



Instructivo Ampliación de Rubro

SE RECOMIENDA LEER EL DOCUMENTO EN FORMA COMPLETA

RECORDAR QUE:

Para la ampliación de rubro en el Registro Nacional de Establecimientos, es requisito indispensable contar con RNE vigente, en donde la información presentada en el expediente sea actual.

DOCUMENTACIÓN Y FORMA DE PRESENTACIÓN

1. Nota en la cual se solicite la ampliación de rubro especificando el tipo de rubro. Debe hacerse por DUPLICADO, firmada por el Titular, apoderado o quien tenga la representación legal de la sociedad y el uso de la firma social, con firma certificada (Policía, Juez de Paz, Escribano o Banco) (ver Anexo V).
2. Comprobante de liquidación de Tasas según Ley Impositiva Provincial, Se puede confeccionar la liquidación en <http://trs.cba.gov.ar/> No se aceptarán actuaciones que presenten montos distintos a los establecidos en la Ley Impositiva del año en curso. Las tasas son dos, una de ellas corresponde a la tasa de solicitud general y la otra es en concepto de renovación del certificado de establecimiento, que se emitirá en relación al número de empleados del establecimiento.
3. Presentar el formulario 931 de AFIP www.afip.gov.ar/sudeclaracion. A fin de corroborar el numero de empleados del que dispone el establecimiento.
4. Declaración Jurada de Cumplimiento de Normativas Relacionadas con la Elaboración de productos Alimenticios, la misma consiste en una charla informativa de "Introducción a las Buenas Practicas de Manufactura". Las fechas estarán publicadas en la Secretaría y se deberá confirmar la presencia por correo electrónico o teléfono con 7 días de anterioridad. La presencia del Titular es condición indispensable para la obtención del RNE y se debe adjuntar la documentación que certifica la asistencia a la misma, la cual se encontrará sellada por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y



Alimentos, quien brinda la capacitación. Se requerirá esta documentación en caso de haber superado un lapso de 4 años de la última charla de sensibilización.

5. Planilla N° 2 (ver Anexo VI),

Es importante completar:

- *domicilio del establecimiento en forma completa.*
- *al menos un número de teléfono fijo de referencia, debido a que la telefonía celular suele presentar inconvenientes de saturación de la red.*
- *el/los rubro/s nuevos autorizados según la habilitación municipal actualizada.*
- *solo para establecimientos lácteos y cárnicos se requiere número de habilitación MAGyA o SENASA según sea tránsito provincial o federal respectivamente.*
- *días y horarios de trabajo, ya que facilita conocer la disponibilidad de horarios para realizar las auditorías.*
- *la denominación de la firma debe coincidir con los datos presentes en la fotocopia del AFIP (CUIT).*
- *la forma jurídica corresponde a la identificación legal de la empresa. Ejemplo: unipersonal, S.R.L, S.A, entre otras.*
- *el número de CUIT e ingresos brutos, deben coincidir con la documentación adjuntada.*
- *en caso de que el establecimiento cuente con un director técnico se completarán los datos en relación al mismo. Se exige dirección técnica obligatoria, (Universitarios/Terciarios, NO Bachiller) en caso de ser un establecimiento lácteo, cárnico, molinos harineros, elaborador de alimentos libres de gluten, aditivos, suplementos dietarios (CAP XVII) o envasado de agua mineral.*

Recordar completar la totalidad de los datos con letra legible, no se admitirán tachones ni borrones. Es indispensable que dicha planilla sea firmada por el Titular o quien tenga la representación legal de la sociedad y el uso de la firma social, *puesto que es un documento legal.*

6. Habilitación Municipal actualizada expedida por Autoridad Sanitaria Municipal indicando los nuevos rubros autorizados (copia certificada).



7. Plano del Establecimiento indicando donde se realizara la elaboración del nuevo rubro, FIRMADO por el Titular o quien tenga la representación legal de la sociedad y VISADO por el Responsable del Área de Bromatología del Municipio (en caso de no contar con dicha área, lo deberá firmar la autoridad superior, Secretario de Gobierno o Intendente, y el responsable del área de Habilitación). Los Planos de los Establecimientos Habilitados por Municipalidad de Córdoba no deben estar visados por dicha Municipalidad.
- Confeccionar un croquis de planta en escala 1:100 (no plano de obra civil), teniendo en cuenta todas las áreas (incluir baños, vestuarios, depósitos, talleres, etc). Presentar solo un plano que integre todos los sectores y recorridos del establecimiento y permita así tener una visión integral del mismo y de los movimientos tanto de personal como de materia prima y productos finales.
 - Todos los recorridos deben ser lineales y se debe determinar mediante flechas la dirección de los mismos.
 - Definir en cada área los distintos sectores. Recordar incluir todas aquellas modificaciones edilicias que estén relacionadas con la elaboración del/los producto/s del nuevo rubro.
 - Definir en cada sector la ubicación de aberturas y de los distintos equipos, maquinaria, mesadas, estantes, tarimas y demás equipamiento relacionado al proceso.
 - Indicar con diferentes colores:
 - Recorrido personal: **ropa de calle** (azul)
 - Recorrido personal: **ropa de trabajo** (celeste).
 - Recorrido de **Materias Primas** (anaranjado).
 - Recorrido de **Producto en Proceso** (rosa).
 - Recorrido de **Producto Terminado** (rojo).
 - Instalación de agua y efluentes (pozo, bomba, cañerías, tanques, desagües, cloacas, etc): **agua** (verde) **efluentes** (amarillo).
 - Ubicación de **rodenticidas** (trampas, cebos o insectocutores) (marrón).
 - Ubicación de **lavabos** en las distintas salas y zonas del Establecimiento (negro).



8. Memoria Descriptiva Edilicia del Establecimiento, firmada por el titular o quien tenga la representación legal de la sociedad y el uso de la firma social y visada por el Responsable del Área de Bromatología del Municipio (en caso de no contar con dicha área, lo deberá firmar la autoridad superior, Secretario de Gobierno o Intendente, y el responsable del área de Habilitación). La Memoria descriptiva edilicia de los Establecimientos Habilitados por Municipalidad de Córdoba no deben estar visados por dicha Municipalidad.

➤ Detallar en una hoja la descripción de cada área, sector, instalaciones y equipamiento, indicando al menos:

- Pisos: Materiales de construcción y tipo de revestimiento.
- Paredes: Materiales de construcción y tipo de revestimiento (altura y color).
- Techos o cielorrasos: Materiales de construcción y tipo de revestimiento.
- Ventanas y Aberturas: Materiales de construcción y dimensiones.
- Puertas: Materiales de construcción y revestimiento
- Aberturas: cortinas sanitarias, protección antiinsectos.
- Luminarias: Tipo de luminaria y revestimiento. Protección anticaída en las luminarias.
- Lavabos: Tipo de material y revestimiento
- Equipos: Tipo de material
- Mesadas de trabajo: Tipo de material
- Baños y vestuarios: Materiales de construcción, revestimiento y capacidad.

➤ Recordar incluir todas aquellas modificaciones edilicias que estén relacionadas con la elaboración del/los producto/s del nuevo rubro. Es indispensable que todas las áreas del establecimiento estén descriptas de forma individual y concreta, detallando cada uno de los ítems expuestos previamente. No se considerarán correctas aquellas descripciones incompletas.

En caso que el producto a elaborar se realice dentro del establecimiento y se utilicen las mismas maquinas y utensilios, presentar simplemente una nota informando que no han sufrido modificaciones el plano y la Memoria Descriptiva Edilicia. Ejemplo: Elaboración de pastas frescas con ampliación de rubro para elaboración de tapas para empanadas, Elaboración de Productos de Copetín con ampliación de rubro para fraccionamiento de maní.

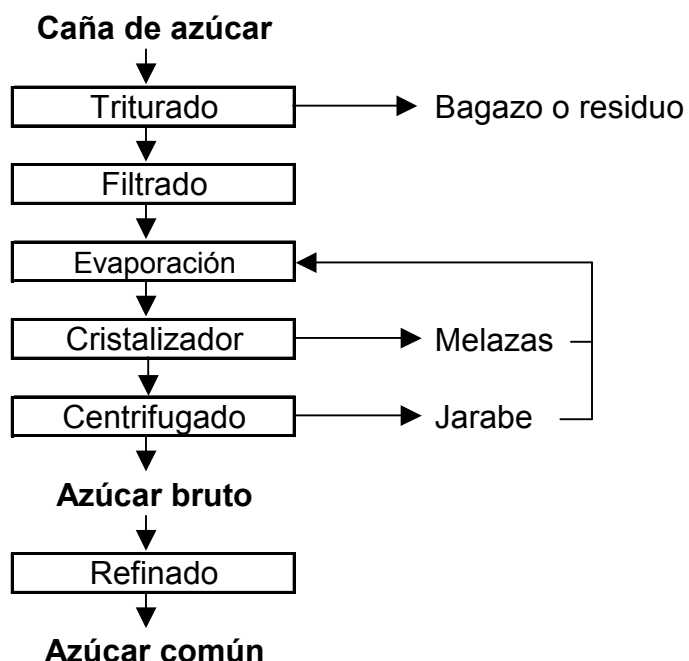
9. Memoria Descriptiva de las Operaciones o los procesos que se llevan a cabo en el Establecimiento implicados en la elaboración del/los nuevos/s producto/s. Firmado por

el titular o quien tenga la representación legal de la sociedad y el uso de la firma social.

Detallar en forma de DIAGRAMA DE FLUJO y por FAMILIA de productos las distintas operaciones y/o procesos implicados en la elaboración de los mismos, entendiéndose por operaciones y/o procesos las diferentes etapas implicadas en la obtención del producto final. Recordar colocar la totalidad de productos.

- Ejemplos de FAMILIA de productos: alfajores (con diferentes rellenos y diferentes baños), mermeladas (de distintas frutas), etc.

- Ejemplo de DIAGRAMA DE FLUJO: Obtención de azúcar.



Lista de Productos a elaborar, detallando DENOMINACION y MARCA, firmada por el Titular o quien tenga la representación legal de la sociedad y el uso de la firma social. Por ejemplo:

- Denominación: Fideos secos; Marca: Santa Azucena.

SE RECUERDA QUE SE DEBERAN ACTUALIZAR LOS RNPA ANTERIORES AL AÑO 2006. PRESENTADO COPIA DEL INICIO DEL TRAMITE DE ACTUALIZACION.

10. Nota del Establecimiento comunicando el nombramiento del Director Técnico, en caso de que el nuevo rubro lo exija y nota de aceptación de la Dirección Técnica por el profesional, junto a la copia certificada del Título habilitante, dirigidas a:



MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y ALIMENTOS

SECRETARIA DE ALIMENTOS

CR. FONTANA FERNANDO

Tal como se expuso anteriormente, *en caso de que el establecimiento cuente con un director técnico se completarán los datos en relación al mismo en PLANILLA N°2* . Se exige dirección técnica obligatoria, en caso de ser un establecimiento lácteo, cárnico, molinos harineros, o elaborar alimentos libres de gluten, aditivos, suplementos dietarios o ser envasador de agua mineral.

Cabe destacar que la nota del nombramiento debe estar firmada por el Titular o quien tenga la representación legal de la sociedad y el uso de la firma social y la nota de aceptación, firmada por el Director Técnico, quien recibe el cargo.

El título del Director Técnico, debe ser acorde al rubro del establecimiento, según especificaciones del CAA.

En caso de ser necesario presentar:

11. Fotocopia de la Resolución del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos (únicamente para productos lácteos, cárnicos y miel).
12. Habilitación expendida por SENASA, para alimentos de origen animal, si el producto es para tránsito federal.
13. Fotocopia de inscripción en Aduana (para Establecimientos Importadores y Exportadores de Alimentos).
14. Para Establecimientos elaboradores de productos libres de gluten, se deberá presentar un manual específico de BPM. A fin de evitar la contaminación con derivados de trigo, avena, cebada y centeno. El mismo debe estar firmado por el Titular del Establecimiento y su Director Técnico.
15. Presentar el certificado de RNE original.



LISTA DE ANEXOS

Los Anexos que forman parte del presente Instructivo son los siguientes:

Anexo I: RTM BPM

Anexo II: CAA Capitulo II

Anexo III: Recomendaciones BPM

Anexo IV: Planilla1

Anexo V: Modelo Nota de Solicitud

Anexo VI: Planilla2

Anexo VII: Croquis de acceso

Anexo VIII: DJM y Autorización para Terceros

Ante cualquier consulta diríjase a:

Velez Sarsfield 340 - Capital - Cordoba

Tel: 0351-4342100/2109

Mail: proteccionalimentos@cba.gov.ar

**ESTA SECRETARIA ANTE LA PARTICULARIDAD DE SU
TRÁMITE PODRÁ REQUERIRLE OTRA DOCUMENTACIÓN**