

Práctica profesional de la alumna

Julieta Pino, DNI 37.372.905

Este trabajo ha sido presentado como requisito para la obtención del título de
Técnica Universitaria en Producción de Alimentos



María Rita Casella
Tutor/a

Dra. Ing. Alicia Gallo
Co-Tutor/a

Escuela de Ciencias Agrarias, Naturales y Ambientales
Universidad Nacional del Noroeste de la Provincia de Buenos Aires
(UNNOBA)

Junín, 27 de abril de 2026.

Agradecimientos

A la Universidad Nacional del Noroeste de la Provincia de Buenos Aires (UNNOBA), por permitirme formarme en el ámbito de la educación pública, gratuita y de calidad.

Mi camino comenzó con la Lic. en Nutrición en una universidad privada, buscando la posibilidad de estudiar a distancia. Con el tiempo sentí la necesidad de seguir creciendo y encontré en esta Tecnicatura no sólo una nueva formación, sino también un espacio cercano y enriquecedor.

La pandemia atravesó gran parte de este recorrido y, aunque fue un desafío para todos, en lo personal también significó una oportunidad: la de poder reorganizarme, sostener el estudio junto al trabajo y no bajar los brazos hasta finalizar.

Agradezco a cada docente, en particular a Rita y a Alicia, por el compromiso y la dedicación, y muy especialmente a mis compañeros y compañeras, con quienes compartí este camino, las dificultades, el esfuerzo y también los logros. Sin dudas, no hubiera sido posible sin ellos.

Hoy cierro esta etapa con mucho orgullo y gratitud.

Dedicatoria

A mis amigas, a mi familia y en especial a León, por acompañarme en cada paso de este camino. Gracias por estar, por sostenerme, por entender mis tiempos y mis ausencias, y por bancar cada una de mis decisiones, incluso cuando eso implicó resignar momentos compartidos.

Gracias por el amor, la paciencia y la presencia constante, por hacerme sentir que nunca estuve sola y por ser, cada uno a su manera, parte fundamental de este logro.

Contenido

Agradecimientos	1
Dedicatoria.....	2
Resumen	4
1 Introducción.....	5
2 Objetivos de la Práctica Profesional	13
3 Descripción del lugar de práctica y de las actividades desarrolladas durante los asesoramientos.....	14
4 Conclusiones.	38
5 Bibliografía.....	41

Resumen

El presente informe detalla las actividades realizadas durante la Práctica Profesional de la carrera Tecnicatura Universitaria en Producción de Alimentos, desarrollada en el ámbito de una consultoría técnica dedicada al asesoramiento en gestión de calidad, inocuidad alimentaria y cumplimiento normativo.

La práctica se llevó a cabo en modalidad combinada, con intervenciones presenciales en establecimientos de distinto porte (empresa de gran escala, empresa de mediana escala y Pequeña Unidad Productiva de Alimentos), así como actividades virtuales a través de plataformas oficiales como el Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos, la Dirección de Industrias y Productos Alimenticios y el Ministerio de Desarrollo Agrario.

Se colaboró en tareas vinculadas al Registro Nacional de Establecimientos, Registro Nacional de Productos Alimenticios, inscripción y renovación de Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos, declaraciones juradas de alérgenos, diseño de la información técnica y obligatoria de rótulos, cálculo nutricional, declaración de octógonos, capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura, auditorías y diseño de manuales de Buenas Prácticas de Manufactura.

La experiencia permitió contrastar el grado de organización documental, autonomía y cumplimiento normativo entre empresas de diferentes escalas, y facilitó el desarrollo de habilidades técnicas aplicadas al entorno productivo real.

Como futura Técnica en Producción de Alimentos, esta práctica fortaleció mi perfil profesional y complementó la formación previa como Licenciada en Nutrición, abriendo nuevas perspectivas de inserción laboral tanto presencial como remota.

1 Introducción

En el contexto actual del sistema agroalimentario, caracterizado por una creciente complejidad normativa y mayores exigencias en materia de calidad e inocuidad, surge la necesidad de contar con servicios especializados de asesoramiento técnico. En este marco, las consultoras alimentarias se consolidan como actores clave que brindan soporte a las empresas para el cumplimiento de la legislación vigente y la mejora continua de sus procesos productivos (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica [ANMAT], s. f.).

La evolución de estos servicios se encuentra vinculada al desarrollo de normativas cada vez más específicas y exigentes, tanto a nivel nacional como internacional, que requieren conocimientos técnicos actualizados y una adecuada interpretación para su correcta aplicación. En este sentido, el asesoramiento puede ser brindado tanto por organismos públicos, a través de capacitaciones, guías técnicas y plataformas de gestión, como por servicios privados de consultoría, que ofrecen acompañamiento personalizado adaptado a las características de cada establecimiento ([ANMAT], Gobierno de la República Argentina, 2021).

Las consultoras pueden estar conformadas por equipos interdisciplinarios o, en algunos casos, ser desarrolladas de manera independiente por profesionales capacitados en áreas como tecnología de los alimentos, bromatología, nutrición o ingeniería, quienes actúan como nexo entre las empresas y los organismos de control. Su rol resulta fundamental especialmente para pequeñas y medianas empresas, así como Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos (PUPAs), que muchas veces no cuentan con recursos internos específicos para la gestión de calidad y cumplimiento normativo ([ANMAT], 2021; Food and Agriculture Organization & World Health Organization [FAO & OMS], 2009).

De este modo, el servicio de consultoría alimentaria no sólo implica la resolución de trámites administrativos, sino también la generación de herramientas que permitan a las empresas organizar su documentación y garantizar la inocuidad de los productos que elaboran. Así, contribuye tanto al desarrollo productivo como a la protección de la salud pública (Código Alimentario Argentino, 2021).

La figura del técnico en producción de alimentos tiene un fuerte impacto no solo legal, sino también en términos de educación sanitaria, prevención y mejora de la calidad de los productos elaborados y comercializados ([FAO & OMS], 2009).

1.1 Código Alimentario Argentino (CAA)

El CAA [ANMAT, s. f.], establecido por la Ley N.º 18.284, regula las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de rotulado de los alimentos y bebidas comercializados en el país. Su objetivo principal es garantizar la inocuidad alimentaria, la información clara al consumidor y el cumplimiento de estándares técnicos en la cadena productiva. Este establece distintos tipos de registros de establecimientos y productos que se detallan a continuación.

Sistema de Registro de Establecimientos y Productos Alimenticios

El control sanitario de los alimentos en Argentina se basa en el cumplimiento de dicho CAA, el cual establece que todo establecimiento que elabore, fraccione, conserve o comercialice productos alimenticios debe estar debidamente habilitado por la autoridad sanitaria correspondiente. Para ello, existen tres registros principales:

1.1.1 Registro Nacional de Establecimiento (RNE)

El RNE acredita que un establecimiento cumple con las condiciones higiénico-sanitarias mínimas necesarias para producir o fraccionar alimentos. Es un trámite obligatorio que debe gestionarse antes del inicio de cualquier actividad productiva o comercial de alimentos.

Según el procedimiento oficial publicado por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) en 2024, la solicitud debe incluir:

- Nota formal dirigida a la autoridad sanitaria competente.
- Formulario de solicitud de RNE completo.
- Habilitación municipal o provincial según corresponda.
- Plano del establecimiento.
- Constancia de CUIT y documentación legal de la empresa.
- Documentación técnica (flujograma de elaboración, listado de productos, etc.).

El trámite se realiza ante el organismo correspondiente según la jurisdicción (provincial o nacional) y su aprobación es requisito previo para registrar productos alimenticios.

1.1.2 Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA)

El RNPA es el número que habilita legalmente a un producto específico a ser comercializado en el territorio nacional. Cada variedad, sabor, presentación o fórmula debe contar con su propio RNPA.

La solicitud de RNPA incluye:

- Rótulo del producto con todos los datos exigidos por el CAA (denominación, ingredientes, alérgenos, fecha de vencimiento, etc.).
- Información nutricional y octógonos, si corresponde.
- Composición cuali-cuantitativa.
- Procedencia de las materias primas.
- Proceso de elaboración.
- Ensayos o estudios requeridos según el tipo de alimento.

Este registro tiene por objetivo garantizar que los productos cumplan con la inocuidad, rotulado y calidad exigida por la normativa alimentaria.

1.1.3 Registro de PUPA.

Las PUPAs fueron creadas para incluir en el sistema regulatorio a pequeños elaboradores de alimentos artesanales o de baja escala, otorgándoles un marco legal adaptado a su realidad productiva (Instituto Nacional de Alimentos [INAL], (2021). Registro y habilitación de Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos [ANMAT] – Gobierno de Argentina).

Según el Reglamento de funcionamiento de las PUPAs (Ministerio de Desarrollo Agrario, 2020), se define como PUPA a aquella unidad que:

- Elabora productos alimenticios a baja escala y sin procesos industriales complejos.
- Funciona de forma individual, familiar o comunitaria.
- Se registra ante la autoridad sanitaria municipal o provincial, bajo criterios simplificados.

Para su habilitación, se debe presentar:

- Datos del responsable y localización del establecimiento.
- Declaración jurada de las condiciones de elaboración.
- Listado de productos autorizados.
- Capacitación obligatoria en manipulación de alimentos.

Este sistema favorece la inclusión productiva formal y segura, promoviendo el desarrollo local sin descuidar la inocuidad alimentaria ([ANMAT], s. f.).

1.2. Rotulación de Alimentos

El Capítulo V del CAA establece los requisitos para la rotulación de alimentos, entendida como el conjunto de inscripciones, marcas o gráficos que figuran en el envase, utilizados para identificar y brindar información obligatoria sobre los productos.

Todo alimento envasado debe exhibir obligatoriamente en su rótulo:

- Denominación de venta.
- Lista de ingredientes y declaración de alérgenos.
- Contenido neto.
- Identificación del origen.
- Número de RNE y RNPA.
- Identificación del lote.
- Fecha de duración (vencimiento o consumo preferente).
- Instrucciones de uso o conservación (cuando correspondan).
- Información nutricional obligatoria.

La información nutricional se presenta por porción e incluye: valor energético, carbohidratos, proteínas, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentaria y sodio. Desde la sanción de la Ley N.º 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable (Ministerio de Salud de la Nación Argentina, 2021), también es obligatoria la declaración de azúcares totales y añadidos inmediatamente a continuación de los carbohidratos.

En cuanto a la declaración de alérgenos, en el contexto de alimentos, es una lista de ingredientes o componentes que podrían causar reacciones alérgicas en personas sensibles y debe incluirse inmediatamente luego de la lista de ingredientes con la expresión en negrita de **CONTIENE** o **PUEDE CONTENER**. Tiene como objetivo informar a los consumidores sobre la presencia de alérgenos para que puedan tomar decisiones informadas sobre su consumo. Los alérgenos más comunes, referidos como los "grandes 8", son leche, huevos, pescado, crustáceos, maní, soja, cereales que contienen gluten (trigo, avena, cebada y centeno) y frutos secos. Estos alérgenos son responsables de aproximadamente el 90 % de las reacciones alérgicas alimentarias. Además, otros compuestos como la tartrazina también deben declararse según normativa vigente. La declaración de alérgenos es una información crucial para las personas con alergias alimentarias, ya que les permite identificar productos que podrían desencadenar una reacción alérgica. A la hora de inscribir un RNPA debe incluirse una carta de garantía cuando un producto puede contener algún alérgeno.

1.2.1 Rotulado frontal: advertencias obligatorias

La Ley N.º 27.642, sancionada en octubre de 2021 y plenamente vigente desde 2023, introdujo el rotulado nutricional frontal obligatorio para alimentos y bebidas analcohólicas envasadas. El objetivo es advertir de forma clara y visible la presencia en exceso de nutrientes críticos, según los valores establecidos por el sistema de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud (OPS).

Los productos que exceden los límites deben exhibir sellos octogonales negros (Figura 1) con las siguientes leyendas y, además, si el producto contiene edulcorantes o cafeína, debe incluir una leyenda precautoria complementaria.



Figura 1: Rotulado Nutricional Frontal, Ministerio de Salud de la Nación Argentina (2021).

Por otro lado, los productos con sellos deben evitar el uso de:

- Personajes animados, caricaturas o celebridades.
- Juegos, colores llamativos o elementos que promuevan el consumo.
- Patrocinios o promociones que omitan los sellos obligatorios.

1.2.2 Cambios recientes en la implementación (2024):

Según lo publicado por el Ministerio de Salud en 2024, se establecieron modificaciones clave en la reglamentación y aplicación de esta ley:

- Separación entre nutrientes intrínsecos y añadidos:

A partir de diciembre de 2024, se aclaró que los sellos de advertencia sólo deben considerar los nutrientes añadidos durante el proceso industrial, excluyendo aquellos presentes de forma natural en los ingredientes (por ejemplo, azúcares propios de la fruta en una mermelada).

- Restricciones más estrictas a la publicidad:

Se reforzaron las prohibiciones para productos con sellos dirigidos a menores de 16 años.

- Vigencia y fiscalización:

La ley ya se encuentra plenamente implementada en todo el país, y no se otorgarán nuevas prórrogas. Las empresas deben adecuar los rótulos de forma inmediata para toda producción futura, aunque se permite la comercialización del stock previo ya etiquetado.

1.2.3 Impacto en el diseño del rotulado:

Estas normas han transformado el diseño de los envases alimentarios en Argentina. Las etiquetas deben ajustarse no sólo a las normas del CAA, sino también a los requerimientos de la Ley N.º 27.642, lo que exige a los Técnicos en Producción de Alimentos conocimientos específicos sobre composición nutricional, cálculo de sellos y uso correcto de advertencias. Su intervención profesional resulta clave para el cumplimiento normativo y la protección del derecho a una alimentación informada y saludable ([ANMAT], s. f.)

1.3. Carnet Único de Manipulación de Alimentos.

En cuanto al Carnet de Manipulador de Alimentos (Figura 2) es un documento obligatorio establecido por el CAA en su artículo 21, a partir de la Resolución Conjunta N.º 4/2019. Este carnet acredita que una persona ha recibido formación en higiene y seguridad alimentaria y está habilitada legalmente para desempeñar tareas que impliquen contacto directo con alimentos, materias primas, utensilios y superficies.



Figura 2: Carnet Único de Manipulación de Alimentos, Documento emitido por el Ministerio de Desarrollo Agrario de la Nación Argentina.

1.3.1 Requisitos y función del carnet:

Deben obtener este carnet todas las personas que manipulen alimentos en cualquier etapa del circuito productivo o comercial. El objetivo es reducir riesgos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) y estandarizar las prácticas higiénicas en todo el país.

Para su obtención es necesario:

- Participar de una capacitación oficial dictada por capacitadores autorizados.

- Aprobar una evaluación sobre temas clave: higiene personal, manipulación segura, contaminación cruzada, temperaturas seguras, limpieza y desinfección, y conservación adecuada.
- Tramitar el carnet a través de la autoridad sanitaria jurisdiccional, con una validez nacional por tres años.

Desde su implementación, este documento reemplaza la antigua libreta sanitaria y promueve un sistema más moderno, digital y uniforme ([ANMAT], s. f.)

1.4 Normas de la Organización Internacional de Normalización (ISO), del Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM) y otras certificaciones tales como Responsabilidad Social Empresarial (RSE).

Las normas IRAM e ISO (Figura 3) son documentos de estándares y requisitos que buscan garantizar la calidad, la seguridad y la eficiencia en productos, servicios y sistemas de gestión. Las normas ISO son de carácter internacional y son desarrolladas por la Organización Internacional de Normalización. Las normas IRAM son estándares técnicos aplicados específicamente en Argentina, elaborados por el Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM), el organismo de normalización del país.



Figura 3: Logos ISO e IRAM, Organización Internacional de Normalización e Instituto Argentino de Normalización y Certificación.

Por otro lado, la RSE en industria de alimentos implica adoptar prácticas éticas y sostenibles que beneficien a la sociedad y al medio ambiente, abarcando desde la gestión de la cadena de suministro y las condiciones laborales hasta la seguridad alimentaria, la reducción del desperdicio de alimentos y la salud del consumidor. Se trata de un compromiso voluntario que busca mejorar la situación económica, social y ambiental, y que se alinea con los tres pilares de la sostenibilidad: el económico, el social y el ambiental ([ISO], 2010)

Por último, un manual de Buena Prácticas de Manufactura (BPM) para una empresa alimenticia es un documento que establece los procedimientos y principios básicos de higiene y control de calidad para garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos en todas las etapas de la producción, desde la recepción de materias primas hasta la distribución del producto terminado. Este manual es una guía para la empresa que detalla cómo llevar a cabo

procedimientos adecuados de limpieza, cómo manejar el personal, las instalaciones, equipos y materias primas para prevenir la contaminación y los riesgos para la salud del consumidor ([ANMAT], s. f. y Universidad del Noroeste de Buenos Aires [UNNOBA], s. f.).

2 Objetivos de la Práctica Profesional

General:

Aplicar los conocimientos adquiridos durante la carrera en un entorno real de consultoría técnica, contribuyendo al asesoramiento normativo y a la mejora de la calidad e inocuidad alimentaria en empresas del sector agroalimentario.

Específicos:

- Seleccionar, categorizar y caracterizar las empresas que formaron parte del universo de trabajo.
- Contrastar el funcionamiento entre tres establecimientos de porte grande, mediano y PUPA.
- Visitar los establecimientos seleccionados.
- Colaborar en las diferentes actividades a realizar en los establecimientos seleccionados.
- Analizar los registros con los que cuentan los establecimientos seleccionados: RNE, RNPA y PUPA.
- Iniciar trámites o renovaciones de RNE, RNPA y/o PUPA en caso de que las empresas seleccionadas lo requirieran dentro del plazo de práctica establecido.
- Contribuir a definir el rotulado nutricional de alimentos envasados: composición nutricional, ingredientes, declaración de alérgenos y determinación de octógonos y leyendas precautorias.
- Desarrollar información técnica y obligatoria de rótulos.
- Aportar a la realización de capacitaciones oficiales de seguridad alimentaria con la consecuente emisión del carnet de manipulación de alimentos.

3 Descripción del lugar de práctica y de las actividades desarrolladas durante los asesoramientos.

Las Prácticas Profesionales (PP) se desarrollaron formando parte de un equipo técnico que brinda servicios de consultoría a empresas del sector agroindustrial con foco en legislación alimentaria y en la implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad. Si bien no cuenta con una sede física ni estructura organizativa compleja, la consultora es liderada por una profesional con amplia trayectoria en gestión de calidad, inocuidad alimentaria y legislación vigente, ofreciendo soporte personalizado a empresas de distinto porte. Esta experiencia permitió intervenir en diversas etapas del asesoramiento técnico, tanto de forma presencial como virtual.

Las actividades presenciales se llevaron a cabo en establecimientos elaboradores de alimentos de distintos portes, principalmente: una empresa de gran escala del rubro refinación de aceites, una mediana del rubro elaboración de helados y una PUPA del rubro elaboración de quesos; y en menor escala en empresas de fraccionamiento de especias, servicios de catering, acopio de cereales y oleaginosas, entre otros. Por otro lado, el trabajo virtual se desarrolló a través de plataformas institucionales de la Dirección de Industrias y Productos Alimenticios (DIPA) y el Ministerio de Desarrollo Agrario (MDA) y se utilizaron herramientas de ofimática y diseño como Microsoft Word, Excel, PowerPoint y Paint.

Las tareas se organizaron en función del cronograma previsto y de las necesidades específicas de cada cliente.

	1ra semana.	2da semana.	3ra semana.	4ta semana.	5ta semana.
Capacitación y organización del trabajo.					
Visitas a plantas y tareas varias.					
RNE, RNPA, PUPA.					
Rotulado.					
Confección del informe final.					

3.1 Semana 1: Capacitación y organización del trabajo

Durante la primera etapa de la práctica se abordaron contenidos introductorios vinculados con:

- Normativa vigente sobre RNE, RNPA y PUPA.
- Uso inicial de plataformas digitales (SiFeGa, DIPA, MDA).
- Lectura de expedientes reales y observaciones frecuentes en trámites.
- Familiarización con rótulos, composición nutricional y requerimientos del CAA.
- Actualización de conocimientos en BPM para contribución a capacitaciones, gestión de carnets y apoyo al armado de manuales.
- Comprensión de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable y últimas modificaciones, con manejo de la calculadora de sellos.
- Normas IRAM 324:2010 de BPM, IRAM 14108 de BPM para establecimientos elaboradores de alimentos destinados a la nutrición animal, ISO 9001:2015 de Sistemas de Gestión de Calidad, FSSC 22000 de Esquema de certificación de Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria, y Buenas Prácticas para el Acopio y el Almacenamiento.
- Capacitación en RSE.

Se definió un esquema de trabajo para colaborar en actividades técnicas de asesoramiento en curso, en función del perfil de las empresas.

3.2 Semana 2: Visitas técnicas y tareas varias

En este período se realizaron las siguientes actividades:

3.2.1 Visitas técnicas a los establecimientos seleccionados:

Se realizaron las primeras visitas técnicas a los establecimientos seleccionados donde se realizó un relevamiento general de las condiciones productivas, los registros y el cumplimiento documental.

De acuerdo con el tamaño, el número de empleados y el volumen de ventas de cada uno de estos establecimientos se realizó una división otorgando la categoría de gran escala a la empresa de refinación de aceite, mediana escala a la empresa de elaboración de helados y PUPA a la empresa de elaboración de quesos.

En la empresa de refinación de aceite se recorrió la planta a modo de auditoría para constatar mejoras en las Buenas Prácticas de Manufactura y se capacitó al personal sobre el manejo integrado de plagas, sus registros y sobre el almacenamiento de sustancias peligrosas. Además, se participó en tareas de sensibilización sobre la aplicación de la norma ISO 9001, dado que la planta comenzó a incluir en su producción aceite para consumo humano ([ANMAT], s. f.).

En la empresa de elaboración de helados se recolectaron formulaciones de helados madre y distintos sabores y se solicitó información de materias primas, proveedores, pesos totales, entre otros. Además, se comenzó a trabajar en el diseño de un Manual de Procedimientos en BPM ([ANMAT], s. f.).

En cuanto al establecimiento de elaboración de quesos, se comenzó la gestión de PUPA como elaboradores de quesos duros y semiduros, reuniendo la documentación requerida y preparando el lugar para la auditoría técnica final (Gobierno de la Provincia de Buenos Aires, s. f.)

3.2.2 Fichas Técnicas.

Se obtuvieron/redactaron fichas técnicas de ingredientes y envases requeridos para trámites de RNPA, mediante contacto con proveedores vía telefónica, por correo electrónico y por whatsapp.

3.2.3 DIPA y MDA.

Se estableció comunicación con DIPA y MDA (Figura 4) para resolver observaciones en expedientes, evacuar dudas sobre rotulado y gestionar reclamos administrativos.



Figura 4: Contacto DIPA, Dirección de Industrias y Productos Alimenticios.

Entre las consultas frecuentes se encontraron: categoría y subcategorías de inscripción, consulta sobre productos que requieren director técnico, consulta por observaciones en relación a lista de ingredientes y declaración de alérgenos, insistencia en expedientes que demoran en salir, denominación de algunos productos y errores administrativos de trámites que figuran en otros clientes ([ANMAT], s. f.).

3.2.4 Capacitaciones en Buenas Prácticas de Manufactura.

Se armaron e implementaron capacitaciones personalizadas sobre Buenas Prácticas de Manufactura destinadas al personal de las diferentes empresas, con una duración de 8 h tal como exige la normativa.

Durante el desarrollo de la práctica profesional, se colaboró activamente con acciones vinculadas a la capacitación y gestión del carnet de manipulación de alimentos abarcando contenidos esenciales y contextualizados a las tareas diarias de los diferentes establecimientos: BPM, higiene del personal y de las instalaciones, manipulación de alimentos, lavado de manos, uso de agua y materias primas seguras, contaminación cruzada, control de temperaturas seguras, cocción completa, limpieza y desinfección, orden de la heladera, buena manipulación de huevos, etc. ([ANMAT], s. f.).

3.2.5 Carnets de manipulación de alimentos.

Se gestionaron carnets de manipulación de alimentos (altas y renovaciones) a través de la plataforma de la DIPA, incluyendo seguimiento, carga de datos y descarga de certificados.

La capacitación en BPM para gestionar el carnet debe contar con una duración de 8 h. En las siguientes imágenes (Figuras 5 a 13) se muestra el paso a paso para dicho trámite ([ANMAT], s. f.).



Figura 5: Ingreso a la Plataforma DIPA, Captura de pantalla, Dirección de Industrias y Productos Alimenticios.



The screenshot shows the ARCA (Agencia de Recaudación y Control Aduanero) login interface. At the top, the ARCA logo and name are displayed. The main heading is 'Ingresar con Clave Fiscal'. Below this, there is a label 'CUIT/CUIL' and a text input field. A blue button labeled 'Siguiente' is positioned below the input field. Below the button, there is a link '¿Olvidaste tu clave?' and another blue button labeled 'Obtené tu Clave Fiscal'. At the bottom, there is a link '¿Qué es la Clave Fiscal?' and a link 'Ayuda'.

Figura 6: Colocación de CUIT para ingreso a la Plataforma DIPA, Captura de pantalla, Dirección de Industrias y Productos Alimenticios.



The screenshot shows the ARCA login interface, specifically the 'TU CLAVE' section. The heading is 'Ingresar con Clave Fiscal'. Below this, there is a label 'TU CLAVE' and a text input field with a password icon. A link 'Teclado Virtual' is visible below the input field. A blue button labeled 'Ingresar' is positioned below the input field. Below the button, there is a link '¿Olvidaste tu clave?' and another blue button labeled 'Obtené tu Clave Fiscal'. At the bottom, there is a link '¿Qué es la Clave Fiscal?' and a link 'Ayuda'.

Figura 7: Colocación de clave para ingreso a la Plataforma DIPA, Captura de pantalla, Dirección de Industrias y Productos Alimenticios.



Figura 8: Ingreso a la sección Manipulación de alimentos, Captura de pantalla, Dirección de Industrias y Productos Alimenticios.

+ Agregar curso

1 Curso 2 Docentes 3 Confirmación

Denominación *
Escriba la denominación del curso aquí.

Es presencial ☒ Si ☐ No

Excepción pago ☐ No

Observación
Escriba la observación aquí.

Día
Escriba el día aquí.

Inicio *
Escriba la hora

Fin *
Escriba la hora

Partido
Junín

Localidad
Junín

Domicilio
Avellaneda 674

Agregar Limpiar

El curso no presenta dictado registrados.

Cancelar Siguiente > Guardar borrador Guardar

Figura 9: Carga de curso de manipulación de alimentos en plataforma, Captura de pantalla, Dirección de Industrias y Productos Alimenticios.

Buenos Aires Provincia Mis entidades capacitadoras Inicio Participantes CASELLA, MARIA RITA

CURSO MANIPULADORES

Inicio: Mar. 20 mayo 08:30 hs Encuentros: 1
Fin: Mar. 20 mayo 18:00 hs Carga horaria: 9:30 hs

Agregar trámite de solicitud de carnet

Nueva Solicitud de Carnet

Lista de solicitudes de carnet

TRÁMITE N° 065583

Finalizado

EDITAR PAGAR CRÉDITO HISTORIAL

Monto
\$ 3.885,00

Figura 10: Gestión nueva solicitud de carnet en plataforma, Captura de pantalla, Dirección de Industrias y Productos Alimenticios.

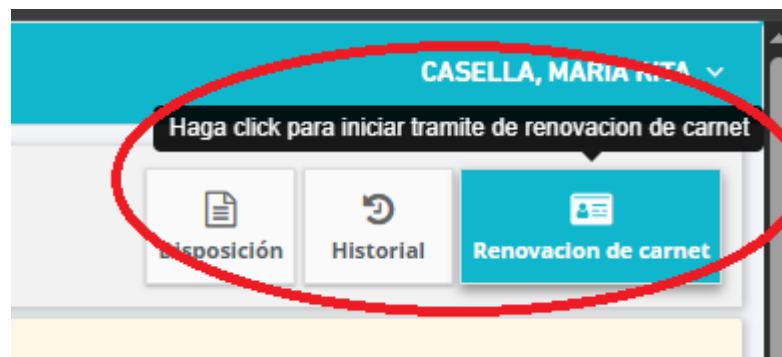


Figura 11: Gestión renovación de carnet en plataforma, Captura de pantalla, Dirección de Industrias y Productos Alimenticios.

TRAMITES

Tramite	Estado	Acciones
Nº 65583 - Solicitud de Carnet para alumnos del Curso ...	FINALIZADO	 Ver tramite
e Nº 65154 - <u>Solicitud de Carnet para alumnos del Curso</u> ...	FINALIZADO	
<u>Trámite Nº 65149 - Renovación de Carnet Manipulador</u>	FINALIZADO	
licitud de Carnet para alumnos del Curso ...	FINALIZADO	
Trámite Nº 60313 - Renovación de Carnet Manipulador	FINALIZADO	

Figura 12: Seguimiento de trámite de gestión de carnets en plataforma, Captura de pantalla, Dirección de Industrias y Productos Alimenticio

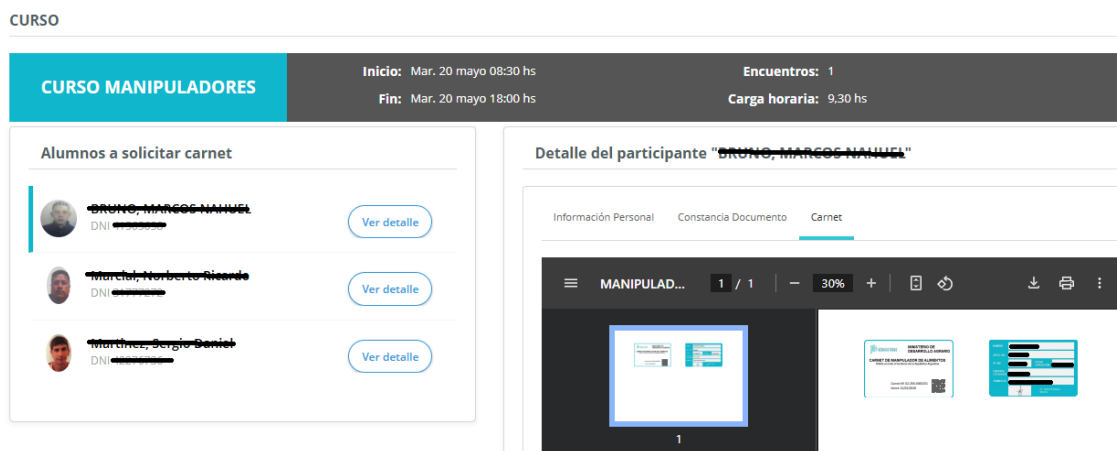


Figura 13: Descarga de carnet en plataforma, Captura de pantalla, Dirección de Industrias y Productos Alimenticios.

Tanto la gestión como la renovación de carnets, resultan claves para acompañar a los establecimientos en su adecuación normativa, especialmente en el sector minorista y de Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos, donde muchas veces hay falta de acceso o desconocimiento sobre la obligatoriedad del carnet.

3.2.6 Especificaciones técnicas.

Se elaboraron especificaciones técnicas para materias primas utilizadas por distintos clientes.

Las especificaciones técnicas de un producto alimenticio, también conocidas como ficha técnica, son documentos que detallan características y propiedades del producto, incluyendo ingredientes, información nutricional, composición química, requisitos de envasado, vida útil, condiciones de almacenamiento y estándares de seguridad. Son esenciales para asegurar la calidad, transparencia y cumplimiento normativo ([ANMAT], s. f.).

Se diseñaron especificaciones técnicas (Figura 14) en donde se describe el producto, el uso previsto, la dosis de uso, los ingredientes, la caducidad y las condiciones de almacenamiento, los alérgenos, la información nutricional, los parámetros microbiológicos y los fisicoquímicos.

LOGO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA AZÚCAR IMPALPABLE	Fecha de vigencia	05/2025
		Páginas	2

Descripción del producto

Azúcar impalpable, en polvo o lustre, es el azúcar blanco o azúcar blanco refinado, proveniente de azúcar blanco de remolacha o caña de azúcar, finamente pulverizado, con o sin adición de agentes antiapelmazantes.

Uso previsto

Uso industrial exclusivo. Se utiliza como ingrediente principal en alimento a base de azúcar y cacao en polvo. El azúcar se incorpora en la etapa de mezclado de sólidos para pastelería, bollería, confitería, helados, laboratorios farmacéuticos, aperitivos.

Dosis de uso

Condiciones de uso sugeridas 50-70% dependiendo de los caracteres sensoriales del producto final, textura y propiedades deseadas.

Ingredientes

Azúcar y almidón de maíz.

Caducidad y condiciones de almacenamiento

Consumir preferentemente antes de los 12 meses posteriores a su fabricación. Conservar en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de la luz.

Alérgenos

No contiene

Información nutricional

Porción 5 gr (1 cucharada de té). Valor energético 20 kcal=80 kJ (1%VD), 5 gr carbohidratos (1%VD), 5 gr azúcares totales.

Parámetros microbiológicos

Recuento total de placas: Max 5000 ufc/g

Levaduras y mohos: Max 500 ufc/g

E. Coli: Ausente/5 g 132044

Salmonella: Ausente/5 g

Emita	Revisa	Aprobaba
Maria Rita Casella	Julieta Pino	

LOGO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA AZÚCAR IMPALPABLE	Fecha de vigencia	05/2025
		Páginas	2

Parámetros fisicoquímicos

Aspecto polvo blanco tipo glase

Sabor/Olor dulce

Pureza Min. 95%

Humedad Max. 0,6%

Color (ICUMSA) <45

Almidón de maíz 2,7% - 3,4%

Granulometría

-A través de 0,118mm 85%

-A través de 0,250mm 99%

Emita	Revisa	Aprobaba
Maria Rita Casella	Julieta Pino	

Figura 14: Modelo de Especificaciones Técnicas, Elaboración propia.

3.2.7 Nuevo producto.

Se trabajó en la propuesta de un nuevo producto: helado proteico.

A partir de necesidades del cliente, se evaluó la posibilidad de diseñar un helado proteico, sin avanzar en esta etapa sobre el desarrollo industrial del producto, sino la comparación de alternativas de proveedores con la receta actual, evaluación costo-beneficio, competencia, uso de colágeno y opciones de denominación de venta y nombre fantasía para la inscripción. Esta información pudo orientar al cliente acerca de las posibilidades reales de la concreción del proyecto ([UNNOBA], s. f.).

Las proteínas ofrecidas por los proveedores disponibles no fueron de buena calidad y con las formas de uso, sólo se pudo llegar a un 6 % del valor diario recomendado y no a un 10 % como se pretendía. Finalmente, sin utilizar un nuevo ingrediente se desarrollaron fórmulas con clara de huevo. Las mismas actualmente se encuentran en estudio y definición de vida útil. También, se evaluó el porcentaje de azúcares y grasas, considerando la posibilidad de colocar el producto para el canal de deportistas.

3.2.8 Auditorías internas.

Se desarrolló un check list a fin de facilitar la recorrida mediante auditorías internas.

Se realizaron capacitaciones anticipando auditorías técnicas en diferentes normas (ISO 9001 e IRAM 14140) mediante el uso de una plantilla de Excel (Figuras 15 y 16). Además, se contribuyó en el armado de planillas que incluyeran diferentes capítulos de la norma ISO 22000 (Figura 17) ([ISO], 2010).

Empresa:	LISTA DE VERIFICACIÓN ISO 9001:2015					Fecha de auditoría:			
Código:						Auditor:			
Planta (dirección):						Tipo de auditoría:			
Requisito	Descripción	C	NC	OBS	NO	NA	Documentos asociados	Observaciones	Responsable
4. Contexto de la organización									
4.1	Comprensión de la organización y su contexto ¿Se han determinado las cuestiones internas y externas relevantes?								
4.2	Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas ¿Se han identificado las partes interesadas pertinentes y sus necesidades?								
	a) Las partes interesadas que son pertinentes al SGC?								
	b) Los requisitos pertinentes de estas partes interesadas para el SGC?								
4.3	Determinación del alcance del sistema de gestión de calidad (SGC) ¿Está definido el alcance del sistema de gestión de la calidad?								
	a) Las cuestiones internas y externas?								
	b) Los requisitos de las partes interesadas?								
	c) Los productos y servicios de la organización?								
4.4	SGC y sus procesos ¿Está implementado, mantenido y mejorado un sistema de gestión de la calidad con sus procesos?								
	a) Determina las entradas requeridas y las salidas esperadas?								
	b) Determina la secuencia e interacción de los procesos?								
	c) Determina y aplica los criterios y los métodos necesarios?								
	d) Determina los recursos necesarios y asegura su disponibilidad?								
	e) Asigna las responsabilidades y autoridades para los procesos?								
	f) Aborda los riesgos y oportunidades determinados?								
	g) Evalúa procesos e implementa cambios para lograr resultados?								
	h) Mejora los procesos y el SGC?								
	i) Mantiene la información documentada para apoyar las operaciones?								
	j) Conserva la información documentada para garantizar la planificación?								
5. Liderazgo y compromiso									
5.1.1	Generalidades ¿La alta dirección demuestra liderazgo y compromiso con el SGC?								

Figura 15: Lista de Verificación ISO 9001:2015, Elaboración propia.

Empresa:	LISTA DE VERIFICACIÓN IRAM 14140					Fecha de auditoría:			
Código:						Auditor:			
Planta (dirección):						Tipo de auditoría:			
Requisito	Descripción	C	NC	OBS	NO	NA	Documentos asociados	Observaciones	Responsable
4. Requisitos generales del recibo									
4.1	El personal es peito especializado?								
4.1	Se imparten capacitaciones en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)?								
4.2	Los productores con acopio propio disponen de un programa de evaluación de proveedores?								
5. Requisitos generales del establecimiento									
5.1	Se cuenta con instalaciones que garanticen la calidad sanitaria?								
5.2	El establecimiento se encuentra en zona no inundable, sin contaminantes externos?								
5.3	Las vías de tránsito interna y sus señalizaciones son adecuadas?								
5.4	La empresa cuenta con los planos aprobados y las habilitaciones correspondientes?								
5.5	Las construcciones son adecuadas en calidad, no contaminantes, fáciles de limpiar y sin filtraciones?								
5.6	Los espacios de trabajo son suficientes, con iluminación y ventilación adecuada?								
5.7	Las ventanas linderas a la carga/descarga no poseen vidrios y son fáciles de limpiar?								
5.8	El agua es potable o segura?								
5.9	Los baños y vestuarios son adecuados en todos los aspectos?								
5.10	Los costos de residuos están identificados, contruidos con materiales lavables y con tapa?								
5.11	Se dispone de instalaciones para el correcto lavado de manos en puntos estratégicos? Con cartelera?								
5.12	Las instalaciones eléctricas son empotradas o exteriores cubiertas? Hay cables colgantes? Hay puesta a tierra?								
5.13	La iluminación es adecuada para cada sector? Las luminarias están blindadas tienen protección antiestallido?								
5.14	Los lugares de almacenamiento están en buenas condiciones de conservación y mantenimiento?								
5.15	Los recintos estáticos rígidos de almacenamiento cuentan con sistema de extracción/ventilación en techos?								
5.16	Dispone de un sistema de aireación suficiente en los recintos estáticos rígidos de almacenamiento?								
5.17	Se dispone de un sector de almacenamiento pulmón suficiente para los granos que lo requieren?								
5.18	Se dispone de sistema de control de temperaturas en los sectores de almacenamiento?								
5.19	Se dispone de secadoras suficientes para el acondicionamiento de los granos que lo requieren?								
5.20	Se dispone de equipos de prelimpia y limpieza que eliminen las materias extrañas?								
5.21	Se disponen de equipos adecuados para tareas de fumigación y elementos de protección personal (EPP)?								
5.22	Se cuenta con instalaciones adecuadas para el almacenamiento de productos fitosanitarios?								
5.23	Si se almacena en bolsas para granos se cumplen los requisitos?								

Figura 16: Lista de Verificación IRAM 14140, Elaboración propia.

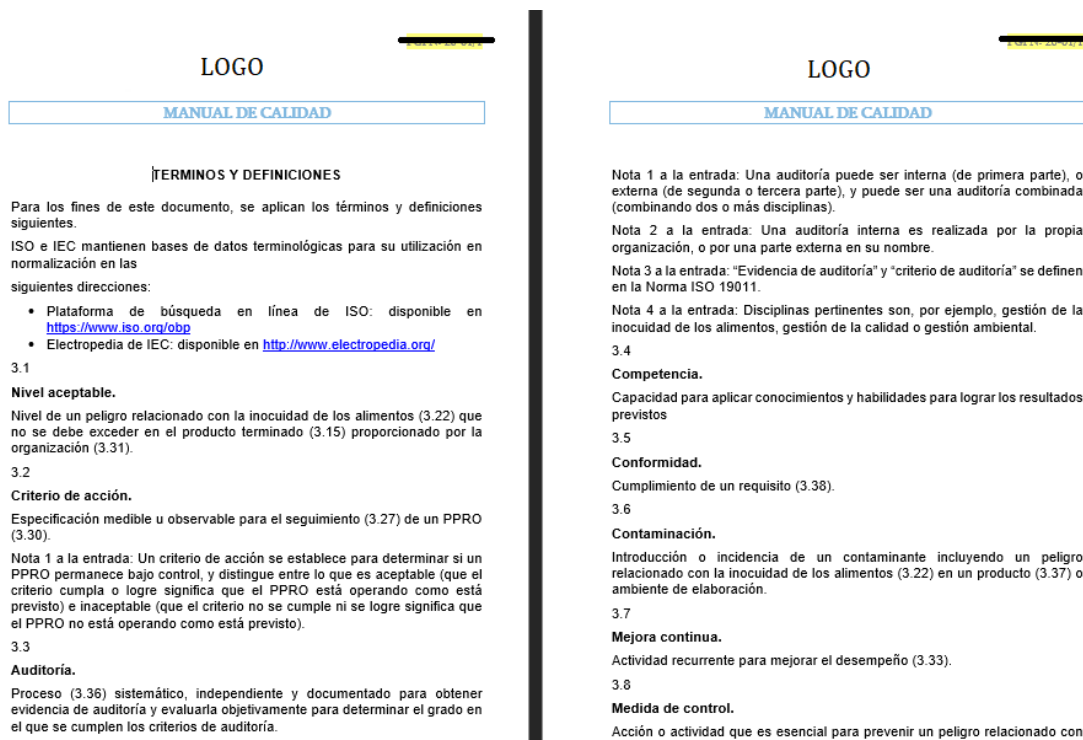


Figura 17: Armado Capítulo 3 Norma 22000, Elaboración propia.

3.2.9 Responsabilidad social empresarial.

Se realizaron auditorías de RSE para aplicar a ventas de clientes grandes con especificaciones concretas. Estas consistieron en la evaluación sistemática del cumplimiento de principios éticos, sociales y ambientales dentro de la organización, considerando aspectos como condiciones laborales, impacto ambiental y relaciones con la comunidad. Se realizaron tomando como referencia lineamientos internacionales que promueven una gestión responsable y sostenible. Según la International Organization for Standardization (2010), la responsabilidad social implica que las organizaciones asuman los impactos de sus decisiones y actividades en la sociedad y el ambiente, mediante un comportamiento ético y transparente. En este sentido, las auditorías permiten verificar el grado de cumplimiento de la empresa con dichos principios, favoreciendo la mejora continua. Asimismo, organismos como la Organización Internacional del Trabajo destacan la importancia de evaluar las condiciones de trabajo y el respeto por los derechos laborales como parte fundamental de la RSE (Organización Internacional del Trabajo, 2017).

3.2.10 Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

Se colaboró en la recopilación de material para confección de Manual de BPM incluyendo colaboración en el desarrollo de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento

(POES), conformado por procedimientos e instructivos de trabajo y registros. Se diseñó todo lo referido a productos de limpieza, el instructivo de trabajo de preparación de soluciones y la capacitación para que el personal realice un uso adecuado, evitando contaminación química ([ANMAT], s. f.).

3.3 Semana 3: capacitación en RNE, RNPA, PUPA

Se trabajó sobre trámites reales de registros, abordando:

-Visualización y análisis de formularios para RNE y ampliación de rubros.

3.3.1 RNE.

El formulario incluye los siguientes ITEMS:

1. Titular del establecimiento.

Tipo de persona, tipo de empresa y certificado.

Domicilio legal del titular, provincia, partido, localidad, código postal.

Datos de contacto.

Apoderado del establecimiento/representante legal. Apellido, nombre, DNI, teléfono.

2. Datos del establecimiento.

Nombre, provincia, partido, localidad, domicilio, código postal.

Datos de contacto.

Datos del inmueble: condición, superficie cubierta afectada a la producción, cantidad de trabajadores que emplea, volumen total de producción mensual aproximado, unidad de medida.

Adjuntos obligatorios: inscripción en la Agencia de Recaudación de la Provincia de Buenos Aires (ARBA), titularidad del local o instrumento que demuestre el carácter de ocupante legal, Acreditar servicio de agua de red o, cuando sea agua de pozo, análisis físico, químico y bacteriológico de la misma, Certificado de prefactibilidad de recursos hídricos o comprobante de inicio de trámite (de corresponder).

3. Actividad. Elaborador, fraccionador, distribuidor, importador/exportador, acondicionamiento, almacenamiento.

Número habilitación Ministerio de Desarrollo Agrario y Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, SENASA (de corresponder).

Constancia de Inscripción en la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP) como Importador/Exportador.

4. Rubro. Categoría, Atributos.

Adjuntos obligatorios: Diagrama de flujo de la planta y/o líneas de elaboración (layout), circuitos de procesos de producción, Breve descripción del proceso elaborativo de cada uno de los productos, listado de equipamiento e instalaciones, circuito de residuos, circuito de personas, Croquis de instalaciones consignando m² cubiertos, detalle y descripción de las áreas productivas, ubicación de equipos y máquinas, Habilitación municipal o algún documento que acredite el permiso de funcionamiento, Habilitación Ministerio de Desarrollo Agrario de la Provincia de Buenos Aires (de corresponder), documentación respaldatoria de corresponder.

5. Responsables sanitarios/Director Técnico (DT) y Co-responsable.

Apellido, nombre, DNI, email, teléfono, título profesional, matrícula responsable sanitario. Declaración jurada. Certificado ético profesional (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica [ANMAT], s. f.).

Para la ampliación de rubro se habilita la sección de rubro incluyendo actividad y tipo de empresa, en la plataforma DIPA ([ANMAT], s. f.).

En las siguientes imágenes (Figuras 18 a 20) se pueden observar algunos de estos pasos.



Figura 18: Ingreso al sector Alimentos, Captura de pantalla, Dirección de Industrias y Productos Alimenticios.

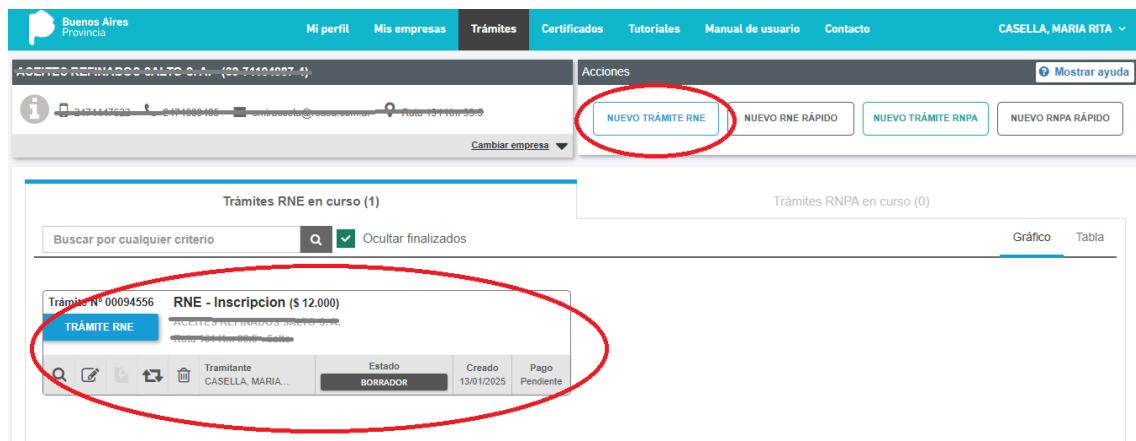


Figura 19: Nuevo trámite RNE, Captura de pantalla, Dirección de Industrias y Productos Alimenticios.

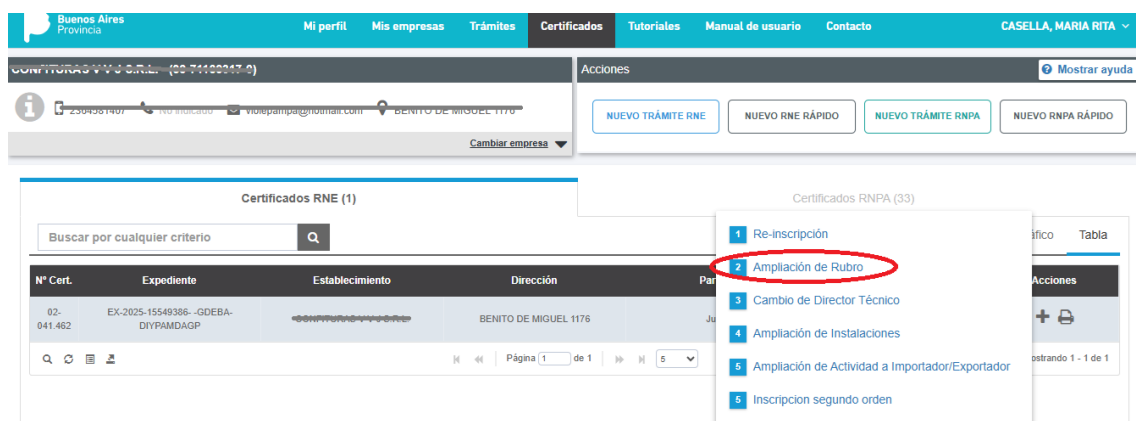


Figura 20: Trámite ampliación de rubro RNE, Captura de pantalla, Dirección de Industrias y Productos Alimenticios.

-Ingreso de solicitudes nuevas y seguimiento de RNPA.

3.3.2 RNPA.

El formulario incluye los siguientes ITEMS:

1. Datos y RNE.

Datos del titular del RNPA: razón social, CUIT, provincia, domicilio, partido, localidad, email, teléfono, datos de contacto.

Tipo de empresa (PYME, selección microempresa) y certificado.

RNE.

2. Clasificación.

Inscripción del producto: rubro del establecimiento, categoría del establecimiento, categoría del producto, marca, nombre fantasía, denominación.

Tipo de producto: libre de gluten, orgánico/ecológico/biológico, uso industrial alimentario, grado alimentario-uso industrial exclusivo, con añejamiento, kosher/halal/parve. Para uso en.

Composición del producto. Ingrediente/Aditivo, %, referencia, nombre. Aclaraciones. Ingredientes y/o aditivos importados. Ficha técnica.

Características del producto. Parámetro. Valor.

Forma de uso.

3. Características.

Modo de comercialización. Acondicionado o no acondicionado a la venta al público. Población de destino.

Condiciones de conservación. Desde, hasta.

Unidad de consumo. Tipo, material, contenido neto, contenido escurrido, lapso de aptitud.

Unidad múltiple. Tipo, material, contenido neto.

Características. Acompañado de folletos, de materiales/objetos u juguetes.

Adjunto de la aprobación por parte del Ministerio de Salud de Provincia de Buenos Aires, o por la Autoridad de Aplicación competente, del envase y/o materiales en contacto con alimentos (de corresponder).

4. Leyendas y claims.

Leyendas obligatorias.

Declaración de alérgenos.

Información nutricional complementaria.

Leyendas facultativas.

Descripción del proceso de elaboración.

5. Información nutricional.

Exceptuado o no. Unidad de medida, valor, unidad, medida casera, tabla, micronutrientes, cantidad y porcentaje de valor diario recomendado (% VD), agregado de azúcares totales y añadidos aparte con cantidad y % VD.

Adjunto el rótulo adecuado a la normativa vigente tal cual será comercializado con la información obligatoria según los reglamentos técnicos incorporados al CAA y la información complementaria de corresponder.

Adjunto otra documentación respaldatoria en caso de corresponder. En esta sección se incluye la constancia de la Calculadora de Sellos si corresponde ([ANMAT], s. f.).

En las siguientes imágenes (Figuras 21 y 22) se muestra el comienzo de dicho trámite.

Trámites RNE en curso (0)

Trámites RNPA en curso (1)

Nº Trámite	Tipo Trámite	Expediente	Iniciado	Iniciador	Importe pago	Estado	Acciones
102159	RNPA - Inscripción	EX-2025-21944381 - GDEBA-DIYPAMDAGP	20/06/2025	[icono]	\$ 2.900,00	A Verificar	[icono] [icono] [icono] [icono]

Figura 21: Nuevo trámite RNPA, Captura de pantalla, Dirección de Industrias y Productos Alimenticios.

TRÁMITE RNPA RNPA - Inscripción Sin marca indicada Monto a pagar \$29.000

1 Datos y RNE 2 Clasificación 3 Características 4 Leyendas/Claims 5 Información Nutricional

Titular del RNPA

Razón Social/Nombre y Apellido * [campo]

CUIT * [campo]

Provincia * -- Elija provincia --

Domicilio * [campo]

Partido * -- Elija partido --

Localidad * -- Elija localidad --

Email * [campo]

Teléfono * [campo]

Datos contacto

+ Agregar dato

Figura 22: Inicio formulario RNPA, Captura de pantalla, Dirección de Industrias y Productos Alimenticios.

3.3.3 PUPAs.

Se llevó a cabo una revisión del reglamento de PUPAs para acompañar a pequeños productores en el proceso de inscripción/reinscripción.

Para la inscripción de la empresa productora de queso en el registro (Figuras 23 a 25) se requirió el CUIT, nombre, domicilio, constancia de monotributo que incluya la Elaboración de Productos Alimenticios, constancia de ingresos brutos, croquis del lugar, habilitación municipal, acreditación de propiedad, identificación, productos que elabora y protocolo de los mismos firmado, memoria edilicia y descriptiva y carnet de manipulación de alimentos (Gobierno de la Provincia de Buenos Aires, s. f.)

The image shows a screenshot of the 'Mi MDA' (Mi Desarrollo Agrario) platform. On the left, there is a login form with the title 'Mi MDA'. It includes fields for 'Correo Electrónico' (Email) with the value 'julieta.pino@hotmail.com' and 'Contraseña' (Password) with masked characters. Below these fields is a blue 'Iniciar' (Login) button. Underneath the login form are two links: '¿ Olvidaste la contraseña ?' and '¿ Aún no tenes cuenta ? Registrarte aquí'. On the right side of the screen, there is a section titled 'PUPAAs (Autogestión)' with the subtitle 'Registro de Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos (PUPAAs)'. This section contains five buttons: 'Información sobre PUPAAs', 'Gestionar mis PUPAAs' (which is circled in red), 'Solicitar acceso a gestionar', 'Financiamiento PUPAAs', and 'PUPAAs Habilitadas'. A red arrow points from the 'Iniciar' button to the 'Gestionar mis PUPAAs' button.

Figura 23: Plataforma MDA, Captura de pantalla, Mi Desarrollo Agrario.

#	Nombre de la Pupa	Domicilio	Partido	Localidad	Tipo de Pupa	Última Solicitud	Estado Solicitud	Vigencia
2551	Villa Alpina	Las chicharras 735	JUNIN	JUNIN	Domiciliaria	Nueva	En trámite	Ingresar

Figura 24: Solicitud de PUPA, Captura de pantalla, Mi Desarrollo Agrario.

Solicitud N°	Nombre	Tipo Pupa	Estado Solicitud	Finalizado	Tipo de Solicitud
2551	Schwindt Carlos Cristian	Domiciliaria	En trámite	Si	Nueva

Figura 25: Constancia de solicitud de PUPA, Captura de pantalla, Mi Desarrollo Agrario

3.4 Semana 4: Rotulado, revisión y adecuación de rotulado de productos

3.4.1 Observaciones DIPA.

Se revisaron observaciones emitidas por DIPA y se formularon respuestas técnicas.

3.4.2 Información nutricional.

Se calculó la información nutricional para distintas variedades de helado, considerando el volumen del mix según porcentaje de solutos, overrun y densidad, con determinación de denominación legal de venta.

El "overrun" en helado es la cantidad de aire que se incorpora al producto durante el proceso de congelación y batido, expresada como porcentaje. Este aire influye en la textura y consistencia del helado, haciéndolo más suave y ligero. Se calcula comparando el peso de la mezcla líquida con el peso del helado final.

Un helado con overrun alto tiene más aire y puede ser más económico de producir, pero puede afectar la calidad percibida por el consumidor, como la cremosidad y la suavidad. Este parámetro bien manejado es esencial para obtener helados de calidad, ya que afecta directamente la textura, la estabilidad y la percepción del sabor. Se trabajó con un overrun del 50 % y el manejo de diferentes densidades según se tratara de helado de crema (“1.11” g/ml), de dulce de leche (“1.12” g/ml) o de chocolate (“1.13” g/ml). Dichas densidades fueron determinadas oportunamente en un laboratorio tercerizado con utilización de densímetro y protocolo de determinación. Luego mediante una plantilla automatizada de Excel se calculó el volumen del mix.

Con respecto a la denominación, se tuvo en cuenta lo exigido por el CAA:

Tabla 1: Denominación de venta de helados.			
Helado	Extracto seco	Materia grasa de leche	Sólidos no grasos de leche
De agua	Mínimo 20 % peso en peso	Máximo 1,5 % peso en peso	
De leche		Mínimo 1,5 % peso en peso	Mínimo 6 % peso en peso
De crema		Mínimo 6 % peso en peso	Mínimo 6 % peso en peso

Fuente: Elaboración propia.

Para poder incluir la denominación “De” alguna fruta deberán ser adicionados previamente a la congelación Mínimo 20 % peso en peso de jugo, pulpa y/o trozos de la misma. En el caso de frutas ácidas, quinoto y banana el agregado será Mínimo 10 % peso en peso y en el caso de coco rallado y frutas secas Mínimo 8 % peso en peso. De lo contrario se denominará “Sabor a” o “Con” (Código Alimentario Argentino, (2021), Capítulo XII: Helados. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica [ANMAT], Gobierno de Argentina. CAA – Capítulo XII).

Por otro lado, cuando la denominación dé a entender que tiene huevo debe presentar de yema Min 3 % pp.

En cuanto a los helados que contienen chocolate deberán tener Mínimo 3 % peso en peso de cacao en polvo y/o chocolate ([ANMAT], s. f.).

3.4.3 Alérgenos.

Se elaboraron declaraciones juradas de alérgenos según los requisitos establecidos por ANMAT para los diferentes establecimientos en donde se intervino.

Dicho documento (Figura 26) se elabora a partir de los rótulos y especificaciones técnicas de los productos utilizados como materia prima y las declaraciones de alérgenos de los mismos. Si

el producto “posee” alérgenos basta con declararlos a continuación de la lista de ingredientes, pero si “puede contener” debe anexarse al formulario la declaración jurada de los mismos ([ANMAT], s. f.).

CARTA DE GARANTIA

Junín (Bs As), 28 de mayo de 2025.

Yo, IP de la ciudad de Junín Provincia de Buenos Aires, declaro que el producto:
HELADO DE LECHE DE CHOCOLATE AMARGO, cumple con la calidad comercial acordada y no presenta ningún peligro para la salud de las personas.

✓ Para su elaboración, siempre se mantendrá la misma formulación y no se utilizarán otros ingredientes no declarados en el rótulo/especificación.

Información sobre alérgenos.

ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS CAPACES DE PRODUCIR REACCIONES ADVERSAS PRESENTES EN EL PRODUCTO SUMINISTRADO		SI	NO
Trigo, centeno, cebada, avena y sus derivados o sus cepas híbridas (1)			
Crustáceos productos derivados			
Huevos y productos derivados			
Pescados y productos derivados (2)			
Maní y productos derivados		X	
Soja y productos derivados (3)		X	
Leche y productos derivados (4)		X	
Frutos secos (5) <u>avellanas y almendras</u>		X	
Dióxido de azufre y sulfitos		X	

**Declarados en el rótulo del chocolate con el que se elabora el helado.*

A continuación, se identifican los alérgenos y sustancias capaces de producir reacciones adversas que se procesan en la misma línea de producción y/o que están presentes en otros sectores del establecimiento o que potencialmente podrían contener alguno de los ingredientes o insumos de la fórmula. Además, para cada compuesto identificado, se establece si el sistema de separación y control es efectivo, como para evitar la presencia de estos alérgenos, en el producto suministrado.

ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS CAPACES DE PRODUCIR REACCIONES ADVERSAS PRESENTES EN EL PRODUCTO SUMINISTRADO	Compuestos presentes en la misma línea de producción		Compuestos presentes en el establecimiento		Garantiza la ausencia de este compuesto en el producto suministrado?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Trigo, centeno, cebada, avena y sus derivados o sus cepas híbridas (1)		X	X		X	
Crustáceos productos derivados		X		X	X	
Huevos y productos derivados		X	X		X	
Pescados y productos derivados (2)		X		X	X	
Maní y productos derivados	X		X			X
Soja y productos derivados (3)	X		X			X
Leche y productos derivados (4)	X		X			X
Frutos secos (5)	X		X			X
Dióxido de azufre y sulfitos	X		X			X

**Aun habiendo aplicado las BPM, existe la posibilidad de contaminación accidental durante el proceso de elaboración por una eventual contaminación cruzada.*

- (1) Excepto: a) jarabe de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa, b) maltodextrinas a base de trigo, c) jarabe de glucosa a base de cebada, cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
- (2) Excepto: a) gelatina de pescado o icitola utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides, b) gelatina de pescado o icitola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino. Incluye moluscos.
- (3) Excepto: a) aceite y grasas de semillas de soja totalmente refinados, b) tocóferoles naturales mezclados (E306), d-alfatocoferol natural, acetato d-alfatocoferol natural y succinato de d-alfatocoferol natural derivados de la soja, c) fitoesteroles y esteres de fitosterol, derivados de aceites vegetales de soja, d) esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceites de semilla de soja.
- (4) Se incluye lactosa. Excepto: a) lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas, b) lactitol.
- (5) Se incluyen: almendra, avellana, castaña, castaña de cajú, castaña o nuez de pará, nuez, pecán, pistacho. Excepto: las frutas secas utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.

Declaración de dióxido de azufre y sulfitos:

DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	SI	NO
Entre 0 y 10 ppm		
Entre 10 y 40 ppm	X	
Más de 40 ppm		

Otros contaminantes alérgenos: NO.

Figura 26: Declaración jurada de alérgenos, Elaboración propia.

3.4.4 Rotulado.

Se diseñaron rótulos completos según lo exigido por el Capítulo V del CAA (Figura 27) para los diferentes establecimientos en los que se intervino.

Se realizaron plantillas de Excel con la información nutricional de las diferentes materias primas que permitieron hacer el cálculo de cada producto nuevo. Además, se tuvieron en cuenta las porciones estipuladas y la medida casera correspondiente. La lista de ingredientes se arma en orden decreciente y si una materia prima “compuesta” suma el 25 % se declaran los ingredientes de la misma entre paréntesis. Luego, las leyendas de alérgenos si corresponden, como se explicó en el ITEM anterior ([ANMAT], s. f.).

INFORMACION NUTRICIONAL			
Porción 60 g (una bocha/bola)			
Porción	60,0	Unidad	% VD
Energía	125	Kcal	6
	523	Kj	
Hidratos de Carbono	16	Gr.	5
Azúcares totales	16	Gr.	**
Azúcares agregados	13	Gr.	**
Proteínas	2,1	Gr.	3
Grasas Totales	5,8	Gr.	11
Grasas saturadas	3,4	Gr.	15
Grasas trans	0,1	Gr.	**
Fibra	0,1	Gr.	0
Sodio	35	mg.	1

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Ingredientes: agua, azúcar, leche en polvo entera, crema de leche, chocolate blanco, saborizantes frambuesa, dextrosa monohidratada, espesantes y emulsionantes.

LEYENDAS	
CONTIENE LECHE, SULFITOS Y DERIVADOS DE SOJA. PUEDE CONTENER MANÍ Y FRUTOS SECOS (ALMENDRAS Y AVELLANAS).	

Elaborado por:	
Industria Argentina	
Buenos Aires, Argentina	R.N.P.A.:
P.N.E. 03.03.04.0	

Industria Argentina	
Helado de chocolate blanco con salsa de frambuesa	

Fecha Elaboración:	Conservar a -22°C
Fecha Vencimiento:	
Industria Argentina	

PN: 7/7.5/8/9 Kg

Figura 27: Rótulo alimentario, Elaboración propia.

3.4.5 Ley N° 27.642.

Se revisaron y corrigieron octógonos de advertencia y rótulos, de acuerdo a las últimas actualizaciones de la Ley N° 27.642, para los diferentes establecimientos donde se intervino.

Si bien los helados al ser productos a granel expedidos en heladerías no tienen la obligatoriedad de llevar octógonos de acuerdo a la composición, se trabajó en la calculadora de sellos (Figuras 28 y 29) para familiarizarse con la técnica. En la misma deben incluirse únicamente los ingredientes agregados al producto, que no formen parte de la composición natural del mismo. Si corresponde, debe agregarse dicha información en adjunto a continuación del rótulo durante la carga del formulario de RNPA ([ANMAT], s. f.).

sellos.anmat.gov.ar/Calculadora

Sistema de sellos y advertencias nutricionales

SifeGA anmat

Inicio Calculadora de sellos Acerca de

Alimento: Alimento Descripción: Descripción

Porción: Porción g

Detalle Porción 100 Unidad

Calorías: Calorías Kcal

Azúcares Totales: Azúcares Totales g

Azúcares Añadidos: Azúcares Añadidos g

Grasas Totales: Grasas Totales g

Grasas Saturadas: Grasas Saturadas g

Sodio: Sodio mg

Edulcorante: NO

Cafeína: NO

Cancelar Ver Resultados

Esta herramienta realiza los cálculos oficiales del perfil de nutrientes y presenta los sellos de advertencia nutricional para los productos alimenticios según establece la Ley N° 27642 y el Decreto 151/2022.

Calculadora de Sellos

Declarar el valor de la porción, las calorías por porción y sólo los nutrientes agregados al producto de acuerdo a lo establecido en el Manual de aplicación (Anexo 1 de la Disposición ANMAT 11362/2024)

Es decir, si un alimento solo tiene agregado de azúcar, se debe verificar únicamente si excede los criterios establecidos para el azúcar añadido. Si un alimento solo tiene agregado de sodio, se debe verificar únicamente si excede los criterios establecidos para el sodio en la composición final del producto. Esto último se aplica a grasas y grasas saturadas. En el caso de los nutrientes no alcanzados completar con 0,0. En el caso de alimentos que para su consumo requieren preparación con adición de otros ingredientes o reconstitución, ingresar los valores de los del alimento preparado/reconstituido listo para el consumo, de acuerdo con las instrucciones de preparación establecidas por el elaborador o la elaboradora, indicadas en el rótulo.

Usuario Sin Loguear Sistema de sellos y advertencias nutricionales v1.0.0.0

Figura 28: Calculadora de sellos, Captura de pantalla, Sistema de sellos y advertencias nutricionales. SiFeGa ANMAT.

Resultados Calculadora de Sellos para el producto: Helado de crema de chocolate

La Calculadora del Sistema de Sellos y Advertencias Nutricionales permite el cálculo oficial del perfil de nutrientes críticos y presenta los sellos de advertencias y leyendas precautorias que deben consignar los productos alimenticios alcanzados por la Ley N° 2764 y el Decreto 151/2022.

Análisis Perfil de Nutrientes			
Nutrientes Críticos	Cálculo	Resultado	
% Energía Azúcares Añadidos	26,3	>=10	EXCESO
% Energía Grasas Totales	0,0	<30	N/A
% Energía Grasas Saturadas	20,1	>=10	EXCESO
Sodio mg/kcal	0,1	<1	N/A
Sodio mg/100g	36	<300	N/A
Calorías	380	>=275	EXCESO
Edulcorante	-	-	N/A
Cafeína	-	-	N/A

Figura 29: Resultado de la calculadora de sellos, Captura de pantalla, Sistema de sellos y advertencias nutricionales. SiFeGa ANMAT.

Además, se realizaron cálculos de tamaño de los octógonos en función del tamaño de los envases teniendo en cuenta la siguiente plantilla (Figura 30).

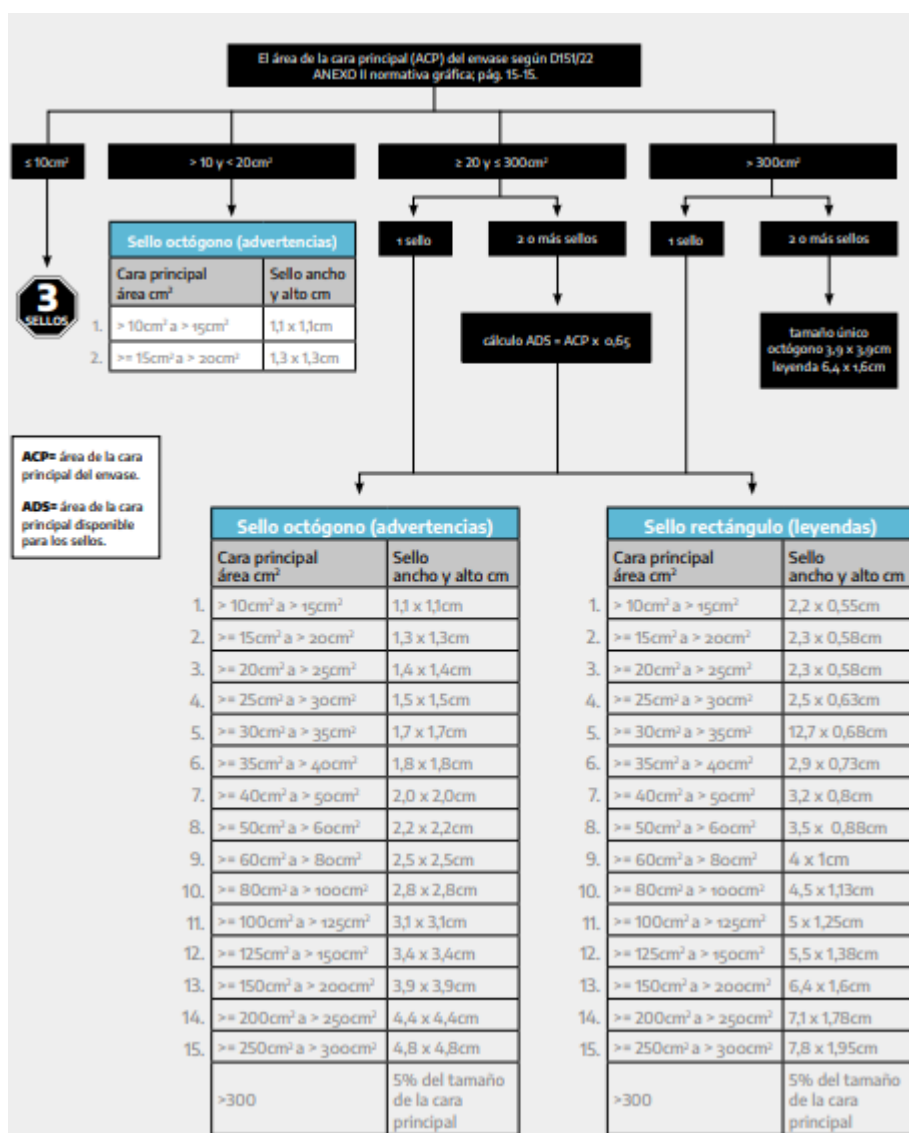


Figura 30: Cálculo del tamaño de los octógonos, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.

3.4.6 Diseño de arte de rótulos.

En cuanto a la información técnico legal, se trabajó en conjunto con diseñadores desarrollando la información y confirmando el diseño de arte, incluyendo la comunicación de octógonos, cálculo del tamaño y ubicación, orden de los ingredientes mencionados, denominación legal conforme a la receta presentada, declaración de alérgenos con la denominación de

“CONTIENE” y **“PUEDE CONTENER”** en mayúscula y negrita, tamaño de fuente, información nutricional (IN), % VD, Industria Argentina ([ANMAT], s. f.).

3.5 Semana 5: confección del informe final

En la etapa final hubo una sistematización de las actividades realizadas durante la práctica y redacción del informe final.

4 Conclusiones.

4.1 Aprendizajes profesionales.

La práctica profesional representó una valiosa oportunidad de integración entre los conocimientos teóricos adquiridos durante la carrera y su aplicación en contextos reales del ámbito alimentario. La posibilidad de intervenir en múltiples niveles, desde actividades técnicas hasta propuestas de mejora y acciones de capacitaciones, permitió desarrollar una visión integral sobre el rol del Técnico en producción de alimentos.

En lo personal, descubrí un gran interés por el área de gestión y asesoramiento normativo, que considero altamente compatible y complementaria con mi formación como Lic. en Nutrición. Este perfil técnico me permite pensar el futuro profesional desde una mirada interdisciplinaria, con posibilidad de desempeñarme tanto de forma presencial como remota, acompañando a distintos actores del sistema alimentario.

La diversidad de empresas con las que trabajé, sumada a la dinámica del entorno de consultoría, me permitió comprender de manera profunda la importancia de la inocuidad alimentaria, la trazabilidad documental y la necesidad de un acompañamiento técnico constante para garantizar el cumplimiento legal y sanitario.

En síntesis, esta experiencia consolidó mi vocación por la calidad alimentaria, reafirmó mi decisión de seguir formándome en este campo, y me brindó herramientas concretas para intervenir profesionalmente en contextos reales, diversos y desafiantes.

4.2 Diferencias observadas entre los establecimientos.

La experiencia adquirida durante la práctica profesional permitió observar diferencias marcadas entre empresas de distinto porte en relación con su nivel de organización documental, autonomía operativa y conocimiento sobre las exigencias normativas. En líneas generales:

- Las empresas grandes cuentan con personal dedicado a calidad o asesorías constantes, mayor volumen de productos registrados, y sistemas de gestión más sistematizados. Es común que dispongan de documentación ordenada, procedimientos escritos y registros internos que facilitan las gestiones ante organismos como la DIPA. En cuanto al volumen de productos registrados, las empresas más grandes presentan una mayor diversidad y recurrencia en trámites de RNPA.
- En cambio, las empresas medianas o familiares, y en especial las PUPAs, suelen depender exclusivamente de asesoramiento externo para cumplir con los trámites sanitarios. En muchos casos no poseen manuales, procedimientos documentados ni estructura definida para la gestión de calidad. El conocimiento técnico suele recaer en

el titular o en una sola persona que, además, cumple múltiples funciones. En general trabajan con una oferta limitada y estable de productos, lo cual les permite focalizar esfuerzos, pero también limita su crecimiento o diversificación.

Dificultades y oportunidades de mejora.

Durante la práctica no se presentaron dificultades significativas, aunque se evidenciaron desafíos operativos comunes como:

- Retrasos en la respuesta por parte de clientes y proveedores, lo que dificultaba la recolección completa de la información requerida.
- Demoras administrativas por parte de la DIPA, especialmente en la resolución de observaciones o validación de trámites.

Estas situaciones reforzaron la importancia de contar, desde cada empresa, con una organización previa de la documentación técnica y legal, así como canales de comunicación efectivos con proveedores, diseñadores de rótulos y demás actores involucrados.

Las posibilidades de mejora se vinculan principalmente con el grado de compromiso interno de cada empresa. Promover la tenencia de registros, fichas técnicas, manuales de procedimientos y documentación digitalizada permitiría agilizar tanto los trámites como la implementación de mejoras productivas o normativas. Además, favorecería un enfoque preventivo, en lugar de reactivo, ante auditorías o requerimientos oficiales.

4.3 Reflexión final.

En este sentido, la práctica profesional permitió articular de manera concreta los objetivos planteados inicialmente con las actividades desarrolladas a lo largo del proceso. La participación en tareas vinculadas a la gestión de registros, el diseño de rótulos, el cálculo de la información nutricional y la capacitación en BPM no sólo posibilitó la aplicación de conocimientos teóricos sino también la comprensión integral del funcionamiento del sistema alimentario en contextos reales. Este recorrido favoreció el desarrollo de habilidades técnicas, organizativas y comunicacionales, fundamentales para el ejercicio profesional. Asimismo, la interacción con empresas de distinto porte permitió reconocer la importancia de la adaptación del asesoramiento técnico según las características de cada establecimiento. En términos de aprendizaje, la experiencia fortaleció la capacidad de análisis crítico, la resolución de problemáticas concretas y la toma de decisiones en el marco de la normativa vigente. Finalmente, el impacto de la práctica en la construcción del perfil profesional resulta significativo, ya que consolidó una orientación hacia el área de gestión y asesoramiento en calidad e inocuidad alimentaria, integrando y potenciando la formación previa como Lic. en Nutrición y ampliando las posibilidades de inserción laboral en ámbitos tanto presenciales como remotos.

En conclusión, este entorno de práctica permitió una experiencia dinámica y transversal, combinando tareas técnicas, regulatorias y formativas en contacto directo con la realidad de empresas alimentarias de distinta envergadura.

5 Bibliografía.

- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). (2021). *Directrices para el rotulado de alérgenos y sustancias capaces de producir reacciones adversas en individuos susceptibles*. https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat-directrices_rotulado_alergenos_0.pdf
- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). (s. f.). *Buenas prácticas aplicadas a los alimentos*. Gobierno de la República Argentina. <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/portafolio-educativo-control-de-la-inocuidad-de-los-alimentos/buenas>
- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). (s. f.). *Carnet de manipuladores de alimentos*. <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/carnet-de-manipuladores>
- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). (s. f.). *Código Alimentario Argentino*. <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
- Gobierno de la Provincia de Buenos Aires – Ministerio de Desarrollo Agrario. (2020). *Reglamento para el funcionamiento y registro de las Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos Artesanales (PUPAs)*. <https://drive.google.com/file/d/1nvBzWZD43iHQac1oN3HuyFCbAHpWy90s/view>
- Gobierno de la República Argentina. (2021). *Ley N.º 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable*. <https://www.argentina.gob.ar/salud/ley-de-promocion-de-la-alimentacion-saludable>
- International Organization for Standardization (2010). *ISO 26000:2010 Guía de responsabilidad social*.
- Ministerio de Salud y ANMAT. (s. f.). *Instructivos y tutoriales del sistema SiFeGa*. Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos. <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/sifega/instructivos-y-tutoriales>
- Organización Internacional del Trabajo (2017). *Responsabilidad social empresarial y trabajo decente*.

- Universidad Nacional del Noroeste de la Provincia de Buenos Aires (UNNOBA). (s. f.). Apuntes de cátedra de Introducción a la Tecnología de los Alimentos, Fundamentos de Nutrición, Legislación Alimentaria, Análisis de Alimentos, Industrias Alimentarias I, Industrias Alimentarias II y Bromatología. Material institucional no publicado. Escuela de Ciencias Agrarias, Naturales y Ambientales.