



ENTRE RÍOS

DECRETO 2961/2003

PODER EJECUTIVO DE LA PROVINCIA DE ENTRE RÍOS

Instituto de Alimentos de la Provincia de Entre Ríos (IAPER). Aprobación del reglamento orgánico y funcional.

del 18/07/2003; Publicado en: Boletín Oficial 24/10/2003.

Visto:

El Expediente N° 438624 y el Decreto N° 1536/SES de fecha 7 de mayo de 2003; y

Considerando:

Que el Decreto N° 1536/03 SES crea el Instituto de Alimentos de la Provincia de Entre Ríos (IAPER), dependiente de la Gobernación de la Provincia;

Que dicho decreto establece que el instituto debe elevar, dentro de los sesenta días de la puesta en funcionamiento del Instituto, la propuesta de Reglamento Orgánico y Funcional, a fin de ser sometido a la aprobación del Poder Ejecutivo;

Que además del imperativo legal antes mencionado, se torna necesario contar con un instrumento que organice y regule el funcionamiento del instituto, distribuyendo y delimitando las funciones del mismo, garantizando así su correcto accionar;

Por ello, el Gobernador de la Provincia, decreta:

Artículo 1° - Apruébase el Reglamento Orgánico y Funcional del Instituto de Alimentos de la Provincia de Entre Ríos (IAPER), cuya estructura orgánica será la siguiente:

1. Director General
2. Asesoría Legal
3. Director Técnico Seguridad Alimentaria
4. Departamento Laboratorio de Control y Desarrollo
5. Departamento Inspectoría
6. Departamento Evaluación Técnica
7. Departamento Calidad de Alimentos y Denominación de Origen
8. Departamento Despacho
9. Departamento Contable

Art. 2° - El Instituto de Alimentos de la Provincia de Entre Ríos (IAPER) depende en forma directa del Sr. Gobernador de la Provincia.

Art. 3° -- Los objetivos del mencionado instituto, las responsabilidades primarias del director general y del director técnico y las funciones de los departamentos que de ellos dependen, se encuentran desarrolladas en el Anexo I del presente decreto.

Art. 4° - El presente decreto será refrendado por los Sres. Ministros Secretarios de Estado en Acuerdo General.

Art. 5° - Comuníquese, etc.

Montiel; Garay; Berón; Villaverde.

ANEXO I

Reglamento Orgánico y Funcional

Instituto de Alimentos de la Provincia de Entre Ríos (IAPER)

Objetivos:

Velar para que los alimentos que se producen, consumen, transportan y comercializan en el ámbito de la Provincia de Entre Ríos sean genuinos, sanos y contengan en su rótulo la información que indique al consumidor en forma clara el verdadero contenido y propiedades de los mismos, siendo la autoridad de aplicación del Código Alimentario Argentino - Ley 18.284, y sus normas reglamentarias y/o modificatorias, respondiendo a las exigencias del mismo, aplicando criterios globales ("de la granja a la mesa") y participativos (en forma integrada y coordinada con los organismos de Salud y Producción).

Competencia:

El I.A.P.E.R. tendrá competencia en todo lo referido a:

Control y fiscalización sobre la sanidad y calidad de los alimentos acondicionados, incluyendo los insumos específicos, materias primas, aditivos e ingredientes utilizados en la alimentación humana y animal, como también de los productos de uso doméstico y de los materiales en contacto con los alimentos.

Vigilancia sobre la eficacia y la detección de los efectos adversos que resulten del consumo y utilización de los productos, elementos y materiales comprendidos en el punto anterior, como también la referida a la presencia en los mismos de todo tipo de sustancia o residuos que puedan afectar la salud de la población.

Control de las actividades, procesos y tecnologías que se realicen en función del aprovisionamiento, producción, elaboración, fraccionamiento, depósito, transporte y comercialización de los productos mencionados en el punto a.

Realización de acciones de prevención y protección de la salud de la población, que se encuadren en las materias sometidas a su competencia.

Toda otra acción que contribuya al logro de los objetivos y funciones propias de su competencia, establecidos en el presente Reglamento Orgánico.

Director General

Perfil de profesional:

El Director General debe ser profesional bioquímico, veterinario, ingeniero químico, en alimentos o en una materia acorde a las competencias del Instituto.

Responsabilidades primarias

El Director General tendrá las siguientes responsabilidades primarias:

Entender en la aplicación del Código Alimentario Argentino (CAA) en el ámbito de la Provincia de Entre Ríos, fiscalizando el cumplimiento de las normas higiénicas sanitarias de establecimientos que elaboren, industrialicen, comercialicen, transporten, y de aquellos que almacenen alimentos, tanto para consumo interno, tráfico federal o en tránsito.

Asegurar el fiel cumplimiento del Código Alimentario Argentino (Ley 18.284, normas reglamentarias y modificatorias) en todo el territorio de la Provincia.

Velar para que los organismos que integran el Sistema Provincial de Control de Alimentos hagan cumplir el CAA en todo el territorio de la Provincia.

Elaborar y proponer al Poder Ejecutivo las normas que estime convenientes para su gestión, relativas al aprovisionamiento, producción, elaboración, fraccionamiento, transporte, comercialización y depósito de los productos, sustancias, elementos, materiales, tecnologías y procesos referidos a los alimentos

Diseñar y proponer la implementación de sistemas y/o programas que favorezcan el desarrollo de sus acciones, observando la normativa vigente y los acuerdos celebrados o a celebrarse.

Analizar y proponer los regímenes de tipo científico, técnico y operativo que resultaren pertinentes para el cumplimiento de sus funciones.

Representar a la Provincia de Entre Ríos y proponer ante los Organismos competentes del Sistema Nacional de Control de Alimentos la actualización del CAA, recomendando las modificaciones que resulten necesarias para mantener su permanente adecuación a los adelantos que se produzcan en la materia; tomando como referencia las normas internacionales y los acuerdos celebrados en el Mercosur.

Reglamentar requisitos, procedimientos y plazos uniformes para ejecutar las distintas inspecciones y/o habilitaciones de establecimientos y/o productos, su industrialización, elaboración, conservación, fraccionamiento y comercialización en todo el territorio de la

Provincia.

Cooperar para poner en funcionamiento el Registro Nacional Unico de Productos y de Establecimientos, tal como lo establece el CAA.

Efectuar el control coordinado de alimentos a través de las autoridades sanitarias integrantes del Sistema Provincial de Control de Alimentos.

Recomendar a las autoridades competentes del Sistema Nacional de Control de Alimentos la unificación de sanciones, tasas y aranceles en todo el país.

Promover la instrumentación de mecanismos de cooperación entre organismos públicos y/o privados para alcanzar un efectivo control sanitario de los alimentos.

Colaborar con las representaciones provinciales en congresos, convenciones, jornadas, reuniones y eventos regionales, nacionales o municipales en materia alimentaria.

Promover la instalación de una Base Unica de Datos informatizada en la que se incorporen datos correspondientes a la normativa vigente adoptada por los organismos que conforman el Sistema Nacional de Control de Alimentos, los establecimientos, productos, envases, aditivos y laboratorios autorizados para la realización de análisis, las infracciones y las sanciones impuestas y otros datos que se consideren relevante en el futuro.

Elaborar los dictámenes que le sean solicitados por diferentes organismos integrantes del Sistema Provincial de Control de Alimentos.

Solicitar asesoramiento de expertos nacionales o extranjeros a los efectos del mejor cumplimiento de las Responsabilidades Primarias de la Dirección General.

Propender a que las empresas productoras de alimentos y bebidas adopten y optimicen sistemas internacionales de autocontrol y/o logren certificaciones de calidad, considerando un sistema de estímulos y beneficios para las empresas que implementen tales sistemas y/u obtengan dichas certificaciones.

Velar por la salud de la población, entendiéndolo en el control y fiscalización de la inocuidad, salubridad y sanidad de los alimentos sus subproductos y derivados, materiales en contacto directo con los mismos, las materias primas, envases, aditivos, ingredientes y rotulados, incluyendo sus insumos y actividades, procesos y tecnología asegurando el fiel cumplimiento del CAA - Ley 18.284 y sus normas reglamentarias y modificatorias, controlando y detectando todos aquellos efectos adversos a la salud humana que de su consumo pudieran derivar, como así también la presencia en los mismos de residuos o sustancias nocivas.

Registrar productos y establecimientos para el tránsito provincial y federal, tal cual lo determina la Ley Nacional 18.284 y decretos reglamentarios, y ejercer la fiscalización higiénico sanitaria en la elaboración, procesamiento y almacenamiento en los establecimientos y depósitos de los productos, subproductos, y derivados, excepto los que establece la Ley Provincial de Carnes.

Formular y recibir denuncias sobre infracciones a las normas establecidas en CCA dentro del área de su competencia y aplicar sanciones de conformidad con las normas vigentes.

Celebrar convenios con Organismos Públicos Nacionales, Provinciales y Municipales, así como con Organismos Internacionales, con el propósito de asegurar el efectivo cumplimiento de las funciones que le competen.

Requerir el auxilio de la fuerza pública cuando sea necesario, y solicitar órdenes de allanamiento de jueces competentes para el adecuado cumplimiento de sus funciones.

Controlar y fiscalizar la distribución, el transporte y la comercialización de los productos destinados al consumo humano.

Coordinar con las autoridades municipales las acciones necesarias para el mejor cumplimiento de sus funciones en el ámbito territorial de su competencia.

Establecer y llevar a cabo procedimientos de prevención y protección de la salud de la población, por sí, por otras autoridades competentes, o en forma concurrente, advirtiendo públicamente sobre la utilización y el consumo de los alimentos que puedan afectar la conducta humana.

Adoptar, ante la detección de cualquier factor de riesgo relacionado con la sanidad y calidad de los alimentos, las medidas adecuadas y oportunas para proteger la salud de la población, de acuerdo a lo establecido en el CAA.

Autorizar la emisión de las libretas sanitarias para las personas que manipulen alimentos o sus materias primas, las que serán otorgadas por las autoridades sanitarias jurisdiccionales, de conformidad con el CAA, cobrando por ello la tasa que corresponda.

Prestar asesoramiento, dentro de las competencias técnica y jurídica del Instituto, a todos los Organismos públicos o privados que lo soliciten.

Actuar como organismo competente, conforme a las facultades que determinan las leyes y decretos reglamentarios vigentes y demás normas jurídicas que se dicten en el futuro.

Percibir los aranceles que se determinen por la prestación de los servicios de Inscripción de establecimientos, productos, vehículos en los registros correspondientes, análisis de laboratorio prestados a terceros, asesoramiento técnico y multas cobradas por infracciones según lo establece el Código Alimentario Argentino, Leyes y Decretos provinciales.

Realizar todos los demás actos no previstos y, adoptar el mejor desarrollo de sus actividades fundándolas debidamente; toda vez que la presente enumeración no limite las facultades de la Dirección para efectivizar actos que no estén prohibidos, y no sean contrarios a su objeto, finalidad o cometido.

Fiscalizar el uso de técnicas, equipos y procedimientos tendientes a lograr la mayor eficacia en materia de construcción e ingeniería sanitaria de establecimientos, elaboradores, acondicionadores e industrializadores de alimentos.

Mantener actualizado el registro de establecimientos donde se industrialicen y/o depositen alimentos, como así también el de transportes.

Estudiar y proponer modificaciones al Reglamento de Inspecciones de productos alimenticios.

Promover el ordenamiento, actualización o reajuste de las tasas y aranceles que deben abonar los beneficiarios de los servicios de inspección.

Controlar el cumplimiento de las normas y convenios sobre requerimientos sanitarios, fitosanitarios, higiénicos, técnicos y operativos relacionados con mercados y comercio nacional.

Fiscalizar, habilitar y registrar los establecimientos elaboradores, productores, industrializadores y comercializadores de alimentos.

Entender en el otorgamiento de certificados de origen y calidad de los productos alimenticios destinados al mercado nacional, y en tránsito, verificando que los mismos se ajusten a las normas internas, nacionales e internacionales que reglamentan la materia.

Proponer y coordinar la creación y reglamentación de los comités técnicos asesores en el área de su competencia.

Establecer un sistema de control sanitario de fronteras que permita desarrollar las operaciones técnicas de vigilancia adecuada, para impedir el ingreso de alimento en contravención a las normas vigentes.

Entender en el inventario y control de los bienes patrimoniales pertenecientes al Instituto.

Elevar a la Superioridad la formulación del Anteproyecto del Presupuesto Anual del Instituto.

Promover la capacitación permanente del personal a su cargo.

Participar en la selección y ascenso del personal a su cargo.

Le competen además todas las otras Responsabilidades Primarias que sean propias del ámbito de acción del Instituto, las necesarias para su administración interna y las que fije el Sr. Gobernador.

Relación de dependencia y administrativa

La Dirección General del Instituto de Alimentos de la Provincia de Entre Ríos depende directamente del Sr. Gobernador de la Provincia.

Mantiene relación funcional, salvo cuando el Sr. Gobernador deba emitir opinión, con:

El Organismo del Poder Ejecutivo de su mismo nivel jerárquico.

Otros organismos que se relacionen con el cumplimiento de su objetivo.

Estructura orgánica

La Dirección General está integrada por:

Director General

Asesoría Legal

Director Técnico Seguridad Alimentaria
Departamento Laboratorio de Control y Desarrollo
Departamento Inspectoría
Departamento Evaluación Técnica
Departamento Calidad de Alimentos y Denominación de Origen
Departamento Despacho
Departamento Contable
Asesoría legal
Acciones

La Asesoría Legal tendrá las siguientes acciones:

Entender en la aplicación del Código Alimentario Argentino, sus normas concordantes, modificatorias o reglamentarias, así como también de toda normativa vigente que se relacione con el funcionamiento del Instituto.

Informar al Director General y al Director Técnico sobre materias específicamente reguladas por la legislación vigente en materia de alimentos y/o sanitaria, como también las de carácter general que incumben a la repartición.

Indicar al Director General y al Director Técnico sobre toda modificación o derogación de disposiciones legales que regulen en materia de alimentos, sanitaria y/o de carácter general que incumba a la repartición.

Aconsejar al Director General y al Director Técnico sobre la procedencia legal de todo proyecto normativo atinente al Instituto y sugerir las modificaciones que estime convenientes.

Emitir opinión fundada en todo trámite que le sea requerido por la superioridad.

Producir informes técnicos-jurídicos en materia de alimentos, sanitaria y/o de carácter general que incumben a la repartición, a solicitud de la superioridad.

Tomar intervención en toda gestión que se promueva ante el Instituto de Alimentos de la Provincia de Entre Ríos y que tenga implicancia jurídica.

Concurrir personalmente cada vez que así lo requiera el Director General, o el Director Técnico del Instituto, a los efectos de proporcionarle la asistencia técnica-jurídica que el caso requiera.

Intervenir en calidad de miembro en las Comisiones de Compra, conforme lo establece el Decreto N° 795/96, reglamentario de la Ley 5140.

Mantener, ordenar y actualizar la legislación vigente en materia de alimentos y las normativas generales aplicables a ésta institución.

Tramitar todo expediente que sea remitido a la Asesoría Legal, previo registro de entrada en la dependencia.

Clasificar toda tramitación conforme su naturaleza (pedidos de dictamen, recursos) y materia.

Detectar posibles demoras en la tramitación administrativa dentro de la Asesoría Legal, para agilizarla.

Mantener actualizada y ordenada las carpetas que contengan los textos dispositivos.

Efectuar el inventario y control de los bienes patrimoniales de la Asesoría Legal.

Promover la capacitación permanente del personal a su cargo.

Participar en la selección y ascenso del personal a su cargo.

Elaborar la formulación de las previsiones presupuestarias de la Asesoría Legal.

Desarrollar además todas las nuevas acciones que sean necesarias y que se relacionen con el funcionamiento de la Asesoría Legal, las indispensables para su administración interna y las que fije el Director General.

Relación de dependencia y administrativa

La Asesoría Legal depende directamente del Director General.

Mantiene relaciones funcionales, salvo cuando el Director General deba emitir opinión con:

1. Organismos del Poder Ejecutivo de su mismo nivel jerárquico.
2. Otros organismos que se relacionen con el cumplimiento de su accionar.

Estructura orgánica

La Asesoría Legal está integrada por:

1. Asesor Legal

Dirección Técnica Seguridad Alimentaria

Perfil de Profesional:

El Director Técnico debe ser profesional de carrera dentro del Instituto, bioquímico, veterinario, ingeniero químico, en alimentos o en una materia acorde a las competencias del Instituto.

Responsabilidades primarias:

La Dirección Técnica Seguridad Alimentaria tendrá las siguientes responsabilidades primarias:

Ser la máxima autoridad competente en la materia, en ausencia del Director General.

Entender en la verificación y fiscalización, en el ámbito provincial, del cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en establecimientos elaboradores, industrializadores y/o de transporte, o de aquellos que almacenen alimentos tanto para consumo interno, tráfico federal o en tránsito.

Coordinar con los organismos que integren el Sistema Provincial de Control de Alimentos el cumplimiento de las normas vigentes en todo el territorio de la Provincia de Entre Ríos.

Proponer requisitos, procedimientos y plazos uniformes para ejecutar las distintas inspecciones y/o habilitaciones de establecimientos y/o productos, su industrialización, elaboración, conservación, fraccionamiento, y comercialización en todo el territorio de la Provincia de Entre Ríos.

Efectuar el control coordinado de alimentos a través de las autoridades sanitarias integrantes del Sistema Provincial de Control de Alimentos.

Elaborar los dictámenes que le sean solicitados por el Director General del Instituto u otros organismos Provinciales Integrantes del Sistema Provincial de Control de Alimentos.

Solicitar asesoramiento de expertos nacionales o extranjeros, a los efectos del mejor cumplimiento de las funciones asignadas por la Dirección General.

Asegurar la organización y realización, con el objeto de velar por la salud de la población, de las acciones de control y fiscalización de la inocuidad, salubridad y sanidad de los alimentos, sus subproductos y derivados, materiales en contacto directo con los mismos, las materias primas, envases, aditivos, ingredientes y rotulado, incluyendo sus insumos, y actividades, procesos y tecnologías, asegurando el fiel cumplimiento de las normas vigentes, controlando y detectando todos aquellos efectos adversos a la salud humana que de su consumo pudiera derivar, así como también la presencia en los mismos de residuos o sustancias nocivas, según lo establecido por la Dirección General y normas vigentes.

Hacer llevar el registro de establecimientos donde se industrialicen y/o depositen alimentos, como así también los de transporte, y de productos en tránsito provincial y federal, tal cual lo determinan las normas vigentes.

Asegurar la fiscalización higiénico-sanitaria de la elaboración, industrialización, procesamiento, almacenamiento en los establecimientos y depósitos de los productos alimenticios, subproductos y derivados, según lo establecido por la Dirección General y normas vigentes.

Formular y recibir denuncias sobre infracciones a las normas establecidas dentro del área de su competencia y aplicar las sanciones de conformidad con las normas vigentes, así como también las denuncias sobre riesgos alimentarios que puedan tener lugar en cualquier punto de la cadena alimentaria, especialmente durante la elaboración, transporte y manipuleo, llevando un registro de las mismas.

Requerir el auxilio de la fuerza pública cuando sea necesario para el adecuado cumplimiento de sus responsabilidades primarias.

Entender en el control y fiscalización de la distribución, el transporte y la comercialización de los productos alimenticios destinados al consumo humano.

Llevar a cabo, procedimientos de prevención y protección de la salud de la población, por sí, por otras autoridades competentes, o en forma concurrente.

Proponer, ante la detección de cualquier factor de riesgo relacionado con la sanidad y calidad de los alimentos, las medidas adecuadas y oportunas para proteger la salud de la población, de acuerdo a lo establecido en las normas vigentes.

Prestar asesoramiento a todos los organismos públicos y privados que los soliciten, siempre que esté de acuerdo con la competencia técnica y jurídica de la Dirección.

Entender en la fiscalización del uso de técnicas, equipos y procedimientos tendientes a lograr la mayor eficacia en materia de construcción e ingeniería sanitaria de establecimientos elaboradores, acondicionadores e industrializadores de alimentos.

Asegurar la fiscalización del proceso y/o almacenamiento de productos alimenticios, aplicando las sanciones que correspondan, según lo establecido por la Dirección General y normas vigentes.

Asegurar el mantenimiento actualizado del registro de establecimientos donde se industrialicen y/o depositen alimentos, como así también el de transportes.

Asegurar la fiscalización, habilitación y registración de los establecimientos elaboradores, productores, industrializadores y comercializadores de alimentos, según lo establecido por la Dirección General y normas vigentes.

Entender en la programación y planificación de inspecciones para controlar actividades de producción, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento, importación, exportación de alimentos, insumos específicos, aditivos, colorantes, y los materiales en contacto, en coordinación con las dependencias específicas, según lo establecido por la Dirección General y normas vigentes.

Proponer normas referidas a la legislación alimentaria para su estudio, armonización y adecuación a efectos de ser incorporadas al Código Alimentario Argentino.

Proponer la realización de estudios comparativos de nuevas normas técnicas para ser probadas y adecuadas para su posterior incorporación a la metodología analítica oficial.

Establecer un banco de datos sistematizado de toda la información relacionada a legislación de alimentos, insumos específicos, aditivos, colorantes, y los materiales en contacto.

Tramitar las sanciones por infracciones a la legislación vigente (Código Alimentario Argentino y sus normas concordantes, modificatorias o reglamentarias) relacionada con los productos de su incumbencia, manteniendo un banco de datos actualizado de las mismas.

Desarrollar un Sistema de Vigilancia Alimentaria mediante la coordinación con la Nación, las demás Provincias, los Municipios y otras áreas competentes.

Recibir consultas de Instituciones, profesionales, empresarios, educadores, estudiantes, etc., acerca de riesgos alimentarios y las medidas de prevención correspondientes.

Integrar redes de comunicación e intercambio de información.

Efectuar recomendaciones para la adopción de alertas sanitarios ante situaciones de riesgo motivadas por alimentos, tecnologías o procedimientos potencialmente peligrosos.

Efectuar el inventario y control de los bienes patrimoniales de la Dirección.

Promover la capacitación permanente del personal a su cargo.

Participar en la selección y ascenso del personal a su cargo.

Elaborar la formulación de las previsiones presupuestarias de la Dirección.

Desarrollar además todas las nuevas responsabilidades primarias que sean necesarias y que se relacionen con el funcionamiento de la Dirección, las indispensables para su administración interna y las que fije el Director General.

Relación de dependencia y administrativa

La Dirección Técnica Seguridad Alimentaria depende directamente del Director General.

Mantiene relaciones funcionales, salvo cuando el Director General deba emitir opinión con:

1. Organismos del Poder Ejecutivo de su mismo nivel jerárquico.
2. Otros organismos que se relacionen con el cumplimiento de su accionar.

Estructura orgánica

La Dirección Técnica Seguridad Alimentaria está integrada por:

Director Técnico.

Departamento Laboratorio de Control y Desarrollo.

Departamento Inspectoría.

Departamento Evaluación Técnica.

Departamento Laboratorio de Control y Desarrollo

Acciones

El Departamento Laboratorio de Control y Desarrollo tendrá las siguientes acciones:

1. Realizar el control y fiscalización de la sanidad y calidad de los alimentos, incluyendo los insumos específicos, aditivos, colorantes, y los respectivos materiales en contacto.
2. Controlar la presencia de todo tipo de sustancias o residuos biológicos, orgánicos e inorgánicos en los productos enunciados precedentemente.
3. Desarrollar y poner a punto nuevas técnicas de laboratorio, para incorporarlas a la metodología analítica oficial.
4. Reemplazar funcionalmente al Director Técnico, en caso de ausencia del mismo.
5. Efectuar el inventario y control de los bienes patrimoniales pertenecientes a la Departamento.
6. Promover la capacitación permanente del personal a su cargo.
7. Participar en la selección y ascenso del personal a su cargo.
8. Controlar los horarios de ingreso y egreso al Instituto del personal a su cargo.
9. Participar en elaboración del presupuesto anual del Departamento.
10. Desarrollar además, todas las otras acciones que sean necesarias y que se relacionen con el funcionamiento del Departamento, las indispensables para su administración interna y las que fije el Director General.

Relación de dependencia y administrativa

El Departamento Laboratorio de Control y Desarrollo depende directamente del Director Técnico.

Mantiene relación funcional, salvo cuando el Director Técnico, deba emitir opinión con:

Organismos del Poder Ejecutivo de su mismo nivel jerárquico.

Otros organismos que se relacionen con el funcionamiento de sus funciones.

Estructura orgánica

El Departamento Laboratorio de Control y Desarrollo está integrado por:

Jefe de Departamento.

Departamento Inspectoría

Acciones

El Departamento Inspectoría tendrá las siguientes acciones:

Entender en el control y fiscalización de procesos y tecnologías de establecimientos elaboradores de alimentos, insumos específicos, aditivos, colorantes, y los materiales en contacto.

Programar y planificar inspecciones para controlar actividades de producción, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento, importación, exportación de alimentos, insumos específicos, aditivos, colorantes, y los materiales en contacto, en coordinación con las dependencias específicas.

Efectuar las inspecciones necesarias para el cumplimiento de sus acciones.

Efectuar el inventario y control de los bienes patrimoniales del Departamento.

Promover la capacitación permanente del personal a su cargo.

Participar en la selección y ascenso del personal a su cargo.

Controlar los horarios de ingreso y egreso al Instituto del personal a su cargo.

Elaborar la formulación de las previsiones presupuestarias del Departamento.

Desarrollar además todas las nuevas acciones que sean necesarias y que se relacionen con el funcionamiento del Departamento, las indispensables para su administración interna y las que fije el Director Técnico.

Relación de dependencia y administrativa

El Departamento Inspectoría depende directamente del Director Técnico.

Mantiene relaciones funcionales, salvo cuando el Director Técnico deba emitir opinión con:

Organismos del Poder Ejecutivo de su mismo nivel jerárquico.

Otros organismos que se relacionen con el cumplimiento de su accionar.

Estructura orgánica

El Departamento Inspectoría está integrado por:

1. Jefe de Departamento

2. Cuerpo de Inspectores

Departamento Evaluación Técnica

Funciones

Tendrá las siguientes funciones:

Cumplimentar los trámites de autorización de alimentos, insumos específicos, aditivos, colorantes, los respectivos materiales en contacto y de los establecimientos a nivel Nacional, Provincial y Municipal.

Otorgar y cancelar las autorizaciones de elaboración y comercialización de los productos antes mencionados y de los establecimientos a nivel Nacional, Provincial y Municipal y para casos especiales o de emergencia.

Realizar acciones conducentes al mantenimiento de los registros actualizados de los productos y de los establecimientos antes mencionados.

Cumplimentar los trámites de autorización de transportes de sustancias alimenticias a nivel Nacional para el tráfico federal.

Otorgar y cancelar las autorizaciones de los transportes antes mencionados.

Realizar acciones conducentes al mantenimiento de los registros actualizados de los transportes de sustancias alimenticias autorizados por el Instituto para el tráfico federal.

Efectuar el inventario y control de los bienes patrimoniales pertenecientes a la División.

Promover la capacitación permanente del personal a su cargo.

Participar en la selección y ascenso del personal a su cargo.

Controlar los horarios de ingreso y egreso al Instituto del personal a su cargo.

Elaborar del presupuesto anual del Departamento.

Desarrollar además todas las nuevas acciones que sean necesarias y que se relacionen con el funcionamiento del Departamento, las indispensables para su administración interna y las que fije el Director Técnico.

Relación de dependencia y administrativa

El Departamento Evaluación Técnica depende directamente del Director Técnico.

Mantiene relación funcional, salvo cuando el Director Técnico, deba emitir opinión con:

1. Organismos del Poder Ejecutivo de su mismo nivel jerárquico.
2. Otros organismos que se relacionen con el funcionamiento de sus funciones.

Estructura Orgánica

El Departamento Evaluación Técnica está integrado por:

1. Jefe de Departamento.

Departamento Calidad y Denominación de Origen

Acciones

El Departamento Calidad y Denominación de Origen tendrá las siguientes acciones:

Proponer y participar en la creación y actualización de las normas de clasificación, tipificación, de Productos Regionales, Calidad Voluntaria, y Denominaciones de Origen, contemplando las especificaciones técnicas que deben regir el tráfico federal de alimentos.

Aplicar las normas técnico-administrativas referidas a los Productos Regionales, a Calidades Voluntarias y a las Denominaciones de Origen.

Fiscalizar y/o auditar los productos y los protocolos de producción y comercialización, amparados por las normas que aplica este departamento, directamente o a través de organizaciones (privadas y oficiales) regionales, que sean habilitadas a tal fin.

Certificar los productos y los procesos que cumplen con los protocolos que se establezcan en cada caso de producción, acondicionamiento, manipuleo, acopio, conservación, empaque, transporte y despacho de los mismos.

Capacitar, difundir y promocionar los sistemas de calidades voluntarias y Denominaciones de Origen, promoviendo las ventajas de obtener alimentos con identidad cultural y territorial optimizando el aspecto económico individual y regional.

Establecer un sistema de estímulos para las empresas que implementen los sistemas internacionales de autocontrol u obtengan las certificaciones de calidad de los productos alimenticios.

Efectuar el inventario y control de los bienes patrimoniales pertenecientes a la División.

Promover la capacitación permanente del personal a su cargo.

Participar en la selección y ascenso del personal a su cargo.

Controlar los horarios de ingreso y egreso al Instituto del personal a su cargo.

Elaborar del presupuesto anual del Departamento.

Desarrollar además todas las nuevas acciones que sean necesarias y que se relacionen con el funcionamiento del Departamento, las indispensables para su administración interna y las que fije el Director Técnico.

Relación de dependencia y administrativa

El Departamento Calidad y Denominación de Origen depende directamente del Director General.

Mantiene relación funcional, salvo cuando el Director General, deba emitir opinión con:

Organismos del Poder Ejecutivo de su mismo nivel jerárquico.

Otros organismos que se relacionen con el funcionamiento de sus funciones.

Estructura Orgánica

El Departamento Calidad y Denominación de Origen está integrado por:

1. Jefe de Departamento.

Departamento Despacho

Acciones

El Departamento Despacho tendrá las siguientes acciones:

1. Asesorar e implementar la política del recurso humano de los distintos escalafones dependientes del Instituto de Alimentos de la Provincia de Entre Ríos, registrando y controlando el movimiento y situación del mismo, conforme a la legislación específica vigente, y toda otra disposición que emane de la Secretaría de Recursos Humanos de la Provincia.

2. Entender en la planificación de satisfacción de las necesidades de personal de toda la dependencia, según clasificación de servicios y el perfil de prestación fijada por la política establecida por la superioridad.

3. Entender coordinadamente con otras dependencias del Estado Provincial, la utilización de procedimientos, a fin de obtener un criterio integrador que posibilite el logro de los objetivos establecidos.

4. Entender en todo lo referido al control, registro y legajo del personal de planta permanente y transitoria del Instituto.

5. Implementar un diagnóstico de situación actualizado de la planta de personal permanente y transitorio en sus distintos niveles y escalafones involucrados en el sector, a fin de posibilitar el desarrollo de políticas en la administración del recurso humano.

6. Informar en todas las tramitaciones relacionadas con el movimiento de personal del Instituto y asesorar conforme las normas vigentes.

7. Observar el debido cumplimiento de las normas legales y reglamentarias en materia de administración de personal, conforme lo establecido por la Secretaría de Recursos Humanos de la Provincia, y efectuando el presupuesto de cargos y las adecuaciones de los mismos, remitiéndolo al Departamento específico de la Dirección de Administración de la Gobernación, a fin de confeccionar la planilla analítica de gastos.

8. Registrar, clasificar y tramitar la documentación recepcionada en el Instituto de Alimentos de la Provincia de Entre Ríos.

9. Proyectar y gestionar Leyes, Decretos, y Resoluciones que ordene el Director General y las que originen los asuntos de las dependencias directas del mismo.

10. Supervisar la comunicación de textos legales debidamente autenticados que se originen en el Instituto, como asimismo la comunicación de normas legales de interés general que han tenido origen en otras áreas de la Administración Provincial.

11. Promover e implementar sistemas que agilicen el trámite administrativo de actuaciones.

12. Atender lo relativo al copiado de documentación.

13. Reunir, ordenar y conservar en buen estado los documentos que se archiven en el Instituto.

14. Ordenar y clasificar, la reglamentación vigente en la Administración Pública Provincial y la que compete a su función.

15. Mantener actualizado el inventario del Departamento.

16. Promover la capacitación permanente del personal a su cargo.

17. Participar en la selección y promoción del personal a su cargo.

18. Controlar los horarios de ingreso y egreso al Instituto del personal a su cargo.

19. Elaborar la formulación del proyecto de presupuesto anual del Departamento.

20. Desarrollar además, todas las otras acciones que sean necesarias y que se relacionen con el funcionamiento del Departamento, las indispensables para su administración interna y las que fije el Director General.

Relación de dependencia y administrativa

El Departamento Despacho depende directamente del Director General.

Mantiene relación funcional, salvo cuando el Director General, debe emitir opinión con:

Organismos del Poder Ejecutivo de su mismo nivel jerárquico.

Otros organismos que se relacionen con el funcionamiento de sus funciones.

Estructura orgánica

El Departamento Despacho está integrado por:

Jefe de Departamento.

Departamento Contable

Acciones

El Departamento Contable tendrá las siguientes acciones:

Atender lo relativo al manejo financiero del Instituto de Alimentos de la Provincia de Entre Ríos, interviniendo en toda gestión relativa a liquidación de ingresos y egresos, ingresos de fondos y pago de erogaciones.

Organizar, facturar y gestionar el cobro de lo producido por tasas de prestación de inspección higiénico-sanitaria bromatológica y/o veterinaria y multas que se apliquen.

Llevar debidamente actualizada la registración del movimiento financiero.

Utilizar los registros que sean necesarios para controlar los movimientos bancarios y conocer los saldos disponibles, conciliando periódicamente los mismos con los resúmenes de cuenta bancario.

Hacer efectivos los pagos de su competencia y rendir cuenta de los mismos.

Efectuar las retenciones por cuenta de terceros y hacer el depósito de los mismos.

Confeccionar la planilla diaria de tesorería y el expediente de rendición de cuentas.

Atender todo lo relativo a compra de bienes de consumo, capital y pago de servicios inherentes al Instituto de Alimentos de la Provincia de Entre Ríos.

Efectuar el inventario y control de los bienes patrimoniales pertenecientes a su Departamento y el general del Instituto, elevándolo a la Dirección de Administración de la Gobernación de la Provincia de Entre Ríos.

Elaborar de conformidad a las directivas de la superioridad, el presupuesto anual del Instituto de Alimentos de la Provincia de Entre Ríos, controlando su ejecución y proponiendo los ajustes necesarios.

Promover la capacitación permanente del personal a su cargo.

Participar en la selección y ascenso del personal a su cargo.

Controlar los horarios de ingreso y egreso al Instituto del personal a su cargo.

Desarrollar además toda otra función que sea necesaria, y que se relacione con el objetivo de la Dirección General.

Relación de dependencia y administrativa

El Departamento Contable depende directamente del Director General, y bajo las pautas técnicas de la Dirección de Administración de la Gobernación.

Mantiene relación funcional, salvo cuando el Director General deba emitir opinión con:

Organismos del Poder Ejecutivo de su mismo nivel jerárquico.

Otros organismos que se relacionen con el cumplimiento de su objetivo.

Estructura orgánica

El Departamento Contable está integrado por:

1. Jefe de Departamento