

Área de consolidación Gestión de la Producción de Agroalimentos



**Estudio de factibilidad de
inscripción en el RNE y RNPA
de Caseritos de La Villa**



Autor/es
Fonseca, Jorge Ramiro

2022

Tutor:

Manera Gabriel

Evaluadores:

Kopp, Sandra

Manera, Gabriel

Montenegro, Ariel

Nota trabajo final:

Agradecimientos:

En primer lugar, muchas gracias por el apoyo de mis padres y el estímulo que fueron mis hijas y mi señora en este gran proceso. En segundo, doy gracias a la Facultad de Ciencias Agropecuarias de Córdoba, por mi formación profesional.

Al Ing. Agr. Manera, Gabriel y a la Cátedra de Gestión de la Producción de Agro alimentos, por acompañarnos y brindarnos las herramientas necesarias para realizar este trabajo final.

Resumen

El presente se realizó en un establecimiento elaborador de mermeladas, dulces y jaleas (confituras) que no se encuentra inscripto en el Registro Nacional de Establecimientos (RNE), ni en el Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA). Caseritos de la Villa es una microempresa del tipo familiar de la localidad de Carlos Paz de la provincia de Córdoba. El objetivo del desarrollo de esta labor fue determinar la factibilidad de inscripción en el RNE y RNPA de la fábrica de dulces Caseritos de la Villa, para que la fábrica pueda crecer económicamente aumentando su producción ya que hay clientes que no le compran por no estar inscripta y para esto, se investiga la empresa para conocer sus características, se identifican las especificaciones que solicita los Registros para la inscripción de la fábrica. Metodológicamente, lo que permitió obtener los datos fue una entrevista-diálogo con la dueña de la fábrica y la observación directa en el proceso de producción en Caseritos de la Villa.

Los resultados evidenciaron que no se aplican estrategias para conservar a los clientes a los que se proveen las producciones, el no estar inscripto impide que la fábrica siga creciendo ya que no se puede resolver otros problemas hasta poder estar ante la ley correctamente. Es importante mencionar que tanto la Tasa Interna de Retorno y el Valor Actual Neto indican una inversión factible. Se sugiere y propone para que el establecimiento siga funcionando y mejore su producción llevar a cabo un registro de las actividades de la fábrica, contratar a los empleados en relación de dependencia, asesorarse comercialmente. Se considera adecuada y viable la inscripción en el RNE y RNPA de la fábrica de dulces Caseritos de la Villa.

Palabras Clave: RNE, RNPA, factibilidad, dulce casero

Índice general

Resumen	2
Introducción	5
Historia de dulces, mermeladas y confituras.....	5
Situación actual de la producción de dulces en Argentina	5
Clasificación de los alimentos azucarados	5
Buenas prácticas de manufacturas en dulces y confituras	6
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).....	6
Oportunidad de Mercado en dulces y confituras	7
Importancia de la inscripción RNPA Y RNE.....	9
Objetivos	10
General.....	10
Específicos	10
Análisis del caso	11
Estudio técnico	13
Aspectos establecidos por el RNPA y RNE que se deben considerar para cumplimentar la inscripción de la microempresa	14
FODA	17
Propuesta de mejora	18
Consideraciones finales	23
Bibliografía	24
Anexos	26
Anexo I: Relevamiento de la fábrica Caseritos de la Villa	26
Anexo II: Forma de presentación de la documentación para el RNPA y RNE.	31
Anexo III: Aspectos a completar en monografía del RNPA	32
Anexo IV: Cálculos técnicos para conocer el número de frascos de mermelada según cantidad de insumos	33
Anexo V: Trabajo Final de Ética.....	34
Anexo VI: Tramites realizados para la inscripción.....	36

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Análisis F.O.D.A.	16
Tabla 2: Costos = (Gastos + Amortizaciones + Intereses)	18
Tabla 3: Diagrama de Flujo por Producto.....	19
Tabla 4: Calculo VAN, TIR y Punto de Equilibrio.....	20

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Certificado buenas prácticas de manufactura general.....	36
Figura 2: Certificado de habilitación.....	36
Figura 3: Declaración jurada de uso de marcas.....	37
Figura 4: Designación de director técnico.....	37
Figura 5: Formulario del establecimiento.....	38
Figura 6: Autorización para terceros.....	39
Figura 7: Solicitud de cancelación de inscripción en impuestos y/o regímenes.....	39
Figura 8: Nota de solicitud de inscripción.....	40
Figura 9: Datos AFIP.....	41
Figura 10: formulario AFIP 931.....	41
Figura 11: Formulario AFIP.....	42
Figura 12: Constancia de ingresos brutos.....	42
Figura 13: Croquis de acceso al establecimiento.....	42
Figura 14: Referencias del croquis de acceso al establecimiento.....	43
Figura 15: Plano del establecimiento A.....	43
Figura 16: plano del establecimiento B.....	44

Introducción

Historia de dulces, mermeladas y confituras

Nace con la necesidad de conservar la fruta ya que son de producción estacional. Los inventores de la mermelada fueron los antiguos egipcios, la forma de alargar la vida de las frutas eran los jarabes, confites, mermeladas, cremas que hacían las delicias del mundo antiguo. En la antigua Grecia y Asia menor se confeccionaban con el dátil golosinas riquísimas rellenándolo con piñones y almendras (Zamora Díaz, 2021).

La evolución de la mermelada comienza cuando se empieza a usar el azúcar, ya en la edad media, confitar era tarea que se llevaba a cabo cubriendo con un baño de azúcar las frutas que se querían conservar y cuyo resultado era el confite (Curiosfera, 2020). Era una golosina que no faltaba nunca en los aparadores de las buenas casas, metida en confiteras o vasijas junto a las grageas, caramelos, mermeladas, arropes, almíbares, e incluso las especias y, se abrían tarros olorosos e impregnantes aromas a exquisiteces, sólo cuando había visitas importantes (Curiosfera, 2020).

Etimología de la palabra mermelada y confitura son confite y confetto, que es la misma cosa en origen. Se refiere a pasta de azúcar en forma de pequeñas bolas o pastillas de distintos tamaños y figuras. La palabra mermelada proviene del termino portugués marmelada, cuyo significado es confitura de membrillo. Tanto en gallego como en portugués, membrillo se dice marmelo que proviene a su vez, de la voz en latín, melimelum (una variedad de manzana), del mismo modo, melimelum proviene del griego melimelon (manzana), (Curiosfera, 2020).

Situación actual de la producción de dulces en Argentina

En nuestro país, el consumo anual promedio per cápita desde los 90' hasta el 2005 ha sido de 1,8 a 1,5 kg en dulces -media 1,65- y de 1,7 a 1,2 -media 1,45- en mermeladas. El consumo de dulces en el 2019, cayó y afectó a grandes marcas en un 13,50 % en los últimos 5 años, e históricas empresas de dulces cerraron sus plantas en los últimos 3 años (Vivieloeste, 2019).

La caída de consumo de dulces generó que fábricas que llevaban trabajando en nuestro país más de 30 o 40 e incluso 100 años tuviera que cerrar plantas y parar líneas de producción. Por ejemplo, la empresa Arcor por la caída del consumo suspendió unos meses el trabajo de su planta de San Pedro en la provincia de Buenos Aires. También, la empresa Canalé quebró en enero de 2019 después de 143 años los empleados lograron que la justicia los avale para convertirla en cooperativa el último mes. La fábrica Tía Maruca, llegó a pagar sus salarios en cuotas, a un paso del concurso por endeudamiento (Vivieloeste, 2019).

Clasificación de los alimentos azucarados

Brutti et al. (2014) clasifica y define a los alimentos azucarados como:

Confituras: Productos obtenidos por cocción de frutas, hortalizas, o tubérculos (enteros o fraccionados, sus jugos y/o pulpas, con azúcares (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) los que serán reemplazados parcial o totalmente por miel.

Productos en almíbar: Son los trozos de frutas pequeños como ser higos, quintos, etc. Frescos o conservados cocinados en una solución de azúcar o edulcorante. Para que cumpla con las características requeridas, la fase líquida o almíbar deberá separarse fácil de la fruta.

Mermeladas: Es la confitura elaborada por cocción de frutas u hortalizas (enteras, trozos o jugos) con azúcar o edulcorantes, este producto listo para el consumo, debe tener consistencia untable y se presentara como una mezcla ínfima de componentes de frutas enteras o en trozos.

Dulces: Confitura elaborada por cocción de partes de pulpa de frutas, tubérculos u hortalizas coladas por una criba de malla no mayor de 2 mm (tamiz) con el agregado de azúcar o edulcorante, el producto obtenido tendrá una textura firme y consistencia uniforme a temperatura ambiente.

Jaleas: Confitura elaborada por concentración por calor del jugo filtrado de frutas con la adición de azúcar o edulcorante. El producto terminado tendrá una consistencia semisólida, gelatinosa firme y limpia al corte presentara un aspecto límpido, sin partículas visibles a simple vista y traslucido en capa de 2 mm de espesor.

Nuez Confitada: Este producto regional no se encuentra definido en el C.A.A. sin embargo a nuestro criterio podría enmarcarse dentro de la definición general de bombones.

Buenas prácticas de manufacturas en dulces y confituras

La calidad es el conjunto de propiedades y características de un producto, de un proceso o de un servicio que le confieren su capacidad de satisfacer necesidades implícitas o explícitas. Implícitas, como ser factores de naturaleza psicológica que tienen que ver con la moda, novedad, facilidad de consumo, etc., también, con características socio-culturales. Explícitas, son aquellas que obligatoriamente el producto debe cumplir y son ajustadas en las normativas vigentes (Leiva Rodríguez et al., 2012)

Los atributos o características de la calidad de alimentos son (Leiva Rodríguez et al., 2012):

- **Inocuidad:** Que el alimento no cause daño a las personas.
- **Nutricionales:** Aptitud de los alimentos para satisfacer las necesidades de energía y nutrientes del ser humano.
- **Organolépticas:** Aquellas que pueden ser detectadas por los sentidos: Apariencia, olor y fragancia, sabor, aroma textura, sonido (galletitas o snack).

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

El Código Alimentario Argentino (CAA) incluye en el Capítulo Nº II la obligación de aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos (BPMA), asimismo la Resolución 80/96 del Reglamento del Mercosur indica la aplicación de las BPM para establecimiento elaboradores de alimentos que comercializan sus productos en dicho mercado. Dada esta situación, aquellos que estén interesados en participar del mercado Global deben contar con las BPM.

De acuerdo a especialistas en control de plagas Águila Fumigaciones (2016), las BPM son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humanos, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación y, presentan la característica de:

- Ser útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.
- Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.
- Son indispensable para la aplicación del Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), de un programa de Gestión de Calidad Total (TQM) o de un Sistema de Calidad como ISO 9000.
- Se asocian con el Control a través de inspecciones del establecimiento.

Las Bromatologías provinciales toman esta normativa y sobre la base de su cumplimiento, son las encargadas de emitir el Registro de Inscripción del Establecimiento Elaborador (RPE/RNE) y el Registro de Elaboración de Productos Alimenticios (RPPA/RNPA).

Es importante mencionar que el éxito de la implementación de las BPM “se debe en gran parte a la existencia de un Sistema Adecuado de Documentación que permita seguir los pasos de un producto desde el ingreso de las materias primas hasta la distribución del producto final” (Águila Fumigaciones, 2016).

Oportunidad de Mercado en dulces y confituras

En términos ambientales y económicos, la agricultura mundial ha evolucionado hacia modelos más eficientes y sostenibles, donde adquiere cada vez mayor importancia la inocuidad y la calidad dentro de los sistemas de producción. En este contexto surgen las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), que son un conjunto de prácticas que buscan garantizar la inocuidad de los productos agrícolas, la protección del medio ambiente, la seguridad y bienestar de los trabajadores, y la sanidad agropecuaria, con el fin de mejorar los métodos convencionales de producción y reducir el uso de agroquímicos (González et al., 2010).

El consumidor tiene una preocupación creciente por el consumo de productos naturales que contengan el menor tipo de conservantes y aditivos, y que se caractericen por ser elaborados de forma tradicional, a partir de unas materias primas de gran calidad. Como principal fortaleza de este tipo de negocio se debe mencionar el valor agregado que genera el ser un producto de carácter tradicional, con una exclusividad y diferenciación frente a los otros productos existentes en el mercado, por la calidad en las materias primas utilizadas y proceso de transformación.

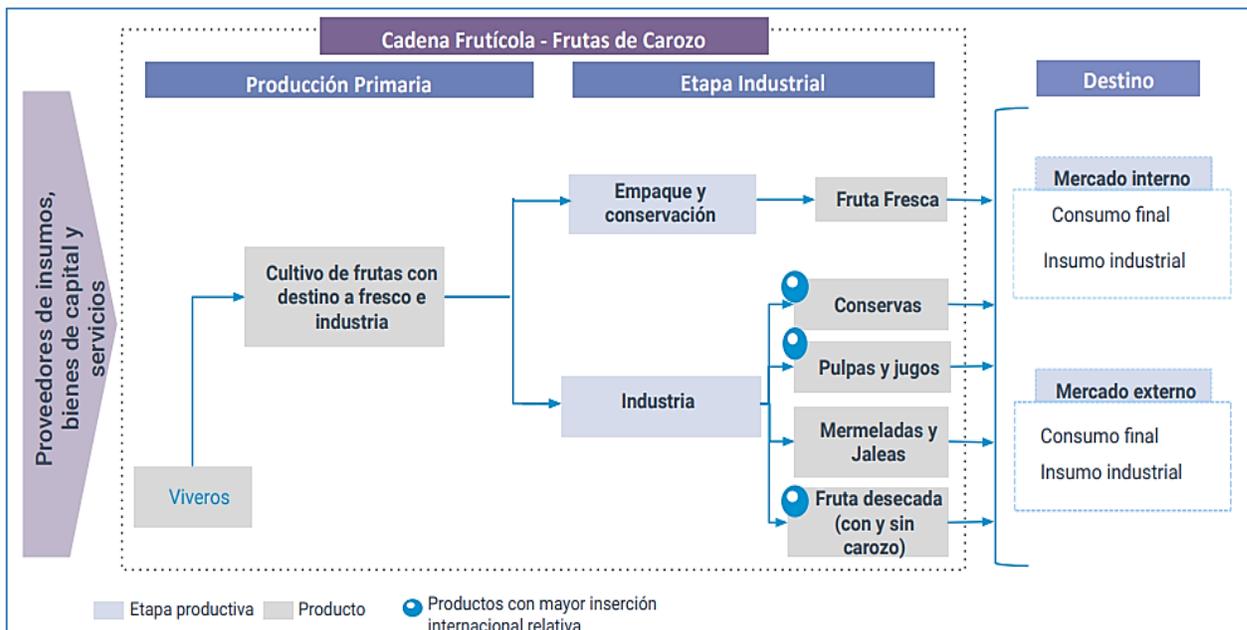
Por lo anterior que, el autor, establece que la que la fábrica debe estar inscrita, que se debe tener conocimiento sobre mercado de dulces y realizar buena publicidad, sino será muy complicado lograr captar nuevos clientes para el producto. Además, establece que se debe destacar como punto fuerte el alto grado de conocimiento que tienen las empresas que operan en la actualidad en esta actividad

en lo referido a la elaboración del producto, ya que muchas ocasiones se deriva de una tradición familiar que favorece la imagen frente a otros alimentos (González et al., 2010).

En resumen, por todo lo que se viene exponiendo, es de interés analizar la oportunidad del registro de inscripción de la fábrica de dulces “Caseritos de la Villa” de la provincia de Córdoba. La fábrica, tiene experiencias de clausuras y multas amplias con anterioridad a la actualidad, precisamente cuando se elaboraba dulces y conservas. Ese problema llevo a la separación de la fábrica donde, por un lado, se sigue elaborando dulces en Carlos Paz y por otro, conservas en Corrientes. Es por eso, la necesidad de la dueña de la fábrica de contar con un registro, aunque tenga un costo alto. Es por esa razón, la idea de colaborar con un asesoramiento respecto a la factibilidad de inscribirse en el Registro Nacional de Establecimiento y de Producto Alimenticio.

La cadena de valor, implica todas las actividades y servicios necesarios para llevar a cabo un producto o servicio desde su concepción hasta la venta en un mercado final (local, nacional, internacional o global), así mismo, incluye productores, proveedores de insumos, operación, procesadores, minoristas y compradores (Hernández-Leal et., al, 2020).

La cadena de valor se organiza a partir de la producción primaria, que muestra una marcada heterogeneidad y atomización; el acondicionamiento y conservación de fruta en fresco; el preparado industrial y comercialización. Las principales empresas se encuentran integradas y concentran casi la totalidad de las ventas externas. A continuación, se muestra un esquema de la cadena de cadena de valor de frutas de carozo:



Fuente: Subsecretaría de Programación Microeconómica (2019)

Importancia de la inscripción RNPA Y RNE

Es de suma importancia que los productos alimenticios tengan un registro de inscripción, ya que ayudaría muchísimo a aumentar la producción y así incrementar los ingresos de la fábrica de manera considerada. Muchos clientes no consumen o continúan comprando debido a la ausencia de la inscripción de los dulces caseros en los registros. También, hay posibles compradores que desconfían y quieren evitar sufrir denuncias y demandas por comercializar productos sin registros.

Bajo todo lo anterior, se considera que la inscripción para esta empresa es de alta prioridad.

Se pudo ver que, la fábrica, cuenta con clientes fijos y otros potenciales en varias zonas del interior de Córdoba y otras provincias. También, se resalta que solo puede vender en la Municipalidad de Villa Carlos Paz, ya que solo paga impuestos municipales en esta localidad.

La ventaja de la fábrica es que cuenta con infraestructura, deposito, vehículos, etc.

Objetivos

General

Determinar la factibilidad de inscripción en el RNE y RNPA de la fábrica de dulces Caseritos de la Villa para que pueda aumentar su producción y así aumentar sus ingresos.

Específicos

- Indagar sobre la empresa para conocer sus características productivas y económicas.
- Identificar las exigencias requeridas para la inscripción en el RNE y RNPA de la firma.
- Realizar una evaluación de la inversión en base a los indicadores de Tasa Interna de Retorno (TIR) y Valor Actual Neto (VAN) de Caseritos de la Villa para determinar la viabilidad de la propuesta.

Análisis del caso

El estudio se llevó a cabo en la calle El Salvador 2146 de la ciudad de Villa Carlos Paz, perteneciente al departamento Punilla, provincia de Córdoba en la fábrica llamada “Caseritos de la Villa”. Caseritos de la Villa, es una microempresa familiar que elabora diversas confituras como así también, tienen conservas de frutas y hortalizas. Su dueña es Miriam Carranza. La microempresa, se encuadra dentro de la clasificación de plantas multilíneas, es decir aquellas que elaboran diferentes conservas.

Se analizó la factibilidad de inscripción de la fábrica en el Registro Nacional de Establecimientos (RNE) y la inscripción de los dulces; mermeladas de ciruela, de durazno, de cayote; y mermeladas libres de gluten como de frutilla, de durazno y de higo, en el Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA). En primera instancia, solo sería inscripto la mermelada de durazno y, a medida que pase el tiempo, en una segunda etapa, se deberían inscribir los productos restantes.

Los datos fueron recolectados a través de distintas visitas a la fábrica, a la Municipalidad de Carlos paz, a la Dirección General de Control de la Industria Alimentaria de Córdoba y la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP). También, se recolectaron datos de la bibliografía ya citada con anterioridad y el Manual de buenas Prácticas de Manufacturas.

En un principio, se pretendía desarrollar el trabajo en analizar la manera en que la fábrica fuera más rentable, sin embargo, nos encontramos con el problema que no estaba inscripta en el RNE ni en el RNPA. Por ese motivo, se decide colaborar con la microempresa para ver la forma de cumplimentar con la inscripción a los registros correspondientes para la venta de los productos.

Se considera un problema de mayor relevancia porque al no estar inscripta, no podrá ampliar la venta a medianos y grandes emprendimientos, donde los cuales, solo compran mercadería que se encuentren con reglamentación al día. Además, se podría potenciar a nuevos mercados como dulces libres de gluten y expandir las ventas a provincias vecinas como San Luis, Santa Fe y La Rioja.

Además, en el relevamiento, se observaron otros problemas. Como, por ejemplo, no se lleva registro de la producción, ingresos y egresos de materias primas, insumos y productos finales, no existen personas encargadas de la administración, libros contables, papeles legales, etc. Todas las personas que trabajan en la empresa, se encuentran elaborando sin registros físicos o en software. Pero en este trabajo solo tomamos en cuenta la inscripción en el RNE y RNPA. Lo demás problemas solo serán mencionados, pero no tenidos en cuenta para resolverlos. Estos se deberían resolver una vez que esté inscripta la fábrica.

A continuación, se presenta el proceso de producción de mermeladas o dulces de la fábrica, relevado personalmente y a partir del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura:

- 1. Elección de la mercadería:** La mercadería actualmente se está comprando en el Mercado Central de Córdoba.
- 2. Recepción:** Se realiza en un lugar destinado para tal fin y luego es llevado al lugar de procesamiento sin realizar ningún tipo de limpieza ni selección, y el resto es guardado en la cámara. Lo recomendable es luego de la recepción, realizar selección, limpieza y luego guardar en cámara.

3. Pesado: No se realiza, no tienen balanza para tal fin. Lo recomendable es controlar con una balanza para corroborar los kilos que se están comprando.

4. Selección: Es solo realizada a vista con frutas que están en proceso de descomposición, pero no se selecciona frutas más exhaustivamente que debe ser lo correcto, debería haber distintos sectores y se deberían llevar registros para poder realizar distintos estudios de productividad.

5. Lavado: Generalmente, esta operación no se realiza por cuestiones de “falta de tiempo”. Sin embargo, lo solucionan sumergiendo el durazno en una pileta unos 3-5 minutos con una solución de agua a un pH 6,5-7,5 con una concentración de cloro de 100-150 ppm, de esta forma, se aseguran de eliminar microorganismos patógenos y restos de material orgánico y químico que pueda contener el durazno (Camelo, 2003). Luego se pasa la fruta a una pileta con agua sola para limpiar restos de cloro que pudieran haber quedado, luego se deja escurrir.

6. Almacenamiento en cámara: En caso de no procesar inmediatamente se introducen los cajones de frutas en una cámara de 2 m de ancho por 7 m de largo. Los cajones se disponen de manera apilada, contra las paredes de la cámara y sin dejar ningún tipo de pasillo de circulación de aire. La temperatura de trabajo es de 6 °C y la HR no se sabe. La temperatura es superior a la recomendada para durazno que es entre -0,5 - 0 °C a una HR de 85%- 90%. Los cajones con la fruta, se deben estibar respetando una determinada organización, para que exista una correcta circulación de gases (CO₂-O₂-Vapor de agua, Etileno) y no se produzcan focos de aumento de temperatura. Dicha organización, es la siguiente: En vista horizontal, se colocan plataformas para estibar los cajones, con una separación de 10 cm entre plataformas, y una separación de 40 cm entre la plataforma y la pared de la cámara, además de presentar los cajones orificios para facilitar el ingreso del aire.

7. Pelado: Se realiza manualmente con cuchillo. Estaría bueno comprar una máquina para tal fin.

8. Descarozado: El descarozado, se realiza cortando el durazno por su plano ecuatorial, con un cuchillo de buen filo. Una vez efectuado el corte se ejerce una torsión de cada una de las mitades en sentido contrario, ya con las mitades separadas, se procede a sacar el carozo que se encuentra en una de ellas, por medio de una cuchara “sopera”. Una vez realizado este tratamiento, se pone la fruta en agua, para evitar oxidaciones. El/los operarios que realicen esta tarea, no utilizan protección en sus manos por lo cual es conveniente que utilicen guantes anti corté, de malla de acero. En este punto del proceso, se dividen dos líneas distintas, dependiendo si el producto final, va a ser durazno en almíbar, o mermelada. 3.3.1 Durazno en almíbar. a) Preparación del almíbar: Se prepara el almíbar en una olla de 50 litros a 20° Brix (Concentrado).

9. Pulpado: Tiene como objetivo, triturar la fruta y de esta manera se aumenta la superficie de evaporación de agua, lo que genera una concentración y cocción del producto en menor tiempo. Al final del pulpado, se debe pesar la fruta para calcular, por un lado, el rendimiento industrial, y por el otro, la cantidad necesaria del resto de los ingredientes.

10. Pre cocido o tiernizado de pulpas: Generalmente no se realiza. Este proceso es importante, sobre todo en durazno para romper las membranas celulares de la fruta y extraer la pectina (importante en la formación de gel), azúcares y aromas. Las sustancias pécticas, están adheridas a la celulosa (Pectina-Celulosa); al aportar calor y acidez, la reacción resultante, es la separación de estas dos moléculas (Pectina + Celulosa). La reacción de liberación, se da al hervir la fruta a presión atmosférica durante 20-30 minutos, a un pH de la fruta de 3,5.

11. Cocción: Se introduce la fruta previamente pesada junto con el azúcar en cacerolas industriales, generalmente 4 que están trabajando en forma simultánea, la cocción no tiene un tiempo fijo, sino que es variable. La encargada es una sola persona. Todos los ingredientes se colocan juntos sin realizar un tiernizado previo, no tienen las palas adecuadas para la mezcla. Todo esto, hace que se produzca la caramelización de los azúcares con el correspondiente pardeamiento y pegado de la mermelada en las paredes de la olla, por otro lado, se produce salpicado de la mermelada ya que se llena más de 1/3 que es lo recomendable. La cocción se termina cuando se alcanza los 65° brix a una temperatura de 20 °C, controlado con refractómetro. El PH no se mide.

12. Envasado y pasterizado: Una vez llegado a los 65°Brix, se comienza a envasar la mermelada a 90 -95°C con una jarra de plástico que se introduce dentro de la paila. Una vez que se llena el frasco, respetando el espacio de cabeza, se tapa y se invierte 2 minutos.

13. Enfriamiento: Una vez que terminó la pasteurización, se ponen los frascos en su posición normal y se dejan enfriar en reposo.

14. Etiquetado: El etiquetado se realiza mediante etiquetas autoadhesivas asegurando su adhesión con una pistola de calor. Las etiquetas mencionan detalles de los nutrientes (ANMAT, 2006).

15. Almacenamiento final: Se almacenan en estanterías en el mismo lugar donde se colocan a la venta. Se deben ir ordenando de tal manera de que se vendan los frascos ya listos después de 15 días que sería el tiempo ideal de reposo.

A la etiqueta le falta el Registro Nacional de Establecimiento (RNE) y el Registro Nacional de Producto Alimentario (RNPA) para comercializar fuera del municipio de Villa Carlos Paz. Es acá que se llega a la parte más importante de la propuesta, ya que, al no contar con registro de inscripción, no se puede agregar nuevos productos para comercializar y está el riesgo de clausura del negocio y multas que van desde los USD 2841 a la incautación total de mercadería y, tampoco se puede vender a otros lugares potenciales como lo son las zonas turísticas de (Alta Gracia, Mina Clavero, Villa General Belgrano, La Falda, Villa Mercedes, etc.)

En el [Anexo I](#) se pueden observar fotos de la fábrica Caseritos de la Villa, obtenidas durante el relevamiento del proceso de producción de dulces.

Estudio técnico

La Demanda pronosticada

Según lo dicho con anterioridad en la situación actual de la producción de dulces en Argentina, se vio que el consumo per cápita de dulces desde el 90 hasta el 2005 fueron 1,5 – 1,8 kg en dulces y 1,2 – 1,7 en mermeladas, el consumo por año en el país es de aproximadamente 62.541 Ton. En el mercado de mermeladas el durazno concentra el 20%, frente al 15% de frutilla y ciruela, 10 % de las naranjas, membrillo y manzana, y el 20% se lo reparten los restantes sabores (Vivieloeste, 2019). Se trata de un mercado estable y maduro, que acompaña el crecimiento vegetativo de la población. Vemos que en argentina va en caída el consumo de dulces y mermeladas es por eso que hay que apuntar a sectores de mayor poder adquisitivo y personas que sepan apreciar un dulce artesanal por sus características organolépticas y no por su precio.

La competencia

“En el mercado argentino de pulpas, dulces, jaleas y mermeladas coexisten empresas pequeñas, medianas y grandes. Las PYMES se dividen en dos grupos: las que se dedican a la producción artesanal y las que emplean procesos Industriales” (Ferreyra, 2015, p.117). En el caso de estudio, al ser una fábrica pequeña, no llega a ser una PYME, la competencia directa son fábricas de dulces artesanales.

Disponibilidad de materia prima

Como se pudo observar con anterioridad esto no será un problema. Las distribuidoras se encuentran en la ciudad. Los insumos necesarios serían: fruta, azúcar, frascos, tapas, cajas, etiquetas, etc.

Tecnología disponible

Debido a que el presente trabajo se centra en el estudio de pre factibilidad de una fábrica de dulces artesanal a pequeña escala, las tecnologías necesarias para la industrialización de la misma se encuentran contempladas en un rango de producción inicial de 35 Kg/día de dulce. En este caso en particular, de la fábrica Caseritos de la Villa, se cuenta con 10 ollas, 1 peladora, 10 quemadores, 2 pailas, 2 camionetas. Toda la infraestructura necesaria cuenta con baños, vestuarios, sala de cocción, sala de pelado oficina y galpón de almacenamiento de frascos y tapas y otros insumos.

Capacidad financiera

En este caso, la fábrica, cuenta con buena infraestructura solo se deberá reacondicionarla a las normativas vigentes del país, provincia y municipio. El único y gran problema que hay es que se cuenta con poca liquidez, poco efectivo, y no se puede solicitar un préstamo bancario por que no se reúnen los requisitos. Por ende, la opción actual de la dueña es la venta de uno de los dos vehículos de la fábrica y poder financiar el presente proyecto.

Aspectos establecidos por el RNPA y RNE que se deben considerar para cumplimentar la inscripción de la microempresa

A continuación, se nombra a modo general, los formularios que se requieren para la inscripción en el RNPA y en el RNE de acuerdo a la Dirección General de Control de la Industria Alimenticia (s.f.):

Formularios requeridos en el RNPA para la inscripción:

1. Nota solicitando la inscripción del Producto
2. Comprobante de liquidación de Tasas según Ley Impositiva Provincial
3. Monografía del producto
4. Protocolo de análisis físico-químico, microbiológico y de lapso de aptitud del producto realizado por un laboratorio oficial o debidamente reconocidos por la Autoridad Sanitaria cuando corresponda según determinaciones establecidas por el Código Alimentario Argentino
5. Boceto de rótulo

Formularios requeridos en el RNE para la inscripción:

1. Nota de solicitud de inscripción del establecimiento
2. Comprobante de liquidación de Tasas: según Ley Impositiva Provincial
3. Copia de formulario 931 de AFIP a fin de corroborar el número de empleados del que dispone el establecimiento o una declaración jurada con firma certificada del titular en la que manifieste que no tiene empleados a su cargo
4. Copia fiel del Estatuto de Sociedad. En caso de Sociedades de Hecho este requisito no es obligatorio
5. Copia de constancia de CUIT actualizada
6. Formulario del Establecimiento
7. Habilitación municipal: copia fiel actualizada expedida por la Autoridad Municipal
8. Copia fiel del original del documento que acredite la titularidad del inmueble o del contrato de locación en caso de corresponder
9. Copia fiel actualizada de habilitación del Ministerio de Agricultura y Ganadería de la provincia de Córdoba (tránsito provincial). De igual manera se deberá presentar copia fiel actualizada de habilitación del Ministerio de Agricultura y Ganadería de la provincia de Córdoba en caso de extracción de miel
10. Nota de designación del Director Técnico firmada por el titular o quien tenga la representación legal de la sociedad y el uso de la firma social. Bajo el mismo procedimiento, el profesional a cargo deberá comunicar mediante una nota firmada por él la aceptación de la Dirección Técnica. Asimismo, se deberá adjuntar una copia de su título profesional, constancia de matrícula vigente y libre regencia (este último requisito sólo para farmacéuticos)
11. Copia de constancia de inscripción en Aduana: solo para establecimientos importadores y exportadores de alimentos.
12. Croquis de acceso al establecimiento
13. Croquis del establecimiento
14. Memoria Descriptiva Edilicia del establecimiento
15. Memoria Descriptiva Operativa: detallar en forma de diagrama de flujo y por familia de productos las distintas operaciones implicadas en la elaboración de los mismos.
16. Listado de los productos alimenticios que elaborarán en el establecimiento
17. Copia de certificado de inscripción en el Sistema de Información Industrial de la Provincia de Córdoba (SIIC)
18. Copia de constancia de Ingresos Brutos actualizada
19. Copia fiel del certificado que acredite la asistencia a charla de capacitación sobre “Buenas Prácticas de Manufactura”
20. Para establecimientos elaboradores de productos libres de gluten se deberá presentar un Manual de buenas prácticas de manufactura específico de cada establecimiento
21. Cronograma de mejoras, acompañada de las tasas retributivas de servicio
22. Declaración Jurada de Uso de Marcas
23. Autorización para terceros

En el caso particular de comercialización de productos alimenticios, el vendedor que desea tener un RNE que lo habilite a ser titular de RNPA; este trámite es obligatorio, previo a la inscripción de productos y no se aceptarán excepciones. No se realiza auditoría.

En el [Anexo II](#), se indica la Forma de presentación de la documentación, tanto para el RNPA y RNE, en tanto en el [Anexo III](#), se puede apreciar los aspectos a completar en monografía del RNPA.

FODA

A continuación, se muestra un análisis de las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas que presenta la fábrica Caseritos de la Villa. Luego, se debe actuar sobre las Debilidades y Fortalezas por ser variables controlables internas a la organización. Sobre las variables no controlables, es decir Oportunidades y Amenazas que presenta el contexto, solo se puede prever.

FODA	
FORTALEZAS	DEBILIDADES
Inmueble propio y buena infraestructura	No cuenta con la inscripción en: RNE, RNPA, Ingresos Brutos, AFIP
Disponibilidad de insumos en stock	Actualmente hay comercios que no le compran por no estar inscripta
Red de luz, agua y gas	Falta de registros del Establecimiento
Habilitación Municipal para comercializar en Villa Carlos Paz	
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
Nuevos potenciales clientes	Control y Auditorias
Extender los mercados para la Fábrica	Multas
Se podrían elaborar productos libres de gluten. Productos más saludables	Clausura de la fábrica
Mayor producción	Denuncias

Propuesta de mejora

En cuanto a ventajas de la fábrica se puede afirmar que, en la Ciudad de Córdoba, no hay empresas elaboradoras de dulces que sean competidores directos y, la provincia limita con Catamarca, Santiago del Estero, San Luis, La Pampa, Santa Fe, La Rioja y Buenos Aires. Otra es que, el insumo como lo es la azúcar, no es difícil conseguirlo ya que, la producción es Argentina y también, en nuestro país vecino Brasil, que es el principal productor mundial. En cuanto al ácido cítrico y la pectina se debe comprar a precio dólar porque no se produce en Argentina, por lo tanto, es un tema a tener en cuenta.

De acuerdo al diálogo con la dueña de la fábrica, el mercado consumidor está más volcado a las comidas fast food y, hay un mercado en personas que tienen gran poder adquisitivo, por lo cual se podría pensar en elaborar mermeladas en envases pequeños para comercializar a restaurantes y café, pero es una debilidad de la empresa el no contar con el Registro.

Evaluación de la inversión interna al establecimiento:

Para poder hacer una evaluación económica interna al establecimiento se tuvo que calcular la TIR y el VAN de la fábrica. Para ello, se calcularon otros valores económicos y financieros previamente como lo es el cálculo de costos.

Para estos cálculos se utilizaron valores del [Anexo IV](#).

En la tabla 2, se puede ver los datos de producción para calcular los costos de manera estimativa, ya que no se cuentan con datos precisos y exactos. Los datos de costos de insumos se obtuvieron de algunos proveedores propios de la fábrica y otros por medio de internet. En tanto, los de mano de obra se estimaron según lo reglamentado por el Ministerio de trabajo.

Tabla 2: Costos. (Desarrollo en anexos)

Gastos Variables	Precio Unitario	Cantidad	Precio total
Durazno (kg)	USD 0,85	44	USD 134
Azucar (kg)	USD 1,13	25	USD 28,25
Pectina (g)	USD 0,10	112	USD 11,2
Acido Citrico (g)	USD 0,01	225	USD 2,25
Sorbato de Potasio	USD 0,02	22,5	USD 0,45
Cloro puro (ml)	USD 0,0001	42	USD 0,042
Hidroxido de Sodio (g)	USD 0,006	800	USD 4,8
Guantes de Nitrilo	USD 0,068	2	USD 0,136
Envases, Tapas y Etiquetas	USD 0,42	100	USD 42
Total Gastos Variables		100	USD 223,12
Total Gastos Variables		Unidad	USD 2,231

Fuente: elaboración propia

Después, se realizó diagrama de flujo de un producto (Tabla 3) porque la fábrica no contaba con ellos. Esto, fue útil para darnos cuenta que la dueña de la fábrica conoce distintos potenciales

nuevos clientes en el interior en otras provincias, pero de suma importancia en Córdoba Capital, ya que conoce distintas personas que tienen distintos locales en shopping y grandes superficies en Córdoba Capital, que actualmente están comprando en San Juan, Mendoza o La Rioja por lo que no está inscripta.

Otro inconveniente identificado es que no se atiende de manera apropiada a grandes clientes, como Regionales el Quincho V.C.P. Este punto es muy importante porque no se explota esa oportunidad potencial, muchas veces se van con la competencia.

Tabla 3: Diagrama de flujo de la mermelada de durazno

DIAGRAMA DE FLUJO POR PRODUCTO				
Producto elaborado			Mermelada de durazno	
Fecha de elaboracion			23 de noviembre de 2022	
Comprador			Regionales el Quincho V.C.P.	
Partida 1: materia prima	Cantidad	Variedad/marca	Procedencia	Presentacion
Durazno (kg)	44	Pavia	Mercado central	Cajon por 25 kg
Azucar (kg)	25	Santa Rosa	Tucuman	Bolsa 25 kg
Pectina (g)	112	Top Class	Tucuman	Pack por 1 kilo
Acido citrico (g)	225	Alquimia y hierbas	Importacion	Pack por 1 kilo
Sorbato de potasio (g)	22,5	Xantana	Buenos Aires	Pack por 1 kilo
Cloro puro (ml)	42	Lab. Thames	Cordoba	Bidon por 5 litros
Hidroxido de sodio (g)	800	Quimica dalton	Cordoba	Pack por 1 kilo
Guantes de nitrilo (unid.)	2	Printex	Cordoba	Paq. Por 100 unid.
Frascos, tapas y etiquetas	100	Fabrica de Rosario	Rosario	Pallets por 1000 u.
Proceso		Descarte	Tiempo	Metodo
Selección			15	Solo de vista
Lavado			15	Cloro 150 p.p.m.
Pelado y lavado			20	Quimico (NaOH) 2%
Descarozado			45	Manual con cuchillo
Pesado			10	Balanza
Rendimiento industrial	85%	15%		
Inmersion en agua			2	Agua + cloro (50 p.p.m.)
Pulpado			30	Pulpadora
Coccion			60	Olla con quemadores
Envasado y etiquetado			60	Manual al vacio
Total de unidades	100			
Tiempo total (min.)			257	
Descarte Total (kg)		6,6		

Fuente: elaboración propia

En la Tabla 4 se pueden apreciar los valores de costos fijos totales, costos variables totales e ingresos de los cuales se obtiene el flujo de fondos. Este flujo de fondo es el resultado de la diferencia entre los ingresos menos los costos totales, luego, a través de la formula financiera de Excel calculamos la VAN y la TIR. La VAN es un método usado para determinar la manera de invertir basándonos en la comparación actual de los pagos y cobros de una inversión o proyecto, sabiendo así cuanto

ganaremos o perderemos en esa inversión. Si la VAN es mayor a 0 es conveniente la inversión, como en este caso (Economipedia, 2022). La TIR es un indicador de la rentabilidad de un proyecto de inversión y sirve para que los inversionistas decidan si participar o no en él, ya que su cálculo permite comparar el valor actual de los gastos con los ingresos que se han proyectado para más adelante (Economipedia, 2022). Si es un porcentaje alto como en este caso conviene realizar esta inversión y no invertir en otro negocio, como en este caso.

El Punto de Equilibrio (PE) es establecido a través de un cálculo que sirve para definir el momento en que los ingresos de una empresa cubren sus gastos fijos y variables, esto es, cuando logras vender lo mismo que gastas, no ganas ni pierdes, has alcanzado el punto de equilibrio (Economipedia, 2022)

$$PE = \text{Costos Fijos} / (\text{Precio de Venta Unitario} - \text{Costo Variable Unitario}).$$

Tabla 4: Cálculo económico de inversión

		MERCADO	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO
AÑO	0	1	2	3	4	5
Mercado Real (n° frascos)		15000	18750	23438	29298	36623
Incremento Produccion Anual		0%	25%	25%	25%	25%
Venta Anual de Frascos Producidos		100%	100%	100%	100%	100%
Ventas (N° de frascos)		15000	18750	23438	29298	36623
Precio	USD 3	USD 3	USD 3	USD 3	USD 3	USD 3
Año	0	1	2	3	4	5
Ingresos (Precio de los Frascos)						
Ingresos Anuales		USD 45000	USD 56250	70314	USD 87894	USD 109869
	Preparacion Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
INVERSION INICIAL						
Inscripcion en el R.N.E.	USD 740					
Inscripcion en el R.N.P.A.	USD 50					
Inscripcion en A.F.I.P.	USD 77					
Inscripcion Ingresos Brutos	USD 57					
Gestor	USD 340					
Gastos de adecuacion de infraestructura	USD 1927					
TOTAL DE LA INVERCION INICIAL	USD 3191					
Año	0	1	2	3	4	5
COSTOS FIJOS						
SERVICIOS E IMPUESTOS		USD 766,50	USD 766,50	USD 766,50	USD 766,50	USD 766,50
SUELDO		USD 3920	USD 7840	USD 7840	USD 11760	USD 11760
TOTAL COSTOS FIJOS		USD 4686,50	USD 8606,50	USD 8606,50	USD 12526,50	USD 12526,50

Año	0	1	2	3	4	5
COSTOS VARIABLES						
Durazno	USD 1,34	USD 20100	USD 25125	USD 31406,92	USD 39259,32	USD 49074,82
Azucar	USD 0,2825	USD 4237,50	USD 5296,87	USD 6621,23	USD 8276,68	USD 10346
Pectina	USD 0,112	USD 1680	USD 2100	USD 2625,05	USD 3281,37	USD 4101,77
Acido Citrico	USD 0,0225	USD 337,50	USD 421,87	USD 527,35	USD 659,20	USD 824,02
Sorbato de Potasio	USD 0,0045	USD 67,50	USD 84,37	USD 105,47	USD 131,84	USD 164,80
Cloro Puro	USD 0,00042	USD 6,30	USD 7,87	USD 9,84	12,3	USD 15,38
Hidroxido de Sodio	USD 0,048	USD 720	USD 900	USD 1125,02	1406,3	1757,9
Guantes de Nitrilo por 2	USD 0,00136	USD 20,40	USD 25,50	USD 31,87	39,84	49,8
Envases, Tapas y Etiquetas	USD 0,42	USD 6300	USD 7875	USD 9843,96	USD 12305,16	USD 15381,66
TOTAL COSTOS VARIABLES	USD 2,231	USD 33469,20	USD 41836,48	USD 52296,71	USD 65372,01	USD 81716,15
TOTAL COSTOS		USD 38155,70	USD 50442,98	USD 60903,21	USD 77898,51	USD 94242,65
INGRESOS		USD 45000	USD 56250	USD 70314	USD 87894	USD 109869
FLUJO DE FONDO	-3191	USD 6844,3	USD 5807,02	USD 9410,79	USD 9995,49	USD 15626,35
V.A.N.	\$ 37.190,88					
T.I.R	216%					
PUNTO DE EQUILIBRIO		6094,28	11191,8	11191,8	16289,33	16289,33
TASA	5%					

Fuente: elaboración propia

Todos los valores corresponden a un precio de dólar de \$176 según cotización Banco Nación Vendedor del día 07/12/2022 = \$176.

En un principio solo se quiere inscribir en el RNPA la mermelada de durazno y luego, se irán inscribiendo los otros productos. Se puede observar en la tabla la estimación de un incremento en la producción en cada año del 25%, y esto se relación por el conocimiento de la dueña a potenciales clientes que no le compran por no estar inscripta. Estos clientes serian de Mina Clavero, Alta Gracia, Córdoba capital, San Luis, Rosario.

Los gastos de adecuación de infraestructura que, de acuerdo al RNE que se deben hacer son:

- Modificación de todo el exterior colocando contrapiso, mosaicos y pintado de paredes con membrana liquida.
- Protección anti-plagas en ventanas y puertas.
- Pisos y paredes en interior con cerámicos.
- Luminaria con protección anti-estallido.
- Mesada de trabajo de acero inoxidable.
- Modificación de baños y vestuarios con el agregado de un espacio para colocar objetos personales.

Toda la otra parte de la infraestructura está en condiciones para la inscripción en el RNE.

El dinero de la inversión inicial puede surgir de la venta de 1 mobiliarios como ser camionetas Ford 100 modelo 2003 que cuenta la fábrica actualmente. Este vehículo, no se utiliza actualmente, debido a que la mayoría de los compradores se acercan a la fábrica a comprar o se envía los productos por comisionistas. Por esa razón, no es sumamente importante el móvil.

Con la parte saldo de la venta del vehículo, se puede invertir en insumos reservas para cuando aumente la producción en los años posteriores.

Después del análisis económico que se realizó, es conveniente aplicar la inversión, ya que representaría un aumento en la producción y esto un aumento en los ingresos brutos. La dueña de la fábrica de dulces caseros, desconociendo el gran benéfico económico de la inscripción, no realizaba el trámite.

Consideraciones finales

Se determina a partir del resultado del valor del VAN y la TIR mayor a cero que es factible y recomendable realizar la inversión de inscribir en el RNE y RNPA de la fábrica de dulces Caseritos de la Villa.

A partir de la estimación del Análisis Económico y Financiero, se pudo evidenciar, que la firma puede obtener beneficios económicos con el hecho de realizar la inscripción del RNE y del RNPA.

La fábrica, está trabajando a casi un 10 % de su potencial y no se ajusta a algunas normas nacionales, provinciales y municipales vigentes. Esto, hace que muchos potenciales clientes no compren su producción y, puede recibir sanciones económicas y decomiso de toda la mercadería en stock.

Se recomienda llevar registros de producción, compras, ventas, entre otras, para luego realizar los correspondientes análisis económicos y financieros para facilitar la toma de decisiones.

Además, se sugiere en un futuro contratar gente especializada o bien pagar el asesoramiento en los distintos sectores de la empresa, que van desde el productivo, económico, marketing, entre otros.

Bibliografía

- ANMAT. (2006). Rotulado nutricional de los alimentos envasados. Recuperado el 21 de noviembre del 2022 de http://www.anmat.gov.ar/consumidores/rotulado_nutricional.pdf
- ANMAT. (2016). Alimentos autorizados y establecimientos habilitados. Recuperado el 07 de diciembre del 2022 de <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/alimentos-autorizados-establecimientos-habilitados>
- Agrojusto. (2022). Qué permisos se necesitan para comercializar alimentos. Recuperado el 7 de diciembre del 2022 de <https://agrojusto.com.ar/que-permisos-se-necesitan-para-comercializar-alimentos/>
- Águila Fumigaciones. (2016). Buenas prácticas de manufacturas de alimentos (BPM). Recuperado el 23 de noviembre del 2022 de <http://www.aguilafumigaciones.com.ar/bpm.php>
- Brutti N.I; Cárdenas A; Carabante L; Cayún J; Costa E; Naef E; Ose E; Palma A; Possidoni, C; Trigos EC. (2014). Condiciones especiales para elaboración, tratamiento y conservación de alimentos. Catamarca: Editorial Científica Universitaria de la Universidad Nacional de Catamarca. Recuperado el 22 de noviembre del 2022 de <http://editorial.unca.edu.ar/Publicacione%20on%20line/LIBROS%20ONLINE/Manual%20in%20tercultural/PDF/hojas%20iniciales.pdf>
- Curiosfera. (2020). Historia de la mermelada o confitura. Recuperado el 20 de noviembre del 2022 de <https://curiosfera-historia.com/historia-de-la-mermelada-inventor-origen/>
- Dirección General de Control de la Industria Alimenticia. (s.f.). Instructivo de inscripción en el registro nacional de establecimiento (R.N.E.). Recuperado el 19 de noviembre del 2022 de <https://cordobaproduce.cba.gov.ar/wp-content/uploads/2018/10/Instructivo-de-inscripci%C3%B3n-RNE.pdf>
- Dirección General de Control de la Industria Alimenticia. (s.f.). Instructivo relativo al registro nacional de producto alimenticio (RNPA). Recuperado el 18 de noviembre del 2022 de <https://cordobaproduce.cba.gov.ar/wp-content/uploads/2019/11/Instructivo-RNPA.pdf>
- Economipedia. (2022). Aprende economía, inversión y finanzas. Recuperado el 10 de diciembre del 2022 de <https://economipedia.com/>
- Ferreya Guerrero, S. G. (2015). Estudio de prefactibilidad producción de confituras con integración socio laboral. Recuperado el 7 de diciembre del 2022 de <https://core.ac.uk/download/pdf/61891343.pdf>
- González, A. M., Flórez D.F. y Vargas Valencia, G. (2010). *Plan de Negocio: Mermelada a Base de Fruta Orgánica*. [Tesis de Administración de Negocios, Universidad de San Buenaventura Cali]. Recuperado el 18 de noviembre del 2022 de <https://bibliotecadigital.usb.edu.co/server/api/core/bitstreams/4cf07899-9f9b-4d64-9fc9-c78df47c5aad/content>

- Hernández-Leal, A.; Velázquez-Rodríguez, E.B. y Quintero-Soto, M. (2020). Cadenas de valor en empresas de dulces típicos en Ciudad Nezahualcóyotl. *Latindex*, 952 - 966. Recuperado el 19 de noviembre del 2022 de http://www.web.facpya.uanl.mx/Vinculategica/Vinculategica6_1/74%20HERNANDEZ_VELAZQUEZ_QUINTERO.pdf
- Leiva Rodríguez, M. R.; Nieto, S.; Pilatti, L.; Rizzardo, A. y Soria R.R. (2012). Manual de buenas prácticas de manufactura: sector dulce y confituras. 2a ed. Buenos Aires: Consejo Federal de Inversiones. Recuperado el 18 de noviembre del 2022 de https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/BPM/BPM_Dulces_Confituras.pdf
- Subsecretaría de Programación Microeconómica. (2019). INFORMES DE CADENAS DE VALOR: Fruta de carozo. Recuperado el 19 de noviembre del 2022 de https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/sspimicro_cadenas_de_valor_fruta_de_caroza.pdf
- Sevilla Arias A. C.F.A. (2022). Recuperado de: 15 de diciembre del 2022 de <https://economipedia.com>
- Vivieloeste. (2019). Se desplomó el consumo de golosinas y afectó a marcas históricas. Recuperado el 21 de julio del 2022 de <https://www.vivieloeste.com.ar/se-desplomo-el-consumo-de-golosinas-y-afecto-a-marcas-historicas>
- Zamora Díaz, J. L. (2021). *Mermelada de fresa "Zamora"*. [Proyecto final del diplomado en ciencia y tecnología en alimentos]. Docer. Recuperado el 19 de noviembre del 2022 de <https://docer.com.ar/doc/sc5n1x5>

Anexos

Anexo I: Relevamiento de la fábrica Caseritos de la Villa



Fuente: elaboración propia



Fuente: elaboración propia



Fuente: elaboración propia



Fuente: elaboración propia



Fuente: elaboración propia



Fuente: elaboración propia



Fuente: elaboración propia



Fuente: elaboración propia



Fuente: elaboración propia



Fuente: elaboración propia

Anexo II: Forma de presentación de la documentación para el RNPA y RNE.

Forma de presentación de la documentación en el RNE:

- A.** Toda la documentación solicitada a continuación deberá ser presentada en una carpeta de cartulina tamaño oficio tipo “velox” con broche tipo “nepaco”.
- B.** Se requiere que la documentación se disponga en dicha carpeta en el orden establecido en este instructivo y debe estar escrita con un procesador de texto (computadora).

Forma de presentación de la documentación en el RNPA:

- A.** La documentación solicitada deberá estar impresa en hojas A4.
- B.** La documentación debe ser entregada dentro de un folio.
- C.** Para mayor claridad, la información solicitada en los formularios deberá ser completado mediante un procesador de texto (computadora).
- D.** Se presenta un trámite por cada producto a inscribir en el Registro Nacional de Producto Alimenticio. Por ejemplo: si desea inscribir 4 productos deberá presentar cuatro solicitudes independientes.
- E.** Al final del documento se presentan los casos especiales de ACTUALIZACIÓN DE REGISTROS, ALIMENTOS CONVENCIONALES Y/O LIBRES DE GLUTEN, ELABORACIÓN POR TERCEROS, ALIMENTOS IMPORTADOS y BAJA DE PRODUCTOS.

Anexo III: Aspectos a completar en monografía del RNPA

- 1. DENOMINACIÓN**
- 2. INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA**
- 3. MARCO LEGAL**
- 4. MARCA**
- 5. NOMBRE DE FANTASÍA**
- 6. PAÍS DE ORIGEN**
- 7. ATOS DEL TITULAR DEL PRODUCTO**
- 8. DATOS DEL ELABORADOR**
- 9. DATOS DEL COMERCIALIZADOR/IMPORTADOR**
- 10. LISTADO DE INGREDIENTES**
- 11. TÉCNICA DE**
- 12. DATOS DE COMPOSICIÓN QUÍMICA PORCENTUAL DEL PRODUCTO TERMINADO**
- 13. DATOS DEL EMPAQUE (TIPO, MATERIAL y CAPACIDADES).**
- 14. PARÁMETROS DE DETERIORO DEL PRODUCTO**
- 15. ENSAYOS DE ESTABILIDAD EFECTUADOS**
- 16. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**
- 17. VIDA ÚTIL O LAPSO DE APTITUD**
- 18. MODO DE INDICACIÓN DEL N° DE LOTE**

Anexo IV: Cálculos técnicos para conocer el número de frascos de mermelada según cantidad de insumos

Cálculo técnico de mermelada y durazno en almíbar.

Resultados técnicos de elaboración

Resultados técnicos			
MERMELADA		DURAZNO EN ALMÍBAR	
Peso de la fruta	44 Kg	Peso de la fruta	46 kg
Rto. Industrial	85%	Rto. Industrial	85%
Peso de la pulpa	37,4 Kg	Peso del trozado 1/2	39,1 Kg
°Brix de la pulpa	14 °Brix	°Brix de la pulpa	14 °Brix
Peso Azúcar	25 Kg	Peso de Azúcar	6,8 kg
°Brix finales	65 ° Brix	°Brix finales	20°Brix
Mermelada	46,5 kg	Peso de escurrido total	39,1 kg
Cap. Frascos	0,454 kg	Cap. Frascos 660 cc.	0,340 kg
Nº Frascos	100	Nº Frascos	115

Cálculo técnico de mermelada de durazno.

$$\text{Peso Mermelada (Kg)} = (\text{Peso de la Pulpa fruta} \times \text{°Brix pulpa fruta}) + (\text{Peso Azúcar} \times 100)$$

$$65 \text{ °Brix}$$

$$\text{Peso Mermelada (Kg)} = \frac{(37,4 \text{ Kg} \times 14 \text{ °Brix}) + (25 \text{ kg} \times 100)}{65 \text{ °Brix}} = 46,5 \text{ kg.}$$

$$65 \text{ °Brix}$$

$$\text{Nº Frascos obtenidos} = 45.500 \text{ (gr)} / 454 \text{ (gr) frasco-1} = \mathbf{100}$$

Anexo V: Trabajo Final de Ética

OBJETIVOS QUE SE PROPONEN ALCANZAR CON EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD PROPUESTA.

- 1.- Acceder a nuevos mercados: Teniendo los registros correspondientes, se podría obtener nuevos mercados en el radio municipal, provincial o nacional, ya que muchos comercios de mayor tamaño son más exigentes para comprar.
- 2.- Evitar multas: En tal caso sería perjudicial para la fábrica ya que tendría que cerrar o pagar una multa.
- 3.- No producir daño a consumidores: Anotándose en el registro de alimentos, podría saber en detalle como producir dulces sin adulteraciones innecesarias.
- 4.- Mejor ambiente de trabajo: Se debería poner en condiciones que exige la ley del establecimiento físico.
- 5.- Mayor valor agregado: Al estar inscripto lleva mayor costo operativo por lo que se debe sumar a este costo.
- 6.- Más amigable con el ambiente: Se necesitan tener una planificación de manejo de residuos adecuada con leyes del estado.
- 7.- Realizar un asesoramiento integral de la fábrica para la inscripción de la misma.
- 8.- Planificar la adopción de procesos y tecnología para aumentar la eficiencia y rentabilidad de la empresa.

PÚBLICOS DE INTERÉS ESTRATÉGICOS	OPORTUNIDADES	RIESGOS	RESPUESTA DE GESTIÓN	INDICADORES DE R.S. Y S. INDIAGRO	TIPO DE VALOR GENERADO PARA LOS PUBLICOS DE INTERÉS				OBJETIVOS DEL DESARROLLO SOSTENIBLE
					ÉTICO-CULTURAL	SOCIAL	AMBIENTAL	ECONÓMICO	
1.- Productor.	*Ante cualquier problema está cubierto legalmente. *Se podrían ampliar los mercados para la fabrica	*Influiría negativamente en los costos de modificación de la fábrica para adaptarse a las normas vigentes y nuevos costos fijos.	* Ayudar al productor con la conformación de una carpeta para solicitar financiamiento.	40B: Mayor calidad de vida.	Obtener mayores conocimientos.	Mayores y mejor calidad de relaciones con otras personas.	Realizar un manejo más sustentable.	Obtener mayor rentabilidad	Industria, Innovación e infraestructura: Adaptar la fábrica a las nuevas condiciones sostenibles del mercado.
				30B: Buenas prácticas industriales.	Más coordinación y mayor comunicación.	Trabajo en equipo.	Reducir la cantidad de residuos.	Nuevas oportunidades.	
2.- Empleados.	*Mejores condiciones de trabajo y mayor radio de ventas.	* Poco interés de innovar.	*Adquirir nuevas formas de trabajo. *Mayor capacitación.	70B: Igualdad de género.	Más comprometidos.	Equidad en el trabajo.	Más heterogéneo el cuidado del medio ambiente.	Equidad en la distribución en los ingresos de las familias.	Igualdad de género: Contratar mujeres y hombres por igual.
3.- Clientes	*Comprar productos de un origen conocido con	*Aumento en el costo del producto.	*Mayor publicidad con las nuevas	20B: Trazabilidad.	Más comprometidos.	Mayor seguridad.	Llevar registros de datos de acciones	Mayores ingresos.	Salud y bienestar: Apuntar a un producto más

	mejor control de calidad.	*Puede cambiar el sabor.	características				sobre el ambiente.		sano y saludable.
4.- Asesor.	*Mayores conocimientos. *Ampliar radio de trabajo. *Mayores ingresos.	*Que el producto no de avance al proyecto. *No obtener buenos resultados.	*Llevar al productor a distintos cursos jornadas y otras fábricas que ya están inscritas.	90B: buen asesoramiento.	Nuevos conocimientos.	Aumentar el trabajo para los asesores.	Comprometido con las próximas generaciones.	Lograr que el productor aumente sus ingresos.	Educación de calidad: Realizar lo mejor que se pueda el asesoramiento.
5.- Vecinos.	* Más trabajo local. *Mejor relación con el dueño de la fábrica.	*Podrían ser afectados por mayor movimiento de vehículos.	*Mostrar regularmente el beneficio que trae formalizar la fábrica.	30B: Respeto al prójimo.	Mayor compromiso.	Escuchar a los vecinos.	Trabajo en conjunto para proteger generaciones futuras.	Oportunidad de trabajo.	Acción por el clima: Economía baja en carbonos.
6.- Gobierno.	Se verían beneficiados con mayores ingresos.	Mayores inspecciones.	*Llevar control de pagos y manejos.	20B: Alianzas.	Promover el trabajo cooperativo.	Dar trabajo en ferias.	Trabajar en conjunto para proteger generaciones futuras.	Pagaríamos impuestos pero podríamos venderle al gobierno.	Alianzas para lograr los objetivos con el gobierno.
7.- Otras empresas involucradas.	*Nuevas empresas que quieran comprar.	*Más números de proveedores.	*Realizar un plan de inversión.	20B: Mayor acceso a créditos.	Al estar más comprometidos lo facilitaría.	Mayor oferta de trabajo.	Realizar productos más sustentables.	Mejorar condiciones financieras.	Alianzas para lograr los objetivos con alguna entidad financiera con

				60B: Nuevas empresas de servicios.	Mayor asesoramiento sobre responsabilidad ética y cultural.	Mayor asesoramiento sobre manejo de empleados.	Mayor asesoramiento sobre cuidado del medio ambiente.	Contratar contadores, ingenieros agrónomos, y otros.	responsabilidad sostenible.
8.- Consumidores finales.	*Producto más sano, de calidad conocida. *Se podrían agregar productos para celíacos y diabéticos.	*Mayor precio. *Cambia el sabor y la calidad.	*Hacer publicidad para que el consumidor conozca las ventajas de consumir el nuevo producto.	15B: Inocuidad. 10B: Salud	Mayor responsabilidad. Más comprometidos.	Mayor seguridad en consumidores. Nuevos productos para celíacos y diabéticos.	Mayor cuidado a generaciones futuras. Menos usos de químicos que perjudican el ambiente.	Mayores ingresos. Obtener mayor rentabilidad.	Producción y consumo responsable: Productos autorizados por entidades gubernamentales.
9.- Generaciones futuras.	Ayudamos al ambiente con un manejo más sustentable.	*En el caso de que la fábrica aumente mucho de tamaño puede haber riesgo sino no.	*Administrar correctamente los recursos.	90B: Uso de envases reciclables.	Levaría un tiempo de adaptación.	Se vería beneficiada.	Menor cantidad de carbonos.	Oportunidad de reutilizar los envases.	Acción por el clima: Economía circular.
10.- Nuevos clientes	*Mayor radio de ventas. *Nuevos clientes más grandes.	*Necesitaríamos más insumos y más vehículos.	*Gestión para la compra de más	70B: Cadena de valor.	Realizar un cambio cultural para evitar consumo de	Generar consumo de productos más sanos.	Consumo de productos más amigables.	Mayores ingresos por productos saludables.	Trabajo decente y crecimiento económico:

	*clientes con más exigencias.		vehículos e insumos.	40B: Nuevos Mercados.	Buscar nuevos compradores con compromiso ético.	Podríamos generar mayor empleo.	con el ambiente. Seleccionar clientes para coordinar mejores condiciones de generaciones futuras	Al obtener mayores clientes, obtendríamos mayores ingresos.	Aumentar nuestros ingresos, aumentando la cantidad de clientes.
--	-------------------------------	--	----------------------	-----------------------	---	---------------------------------	---	---	---

Anexo VI: Tramites realizados para la inscripción.



Figura 1: Certificado buenas prácticas de manufactura general.

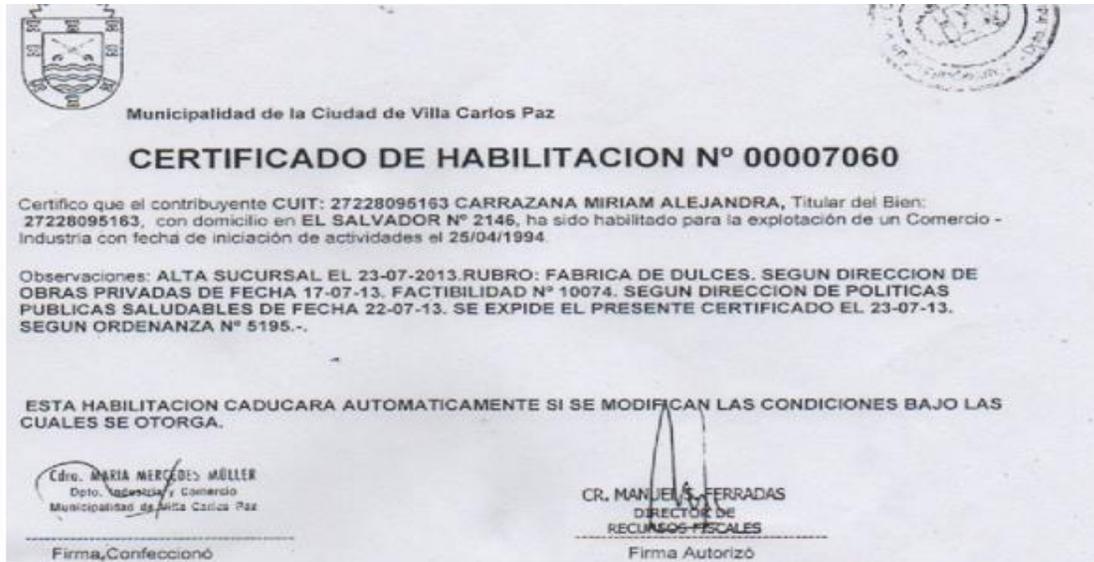


Figura 2: Certificado de habilitación.

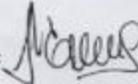
DIRECCION GENERAL DE CONTROL DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA
 Secretaría de Industria
 Ministerio de Industria, Comercio y Minería

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CORDOBA
 ENTRE TODOS

DECLARACIÓN JURADA DE USO DE MARCAS

La que suscribe CARRAZANA MIRIAM ALEJANDRA, DNI: 22.809.516 en carácter de TITULAR del Establecimiento: CASERITOS DE LA VILLA, perteneciente a la firma CARRAZANA MIRIAM ALEJANDRA, CUIT Nº: 27-22809516-3, con domicilio legal en El Salvador 2146/48, Bº Costa del Canal, (5152) Villa Carlos Paz, Córdoba, Tel.: 0351 152555273, hace constar por la presente que la misma es **única responsable del uso de las marcas de los productos alimenticios que dicha firma ha inscripto e inscribirá en el futuro en el Registro Nacional de Productos Alimenticios y desliga por lo tanto a la Dirección General de Control de la Industria Alimenticia del Ministerio de Industria Comercio y Minería de toda responsabilidad al respecto.**

DÉSE A LA TOTALIDAD DE LOS DATOS VOLCADOS EN ESTE FORMULARIO CARÁCTER DE DECLARACIÓN JURADA.

Firma: 

Aclaración y D.N.I.: CARRAZANA MIRIAM ALEJANDRA, DNI: 22.809.516, Prov. de Córdoba, 20 de septiembre de 2019.

Figura 3: Declaración jurada de uso de marcas.

DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA
 Secretaría de Industria
 Ministerio de Industria, Comercio y Minería

TODOS | CORDOBA | MAS ALTO

DESIGNACIÓN DE DIRECTOR TÉCNICO

Córdoba, 1 de septiembre de 2019.

Al Sr. Director General
 Ministerio de Industria, Comercio y Minería
 Dirección General de Control de la Industria Alimenticia
 Lic. Federico Priotti
 S _____ / _____ D

La que suscribe CARRAZANA MIRIAM ALEJANDRA, DNI: 22.809.516 en carácter de TITULAR del Establecimiento: CASERITOS DE LA VILLA, perteneciente a la firma CARRAZANA MIRIAM ALEJANDRA, CUIT Nº: 27-22809516-3, con domicilio legal en El Salvador 2146/48, Bº Costa del Canal, (5152) Villa Carlos Paz, Córdoba, Tel.: 0351 152555273, cumpla en informar que desde el día de la fecha se ha designado como Director Técnico de nuestro establecimiento antes mencionado, al profesional Dr. FRIGERIO LUIS JOSÉ, D.N.I. N°: 7.366.140, de Profesión Médico Veterinario, Matrícula: 1526

Lo saluda Atte.

Firma 
 CARRAZANA MIRIAM ALEJANDRA
 DNI: 22.809.516

C.U.I.T.: 27-22809516-3

Figura 4: Designación de director técnico.

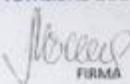
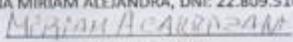
DIRECCION GENERAL DE CONTROL DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA Secretaría de Industria Ministerio de Industria, Comercio y Minería		GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CORDOBA ENTRE TODOS	
FORMULARIO DEL ESTABLECIMIENTO			
DATOS DEL ESTABLECIMIENTO			
Nombre del establecimiento: CASERITOS DE LA VILLA			
Domicilio real del establecimiento (calle, altura, dpto, unidad):			
EL SALVADOR 2146/ 48		Barrio: COSTA DEL CANAL	
Localidad: VILLA CARLOS PAZ		Departamento: PUNILLA	
Código Postal: 5152		Teléfono: 0351 -152555273	
Correo electrónico: caseritosdelavilla@hotmail.com			
Número de RNE:			
Rubros autorizados: ELABORACIÓN Y ENVASADO DE DULCES, MERMEJELADAS Y JALEAS			
Nº Habilitación del Ministerio de Agricultura y Ganadería (si corresponde):			
Nº Habilitación SENASA (si corresponde):			
Días y horarios de Trabajo: LUNES A VIERNES DE 8 A 13 HS			
DATOS DE LA FIRMA PROPIETARIA			
Denominación de la Firma: CARRAZANA MIRIAM ALEJANDRA			
Forma Jurídica de la Firma: UNIPERSONAL			
Domicilio de la firma (calle, altura, dpto, unidad):			
EL SALVADOR 2146/ 48		Barrio: COSTA DEL CANAL	
Localidad: VILLA CARLOS PAZ		Departamento: PUNILLA	
Código Postal: 5152		Teléfono: 0351 -152555273	
Correo electrónico: caseritosdelavilla@hotmail.com			
Número de C.U.I.T.: 27-22809516-3			
Número de Ingresos Brutos: 218128611			
Nombre del representante: CARRAZANA MIRIAM ALEJANDRA			
DATOS DEL DIRECTOR TÉCNICO			
Apellido y Nombre: FRIGERIO LUIS JOSÉ		DNI: 7.366.140	
Profesión: Médico Veterinario		Matrícula NF: 1526	
Domicilio del DT (calle, altura, dpto, unidad):			
Aeros 208 6ª A		Barrio: CENTRO	
Localidad: CIUDAD DE CORDOBA		Departamento: CAPITAL	
Código Postal: 5000		Teléfono: 0351-155415360	
Correo electrónico: luisjosefrigerio.140@gmail.com / luisfrigerio@hotmail.com			
DÉSE A LA TOTALIDAD DE LOS DATOS VOLCADOS EN ESTE FORMULARIO CARÁCTER DE DECLARACIÓN			
 FIRMA		CARRAZANA MIRIAM ALEJANDRA, DNI: 22.809.516  Aclaración - DNI	

Figura 5: Formulario del establecimiento.

DIRECCION GENERAL DE CONTROL DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA Secretaría de Industria Ministerio de Industria, Comercio y Minería		GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CORDOBA ENTRE TODOS	
AUTORIZACIÓN PARA TERCEROS			
<p>La que suscribe CARRAZANA MIRIAM ALEJANDRA, DNI: 22.809.516 en carácter de TITULAR del Establecimiento: CASERITOS DE LA VILLA, perteneciente a la firma CARRAZANA MIRIAM ALEJANDRA, CUIT Nº: 27-22809516-3, con domicilio legal en El Salvador 2146/48, Bº Costa del Canal, (5152) Villa Carlos Paz, Córdoba, Tel.: 0351 152555273, hace constar por la presente que el Lic. Gabriel Eduardo Furlan, D.N.I. 10.545.904, domiciliado en Francisco de Olea 5659, (5021) Granja de Funes, Ciudad de Córdoba, correo electrónico gfurlan53@gmail.com, y teléfono de contacto 0351 153701719, está autorizado a gestionar, presentar y retirar, firmar respuestas y documentación necesaria, ante la Dirección General de Control de la Industria Alimenticia del Ministerio de Industria Comercio y Minería, y de toda la documentación relacionada con la inscripción del establecimiento y/o los productos alimenticios pertenecientes a la firma antes mencionada.</p>			
DÉSE A LA TOTALIDAD DE LOS DATOS VOLCADOS EN ESTE FORMULARIO CARÁCTER DE DECLARACIÓN JURADA.			

Figura 6: Autorización para terceros.

9/9/2019 https://seti.afip.gob.ar/padron-puc-consulta-internet/puc_internet/TicketTramiteAction.do?idTransaccion=23603916

AFIP Solicitud de cancelación de inscripción en impuestos y/o regímenes

Nro. Transacción : 23603916
 Fecha : 16-09-2015 13:21:59
 Apellido y Nombre/Denominación : CARRAZANA MIRIAM ALEJANDRA
 CUIT : 27228095163
 Período de baja : 09-2015
 Impuesto y/o Régimen : EMPLEADOR-APORTES DE LA SEGURIDAD SOCIAL LEY 24241 -
 Motivo : Sin personal. Por Internet

Datos sujetos a verificación

Figura 7: Solicitud de cancelación de inscripción en impuestos y/o regímenes.

DIRECCION GENERAL DE CONTROL DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA
 Secretaría de Industria
 Ministerio de Industria, Comercio y Minería

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CORDOBA
 ENTRE TODOS

NOTA DE SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

Córdoba, 20 de septiembre de 2019.

Al Sr. Director General
 Ministerio de Industria, Comercio y Minería
 Dirección General de Control de la Industria Alimenticia
 Lic. Federico Priotti
 S _____ / _____ D

La que suscribe CARRAZANA MIRIAM ALEJANDRA, DNI: 22.809.516 en carácter de TITULAR del Establecimiento: CASERITOS DE LA VILLA, perteneciente a la firma CARRAZANA MIRIAM ALEJANDRA, CUIT N°: 27-22809516-3, con domicilio legal en El Salvador 2146/48, B° Costa del Canal, (S152) Villa Carlos Paz, Córdoba, Tel.: 0351 152555273, se dirige a Ud. a fin de solicitarle tenga a bien INSCRIBIR en el Registro Nacional de Establecimientos, a nuestra empresa con nombre de fantasía CASERITOS DE LA VILLA, y con rubros CONFITURAS: ELABORACIÓN Y ENVASADO DE DULCES, MERMELODAS Y JALEAS, y con domicilio fabril en El Salvador 2146/48, B° Costa del Canal, (S152) Villa Carlos Paz, Córdoba.

Aprovecho la ocasión para informar a Ud. que quien gestionará, firmará respuestas y documentación necesaria para el presente expediente, es el Lic. Gabriel Eduardo Furlan, D.N.I. 10.545.904, correo electrónico gfurlan53@gmail.com, y teléfono de contacto 0351 153701719.

Atte.

MIRIAM A CARRAZANA
 C.U.I.T.: 27-22809516-3
 "Certificar la firma"

[Firma manuscrita]
 Carrazana Miriam Alejandra
 DNI: 22.809.516
 TITULAR

Figura 8: Nota de solicitud de inscripción.

AFIP SISTEMA REGISTRAL

CUITOR: 27-22809516-3
 DOC NACIONAL DE IDENTIDAD: 22809516
 SUCESSION NOMBRE: NO

NOMBRE: CARRAZANA MIRIAN ALEJANDRA
 FECHA DE NACIMIENTO: 09/11/1972
 APELLIDO MATERNO: No Registra

NACIONALIDAD: Argentina
 APELLIDO CASADA: No Registra

SEXO: Femenino
 FECHA DE FALLECIMIENTO: No Registra

REFLEJO DE DATOS REGISTRADOS

DEPENDENCIA: 272 - AGENCIA-SEDE N.1 CORDOBA	REGION: 11 - DIR. REG. CORDOBA	SISTEMA DE CONTROL: Cuenta Corriente	SSSOE: 01/12/2007	ESTADOS: 83	MIS DE CERRA: 12
FECHA DE INSCRIPCIÓN: 26/08/1997	TIPO DE INSCRIPCIÓN: 33 - Alta por presentación	PARAFO 570, 129: NO	ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 30/08/2019 20:00:36	REGISTRA IMP. ACTIVOS: SI	ENRP:

Observaciones Constancia Inscripción

Domicilio Fiscal Electrónico: SI

Domicilios

TIPO	ESTADO	DIRECCIÓN	DATO ADICIONAL	LOCALIDAD	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	ORDEN	LATITUD	LONGITUD	ES NOMENCLADO? SAJA	FECHA DE
FISCAL	DECLARADO	EL SALVADOR 2146 - NO DETERMINADO AL LADO DEL 2148	NO DETERMINADO	VILLA CARLOS PAZ	5152	CORDOBA	1			SI	
LEGAL/REAL	DECLARADO	EL SALVADOR 2148 S.PS		VILLA CARLOS PAZ	5152	CORDOBA	1			SI	

E-Mails

Figura 9: Datos Afip.

9/6/2019 Formulario F 931

AFIP 931

Declaro que los datos consignados en este formulario son correctos y completos y que no se ha omitido ni falseado información que deba contener esta declaración, siendo fiel expresión de la verdad.

Declaración Jurada
 401
 Paises con Convenios S.U.S.S.

Apellido y Nombre o Razón Social: MIRIAN ALEJANDRA CARRAZANA
 Verificador: 210031

Domicilio Fiscal: EL SALVADOR 2146 VILLA CARLOS PAZ

I - REGIMEN NACIONAL DE SEGURIDAD SOCIAL	II - REGIMEN NACIONAL DE OBRAS SOCIALES
41 - Total de aportes: 0,00	41 - Total de aportes: 0,00
42 - Aportes a favor: 0,00	42 - Aportes a favor: 0,00
43 - Aportes S.S. a pagar: 0,00	43 - Aportes O.S. a pagar: 0,00
44 - Asignaciones familiares pagadas: 0,00	44 - Total de contribuciones: 0,00
45 - Total de contribuciones: 0,00	45 - Excedentes de contribuciones a favor: 0,00
46 - Asignaciones compensadas: 0,00	Subtotal contribuciones O.S.: 0,00
47 - Excedentes de contribuciones a favor: 0,00	Retenciones: 0,00
Subtotal contribuciones S.S.: 0,00	Contribuciones O.S. a pagar: 0,00
Retenciones: 0,00	
III - RETENCIONES	IV - VALORES ALIMENTARIOS / CAJAS DE ALIMENTOS
Saldo retenciones periodo anterior: 0,00	Punto base de cálculo: 0,00
Retenciones del periodo: 0,00	Contribuciones, Valores Alimentarios y/o Cajas de Alimentos a pagar: 0,00
Total retenciones: 0,00	Participaciones de Valores Aliment.: 0,00
Retenciones aplicadas a Seguridad Social: 0,00	
Retenciones aplicadas a Obra Social: 0,00	V - RENATEA
Saldo de retenciones a periodo futuro: 0,00	Total Contribuciones RENATEA: 0,00
	Total Aportes RENATEA: 0,00
VI - LEY DE RIESGOS DE TRABAJO	XII - SEGURO DE VIDA
Cantidad de CURTS con AET: 0	Cuotas O.S.C.V.D. - Prima: 0,00
Remesas con AET: 0,00	Cuota bonificación: 0,00
L.R.T. total a pagar: 0,00	S.C.V.D. a Pagar: 0,00
Imp. 20.541 Troncos. No Compañías: 0,00	Resultado: 0,00
VIII - MONTOS QUE SE INGRESAN	
351 - Contribuciones de Seguridad Social: 0,00	352 - Aportes de Obra Social: 0,00
361 - Aportes de Seguridad Social: 0,00	370 - Valores Alimentarios/Cajas de Alimentos: 0,00
360 - Contribuciones RENATEA: 0,00	312 - L.R.T.: 0,00
352 - Contribuciones de Obra Social: 0,00	328 - Seguro Colectivo de Vida Obligatorio: 0,00
353 - Aportes RENATEA: 0,00	
Prima de Pago: 0,00	

Sin Empleados

Cancelar

Figura 10: formulario afip 931.

ESTADO	DESCRIPCIÓN	PERIODO DEBE	DIA DEL PERIODO	DEBITO	MOTIVO	FECHA DE PAGAMIENTO	FECHA DE
OK	IMPORTE DEL IMPORTE AUTOMATICAMENTE	01/09	01	500.000.000	Retención	01/09/19	01/09/19
OK	CONTABILIZACIÓN MUNICIPAL	01/09	1	NO APORTE	Autoliquidación de salidas	01/09/19	01/09/19

ACTIVIDADES	DESCRIPCIÓN	CONDICIÓN	USOS	PERIODO DEBE	FECHA ACT
001	00001 ELABORACIÓN Y ENVASADO DE DULCES, MERMELADAS Y JELÉS	NO CONTINUA	1	01/09	01/09/19

DESCRIPCIÓN	PERIODO DEBE	FECHA DE ACTUALIZACIÓN
00001	01/09	01/09/19

IMPORTE	DESCRIPCIÓN LA TERCERA	PERIODO DEBE	MOTIVO DE LA CATEGORÍA	FECHA DE ACTUALIZACIÓN
00001	IMPORTE DE LOS DULCES	01/09		01/09/19
00001	IMPORTE DE LOS DULCES	01/09		01/09/19

FECHA DE TRANSITO	ESTADO DE DEPENDENCIA	DESCRIPCIÓN	ESTADO DE DEPENDENCIA	DESCRIPCIÓN	FECHA DE ACTA
01/09/19	OK	AGENCIA CORDOBA	OK	AGENCIA DE LA ZONA RURAL	01/09/19

Figura 11: Formulario Afip

CONSTANCIA DE INGRESOS BRUTOS		F - 306	
CONTRIBUYENTE - CÓRDOBA		Rev. 01	
Fecha de Impresión de Formulario: 09/09/2019		Página: 1 / 1	
DATOS DEL CONTRIBUYENTE			
Razón Social / Apellido y Nombre CARRAZANA MIRIAM ALEJANDRA		CUIT 27-22809516-3	
Número de Inscripción 218128511		Fecha de Inscripción 05/07/2018	
Régimen RÉGIMEN SIMPLIFICADO CATEGORÍA D			
Actividades 103012 - Elaboración y envasado de dulces, mermeladas y jelses - (Principal)			
Domicilio EL SALVADOR 2148 - EL CANAL 5152 - VILLA CARLOS PAZ - CÓRDOBA			
Situación ACTIVO			

Figura 12: Constancia de ingresos brutos.

DIRECCIÓN GENERAL DE CONTROL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		ENTRE TODOS		CÓRDOBA		VAMOS MAS ALTO	
CROQUIS DE ACCESO AL ESTABLECIMIENTO							
SI LA CUADRICULA NO SE ADAPTA A LA UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO, DIBUJE EL CROQUIS EN ESTA PARTE.							
Georreferenciación (GPS): 31°26'54.0" S 64°30'37.1" W -31.448333, -64.510306							
LA GEORREFERENCIACIÓN ES OBLIGATORIA PARA TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS UBICADOS EN ZONA RURAL O SIN DENOMINACIÓN DE CALLES DESE A LA TOTALIDAD DE LOS DATOS VOLCADOS EN ESTE FORMULARIO CARÁCTER DE DECLARACIÓN JURADA							
Firma: <i>Miriam</i> Aclaración y DNI: CARRAZANA MIRIAM ALEJANDRA, DNI: 22.809.516, Provincia de Córdoba, 20 de septiembre de 2019							
Av. General Paz N°70, ciudad de Córdoba - T.S. - 54 351 438400 www.aba.gov.ar - proteccionconsumidor@aba.gov.ar							

Figura 13: Croquis de acceso al establecimiento.



Figura 14: Referencias del croquis de acceso al establecimiento.

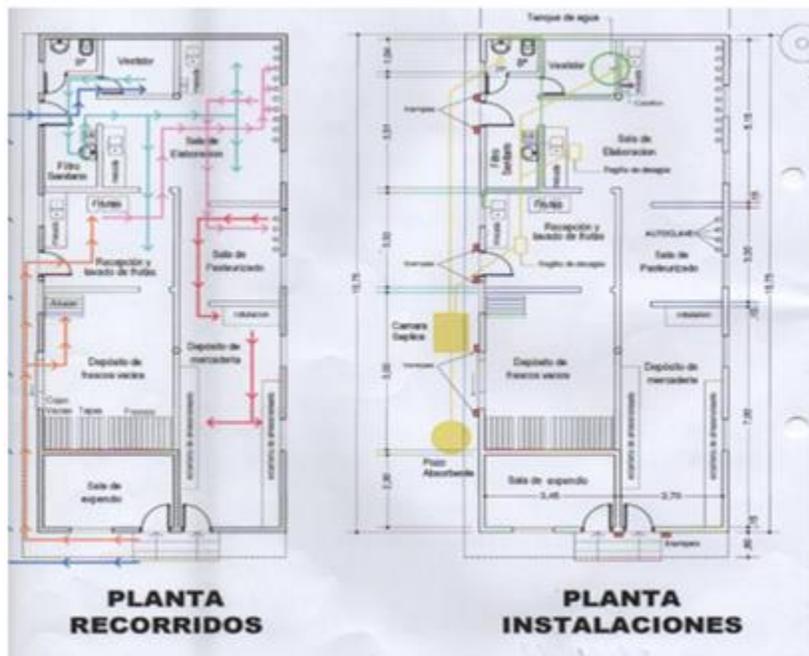


Figura 15: Plano del establecimiento A.

