

ANEXO I

PROGRAMA PROVINCIAL DE ALIMENTOS ARTESANALES

I. PERIODO DE REALIZACION DEL PROGRAMA

Año 2018

II. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACION

El Ministerio de Salud Pública de Misiones (MSP) es responsable en Misiones de la aplicación de la Ley Nacional 18.284 (Código Alimentario Argentino) que regula en el territorio argentino a todos los alimentos, condimentos, bebidas o sus materias primas y los aditivos alimentarios que se elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan o expongan, y establece las normas higiénico-sanitarias, bromatológicas, de calidad y genuinidad que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos, y los productos que caen en su órbita, teniendo como objetivo primordial la protección de la salud de la población, y la buena fe en las transacciones comerciales. Además rige la libre circulación de alimentos por todo el territorio nacional. Misiones, según su Ley XVII-58 de Salud, adhiere a la antes citada normativa nacional.

A partir de la Ley provincial XVII-71 de Alimentos Artesanales, el MSP es responsable del control en la elaboración, fraccionamiento, conservación, transporte, expendio y exposición a nivel intraprovincial de los alimentos elaborados de manera artesanal en la provincia. Estos productos constituyen una fuente tradicional de oferta de alimentos, surgiendo a partir de emprendimientos familiares, como mecanismo alternativo de subsistencia frente a la crisis de la década del 90. Muchas de estas iniciativas se han consolidado ya en pequeñas empresas reconocidas y otras nuevas siguen apareciendo en la actualidad, vislumbrando la posibilidad de crecimiento, gracias al apoyo del sector mediante diversos Programas impulsados por el Estado.

La Resolución Ministerial 776/06 estableció que la División de Alimentos Agua y Laboratorio, dependiente del Departamento de Saneamiento Básico de la Dirección de Saneamiento Ambiental, Subsecretaría de Atención Primaria y Salud Ambiental es el ámbito de aplicación de la normativa.

Los alimentos artesanales, tradicionalmente, forman parte de la dieta de gran parte de la comunidad misionera, estimada en más de 50 mil familias misioneras, o 250.000 consumidores (25% de la población). Misiones ha incrementado en forma muy importante su producción primaria de alimentos, tanto cárnica (porcina, bovina, avícola e ictícola) como de frutas y hortalizas. Paralelamente ha crecido la manufactura de nuevos productos elaborados a partir de dicha materia prima, en general desde pequeñas unidades productivas a nivel familiar, mediante métodos principalmente manuales y recetas tradicionales, constituyendo así genuinos alimentos artesanales.

Tras la experiencia del equipo de trabajo de la División de Alimentos en terreno de los últimos años, los principales tipos de alimentos artesanales producidos en Misiones comprenden: conservas vegetales, encurtidos, escabeches, productos azucarados (dulces, mermeladas, miel), azúcar rubio. Quesos y otros derivados lácteos; productos panificados; productos cárnicos (chacinados y salazones), escabeches, y ciertas bebidas, como jugos de frutas (analcohólicas) cervezas (fermentadas) y licores (alcohólicas).

La existencia, perdurabilidad y expansión de esta realidad, consolidada sin dudas en una actividad económica concreta, merece un acompañamiento del Estado, que asegure tanto la calidad alimentaria para los consumidores, como la sostenibilidad de las fuentes de trabajo y mejoramiento de las condiciones para las familias elaboradoras de alimentos artesanales.

Durante el presente año se propone continuar trabajando en los objetivos y actividades propuestas durante los años anteriores priorizando los municipios en los cuales existe escaso o nulo desarrollo bromatológico para iniciar o

continuar la sensibilización en el Programa de Alimentos artesanales, la capacitación en manipulación de alimentos y las Buenas prácticas de Manufactura así como el registro de salas de elaboración y de alimentos artesanales.

Se propenderá a la descentralización operativa en los municipios que hayan realizado convenios y tengan equipos bromatológicos con capacidad de capacitar manipuladores, auditar salas de elaboración y tomar y remitir muestras de agua y alimentos al laboratorio de Alimentos del MSP.

Se continuarán con los cursos de formación técnica a agentes bromatológicos municipales realizado en las ediciones anteriores, incorporándose además a los docentes de materias específicas de formación en la producción agroalimentaria de las Escuelas e Institutos terciarios con dicha orientación, egresados terciarios y universitarios, considerándolos como eslabones técnicos y profesionales fundamentales en la transmisión de conocimiento actualizado del procesamiento de la materia prima (faena, cosecha, almacenamiento) como del proceso de transformación y agregado de valor en productos manufacturados a la cual se incorporará la Ley de Alimentos Artesanales y el procedimiento establecido mediante Decreto 655/11 para el registro de salas de elaboración de las escuelas y alimentos y como conexión con los productores y elaboradores artesanales muchos de los cuales son padres de los alumnos para conseguir el mismo objetivo y a promotores de salud y agentes sanitarios de cada municipio como actores importantes tanto en la detección de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) como en la multiplicación del conocimiento en la comunidad, bajo la premisa de la importancia del alimento inocuo como elemento de generación de salud y la disminución del riesgo como principal factor preventivo.

Se promoverá el control y registros de carnicerías y su incorporación al Programa Federal de Control de Alimentos de carnicerías seguras.

También se buscarán identificar y promover el registro de salas de elaboración de alimentos para celiacos, para lo cual se realizarán convenios con asociaciones celiacas.

Se buscará la integración interinstitucional entre las escuelas técnicas agroalimentarias (EFA, IEA, Agrotécnicas etc.) que tengan ámbitos de laboratorio y equipamientos, los municipios a través de sus equipos técnicos y profesionales municipales para la toma y remisión de muestras y el Ministerio de salud Pública por medio de su Programa de Residencia Bioquímica Bromatológica, lo que permitirá el fortalecimiento local del control de inocuidad y calidad de la producción y elaboración de alimentos a través la realización de análisis de laboratorio.

Se consolidará la Red Misionera de Inocuidad alimentaria (RedMIA) entre los municipios y el Ministerio de Salud Pública y sus agentes bromatológicos de toda la provincia para la detección de la producción local, la introducción a dichos municipios de alimentos procedentes de otros orígenes o la circulación de los mismos para el cumplimiento de la Ley de Alimentos Artesanales y el Código Alimentario Argentino, integrando dichos conocimientos al Programa de Alimentos Artesanales tanto para su habilitación y registro o para su vigilancia.

Se promoverá la adecuación e integración de normativas técnicas municipales a la Ley XVII-71, así como las normas provinciales que faciliten o favorezcan la producción y comercialización de alimentos artesanales siguiendo el espíritu de la Ley XVII-71, así como el acercamiento a organismos y organizaciones privadas de turismo con la visión de incorporar alimentos artesanales de calidad a la oferta de tan importante sector.

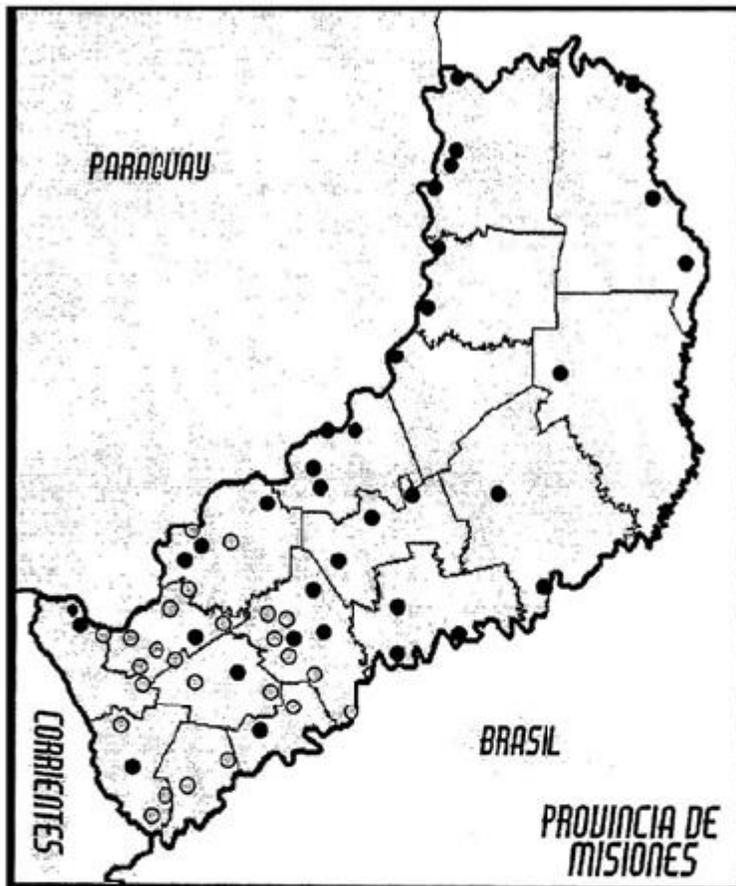
En el Laboratorio de Control de Aguas y Alimentos se continuarán con determinaciones analíticas habituales: fisicoquímicas (como proteínas, grasas, acidez, pH, humedad, cenizas entre otras), microbiológicas (como la

detección de anaerobios reductores de sulfito en alimentos en conservas (prevención de Botulismo), de *Bacillus cereus* o de *Listeria monocytogenes* (con potencial letalidad en grupos de riesgo), el control de alimentos libres de gluten (ALG) para celíacos, profundizar el desarrollo local de la detección de *Trichinella spiralis* (parásito causal de la Triquinosis) en carnes de cerdos y derivados, y se pondrá en marcha la de *Escherichia coli* O157:H7, bacteria asociada al Síndrome Urémico Hemolítico (SUH) y se buscará desarrollar la capacidad operativa de la detección de insumos agroquímicos considerados como de mayor impacto en la salud pública y en la producción.

Los desafíos futuros están en seguir protocolizando definiciones técnicas sobre los procesos de elaboración artesanal, para lo cual deberemos trabajar con técnicos y profesionales de los municipios, sumando a otros organismos (Universidades, INAL, SENASA, INTI, INTA). La formación de responsables operativos de calidad que serán de los equipos de producción municipales, provinciales, nacionales o docentes de escuelas EFAs, IEAs, Agrotecnicas específicos de las materias de producción y elaboración de alimentos, o egresados de las mismas o institutos terciarios relacionados a la tematica o profesionales con incumbencias en la producción y elaboración de alimentos, los cuales se desempeñaran en capacitación en manipulación de alimentos, asesoramiento de buenas practicas de producción y manufactura de alimentos, elaboración de manuales de BPM, POEs, MIP, Retiros de alimentos del mercado, el seguimiento de los procesos de elaboración, envasado, comercialización, y serán controlados por las autoridades bromatológicas municipales, la División Control de Alimentos Agua y Laboratorio de la Dirección de Saneamiento Ambiental del Ministerio de Salud Pública mediante el presente programa.

Grafico 1. Distribución Geográfica de Municipios a trabajar año 2018

- **Continuación del Programa de Alimentos Artesanales (n=30)**
- **Sensibilización - Capacitación (n=26)**



III. OBJETIVOS

A. GENERALES.

Fortalecer la producción de alimentos artesanales inocuos, saludables y de calidad promoviendo su acceso y consumo a la población de Misiones

B. ESPECIFICOS

- 1) Incrementar la oferta de alimentos artesanales misioneros inocuos y de calidad.
- 2) Registrar las salas de elaboración de alimentos artesanales y sus productos ajustándose a las condiciones establecidas por Ley XVII-71.

IV DESARROLLO DEL PROGRAMA

1. Actividades para el desarrollo del Objetivo específico 1:

- 1.1. Realizar convenios de asistencia y/o trabajo conjunto con organismos públicos y/o privados nacionales, provinciales y/o municipales, para:
 - 1.1.a. Gestionar o transferir recursos económicos, que faciliten la concreción de obras de infraestructura, compra de equipamiento o insumos, a pequeños productores y elaboradores.
 - 1.1.b. Asistencia técnica o profesional, controles y vigilancia, localización geográfica y funcional de salas de elaboración, inicios de trámites de registro, necesarios para cumplimentar los requisitos mínimos de inocuidad de los alimentos, su registro y desarrollar la Red Misionera de Inocuidad Alimentaria (Red MIA) .
 - 1.1.c. Exposición, difusión, comercialización de alimentos artesanales.
- 1.2. Realizar convenios de asistencia y puesta en marcha de laboratorios de escuelas técnicas agroalimentarias (EFAs, IEAs, Agrotécnicas), municipios y empresas de alimentos y a futuro implantación local de técnicos y profesionales, priorizando la Residencia Bioquímica Bromatológica y de asistencia técnica de Docentes especializados capacitados y que se incorporen a la Red MIA.
- 1.3. Realizar actas de trabajo con municipios para que sus equipos profesionales y técnicos garanticen la toma de muestras de agua, alimentos, veterinarias y zoonóticas e integren la Red MIA.

Actividades para el desarrollo del Objetivo 2:

- 2.1. Capacitara los responsables locales y/o socios del programa:
 - 2.1.a Técnicos y profesionales municipales y de otros organismos provinciales o nacionales.
 - 2.1.b Docentes de materias de producción y elaboración de alimentos, de las escuelas técnicas agroalimentarias (EAs, IEAs, Agrotécnicas) y de terciarios relacionados a la elaboración de alimentos.
 - 2.1.c. Técnicos o profesionales de organizaciones productivas como ferias francas e interferías y otras, los que podrán ser

egresados de escuelas técnicas agroalimentarias, terciarios o universitarios.

Para profundizar los siguientes aspectos requeridos por el programa de alimentos artesanales:

2.1.1 Objetivos, alcances y modalidad de implementación del programa de alimentos artesanales y aspectos operativos de registro.

2.1.2 Buenas Prácticas de manufactura (BPM) en apoyo a los elaboradores de alimentos artesanales en la obtención de materias primas, elaboración, transporte almacenamiento y venta de alimentos artesanales.

2.1.3 Procedimiento Operativo Estandar de Saneamiento (POEs)

2.1.4 Manejo Integrado de Plagas (MIP)

2.1.5 Retiro de productos del mercado (RPM)

2.1.6 Auditorías e inspecciones

2.1.7 Toma y remisión de muestras de agua y alimentos.

2.1.8 Elaboración de manuales.

2.1.9 Registros de salas de elaboración y alimentos artesanales.

2.2 Capacitar y asistir a los elaboradores de alimentos artesanales y actores de la cadena de valor agregado y manipulación en:

2.2.1 Buenas Prácticas en la obtención de materias primas, elaboración, transporte almacenamiento y comercialización de alimentos artesanales.

2.2.2. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).

2.2.3. Manejo Integrado de Plagas (MIP)

2.2.4. Retiro de productos del mercado (RPM)

2.2.5. Elaboración o mejora de manuales de elaboración de alimentos.

2.3. Auditar y fiscalizar las salas elaboración en conjunto con los responsables y socios locales (Municipalidades).

2.4. Realizar muestreos de agua y alimentos para estudio y análisis en el Laboratorio de Alimentos del Ministerio de Salud Pública.

2.5. Realizar determinaciones pertinentes a los alimentos según la ley 18.284 Código Alimentario Argentino con la metodología analítica oficial.

2.6. Registrar las salas de elaboración y alimentos artesanales.

2.7. Realizar la vigilancia de alimentos y de los procesos de elaboración en salas registradas, estudios epidemiológicos en conjunto con la red MIA.

2.8. Elaborar y presentar informes parciales y final a las autoridades.

V. METAS e INDICADORES

ACTIVIDADES Objetivo1	Indicadores	Metas
1.1 Realizar convenios de asistencia y/o trabajo conjunto con organismos públicos y/o privados nacionales, provinciales y/o municipales para:	Convenios/ Acta de trabajo	3
1.1.a. Gestionar o transferir recursos económicos, que faciliten la concreción de obras de infraestructura, compra de equipamiento o insumos.	Idem	1
1.1.b. Asistencia técnica o profesional, controles y vigilancia, localización geográfica y funcional de salas de elaboración, inicios de trámites de registro, necesarios para cumplimentar los requisitos mínimos que garanticen la inocuidad de los alimentos y su registro.	Idem	1
1.1.c. De exposición, difusión y/o comercialización de los alimentos artesanales.	Idem	1
1.2 Realizar convenios de asistencia y puesta en marcha de laboratorios de escuelas técnicas agroalimentarias (EFAs, IEAs, Agrotécnicas), municipios y empresas de alimentos y a futuro implantación local de técnicos y profesionales, priorizando la Residencia Bioquímica Bromatológica .	Convenio	1
1.3 Realizar actas de trabajo con municipios para que sus equipos profesionales y técnicos contribuyan y garanticen la toma de muestras de agua, alimentos, veterinarias y zoonóticas.	Convenio	1

VIII.CRONOGRAMA Y RESPONSABLES

Actividad/ Meses	Meses	Responsables
Envío del Programa de Alimentos Artesanales (PAA)	Ene	DAAyL-DSB-DSA
Trámite PAA	Ene-Feb-Mar	DSA-Subse APS-MSP-PE
Notificación a Municipios	Feb-Mar	Subsecretaría de APS - MSP
Gestión del PAA y convenios -Adhesión a la Ley	Feb-Mar	Subsecretaría de APS -MSP
Curso de capacitación técnica (Modulo 1)	Mar	Capacitación - Residencias (DAAyL)
1er Salida-capacitación a técnicos/docentes Taller 1 (T1)	Mar-Abr-May	Capacitación - Residencias (DAAyL)
1er Salida -capacitación elaboradores-Promotores(T1)	Mar-Abr-May	Capacitación - Residencias (DAAyL)
1er Salida -Inicio o continuación de trámites	Mar-Abr-May	Registros (DAAyL)
1er Salida -auditorías de inicio/ pendientes2018	Mar-Abr-May	Auditoría - Residencias (DAAyL)
1er Salida-muestreo de agua y alimentos	Mar-Abr-May	Laboratorio de Aguas y Alimentos
1er Salida -vigilancia alimentaria	Mar-Abr-May	Auditoría - Residencias (DAAyL)
1er Salida -informes	Mar-Abr-May	DAAyL
Curso de capacitación técnica (Modulo 2)	Jun	Capacitación - Residencias (DAAyL)
2da Salida -capacitación a técnicos/docentes Taller 2 (T2)	Jun-Jul-Ago	Capacitación - Residencias (DAAyL)
2da Salida -capacitación elaboradores-Promotores(T2)	Jun-Jul-Ago	Capacitación - Residencias (DAAyL)
2da Salida -Inicio o continuación de trámites	Jun-Jul-Ago	Registros (DAAyL)
2da Salida-auditorías de inicio/ pendientes	Jun-Jul-Ago	Auditoría - Residencias (DAAyL)
2da Salida-muestreo de agua y alimentos	Jun-Jul-Ago	Laboratorio de Aguas y Alimentos
2da Salida -vigilancia alimentaria	Jun-Jul-Ago	Auditoría - Residencias (DAAyL)
2da Salida -informes	Jun-Jul-Ago	DAAyL
Curso de capacitación técnica (Modulo 3)	Set	Capacitación - Residencias (DAAyL)
3er Salida -capacitación a técnicos/docentes Taller 3 (T3)	Set-Oct-Nov	Capacitación - Residencias (DAAyL)
3er Salida -capacitación elaboradores-Promotores (T3)	Set-Oct-Nov	Capacitación - Residencias (DAAyL)
3er Salida Inicio o continuación de trámites	Set-Oct-Nov	Registros (DAAyL)
3er Salida-auditorías de inicio/ pendientes	Set-Oct-Nov	Auditoría - Residencias (DAAyL)
3er Salida-muestreo de agua y alimentos	Set-Oct-Nov	Laboratorio de Aguas y Alimentos
3er Salida -vigilancia alimentaria	Set-Oct-Nov	Auditoría - Residencias (DAAyL)
3er Salida -informes	Set-Oct-Nov	DAAyL
Cierre capacitaciones técnicas-elaboradores-manipuladores	Dic	Capacitación - Residencias (DAAyL)
Informe final Prog de Alimentos Artesanales 2018	Dic	DAAyL-DSB-DSA-Subse APS
Programación Prog de Alimentos Artesanales 2019	Dic	DAAyL-DSB-DSA-SubseAPS

2.8. Elaborar y presentar informes parciales y final a las autoridades.	Informe	40
---	---------	----

VI. PRESUPUESTO

COSTOS ESTIMATIVOS POR AÑO

Rubros	Total por rubro
BIENES DE CONSUMO	\$ 532.995,00
BIENES DE CAPITAL	\$ 327.000,00
SERVICIOS NO PERSONALES	\$ 140.000,00
Total Programa	\$ 999.995,00

VII. CALENDARIO DE ACTIVIDADES:

Actividad/ Meses	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Programación	x											
Trámite PAA	x	x	x									
Notificación a Municipios		x	x									
Gestión de convenios -Adhesión a la Ley		x	x									
Curso de capacitación técnica (Modulo 1)			x									
1er Salida -capacitación técnicos Taller 1 (T1)			x	x	x							
1er Salida -capacitación elaboradores-Promotores(T1)			x	x	x							
1er Salida -Inicio de trámites/cumplimentar pendientes			x	x	x							
1er Salida -auditorias pendientes			x	x	x							
1er Salida-tomas de muestra de agua y alimentos pendientes			x	x	x							
1er Salida -vigilancia alimentaria			x	x	x							
1er Salida -informes			x	x	x							
Curso de capacitación técnica (Modulo 2)						x						

ACTIVIDADES Objetivo 2	Indicadores	Metas
2.1. Capacitar a los responsables locales y/o socios del programa:	Planillas y certificados	
2.1.a Técnicos y profesionales municipales y de otros organismos provinciales o nacionales.	Idem	50
2.1.b Docentes de materias de producción y elaboración de alimentos, de las escuelas técnicas agroalimentarias (EAs, IEAs, Agrotécnicas) y de terciarios relacionados a la elaboración de alimentos.	Idem	10
2.1.c. Técnicos o profesionales de organizaciones productivas como ferias francas e interferías y otras, los que podrán ser egresados de escuelas técnicas agroalimentarias.	Idem	10
2.2 Capacitar y asistir a los elaboradores de alimentos artesanales y actores de la cadena de valor agregado y manipulación.	Planillas	250
2.3. Auditar y fiscalizar las salas elaboración en conjunto con los responsables y socios locales (Municipalidades).	Actas de Auditoría	50
2.4. Realizar muestreos de agua y alimentos para estudio y análisis en el Laboratorio de Alimentos del Ministerio de Salud Pública.	Actas de toma de muestra	250
2.5. Realizar determinaciones pertinentes a los alimentos según la ley 18.284 Código Alimentario Argentino con la metodología analítica oficial.	Protocolo de Laboratorio	1500
2.6. Registrar las salas de elaboración y alimentos artesanales.	Registros	250
2.7. Realizar la vigilancia de alimentos y de los procesos de elaboración en salas registradas y a través de la red misionera de inocuidad alimentaria.	Actas y Protocolos	50

DAAyL	= Div Alimentos Agua y Lab.
DSB	= Departamento de Saneamiento Básico
DSA	= Dirección de Saneamiento Ambiental
Subse APS	= Subsecretario de Atención Primaria y Salud Ambiental
MSP	= Ministro de salud Pública
PE	= Poder Ejecutivo
PAA	= Programa de Alimentos Artesanales

IX. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA:

El Programa Provincial de Alimentos Artesanales será evaluado en base al cumplimiento de actividades y metas específicas para cada objetivo. Las evaluaciones se realizarán desde las diversas áreas involucradas de la Subsecretaría de Atención primaria y Salud Ambiental desde la Dirección de Saneamiento Ambiental y la Dirección de Atención Primaria y los Programas de Municipios y Comunidades Saludables y de Descentralización para la Gestión de la Atención Primaria de la Salud con el apoyo de otros organismos provinciales convenidos. Las frecuencias y periodicidad de las evaluaciones serán arbitradas en la Subsecretaría de Atención Primaria y Salud Ambiental, a este fin se utilizarán las planillas y protocolos elaborados al efecto en las Direcciones de Saneamiento Ambiental, con sus metas e indicadores.

Indicadores de evaluación del Objetivo 1:

- 1.1. Número de Convenios con nuevos organismos para:
 - 1.1.a. Gestión de recursos económicos
 - 1.1.b. Gestión de recursos humanos
 - 1.1.c. Exposición, difusión y comercialización
- 1.2. Número de convenios de asistencia y puesta en marcha de laboratorios de escuelas técnicas agroalimentarias (EFAs, IEAs, Agrotécnicas), municipios y empresas de alimentos.
- 1.3. Número de actas de trabajo con municipios para que sus equipos profesionales y técnicos tomen muestras para laboratorio.

Indicadores de evaluación del Objetivo 2:

- 2.1. Número de responsables locales y/o socios capacitados:
 - 2.1.a. Técnicos y profesionales municipales y de otros organismos provinciales o nacionales.
 - 2.1.b. Docentes de materias de producción y elaboración de alimentos, de las escuelas técnicas agroalimentarias (EAs, IEAs, Agrotécnicas) y de terciarios relacionados a la elaboración de alimentos.
 - 2.1.c. Técnicos o profesionales de organizaciones productivas como ferias francas e interferías y otras.
- 2.2. Número de elaboradores de alimentos artesanales y actores de la cadena de valor agregado y manipulación capacitados.
- 2.3. Número de salas elaboración auditadas y fiscalizadas.
- 2.4. Número de muestras de agua y alimentos a estudiar.
- 2.5. Número de determinaciones de Laboratorio realizadas.
- 2.6. Número de salas y alimentos artesanales registrados.
- 2.7. Número de alimentos y de procesos de elaboración vigiladas.
- 2.8. Número de informes parciales y final presentados.

ANEXO II

ESTRUCTURA Y RECURSOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS ARTESANALES

I. ESTRUCTURA

A los fines de la ejecución del PROGRAMA, la Provincia contará con la siguiente estructura: (Ver gráfico I)

1) Unidad Coordinadora Provincial: Integrada por el Ministro Secretario de Salud Pública (Coordinador General), el Sr Subsecretario de Atención Primaria del Ministerio de Salud (Coordinador Operativo)

Sus funciones serán las siguientes:

- Dirigir los lineamientos estratégicos del PROGRAMA.
- Gestionar recursos que permitan fortalecer los objetivos del PROGRAMA.

- Informar al Sr. Gobernador sobre la marcha, evolución y cumplimiento de metas del PROGRAMA.

- Es función del Coordinador General (Ministro Secretario de Salud) representar al Programa y ejercer la Dirección del mismo ante los organismos y autoridades Municipales, Provinciales y Nacionales.

Es función del Coordinador Operativo delinear acciones y presidir la Mesa de Gestión Operativa del Programa

2) Mesa de gestión Operativa : Funcionará en el ámbito del Ministerio de Salud Pública de la Provincia de Misiones, y estará integrado por el Subsecretario de Atención Primaria y Salud Ambiental (Coordinador Operativo) y referentes técnicos de la Dirección de Saneamiento Ambiental, el Departamento de Saneamiento Básico, la División Calidad de Alimentos Agua y Laboratorio.

La Mesa de Gestión Operativa tendrá como funciones:

- Responder a los lineamientos y normativas que determine la Unidad Coordinadora priorizando la asistencia a municipios, productores y socios locales del programa

- La definición de prioridades y formulación de proyectos de convenios con los municipios interesados en el PROGRAMA cuyos objetivos específicos se describen en el Anexo I.

- Suministrar información sobre el PROGRAMA a la comunidad y los municipios, así como también proveer la requisitoria a cumplimentar por estos para acceder al PROGRAMA.

- Recepcionar iniciativas municipales para incrementar la producción de alimentos artesanales y apoyar la comunicación y actividades de gestión municipal en el marco del PROGRAMA

- Proponer y sugerir acciones conducentes a los objetivos del PROGRAMA a la Unidad Coordinadora.

II. INSTRUMENTACIÓN

El PROGRAMA se instrumentará mediante la firma de un convenio entre el Ministerio de Salud de Provincia de Misiones y un municipio, organismos Nacional y/o Provincial, Privadoso mediante la acción directa de la coordinación operativa del Ministerio de Salud Pública.

III. RECURSOS

Las transferencias de fondos que efectúe la Provincia a favor del PROGRAMA y de los fondos asignados por los organismos Nacionales, Provinciales y Municipios participantes en virtud de los convenios suscriptos entre las partes.

Asimismo, podrá financiarse con subsidios, donaciones, contribuciones y todo otro tipo de aportes del Estado Nacional, Provincial o Municipal y/o de personas físicas o jurídicas, nacionales o extranjeras de cualquier naturaleza, que se destinen al cumplimiento del Programa.

GRAFICO 1 - ESTRUCTURA PARA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA

