



“Comuna de La Cumbrecita”

Tel.Fax (03546) 481010

(C.P. X5194XAC) - La Cumbrecita

Dpto. Calamuchita - Provincia de Córdoba

e-mail: comuna2003@hotmail.com - www.lacumbrecita.gov.ar

RESOLUCION COMUNAL N° 866/24

VISTO:

La iniciativa presentada por el área de Bromatología de la Comuna de la Cumbrecita en el marco de la constante revisión de la normativa vigente en esta localidad, respecto de la necesidad de implementar un marco regulatorio frente al incremento de los emprendimientos productivos locales;

Y CONSIDERANDO:

Que existe una realidad local de trabajo informal, de la que forman parte un número importante de micro emprendimientos unipersonales, esforzados en su crecimiento y que generan productos a partir del trabajo personal con un importante valor agregado artesanal en diseños y procesos productivos propios;

Que algunos de estos emprendimientos alcanzan un desarrollo comparable con talleres de mediana envergadura, por la inversión económica que han logrado y por la calidad de sus productos, su variedad e innovación;

Que este tipo de emprendimientos inciden notablemente en la economía de la Comuna por el volumen que adquieren y porque involucran a un número importante de núcleos familiares que actúan ante estas alternativas de generación de riquezas y que nacen fuera del control comunal;

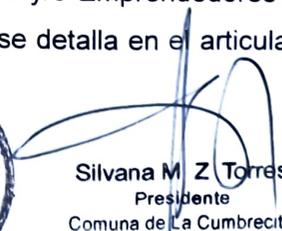
Que a fin de regular la actividad de elaboración de alimentos en forma artesanal, pero de manera segura para los consumidores en general, se ha dispuesto crear un Registro de Artesanos y/o Emprendedores para que sus productos puedan ser comercializados solamente dentro del ejido comunal de La Cumbrecita;

Que previo a su incorporación al Registro de Artesanos y/o Emprendedores los interesados deberán cumplimentar una serie de requisitos conforme se detalla en el articulado de la presente;


LUCAS SEBASTIÁN GIMENEZ
SECRETARIO
Comuna de la Cumbrecita


Darío Rubén Rivero
Tesorero
Comuna de La Cumbrecita




Silvana M. Z. Torres
Presidente
Comuna de La Cumbrecita



“Comuna de La Cumbrecita”

Tel.Fax (03546) 481010

(C.P. X5194XAC) - La Cumbrecita

Dpto. Calamuchita - Provincia de Córdoba

e-mail: comuna2003@hotmail.com - www.lacumbrecita.gov.ar

Que consecuentemente debe procederse al dictado del acto administrativo valido, a tenor de las atribuciones previstas en los ART. 197, 200, 220 y 221 de la Ley Orgánica Municipal N° 8.102;

POR TODO ELLO:

LA COMISION COMUNAL, en uso de sus atribuciones:

RESUELVE

ART.1º: **CREAR** el **REGISTRO DE ARTESANOS Y/O EMPRENDEDORES DE LA CUMBRECITA** con el objeto de regular, dentro del ejido de la Comuna de La Cumbrecita, la elaboración, envasado e identificación y exhibición de productos alimenticios realizados en viviendas de uso familiar y a fin de que sus productos puedan ser comercializados solamente dentro del ejido comunal de La Cumbrecita. -

ART. 2º: **APROBAR** el **Reglamento de Funcionamiento del Registro de Artesanos y/o Emprendedores de La Cumbrecita**, cuyos requisitos deberán cumplimentar previamente los Artesanos y/o Emprendedores, a fin de su incorporación al mismo, el que como **ANEXO I** se acompaña y forma parte la presente. -

ART. 3º: **COMUNÍQUESE, PUBLIQUESE, PROTOCOLICÉSE, ARCHIVÉSE, DESE AL REGISTRO COMUNAL.** Dado en La Cumbrecita el 26 de Septiembre de 2024.-


LUCAS SEBASTIÁN GIMENEZ
SECRETARIO
Comuna de La Cumbrecita


Darío Rubén Rivero
Tesorero
Comuna de La Cumbrecita




Silvana M. Z. Torres
Presidente
Comuna de La Cumbrecita



“Comuna de La Cumbrecita”

Tel.Fax (03546) 481010

(C.P. X5194XAC) - La Cumbrecita

Dpto. Calamuchita - Provincia de Córdoba

e-mail: comuna2003@hotmail.com - www.lacumbrecita.gov.ar

ANEXO I - RESOLUCION COMUNAL N° 866/24

REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL REGISTRO DE ARTESANOS Y/O EMPREENDEDORES DE LA CUMBRECITA

ART. 1.- OBJETO: el presente Registro de Artesanos y/o Emprendedores de La Cumbrecita se establece a los fines de determinar un marco regulatorio para todos los emprendimientos de artesanos y/o emprendedores establecidos dentro del ejido comunal de La Cumbrecita. A tal fin se define como Microempresa a la unidad económica formal y legalmente establecida, que dispone de organización y objetivos adecuados, personal con tareas y funciones debidamente establecidas, recursos propios, supervisión permanente de actividades y constituida con la finalidad de obtener ingresos, a partir del desarrollo y comercialización de un micro emprendimiento productivo o de servicio, con un nivel inicial de producción de baja escala y gestión. -

ART. 2.- RESTRICCIONES: No podrán inscribirse los intermediarios y/o revendedores de productos artesanales y/o regionales comercializables en cualquier establecimiento, ni toda persona o Empresa unipersonal inscrita en otro registro existente en el ámbito comunal.-

ART. 3.- HABILITACION: Las actividades a las que se refiere el artículo 1° solo podrán efectuarse una vez obtenido el correspondiente Certificado de Habilitación. La elaboración y comercialización de productos alimenticios, procedentes de micro emprendimientos ubicados en nuestra localidad solo podrán ser comercializados dentro del ejido de La Cumbrecita.

ART. 4.- TRAMITE DE HABILITACION: Para tramitar el Certificado de Habilitación correspondiente, el interesado deberá presentar la solicitud y demás requisitos ante el área de Inspectoría de la Comuna de La Cumbrecita. Dicha habilitación tendrá una validez de un (1) año siendo renovable por pedido expreso del emprendedor.-

ART. 5.- REQUISITOS PARA LA SOLICITUD:

- Nota solicitando la habilitación como elaborador artesanal.
- Formulario del establecimiento


LUCAS SEBASTIÁN GIMENEZ
SECRETARIO
Comuna de la Cumbrecita


Darío Rubén Fivero
tesorero
Comuna de La Cumbrecita




Silvana M. Z. Torres
Presidente
Comuna de La Cumbrecita



“Comuna de La Cumbrecita”

Tel.Fax (03546) 481010

(C.P. X5194XAC) - La Cumbrecita

Dpto. Calamuchita - Provincia de Córdoba

e-mail: comuna2003@hotmail.com - www.lacumbrecita.gov.ar

- Croquis de acceso, plano de la cocina y 2 fotos tomadas de ángulos enfrentados.
- Lista de productos a elaborar.
- Monografía del producto (receta).

ART. 6.- REQUISITOS PARA EL OTORGAMIENTO DE LA HABILITACION: La Comuna de La Cumbrecita otorgará la habilitación correspondiente luego que haya comprobado que las actividades se ajustan a que:

- Los datos volcados en el formulario sean reales y existentes.
- El plano del lugar de producción se ajuste a la realidad.
- Las condiciones edilicias, higiénicas y sanitarias del ámbito de trabajo y sus alrededores sean las adecuadas para la elaboración y depósito de alimentos.
- Los manipuladores posean buenas condiciones de higiene personal, además de contar con uniforme en correctas condiciones de limpieza.
- Los utensilios, recipientes, máquinas y herramientas utilizados para la elaboración, envasado y almacenamiento se encuentren en buenas condiciones de higiene, sin faltante de piezas, no permitiéndose el uso de utensilios, tablas y demás objetos de madera.
- Se lleven los registros de compras de materias primas e insumos, elaboración y limpieza de forma correcta y actualizada.
- Las actividades de elaboración y envasado se realicen fuera del horario del almuerzo, cena u otra actividad familiar.
- En caso que dichas actividades sean realizadas dentro de la cocina de uso familiar, se declare en la planilla del establecimiento los días y horarios que se utilizaran para elaborar alimentos.

ART. 7.- REQUISITOS PARA EL ESPACIO FISICO DESTINADO A ELABORACION DE ALIMENTOS: El espacio físico o cocina de la vivienda que sea destinado a la elaboración de alimentos, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Los lugares donde se elaboran o conservan alimentos deberán estar protegidos del ingreso de animales domésticos, plagas, polvo, sol directo e inundaciones.


LUCAS SEBASTIÁN GIMENEZ
SECRETARIO
Comuna de La Cumbrecita


Darío Rubén Rivero
Tesorero
Comuna de La Cumbrecita




Silvana M. Z. Torres
Presidente
Comuna de La Cumbrecita



“Comuna de La Cumbrecita”

Tel.Fax (03546) 481010

(C.P. X5194XAC) - La Cumbrecita

Dpto. Calamuchita - Provincia de Córdoba

e-mail: comuna2003@hotmail.com - www.lacumbrecita.gov.ar

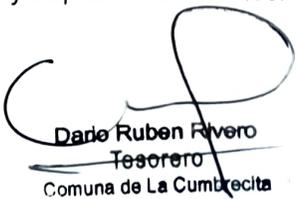
- En caso de detectar presencia o indicios de roedores e insectos deberán combatirlos mediante procedimientos adecuados y utilizando productos autorizados.
- Todos los armarios, repisas o estanterías deberán estar cerrados para proteger a los alimentos de la contaminación y mantenerse limpios.
- El agua utilizada para elaborar alimentos y realizar las tareas de limpieza y desinfección deberá ser potable.
- Los tachos de basura deberán ubicarse lejos de la zona de elaboración, mantenerse tapados y en buen estado de higiene para evitar contaminaciones. Se deberá cubrir el interior con bolsa impermeable para evitar derrame y serán vaciados periódicamente.
- Los pisos, paredes, mesadas y piletas deberán mantenerse limpios y desinfectarse antes de comenzar la elaboración.

ART. 8.- REQUISITOS DE LAS MATERIAS PRIMAS: La **materia prima utilizada** en la elaboración deberá contar con la fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de ...(fecha) y los números de RNE y RNPA o número de SENASA. Es obligatorio el chequeo constante de los datos precitados. Los envases deberán estar en buenas condiciones; por lo que deberán rechazarse las latas y tetrapack abollados, hinchados u oxidados y las bolsas plásticas perforadas, así como todo envase que posea su precinto de seguridad roto.

ART. 9.- REQUISITOS DEL PERSONAL: El **personal involucrado** en la elaboración artesanal deberá seguir hábitos y conductas higiénicas elementales:

- Lavarse las manos, utilizando jabón líquido y cepillo para uñas antes de tocar alimentos, después de haber ido al baño, manipular basura, dinero, cajas, etc.
- Usar el cabello corto o totalmente recogido dentro de una cofia.
- Mantener uñas limpias y cortas, no utilizar esmaltes, anillos, pulseras, cadenas, etc.
- Utilizar barbijo durante el proceso de elaboración y envasado.
- No está permitido fumar, comer, mascar chicle, beber o escupir en las áreas donde se elaboran y depositan alimentos.


LUCAS SEBASTIÁN GIMÉNEZ
SECRETARIO
Comuna de la Cumbrecita


Darío Rubén Rivero
Tesorero
Comuna de La Cumbrecita




Silvana M. Z. Torres
Presidente
Comuna de La Cumbrecita



“Comuna de La Cumbrecita”

Tel.Fax (03546) 481010

(C.P. X5194XAC) - La Cumbrecita

Dpto. Calamuchita - Provincia de Córdoba

e-mail: comuna2003@hotmail.com - www.lacumbrecita.gov.ar

- Evitar la manipulación de alimentos cuando padezca afecciones de piel, heridas, resfriados, diarrea, fiebre o intoxicaciones.
- Usar ropa perfectamente limpia y exclusiva durante el proceso de elaboración y envasado de alimentos.
- Poseer el Carnet de Manipulador de Alimentos.

ART. 10.- ELABORACION PERMITIDA: Se podrán elaborar y comercializar alimentos de riesgo bajo, que son aquellos que permanecen estables a temperatura ambiente y no se deterioran a menos que su manipulación sea incorrecta.

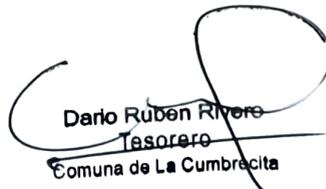
Los productos que pueden elaborarse son los siguientes:

- Encurtidos o pickles en vinagre.
- Conservas de hortalizas de bajo riesgo epidemiológico (en base al PH de la materia prima y del producto final).
- Fraccionamiento de frutas secas y disecadas.
- Alfajores, productos de panadería y de repostería.
- Dulces, mermeladas y productos en almíbar.
- Productos farináceos fritos (churros, pastelitos, tortas fritas).
- Licores artesanales con graduación alcohólica.

ART. 11.- ELABORACIÓN Y VENTA DE PREPARACIONES CULINARIAS (COMIDAS, VIANDAS, MENÚ DIARIO, SÁNDWICHES, JUGOS, LICUADOS, EMPANADAS) EN CASAS DE FAMILIA: Será de aplicación el Art. 152 del CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO por lo que al momento de la solicitud de incorporación al Registro de Artesanos y/o Emprendedores deberán expresamente autorizar al personal comunal del Área de Inspectoría a ingresar a sus domicilios, previa comunicación al efecto.

“Art.152 C.A.A.: Las familias que en sus domicilios particulares preparen, para ser repartidas, un número no mayor de seis viandas diarias (o doce comidas) no se consideran Casas de comida, pero deben comunicar a la autoridad sanitaria que se dedican a la remisión remunerada de platos de cocina y autorizarla para que los inspectores puedan entrar en sus domicilios, al sólo efecto de inspeccionar las cocinas y controlar si el personal que interviene en la preparación de los alimentos y las primeras materias empleadas en la confección de los platos de comida satisfacen las exigencias del presente.”


LUCAS SEBASTIÁN GIMÉNEZ
SECRETARIO
Comuna de la Cumbrecita


Darío Rubén Rivero
Tesorero
Comuna de La Cumbrecita




Silvana M. Z. Torres
Presidente
Comuna de La Cumbrecita



“Comuna de La Cumbrecita”

Tel.Fax (03546) 481010

(C.P. X5194XAC) - La Cumbrecita

Dpto. Calamuchita - Provincia de Córdoba

e-mail: comuna2003@hotmail.com - www.lacumbrecita.gov.ar

ART. 12.- ELABORACION PROHIBIDA: No está permitida la elaboración y venta de:

- Conservas de carnes de cualquier especie y tipo (vaca, cerdo, aves, pescados, etc), como así también productos de la caza.
- Productos lácteos y sus derivados.
- Escabeches de vegetales o carne o mezcla de ambos.
- Elaboración de embutidos, chacinados y salazones.
- Hongos (secos o en conserva).

No podrán elaborarse productos medicinales de cualquier naturaleza, figuren o no en la farmacopea.

ART. 13.- PREPARACION DE INGREDIENTES: La **preparación de ingredientes** deberá hacerse inmediatamente antes de comenzar con la elaboración, para que permanezcan el menor tiempo posible expuestos a temperaturas peligrosas.

También se deberá preparar, lavar y desinfectar los utensilios y recipientes que vayan a utilizarse con una solución de alcohol medicinal al 70% (siete partes de alcohol medicinal y tres partes de agua).

ART. 14.- ENVASADO DE ALIMENTOS: Para el envasado de alimentos deberá utilizarse únicamente material apto para uso alimentario de único uso; deberán contar con la etiqueta pertinente que incluya la denominación del producto, marca y número de registro de elaborador artesanal. Los productos alimenticios a comercializar deberán contar, cuando así corresponda, con análisis bromatológico realizado por laboratorio debidamente habilitado y reconocido por la Autoridad de Aplicación, debiendo cumplimentar en el etiquetado con lo establecido por el Código Alimentario Argentino.

Los envases y recipientes que se utilicen no deberán haber sido utilizados para ningún otro fin que pueda dar lugar a la contaminación del producto. Deberán estar limpios, enjuagados y desinfectados. No deberán dejarse en la cocina envases sin rotular.

Todos los envases deberán almacenarse en buenas condiciones de higiene y en lugares destinados exclusivamente para tal fin.

ART. 15.- LIMPIEZA Y DESINFECCION: Para la limpieza y desinfección de las zonas de elaboración, máquinas, herramientas, utensilios y recipientes, se deberán utilizar productos


LUCAS SEBASTIÁN GIMENEZ
SECRETARIO
Comuna de la Cumbrecita


Darío Rubén Rívoro
Tesorero
Comuna de La Cumbrecita




Silvana M. Z. Torres
Presidente
Comuna de La Cumbrecita



“Comuna de La Cumbrecita”

Tel.Fax (03546) 481010

(C.P. X5194XAC) - La Cumbrecita

Dpto. Calamuchita - Provincia de Córdoba

e-mail: comuna2003@hotmail.com - www.lacumbrecita.gov.ar

habilitados, prohibiéndose la utilización de agentes de limpieza, detergente, desengrasantes y desinfectantes adquiridos a granel o sueltos. Todos los productos deberán estar en su envase original no permitiéndose el fraccionado de los mismos.

No está autorizada la mezcla de sustancias químicas de limpieza, por ejemplo, detergente y lavandina, la unión de estas sustancias produce vapores tóxicos para la salud de las personas.

No se deberán almacenar productos de limpieza, insecticidas, etc., junto con alimentos.

ART. 16.- CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Será requisito obligatorio para la obtención de la habilitación como elaborador artesanal, poseer el Carnet de Manipulador de Alimentos, realizando el curso para “Manipuladores artesanales de alimentos” que dicta la Comuna debiéndose solicitar turno para que el área respectiva fije el lugar, día y hora de su dictado.

ART. 17.- Una vez cumplimentada con la documentación y los requisitos requeridos y previo al otorgamiento de la Habilitación, el Área de Inspectoría de la Comuna, evaluará y determinará la necesidad de la realización de análisis de laboratorio.

ART. 18.- En caso de haber obtenido la Habilitación como Elaborador Artesanal, el Área de Inspectoría de la Comuna podrá dar de baja la misma, sin previo aviso, cuando realice una inspección y detecte algún incumplimiento grave o riesgo para el consumidor.


LUCAS SEBASTIÁN GIMENEZ
SECRETARIO
Comuna de la Cumbrecita


Darío Rubén Rivero
TESORERO
Comuna de La Cumbrecita




Silvana M Z Torres
Presidente
Comuna de La Cumbrecita