

ANEXO I

Solicitud / Renovación / Modificación de Inscripción de Pequeñas Unidades Municipales
Productivas Alimenticias

PARA COMPLETAR POR EL MUNICIPIO

Fecha: Expediente N°:

**PARA COMPLETAR POR EL PRODUCTOR
DATOS DEL PRODUCTOR TITULAR DE LA PUMPA**

Apellido y Nombre:

Dirección: N°:

Entre: CP:

Teléfono:

Mail:

Edad: DNI:

(NOTA: Adjuntar fotocopia de DNI)

Posee Carnet de Manipulador de Alimentos: SI..... NO.....

(NOTA: Adjuntar fotocopia)

Tiene otra actividad laboral: SI..... NO.....

MONOTRIBUTO

¿Posee Monotributo, Monotributo Social o Social Agropecuario?

SI..... NO.....

Especifique cual:

RENAF (Registro Nacional De Agricultura Familiar) SI..... NO.....

(NOTA: Adjuntar documentación que lo verifique)

INSTITUCIONES

¿Pertenece a algún programa? SI..... NO.....

Nombre del Programa:

Tiempo que pertenece al Programa:

DATOS DE LA UNIDAD PRODUCTIVA

Nombre del Emprendimiento:

Dirección: N°:

Entre: CP:

Lugar de Elaboración: Cocina:

Habitación:Otro:

Especifique:

(NOTA: Adjuntar croquis o plano, donde se visualice el baño)

Disponibilidad de los Servicios:

Agua de Red: Agua de Pozo:Electricidad: Cloacas:
..... Gas Natural: Gas Envasado:
Recolección de Residuos: Zona Pavimentada:

¿El Inmueble es Propio? SI..... NO.....
Si marco NO, explique:

.....
.....
.....
.....
.....

¿El lugar posee espacio para ampliación? SI..... NO.....

¿Realizo capacitaciones? SI..... NO.....
Detalle cuales:

.....
.....
.....
.....
.....

(NOTA: Adjuntar fotocopia de los mismos)

PRODUCTOS

Producto que Elabora	Producción semanal	Aptitud del Producto	Envase del Producto

Materia Prima	Proveedor (Aclara su domicilio comercial)

Breve descripción del proceso elaborativo – Modo de conservación:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
.....

Declaro que soy responsable respecto de la inocuidad de los productos elaborados en la unidad productiva declarada.
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 las mismas

LA PRESENTE SOLICITUD TIENE CARÁCTER DE DECLARACIÓN JURADA

Firma:

Aclaración:

DNI:

Fecha:

ANEXO II

Rubros de productos autorizados para ser elaborados en P.U.M.P.A.

DULCES

- Dulces, mermeladas y jaleas
- Frutas untables
- Dulces sólidos
- Almibares
- Frutas confitadas, abrillantadas, almibaradas
- Miel

CONFITURAS

- Chocolates
- Bombones de fruta
- Turrone
- Garrapiñadas, maní con chocolate, peladillas
- Barras de cereal
- Frutas secas

PANIFICADOS

- Galletas y bizcochos
- Facturas
- Tortas fritas, buñuelos, churros, pasteles
- Harinas artesanales
- Tortas, budines
- Pizzas/Pizzetas
- Panes saborizados

CONSERVAS DE ALTA ACIDEZ

- Encurtidos en vinagre: hortalizas en vinagre, chutney

BEBIDAS ARTESANALES

- Licores

CATERING PARA EVENTOS

ANEXO III

Requisitos mínimos para la elaboración de productos alimenticios

La sala de elaboración podrá ser la cocina familiar o estar ubicada en el terreno de la vivienda familiar del productor, cumpliendo con los requisitos detallados a continuación:

PAREDES: deberán ser de superficie lisa, lavable y de color claro, con un friso de azulejos o pintadas con pintura lavable claras (epoxi) hasta 1,8 mts. De altura.

TECHOS: deberán tener cielorraso de fácil limpieza, ser liso y que no permita la condensación de humedad sobre los alimentos.

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

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 para evitar la entrada de insectos.

ILUMINACIÓN: podrá ser natural o artificial. En caso de ser artificial 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 o led. La instalación eléctrica deberá cumplir con el reglamento electrotécnico argentino.

VENTILACIÓN: 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.

MUEBLES DE COCINA Y 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, laminado plástico y granito reconstituido, todos en buen estado de mantenimiento en general. Sólo 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 mano, deberán tener provisión necesaria de agua caliente y agua fría, en condiciones adecuadas de instalación y mantenimiento. En caso de contar con una sola piletas 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. Las instalaciones de gas deberán ser aprobadas por las autoridades competentes, en caso de proveerse de gas envasado, los tubos o garrafas deberán estar ubicados en espacios externos a la cocina, con comunicación con la misma por conductos adecuados.

SERVICIOS DE AGUA: para la elaboración de los alimentos, la unidad productiva deberá contar con agua potable, con su correspondiente certificado de análisis. Si posee tanque de almacenamiento de agua, este deberá limpiarse cumpliendo con las recomendaciones de autoridades competentes.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS: deben almacenarse en condiciones de humedad y temperatura adecuada cada materia prima para su correcto mantenimiento en su envase original. Evitando contaminación cruzada con el producto ya elaborado.

ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO: podrá realizarse en la misma sala de elaboración, en el sector limpio destinado a tal fin. Las condiciones deberán ser tales que no alteren el alimento procesado y se evite la contaminación cruzada. 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, podrá ser depositado directamente en el piso.

INDUMENTARIA: las personas que manipulan alimentos deberán utilizar indumentaria en correcto estado de limpieza y mantenimiento. Este uniforme estará compuesto por chaqueta o guardapolvo de manga larga, pantalón, delantal, cofia y barbijo. La ropa deberá ser utilizada exclusivamente durante la elaboración y envasado de los productos. En los espacios de comercialización, las personas que efectúen el despacho de productos usarán ropa limpia, guardapolvo o delantal.

DEL TRANSPORTE: los alimentos producidos deberán ser transportados en Unidades de Transporte Alimenticio (UTA) y/o vehículos habilitados por la Dirección de Bromatología

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.

EQUIPOS: en el caso de utilizar equipos durante el proceso que sean también de uso familiar, antes de cada elaboración y luego de su uso deberán limpiarse y desinfectarse correctamente.

ELEMENTOS Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: Deberán almacenarse de manera tal que se evite la contaminación cruzada con los alimentos en vía de producción, fraccionamiento, envasado y comercialización. Deberán poseer identificación clara. Queda prohibido reutilizar sus envases.