



¿QUÉ ES UNA PUPA?



Son **Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias** que se dedican a elaborar alimentos artesanales, de bajo riesgo microbiológico y en pequeña escala de producción, en cocinas domiciliarias individuales o colectivas.

¿ QUIÉNES PUEDEN HABILITAR UNA PUPA?



Todas las personas que elaboren alimentos de bajo riesgo, en pequeña escala en una cocina domiciliaria, individual o comunitaria, que se asienten en el Partido de Almirante Brown podrán solicitar y tramitar su inscripción y Habilitación Sanitaria.

¿TIENE COSTO EL TRÁMITE?



El trámite de registro y habilitación sanitaria es **GRATUITO**.

¿QUÉ NORMA LEGAL RESPALDA LA HABILITACIÓN SANITARIA DE MI PUPA?



Los requisitos se establecen en:

Ley 18284 CAA Cap II Art 154 quáter [Ver](#)

Ordenanza 12.094 [Ver](#)

¿QUÉ DOCUMENTACIÓN NECESITO PARA TRAMITAR LA HABILITACIÓN SANITARIA DE MI PUPA ?



Deberán adjuntar la siguiente documentación en original y copia

- DNI**
- Constancia de Inscripción en la AFIP:** monotributo convencional o monotributo social [Ver](#) o Ley Alas (Ley 13136). [Ver](#)
- Acreditación de la ocupación legal del inmueble** (escritura, contrato de locación, comodato, testimonio de sentencia judicial que acredite su tenencia o posesión sobre el inmueble, 2 recibos de servicios para acreditar domicilio, etc).
- Croquis o plano del lugar** (ingreso, almacenamiento de materias primas, espacio de elaboración, almacenamiento del producto final, baño y desagües).
- Carnet de manipulador de alimentos.**
- Libretas sanitarias.**
- Declaración jurada de datos personales (*)** (domicilio de elaboración; horario de elaboración; constitución de domicilio legal físico; CUIT/CUIL; teléfono fijo y/o móvil; dirección de correo electrónico)
- Planilla de datos de los alimentos a producir (*)** (con descripción de la materia prima utilizada, procedimiento de elaboración, plazo de caducidad del producto)
- Rótulo (*)** (con Fecha de elaboración y/o vencimiento, nombre del productor y Nro. De Registro de P.U.P.A., nombre del producto, detalle de los ingredientes utilizados, la leyenda “DESCUBRÍ BROWN”).

(*) Dicha documentación deberá ser completada en la oficina de la Dirección de Bromatología con posterioridad al inicio del trámite.

¿QUÉ VIGENCIA TIENE LA HABILITACIÓN SANITARIA?



Tiene **4(cuatro) años** de vigencia a partir de la emisión del certificado.

¿QUÉ PRODUCTOS PUEDO ELABORAR?



- Bebidas artesanales
- Panificados
- Productos azucarados
- Productos a base de cacao
- Conservas y encurtidos
- Productos a base de cereales
- Productos desecados/ deshidratados

¿QUÉ REQUISITOS DEBO CUMPLIR PARA MANTENER Y RENOVAR LA HABILITACIÓN SANITARIA?



Cumplir con las condiciones edilicias, higiénico-sanitarias, de producción y comercialización que dieron origen a la habilitación sanitaria.

¿QUÉ REQUISITOS EDILICIOS SE DEBEN CUMPLIR?



1. Paredes lisas y lavables.
2. Pisos lisos de material lavable (mosaico, cerámica, cemento alisado o similar).
3. Cielorraso incombustible, liso y lavable.
4. Pileta con agua fría; agua caliente para aquellos emprendimientos que comprendan un proceso de elaboración de alimentos, quedando sujeto para el fraccionamiento a lo que establezca la autoridad sanitaria municipal.
5. Instalación contra incendio, matafuego en regla.
6. Mosquitero en todas las aberturas que den al exterior.
7. Instalación eléctrica en buen estado, con llave de corte y tablero.
8. Mesa de material impermeable, liso y lavable.
9. La superficie máxima destinada a la elaboración del producto será de 50 m².

¿DÓNDE PUEDO OBTENER MÁS INFORMACIÓN ?



Ante cualquier duda, inquietud o previo a firmar contrato de alquiler, puedes comunicarte a:

Oficina de la **DIRECCIÓN DE BROMATOLOGÍA.**

Dirección: Rosales 1280. Adrogué

Teléfono: 5034-6200

Dirección de Bromatología internos 638-639

Dirección de Habilitaciones y Administración interno 236

IMPORTANTE: Estos requisitos son meramente bromatológicos, deberá acercarse a la **Municipalidad** para asesorarse acerca de las demás condiciones.