

Requisitos para habilitar establecimientos de elaboración de alimentos

Liliana Aliaga

Gladis Huesa

Betina Mauricio

Silvana Quizama

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

Centro Regional Patagonia Norte

Estación Experimental Agropecuaria Alto Valle



• Ediciones

Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria

INTA

Prólogo

El presente documento constituye una guía orientativa para productores, emprendedores y organismos que busquen habilitar establecimientos de elaboración de alimentos para ser comercializados en el ámbito nacional. Su publicación surge tras la necesidad de aportar criterios y claridad en torno a una problemática común a la que se enfrentan productores y emprendedores a la hora de dar el paso hacia la formalización y ampliación comercial de sus actividades de agregado de valor. También se agrega la secuencia de pasos a cumplimentar en la provincia de Río Negro.

El proceso de reconstrucción de la información aquí presentada incluye el relevamiento regional de establecimientos públicos y privados, la revisión de bibliografía y disposiciones normativas vigentes hasta el año 2010 y la comunicación oral con referentes y autoridades técnicas de la zona del Alto Valle de Río Negro entre agosto de 2009 y junio de 2010, por parte de un equipo compuesto por extensionistas e investigadores de la Estación Experimental Agropecuaria Alto Valle del INTA y las Agencias de Extensión Rural Villa Regina, General Roca y Cipolletti, en el marco del Proyecto Regional PATNOR 810141 “Fortalecimiento de la extensión rural con enfoque de desarrollo territorial en los grandes valles de Río Negro y Neuquén”.

Recomendaciones iniciales

Al momento de pensar cómo va a ser nuestra sala de elaboración, es importante tener claro que la infraestructura de un establecimiento en el que se procesen frutas y hortalizas debe ser muy simple, pero siempre cuidando de cubrir las necesidades básicas que permitan mantener los niveles necesarios de sanidad e higiene a lo largo de todo el proceso.

Un buen punto de partida para definir la infraestructura edilicia y de servicios es recurrir a la normativa oficial: la ley 18.284, decreto reglamentario 2126, conocido como Código Alimentario Argentino.

Sobre la base de lo dispuesto por el Capítulo II de ese Código se puede empezar a diseñar una adaptación adecuada a la disponibilidad de recursos económicos y/o la infraestructura previa con que se cuente.

Otro aspecto no menos importante son los trámites a realizar para obtener la licencia comercial, la habilitación del establecimiento elaborador, de los productos elaborados y del responsable técnico del proceso de elaboración, así como la libreta sanitaria del personal involucrado en la manipulación de los alimentos.

I. Pautas generales para el diseño y la construcción del establecimiento

El diseño de nuestra sala deberá permitir:

- » fácil limpieza,
- » fácil inspección de la higiene del alimento y el edificio,
- » fácil circulación y economía de movimientos del operario.

Además, deberá tener:

Una distribución de ambientes que evite la contaminación cruzada¹ de los productos a causa de la circulación de equipos, personal y/o por proximidad de sanitarios a las salas de fabricación y procesamiento.

1. UBICACIÓN

Los establecimientos se deben situar en zonas libres de contaminantes (malos olores, polvo, humo, vapores u otros) y no deben estar expuestos a inundaciones.

Deben permitir el fácil acceso y circulación del personal, insumos y salida de productos terminados.

2. EXCLUSIVIDAD DE USO

Los locales destinados a la elaboración de alimentos no deben tener conexión directa con viviendas ni con establecimientos que realicen actividades distintas a este tipo de industria.

3. VÍAS DE ACCESO

Deben tener una superficie pavimentada o consolidada dura y adecuada para el tráfico al que han sido destinadas (por ejemplo, uso de puzolana, granza o binder).

¹ Este tipo de contaminación se entiende como el paso de cualquier contaminante (bacteria, producto químico, elemento físico, etc.) desde un alimento, materia prima o superficie contaminada a un alimento que no lo está.

4. DISTRIBUCIÓN DE ÁREAS

Una adecuada distribución de las zonas de trabajo debe garantizar la separación de áreas funcionales:

- sectores sucios (recepción y limpieza de materias primas),
- sectores limpios (zona de elaboración),
- almacenamiento (insumos y productos terminados),
- sanitarios y vestuarios,
- oficina.

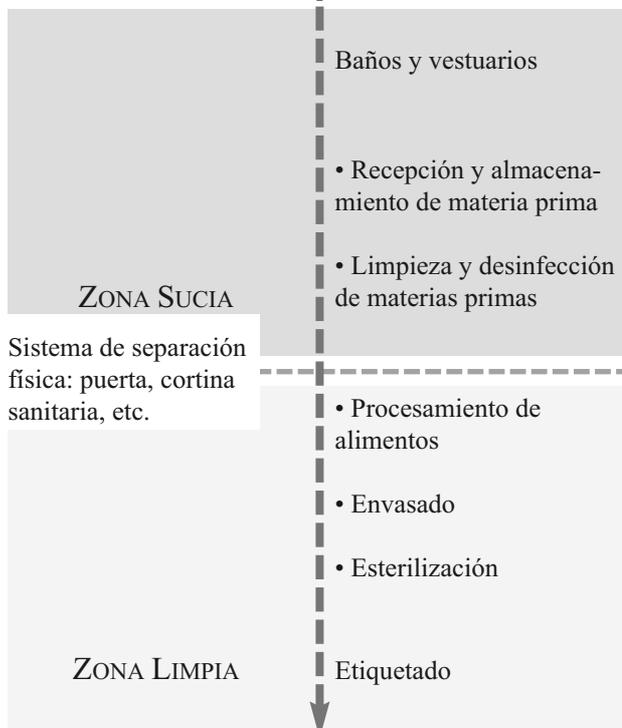
El equipamiento debe distribuirse de manera tal que permita un flujo de trabajo lineal, en U, en L para prevenir la contaminación cruzada. La consigna es que la higiene de las áreas de trabajo aumenta a medida que avanza el proceso de elaboración de nuestro producto.

5. SERVICIOS

La sala debe disponer de energía eléctrica, agua potable, gas y sistema de evacuación de efluentes y residuos.

Ingreso de personal, insumos y materia prima a la planta de elaboración

Sentido de avance del proceso de elaboración



Egreso de alimentos procesados, dentro de su envase definitivo y listo para su almacenaje o consumo

6. CARACTERÍSTICAS DEL EDIFICIO Y LAS INSTALACIONES

El edificio y las instalaciones deben de ser de construcción sólida con materiales impermeables y resistentes a la acción de los detergentes, desinfectantes y roedores, y que resulten fáciles de mantener, limpiar y desinfectar.

Los materiales no deben de transmitir ninguna sustancia ni característica indeseable a los alimentos.

Techos o cielorrasos

Deben impedir la acumulación de suciedad y reducir al mínimo la condensación y formación de mohos, por lo cual no se permite el cielorraso o techo de madera.

No deben tener vigas, tuberías u objetos que retengan polvo o suciedad.

Se debe garantizar una distancia mínima entre las fuentes de calor y el cielorraso en caso de que éste sea inflamable (ej., durlock o similar).

Paredes

Las paredes interiores deben ser lisas, sin grietas y tienen que estar revestidas con material no absorbente (pintura epoxi sanitaria, antibacterial *laxecare*, cerámico o azulejos), de fácil limpieza, lavable y preferentemente blanco o de color claro.

Respecto del revestimiento, es importante averiguar qué exigencias tienen los municipios u oficinas de bromatología locales.

En los planos deberá indicarse la altura del friso, que será impermeable.

Pisos

Tienen que ser de materiales impermeables, no absorbentes, no porosos, antideslizantes, lavables y resistentes al tránsito.

Los líquidos deben escurrir hacia la boca de los sumideros para impedir la acumulación de desperdicios y agua de limpieza, para lo cual se recomienda que tengan una inclinación del 2%.

Uniones entre paredes y pisos y entre paredes y techos

Deben ser redondeadas para impedir la acumulación de basura y permitir una fácil limpieza.

Descargas o alcantarillas

Tienen que estar protegidas con rejillas para evitar posibles obturaciones y el ingreso de plagas al interior del establecimiento y, además, permitir la limpieza de su interior.

Ventanas

Deben ser fáciles de limpiar, construidas de modo que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad.

Las que se comunican con el exterior deben estar provistas de malla contra insectos (tela mosquitera), fácil de desmontar y limpiar. Deben permitir un buen ingreso de luz natural.

Puertas

Las puertas deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.

Las aberturas internas deberán tener puertas vaivén o cortinas plásticas transparentes.

Iluminación

Se debe disponer de iluminación natural o artificial para la realización de las operaciones de manera higiénica. La iluminación no debe dar lugar a colores falseados.

Los artefactos de iluminación que estén suspendidos o aplicados y que se encuentren sobre la zona de manipulación de alimentos en cualquiera de las fases de producción deben permitir su limpieza y estar protegidos contra roturas y estallidos.

Las instalaciones eléctricas deberán ser empotradas o, en caso de ser externas, estar perfectamente recubiertas por caños aislantes y adosados a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de manipulación de alimentos.

Ventilación

El establecimiento debe estar provisto de un sistema de ventilación, preferentemente natural, que evite el calor excesivo, permita la condensación de vapor de agua y la eliminación de aire contaminado.

La ventilación mínima se determina en función de la dimensión del local (recomendada por encima de los 3 metros cúbicos por persona) y del número de personas. Cuando existan sistemas de extracción, el local deberá contar con entradas de aire de capacidad y ubicación adecuadas para reemplazar el aire extraído. Las aberturas de ventilación deben estar provistas de rejillas o mallas de material no corrosivo y ser de fácil acceso y limpieza. La corriente de aire no deberá desplazarse desde un área sucia a una limpia.

Abastecimiento de agua

Para las operaciones de producción y limpieza será suficiente que el agua provenga de una fuente confiable, segura y de calidad sanitaria adecuada.

Así se obtenga de una red o de pozo, el suministro debe vigilarse con frecuencia para asegurar que el agua sea segura para su uso en los alimentos y las superficies en contacto con ellos.

Los sistemas que se utilicen para almacenar agua deben ser construidos, mantenidos y protegidos de manera que se evite su contaminación.

Las conexiones y cantidad de agua deben asegurar la limpieza y lavado de todos los ambientes y cubrir necesidades de los servicios sanitarios.

Instalaciones de lavado

Se deberá contar con instalaciones adecuadas, debidamente proyectadas para la limpieza de alimentos, utensilios y equipos.

Las piletas de lavado deberán encontrarse en lugares estratégicos y en número suficiente acorde con la producción programada, todas con suministro de agua fría y caliente según corresponda, a los fines de efectivizar la limpieza de utensilios y de materias primas a utilizarse en la fabricación del producto final, además de que el operario pueda lavar sus manos.

Evacuación de efluentes y residuos líquidos

Se debe disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales que sea adecuado al caudal generado, que pueda mantenerse en buen estado y considere su disposición final.

Todos los conductos de evacuación deberán construirse para evitar la contaminación en el abastecimiento de agua potable.

Evacuación de residuos sólidos

Para ello se debe destinar un área exclusiva y alejada de la zona de producción y prever un sistema de recolección y disposición final. El material de desecho deberá conservarse en recipientes lavables con tapa y bolsa plástica interna adecuados al volumen de residuos generados, que permitan su desinfección.

Sanitarios

Se deberá contar con servicios sanitarios adecuadamente ubicados y garantizar la eliminación higiénica de los residuos.

Los sanitarios deben tener piso y paredes impermeables de hasta 1,80 metros de altura, buena iluminación, ventilación y no deben dar directamente a la zona de elaboración.

El lavatorio debe estar provisto siempre de jabón líquido neutro, desinfectante y medios para secarse las manos (secador de manos automático o papel toalla descartable). Además, deberán incorporarse carteles indicativos sobre las formas de lavado de manos.

Lugar de almacenamiento

Debe tener suficiente ventilación, tiene que ser fresco, limpio y ordenado.

Los insumos, materias primas y productos terminados deberán ubicarse sobre tarimas o encatrados separados de las paredes para permitir la correcta higienización de la zona.

Elementos de seguridad

Disponer de matafuegos en cantidad necesaria de acuerdo con lo sugerido por Bomberos.

Las instalaciones eléctricas deben contar con llave térmica y disyuntor, y todas las tomas de corriente deben tener la correspondiente descarga a tierra.

Se debe contar con cartelería luminosa indicativa de seguridad.

II. Utensilios y equipos

El equipamiento de la sala con los utensilios e implementos necesarios para procesar en forma satisfactoria la materia prima es un tema de gran variabilidad que va a estar determinado por la disponibilidad de recursos.

En general, se puede decir que en una escala pequeña de trabajo el nivel de tecnología a aplicar será básico, actuando la mano de obra como componente fundamental y el equipamiento como un elemento de apoyo.

Deben considerarse los siguientes elementos:

1. Utensilios de tamaño pequeño que permitan aumentar la eficiencia del trabajo (cuchillos, cucharas, tenedores, coladores, bandejas varias, piezas plásticas para trozar, recipientes varios, ollas, jarros, etc).
2. Elementos manuales o eléctricos que permitan moler, trozar, tamizar, pesar, etc. la materia prima.
3. Instrumentos necesarios para realizar los primeros controles al producto, entre los cuales se pueden citar refractómetros (para la medición del contenido de azúcar), peachímetro (para la medición de la acidez), balanza digital, termómetros para industria alimenticia, etc.

También es recomendable considerar todos aquellos elementos que faciliten el desarrollo de las prácticas de registro, organización y comercialización, donde puede incluirse un mobiliario adecuado, ficheros, computadora, calculadora, etc.

En este punto es necesario señalar que el equipamiento alimentario² deberá ser bromatológicamente apto, para lo cual deberá cumplir los siguientes requisitos:

- Estar fabricado con los materiales autorizados por el Código Alimentario Argentino y responder a exigencias particulares en los casos en que se especifique (ver lista de materiales autorizados y prohibidos en Tabla 1).
- No deberá transferir a los alimentos sustancias indeseables, tóxicas o contaminantes en cantidad superior a la permitida por el Código Alimentario Argentino.
- No deberá ceder sustancias que modifiquen las características composicionales y/o sensoriales de los alimentos (por ejemplo, elementos de madera).
- Deberá disponer de cierres o sistemas de cierre que eviten la apertura involuntaria del envase en condiciones razonables.

² El Código Alimentario Argentino entiende por "Equipamiento alimentario" a todo artículo en contacto directo con alimentos que se usa durante la elaboración, fraccionamiento, almacenamiento, comercialización y consumo de alimentos. Se incluye en esta denominación a los recipientes, maquinarias, cintas transportadoras, cañerías, aparatos, accesorios, válvulas, utensilios y similares.

Tabla 1: Listado de materiales para el equipamiento alimentario según el Código Alimentario Argentino, artículo 186 (Res 2063, 11.10.88)

Materiales permitidos sin autorización previa	Materiales prohibidos
<ol style="list-style-type: none"> 1. Acero inoxidable, acero, hierro fundido o hierro batido, revestidos o no con estaño técnicamente puro y hierro cromado. 2. Cobre, latón o bronce revestidos íntegramente por una capa de oro, plata, níquel, cromo o estaño técnicamente puros, exceptuándose del requisito del revestimiento a las calderas, vasijas y pailas para cocción de dulces y almíbares, morteros, platos de balanzas y pesas. 3. Estaño, níquel, cromo, aluminio y otros metales técnicamente puros o sus aleaciones con metales inocuos. 4. Hojalata de primer uso. 5. Materiales cerámicos, barro cocido vidriado en su parte interna, que no cedan plomo u otros compuestos nocivos al ataque ácido: vidrio, cristal, mármol y maderas inodoras. 6. Utensilios de cocina de metales diversos, con revestimiento antiadhesivo o politetrafluoretileno puro (teflón, fluón, etc.). 7. Telas de fibras vegetales, animales o sintéticos, impermeabilizada o no con materias inofensivas. 8. Hierro enlozado o esmaltado que no ceda plomo u otros compuestos nocivos por ataque ácido. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hierro galvanizado o cincado. 2. El revestimiento interno de envases, tubos, utensilios u otros elementos con cadmio. 3. Los materiales (metales, materiales plásticos, etc.) que pueden ceder a los alimentos, metales o metaloides en proporción superior a la establecida en el Artículo 156 del Código Alimentario Argentino.

III. Habilitaciones y Registros

Una vez que tenemos nuestra planta de elaboración en condiciones para empezar a producir es necesario pensar en las habilitaciones para iniciar el proceso de comercialización. Para el caso de la provincia de Río Negro es necesario obtener las siguientes habilitaciones y licencias:

1. LICENCIA COMERCIAL

Previamente a sacar el registro de Producto o Establecimiento se debe obtener la Licencia Comercial.

La *Licencia o Habilitación Comercial* tiene que ver con el permiso para realizar la actividad comercial y se debe tramitar en dependencias del municipio (dependiendo del lugar, puede ser en el área de Comercio, Bromatología o en Hacienda). (Ver Anexo I).

2. REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO ELABORADOR

Una vez obtenida la Licencia Comercial se puede iniciar el trámite del *RNE** en las dependencias de Salud Ambiental de la provincia de Río Negro. (Ver Anexo II).

**RNE: Registro Nacional de Establecimiento Elaborador.* Este Registro habilita a establecimientos que comercializan productos envasados que se transportan hacia otras bocas de venta. Es de alcance nacional, es decir que se pueden comercializar sus productos en todo el país.

3. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

Teniendo el RNE está todo listo en lo referido al local de elaboración. Entonces, el paso siguiente es tramitar el *RNPA** de cada uno de los productos que se van a elaborar.

Este registro también debe realizarse en dependencias de Salud Ambiental de la Provincia de Río Negro. (Ver Anexo III).

**RNPA: Registro Nacional de Producto Alimenticio.*

Este Registro detalla todas las características y procesos de elaboración de cada producto.

Es de alcance nacional, es decir que habilita al producto para ser comercializado en toda la República Argentina.

4. HABILITACIÓN DEL MANIPULADOR

Otro trámite a realizar es la obtención de la Libreta Sanitaria de cada una de las personas que van a intervenir en la elaboración y manipulación de los productos.

Esta libreta se puede adquirir en dependencias del municipio y debe ser completada por profesionales de Salud Pública o de la actividad privada, previa realización de los análisis y estudios complementarios correspondientes.

Pueden existir diferencias en cuanto a los requisitos que solicitan en cada municipio de nuestra región para realizar las habilitaciones de los establecimientos, motivo por el cual sugerimos que se efectúen las averiguaciones pertinentes en cada localidad.

5. INSCRIPCIÓN DE DIRECTOR TÉCNICO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

Los establecimientos elaboradores de alimentos requieren de un director técnico que apruebe y verifique los procedimientos empleados en el proceso de elaboración. Dicho director técnico debe estar inscripto en el registro de directores técnicos para la industria alimentaria (Ver Anexo IV).

ANEXO I

DOCUMENTOS Y TRAMITACIONES ORIENTATIVOS PARA OBTENER LA LICENCIA COMERCIAL³

1. Fotocopia del Documento Nacional de Identidad (primera, segunda hoja y último domicilio).
2. Certificado de antecedentes.
3. Fotocopia de Inscripción en Rentas.
4. Constancia de Inscripción en AFIP o Formulario de Inscripción (F.600 D o F. 650 o F. 161 o F. 162).
5. Si no es propietario del local a habilitar, fotocopia de Locación o Comodato sellado en Rentas.
6. En caso de ser propietario, fotocopia de Título de propiedad, Boleto de Compra-venta (sellado por Rentas).
7. En caso de Sociedad, SA o SRL, Estatuto.
8. Libre deuda municipal de la sociedad.
9. Planos de Obra actualizados – Instalación eléctrica en condiciones (debe poseer disyuntores).
10. Libre deuda de Tasas y Derechos Municipales.
11. Libreta de Sanidad de las personas que van a trabajar.
12. Informe de seguridad de incendios de Bomberos Voluntarios.
13. Pago mensual de Derechos de Inspección e Higiene (para retirar Licencia de acuerdo a superficie del local).
14. Informe si la actividad se puede localizar según Código de Uso de Suelo.
15. Certificado de Curso de Manipulación de Alimentos de las personas que van a trabajar.

³ La documentación requerida depende de cada municipio. En el presente documento se detalla lo máximo solicitado en base a la revisión de las ordenanzas y guías de trámites de los municipios de Villa Regina, Cipolletti y General Roca.

ANEXO II

REQUISITOS PARA LA INSCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RESOLUCIÓN N° 5380 “MS”

1. Generar solicitud correspondiente.
2. Plano de la planta elaboradora (Aprobado por la Municipalidad local)
3. Certificado del CoCaPri – Departamento Provincial de Aguas (DPA) sobre sistemas de tratamiento, evaluación y disposición final de líquidos residuales.
4. Fotocopia de habilitación municipal vigente.
5. N° de CUIT.
6. Sellado Bancario Provincial.
7. Contrato de Sociedad (cuando corresponda).
8. Contrato de Alquiler (cuando corresponda).
9. Factura de pago de Arancel.
10. Informe de Auditoría, por parte del Supervisor Local.
11. En caso de cambio de razón social, se deberá presentar copia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz, del Acta Notarial de la cesión de la firma.
12. Croquis y memoria descriptiva de:
 - a) Proceso de elaboración y detalle de equipos (según rubro).
 - b) Sistemas de provisión y tratamiento de agua de consumo.
 - c) Sistemas de tratamiento, evacuación y disposición final de residuos sólidos.

ANEXO III

REQUISITOS PARA LA INSCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

RESOLUCIÓN N° 5380 “MS”

- 1.** Generar solicitud correspondiente
- 2.** Descripción detallada de:
 - a) Monografía o flujograma de elaboración, con tiempos, temperaturas, etc.
 - b) Controles que efectúa el elaborador sobre el proceso de elaboración y/o sobre el producto terminado.
 - c) Lapso de aptitud sugerido por el elaborador y condiciones de conservación del producto.
- 3.** Protocolo de análisis efectuado por el Laboratorio de Salud Ambiental.
- 4.** Factura de pago del arancel de inscripción del producto.
- 5.** Rótulo y Tabla Nutricional.

ANEXO IV

REQUISITOS PARA INSCRIBIRSE EN EL REGISTRO DE DIRECTORES TÉCNICOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (RDTIA)

RESOLUCIÓN 1410 /06 “MS”

1. Fotocopia legalizada del título profesional. En caso de títulos extranjeros deberán estar revalidados en el país.
2. Incumbencias del título en el caso de profesionales no incluidos en el artículo 3°.
3. Planilla de solicitud de inscripción en el RDTIA (se adjunta a la presente).
4. Curriculum Vitae.
5. Fotocopia del DNI.
6. El arancel de inscripción deberá ser depositado en la cuenta Fondo Salud Ambiental del Banco Patagonia. Se deberá presentar la Boleta de depósito.
7. Foto 3 x 3.

La validez de este Registro es de 3 años.

Art 3: Podrán inscribirse Bioquímicos, Químicos, Licenciados en Química, Ingenieros Químicos, Licenciados en Tecnología de Alimentos, Bromatólogos, Ingenieros en Alimentos y Médicos Veterinarios. Otras profesiones serán evaluadas por el Departamento Bromatológico en función de la incumbencia del título y el tipo de industria.

El registro tendrá una validez de 3 años.

PLANILLA DE SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE RDTIA

Apellido y Nombre:.....

Domicilio:.....

Documento: Tipo y N°:.....

Nacionalidad:.....

Lugar y Fecha de Nacimiento:.....

Título Profesional:.....

Otorgado por:.....

Especialización /Post Grado:.....

.....

Firma del solicitante

FUENTES CONSULTADAS

Código Alimentario Argentino. Disponible en:
http://www.anmat.gov.ar/normativas_alimentos_cuerpo.asp

Ley 19587, decreto 351 sobre Higiene y Seguridad en el Trabajo. Disponible en:
<http://www.infoleg.gov.ar/infolegInternet/anexos/30000-34999/32030/dto351-1979-anexo1.htm>

Resolución 5380/09 del Ministerio de Salud de la Provincia de Río Negro: Sistema Integrado de Gestión Alimentaria. Provincia de Río Negro

Resolución 1410/06 del Ministerio de Salud de la Provincia de Río Negro

Ordenanza de fondo N° 143/09. Municipalidad de Cipolletti

Ordenanza N° 078-00. Municipalidad de Villa Regina

Habilitación de Comercios: Requisito indispensable para ejercer una actividad económica en la Ciudad de Gral. Roca. Disponible en: Guía de Trámites del sitio oficial del municipio de General Roca
<http://www.generalroca.gov.ar/guiatramites/index.html>

Recomendaciones para la producción de alimentos. Cuadernillo para unidades de producción. Ediciones de INTI, mayo 2009.

Microempresas familiares artesanales alimenticias. Instructivo a modo de reglamentación según lo especificado en el art. 4° de la Ordenanza n° 1665/93 de Microempresas. Dirección de Bromatología del municipio de General Roca.

Mabel Leiza. Responsable del Área de Bromatología de la Municipalidad de Villa Regina. Comunicación oral.

Lic. Fermín Podley. Responsable técnico del P.C.A. N°2 de la ciudad de San Patricio del Chañar, Neuquén. Comunicación oral.

Ing. Luciano Coppis y Téc. Alejandra Osés. Referentes técnicos de la Planta Demostrativa Cipolletti, elaboración de dulces, mermeladas y conservas alimenticias. INTI Neuquén. Comunicación oral.

REVISORES TÉCNICOS

Edgardo Fernández. Jefe de AER INTA Alto Valle Este.

Pedro Kreder. Supervisor de Salud Ambiental Alto Valle Este. Provincia de Río Negro.

Adolfo Quilan. Director de Bromatología. Municipalidad de Cipolletti. Zona Norte.

Alejandra Osés. Referente técnica. INTI Neuquén.

EDICIÓN Y DISEÑO

Área Comunicaciones de la Estación Experimental Agropecuaria Alto Valle del INTA.

Carlos Bellés

María Julieta Calí

Sebastián Izaguirre

DIRECCIONES ÚTILES PARA CONSULTAS

DEPENDENCIAS DE SALUD AMBIENTAL, PROVINCIA DE RÍO NEGRO

Villa Regina: Supervisión URESA y Laboratorio Regional de Salud Ambiental, Fray Luis Beltrán y San Martín 196. Teléfono 02941-461926

General Roca: Coordinador Unidad Regional de Epidemiología y Salud Ambiental (URESА). Hospital López Lima. Teléfono: 02941- 432484 435856.

Cipolletti: Coordinador Unidad Regional de Epidemiología y Salud Ambiental (URESА). Fernández Oro y Sáenz Peña. 1º Piso. Teléfono: 0299-4775472

INTA ALTO VALLE

Agencia de Extensión Rural Villa Regina
Fray Luis Beltrán 206, Villa Regina.
Tel. 02941-461127.
Referente temática: Silvana Quizama.

Agencia de Extensión Rural Gral. Roca
Chacra 145, Ruta Provincial Km. 65, J.J. Gómez,
General Roca. Tel. 02941-439084.
Referente temática: Gladis Huesa.

Agencia de Extensión Rural Cipolletti
Roca 766, Cipolletti. Tel. 0299-4776550.
Referente temática: Liliana Aliaga.

DEPENDENCIAS MUNICIPALES DE BROMATOLOGÍA

Villa Regina: Rivadavia 220
Teléfono (02941) 464550

General Roca: Bolivia 1225
Teléfono (02941) 422776

Cipolletti: Arenales y Miguel Muñoz
Teléfono (0299) 4790650/ 4790158

EEA Alto Valle del INTA
Ruta Nacional N° 22, Km 1190, Guerrico.
Tel. 02941-439066.
Referente temática: Betina Mauricio.

DEPARTAMENTO PROVINCIAL DE AGUAS

DPA Regional Alto Valle: Mitre 1015 - Gral. Roca
Teléfono: (02941) 439400



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación