

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO - FIN DEL MUNDO



PROTOCOLO PARTICULAR PARA PRODUCTOS GOURMET

Documento: SC TDF-PP Productos Gourmet Nro. Revisión: 04 Fecha en Vigencia: Julio 01, 2026

1. INTRODUCCIÓN

El producto gourmet representa un amplio género de elaboraciones pensadas desde la alta gastronomía, utilizando ingredientes seleccionados y determinada dedicación en su elaboración, envasado o presentación, orientados a alcanzar determinadas propiedades organolépticas de distinción. No se limita a una definición única sino que su valor particular se construye a través de la diferenciación y segmentación de sectores. Su exclusividad consiste en basarse en un producto no masivo de producción a escala reducida. Por ello es que cuenta con un proceso productivo artesanal y dedicado, persiguiendo la alta calidad y buenas prácticas aplicadas a todo el proceso.

En esta línea, el producto gourmet de elaboración artesanal cuenta con una fuerte vinculación con lo local, pretendiendo demostrar atributos específicos de la zona geográfica de elaboración.

Tierra del Fuego presenta una serie de características óptimas para la obtención de productos gourmet, entre ellos se destaca su particular aislamiento natural: condición insular remota, único en todo el país, en el cual pueden prosperar varios productos aptos para convertirse en specialty food. A su vez, tiene una importante diversidad cultural, producto de la inmigración extranjera de ingleses, franceses, holandeses, españoles, identidad singular asociado al extremo austral, y multicultural en función de la migración interna y el consiguiente aporte de variadas técnicas, recetas y sabores. Todo esto se encuentra complementado por la vasta existencia de PyMEs, en su mayoría “familiares”, con gran vocación de trabajo y experiencia en la elaboración de productos de calidad, artesanidad y frescura.

La finalidad del Protocolo Particular de Productos Gourmet es brindar a las empresas locales una herramienta adicional para la obtención de productos de calidad diferenciada; considerándose este canal no sólo como una importante vía para integrar e impulsar el desarrollo de las diferentes producciones primarias, sino también como una medio para la generación de agregado de valor local.

Por tratarse de un documento de características dinámicas, este Protocolo podrá ser revisado periódicamente sobre la base de las necesidades que surjan del sector público y/o privado.

2. ALCANCE

Elaboración de alimentos: Productos Gourmet elaborados dentro de los límites de la Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.

3. REQUISITOS BÁSICOS DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Las empresas que aspiren a implementar este protocolo deberán cumplir con los requisitos establecidos en la legislación vigente y por la autoridad de contralor que corresponda. Todo requisito adicional, no contradecirá a lo ya establecido.

Se deberá demostrar el cumplimiento de la normativa vigente mediante la presentación de la documentación correspondiente.

4. REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO DE ATRIBUTOS DIFERENCIALES

4.1. ATRIBUTOS DE ORIGEN

Basados en la elaboración artesanal con tradición, se valora el empleo de recetas y técnicas provenientes de aportes de tradiciones locales, familiares o de culturas foráneas incorporadas al acervo local.

- Para materias primas de productos gourmets, la empresa deberá preferir en este orden:

- a) Materia prima proveniente de actividades desarrolladas dentro de los límites de la provincia de Tierra del Fuego, certificadas con el Sello de Calidad.
- b) Si la materia prima proveniente de actividades desarrolladas dentro de los límites de la provincia de Tierra del Fuego no estuviese certificada, la empresa deberá:
 - b.1) informar los motivos del no cumplimiento del punto (a);

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO - FIN DEL MUNDO



PROTOCOLO PARTICULAR PARA PRODUCTOS GOURMET

Documento: SC TDF-PP Productos Gourmet Nro. Revisión: 04 Fecha en vigencia: Julio 01, 2026

b.2) utilizar productos obtenidos del desarrollo de actividades legales, registradas y autorizadas;

b.3) probar sus esfuerzos para que sus proveedores -en caso de que los mismos sean locales y no certificados-, se involucren en el programa de Sello de Calidad Certificada;

c) Si la materia prima no proviniera de actividades desarrolladas dentro de los límites de la provincia de Tierra del Fuego, la empresa deberá solicitar a sus proveedores un comprobante de Buenas Prácticas (a fin de garantizar la práctica adecuada de la actividad que desarrolla), responsabilidad social y compromiso con la sustentabilidad, como mínimo.

Asimismo, para este caso particular se define una regla de origen específica: las materias primas adquiridas deberán sufrir una "transformación sustancial" para que el producto gourmet sea considerado originario de Tierra del Fuego. Será calificado como originario, cuando el porcentaje de valor agregado local que se incorpora al producto procesado sea mayor al 50 por ciento.

- La materia prima de la empresa deberá ser de origen comprobable, exigiéndose la presentación de la documentación que avale la compra y sus registros/habilitaciones correspondientes. La empresa deberá disponer de un sistema que le permita gestionar las compras y conservar información actualizada de sus proveedores.

- La empresa deberá contar con un procedimiento para la recepción de mercaderías, detallando sus respectivos controles de aceptación. En caso que el producto recibido no sea apto - ya sea por cuestiones de inocuidad o calidad-, la empresa deberá proceder a la devolución del mismo, debiendo contar con un procedimiento ante producto no conforme, su gestión y registros.

4.2 ATRIBUTOS DE PROCESAMIENTO

El proceso se entiende desde la recepción de materia prima, etapas de procesamiento, almacenamiento de producto terminado y su despacho final por medio de transportes habilitados, sean propios o bien tercerizados.

4.2.1 Agua

- El establecimiento deberá tener una fuente que suministre agua potable en las cantidades requeridas para la operatoria desarrollada. En caso de que el suministro de agua provenga de pozo, se deberá evitar la contaminación del mismo, debiendo estar ubicado a un nivel superior y a una distancia mínima de 15 metros de un pozo negro.¹

- El establecimiento que requiera utilizar un recurso hídrico que no provenga de red pública- ya sea mediante la ejecución de pozos u otras fuentes- deberá contar con autorización de uso emitido por la autoridad de aplicación competente, previo asesoramiento técnico en caso de ser requerido, de acuerdo a la normativa vigente.²

- Se recomienda que el establecimiento cuente con un tanque de reserva; el mismo deberá:

- Tener capacidad de abastecer las necesidades del establecimiento.
- Ser de material adecuado no tóxico y sometido a limpieza y desinfección de manera regular.
- Contar con un sistema de extracción y distribución que evite la contaminación del agua.

- El establecimiento deberá realizar análisis Físico Químico y Microbiológico³.

- Cuando el agua no sea de abastecimiento público se deberá detallar el proceso de potabilización del mismo, así como su filtrado y cloración.

- El establecimiento deberá contar con un desagüe despejado y que soporte el máximo de caudal eliminado.

4.2.2 Instalaciones

- La planta de proceso deberá ubicarse en un lugar alto, no inundable, exento de olores indeseables y de fuentes de contaminación.

¹ Resolución N° 898/2001, Ministerio de Salud de la Nación.

² Ley Provincial N° 1126, Decreto Reglamentario N° 450/21 y Resolución MPyA N° 018/23

³ Se recomienda una frecuencia anual para el análisis físico-químico y semestral para el análisis microbiológico.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO - FIN DEL MUNDO



PROTOCOLO PARTICULAR PARA PRODUCTOS GOURMET

- El terreno circundante deberá estar limpio, sin cúmulos de desechos y/o materiales en desuso.
- Las instalaciones deberán ser adecuadas para el buen manejo del producto, simplificando el trabajo del personal con la seguridad debida. Deberán facilitar la limpieza y desinfección, debiendo estar ordenadas, limpias y libres de objetos ajenos a la tarea específica para la cual son consignadas; y evitar la contaminación del producto. Deberán contar con una adecuada ventilación e iluminación. Los focos lumínicos poseerán protectores por roturas.
- El piso deberá ser de material. Deberá tener pendiente adecuada, con desagües de tamaño suficiente para facilitar el drenaje y evitar cúmulos de líquidos. No deberán existir grietas o aberturas que sirvan de albergue a las plagas o permitan su ingreso al establecimiento.
- Las paredes deberán ser de color claro, lavables hasta cierta altura.
- El techo deberá ser de material apropiado, de altura suficiente.
- Deberá existir por lo menos un pico de agua que asegure el abastecimiento adecuado de las instalaciones.

4.2.3 Ambiente

- El manejo de efluentes y desperdicios deberá prevenir la contaminación y la proliferación de plagas. Los materiales de desecho deberán retirarse de las zonas de proceso diariamente. Todos los recipientes deberán estar tapados e identificados, y su limpieza y desinfección deberá estar comprendida en el plan de sanitización.
- En zonas aisladas, se deberá contar con la intervención de las autoridades competentes para el manejo de efluentes, de acuerdo a la normativa vigente.⁴

4.2.4 Mantenimiento

- La infraestructura, el instrumental y los equipos deberán estar comprendidos en un Plan de Mantenimiento que incluya procedimientos de calibración, pruebas e inspecciones, protocolos para el mantenimiento preventivo y la gestión de situaciones de emergencia. Este enfoque permite, por un lado, preservar las condiciones funcionales e higiénicas de los recursos y, por otro, reducir —e incluso evitar— intervenciones correctivas de emergencia, minimizando así la dinámica de falla-reparación de los mismos.

4.2.5 Ingreso de materia prima

La empresa deberá realizar el ingreso a planta de la materia prima, de acuerdo a lo indicado en apartado 4.1, verificando que no haya cruzamiento con otras producciones no certificadas.

4.2.6 Almacenamiento

- Las zonas de almacenamiento -de materia prima y producto terminado, claramente identificados-, como así también las condiciones del mismo, deberán cumplir con lo establecido en la normativa vigente, respetando además las condiciones de temperatura, humedad, apilado, indicadas en el embalaje o especificaciones de la materia prima o producto final.
- Se deberá evitar el uso de soportes o pallets de madera, prefiriendo en su lugar materiales plásticos, lavables, no porosos, para la estiba de los insumos / materia prima.
- Se deberán registrar todas las entradas y salidas -tanto de materia prima como de productos elaborados-, y respetar la gestión PEPS -primero entra, primero sale- para favorecer la rotación de stock.

4.2.7 Buenas Prácticas de Manufactura

- La empresa deberá contar con un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y sus respectivos Procedimientos Operativos Estandarizados

⁴ Resolución S.R.N. N° 77/05

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO - FIN DEL MUNDO



PROTOCOLO PARTICULAR PARA PRODUCTOS GOURMET

escritos y registrados.

- El establecimiento deberá evitar el uso de aditivos (conservantes, colorantes) y productos artificiales, salvo que el proceso lo justifique por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psicosensoriales.
- Se recomienda que la empresa determine y documente un Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, y lo implemente para mantenerlos controlados. Los mismos serán referidos a la inocuidad primeramente (en potenciales peligros químicos, físicos y microbiológicos) y luego a la calidad del producto deseado (opcional), a lo largo de cada una de las etapas de proceso. Se recomienda que la empresa defina la estrategia a aplicar para prevenir, reducir y/o eliminar cada peligro a niveles aceptables, esto es acciones preventivas y correctivas a aplicar.
- El establecimiento deberá promover la gestión sostenible de los recursos. Se recomienda una planificación energética eficiente que tienda a la reducción paulatina del empleo de energías y recursos no renovables, propiciando siempre el uso racional y eficiente de los mismos.
- Se recomienda que el establecimiento defina e implemente medidas que fomenten las buenas prácticas tendientes a la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA), durante sus procesos de almacenamiento de materias primas y productos elaborados, preparación y presentación final de los productos. Se recomienda la práctica de registro de descartes diarios y la incorporación de la temática en las instancias de capacitación que desarrolle la empresa. Es deseable que se implementen prácticas de aprovechamiento y redistribución de aquellos desperdicios ineludibles que surjan de los procesos del establecimiento, propiciando reducir al mínimo el volumen de descarte final. En tal caso, se sugiere su registro de respaldo y seguimiento.

4.2.8 Transporte

- La empresa deberá asegurar que el transporte del producto terminado, ya sea interno o externo a la empresa, cumpla con las condiciones de higiene, conservación y limpieza del vehículo, debiendo encontrarse habilitado por las autoridades competentes, y ser utilizado sólo para el transporte de alimentos. Las condiciones de transporte dependerán de cada producto en particular.

4.2.9 Envase y etiquetado

- El envase del producto gourmet deberá ser diferencial en lo que respecta a su imagen, deberá comunicar los atributos del producto gourmet, su lugar de elaboración, su autenticidad, su elaboración artesanal con tradición, su exclusividad y lo distintivo que le imprime cada elaborador en particular. Este producto exhibido en distintos puntos de venta, deberá ser capaz de transmitir sus atributos gourmet mayormente mediante este envase atractivo, sostenido por su ubicación de exhibición, la degustación, en folletería y otros.
- Tanto el envase destinado para la contención del producto final, como los rótulos y/o etiquetas, deberán cumplir con la legislación nacional referida a envases, rotulado y/o etiquetado.

4.2.10 Sistema de trazabilidad

- Se deberá tener implementado un sistema de trazabilidad, tanto horizontal como vertical (si correspondiere), de todos los productos que certifica; sistema capaz de identificar el origen de los insumos usados y del producto obtenido bajo el protocolo específico, y el destino del mismo. Para ello deberá establecer un sistema documental de control y registro de entradas, producciones, movimientos y salidas de sus productos, que garantice la trazabilidad de todo lo producido de acuerdo al presente protocolo.

4.2.11 Medidas de contingencia

- La empresa deberá presentar medidas adecuadas ante casos de contingencia y comunicar a sus empleados. De esta manera la empresa deberá tener documentados los procedimientos alternativos al orden normal de la empresa, permitiendo el normal funcionamiento de la misma aun cuando uno de sus procesos se viese afectado por un incidente interno o externo, garantizando la continuidad de los procesos de

producción.

4.3 ATRIBUTOS GENERALES

4.3.1 Protocolo de limpieza y desinfección

- La empresa deberá tener un protocolo en el cual conste el plan de limpieza y desinfección y POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización). En el mismo se deberá evaluar el nivel de riesgo de cada etapa productiva, de los diferentes tipos de superficies existentes y la elección de productos, métodos y utensilios para realizar la limpieza y desinfección.
- Las actividades periódicas que se realizarán para llevar a cabo el protocolo se deberán documentar en registros -planillas visibles en el área en cuestión-, y se deberá designar un responsable y un encargado.

4.3.2 Manejo Integrado de Plagas

- El establecimiento deberá implementar un Plan de Manejo Integrado de Plagas (MIP) que contemple la aplicación criteriosa y adecuada de todas las medidas disponibles para prevenir problemas sanitarios, incluidas las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), que puedan afectar a consumidores, elaboradores, prestadores del servicio y demás personal.
- El Plan deberá incluir métodos preventivos basados en la observación y el monitoreo, así como acciones de intervención y control mediante enfoques físicos, mecánicos, biológicos, culturales y legales, entre otros. Las actividades periódicas deberán registrarse de manera sistemática, y se deberá designar un responsable y un encargado de las tareas vinculadas al control de plagas.
- El Plan deberá priorizar la minimización del uso de productos domisanitarios (insecticidas, rodenticidas y sanitizantes), dados los riesgos que estos representan para la salud humana y el ambiente.
- La utilización de productos domisanitarios deberá considerarse cuando el riesgo sanitario o de seguridad así lo justifique y/o cuando sea obligatorio para los marcos normativos jurisdiccionales vigentes. Siempre las tareas deberán ser ejecutadas por empresas habilitadas conforme a la normativa vigente⁵, en su carácter de prestadoras de servicios de desinfección, desinsectación y desratización. Siempre deberán tomarse las medidas de seguridad durante y después de los tratamientos, a fin de proteger la salud de los trabajadores y evitar la contaminación de productos elaborados, materias primas e insumos utilizados.

4.3.3 Plan de gestión de residuos

- La empresa deberá implementar un sistema de gestión de residuos que podrá comprender operaciones de almacenamiento, clasificación, transporte, tratamiento, recuperación y/o eliminación de los mismos. El establecimiento deberá propiciar la separación de residuos. Se recomienda la implementación del "Código armonizado de colores para la identificación, clasificación y segregación de residuos domiciliarios", de conformidad con la normativa vigente⁶. Se deberá priorizar el reciclaje/valorización de los residuos sólidos que cuenten con plantas habilitadas para tal fin.
- En los casos que corresponda, el establecimiento deberá contar con los certificados de tratamiento y/o disposición final de los residuos sólidos de tipo comunes, valorizables, peligrosos y otros de acuerdo al marco normativo vigente. Cuando se generen residuos de aceites vegetales y grasas usados (AVGUs), deberán gestionar de manera obligatoria su retiro y tratamiento a través de plantas habilitadas por la Provincia, conforme a la normativa vigente.⁷

4.3.4 Auditoría interna

⁵ Código Alimentario Argentino (CAA) en su Capítulo II, Anexo 1. Artículo 3.1.4; Ordenanza Municipal N° 2907/2011 (Río Grande) y Ordenanza Municipal N° 2784 - Artículo 9 (Ushuaia).

⁶ Resolución S.A. N° 162/21

⁷ Resolución S.A.D.S. y C.C. N° 567/2018

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO - FIN DEL MUNDO



PROTOCOLO PARTICULAR PARA PRODUCTOS GOURMET

- La empresa deberá implementar un sistema de auditoría interna anual. Si se encontrara alguna anomalía o desvío en cualquiera de los ámbitos de la empresa, se deberá emitir un informe describiendo el tipo de irregularidad, las posibles causas del desvío y las medidas correctivas aplicadas.

4.3.5 Libro de quejas y reclamos

- Se deberá contar con un Registro de Quejas y Reclamos, foliado, para dar ingreso a las quejas y/o reclamos recibidos por clientes, según la fecha de recepción. Se deberá evaluar las quejas y/o reclamos y decidir la acción correctiva a realizar. Se deberá supervisar que las acciones correctivas sean llevadas a cabo. Las acciones tomadas y su eficacia deberán ser documentadas. El mismo deberá estar disponible al momento de la auditoría, o en el momento que se lo requiera, para evaluar el cumplimiento de los requisitos anteriores.

4.3.6 Plan de Higiene y Seguridad Laboral

- La empresa deberá tener un Plan de Higiene y Seguridad para el personal y los instructivos escritos para los distintos puestos de trabajo en donde se mencionen las acciones que se deberán llevar a cabo en caso de emergencias que representen una amenaza para la salud humana, seguridad alimenticia y de los trabajadores.

- Los instructivos deberán estar expuestos mediante carteles colocados en lugares estratégicos y con íconos fácilmente distinguibles.

4.3.7 Capacitación

- La empresa deberá contar con un Plan Anual de Capacitaciones aprobado y vigente en materia de calidad, de acuerdo a un cronograma estipulado. El mismo deberá incluir higiene y seguridad laboral, buenas prácticas de manufactura, procesos productivos estandarizados, técnicas de limpieza y desinfección y aquellas específicas relacionadas con el Protocolo Particular y sector productivo en cuestión. Se deberá acompañar el mismo con registros.

4.3.8 Condiciones laborales

- El personal de la empresa deberá encontrarse registrado/contratado bajo las normativas legales vigentes de empleo.

4.3.9 Responsabilidad Social Empresaria (RSE)

- En reconocimiento de su responsabilidad ante los impactos -positivos o negativos- que sus decisiones y actividades ocasionan, total o parcialmente, en la sociedad y/o el medio ambiente, la empresa deberá definir una política de RSE, con metas sociales, económicas y ambientales, medibles y/o cuantificables, en las que identifique e involucre a los individuos o grupos de personas que participan de manera directa y/o indirectamente en sus operaciones.

- La política establecida deberá contribuir, mediante acciones y prácticas voluntarias, al desarrollo sostenible, favoreciendo y/o potenciando el acceso a derechos humanos (trabajo, alimentación, educación, salud, seguridad social); las prácticas laborales (desarrollo humano, formación, salud y seguridad de los trabajadores) que impliquen una calidad de vida elevada; el respeto por los consumidores (educación, práctica justa de marketing, salud y seguridad, reclamos y compensación, privacidad); la prosperidad con justicia social (competencia justa, derrame a la cadena de valor, respeto a los derechos de propiedad); el mantenimiento de la capacidad del ambiente en el que opera para conservar la diversidad y hacer uso sostenible de los recursos, disminuyendo la contaminación y colaborando con la mitigación al cambio climático; entre otras.

- Esta política deberá ser revisada para mejorar de manera continua las acciones y prácticas en materia de RSE, propendiendo a su evaluación en términos de medición de impacto generado por la empresa. Las mejoras deberán ser sostenibles y escalables.

4.3.10 Comunicación

PROTOCOLO PARTICULAR PARA PRODUCTOS GOURMET

- La empresa deberá transmitir por medio de la comunicación las prácticas adoptadas en cuanto a sustentabilidad ambiental, la responsabilidad social empresarial y las características del Sello de Calidad Certificada.
- El logo del Sello de Calidad y/o el conforme de auditoría deberá ser exhibido tanto en el establecimiento como en el rótulo/etiqueta de producto y el material de marketing y comunicación que la empresa utilice.

4.3.11 Registro documental

- La empresa deberá contar con la siguiente documentación disponible al momento de la inspección o cuando se le requiera.
 - a) Documentos que acrediten el cumplimiento de la normativa vigente, entre ellos habilitaciones comerciales; RNE; RPPA/RNPA de producto, según el caso.
 - b) Registro de proveedores de materia prima, indicando origen y certificación Sello de Calidad, así como procedimiento de aceptación y devolución (producto no conforme).
 - c) Plan de Mantenimiento de maquinarias e instalaciones
 - d) Manual de Buenas Prácticas Manufacturas;
 - e) Procedimientos Operativos Estandarizados (POE) de elaboración de alimentos; y los correspondientes registros requeridos.
 - f) Plan de Contingencias
 - g) Protocolo de Limpieza y Desinfección, y sus correspondientes registros. Incluye Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)
 - h) Plan de Manejo Integrado de Plagas, y sus correspondientes registros
 - i) Plan de Gestión de Residuos
 - j) Libro de Quejas y Reclamos
 - k) Plan de Higiene y Seguridad Laboral, y sus correspondientes instructivos
 - l) Plan Anual de Capacitación y sus correspondientes planillas de registros.
 - m) Política de RSE
- Estos registros deberán estar documentados y archivados de modo tal que permitan una rápida y clara interpretación, y que la revisión de los mismos se lleve a cabo de manera fluida para poder realizar la inspección/auditoría en los tiempos pautados.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO - FIN DEL MUNDO



PROTOCOLO PARTICULAR PARA PRODUCTOS GOURMET

GLOSARIO

AUDITORÍA INTERNA: Es un proceso independiente y sistemático de control interno, cuya responsabilidad parte de los niveles gerenciales de la empresa y tiene por objetivo la revisión y mejoramiento de las operaciones/objetivos propuestos por la organización.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos y saludables.

DESINFECCIÓN: Eliminación o reducción del número de microorganismos a un nivel que no permita la contaminación, mediante el uso de agentes químicos o métodos físicos adecuados.

ELABORACIÓN O MANUFACTURA: Conjunto de todas las operaciones y procesos practicados para la obtención de un alimento o preparación terminados.

GOURMET: La palabra gourmet se asocia a la buena comida y buen beber, palabra procedente en sus inicios del francés "Gourmand", "Gout" (sabor, gusto). Bajo esta lógica se inscribe a los productos elaborados con materias primas exóticas, únicas, cuidadosamente seleccionadas, con un procesamiento particular, que se presentan en llamativos envases y se dirigen al mercado consumidor final, caracterizado por personas con exquisito gusto al paladar. Una persona gourmet es aquella que consume y/o elabora estos productos, quién distingue las calidades de los ingredientes y tiene amplios conocimientos en el tema: materias primas, maridajes, zonas y prácticas de elaboración.

HIGIENE: Todas las medidas necesarias para asegurar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde la recepción, elaboración y distribución hasta su consumo final.

INOCUIDAD: La garantía de que los alimentos no causan daño al consumidor cuando se elaboren o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan. NOTA. Su sinónimo es calidad sanitaria.

LIMPIEZA: Acción y efecto de aseo y pulcritud de indumentaria e instalaciones.

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS (MIP): consiste en todas las técnicas disponibles para combatir las plagas y la posterior integración de medidas apropiadas que disminuyen el desarrollo de poblaciones de plagas. El MIP combina estrategias y prácticas (culturales) específicas de gestión biológica, química, física y agrícola para producir cultivos sanos y minimizar la utilización de plaguicidas, mitigando o reduciendo al mínimo los riesgos que plantean estos productos para la salud humana y el medio ambiente. El mismo debe contener y utilizar métodos preventivos, de observación (monitoreo) y de intervención y control, incluyendo métodos físicos, mecánicos, biológicos, legales, culturales, etc. dejando como última alternativa la aplicación de productos fitosanitarios, cuando la importancia del daño económico que puede producir la plaga así lo aconseje.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Todas las operaciones que se efectúan sobre la materia prima y los ingredientes para obtener el alimento terminado, en cualquier etapa desde la recepción hasta su entrega al cliente.

MEDIDAS DE CONTINGENCIA: Se refiere a las acciones que pueden llevarse a cabo, de manera preventiva, predictiva y/o reactiva, proponiendo procedimientos alternativos al normal funcionamiento de una organización, cuando alguna de sus funciones usuales se vea perjudicada por una contingencia interna o externa.

PLAN DE HIGIENE Y SEGURIDAD LABORAL: Conjunto de medidas técnicas, educacionales, procedimentales y psicológicas tendientes a la protección de la integridad física y mental del trabajador, con el objetivo fundamental de prevenir accidentes y eliminar las condiciones inseguras del ambiente, además de instruir o convencer a las personas acerca de la necesidad de implementación de prácticas preventivas.

RESPONSABILIDAD SOCIAL: Acciones de una organización para responsabilizarse del impacto de sus actividades sobre la sociedad y el

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO - FIN DEL MUNDO



PROTOCOLO PARTICULAR PARA PRODUCTOS GOURMET

medioambiente, donde estas acciones:

- son coherentes con los intereses de la sociedad y el desarrollo sostenible y sustentable;
- están basadas en el comportamiento ético, cumplimiento con las leyes e instrumentos intergubernamentales aplicables;
- están integradas en las actividades en curso de la organización.

SANEAMIENTO: Acciones destinadas a mantener o restablecer un estado de limpieza y desinfección en las instalaciones, ambientes y equipos, para impedir la contaminación microbiana del producto.

TRAZABILIDAD: Serie de procedimientos que permiten seguir el proceso de evolución de un producto en cada una de sus etapas.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO - FIN DEL MUNDO



PROTOCOLO PARTICULAR PARA PRODUCTOS GOURMET

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- Buenas Prácticas de Manufactura – IRAM NM 324 – 2011
POES – Boletín de difusión - Programa Calidad de los Alimentos Argentinos - Dirección de Promoción de la Calidad Alimentaria – SAGPyA
Código Alimentario Argentino <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
- Ley Provincial N° 1126 <https://www.legistdf.gob.ar/lp/leyes/Provinciales/LEYP1126.pdf> y su Decreto Reglamentario N° 450/21 <https://prodyambiente.tierradelfuego.gob.ar/wp-content/uploads/2023/11/Decreto%20Provincial%20450-21.pdf> y Resolución MPyA N° 18/23 <https://prodyambiente.tierradelfuego.gob.ar/wp-content/uploads/2023/08/Resolucion-MPyA-No-018-23.pdf>
- Ordenanza Municipio Rio Grande N° 2907/2011
<https://www.riogrande.gob.ar/wp-content/uploads/subidas/transparencia/digesto/ord%202907.pdf>
- Ordenanza Municipio Ushuaia N° 2784/2004 <http://concejoushuaia.sytes.net/sistema/files/Ordenanza/2784.pdf>
- Resolución S.R.N. N° 77/05 <https://prodyambiente.tierradelfuego.gob.ar/wp-content/uploads/2022/06/Res-SRN-75-05.pdf>
- Resolución SADSyCC N° 567/2018
<https://prodyambiente.tierradelfuego.gob.ar/wp-content/uploads/2022/06/Res-SADSyCC-567-2018.pdf>
- Resolución S.A. N° 162/21 <https://prodyambiente.tierradelfuego.gob.ar/wp-content/uploads/2022/06/Res-SA-162-2021.pdf>