



PROGRAMA PROVINCIAL
DE CALIDAD
FIESTAS POPULARES

**SISTEMATIZACIÓN
DEL PROGRAMA
DE CALIDAD TURÍSTICA
Y DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA**

ASSAL

Agencia Santafesina
de Seguridad Alimentaria
Ministerio de Salud

**SANTA
FE
TURISMO**



SISTEMATIZACIÓN DEL PROGRAMA DE CALIDAD TURÍSTICA Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA

Este programa fue desarrollado conjuntamente por la Secretaría de Turismo del Ministerio de la Producción y la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAL) perteneciente al Ministerio de Salud de la provincia de Santa Fe, convocados por la diversidad de más de 80 Fiestas Gastronómicas que se desarrollan anualmente en la provincia (www.calendario.santafe.com) y que reflejan nuestra multiculturalidad. Además, el TURISMO GASTRONÓMICO es hoy una de las tendencias mundiales en lo que refiere a productos turísticos de destinos.

Persigue como objetivos convocar a los responsables locales de las áreas de turismo y seguridad alimentaria para:

- Planificar y ejecutar un trabajo articulado que contribuya a que las fiestas gastronómicas se lleven a cabo, garantizando estándares de calidad turística y de seguridad alimentaria.
- Generar espacios y eventos gastronómicos accesibles para todas las personas.
- Implementar procedimientos que permitan año a año ir ofreciendo una fiesta que se corresponda con los requisitos de la Responsabilidad Social, la Responsabilidad Ambiental y la Seguridad Alimentaria, bajo un paradigma de mejora continua.
- Desarrollar procesos de sistematización y construcción histórica de la cultura local.
- Crear un espacio de promoción de la identidad culinaria de la provincia de Santa Fe.



REQUISITOS



La participación demanda tener constituidas a nivel local, un área de Turismo y un área de Alimentos que se puedan involucrar en la gestión del Programa que contempla los siguientes 10 pasos:

- 1 Protocolo y plan de seguridad.
- 2 Acciones de accesibilidad (alguna acción que contemple la accesibilidad para todas las personas).
- 3 Tratamiento y manejo de quejas. PROCEDIMIENTO.
- 4 Por lo menos, dos acciones de Buenas Prácticas Ambientales.
- 5 Encuestas de Satisfacción.
- 6 Compendio de requisitos legales.
- 7 Evaluación de proveedores.
- 8 Asignación y determinación de funciones y responsabilidades del equipo de trabajo (por escrito).
- 9 Acción de mejora (demostrar alguna acción de mejora con respecto al año anterior).
- 10 Auditoría de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (Aprobada).

SISTEMATIZACIÓN DEL PROGRAMA DE CALIDAD TURÍSTICA Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



REQUISITOS

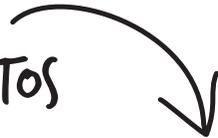
Para el alcance de la certificación se deben realizar las siguientes tareas antes, durante y una vez culminada la fiesta:

MOMENTOS	TAREAS	
	TURISMO	ASSAL
PREVIO	<ol style="list-style-type: none">1. Capacitación obligatoria en procedimientos para la realización de una fiesta gastronómica a cargo de la Secretaría de Turismo.2. Realizar un protocolo y plan de seguridad.3. Acciones de accesibilidad (alguna acción que contemple la accesibilidad para todas las personas).4. Realizar un procedimiento de Tratamiento y manejo de quejas.5. Planificar dos acciones de Buenas Prácticas Ambientales.6. Diseñar modelos de Encuestas de Satisfacción.7. Realizar un compendio de requisitos legales.8. Diseñar una herramienta de evaluación de proveedores.9. Asignación y determinación de funciones y responsabilidades del equipo de trabajo (por escrito).	<ol style="list-style-type: none">1. Notificación de la Fiesta Gastronómica Provincial ante el área de Alimentos Local, explicitando lugar y fecha de realización, con una antelación mínima de tres meses.2. Nota de aval de la autoridad local que respalda el proceso de certificación conjuntamente con los responsables de las áreas de turismo y alimentos.3. Reunión previa a la Fiesta Provincial, entre los Organizadores y el Área de Alimentos Local.4. Presentar al Área Local de Alimentos la siguiente documentación:<ol style="list-style-type: none">a. Acta compromiso (según modelo anexo).b. Planimetría con ubicación de puestos de comida, el lugar de los baños (propios o alquilados) y de la zona de disposición de residuos.



SISTEMATIZACIÓN DEL PROGRAMA DE CALIDAD TURÍSTICA Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

REQUISITOS

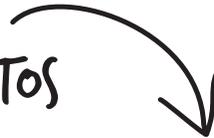


MOMENTOS	TAREAS	
	TURISMO	ASSAL
PREVIO		<p>c. Verificación de la provisión de agua segura y de energía en el sitio donde se realizará la fiesta.</p> <p>d. Listado de manipuladores de alimentos</p> <p>5. Desarrollar procedimientos de manejo y almacenamiento de materias primas e insumos, elaboración y productos terminados.</p> <p>a. Determinar que el flujo de circulación (materias primas, personal, productos terminados y residuos) no provoque contaminación cruzada. Verificar que todas las materias primas e insumos sean de uso alimenticio, que cuenten con la correspondiente habilitación, se encuentren en buen estado y dentro de su período de aptitud.</p> <p>b. Asegurar que todos los alimentos están a las temperaturas adecuadas de conservación.</p> <p>c. Verificar que el agua que se utilice en todo momento sea segura.</p>



SISTEMATIZACIÓN DEL PROGRAMA DE CALIDAD TURÍSTICA Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

REQUISITOS

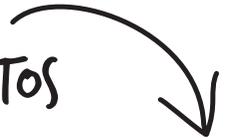


MOMENTOS	TAREAS	
	TURISMO	ASSAL
PREVIO		<p>d. Verificar que las dimensiones del área de elaboración de alimentos y la disponibilidad de utensilios y equipamientos (mesadas, ollas, cocinas, heladeras, freezers, etc.) sean acordes y suficientes para la producción estipulada y de acuerdo a las necesidades.</p> <p>e. Cuando sea necesario, verificar la colocación de coberturas y/o toldos en las áreas donde se elaboren y/o expendan alimentos.</p> <p>6. Procedimiento de limpieza y desinfección</p> <p>a. Identificar los diferentes sectores (cocina, baños, salón del evento, etc.), establecer los mecanismos de limpieza y desinfección e identificar los productos que se utilizarán en cada sector, debiendo estos últimos estar registrados.</p> <p>b. Verificar que las zonas de elaboración y/o preparación, así como los sanitarios, cuenten con los insumos</p>



SISTEMATIZACIÓN DEL PROGRAMA DE CALIDAD TURÍSTICA Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

REQUISITOS



MOMENTOS	TAREAS	
	TURISMO	ASSAL
PREVIO		<p>y suministros necesarios para garantizar la higiene del personal y asistentes.</p> <p>7. Procedimiento de manejo de desperdicios</p> <ul style="list-style-type: none">a. Verificar que se disponga de suficiente cantidad de cestos con tapa y bolsas para garantizar el manejo de los desechos y desperdicios.b. Designar personal responsable de retirar los residuos y reponer las bolsas con una frecuencia acorde según la necesidad.c. Designar el personal necesario para mantener las instalaciones limpias durante el evento, garantizando que los baños y los lugares de uso común se mantengan en buenas condiciones de higiene.d. Manejo Integrado de Plagas <p>8. Procedimiento de transporte</p> <p>Asegurar que los alimentos recibidos sean transportados en vehículos habilitados para tal fin y a una temperatura adecuada según corresponda.</p>



SISTEMATIZACIÓN DEL PROGRAMA DE CALIDAD TURÍSTICA Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

REQUISITOS



MOMENTOS	TAREAS	
	TURISMO	ASSAL
DURANTE	<ol style="list-style-type: none">1. Realizar las encuestas de satisfacción.2. Implementar las acciones de buenas prácticas ambientales.3. Implementar acciones de accesibilidad.	Auditoría del Evento a cargo del Área Local de Alimentos con registro fotográfico y, se ser posible, fílmico.
POSTERIOR	<ol style="list-style-type: none">1. Analizar los resultados de las encuestas de satisfacción.2. Realizar la evaluación a proveedores.3. Planificar acciones de mejora para el siguiente año.	El informe de auditoría deberá consignar las conformidades y no conformidades detectadas, y se remitirá a la Secretaría de Turismo en el plazo de siete a 10 días hábiles posteriores a la finalización del evento.
	Presentación del Informe conjunto ante la Secretaría de Turismo y la ASSAL.	

Certificación de calidad (a entregarse a partir de los 10 días hábiles posteriores a la finalización de la fiesta y previa entrega del Informe y Aprobación de la Auditoría). POR VIGENCIA DE UN AÑO



¿CÓMO SE RECERTIFICA EL EVENTO?

Para la recertificación del programa año a año los postulantes deben presentar:

1. Una acción de mejora. Tomando como insumo el informe presentado al momento de certificar y desde la perspectiva de la mejora continua, se propone que los responsables de la Fiesta identifiquen y planifiquen una acción de mejora con una anticipación mínima de 3 meses antes de la fecha de la fiesta.
2. Una acción de innovación. Acción de asociativismo y/o promoción para el turismo. Con ello se hace referencia a la necesidad de generar alianzas con el sector turístico, bares, restaurantes, hoteles de la localidad a fin de sumarlos y hacerlos partícipes en la organización del evento (promociones, descuentos para los turistas o quienes participan de la fiesta) o de generar herramientas de promoción o comercialización desde el sector turístico. (Ej el lanzamiento de la fiesta en un evento importante de turismo)

Los requisitos deberán ser presentados ante las autoridades provinciales de Turismo y ASSAL 15 días antes del evento así, durante el mismo, las autoridades entregan los certificados de MEJORA CONTINUA.



SISTEMATIZACIÓN DEL PROGRAMA DE CALIDAD TURÍSTICA Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

MODELO DE NOTA DE AVAL DE LA AUTORIDAD LOCAL



El Presidente Comunal/Intendente de (localidad) , (nombre) AVALA la solicitud de certificar el programa de "calidad Turística y Seguridad Alimentaria de Fiestas Gastronómicas de la Provincia" solicitada por los organizadores de la fiesta (nombre de la fiesta).-----

Se extiende en presente en la localidad de (nombre) a los (días, mes y año)-----

PRESIDENTE COMUNAL
O INTENDENTE

RESPONSABLE
AREA DE TURISMO

RESPONSABLE AREA
DE ALIMENTOS LOCAL



EQUIPO DE TRABAJO, INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

ASSAL

M. Sc. Celeste Nessier
Ing Eugenia Luengo
Lic. Nadia Scarponi
Lic. María Zoé Rivas

Francia 2690
CP 3000 / Santa Fe
Argentina

Tel.: 0342 4573718
agencia@assal.gov.ar

SECRETARÍA
DE TURISMO

Lic. Ma. Laura Suasnabar

San Martín 1399
CP 3000 / Santa Fe
Argentina

Tel.: 0342 4589475
mlsuasnabar@gmail.com.ar