

GT Agricultura Familiar

CONAL-noviembre 2019

COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS

REUNIÓN ORDINARIA del 1 y 2 de octubre de 2019

Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

ACTA N° 131



La coordinadora del Grupo de Trabajo ad hoc, Med. Vet. Roberta Sammartino, expuso los avances del grupo en relación a avanzar en orientaciones específicas por productos contemplados en el art. 154 quater. En ese sentido, presentarán una propuesta final sobre los quesos de pasta dura y semidura, con acuerdo de la CONAL. El grupo continuará con el trabajo del resto de las categorías de los alimentos.

Con respecto al mandato de trabajar en una definición de "Queso criollo fresco de cabra" el grupo presentó los avances y propuso continuar trabajando en una propuesta de definición para dicho producto.

Por último, en relación a la directriz de los establecimientos comunitarios la CONAL acordó con la propuesta de conformar un subgrupo integrado por referentes en la temática.

Se adjunta la presentación como Anexo VIII.

Reunión 13 de noviembre

GoToV x ppt_GT x Condi x Rubro x PUNTC x PUNTC x Especi x PUNTC x +

docs.google.com/spreadsheets/d/1nc35ymu8Er_cgSsHA0toW6OqJuilMvbjU6m8P6W7_0KE/edit#gid=162...

Aplicaciones A.N.M.A.T. Gmail portalgde.gob.ar tst ted tst CODIGO ALIMENTA... gotoweb CODIGO ALIMENTA...

Especificaciones Rubro 2: Frutas, Hortalizas, hierbas o especia...
Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Complementos Ayuda Compartir

100% Predetermi... 11 B I A

Duraznos desecados descarozados, con o sin piel, partidos por la mitad.

	A	B	C	D
4	Duraznos descarozados enteros o medallones	Duraznos desecados sin piel (epicarpio) ni carozo comprimidos aplanándolos de manera de cerrar el hueco del carozo y formar un disco grande llamado medallón	905	
5			906	
6	Duraznos en mitades	Duraznos desecados descarozados, con o sin piel, partidos por la mitad.		

0:26:40 -1:16:01

Orientaciones/ directrices por producto

Objetivos

- Promover la implementación en el territorio del 154 quater
- Clarificar conceptos, ampliar información
- Generar mecanismos para acompañar al sector

Avanzar en orientaciones específicas por productos 154q

Artículo 154 quater: (Resolución Conjunta RESFC-2018-13-APN-SRYGS#MSYDS N°13/2018)

Podrán habilitarse establecimientos que elaboran y/o comercializan alimentos a partir de la actividad agroalimentaria familiar que por su volumen de producción operen anexos o no a domicilios particulares, los cuales deberán ser habilitados por la autoridad sanitaria competente, según el cumplimiento de las presentes exigencias. En todos los casos, deberán contar con entrada independiente y un ambiente exclusivo para la elaboración de los alimentos. Esta previsión será igualmente aplicable para los locales que fraccionen, envasen, almacenen y comercialicen los productos al que se refiere el presente párrafo.

A los fines de este artículo, los establecimientos deberán satisfacer las normas de carácter general presentes en este Capítulo, exceptuándose la obligación de contar con: guardarropas, lavabos y retretes separados para ambos sexos; capacidad de 15 metros cúbicos por operario y cerco perimetral. Estas excepciones a las exigencias edilicias aplicarán a los establecimientos que elaboren alimentos comprendidos en las siguientes categorías que se listan a continuación:

- 1- Frutas y hortalizas acidificadas por fermentación y/o encurtido.
- 2- Frutas, hortalizas, hierbas o especias desecadas/deshidratadas.
- 3- Productos de panadería y confitería horneados.
- 4- Productos azucarados: caramelos, jaleas, mermeladas o dulces, compotas, jarabes, azúcar, melaza, confituras, frutas secas recubiertas, frutas almibaradas y néctares.
- 5- Extracción y fraccionamiento de miel.
- 6- Productos a base de cacao.
- 7- Yerba mate y té.
- 8- Subproductos de cereales, semillas, raíces y frutos: harinas, copos inflados, granola, granos malteados, granos y semillas tostados.
- 9- Aceites.
- 10- Frutas y hortalizas mínimamente procesadas.
- 11- Bebidas analcohólicas (carbonatadas o no) y jugos vegetales.
- 12- Bebidas alcohólicas, fermentadas, espirituosas, destiladas y licores.
- 13- Vinagres de frutas (procesadas o no) y de cereales.
- 14- Productos de copetín: snacks, frutas secas, granos y semillas salados.
- 15- Dulce de leche.
- 16- Quesos de pasta dura, semidura y quesillo.

Orientaciones/ directrices por producto

Contenidos

- Orientaciones administrativas
- **Orientaciones instalaciones/ Croquis**
- Especificaciones marco regulatorio
- Especificaciones proceso
- Especificaciones rotulado

Itinerarios de lectura

Avanzar en orientaciones específicas por productos 154q

Reflexiones

- Necesidad de incluir croquis/ instalaciones sugeridas
- Asistencia Rótulo/Tabla Composición Nutricional General
- Modelo Ficha para productores
- Documentos técnicos de referencia para la AS/ técnicos (directrices?)
- Acuerdos con Pry Encurtidos

MÁQUINAS HERRAMIENTAS

PRODUCCIÓN PRIMARIA - AGREGADO DE VALOR
COMERCIALIZACIÓN - ENERGÍAS ALTERNATIVAS

BOMBA DE AGUA

DEFINICIÓN	Es una máquina que "bombea" con energía eléctrica o con energía proveniente de un motor diesel y que eleva el agua a una altura determinada. Se utiliza para: <ul style="list-style-type: none"> • Riego por aspersión y riego por goteo. • El transporte de agua a través de canales, en condiciones de gravedad o en tuberías de aspiración o en condiciones de bombeo. • Bombeo de agua potable para consumo humano. • Bombeo de agua para riego.
CONDICIONES DE USO	Se utiliza para el riego en condiciones de gravedad o en tuberías de aspiración o en tuberías de bombeo. Se utiliza para el transporte de agua potable para consumo humano.
CONDICIONES DE USO	Se utiliza para el riego en condiciones de gravedad o en tuberías de aspiración o en tuberías de bombeo. Se utiliza para el transporte de agua potable para consumo humano.
CONDICIONES DE USO	Se utiliza para el riego en condiciones de gravedad o en tuberías de aspiración o en tuberías de bombeo. Se utiliza para el transporte de agua potable para consumo humano.
CONDICIONES DE USO	Se utiliza para el riego en condiciones de gravedad o en tuberías de aspiración o en tuberías de bombeo. Se utiliza para el transporte de agua potable para consumo humano.
CONDICIONES DE USO	Se utiliza para el riego en condiciones de gravedad o en tuberías de aspiración o en tuberías de bombeo. Se utiliza para el transporte de agua potable para consumo humano.
CONDICIONES DE USO	Se utiliza para el riego en condiciones de gravedad o en tuberías de aspiración o en tuberías de bombeo. Se utiliza para el transporte de agua potable para consumo humano.
CONDICIONES DE USO	Se utiliza para el riego en condiciones de gravedad o en tuberías de aspiración o en tuberías de bombeo. Se utiliza para el transporte de agua potable para consumo humano.
CONDICIONES DE USO	Se utiliza para el riego en condiciones de gravedad o en tuberías de aspiración o en tuberías de bombeo. Se utiliza para el transporte de agua potable para consumo humano.
CONDICIONES DE USO	Se utiliza para el riego en condiciones de gravedad o en tuberías de aspiración o en tuberías de bombeo. Se utiliza para el transporte de agua potable para consumo humano.



SALA DE FAENA MÓVIL

DEFINICIÓN	Es una sala móvil que se utiliza para el procesamiento de productos agrícolas y ganaderos. Se utiliza para el procesamiento de productos agrícolas y ganaderos. Se utiliza para el procesamiento de productos agrícolas y ganaderos.
CONDICIONES DE USO	Se utiliza para el procesamiento de productos agrícolas y ganaderos. Se utiliza para el procesamiento de productos agrícolas y ganaderos.
CONDICIONES DE USO	Se utiliza para el procesamiento de productos agrícolas y ganaderos. Se utiliza para el procesamiento de productos agrícolas y ganaderos.
CONDICIONES DE USO	Se utiliza para el procesamiento de productos agrícolas y ganaderos. Se utiliza para el procesamiento de productos agrícolas y ganaderos.
CONDICIONES DE USO	Se utiliza para el procesamiento de productos agrícolas y ganaderos. Se utiliza para el procesamiento de productos agrícolas y ganaderos.
CONDICIONES DE USO	Se utiliza para el procesamiento de productos agrícolas y ganaderos. Se utiliza para el procesamiento de productos agrícolas y ganaderos.
CONDICIONES DE USO	Se utiliza para el procesamiento de productos agrícolas y ganaderos. Se utiliza para el procesamiento de productos agrícolas y ganaderos.
CONDICIONES DE USO	Se utiliza para el procesamiento de productos agrícolas y ganaderos. Se utiliza para el procesamiento de productos agrícolas y ganaderos.
CONDICIONES DE USO	Se utiliza para el procesamiento de productos agrícolas y ganaderos. Se utiliza para el procesamiento de productos agrícolas y ganaderos.
CONDICIONES DE USO	Se utiliza para el procesamiento de productos agrícolas y ganaderos. Se utiliza para el procesamiento de productos agrícolas y ganaderos.



Queso criollo fresco de cabra

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1ZgmbjvEDtpKwp-hRi82wAwUa6MswH5KXguXmPjyknic/edit?usp=sharing>

Denominación	Características del proceso de elaboración		Características Sensorias									Características Físico química		Otras consideraciones
	Ingredientes	tiempo de maduración	consistencia/pasta	color	sabor	aroma	corteza / superficie	textura / masa	ojos	peso	forma	humedad	materia grasa	
Queso Criollo fresco de cabra	Leche caprina cruda recién ordeñada Cuajo caprino o bovino natural/artesanal o químico (quimosina bovina concentrada). Puede contener fermentos nativos. Sal común de mesa	Es un OREO de 3 a 10 días. (No tiene maduración)	Semiblando (o semiduro)	Blanco (se distingue del de vaca por que es notablemente más amarillo)	crema, lácteo fresco, levemente acidificado, buen balance de sal, típico a la especie. (leve moderado) puede haber notas ahumadas, puede ser ligeramente picante, posibles notas de pastos frescos agradables.	lácteo fresco (leche), crema/mantequilla, típico a la especie (suave), ligeramente ácido, puede haber notas ahumadas y picante de nariz	uniforme o con marcas de cinchón/moldes, blanda, fina, color blanca ligeramente amarilla y ligeramente húmeda.	homogénea con pocos ojos pequeños, blando, untuoso, medianamente cohesivo.	pequeños, opacos, distribución heterogénea, producto del prensado artesanal.	500 - 1000 gr	cilíndrica plana	47,1 - 51,8	42,9 - 45,6	aspecto limpio agradable a la vista, ausencia de hongos y materias extrañas en superficie e interior. Puede encontrarse agregado de aromáticas.

Establecimientos Comunitarios

- Lineamientos/ orientaciones para la autorización sanitaria

Establecimientos Comunitarios

Este listado intenta consolidar las experiencias existentes de Establecimientos Comunitarios que nos sirva de aprendizaje para la regulación y su implementación

Municipio / Provincia	Rubros / Productos que procesa	Datos de contacto del Establecimiento
Gaiman/ Chubut	Elaboración de Alimentos azucarados (DULCES)	Directora técnica: Vanesa Pérez- pervanesa@gmail.com
Esquel/ Chubut	Elaboración de: Estimulantes o frutivos /TE, HIERBAS, Correctivo y coadyuvantes/ SALES, SALSAS, ESPECIAS,ADEREZOS, CONDIMENTOS,Alimentos azucarados /CONFITURAS, Bebidas hídricas/BEBIDAS SIN ALCOHOL, Bebidas Alcohólicas,	Director técnico: Walter Dell - walterdell@yahoo.com.ar
Coronel Pringles/ BA		
Rauch/ BA	Elaborador,fraccionador, distribuidor y depósito. Planificados, pastelería, precocinados congelados, licores, mermeladas y conservas vegetales.	Osvaldo M Cuello <omcuello@gmail.com> Adrian Guaita adrianguaita@yahoo.com.ar
Tandil/ BA		
SF Catamarca/ Catamarca		
San Juan		

*subGT con las AS/
organizaciones que tienen*