpeta, se revisa informe anterior, para constatar en la visita si modifico las no incumbencias o recomendaciones que se le realizaron.
- Se realiza la inspección sin dar aviso. Al momento de llegar, se hace una presentación, identificándose y dando el motivo de la visita. Cabe destacar que la inspección puede ser por diferentes motivos, ellos son:
 - Habilitación: una vez iniciado el trámite de inscripción, se inspecciona el lugar, para constatar que el mismo presenta las condiciones exigidas por la normativa vigente.

- Modificación: la misma se realiza si hubo un cambio de domicilio, rubro y/o dueño
- Revisión: dependiendo el rubro se realiza para constatar las condiciones del lugar, si se respetan los rubros y otros datos declarados, etc.
- Control: la misma se realiza por motivo de denuncia o reclamo.

Al momento de realizar la inspección, se tienen en cuenta los siguientes puntos:

- Condiciones edilicias: Las mismas se deben constatar que sean lisas, no absorbente, de color claro y de material lavable que permite su fácil limpieza y desinfección. Que se encuentren bien delimitadas las distintas zonas y que no haya entrecruzamiento en las mismas. Los desagües se encuentren en condiciones de higiene y sin obstrucción. Que las aberturas cuenten con sus respectivas barreras físicas. Las herramientas y utensilios sean de material lavable, resistentes a la corrosión y no transmiten ninguna sustancia tóxica. Las superficies de estos tienen que ser lisas sin grietas y/o roturas.
- Orden y limpieza: El lugar debe contar con buenas condiciones de orden y saneamiento. Si las condiciones no son las correspondiente, se labra acta de infracción manifestando riesgo a la sanidad pública. Esto lo dictamina la ordenanza 8406 art 61.
- Personal: el mismo debe presentar con vestimenta acorde y sin presencia de accesorios y elementos que puedan presentar un peligro. Además, deberán contar con Carnet de Manipulador de alimentos vigente.
- Alimentos: en salones de ventas se constata que no haya alimentos vencidos, si hay un tipo de alimento, se informa en acta, pero no se labra acta de infracción. Cuando hay 3 tipos de alimentos si corresponde acta de infracción, poniendo de manifiesto que es un riesgo de sanidad pública, lo cual esta dictaminado por la ordenanza 8406, artículo 61 y se lleva a cabo el decomiso de los productos. Cabe destacar que existen otros motivos de decomisos de productos alimenticios, lo cual está regido por la ordenanza de faltas n°: 7096. Su artículo 86, la cual establece que los decomisos, se realizarán de la siguiente manera:

- Se retira productos que no cumplan lo establecido.
- Se deposita en bolsa.
- Se realiza informe de decomisos, donde se constata: a quien, fecha, Alimentos decomisados, donde se debe detallar: Cantidad, Nombre comercial, Peso, Razón por lo que se decomisa, Tipo.

Se sacan fotos al producto y debe ser firmado por el dueño o responsable del lugar. En el caso de no hacerlo, se denuncia y clausura mediante ordenanza 8406 artículo 61. Además, si el dueño no firma pierde el derecho de realizar descargo. Cabe destacar q a la tercera falta se clausura. Los alimentos fraccionados deben constatar fecha de vencimiento y nombre del producto alimenticio. En lo que respecta a carne, debe estar sellada y con etiqueta que especifique peso y fecha de vencimiento. Otro punto a observar es el control de embutidos sin etiqueta, lo cual no puede constatar su trazabilidad, como también las temperaturas en los equipos de frío. Cabe destacar, que pude participar en un decomiso, realizado a un comercio de la ciudad.

- Elementos de seguridad: se controla la presencia de matafuegos con fecha vigente. Además, en los salones de venta, se verifica las salidas de emergencias.
- Documentación (corroborar antes de hacer inspección): se controla que cuenten con Carnet de Manipulador de Alimentos, Habilitación de transporte (si fuese necesario), y en determinados rubros, como rotiserías, se les recomienda copia de habilitación vehicular y CMA en el caso de ser tercerizado.
- microemprendedores o monotributo social: en estos emprendimientos, el área de elaboración (la cocina), se comparte con el uso cotidiano familiar. Es por ello que al momento de inspeccionar, además de los puntos considerados en una inspección habitual, se consideran los siguientes puntos: buen manejo de cocina y uso correcto de la heladera (se entiende por correcto uso de heladera: tener un estante destinado para lo que se elabora, alimentos almacenados con film, rotulados donde se detalle nombre y fecha, organizado mediante el sistema PEPS “Primero Entra, Primero Sale” y tener en cuenta que los alimentos perecederos no pueden

estar más de 72 horas). Además, se les sugiere ir a las charlas referidas al área.

- Desarrollo de informe: una vez hecho la revisión del lugar, se realiza la respectiva acta, como se detalló anteriormente.
- Realización de certificado de habilitación y bromatológico: se realizan ambas actas, donde se coloca la fecha de inspección y la vigencia del mismo. Una vez generado, se envían a las correspondientes áreas.

Cabe destacar que confeccione un check list o lista de verificación, para que, al momento de la ejecución de la inspección, se pueda evaluar el lugar de manera más organizada, sin que se pase algo por alto. La misma comprende una serie de puntos que se tienen que tener en cuenta al momento de realizar la visita al lugar. La misma fue realizada teniendo en cuenta: el estado del lugar, buenas prácticas de manufactura (BPM) y Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES), personal y documentación. En el anexo 1, se encuentra el modelo realizado.

“CAPACITACIONES”

Desarrollo de actividades:

Las actividades de capacitación relacionadas al área, llevadas a cabo por el municipio, buscan desarrollar experiencias educativas que tengan como objeto formar y concientizar a los manipuladores de alimentos sobre los cuidados necesarios que hay que tener al momento de manipularlos. Dichas actividades incluyen a diferentes públicos que van desde las empresas involucradas en la cadena agroalimentaria como también al personal que manipula alimentos, perteneciente a empresas, organizaciones no gubernamentales, sociedades o asociaciones sin fines de lucro.

Dentro de las capacitaciones realizadas, se encuentra la del Carnet de Manipulador de Alimentos, la cual está dirigida a toda persona involucrada en la cadena agroalimentaria, es decir, que toda persona que trabaje en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o vendan alimentos o sus materias primas, debe contar con carnet de manipulador de

alimento. En nuestro país, mediante el artículo 21 del CAA, incorpora la obligatoriedad de dicho carnet, el cual se obtiene mediante la asistencia y aprobación a un curso dictado por autoridades sanitarias competentes. En el mismo se abordan los contenidos teóricos establecidos en el CAA para la obtención de dicho del mismo y tiene una vigencia de 3 (tres) años.

Esta propuesta de capacitación es dictada por el municipio, siguiendo las siguientes instancias:

- Inscripción al curso de manera presencial o vía telefónica, donde se completa planilla con datos personales y coordina lugar, fecha y hora. Se recomienda lectura de material previsto por el área
- Asistencia al curso: el dictado del mismo es de manera presencial, donde se abordan temas referidos a la seguridad alimentaria, tales como:
 - GENERALIDADES: Concepto de alimento, cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria. Rol del manipulador de alimentos. Normativa y actores relacionados al control de alimentos: Código Alimentario Argentino, rol de las autoridades sanitarias en control de alimentos.
 - ALIMENTOS SEGUROS: Concepto de alimento seguro (inocuidad y calidad nutricional). Concepto de peligro y riesgo. Clasificación de peligros: físicos, químicos, biológicos. Microorganismos y su clasificación. Factores que influyen en el desarrollo microbiano: temperatura, pH, disponibilidad de agua, oxígeno y nutrientes, tiempo. Alimentos de alto y bajo riesgo.
 - CINCO CLAVES DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA: Clave 1: mantener la higiene. Higiene personal, lavado de manos, vestimenta adecuada, estado de salud del manipulador, hábitos en el trabajo. Manejo de residuos. Limpieza y desinfección. Control de plagas. Clave 2: separar alimentos crudos de cocidos. Contaminación: cruzada, directa e indirecta. Clave 3: mantener los alimentos a temperaturas seguras. Procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado, conservación, transporte de materias primas y productos terminados. Clave 4: cocinar completamente los alimentos.

Temperatura y tiempo de cocción. Clave 5: utilizar agua y alimentos seguros. Agua segura. Limpieza de tanques. Selección de materias primas. Rotulación de alimentos.

- ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA): Enfermedades Transmitidas por Alimentos: fuentes de contaminación agentes etiológicos, alimentos asociados, grupos de riesgo. Enfermedades Transmitidas por Alimentos frecuentes: Salmonelosis, Shigelosis, intoxicación por Bacillus cereus, intoxicación estafilocócica, botulismo, intoxicación por Clostridium perfringens, Escherichia coli - patógenas, SUH, triquinelosis, listeriosis, cólera, hepatitis A.
- ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN: Concepto de Alimento Libre de Gluten seguro. Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.
- Evaluación: La misma tiene como fin reforzar conceptos y acreditar lo dado en el curso, para la obtención del carnet. Dicha evaluación pretende ser una herramienta que le permita visualizar al asistente la comprensión de los temas abordados, como también reforzar aquellos conceptos que quedaron poco claros. La misma es escrita y el modelo suele ser múltiple choice, verdadero falso y desarrollo de conceptos.
- Acreditación: una vez aprobadas las correspondientes evaluaciones, se envía al ente provincial, los datos pertinentes de las personas que solicitaron dicho carnet, para luego del plazo de días, se envíen los carnets correspondientes.

Cabe destacar que en el área se llevan a cabo otras capacitaciones destinadas a organizaciones civiles y entidades no gubernamentales que trabajan en pos de la comunidad. En los mismos se buscan que incorporen recomendaciones y cuidados necesarios en la manipulación de alimentos al momento que se encuentren manipulando alimentos. Además, se le brinda herramientas que faciliten las tareas organizativas al momento de realizar alguna actividad que comprenda la manipulación de alimentos. Dichos ciclos son gratuitos y tienen como finalidad,

potenciar y fortalecer a las asociaciones involucradas, buscando aportar nuevos conocimientos y un desarrollo interactivo entre las personas involucradas.

Mi participación dentro de este punto fue presenciar dichos cursos para adquirir la experiencia de la dinámica llevada a cabo en los mismos.

“Incubadora de emprendedores de productos agroalimentario” (INCEPA).

La sala de elaboración llamada: “Incubadora de emprendedores de productos agroalimentario” (INCEPA), busca brindar un espacio para la elaboración, fraccionamiento y envasado de alimentos farináceos, azucarados, vegetales y conservas, bajo condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la normativa vigente, permitiendo generar productos de calidad y seguridad alimentaria. Además de ser un espacio de formación y asesoramiento para los mismos, con el fin de incrementar las oportunidades de quienes elaboran.

El proyecto impulsado por la tecnicatura y el área de inspecciones generales de la municipalidad de Crespo comenzó en un primer momento siendo un proyecto solo para el procesamiento de frutas y verduras lo cual con el tiempo evolucionó a una sala de elaboración comunitaria, la cual comprende más rubros de alimentos.

Una vez determinado el lugar físico por la municipalidad se comenzó con la proyección de las actividades de acondicionamiento del lugar para que cumpla con los requisitos de higiene y manipulación de alimentos que requiere la normativa vigente. Dentro de las remodelaciones que se realizaron fueron:

- Conexión de gas envasado.
- Instalación eléctrica adecuada a la demanda eléctrica del equipamiento.
- Instalación de agua fría – caliente.
- Colocación de luminaria adecuada antiestallido.
- Zócalo sanitario.

A continuación, se anexan fotos, que demuestran la evolución de la sala

Antes:



Espacio interno de la sala de elaboración



Sala de elaboración

Después:



Uso de la sala de elaboración

En cuanto a la distribución del equipamiento se organizó teniendo en cuenta las instalaciones realizadas mencionadas anteriormente y el espacio con el que se cuenta. La sala cuenta con el siguiente equipamiento:

1. Bacha.
2. Mesada.
3. Anafe.

4. Horno
5. Autoclave.
6. Paila dulcera.
7. Pasteurizador.
8. Heladera.
9. Frízer.
10. Amasador.
11. Sobadora.
12. Procesadora.
13. Balanza.
14. Selladora.
15. Cortadora de fiambre.
16. Centrifugadora
17. Equipo de informática.
18. Amueblamiento de oficina.
19. Lavatorio de baño.
20. Inodoro.
21. Calefón.

A continuación, se pueden observar imágenes la disposición del equipamiento en la sala de elaboración:



Imagen bacha y mesadas de trabajo



Imagen equipamiento de la sala



Imagen maquinaria de la sala



Imagen de equipamiento de la sala



Imagen equipo de frio

La distribución final de la sala, en conjunto con el equipamiento se encuentra detallado como se muestra continuación:

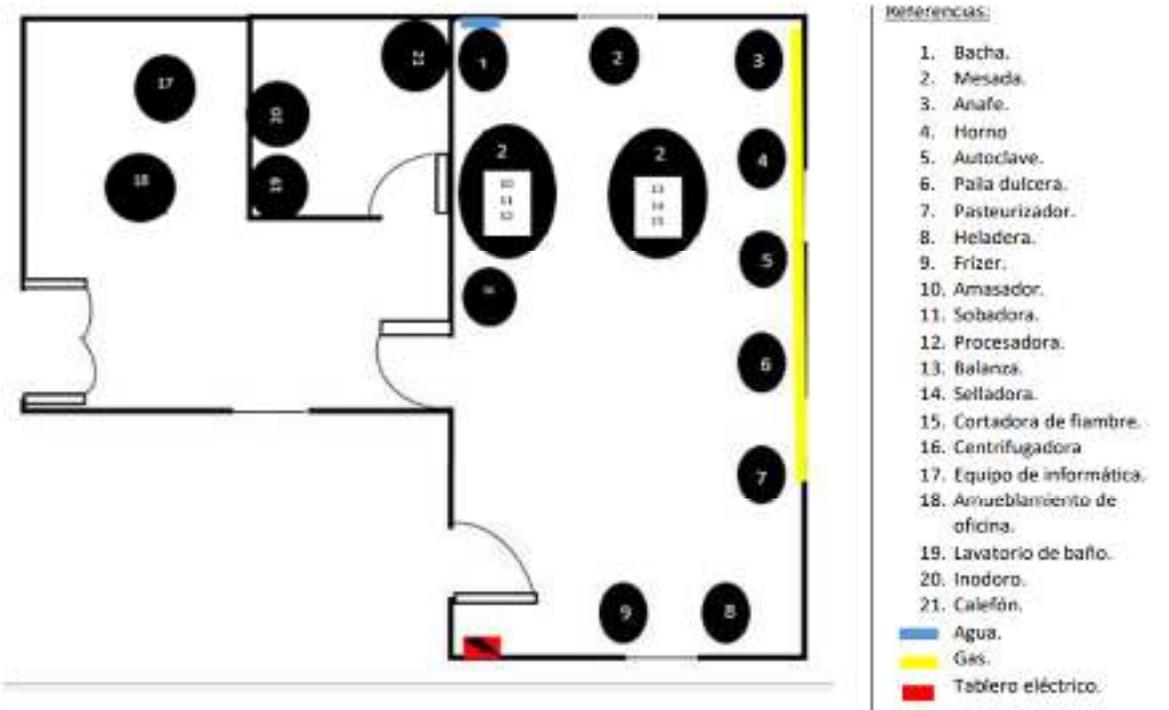


Imagen croquis

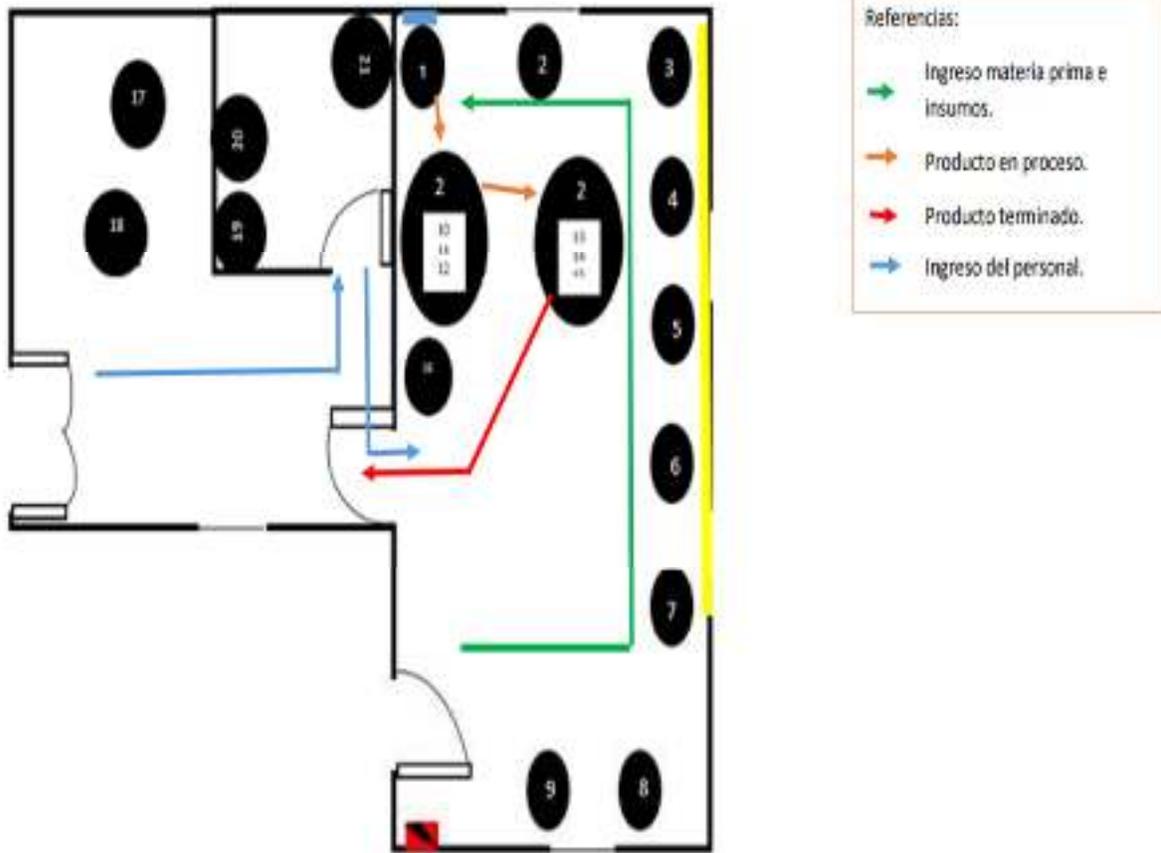


Imagen diagrama de flujo

En cuanto al exterior del lugar se realizaron trabajos de mantenimiento como la limpieza y pintado de paredes exteriores, la realización de la casilla para los tubos de gas envasado y colocación de cartel que identifica al lugar.

Antes:



Imagen vista exterior sala de elaboración

Después:



Imagen vista exterior sala de elaboración



Casilla del gas



Vista exterior de sala de elaboración y disposición del cartel

Desarrollo de las actividades:

La creación del INCEPA, busca ser un espacio de oportunidad para los emprendedores locales de la ciudad de Crespo. Por ello, su implantación permitirá:

- Un lugar habilitado desde el área de bromatología provincial (ICAB), con toda la maquinaria y utensilios necesarios para la elaboración y fraccionamiento de productos alimenticios.
- Colaborar con el registro de productos alimenticios, tanto a nivel municipal como provincial.
- Asesoramiento técnico para la formalización de los emprendimientos.
- Elaborado de etiquetado, de acuerdo a lo establecido por la norma vigente.
- Mejorar la calidad y cantidad de producción, con la implementación de estrategias que permitan estandarizar el producto.
- Ampliar la llegada del producto mediante el agregado de valor y adquisición de habilitaciones.

En concordancia con lo mencionado anteriormente, desde la sala se buscan lograr estos objetivos:

- Ofrecer un espacio de uso para elaboradores con todas las normativas, reglamentos y equipos necesarios para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Fortalecer a los emprendedores y que sea una oportunidad de empleo independiente.
- Asegurar inocuidad en los alimentos.
- Generar un espacio educativo de continuo de asesoramiento y capacitación.
- Ofrecer a la comunidad y región, productos artesanales locales.
- Producir producto final con todas las habilitaciones correspondientes.

Durante mis pasantías en la municipalidad de Crespo, tuve lugar a participar en dicho proyecto, cumplimentando diferentes funciones, las cuales mencionaré a continuación:

Confección de documentaciones necesarias para su habilitación y funcionamiento, tales como:

- Plano-croquis con flujo: en el mismo se dispuso los sectores que componen a la sala, con sus respectivas herramientas y maquinarias. Además, se situó

en el mismo el diagrama de circuito tanto de la materia prima e insumos, producto en proceso y terminado, como también el ingreso del personal.

- Memoria descriptiva: En ella se menciona brevemente ubicación geográfica del lugar, los procesos que se llevan a cabo y que productos se pueden elaborar. En dicha memoria, además, se describe ediliciamente el establecimiento y las condiciones del mismo, como también los servicios presentes y previstos por quien y la cantidad y estado de herramientas y utensilios presentes.
- Memoria operativa: En ella se detallan brevemente las etapas de cada proceso llevado a cabo en la sala de elaboración, con su respectivo diagrama de flujo.
- En conjunto con personal del área participe de la confección de los requisitos de uso donde se describen las etapas y los requerimientos exigidos para el ingreso y permanencia en la sala del emprendedor y toda la documentación solicitada una vez realizada la inscripción virtual llevada a cabo por parte del municipio por un periodo de tres semanas (15/04/24 al 5/05/24) y del Reglamento interno de la sala se desarrollan las obligaciones principales que deberán ser cumplidos por quien desea procesar su producto en la sala. Dicho reglamento tiene disposiciones generales, como también propias de cada sector o etapa en la que se encuentre el manipulador de alimento.

En la sección anexo 2, se encuentran dicha documentación mencionada.

- Colaboración con el área involucrada en el diseño y la adecuación del edificio existente, en función de la normativa vigente: a lo largo de las prácticas, se fue acondicionando el lugar, en cuanto a orden e higienización del mismo. En el anexo 3 se adjuntan imágenes que muestran la evolución de la sala.
- Otras tareas: tales como reuniones organizativas en cuanto a cuestiones propias de la sala, como también de los grupos que participan en la sala, de divulgación. También, se colaboró con el desarrollo de modelos de etiquetas y las exigencias de las mismas.

Conclusión:

Las practicas realizadas resultaron ser una experiencia sumamente valiosa. En primer lugar, pude tener un primer acercamiento al entorno laboral, permitiéndome la libre actuación en el desarrollo de las actividades que me fueron concedidas, aplicando criterios propios, pero con el acompañamiento necesario por parte de los tutores. Cabe destacar que, en el desarrollo de dichas tareas, logré mejorar habilidades referidas a la redacción de documentos, conocimientos de ordenanzas locales, manejo de herramientas informáticas, destacando el trabajo en equipo y la comunicación, primordial en cualquier área que me desenvuelva.

En segundo lugar, la experiencia de plasmar un proyecto, con el armado, disposiciones y concreción, como es el INCEPA, me dio la posibilidad de integrar parte de un espacio de formación y asesoramiento, permitiéndome incrementar las oportunidades de crecimiento.

En tercer lugar, el hecho de haberlas realizado en el municipio, me permitieron incursionar en actividades involucradas desde el ente controlador, quien es el que regula y pone en acción lo establecido por la normativa vigente, lo cual visualiza otras oportunidades de trabajo brindados por el alcance del título de la tecnicatura. Esto me resulto sumamente provechoso, ya que el desarrollo de nuestra carrera, lo hace más desde la parte productiva.

Finalmente quiero destacar lo importante que exista esta etapa formativa en carreras como la nuestra, ya que son una fuente para la formación personal y profesional de los estudiantes e integral de todos los estudiantes.

Bibliografía:

- Alimentos Argentinos. (2023). Código Alimentario Argentino. Argentina.
- ANDREOZZI, M. (2004) La formación en la práctica profesional en el grado universitario: acerca de encuadres y dispositivos de acompañamiento de los estudiantes. IV Encuentro Nacional y I Latinoamericano La universidad como Objeto de Investigación. Tucumán: UNT.6-9 de octubre.
- Anmat. (2016). Directrices para la realización de auditorías de buenas prácticas de manufactura a establecimientos de alimentos elaborados/industrializados.
- FAO. (2008). Manual de inspección de los alimentos basada en el riesgo. Roma.
- SOUTO, M (2007) El carácter de artificio del dispositivo pedagógico en la formación. Buenos Aires: Facultad de Filosofía y Letras. UBA

Ordenanzas:

- Ordenanza N° 70/96. De faltas
- Ordenanza N° 84/06. Habilitación de comercios y fábricas de productos alimenticios.

Anexo:

Anexo1

<u>LISTA DE VERIFICACIÓN PARA CONTROL MUNICIPAL Y BROMATOLOGICO</u>					
<u>DATOS PERSONALES:</u>					
<u>Nombre y apellido propietario:</u>					
<u>Nombre del lugar:</u>		-	-	-	
<u>Rubro:</u>	-	-	-	-	
<u>Dirección:</u>	-	-	-	-	
<u>Fecha:</u>	-	-	-	-	
<u>AREA/SECTOR</u>	<u>Normativa</u>	<u>Criterio de aceptación</u>	<u>S/N/N A</u>	<u>No conformidad (Mayor o menor)</u>	<u>OBSERVACIONES</u>
<u>SALA DE ELABORACION</u>	-	-	-	-	-
<u>Correctas condiciones de higiene y mantenimiento en techos y paredes.</u>	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N	-	-	-
<u>Correctas condiciones de higiene y mantenimiento en pisos y zócalos.</u>	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N	-	-	-
<u>Correcto funcionamiento de desagües. No acumulación de agua y/o líquidos de derrame.</u>	Res. N° 80/96 4.1.3.7	N	-	-	-
<u>Uso de materiales adecuados para la operación. Friso sanitario en el lugar de elaboración (1,80 m. de altura)</u>	Res. N° 80/96 4.1.4.1	N	-	-	-
<u>Iluminación general de la zona de manipulación es suficiente para la zona de manipulación.</u>	Res. N° 80/96 4.1.3.1	N	-	-	-

<u>Uso de lámparas anti estallido. Instalaciones eléctricas en buenas condiciones de mantenimiento.</u>	Res. N° 80/96 4.1.3.17	N	-	-	-
<u>Correcta ventilación natural y/o forzada</u>	Art. 18 inc. 3 C.A.A	N	-	-	-
<u>Equipos, utensilios y superficies de contacto de material inocuo y resistente a corrosión y reiteradas operaciones de limpieza y desinfección. Buenas condiciones de mantenimiento e higiene</u>	Res. N° 80/96 4.1.4.2.1	N	-	-	-
<u>Abastecimiento de agua potable tanto fría como caliente</u>	Cap. 2. Art: 4.1.3.16	N	-	-	-
<u>Correcto flujo del personal y de las materias primas desde las zonas limpias a las zonas sucias</u>	Res. N° 80/96 7.2	N	-	-	-
<u>Correctas temperaturas para los alimentos que se elaboran</u>	CAA 20, caps. 6,8,9,10,11,12,13,1 6	I	-	-	-
<u>Correcta temperatura ambiente y humedad de las distintas zonas</u>	R I	R	-	-	-
<u>Correcta temperatura en equipo de frío, correspondiente al tipo de equipo (Refrigeración dentro del rango $4 \pm 3^{\circ}\text{C}$. Congelamiento dentro del rango de $-15/-18^{\circ}\text{C}$.).</u>	Res. N° 80/96 4.1.4.2.3	I	-	-	-
<u>Correcto almacenamiento de los alimentos dentro de equipo de frío, respetando orden, tapados y correcta rotulación, indicando tipo de alimento y fecha de fraccionado para su posterior utilización.</u>	Cap. 3. Art 178	-	-	-	-

<u>Adecuado uso, higienizado, mantenimiento y guardado de utensilios para la manipulación de los alimentos (cuchillos, tablas).</u>	<u>Res. N° 80/96 4.1.4.1</u>	<u>N</u>	-	-	-
<u>Abastecimiento de Jabón líquido, toallas de papel o seca manos automático por aire caliente en sala de elaboración.</u>	<u>Art. 20 C.A.A Res. N°80/96 4.1.3.15/ 6.5</u>	<u>N</u>	-	-	-
<u>Correcta temperatura de proceso para los alimentos que se elaboran</u>	<u>Res. N° 80/96 4.1.4.2.3</u>	<u>I</u>	-	-	-
<u>CONDICIONES DE HIGIENE</u>	-	-	-	-	-
<u>Ausencia de artículos de uso personal en las áreas de manipulación de los alimentos.</u>	<u>Res. N° 80/96 6.7</u>	<u>N</u>	-	-	-
<u>Presencia de agentes químicos en el área de preparación de alimentos (espacio exclusivo para su almacenamiento). Uso de agentes físicos y químicos que representen un riesgo para la elaboración de alimentos Espacio destinado para el almacenamiento de los mismos</u>	<u>Res. N° 80/96 5.2.1</u>	<u>N</u>	-	-	-
<u>DEPOSITO</u>	-	-	-	-	-
<u>Correcto almacenamiento y transporte interno que impida contaminación</u>	<u>Res N°80/96 8.1</u>	<u>N</u>	-	-	-
<u>Correcto mantenimiento, orden y limpieza de insumos, materias primas y productos terminados. (se encuentran en estanterías/ pallets separadas físicamente entre sí de paredes y piso, para permitir correcta limpieza y control de plagas)</u>	<u>CAA. Cap. 2. Art 18.7</u>	<u>N</u>	-	-	-
<u>Correcta implementación de un sistema PEPS. Existencia de productos vencidos. Espacio destinado para productos no conformes y devoluciones</u>	<u>Res. N° 80/96 7.1.3/ 4.1.3.20 y R.I.</u>	<u>N</u>	-	-	-

(señalización de los mismos para evitar su reutilización)					
DISPOSICIÓN DE RESIDUOS	-	-	-	-	-
Correcto estado de los recipientes para la basura (cuentan con tapa, rotulados con el tipo de residuos y lugar, exteriormente limpios, no están sobrecargados.	Res. N° 80/96 4.1.3.19	N/ rotulado R	-	-	-
VESTUARIOS Y SANITARIOS	-	-	-	-	-
Presencia de instalaciones sanitarias de uso exclusivo.	Cap. 2. Art 4.1.3.14	N	-	-	-
Correcta higiene, mantenimiento y orden en las instalaciones sanitarias.	Art. 20 C.A.A	N	-	-	-
Abastecimiento de Jabón líquido, toallas de papel o seca mano automático por aire caliente y papel higiénico en instalaciones sanitarias. Aclaración: cuando no existan instalaciones sanitarias exclusivas para el personal, este punto deberá ser evaluado en los sanitarios públicos.	Art. 20 C.A.A Res. N°80/96 4.1.3.15/6.5	N	-	-	-
Cartelería que indique el correcto lavado de manos	Res. N°80/96 4.1.3.14/6.5	N	-	-	-

Presencia de sector definido para colocarse el uniforme y guardar sus efectos personales y la ropa de calle (vestuario, perchero, etc.)	Res. N° 80/96 4.1.3.14 /5.2.5	N	-	-	-
CONTROL DE PLAGAS	-	-	-	-	-
Presencia y buen estado de barreras o sistemas que impidan la contaminación cruzada, (trampas UV, cortinas de aire en accesos, mallas mosquiteras en aberturas; cortinas de bandas de PVC, rejillas de desagües ciegas) Aclaración: No es obligatorio que tengan todas las barrera mencionadas, los elementos a utilizar dependerán de las condiciones del entorno.	Res. N° 80/96 7.2	N	-	-	-
Observación de alguna plaga o signos de la presencia de las mismas (Materia fecal, anidación, olor característico, etc.), en las zonas de manipulación de alimentos, deposito, exhibición y venta.	-	-	-	-	-
Ubicación correcta de estaciones de cebos para roedores, (ubicación en zonas críticas (zona de almacenamiento de residuos; perímetro exterior)	-	-	-	-	-
HIGIENE PERSONAL	-	-	-	-	-
Cumplimiento de prácticas de higiene establecidas y correcto uso del uniforme indicado para dicho sector.	Res. N° 80/96 6.6	N	-	-	-
SALÓN DE VENTA	-	-	-	-	-

<u>Correcto fraccionado (ROTULO con tipo de alimento y fecha de fraccionamiento). El material de envasado debe estar aprobado y la leyenda: Conservar refrigerado (cuando corresponda), con caracteres de buen realce y visibilidad</u>	<u>Cap. 2. Art:17</u>	-	-	-	-
<u>AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</u>	-	-	-	-	-
<u>Presencia de rotulo en productos de limpieza y desinfección.</u>	-	-	-	-	-
<u>Correcto estado de higiene y mantenimiento de los implementos utilizados para la limpieza y desinfección.</u>	-	-	-	-	-
<u>DOCUMENTACIÓN</u>	-	-	-	-	-
<u>Presencia de CMA en todos las personas involucradas en la manipulación de alimentos</u>	<u>CAA. Cap. 21.</u>	!	-	-	-
<u>Habilitación de transporte(municipal/nacional)</u>	<u>CAA. Cap2. Art 154 bis</u>	!	-	-	-
<u>REFERENCIAS:</u>					

R.I: Reglamentación Interna/X. XX: Punto de la Resolución N° 80 GMC o CAA.

Nivel de criticidad: **N**-Necesario/ **R** -Recomendado/ **I**-Indispensable

Criterio de aceptación: **S**-Si/ **N**- No/ **NA**- No Aplica

No conformidad detectada: **Mayor o menor**

OBSERVACIONES:

-

-

-

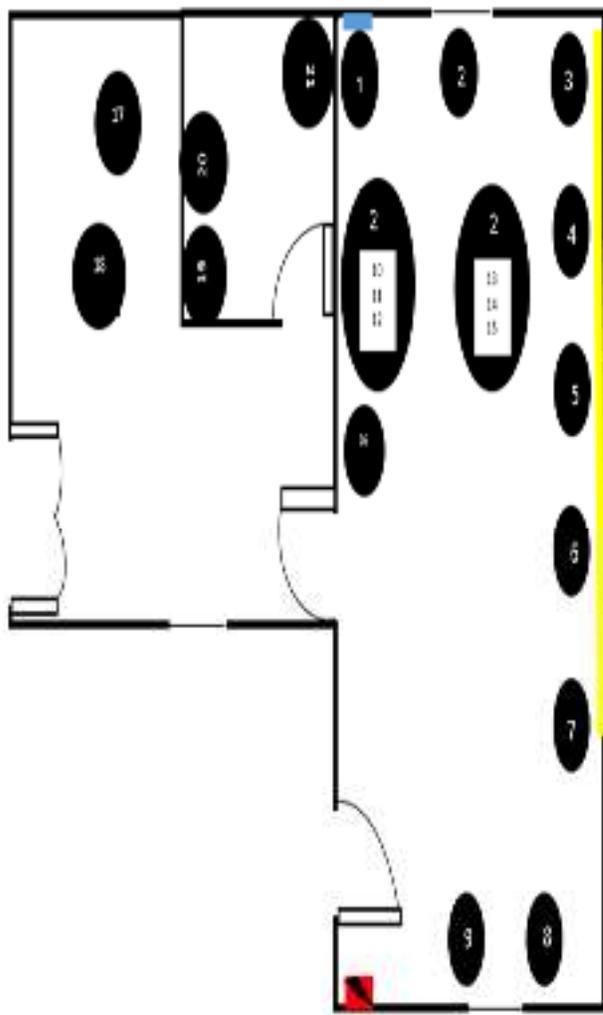
-

-

-

-

Anexo 2:



Referencias:

1. Bacha.
2. Mesada.
3. Anafe.
4. Horno
5. Autoclave.
6. Paila dulcera.
7. Pasteurizador.
8. Heladera.
9. Frízer.
10. Amasador.
11. Sobadora.
12. Procesadora.
13. Balanza.
14. Selladora.
15. Cortadora de fiambre.
16. Centrifugadora
17. Equipo de informática.
18. Amueblamiento de oficina.
19. Lavatorio de baño.
20. Inodoro.
21. Calefón.

Agua.

Gas.

Tablero eléctrico.

MEMORIA DESCRIPTIVA

El establecimiento perteneciente a la Municipalidad de Crespo denominado "INCEPA" (Incubadora de Emprendedores de Productos Alimenticios) ubicado en el acceso Presidente Raúl Alfonsín 1156 de la ciudad de Crespo, provincia de Entre Ríos.

Realiza como actividad comercial principal la elaboración, fraccionamiento y envasado de los siguientes rubros de alimentos:

- Alimentos farináceos- cereales, harinas y derivados.
- Alimentos azucarados

- Alimentos vegetales (Frutas y vegetales mínimamente procesados)
- Conservas

Quedando exceptuados productos de origen animal y derivados y productos lácteos.

Al presente documento se anexa plano del establecimiento dónde se desarrolla la actividad.

DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES

El establecimiento cuenta con 3 sectores definidos y diferenciados como la sala de elaboración, sector de oficina y baño-vestuario en un total de 46 mt².

El establecimiento en su totalidad dispone de medios y condiciones ambientales adecuadas para el desarrollo correcto de la actividad, con materiales resistentes y no tóxicos que constituyen en si medidas preventivas. A continuación, se describen las condiciones generales de las instalaciones del establecimiento:

- Pisos

El piso es de material resistente; es de fácil limpieza y desinfección.

- Paredes

Las paredes son de superficie lisa, no absorbente, de color claro y de material lavable que permite su fácil limpieza y desinfección.

- Aberturas

Las aberturas son de material de fácil limpieza y provistas de telas mosquiteras.

- Condición de los techos

Los techos están contruidos de material de fácil limpieza y desinfección.

- Iluminación

La iluminación es artificial que no altera los colores. Las fuentes de luz se encuentran debidamente protegida, en caso de rotura no hay posibilidad de contaminación de los alimentos y permite una mejor limpieza de estas.

- Ventilación

La ventilación es natural

ABASTECIMIENTO DE AGUA Y EFLUENTES

Efluentes

La actividad comercial que se presenta no posee efluentes líquidos distintos a los domiciliarios por lo que los efluentes líquidos (agua de lavado) van a red cloacal municipal.

Abastecimiento de agua

El establecimiento se abastece de manera suficiente de agua fría y caliente proveniente de red pública.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los equipos con los que se cuenta son de diseño sanitario contruidos de material lavable, resistentes a la corrosión y no transmiten ninguna sustancia tóxica. Las superficies de estos son lisos y se encuentran exentos de grietas y/o roturas. A continuación, se detallan los equipos utilizados:

Sector de elaboración:

3 (tres) mesadas de acero inoxidable.

1 (una) bacha de acero inoxidable provista de agua potable fría y caliente

1 (un) centrifugadora.

1 (una) heladera

1(un) freezer

1 (un) pasteurizador de frascos

2 (dos) procesadoras de vegetales

2 (dos) balanzas.

1 (una) paila.

1 (un) autoclave

1 (una) sobadora manual

1 (una) amasadora

1 (una) cortadora de fiambres

1 (una) fábrica de pastas

1 (un) horno eléctrico

1(una) anafe de 4 hornallas a gas envasado

1 (una) máquina empaquetadora de film.

1 (una) maquina selladora de bolsas

Sector de oficina:

1 (un) escritorio

Equipamiento informático

Baño-vestuario:

1 (un) Inodoro

1 (una) Baha

1 (un) perchero

RESIDUOS

Se separan en orgánicos e inorgánicos en sus respectivos cestos de residuos y son dispuestos para la recolección municipal. Los recipientes para desperdicios se encuentran ubicados en lugares adecuados, poseen tapa y una capacidad acorde al volumen de desechos. Están provistos de bolsas colectoras en su interior.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

El establecimiento cuenta con 1 Extintor y 1 luz de emergencias la distribución de estos se pueden observar en el plano anexo al presente.

CONTROL DE PLAGAS

Dentro del establecimiento sólo se utilizan medios físicos como ser placas pegamentosas para el control de roedores e insectos rastrero. En el exterior del establecimiento se colocan cebaderos por parte del área de salud animal de la municipalidad. En caso de evidenciar actividad tanto sea de los mencionados como cualquier otro tipo de plagas los trabajos necesarios que deban ser realizados será por parte del personal del área de salud animal perteneciente a la municipalidad quienes cuentan con profesional autorizado para realizar dichas tareas.

MEMORIAS OPERATIVAS

Alimentos farináceos



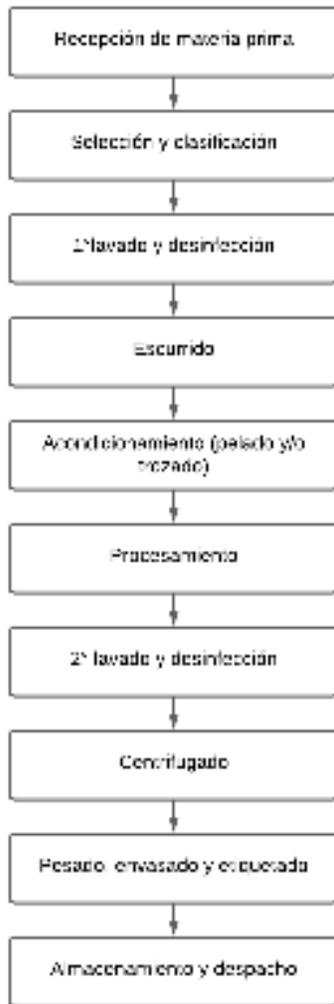
Se colocan los ingredientes secos previamente pesados según receta en la amasadora para luego agregar el agua y levadura. Se comienza con el proceso de amasado hasta obtener masa homogénea.

Luego dicha masa es pasada por sobadora para suavizarla y obtener una buena elasticidad.

Una vez obtenida la consistencia deseada se deja fermentar.

Finalmente se realiza la cocción. Una vez finalizada la cocción se deja descansar y enfriar para luego ser envasado y etiquetado.

Alimentos vegetales



Se deposita la materia prima a procesar sobre la mesada de limpieza, donde los operarios de forma manual se encargan de clasificarla, según sus características organolépticas (tamaño, forma, color, firmeza, magulladuras, superficies cortadas, alteración y solidez). Se desechan aquellos vegetales que presenten magulladuras, pudrición, ablandamiento, etc. En el caso de verduras de hojas, se deshoja las primeras hojas que no presenten frescura, clasificando por tamaño, para lograr un corte más uniforme en la etapa del cortado. Luego se procede a realizar el lavado y desinfección lo que se realiza de manera manual utilizando agua potable de red pública y productos habilitados sanitariamente para dicho uso. Una vez finalizado el lavado y desinfección se realiza un escurrido para retirar el agua excedente y que dificulta el procesamiento posterior. En los casos que el producto lo requiera es pelado y trozado para facilitar por ejemplo el rallado. El procesamiento se realiza

utilizando una multiprocesadora industrial. Este equipo cuenta con discos intercambiables que permiten ajustar el tipo de corte en función del producto que se desea obtener (rodajas, tiras, rallado, etc.). Se realiza un segundo lavado y desinfección y posteriormente se centrifuga para extraer el agua excedente.

Se envasa de manera manual en bandejas y/o bolsas, en ambos casos, de aptitud alimentaria y de primer uso. Se pesa y etiqueta. El almacenamiento se realiza en frío hasta su despacho y distribución.

Alimentos azucarados y/o conservas



Se deposita la materia prima a procesar sobre la mesada de limpieza, se clasifica, según sus características organolépticas (tamaño, forma, color, firmeza, magulladuras, superficies cortadas, alteración y solidez). Se desechan aquellos vegetales que presenten magulladuras, pudrición, ablandamiento, etc. En el caso de verduras de hojas, se deshoja las primeras hojas que no presenten frescura y

clasificando por tamaño. Se realiza de manera manual la limpieza y desinfección con agua potable de red pública y productos habilitados sanitariamente para dicho uso. Una vez finalizado el lavado y desinfección se realiza un escurrido para retirar el agua excedente y que puede dificultar el procesamiento posterior. En los casos que el producto lo requiera es pelado y trozado para facilitar el procesamiento posterior. Se pesarán todos los ingredientes sólidos y se medirán los líquidos utilizando balanzas y recipientes con escalas de medida. La fruta cortada se colocará en la paila junto con el azúcar y el limón, y se dejará reposar. Una vez finalizada la maceración se comenzará con la cocción donde se calienta hasta que rompa el hervor y luego se baja el fuego al mínimo, manteniendo una ebullición suave pero constante y revolviendo permanentemente con la ayuda de las paletas, hasta que se obtenga la consistencia adecuada, durante aproximadamente 60 minutos. Con la ayuda de un refractómetro determinaremos el punto final de la cocción. Mediante la canilla inferior de la paila dulcera se llenan los frascos dejando un espacio libre de aproximadamente 1 cm. Una vez llenos, se tapan y se llevan al auto clave donde dependiendo el tipo de producto será el tiempo de permanencia. Una vez enfriados, los frascos se etiquetan, y se almacenan hasta su despacho.

REQUISITOS PARA USO DE LA SALA:

PROCEDIMIENTOS PARA INGRESAR AL INCEPA

Para poder acceder al INCEPA se deben seguir los siguientes pasos:

1. Inscribirse en el área XXXXXXXXX, perteneciente a la municipalidad de Crespo.
2. Solicitar el uso de las instalaciones del INCEPA.
3. Asistir a charla informativa acerca de los requisitos y reglamentación de uso de la sala de elaboración.
4. Completar los formulados brindados, con la documentación solicitadas necesaria (ver en anexo)
5. Evaluación. La misma se llevará a cabo por el personal del área, donde se analizará la información brindada mediante la documentación presentada. Los puntos que se tendrán en cuenta en la misma, serán: compatibilidad, productividad y capacidad.
6. Se firma el convenio de prueba, donde se detalla el periodo del mismo, donde se estipula que el mismo puede ser de 1 (uno) mes a 3 (tres) meses, de acuerdo a la evaluación hecha por el personal dedicado a dicha tarea. (Ver anexo: convenio de prueba)

7. Reunión informativa. En ella se detallan el proceder en la sala, como también las reglas y cláusulas de contrato. (Registrar en planilla de asistencia de charlas y jornada)
8. Firma del convenio. El mismo se hará por un plazo de 1 (uno) año, con posterior posibilidad de extenderlo por 2 (dos) años más. Cabe destacar que cualquier incumplimiento, dará por finalizado dicho convenio.

REQUISITOS DE USO DE LA SALA:

Para poder llevar a cabo la elaboración de sus productos alimenticios, el emprendedor deberá tener en cuenta los siguientes criterios de aceptación:

- Ser monotributo social.
- contar con CMA vigente.
- No haber sido beneficiado en otros programas de producción local, provincial y/o nacional.
- Tener definido su producto a elaborar o contar con un emprendimiento en funcionamiento. El mismo deberá ser documentado mediante proyecto de emprendedores (ver anexo I)
- Presentar la documentación correspondiente para ser evaluada para su permiso de uso. (ver anexos)
- Los alimentos a elaborar deberán ser aquellos para los cuales la sala se encuentra equipada. Queda estrictamente prohibida la elaboración de productos cárnicos y derivados, lácteos y libres de gluten.
- El permiso de uso de la sala será no mayor a 1 (uno) año y deberá cumplimentar con una prueba inicial de 1 (uno) mes a 3 (tres) meses, donde dependiendo del comportamiento en general, cumplimiento de las normas establecidas y por motus proprio, se le otorgará el permiso de uso anual.
- La comercialización de los productos deberá contar con etiqueta identificatoria de la sala. En el caso de encontrarse alimentos elaborados sin dicha identificación, será motivo suficiente para aplicar la sanción correspondiente.

REGLAMENTO PARA ELABORADORES

REGLAMENTO GENERAL

- Deberán presentar Certificado de Manipulación de Alimentos (CMA) o constancia del trámite del mismo, dejando copia de la misma en el legajo asignado.
- En caso de sufrir alguna enfermedad, deberá dar aviso al responsable, para evitar la contaminación de los alimentos y no accederá a elaborar hasta obtener el alta médica.
- Mantener higiene personal, utilizar delantal, cofia o vestimenta asignada, calzado cerrado y en caso de tener barba, deberá utilizar barbijo.
- Lavado frecuente de manos.
- No deberá ingresar con elementos tales como: relojes, anillos, pulseras, colgantes, piercing, celulares. Además, deberá utilizar las uñas cortas y sin esmalte.

- En el momento de la elaboración está prohibido comer, beber, masticar goma de mascar o fumar, para evitar contaminar el alimento.
- Si presenta heridas en las manos, las mismas se cubren con algún material impermeable, que impida la transferencia de material biológico al alimento (guantes o dedos). Si la herida es lo suficientemente grande que impida la protección de la misma o el pleno desenvolvimiento de la persona, la persona afectada no llevara a cabo tareas que impliquen manipulación de alimentos o referidos a ellos.

REGLAMENTO SOBRE LA UTILIZACION DE MAQUINAS Y EQUIPOS:

- Desde el área de coordinación de la sala INCEPA, se confeccionará un inventario, con la cantidad, detalle y proveedor de maquinarias, herramientas y utensilios.
- Se les asignará el equipamiento requerido, acorde al tipo de producto que se realizará.
- Se debe constatar antes de dar inicio a la elaboración, que tanto el equipamiento como la maquinaria, estén en condiciones para la elaboración de alimentos.
- Tanto las instalaciones como los equipos, deberán ser usados, conforme lo detallado por el fabricante.
- Se deberá informar cualquier anomalía en las maquinarias, al responsable de turno, de manera inmediata, solicitando registro de situación y pedido de reparación, en el caso que fuese necesario.
- Realizar limpieza y desinfección de lo utilizado, según lo establecido por los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES).
- Registrar cada paso en las planillas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Registros Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES).

INGRESO Y CIRCULACIÓN:

- El ingreso a la planta debe ser mediante la zona de acceso al personal, como esté indicado en la cartelería correspondiente.
- Se debe higienizar las manos mediante lo establecido por la cartelería correspondiente.
- Al ingresar a los cambiadores, se debe reemplazar la ropa de calle por la indumentaria correspondiente para la elaboración de alimentos.
- Se debe respetar el orden, diagrama de flujo del personal, materias primas y alimentos.

ELABORACIÓN Y UTILIZACION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS:

- Se deberá respetar el uso de la sala para la elaboración de alimentos, para los cuales fueron habilitados a realizar, ya sea en lo que respecta en las materias primas e insumos, como en el método de elaboración.

- La utilización de materias primas, ingredientes, aditivos autorizados e insumos se realizan, si las mismas están en buenas condiciones de uso y en las cantidades requeridas. Un punto importante es constatar antes de dar inicio a la elaboración, la presencia y condiciones de las mismas. Si se encuentra alguna anomalía, dar aviso al responsable.
- Los envases utilizados para los alimentos deben ser aptos para uso alimentario. Además, al finalizar la elaboración, deben contar con el rótulo correspondiente donde se detallen todas las especificaciones que solicite el área de bromatología, para su posterior comercialización
- Documentar mediante planilla los registros conformes a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimiento Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES), con los datos requeridos y la firma del responsable.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, PRODUCTOS ELABORADOS Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA:

- El almacenamiento se lleva a cabo teniendo en cuenta las características de los mismos y en base a ello, el lugar asignado.
- Mantener la limpieza y orden del lugar.
- Evitar la contaminación cruzada directa o indirecta.
- Registrar mediante planilla datos de ingreso, egreso de materia prima, insumos y producto elaborado.
- El transporte de los productos elaborados debe ser en un vehículo habilitado para tal fin, con las condiciones necesarias, en las cuales no se vean afectadas su inocuidad.
- Los productos de limpieza y desinfección utilizados deben presentar su respectivo rotulo con sus propias especificaciones y estar guardados en el lugar destinado para tal fin, evitando algún tipo de contaminación.

PROCESO DE LIMPIEZA, SANEAMIENTO Y CONTROL DE PALGAS:

- Se debe proceder con tareas de limpieza y desinfección previo a la elaboración de alimentos, como también al finalizar la elaboración. Además de llevar a cabo cualquier tarea correctiva, que evite la contaminación del alimento que se está elaborando.
- Se deben registrar en su correspondiente ficha, con la fecha y firma del responsable.
- En el caso que se detecte la presencia de algún tipo de plaga o rotura de alguna de las barreras físicas, se debe dar aviso al responsable, el cual da las indicaciones necesarias de cómo operar.

MANEJO DE DESPERDICIOS Y DESECHOS:

- La eliminación de desperdicios y desechos tanto sólidos como líquidos dentro del lugar de elaboración, se debe tener en cuenta el destino de cada uno, en su respectivo recipiente rotulado, el cual debe contar con bolsa y mantenerse cerrado.
- Se toman las medidas necesarias para evitar el contacto entre los desechos/ desperdicios y los alimentos, como también a cada elemento y producto

utilizados para la producción. Si por algún motivo, ocurriese, se procede a aplicar los procesos de limpieza y desinfección.

- El descarte de los desechos, se hará al finalizar la elaboración, para evitar contaminación cruzada. si esto no puede ser respetado por alguna eventualidad, despacharse de vestimenta utilizada para elaboración, llevar a cabo la operación de descarte, sanitizar el tacho y luego higienizarse de manera correcta.

OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

EL NO CUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE ESTOS ITEM ENUMERADOS, SERÁ MOTIVO SUFICIENTE PARA DAR POR FINALIZADO EL CONVENIO CON LA SALA INCEPA.

NORMATIVA PARA EL INGRESO DE VISITANTES EN LA SALA RECORRIDO DE LAS INSTALACIONES:

- Se ingresa por zona de ingreso del personal, dirigiéndose a los vestuarios, donde se les brindara la vestimenta adecuada.
- El recorrido se iniciará en sentido de circulación de los productos, inicialmente por donde ingresa ña materia prima para finalizar en la zona de producto terminado.
- Todo visitante deberá estar acompañado por personal de la sala, conformando grupos no mayores a 5 (cinco) personas.
- En caso de que algún visitante no cuente con la vestimenta adecuada, no podrá ingresar en la zona de elaboración.

CONDICIONES PARA LA VISITA

- REQUERIMIENTOS PARA EL INGRESO:
 - Utilizar ropa y calzado de trabajo reglamentario o cubierto adecuadamente.
 - Cubrirse el cabello con cofias y barba con barbijo.
- PROHIBICIÓN DE INGRESO A LA PLANTA CON:
 - Aros.
 - Collares.
 - Anillos.
 - Relojes.
 - Celulares.
 - Piercings visibles.
 - Cualquier objeto que pueda caerse.

CONTROL DE VISITA INCEPA

FECHA	HORA DE INGRESO	HORA DE EGRESO	NOMBRE DEL VISITANTE	MOTIV O DE	FIRMA
-------	-----------------	----------------	----------------------	------------	-------

						LA VISITA	