

PORQUE COMER SEGURO, ES UN DERECHO DE TODOS



Departamento

DE REGULACIÓN, HABILITACIONES E
INOCUIDAD ALIMENTARIA



ASOCIACION ARGENTINA
COCINA REGIONAL





RESOLUCIÓN ACRA

Exp: 0341 N° 000-041-25 | Folio N°1 Resolución 2025

Con profundo entusiasmo y gratitud, queremos expresar nuestro sincero agradecimiento por acompañarnos en el inicio y consolidación del Departamento de Regulación, Habilitaciones e Inocuidad Alimentaria.

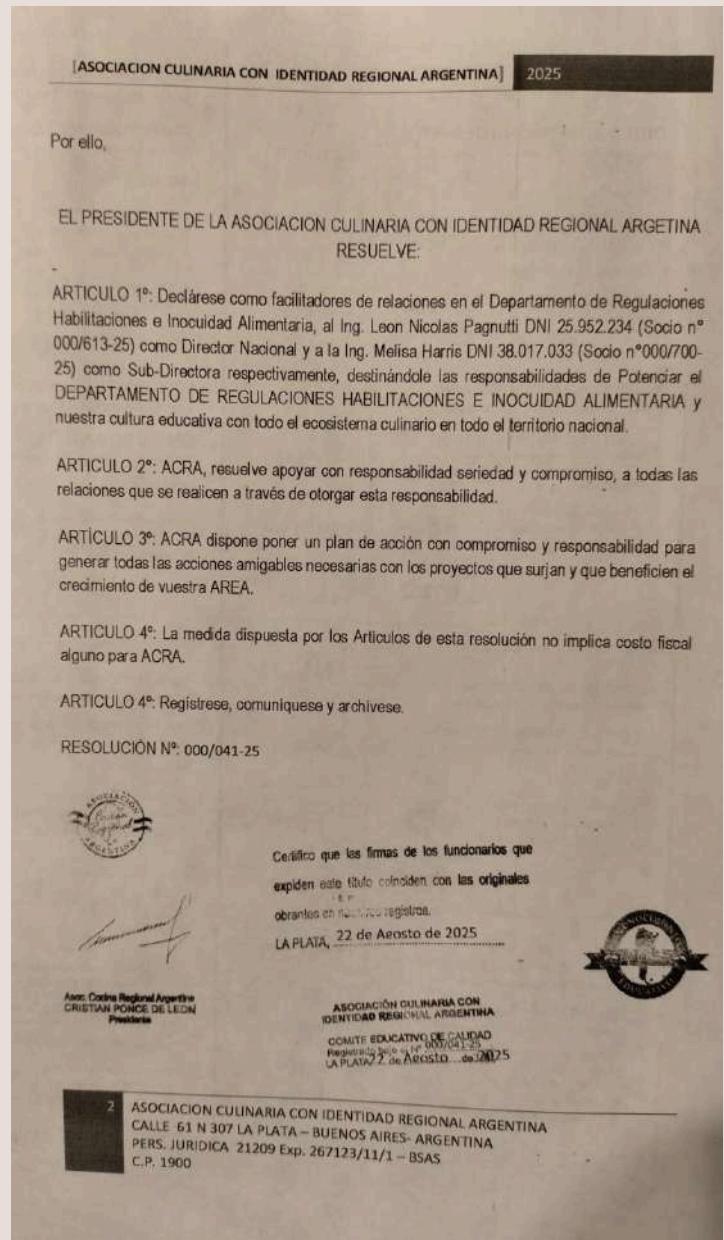
La creación de este espacio representa un paso fundamental para el sector alimentario, ya que este no solo se basa en producir y vender alimentos, sino en garantizar que los mismos sean seguros, legales y confiables.

Sabemos que los grandes cambios comienzan con pequeños gestos, y por eso valoramos enormemente el acompañamiento, la confianza y el compromiso de quienes creen en esta propuesta.

Este nuevo camino que emprendemos no sería posible sin el apoyo de quienes nos inspiran a seguir educando con conciencia, promoviendo la protección de la salud pública y fortaleciendo el vínculo entre las empresas y la comunidad.

Seguimos adelante con el compromiso de trabajar de forma colaborativa con emprendedores y empresas que protegen a la comunidad, asegurando el cumplimiento legal y fomentando la confianza en el sector.

María Ines Vicente Vidal
Relaciones Globales de ACRA



Inocuidad y Legalidad: pilares de la producción responsable



PROPOSITO

GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS PRODUCIDOS, DISTRIBUIDOS Y COMERCIALIZADOS CUMPLAN CON LOS ESTÁNDARES DE SEGURIDAD, CALIDAD E INOCUIDAD PROTEGIENDO LA SALUD DE LA COMUNIDAD Y FORTALECIENDO LA CONFIANZA EN LOS EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS ALIMENTARIAS

VISIÓN

SER UN ÁREA DE REFERENCIA EN MATERIA DE REGULACIONES, HABILITACIONES Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, RECONOCIDA POR SU EXCELENCIA TÉCNICA, TRANSPARENCIA Y COMPROMISO CON LA SALUD PÚBLICA, IMPULSANDO AL MISMO TIEMPO EL CRECIMIENTO RESPONSABLE Y SOSTENIBLE DEL SECTOR ALIMENTARIO

MISIÓN

ACOMPAÑAR A EMPRENDEDORES, EMPRESAS Y ORGANISMOS EN EL CUMPLIMIENTO DE NORMATIVAS ALIMENTARIAS VIGENTES:

- GESTIÓN DE HABILITACIONES
- CAPACITACIÓN PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- ELABORACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD
- PROMOCIÓN DE LA INOCUIDAD

El cumplimiento normativo es la base de la excelencia alimentaria para nuestro negocio



5

EJES DE TRABAJO



DEPARTAMENTO DE
REGULACIÓN, HABILITACIONES E
INOCUIDAD ALIMENTARIA

Inocuidad y Legalidad: pilares de la producción responsable



HABILITACIONES COMERCIALES



HABILITACIÓN COMERCIAL

Tramitamos los permisos necesarios para la apertura del negocio y su funcionamiento:

- Municipales
- Provinciales

RNE (REGISTRO NACIONAL DE ESTABLECIMIENTO)

- Es el número que identifica a una cocina industrial o establecimiento elaborador de alimentos.
- Indica que cumple con las condiciones de higiene, infraestructura y control bromatológico.

RNPA (REGISTRO NACIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS)

- Es el número que habilita a cada producto específico.
- Garantiza que el alimento fue evaluado y que su rotulado cumple con el Código Alimentario Argentino.

La Seguridad Alimentaria es Nuestra Prioridad



2

CAPACITACIÓN PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

¿ES DE CARÁCTER OBLIGATORIO?

- Todo personal en contacto con alimentos debe contar con el curso.
- Se aplica a cualquiera de sus etapas de la cadena alimenticia (producción, transporte, almacenamiento, fraccionamiento, venta o servicio)

¿PARA QUÉ SIRVE?

Es un curso destinado a transmitir los principios básicos de la higiene y la inocuidad alimentaria con el fin de:

- Prevenir Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAS)
- Garantizar que los alimentos lleguen en condiciones seguras al consumidor
- Generar conciencia en todo el proceso que conlleva la manipulación de alimentos

¿POR QUÉ TENERLO?

La capacitación para la manipulación de alimentos asegura que las personas que elaboran, sirven o transportan alimentos, sepan realizarlo de manera segura, protegiendo al consumidor y evitando riesgos de contaminación

La Seguridad Alimentaria es Nuestra Prioridad



3

DESARROLLO DE SISTEMAS DE GESTIÓN Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

NOS ENFOCAMOS EN LOS PROCEDIMIENTOS Y LAS NORMAS

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Son documentos técnicos, que establecen procedimientos, normas y recomendaciones que deben seguirse en cada etapa de elaboración, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos.

¿PARA QUÉ SE UTILIZAN?

- Garantizan la inocuidad alimentaria
- Unifican procedimientos
- Cumplimentan con la normativa legal
- Capacitan al personal
- Respaldan la trazabilidad y calidad del producto

POES - HACCP - MIP - SEGURIDAD E HIGIENE - IMPACTO AMBIENTAL

Los manuales de buenas prácticas sirven como una guía oficial y obligatoria que asegura que los alimentos se elaboren en condiciones seguras, legales y de calidad, protegiendo tanto al consumidor como a la empresa.

La Seguridad Alimentaria es Nuestra Prioridad



4

ASESORÍA EN IDENTIDAD
Y DESARROLLO DE MARCA

FORMALIZAR Y POSICIONAR UNA MARCA

¿QUÉ HACEMOS?

Brindamos acompañamiento profesional a emprendedores y empresarios del sector alimenticio para crear, formalizar y posicionar una marca en el mercado, integrando la parte legal, técnica y comercial.

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE?

- Otorga identidad y diferenciación con respecto a empresas del mismo rubro
- Permite asegurar el cumplimiento normativo
- Brinda una imagen de profesionalismo a la empresa y confianza al consumidor
- Añade un valor agregado al producto final
- Desarrolla una estrategia comercial integral

La Seguridad Alimentaria es Nuestra Prioridad



5

PROYECTOS INSTITUCIONALES Y COMUNIDAD

LÍNEAS DE ACCIÓN Y VINCULACIÓN CON EL ENTORNO

Temas:

1. Programas y proyectos transversales en escuelas e instituciones.
2. Articulación con otras áreas: nutrición, salud y gastronomía.
3. Jornadas de la importancia sobre la manipulación de alimentos.
4. Actividades comunitarias y sociales.
5. Evaluación e impacto de las acciones del departamento.

DIRECCIÓN
Departamento



**INGENIERO EN ALIMENTOS
LEON NICOLAS PAGNUTTI**



**INGENIERA QUÍMICA
MELISA HARRIS**



Es nuestra prioridad que todos aquellos involucrados en la manipulación de alimentos, adquieran los conocimientos y desarrollem las habilidades necesarias para garantizar la inocuidad y seguridad alimentaria.

MEMORIAS



A los estimados directores, profesionales interdisciplinarios y todos los miembros que acompañaran al del Departamento de Regulación, Habilitaciones e Inocuidad Alimentaria.

Les deseo un camino de trabajo lleno de logros, inspiración y compromiso con la formación de hábitos saludables y el desarrollo de una gastronomía con conciencia.

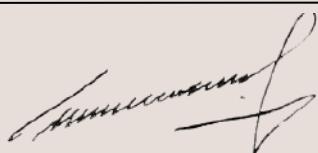
Que cada proyecto que impulsen fortalezca el bienestar de nuestras comunidades, una cocina mas segura, empresas seguras inclusiva y responsable con una marcada visión de salud, cultura y sabor.

Que nunca falten ideas, el trabajo en equipo y la pasión por transformar realidades a través de la educación alimentaria.

!...Éxitos en cada paso que den y gracias por su valioso aporte al presente y al futuro de la Alimentación y la Salud...!

ASOCIACIÓN CULINARIA CON
IDENTIDAD REGIONAL ARGENTINA
COMITÉ EDUCATIVO DE CALIDAD
Registrado bajo el N° 000.041-25
LA PLATA, 22 de AGOSTO 2020




Mag. Cristian Ponce de León
Presidente de ACRA