

- Director Técnico
- 1.7. Se entiende por Director Técnico al profesional responsable de manera conjunta y solidaria con el o los titulares de la habilitación de todo establecimiento faenador, elaborador, acopiador, importador, exportador y todos aquellos que intervengan en la producción, elaboración, depósitos y comercialización de alimentos de origen animal, de lo establecido en los Numerales 9.1 y 9.2 del Capítulo IX y en el Capítulo XXXI del presente reglamento.
- Solicitudes
- 2.1.2 i) Constancia de inscripción en el Registro de Directores Técnicos del SENASA.
- Servicios de Director Técnico
- Obligatoriedad
- 9.2 Todos los establecimientos faenadores, elaboradores, acopiadores, importadores, exportadores y todos aquellos que intervengan en la producción, elaboración, depósito y comercialización de alimentos de origen animal, actualmente habilitados o que se habiliten en el futuro, deberán contar con los servicios de un Director Técnico con título universitario idóneo con relación a la actividad desarrollada por el establecimiento.

Director Técnico en establecimientos faenadores	9.2.1	Los Directores Técnicos en establecimientos faenadores de todas las especies y procesadores de animales de la caza, deberán contar con título de médico veterinario o veterinario.
Director Técnico Simultaneidad de tareas	9.2.2	El Director Técnico podrá ejercer simultáneamente las tareas de control de calidad y de jefe del equipo HACCP.
Director Técnico, responsabilidades	9.3	<p>El Director Técnico será responsable conjunta y solidariamente, con los titulares del establecimiento, de las obligaciones establecidas en el Numeral 9.1 y en el Capítulo XXXI del presente reglamento, como así también de:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) La producción y comercialización de materias primas y alimentos elaborados, en lo que hace a su inocuidad, calidad y cumplimiento de las regulaciones vigentes.</li><li>b) Proveer al Servicio de Inspección Veterinaria la documentación que sea obligación llevar en cada establecimiento, así como los manuales, registros e instructivos del sistema de inocuidad.</li><li>c) El cumplimiento de los muestreos y análisis de los productos elaborados en sus aspectos físico, químico y microbiológico y que se ajusten a la composición de-</li></ul>

clarada y autorizada.

d) Proveer la adecuada conservación y acondicionamiento de las materias primas, aditivos y productos elaborados.

e) Inscribirse en los registros que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) determine para el ejercicio de su actividad y mantener actualizados los datos que oportunamente le sean solicitados.

Cantidad de establecimientos a cargo de un Director Técnico

9.3.1 El supervisor, conjuntamente con el Coordinador Regional de cada Dirección de Centro Regional, establecerá el número de establecimientos que podrá tener a cargo cada Director Técnico, hasta un máximo de CUATRO (4), teniendo en cuenta el nivel de actividad definido por la cantidad de operarios y los siguientes criterios de riesgo:

- a) Tipo de producto a elaborar.
- b) Volumen de la producción.
- c) Número y variedad de productos que se elaboran.
- d) Métodos de proceso utilizados y también en cuanto a mayor o menor manipulación.
- e) Horario de funcionamiento.
- f) Historial de la planta sobre denuncias, patógenos encontrados en análisis de rutina, suspensiones

por falta de higiene y cualquier otra información que apunte al riesgo.

Los Directores Técnicos de establecimientos flotantes, los acopios de huevos y barracas, podrán desempeñar su función en un máximo de OCHO (8) establecimientos.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional  
2017 - Año de las Energías Renovables

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Anexo**

**Número:**

**Referencia:** E 1544-2017 - MODIFICACIÓN DEL DTO. 4.238/68 (DIRECTORES TÉCNICOS)

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 4 pagina/s.