



PROVINCIA DE SANTA FE  
Ministerio de Salud  
Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria

ORDEN N° 020 A.S.S.AL  
Santa Fe, 20 de Enero de 2010.

#### **VISTO**

La necesidad de establecer las obligaciones y responsabilidades de los Profesionales y/o Técnicos que se desempeñen como Directores Técnicos o Asesores Técnicos de las empresas elaboradoras de alimentos.

#### **CONSIDERANDO**

Que el Código Alimentario Argentino ha establecido las figuras del Asesor Técnico y Director Técnico respectivamente.

Que el Código Alimentario Argentino ha estipulado como obligatorio para determinados tipos de industria contar con los mismos.

Que no se ha dejado aclarado las obligaciones y responsabilidades de los mismos.

Que existen un número significativo de carreras de grado con incumbencia en materia alimentaria.

Que de las antes mencionadas egresan gran número de profesionales y técnicos.

Que se define como Carrera o nivel Profesional aquellas que tienen una duración de al menos cuatro años y que son conducentes a un título profesional.

Que se define como Carrera o nivel Técnica(o) aquellas que tienen una duración que varía entre los 2 y 3 años, que confieren la capacidad y conocimientos necesarios para desempeñarse en una especialidad de apoyo al nivel profesional.



PROVINCIA DE SANTA FE  
Ministerio de Salud  
Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria

Que implementación de dichas figuras en las empresas favorece la producción de alimentos seguros y el diseño e implementación de las Buenas Prácticas y los Planes HACCP tendientes al fortalecimiento del sistema alimentario de nuestra provincia.

**Por ello**

**El Director de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria en uso de sus atribuciones**

**ORDENA**

**Artículo 1º)** Establecer las obligaciones y responsabilidades del Director Técnico para los establecimientos elaboradores de alimentos, las que se incorporan como ANEXO 1 a la presente.

**Artículo 2º)** Establecer las obligaciones y responsabilidades del Asesor Técnico para los establecimientos elaboradores de alimentos, las que se incorporan como ANEXO 2 a la presente.

**Artículo 3º)** Comuníquese, publíquese, archívese.

**Ing. Raúl Samitier**  
**Director**  
Elaboración, Comercialización  
y Consumo de Alimento Seguro  
Agencia Santafesina  
de Seguridad Alimentaria.



PROVINCIA DE SANTA FE  
Ministerio de Salud  
Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria

Anexo 1

## DIRECTOR TECNICO

### HABILITADOS

Podrá ser director técnico un Profesional de nivel Universitario, matriculado, con conocimientos adecuados en el área de seguridad de los alimentos, teniendo en cuenta además los estudios de grado y post grado, los cuales deberán estar debidamente documentados y avalados por su colegio.

### OBLIGACIONES

1. Diseñar, implementar y mantener de manera personal o por terceros el manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
2. Diseñar, implementar y mantener de manera personal o por terceros el Plan HACCP - de corresponder-.
3. Diseñar, implementar y mantener de manera personal o por terceros el sistema HACCP.
4. Cumplir y hacer cumplir el marco legal vigente en materia alimentaria.
5. Representar a la Planta en todos los casos en que se vea afectada la seguridad del alimento.

### RESPONSABILIDAD

El Director Técnico será corresponsable con el propietario de la planta por el incumplimiento a lo establecido en las normas legales en vigencia en materia alimentaria.



## **ASESOR TECNICO**

### **HABILITADOS**

Podrá ser asesor técnico un Profesional o Técnico de nivel Universitario o Terciario organizado de manera individual o en equipo , matriculado, con los conocimientos adecuados en el área de alimentos , teniendo en cuenta además los estudios de grado y post grado , los cuales deberán estar debidamente documentados y avalados por su colegio.

### **OBLIGACIONES**

#### **A - De los Profesionales**

1. Diseñar, implementar y mantener de manera personal o por terceros el manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
2. Diseñar, implementar y mantener de manera personal o por terceros el Plan HACCP - de corresponder-.
3. Diseñar, implementar y mantener de manera personal o por terceros el sistema HACCP.
4. Cumplir y hacer cumplir el marco legal vigente en materia alimentaría.
5. Representar a la Planta en todos los casos en que se vea afectada la seguridad del alimento.

#### **B - De los Técnicos**

1. Implementar y mantener de manera personal o por terceros el manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
2. Implementar y mantener de manera personal o por terceros el Plan HACCP - de corresponder-.
3. Implementar y mantener de manera personal o por terceros el sistema HACCP.
4. Cumplir y hacer cumplir el marco legal vigente en materia alimentaría.
5. Representar a la Planta en todos los casos en que se vea afectada la seguridad del alimento.



PROVINCIA DE SANTA FE  
Ministerio de Salud  
Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria

## **RESPONSABILIDAD**

El Asesor Técnico no es corresponsable con el propietario de la planta por el incumplimiento a lo establecido en las normas legales en vigencia en materia alimentaria.