



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

01 SEP 2020

Corrientes,

6907

ORDENANZA

VISTO:

La Carta Orgánica Municipal(COM) en su Artículo 14 inc. 18, Y;

CONSIDERANDO:

Que, existe en la Ciudad de Corrientes un considerable número de personas que desarrollan emprendimientos relacionados a la elaboración de alimentos en sus propias viviendas para su posterior comercialización.

Que, deviene imprescindible el control sanitario de las instalaciones y de los productos alimenticios que en esos lugares se elaboran.

Que, es necesario regular esta actividad a través de normas jurídicas que aseguren el estricto cuidado en la conservación y el buen estado de los productos alimenticios elaborados para la seguridad de los consumidores.

Handwritten mark resembling a stylized '1' or '4'.

Que, el Estado Municipal debe velar por el estricto cumplimiento de los controles de higiene y conservación de los productos alimenticios que se consumen en el ámbito municipal en el marco del ejercicio del poder de policía que detenta como facultad no delegada constitucionalmente.

Handwritten signature or mark.

Que, es menester que el Estado Comunal genere políticas públicas destinadas a garantizar el correcto funcionamiento de las actividades relacionadas con la elaboración de productos alimenticios en concordancia a las normas emanadas de la Ley N°18.824 (Código Alimentario Nacional).

Que, la habilitación para la elaboración de viandas diarias de alimentos en cocinas particulares se halla autorizada por el art. 152 de la Ley N°18.824

Que, es necesario articular políticas inclusivas desde las estructuras mismas del Estado Municipal que fortalezcan y fomenten el desarrollo de los emprendimientos locales buscando alentar la generación de empleo y el crecimiento de sectores de la economía social a través de micro emprendimientos de índole familiar y asociativa.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

..2//

Corrientes, 01 SEP 2020

ORDENANZA 6907

Que, el Estado Comunal debe facilitar la comercialización de los productos alimenticios elaborados por los emprendedores locales para su progresiva inclusión en el proceso formal de comercialización local.

POR ELLO:

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA**

“PUPA”

**TÍTULO I “DE LA CREACIÓN DE REGISTRO DE PEQUEÑAS
UNIDADES PRODUCTIVAS DE ALIMENTOS.”**

ARTÍCULO.-1º: LA presente Ordenanza tendrá por objetivos:

- a) Promover y Fomentar la creación y desarrollo de Pequeños Emprendimientos de Producción Alimenticia sean en forma individual, familiar o asociativa.
- b) Facilitar los mecanismos de comercialización de los productos alimenticios elaborados por parte de pequeños emprendedores dentro del ámbito municipal.
- c) Articular con otros órganos del municipio, la instrumentación de los controles higiénicos sanitarios necesarios relativos a los lugares de elaboración de los productos por parte de los emprendedores locales.
- d) Ejercer la supervisión y control de todos los pequeños emprendimientos de producción de alimentos a través del otorgamiento de autorizaciones precarias para la elaboración y comercialización de los productos que reúnan los requisitos legales



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

01 SEP 2020
Corrientes,

..3//

6907

ORDENANZA

para el consumo humano, en el marco de las provisiones de la Ley Nacional N° 18.824 y su Decreto Reglamentario.

e) Alentar la iniciativa privada en el marco de promoción de políticas de estado que faciliten el desarrollo social y económico de la comunidad correntina, fortaleciendo la actividad económica desde el punto de vista solidario e inclusivo.

ARTÍCULO.-2º: LA actividad de las personas físicas que desarrollan micro emprendimientos en la Ciudad de Corrientes, sea en forma individual, familiar o asociativa dedicados a la elaboración de productos alimenticios artesanales de autoempleo serán denominadas: PUPA (Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos).

ARTÍCULO.-3º: CREA el Registro de Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos (RePUPA), organismo que tendrá a su cargo la inscripción de todos los pequeños emprendimientos de producción alimenticia que cumplimenten con los requisitos que establece la presente Ordenanza y su reglamentación. Este Registro estará a cargo de la Subsecretaría de Pymes e Industria, dependiente de la Secretaría de Desarrollo Económico de la Municipalidad de la Ciudad de Corrientes.

Handwritten marks: a checkmark and a large 'X' with a diagonal line.

ARTÍCULO.-4º: TODA inscripción de las PUPA deberá ser acreditada por el organismo de contralor correspondiente, el cual mediante la emisión de un Certificado, que contendrá su número de registración, otorgará un Permiso Municipal para comenzar su actividad.

TÍTULO II "DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS"

ARTÍCULO.-5º: SE AUTORIZA a las PUPA a la elaboración y posterior comercialización de productos que registren bajo riesgo epidemiológico para el consumo humano y que se hallan incluidos en el Anexo I ("Rubros de Productos que podrán ser elaborados por las PUPA El que podrá ser modificado y actualizado de acuerdo a la demanda y las modificaciones de la Ley Nacional N° 18.824 y Decreto Reglamentario (Código Alimentario Argentino) por la autori



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

..4//

01 SEP 2020
Corrientes,

ORDENANZA

6907

-dad de aplicación de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO.-6°: LOS productos alimenticios elaborados y comercializados por las PUPA deberán cumplir con los requerimientos y condiciones establecidas en la Ley Nacional N° 18.824 y Decreto Reglamentario (Código Alimentario Argentino).

ARTÍCULO.-7°: TODO producto elaborado por cada PUPA deberá poseer una etiqueta adherida al respectivo envase en el cual deberá consignarse la siguiente información

- a) Identificación del Productor o Entidad asociativa-encargada de la elaboración.
- b) Denominación del producto.
- c) Lista de Ingredientes.
- d) Materias Primas utilizadas en su elaboración.
- e) Domicilio donde se desarrolla la actividad.
- f) Fecha de Elaboración del producto.
- g) Fecha de Vencimiento del producto.
- h) Número de Certificado de inscripción de la PUPA
- i) Nombre del Municipio de la Ciudad de Corrientes.
- j) Sugerencia para conservación del producto una vez abierto.

Previa justificación suficiente, el DEM, podrá modificar la información dispuesta en la etiqueta adherida al producto.

TITULO III "REQUISITOS PARA LA INSCRIPCIÓN"

ARTÍCULO.-8°: PODRÁN solicitar la inscripción en el RePUPA todos aquellos pequeños emprendimientos que se adecúen a las características establecidas en el artículo 2° de la presente Ordenanza y que además cumplan con las especificaciones establecidas en el art. 5° de la presente norma y sean aptos para el consumo humano en pequeña escala.



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

01 SEP 2020
Corrientes,

..5//

6907

ORDENANZA

ARTICULO.-9º: LA inscripción se formalizará a través de la presentación de formularios que el organismo de control (Subsecretaría de Pymes e Industria) redactará y expedirá a los interesados, en los cuales se definirán los requisitos que los titulares de las PUPA deberán consignar en carácter de Declaración Jurada, con más la presentación de copias de la documental exigida. Las copias que se presenten deberán ser acompañadas de sus respectivos originales para la certificación de las autoridades municipales.

TITULO IV "OBLIGACIONES DE LOS TITULARES DE PUPA."

ARTÍCULO.-10: PARA estar inscriptos en el Registro de PUPA y gozar de los beneficios de la presente Ordenanza, los peticionantes deberán acreditar:

- a) Estar inscriptos como mínimo en Régimen de Monotributo.
- b) Presentar un croquis de obra con la señalización del espacio físico afectado a la actividad productiva.
- c) El titular del emprendimiento deberá consignar en carácter de declaración jurada el carácter con que ostenta el derecho a la ocupación de la vivienda en el que se desarrollará la elaboración de los productos alimenticios, reservándose la autoridad aplicación la facultad para requerir la documentación respaldatoria.
- d) Acreditar haber realizado las capacitaciones obligatorias que la autoridad de aplicación disponga a tal fin, así como también haber participado de los cursos de manipulación de alimentos debiendo exhibir el Certificado de Aprobación de los mismos, por parte de todas las personas involucradas en el proceso de elaboración de los productos.
- e) Presentar un Manual de Buenas Prácticas, consignando procedimientos de elaboración y las técnicas utilizadas para el envasado, acondicionamiento y almacenamiento de MP, insumos y productos terminados; POES, MIP y manejo de residuos.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

..6//

6907

Corrientes, **01 SEP 2020**

ORDENANZA

f) Presentar todo tipo de documentación solicitada por la autoridad sanitaria de aplicación de la presente.

La Autoridad de Aplicación, podrá merituar los alcances de estos requisitos encontrándose autorizada a modificarlos, excepcionalmente y previa justificación suficiente.

TITULO V "DISPOSICIONES COMERCIALES"

ARTÍCULO.-11: UNA vez cumplimentados los requisitos establecidos en la presente Ordenanza, se entregará al titular de la PUPA lo siguiente:

- a) Autorización condicional y precaria para desarrollar la actividad específica, con el correspondiente logo identificatorio que deberá ser exhibido en un lugar visible al ingreso de la vivienda donde se realiza la elaboración de los productos.
- b) Certificado expedido por el RePUPA, que debe contener la siguiente documentación:
 - Nombre del titular.
 - Nombre comercial del producto.
 - Descripción del rubro a desarrollar.
 - Listado de productos a ser elaborados.
 - Domicilio donde se desarrollará la actividad productiva.
 - Fecha de Inscripción.
 - Firma del funcionario competente.
 - Número de Registración ante RePUPA.
 - Fecha de validez de la registración.

ARTÍCULO.-12: LOS productos elaborados por las PUPA podrán comercializarse en espacios y canales de intercambio solidario y/o ferias de emprendedores o de productores agrícolas o en eventos organizados por la Municipalidad de la Ciudad de Corriente(MCC) y en todos aquellos locales comerciales habilitados.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

01 SEP 2020
Corrientes,

..7//

6907

ORDENANZA

TÍTULO VI "PERMISO MUNICIPAL"

ARTÍCULO.-13: EL Permiso y/o Autorización Municipal a que hace referencia el art. 11 inc. a) tendrá una vigencia de 2 (dos) años, renovable por el término de un año, acompañado del desarrollo de un proyecto productivo para el crecimiento de la actividad. Si transcurrido ese plazo de vigencia, la PUPA. a través de sus responsables no tramita su renovación, la autoridad de aplicación dispondrá la caducidad del permiso otorgado y comunicará a la Dirección General de Bromatología a fin de que procedan a la inspección del lugar de elaboración de los productos y verifique el cese de la actividad de la unidad de microemprendimiento.

ARTÍCULO.-14: TODO permiso para funcionar es precario y condicional. Si dentro del plazo de vigencia establecido en el artículo anterior, se verificaren irregularidades legales o sanitarias en el funcionamiento de la actividad de la PUPA se procederá a dar de baja el permiso. Sin perjuicio, de la clausura del lugar, el decomiso de los productos y/o materias primas que en él se encuentren, y el correspondiente libramiento de actas de infracción que con motivo de la inspección se deban realizar.

ARTÍCULO.-15: EL Municipio a través del RePUPA no otorgará Permiso de Elaboración y Comercialización a emprendimiento realizado en un domicilio particular en la que ya estuviere funcionando otra PUPA inscripta en el mencionado Registro.

TÍTULO VII "DE LAS OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO"

ARTÍCULO.-16: LA MCC a través de sus organismos o de otras instituciones públicas o privadas, se compromete a brindar capacitación y asistencia técnica en proceso de elaboración y comercialización de los productos.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

01 SEP 2020
Corrientes,

..8//

ORDENANZA

6907

ARTÍCULO.-17: EN ejercicio del Poder de Policía que detenta el municipio, se establece que la fiscalización y control del producto elaborado y de las materias primas que son utilizadas en su composición, como así también del lugar de elaboración estará a cargo de personal dependiente de la Dirección General de Bromatología, en los días previamente declarados por los titulares de las PUPA, para la elaboración exclusiva de los productos a comercializar.

TÍTULO VIII “DE LAS SANCIONES”

ARTÍCULO.-18: EN caso de caducidad del permiso otorgado, la Dirección General de Bromatología, verificará el cese de la actividad de la unidad productiva, y en caso de constatarse la continuidad de la misma, procederá a la inmediata clausura del lugar y decomiso de los productos y/o materias primas que en él se encuentren, sin perjuicio del libramiento de actas de infracción que se deban realizar.

ARTÍCULO.-19: LA Autoridad de Aplicación podrá proceder a la suspensión transitoria del permiso de elaboración y comercialización de los productos alimenticios de las PUPA cuando razones de seguridad o higiene o incumplimiento de disposiciones legales así lo justifiquen.

ARTÍCULO.-20: CUANDO al momento de la inspección se advirtiera que los productos alimenticios y/o las materias primas que están destinadas a la elaboración del producto, sea por razones de higiene o bromatológicas, no posean aptitud suficiente para el consumo humano, el municipio a través de sus Órganos de fiscalización procederá al decomiso de los productos o de las materias primas, siempre y cuando se torne impostergable la inutilización y destrucción de los mismos.

ARTÍCULO.-21: SERÁN causales de revocación del permiso de elaboración y comercialización otorgado a una PUPA:



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

..9//

6907

01 SEP 2020
Corrientes,**ORDENANZA**

- a.-La detección de productos y/o materias primas que se utilicen para la comercialización en mal estado de conservación o que no revistan la aptitud suficiente para el consumo humano, sin perjuicio de las demás sanciones que el municipio le imponga.
- b.- Constatarse que el lugar de elaboración y/o de almacenamiento de los productos, no se encuentra en condiciones de higiene o seguridad para la actividad que desarrolla la PUPA, sin perjuicio de la eventual clausura preventiva que pudiera corresponder.

ARTÍCULO.-22: EN el caso del artículo 21 inciso b anterior, la PUPA podrá tramitar nuevamente su inscripción, siempre y cuando se verifique el pago de las sanciones pecuniarias impuestas por el municipio y se constate previa inspección del lugar, la subsanación de los inconvenientes por los que se ha revocado el permiso y eventualmente se ha procedido a la clausura preventiva de la PUPA.

TITULO IX "DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS"

ARTÍCULO.-23: LOS titulares de las PUPA que pretenden adherirse al régimen establecido en la presente Ordenanza, están obligados a dar cumplimiento estricto de las normativas municipales, provinciales y nacionales en materia tributaria respecto a la actividad que desarrollen.

ARTÍCULO.-24: LAS características de las instalaciones, equipos y normas de manipulación higiénicas necesarias para acceder a la registración como PUPA se establecen en el Anexo III.

La Autoridad de Aplicación, podrá merituar los alcances de las condiciones previstas en el Anexo III, encontrándose autorizada a modificarlos, excepcionalmente y previa justificación suficiente.

ARTÍCULO.-25: LA presente Ordenanza será refrendada por el Señor Secretario del Honorable Concejo Deliberante.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

01 SEP 2020
Corrientes,

..10//

6907

ORDENANZA

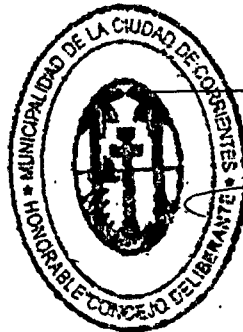
ARTÍCULO.-26: REMITIR la presente al Departamento Ejecutivo Municipal para su Promulgación.

ARTÍCULO.-27: REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y ARCHÍVESE.

DADO EN EL RECINTO DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CORRIENTES A UN DÍA DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO DOS MIL VEINTE.

[Handwritten signature of Dr. Fabrizio Abel Sartori]

Dr. Fabrizio Abel Sartori
SECRETARIO
Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad de la Ciudad de Corrientes

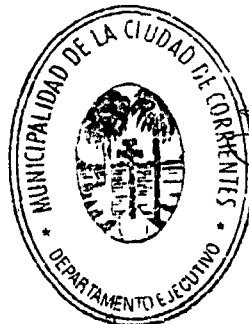


[Handwritten signature of Alfredo Oscar Vallejos]
ALFREDO OSCAR VALLEJOS
Presidente
Honorable Concejo Deliberante
Ciudad de Corrientes

VISTO: LA ORDENANZA N° 6907 SANCIONADA POR EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE EL 01/09/2020.

PROMULGADA: POR RESOLUCIÓN N° 2423 DEL DEPARTAMENTO EJECUTIVO MUNICIPAL EL 02/10/2020.

POR LO TANTO: CUMPLASE.



[Handwritten signature of María Gronda de Corvalán]
María Gronda de Corvalán
Directora General de Despacho
Municipalidad de la Ciudad de Corrientes



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

11.//
ORDENANZA N°

6907

Corrientes, 01 SEP 2020

ANEXO I: RUBRO DE PRODUCTOS AUTORIZADOS PARA SER ELABORADOS EN LAS PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS ALIMENTICIAS (PUPAs)

1. PRODUCTOS ALIMENTICIOS PERMITIDOS.

Considérense Productos Alimenticios Artesanales a los efectos de la presente Ordenanza y susceptible de ser autorizados para su elaboración y comercialización por parte de micro empresas, empresas familiares, talleres solidarios o protegidos a los incluidos en la siguiente nómina:

CÓDIGO	RUBRO DE PRODUCTOS
001	Frutas y hortalizas frescas
002	Huevos frescos
003	Miel
004	Leche fluida y sus derivados lácteos artesanales
005	Encurtidos, aderezos y similares conservas en medios ácidos
006	Conservas Artesanales
007	Dulces, confituras y almíbares artesanales
008	Turrone y barras de cereales
009	Chocolates y bombones
010	Panificados y repostería artesanal
011	Alimentos de tipo Rotisería
012	Cerveza Artesanal
013	Licores

Handwritten signature and scribbles on the left side of the page.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

12...//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes, **01 SEP 2020**

014

Sujeto a autoridad Sanitaria

001 FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Frutas y hortalizas frescas para el consumo, cuyo ciclo completo entendido como tal, el que transcurre desde la siembra hasta la cosecha, con capacitación y asesoramiento técnico suficiente en caso de manejar productos sanitarios contra plagas, y su acondicionamiento para el consumo, se desarrolle exclusivamente en la huerta, monte o invernadero de la micro empresa, familia, o taller solidario o protegido, mediante el trabajo de micro empresarios, la familia o los integrantes de emprendimientos protegidos o solidarios, como así también su personal permanente o transitorio.-

002 HUEVOS FRESCOS

Huevos frescos para consumo directo excluyentemente producidos en la granja con asesoramiento técnico, control sanitario, y mediante el trabajo de microempresarios, la familia o los integrantes de emprendimientos protegidos o solidarios, así como también su personal permanente o transitorio.-

003 MIEL

Obtención de Miel de la apicultura, a partir del escurrido, centrifugado, prensado, filtrado de panales, fraccionamiento y envasado, como así también elaboración de sus subproductos artesanales producidos por micro empresarios, la familia o los integrantes de emprendimientos protegidos o solidarios, como así también su personal permanente declarado.-



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

13..//

ORDENANZA N°**6907**

Corrientes,

01 SEP 2020

004 LECHE FLUIDA Y SUS DERIVADOS LÁCTEOS ARTESANALES

Leche fluida apta para el consumo y sus derivados lácteos artesanales, como queso, yogurt, cremas, etc., siempre que la misma derive de explotaciones lecheras habilitadas por organismos pertinentes y cuenten con controles sanitarios periódicos básicos certificados oficialmente, producidos por el trabajo de microempresarios, la familia o los integrantes de emprendimientos protegidos o solidarios, como así también su personal permanente declarado. Los métodos de procesamiento en sus variantes serán reglamentados por Bromatología Municipal en base a declaraciones juradas de las "Etapas de Procesamiento" previamente habilitadas, para garantizar la inocuidad del alimento.

005 ENCURTIDOS ARTESANALES

Encurtidos artesanales entendiéndose como tales los productos vegetales envasados en frascos, en salmueras o derivados del ácido acético en sus distintas concentraciones que aseguren la neutralización de las necrobacterias. Ej: pickles, ajíes, pepinillos en vinagre, etc.

006 CONSERVAS ARTESANALES

Conservas artesanales, como escabeches vegetales, animales o mixtos, cuyas condiciones de pH, concentración salinas o de azúcar, junto a los métodos de esterilización garantizan la inocuidad del producto.-

007 DULCES, CONFITURAS Y ALMÍBARES ARTESANALES

Dulces, confituras y almíbares artesanales que incluya como materia prima algunos de los productos incluidos en la categoría A.-



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

14.//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes, **01 SEP 2020**

008 TURRONES (CAP X Art. 800 DEL CAA) Y BARRA DE CEREAL

Producto elaborado por cocción de una mezcla de edulcorantes nutritivos con: almendras, avellanas, maníes, nueces, castañas (aisladamente o en mezclas), con clara de huevo, albúmina, gelatina (o sus mezclas), con o sin frutas abrillantadas o confitadas, cereales inflados o copos de cereales, yema de huevo; envasado en recipiente bromatológicamente

Serán de consistencia blanda, semiblanda o dura (según el tipo); con sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños. Se presentará en forma de tabletas, barras o respondiendo a una forma geoméricamente regular. Responderá a la siguiente composición (exceptuando los casos especiales que se establecen):

- Humedad a 100-105°C, Máx: 20,0% m/m.
- Azúcares totales en Azúcar invertido, Máx: 55,0% m/m.
- Semillas, Mín: 30,0% m/m.
- Ácido cianhídrico, Máx: 40 mg/kg (40 ppm).

Este producto se rotulará: Turrón de ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la o de las semillas utilizadas en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones.

009 PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA ARTESANAL

Productos de panificación y repostería artesanal íntegramente elaborados a partir de materias primas con marcas legalmente habilitadas, mediante el trabajo de microempresarios, la familia o los integrantes de emprendimientos protegidos o solidarios, así como también su personal permanente declarado.

010 CHOCOLATES Y BOMBONES

CHOCOLATES. Estos podrán elaborarse de distintas formas, con distintos ingredientes exceptuando los rellenos con cremas.

BOMBONES. Se entiende el producto de consistencia blanda, semiblanda o dura preparado con sacarosa y/o glucosa, con o sin otros productos alimenticios contemplados en el Código, Alimentario Argentino adicionado o no con los aditivos que se detallan a continuación. Los bombones de fruta estarán constituidos por sacarosa, glucosa, frutas y pectinas. Los de chocolate por sacarosa, glucosa, cacao,



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

15:11

ORDENANZA N°**6907**Corrientes, **01 SEP 2020**

vainilla y/o canela; en ambos casos se podrán utilizar colorantes y esencias permitidas.

011 PRODUCTOS DE ROTISERÍA

Alimentos del tipo "Rotisería" para su inmediato consumo como pizzas, tartas, sopa paraguaya, y otros, previamente solicitados y autorizados por la Dirección Gral. de Saneamiento y Bromatología.

012 CERVEZA ARTESANAL (CAP Art. 1080 DEL CAA)

Se entiende exclusivamente por cerveza la bebida resultante de fermentar, mediante levadura cervecera, al mosto de cebada malteada o de extracto de malta, sometido previamente a un proceso de cocción, adicionado de lúpulo. Una parte de la cebada malteada o de extracto de malta podrá ser reemplazada por adjuntos cerveceros. La cerveza negra podrá ser azucarada. La cerveza podrá ser adicionada de colorantes, saborizantes y aromatizantes.

Clasificación de Cervezas

1. Respecto al extracto primitivo

Cerveza liviana: Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual al 5% en peso y menor que 10,5% en peso.

Cerveza: Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual a 10,5% en peso, y es menor de 12,0% en peso.

Cerveza Extra: Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual a 12,0% en peso y menor o igual a 14,0% en peso.

Cerveza Fuerte: Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor a 14,0% en peso.

2. Respecto al grado alcohólico

Cerveza sin alcohol: Se entiende por cerveza sin alcohol a la cerveza cuyo contenido alcohólico es inferior o igual a 0,5% en volumen (0,5% vol.).

Cerveza con alcohol o Cerveza: Es la cerveza cuyo contenido alcohólico es superior a 0,5% en volumen (0,5% vol.)

3. Respecto al color

Cerveza clara, blanca, rubia o Cerveza: Es la cerveza cuyo color es inferior a 20 unidades E.B.C.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

16..//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes,

01 SEP 2020

(European Brewery Convention).

Cerveza oscura o Cerveza negra: Es la cerveza cuyo color es igual o superior a 20 unidades E.B.C.

(European Brewery Convention).

Los ingredientes obligatorios de la cerveza son:

Agua, Cebada malteada, Lúpulo, Levadura de cerveza, Extracto de malta, Adjuntos cerveceros, Jugo o extracto de fruta, extractos o derivados.

Son los característicos y propios de la cerveza y de la malta líquida sin aromas y sabores extraños de acuerdo a su denominación de venta.

Aspecto: La cerveza debe presentar aspecto característico, siendo éste límpido o turbio, con o sin presencia de sedimentos, propios de la cerveza.

La cerveza debe responder a los parámetros determinantes de su clasificación respecto al extracto primitivo, grado alcohólico y color.

013 LICORES (CAP XIV Art. 1119 DEL CAA)

Licor es la bebida con graduación alcohólica de 15% a 54% vol. a 20° C y un contenido de azúcares superior a 30 g/litro, elaborada con alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola y/o bebidas alcohólicas, adicionadas de extractos y/o sustancias de origen vegetal o animal y/o sustancias aromatizantes/ saborizantes, colorantes y otros aditivos permitidos en el presente Código.

Se denominará:

- LICOR SECO: Al licor que contiene más de 30 g/l y hasta 100g/l de azúcares.
- LICOR FINO: Al licor que contiene más de 100 g/l y hasta 350 g/l de azúcares.
- LICOR CREMA: Al licor que contiene más de 350 g/l de azúcares.
- LICOR ESCARCHADO O LICOR CRISTALIZADO: Al licor saturado de azúcares parcialmente cristalizados.

Solamente podrá denominarse licor de:

- Café, cacao, chocolate, naranja, huevo, dulce de leche, etc., a aquellos licores que en su preparación predomine la materia prima que justifique esa denominación.
- Serán permitidas las denominaciones: Cherry, Apricot, Peach, Curaçao, Prunelle, Maraschino, Peppermint, Kummel, Noix, Cassis, Ratafia, Anís y denominaciones de uso corriente a los licores elaborados principalmente con las frutas, plantas o partes de ellas que justifiquen esas expresiones.

Se denominará Anisette al licor de anís que contenga como mínimo 350 g/l de azúcares.

El licor que contenga por base más de una sustancia vegetal, y no habiendo predominancia de alguna de ellas, podrá ser denominada genéricamente Licor de Hierbas, Licor de Frutas, etc.

Los licores con denominación específica (café, chocolate, etc.) que contengan en su composición cognac, whisky, ron u otras bebidas alcohólicas, podrán denominarse "Licor de... al/ con..." llenando



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

17..//
ORDENANZA N°

6907

Corrientes, 01 SEP 2020

el primer espacio en blanco con la denominación específica del licor, y el segundo espacio en blanco, con la bebida alcohólica utilizada. Ej. Licor de Café al Cognac.

Handwritten marks and a triangle symbol on the left side of the page.

014 SUJETO A AUTORIDAD SANITARIA
LOS RUBROS NO DETALLADOS EN EL ANEXO PRESENTE QUEDARÁN SUJETOS A LA APROBACIÓN DE LA AUTORIDAD SANITARIA, SIEMPRE QUE CUMPLA CON LAS BASES DEL PROGRAMA PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTORAS DE ALIMENTOS. En todos los casos los productos deberán contar con una etiqueta donde se incluirá la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y un detalle de los ingredientes utilizados



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

14...//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes, **01 SEP 2020**

ANEXO II. B: INSCRIPCIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO (Uno por cada producto)

- **Nombre del producto: ***
- **Marca: (si la hubiera)**
- **Ingredientes: recetas del producto en orden decreciente (de mayor a menos), incluyendo los aditivos empleados. (Ideal: Cantidades en porcentaje) ***
- **Breve descripción del proceso productivo: (como lo hace, paso a paso) ***
- **Condiciones ambientales en el que el producto debe ser conservado: (en lugar seco, heladera, freezer o lo que corresponda) ***
- **Período en el cual se mantiene inalterable en las condiciones establecidas: (vida útil) ***
- **Controles que efectúa el elaborador sobre el producto terminado: (ej. ⁹bx en mermeladas)**
- **Características del material del envase: (especificación detallada del proveedor o bien fotocopia del análisis o certificación de inscripción aprobada por un ente oficial)**
- **Peso del producto o cantidad de la unidad de venta:**

*Datos obligatorio

.....
Firma, Aclaración, tipo y N° de Documento

Proyecto de Rótulo

Nombre del Producto:

Marca: (si la tiene)

Ingredientes: (expresado en gramos o porcentaje, en orden decreciente)

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS: contiene (trigo, avena, cebada, centeno, leche, huevo, pescados, mariscos, maní, soja, frutas secas y sulfitos mayor o igual a 10 ppm)

Elaborado por: (nombre del productor)

Dirección: (domicilio donde se elabora)

Código Postal.y Ciudad:

Industria Argentina.

RePUPA N°:

Fecha de Elaboración: y/o Fecha de Vencimiento:

Contiene/Peso Neto / Venta al peso

Mantener en: lugar fresco y seco

Lote: (numero y/o letras, control interno del productor)



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

19..//
ORDENANZA N°

6907

Corrientes, 01 SEP 2020

TABLA NUTRICIONAL (NO OBLIGATORIO)

.....
Firma, Aclaración, Tipo y N° de documento

DECLARACIÓN JURADA- Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias

En mi Carácter de representante legal de la firma

..... declaro bajo juramento que los datos consignados en los Anexos II.A y II.B, que forman parte de la presente son veraces.

Declaramos asimismo bajo juramento, que nos comprometemos a elaborar el producto cuyo permiso solicitamos, en la forma en que se detalla en los Anexos, Manteniendo inalterables tanto sus componentes como su proceso de elaboración, envases y rótulos.

Producto:

.....
Firma

Aclaración:

Apellido y nombre:

Tipo y N° de documento:



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

20...//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes, **01 SEP 2020**

SOLICITUD	
RENOVACIÓN	
MODIFICACIÓN	

ANEXO II.A:

**SOLICITUD/RENOVACIÓN/MODIFICACIÓN DE INSCRIPCIÓN DE PEQUEÑAS
UNIDADES PRODUCTIVAS ALIMENTICIAS**

PARA LLENAR POR EL MUNICIPIO					
FECHA		MUNICIPIO		EXP. N°	
PARA COMPLETAR POR EL PRODUCTOR					
DATOS DEL PRODUCTOR TITULAR DE LA PUPA					
APELLIDO				NOMBRE	
DIRECCIÓN	CALLE		N°	CP	
TELÉFONO			MAIL		
EDAD			DNI		
POSEE CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS TACHE LO QUE NO CORRESPONDA		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			
CANTIDAD DE PERSONAS QUE HABITAN EN LA VIVIENDA					



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

21..//

ORDENANZA N°**6907**Corrientes, **01 SEP 2020**

CANTIDAD DE HIJOS MENORES A 5 AÑOS		CANTIDAD DE HIJOS ENTRE 5 Y 13 AÑOS		CANTIDAD DE HIJOS MAYORES A 13 AÑOS	
¿TIENE OTRA ACTIVIDAD LABORAL? TACHE LO QUE NO CORRESPONDA				<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
DE CUÁNTAS HORAS SEMANALES DISPONE PARA TRABAJAR EN LA UNIDAD PRODUCTIVA					
MONOTRIBUTO					
¿POSEE MONOTRIBUTO, MONOTRIBUTO MUNICIPAL, MONOTRIBUTO SOCIAL TACHE LO QUE NO CORRESPONDA				<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
ESPECIFIQUE CUAL					
NÚMERO CUIT					
INSTITUCIONES					
¿PERTENECE A ALGUN PROGRAMA? TACHE LO QUE NO CORRESPONDA				<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
DATOS DEL PROGRAMA					



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

22..//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes,

01 SEP 2020

1- NOMBRE DEL PROGRAMA					
TIEMPO QUE PERTENECE AL PROGRAMA					
APELLIDO Y NOMBRE DATOS DEL CONTACTO DEL PROGRAMA					
TELÉFONO		MAIL			
2- NOMBRE DEL PROGRAMA					
TIEMPO QUE PERTENECE AL PROGRAMA					
APELLIDO Y NOMBRE DATOS DEL CONTACTO DEL PROGRAMA					
TELEFONO		MAIL			
DATOS DE LA UNIDAD PRODUCTIVA					
NOMBRE DEL EMPRENDIMIENTO					
DIRECCIÓN	CALLE			N°	



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

23..//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes,

01 SEP 2020

LUGAR DE ELABORACIÓN (MARQUE CON UNA CRUZ LO QUE CORRESPONDA)	COCINA	<input type="checkbox"/>	GARAJE	<input type="checkbox"/>	HABITACIÓN	<input type="checkbox"/>	OTRO	<input type="checkbox"/>	ESPECIFIQUE	
DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS (COMPLETE SÍ O NO SEGÚN CORRESPONDA)	AGUA DE RED	<input type="checkbox"/>	AGUA DE POZO	<input type="checkbox"/>	ELECTRICIDAD	<input type="checkbox"/>	CLOACAS	<input type="checkbox"/>	GAS NATURAL	<input type="checkbox"/>
¿LA UNIDAD PRODUCTIVA ES PROPIA? TACHE LO QUE NO CORRESPONDA										
SI						NO				
SI MARCÓ NO, EXPLIQUE										
¿EL LUGAR POSEE ESPACIO PARA AMPLIACIÓN? TACHE LO QUE NO CORRESPONDA										
SI						NO				
PRODUCTOS										
PRODUCTO QUE ELABORA	PRODUCCIÓN SEMANAL /MENSUAL	DURACIÓN DEL PRODUCTO	ENVASE DEL PRODUCTO							



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

25.//
ORDENANZA N°

6907

Corrientes,

01 SEP 2020

DEMÁS INTEGRANTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA									
APELLIDO						NOMBRE			
DIRECCION		CALLE						N°	
TELEFONO						MAIL			
EDAD		DNI				VINCULO CON EL PRODUCTOR TITULAR			
APELLIDO						NOMBRE			
DIRECCION		CALLE						N°	
TELEFONO						MAIL			
EDAD		DNI				VINCULO CON EL PRODUCTOR TITULAR			
APELLIDO						NOMBRE			
DIRECCION		CALLE						N°	
TELEFONO						MAIL			
EDAD		DNI				VINCULO CON EL PRODUCTOR TITULAR			
APELLIDO						NOMBRE			

[Handwritten signature and scribbles]



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

26.//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes,

01 SEP 2020

DIRECCION		CALLE		N°	
TELEFONO		MAIL			
EDAD		DNI	VÍNCULO CON EL PRODUCTOR TITULAR		

Me comprometo a declarar cualquier modificación a la autoridad competente que realice de la presente y permitir las inspecciones de la autoridad competente al lugar de elaboración y áreas comprometidas en la misma.

Declaro haber recibido e informado sobre las ordenanzas Creación del Registro de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (RePUPA) y sus anexos correspondientes.

La presente solicitud tiene carácter de declaración jurada.

FIRMA	
ACLARACIÓN	



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

27..//
ORDENANZA N°

6907

Corrientes,

01 SEP 2020

N° LC/DNI	
FECHA	

ANEXO III: REQUISITOS MÍNIMOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

La sala de elaboración podrá estar ubicada en el terreno de la vivienda familiar del productor.

La sala de elaboración podrá ser el lugar de la cocina familiar, siempre que este lugar y el productor cumplan con los requisitos detallados a continuación:

Handwritten signature and mark

De la Sala de Elaboración:

La cocina deberá tener puerta que la separe del resto de los ambientes y no podrá estar directamente comunicada con las instalaciones sanitarias familiares.

Materiales de construcción:

Las paredes: deberán ser de superficie lisa, lavable y de color claro, con un friso de azulejos o pintadas con pintura lavable (epoxi) hasta 1,8 m de altura.

Los techos o cielorrasos: Estarán contruidos de manera que se impida la acumulación de suciedad y-se reduzca al mínimo la condensación de humedad sobre los alimentos y la formación de mohos. Deberán ser ignífugos, fáciles de limpiar y disponer de aberturas o dispositivos que permitan la evacuación del aire caliente y el vapor.

Los pisos: deberán ser de material liso, de fácil limpieza y no absorbente tales como baldosas, mosaicos, granito, cemento alisado, no pudiendo ser de madera.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

28.//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes,

01 SEP 2020

Aberturas: Las aberturas del lugar deberán ser lavables, que no permitan la entrada de insectos o roedores. Aquellas que den con el exterior de la casa deberán tener tela mosquitera o sistema de protección anti-insectos para evitar la entrada de los mismos.

Iluminación: La iluminación deberá ser de suficiente intensidad para permitir la correcta elaboración de los alimentos, y permitir una visión clara, sin modificar los colores o condiciones del mismo. Los artefactos deberán tener protección anti estallido. La instalación eléctrica deberá cumplir con el reglamento electrotécnico argentino.

Ventilación: La ventilación del lugar deberá ser suficiente para mantener una buena calidad del aire, deberá contar con extractores si la autoridad así lo requiere. La circulación del aire de ventilación deberá ser tal que no contamine, es decir la circulación del mismo deberá ser de un sector limpio a otro más sucio.

Muebles de cocina y/o elaboración: Los muebles de cocina deberán ser de fácil limpieza y desinfección. Los materiales deberán ser lisos, de colores claros y no absorbentes.

Las superficies donde se manipula el alimento pueden ser de los siguientes materiales: acero inoxidable, laminado plástico y granito reconstituido, todos en buen estado de mantenimiento en general. Solo para repisas o estantes se permitirá madera pintada o estructuras metálicas pintadas con buen estado de mantenimiento general.

Las piletas de acondicionamiento de materias primas, lavado de utensilios y de manos, deberán tener provisión necesaria de agua caliente y agua fría, en condiciones adecuadas de instalación y mantenimiento. En caso de contar con una sola pileta para desarrollar todas las tareas deberán estipularse a través de procedimientos la forma de no generar contaminación.

Los aparatos de cocción deben llevar campanas y/o extractores siempre que se generen vapores de fritura y/o vahos.



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

29..N

ORDENANZA N°

6907

Corrientes,

01 SEP 2020

Las instalaciones de gas deberán ser aprobadas por las autoridades competentes. Los tubos o garrafas deberán estar ubicados en espacios externos a la cocina, con comunicación con la misma por conductos adecuados.

Utensilios: Todos los utensilios tales como ollas, cacerolas, fuentes, cubiertos, que se utilicen en las elaboraciones deberán ser de uso exclusivo para tal fin y deberán estar en buenas condiciones de mantenimiento. Estos elementos deberán guardarse hasta la próxima elaboración en un lugar cerrado y de uso exclusivo para este almacenamiento. No se pueden utilizar utensilios de madera.

Handwritten signature/initials

Equipos: Los equipos empleados en las zonas de manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con estos, deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente y resistente a la corrosión capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. En el caso de utilizar equipos durante el proceso que son también de uso familiar, antes de cada elaboración y luego de su uso deberán limpiarse y desinfectarse correctamente.

Handwritten signature/initials

Contar con heladera de uso exclusivo para la conservación de las materias primas y productos terminados inscriptos en el Registro PUPA.

Sectores de Elaboración: Se deberá tener bien sectorizados las áreas de elaboración, debiendo separar en la sala cuáles son los sectores sucios, semilimpios y limpios de forma que no se produzca entrecruzamiento y contaminación cruzada. Deberá contar con servicio de agua caliente y desagüe eficiente de efluentes como resultado de la limpieza.

Almacenamiento de Materias Primas: Podrán almacenarse cerrado bajo llave (bastaará con un armario) en un sector de la sala sucia o semi limpia dependiendo de la materia prima. Estas deberán tener las condiciones de humedad y temperatura adecuada a cada materia prima para su correcto mantenimiento.

Almacenamiento de Producto: Podrá realizarse en la misma sala de elaboración, en el sector limpio destinado a tal fin, estarán bajo llave (bastaará con un armario). Las condiciones deberán ser tal que no alteren el alimento procesado.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

30...//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes,

01 SEP 2020

El almacenamiento de materia prima y producto, debido a su bajo volumen podrá realizarse en muebles independientes para cada uno que se encuentren correctamente limpios, desinfectados y con mantenimiento adecuado.

Ningún alimento, ya sea materia prima o producto, podrán ser depositado directamente en el piso.

Instalaciones sanitarias: Se debe contar con baño instalado con depósito de agua y lavatorio. Puede ser el baño familiar declarado.

Disposición de los residuos: Se deberá disponer en el sector de elaboración de un recipiente de tamaño adecuado, con tapa, para contener los residuos generados durante la elaboración, y deberá ser de uso exclusivo de la unidad productiva. Los residuos deberán ser manipulados de forma correcta y ser sacados de la sala de elaboración cada vez que sea necesario, al menos al terminar cada jornada de trabajo.

Instalación eléctrica: Deberán ser empotradas o exteriores y en este último caso estar recubiertas por caños aislantes y adosadas a paredes y techos, no permitiéndose cables colgando sobre las zonas de manipulación de alimentos. Además de los requisitos propios de seguridad para el operario, las instalaciones deben ser a prueba de agua, de forma que permitan una correcta y rápida higienización de paredes, techos y otras superficies.

Servicio de agua: Para la elaboración de los alimentos la unidad productiva deberá contar con agua potable, que podrá ser abastecida por la red pública o ser de pozo con los controles correspondientes de potabilidad. Si posee tanque de almacenamiento de agua, éste deberá limpiarse cumpliendo con las recomendaciones de autoridades competentes.

Extintor de incendios: cada sala de elaboración deberá contar con el menos un matafuego. Ideal: a base de acetato de potasio (serie K).

De las normas para la manipulación higiénica:

Se aplicarán las establecidas en las Buenas Prácticas de Manufacturas.

4424-S-19



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

31..//
ORDENANZA N°

6907

Corrientes, 01 SEP 2020

Requisitos para los manipuladores: Deberán estar capacitados sobre las normas de manipulación higiénica de alimentos.

Deberán contar con la documentación solicitada por la Autoridad Sanitaria y de aplicación de la presente.

Deberán presentar Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. Consignando procedimientos de elaboración y las técnicas utilizadas para el envasado, acondicionamiento y almacenamiento de MP, insumos y productos terminados; POES, MIP y manejo de residuos.

Xc

Handwritten mark

Indumentaria: Cuando se manipulen alimentos se deberá utilizar el uniforme en correcto estado de limpieza y mantenimiento. Este uniforme estará compuesto por: chaqueta o guardapolvo, pantalón, delantal y cofia. En caso de requerimiento del área de Bromatología deberá usar de forma correcta guantes descartables y barbijo. La ropa deberá ser utilizada exclusivamente durante la elaboración de los productos.

VISITAS: Si se elabora en la cocina familiar durante el tiempo de producción no podrán entrar personas ajenas a la misma.
Si se elabora en una sala de uso exclusivo, solo podrán entrar personas ajenas a la elaboración si cumplen con todos los requisitos exigidos en el procedimiento de "visitas a la sala de elaboración" que deberá redactar el productor.

De los envases de los productos de terminados:

Los productos terminados para la venta deberán ser envasados en recipientes de único uso y constituido de materiales inertes, no tóxicos, no transferibles y aptos para estar en contactos con alimentos. Deberá solicitar a su proveedor Certificado de Envase Apto para Uso Alimenticio.



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

32..//

ORDENANZA N°

6907

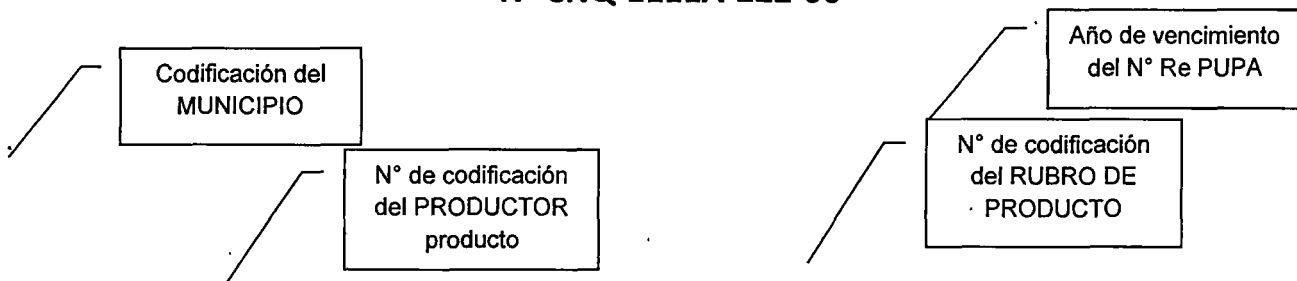
Corrientes,

01 SEP 2020

**ANEXO IV: NÚMERO DE REGISTRO DE PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS
ALIMENTICIAS**

N° REPUPA

N° CNQ-1111A-222-00



CODIFICACIÓN DEL MUNICIPIO

MUNICIPIO	CÓDIGO
Corrientes	CNQ

CODIFICACIÓN DEL PRODUCTOR

PRODUCTOR	TIPO DE HABILITACION	CODIGO
Productor 1	Cocina familiar	0001B
Productor 2	Cocina Familiar	0002B
Productor 3	Sala de elaboración	0003A
Productor 4	Sala de elaboración	0004A



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

33..//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes,

01 SEP 2020

CODIFICACIÓN DE RUBROS DE PRODUCTOS

RUBRO DE PRODUCTOS	CODIFICACION
Frutas y hortalizas frescas	001
Huevos frescos	002
Miel	003
Leche fluida y sus derivados lácteos Artesanales	004
Encurtidos Artesanales	005
Conservas Artesanales	006
Dulces, Confituras y almíbares artesanales	007
Turrone y Barras de cereal	008
Chocolates y bombones	009
Productos de panificación y repostería artesanal	010
Alimentos de tipo rotisería	011
Cerveza artesanal	012
Licores	013
Sujeto a autoridad sanitaria	014

Handwritten signature and a large handwritten 'X' mark.

CODIFICACIÓN DEL AÑO DE ENTREGA DEL REPUPA

AÑO	CÓDIGO
2022	22



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

34.://

ORDENANZA N°

6907

Corrientes, 01 SEP 2020

2023	23
------	----

ANEXO V: PLANILLA DE RELEVAMIENTO EN LA SALA DE ELABORACIÓN Y PREFACTIBILIDAD

EMPRENDIMIENTO		FECHA DE VISITA:	
N° REPUPA:		HORA DE VISITA:	
DATOS DEL EMPRENDEDOR:			
APELLIDO		NOMBRES	
TELÉFONO FIJO		CELULAR	
NOMBRE EMPRENDIMIENTO			
DIRECCIÓN:	CALLE	N°	
DATOS DE LOS PRODUCTOS:			
PRODUCTOS QUE ELABORA:			
Producto	Duración	Envase	Producción (diaria/semanal/mensual)



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

35..//
ORDENANZA N°

6907

Corrientes, **01 SEP 2020**

de!
[Handwritten mark]

ITEM A EVALUAR*	SI	NO	No apli ca	OBSERVACIONES
1. <u>CONDICIONES EDILICIAS</u>				
EDIFICIO EN GENERAL				



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

36.//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes, 01 SEP 2020

La construcción es apta para llevar adelante la elaboración de productos alimenticios.				
La sala de elaboración es correctamente sectorizada en zona sucia, semi limpia y limpia para prevenir la ocurrencia de posibles contaminaciones cruzadas.				
El techo se encuentra en buenas condiciones de conservación.				
Los pisos, paredes y techos son de colores claros.				
Las paredes son de material adecuado (lisa, dura e impermeable).				
Los pisos son de material adecuado (lisos, duros e impermeable).				
El sistema de desagües es eficiente para evacuar los efluentes generados.				
Hay ventanas en cantidad suficiente y de material adecuado.				
Todas las aberturas poseen tejido mosquitero.				
La iluminación es suficiente y es tal que no distorsiona los colores.				
Todas las luminarias cuentan con protección antiestallido.				
Hay instalado un sistema de extracción eficaz para la eliminación de humo y vapores generados durante la elaboración.				
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
Posee agua potable.				



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

137.//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes, 01 SEP 2020

Se realizan los controles microbiológicos y físico – químicos correspondientes.				
Hay evidencia de la realización de dichos controles.				
Hay provisión de agua fría y caliente en el sector de elaboración.				
Se realiza la limpieza periódica del tanque de almacenamiento.				
ALMACENAMIENTO Y REFRIGERACIÓN				
Poseen equipos de refrigeración suficientes para el almacenamiento de materias primas y alimentos.				
Las temperaturas de conservación de heladeras se encuentran por debajo de los 5°C.				
La temperatura de almacenamiento de alimentos en freezer es como mínimo de -18°C.				
Poseen termómetro para efectuar el control de las temperaturas.				
Se realizan controles de dichas temperaturas de almacenamiento.				
Los alimentos no perecederos se disponen en un espacio exclusivo en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.				
Los productos e insumos no alimentarios se disponen en un sector separado de alimentos y materias primas de uso exclusivo para tal fin.				
BAÑO				
El baño está provisto de agua fría y agua caliente.				

Handwritten signature and mark



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

38.//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes,

01 SEP 2020

Poseen los insumos necesarios para el lavado de manos (jabón bactericida y papel desechable).				
El estado de higiene es correcto.				
Cuenta con elementos de limpieza y ropa exclusiva para la higiene de este sector.				
EQUIPOS Y UTENSILIOS .				
Los equipos utilizados en la elaboración son de materiales adecuados para el contacto con alimentos y no dificultan las operaciones de limpieza.				
Los materiales de los equipos y utensilios no transmiten ninguna sustancia tóxica hacia los alimentos.				
Se emplea algún utensilio de madera como tablas o cucharas.				
<u>2. HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO</u>				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
El procedimiento de limpieza y desinfección aplicado es el correcto.				
Los productos utilizados para esta operación son empleados correctamente, respetando las indicaciones del rótulo.				
Los productos de limpieza se encuentran correctamente identificados.				
Los productos de limpieza se almacenan en un espacio exclusivo para tal fin, separados de materias primas y alimentos.				



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

39.//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes, 01 SEP 2020

Los productos de limpieza no se almacenan dentro de envases de alimentos.				
La frecuencia en las operaciones de limpieza es adecuada para mantener en estado higiénico las instalaciones y equipos.				
DISPOSICIÓN Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS				
Los residuos se disponen dentro de recipientes destinados para tal fin.				
La cantidad de cestos es suficiente para el volumen de residuos generados.				
Los cestos poseen bolsas descartables, impermeables y resistentes.				
Los residuos se evacuan con la frecuencia necesaria.				
Una vez finalizada la jornada de trabajo los cestos se vacían, limpian y desinfectan.				
Hay depositados elementos ajenos a la elaboración y/o que dificultan las operaciones de limpieza tales como objetos personales, prendas, bolsos, adornos, elementos decorativos (cuadros, adornos, etc.).				
CONTROL DE PLAGAS				
El emprendimiento aplica medidas preventivas para evitar el ingreso de plagas.				
Se utiliza algún tipo de sustancia química no autorizada para la erradicación de algún tipo de plaga.				
Los productos químicos empleados para el				

ky

Handwritten mark



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

40.//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes,

01 SEP 2020

tratamiento de plagas se almacenan en un sector separado de los alimentos y se encuentran bien identificados.				
Se respetan las indicaciones de aplicación del producto utilizado.				
3. <u>HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL</u>				
El personal manipulador posee ropa exclusiva para llevar a cabo las elaboraciones.				
Emplea ropa de color claro.				
El pelo se mantiene recogido y cubierto.				
Las uñas están cortas, prolijas y sin esmalte.				
Se emplean alhajas tales como anillos, pulseras, colgantes, relojes u otros accesorios inapropiados para las tareas de manipulación.				
Los manipuladores se desempeñan aplicando buenas prácticas higiénicas.				
El manipulador conoce o respeta los pasos a seguir si sufre algún corte, herida o se enferma.				
4. <u>HIGIENE EN LA ELABORACIÓN</u>				
RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS				
Se controla la materia prima, ingredientes e insumos al momento de adquirirlas o recepcionarlas.				
Se controlan las características organolépticas de los alimentos, el rótulo, estado del envase y la				



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

41//
ORDENANZA N°

6907

Corrientes, 01 SEP 2020

temperatura en caso que aplique.				
Se aplica el sistema PEPS (lo primero que entra, es lo primero que sale).				
Se eliminan todos aquellos envases secundarios cuyo material represente un foco de contaminación para los alimentos (cajas de cartón, cajones de madera, maples, bolsas de papel madera, etc).				
Las materias primas e insumos se almacenan en lugares donde se mantienen en correctas condiciones de higiene, protegidos y solo destinado para este uso.				
Se toma alguna medida en caso que la materia prima no cumple con los estándares de aceptación.				
Se registran estos hallazgos.				
PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA				
Se aplican medidas preventivas de modo tal de prevenir la contaminación cruzada.				
Hay una correcta sectorización de los alimentos dentro de los equipos de frío: cocido, semi – elaborados y crudos.				
Se emplean diferentes tablas para el procesamiento de distintos grupos de alimentos.				
Hay diagramas de flujo de proceso.				
DESCONGELACIÓN				
La operación de descongelación se realiza aplicando alguno de los tres métodos permitidos				

Handwritten signature/initials



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

.42//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes,

01 SEP 2020

para la correcta conservación de los alimentos.				
Durante la descongelación los alimentos se mantienen protegidos.				
PROCESO DE COCCIÓN				
Están definidos los parámetros que limitan el desarrollo de microorganismos patógenos.				
Se realizan controles periódicos de dichos parámetros.				
Se registran dichos controles.				
DIVISIÓN EN PORCIONES				
La división en porciones se realiza en el menor tiempo posible.				
Los envases utilizados son de único uso y aptos para el contacto con alimentos.				
Una vez fraccionado el producto inmediatamente se enfría o almacena adecuadamente.				
Las porciones son rotuladas con los datos de elaboración, fecha de vencimiento y otros datos relevantes.				
ENFRIAMIENTO Y ALMACENAMIENTO				
Los alimentos se enfrían inmediatamente después de elaborados.				
Los alimentos se almacenan inmediatamente después que finaliza el proceso de enfriado.				
TRANSPORTE				



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

43..//

ORDENANZA N°**6907**

Corrientes,

01 SEP 2020

Tanto los productos alimenticios como las materias primas se transportan (a la sala de elaboración, a la feria, al punto de venta, al cliente, etc.) siendo éstos correctamente protegidos.				
Posee una UTA (unidad de transporte alimenticio).				
La UTA se emplea exclusivamente para el transporte de alimentos.				
La UTA es de material tal que permite la fácil limpieza y desinfección.				
SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN Y CONTROL DE CALIDAD				
Los productos poseen el rótulo establecido en la ordenanza. En el que se consigna toda la información relevante de los productos que se comercializan.				
Todos los alimentos y materias primas poseen la identificación que facilita				
<u>5. OTROS REQUISITOS DE CALIDAD</u>				
Hay implementados procedimientos, registros e instructivos necesarios para el control de las operaciones de elaboración.				
Hay establecidos criterios para la selección de los proveedores.				
Se toman medidas en caso que los proveedores no cumplan con los requisitos especificados para las materias primas adquiridas.				
Hay implementado algún procedimiento para				



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

44.//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes,

01 SEP 2020

captar críticas, quejas, opiniones u observaciones por parte de los clientes.				
Hay registros que evidencien la capacitación de los manipuladores.				