

000022
HURLINGHAM, 10 ABR 2019

VISTO el Estatuto, el Reglamento para Actividades de Capacitación de la Universidad Nacional de Hurlingham (RCS. N° 38/18) y el Expediente N° 57/19 del registro de esta Universidad, y

CONSIDERANDO:

Que corresponde al Consejo Superior aprobar los planes de estudio de acuerdo al artículo 24 inciso j) del Estatuto de la UNIVERSIDAD NACIONAL de HURLINGHAM.

Que la Universidad tiene como objetivo contribuir al mejoramiento de la calidad de la vida de la comunidad transfiriendo tecnologías, elevando el nivel sociocultural, científico, político y económico con el fin de formar personas reflexivas y críticas con respeto al orden institucional y democrático y que desarrollen valores éticos y solidarios.-

Que con ese objetivo la UNAHUR se propuso incorporar a la oferta académica de esta Universidad diplomaturas, que consistirán en cursos, módulos o trayectos encadenados de carácter extracurricular y que están dirigidas a estudiantes, graduados, profesores y no docentes de la Universidad, así como a toda persona interesada sea o no universitaria, según se establezca en cada caso.

Que para ello mediante la Resolución del Consejo Superior Nro. 38 de fecha 21 de junio del año 2018 aprobó el Reglamento para las Actividades de Capacitación en la Universidad Nacional de Hurlingham.-

Que el Instituto de Biotecnología a través del Expediente Nro. 57/19 presenta ante la Secretaría Académica la propuesta para el dictado del Curso de Capacitación para Inspectores Bromatológicos Municipales".

Que según el artículo 5° del Reglamento para las Actividades de Capacitación a la Secretaría Académica le corresponde verificar la correcta presentación, según los requerimientos del reglamento.

Que la Secretaria emite su dictamen y remite al Rector para su tratamiento en el Consejo Superior.

Que el Rector lo remite para su tratamiento en la comisión de Enseñanza atento a lo establecido en el artículo 30 del Reglamento Interno del Consejo Superior.

Que reunida la Comisión de Enseñanza del Consejo Superior tal como indica el Reglamento de Actividades de Capacitación, evalúa según las pautas dispuestas y emite su dictamen

Que la presente medida se dicta en uso de las atribuciones conferidas por el Estatuto, el Reglamento Interno del Consejo Superior y el Reglamento de Actividades de Capacitación de la UNIVERSIDAD NACIONAL de HURLINGHAM y luego de haberse resuelto en reunión del día 10 de abril de 2019 de este Consejo Superior.

Por ello,

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Crear el "Curso de Capacitación para Inspectores Bromatológicos Municipales" de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM.

ARTÍCULO 2°.- Aprobar el dictado del "Curso de Capacitación para Inspectores Bromatológicos Municipales" de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM, cuyo programa acompaña en Anexo único formando parte de la presente Resolución.

ARTÍCULO 3°.- Regístrese, comuníquese y archívese.

RESOLUCIÓN C.S. N°


Lic. Nicolás Vilela
SECRETARIO GENERAL
Universidad Nacional de Hurlingham


Lic. Jaime Perczyk
RECTOR
Universidad Nacional de Hurlingham

ANEXO

1. Título: CURSO DE CAPACITACIÓN PARA AUDITORES BROMATOLÓGICOS MUNICIPALES – “Herramienta para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos en el sistema oficial de control bromatológico”

2. Docente Responsable:

Méd. Vet. Jorge Taylor

3. Introducción: Antecedentes y Justificación

Las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA's) sólo pueden ser evitadas asegurando la inocuidad de los alimentos en cada una de las fases de la cadena agroalimentaria. Esta es una responsabilidad compartida por todos: productores, elaboradores, comercializadores, y Estado.

Dentro de este marco y en lo que respecta a la función indelegable del Estado en este sentido, el auditor bromatológico tiene entre sus responsabilidades, la labor de verificar el cumplimiento por parte de los elaboradores de alimentos de la normativa entre la que se encuentra aquella que obliga a la implementación de herramientas de gestión de la inocuidad, en esencia preventivas, como los Procedimientos Operativos estandarizados de Saneamiento (POES) y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y orientar a los elaboradores de alimentos, colaborando con la modificación de procedimientos de producción, distribución y comercialización de alimentos que pueden resultar riesgosos para la salud, promoviendo a través de estas dos tareas primordiales, un impacto positivo en la prevención de las ETA's.

La capacitación adecuada y la profesionalización de los auditores bromatológicos, es entonces un requisito indispensable para lograr un sistema eficiente de control de los alimentos.

En primer lugar, porque la función del auditor bromatológico es velar por la salud de la población. Sus decisiones mientras se encuentra en los establecimientos que audita, tienen el peso de representar la política oficial en la materia, por lo que su

impericia, falta de conocimientos y/o criterios técnicos influirán desfavorablemente en cualquier plan de prevención de ETA's.

El auditor bromatológico resulta ser el actor oficial con mayor visibilidad para la comunidad en materia de control alimentario, ya que tiene la oportunidad de mantener un contacto directo con elaboradores, comercializadores y expendedores.

Su formación debe acompañar y en lo posible ir un escalón más adelante, sobre los avances tecnológicos y sistemas y estándares de inocuidad aplicables en la producción y elaboración de alimentos.

Resumiendo, los servicios oficiales de control de alimentos contribuyen a garantizar la inocuidad de los alimentos, previniendo, de esta manera, la emergencia de las ETA's.

La importancia de la inocuidad de los alimentos se traduce en el desarrollo humano y económico de un país.

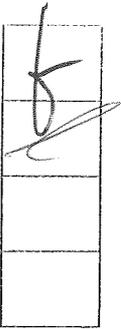
Las tareas de auditoría de la cadena agroalimentaria deberían ser realizadas con criterio uniforme, transparente y estar basadas en estándares sólidos a lo largo de todo el país. La armonización de esta actividad a través de la capacitación, redundará en un sistema justo para todos sus integrantes y en la obtención de productos que cumplan con estándares adecuados sin importar donde fueron producidos, elaborados, fraccionados o comercializados, ni si su destino es el mercado interno o de exportación.

Para alcanzar las expectativas de logro se planteó el siguiente objetivo:

Fortalecer, calificar y efficientizar los Sistemas de Auditoría de las Jurisdicciones Bromatológicas provinciales y municipales capacitando y asistiendo a los recursos humanos responsables del control de alimentos.

Para cumplir con tal propósito se diseñó un Curso teórico-práctico dirigido a Auditores Bromatológicos titulado "Herramientas para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos en el sistema oficial de control bromatológico", con el objetivo de lograr la armonización de criterios en las tareas de auditoría agroalimentaria.

El énfasis de la capacitación, está puesto en el afianzamiento del concepto moderno de auditoría estatal (control de procesos, integración de la cadena agroalimentaria) y del nuevo Rol del Auditor que hace hincapié en su función de agente sanitario, verificador de las herramientas de gestión de la inocuidad y orientador del elaborador de alimentos. Asimismo se fomenta la creación o fluidez de la comunicación entre los distintos Organismos Públicos intervinientes, así como la relevancia del trabajo en equipo a través de actividades vivenciales.



Este nuevo paradigma es necesario para acompañar la tendencia hacia la implementación del sistema de aseguramiento de la inocuidad de los alimentos Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control con base en las Buenas Prácticas de Manufactura y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.

4. Objetivos

Se espera que luego de la capacitación, los participantes:

- * Hayan comprendido la importancia de su Rol dentro del sistema de control de alimentos asumiendo su papel de agentes sanitarios
- * Hayan aumentado, fortalecido, clarificado, actualizado e integrado conceptos sobre inocuidad alimentaria y herramientas de gestión de la inocuidad
- * Sean agentes de cambio
- * Estén en condiciones de aplicar criterios uniformes en las tareas de auditoría agroalimentaria.

* Se hayan integrado entre sí, a fin de lograr una red de comunicación e información fluida

5. Contenidos y bibliografía

Contenidos:



Módulo 1: BROMATOLOGÍA: Concepto de control de alimentos a través del tiempo. Análisis FODA del modelo actual de control de alimentos. Objetivos del control bromatológico. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). Concepto de peligros y riesgos. Clasificación de los peligros. Principales causas biológicas de ETAs. Alimentos involucrados. Forma de prevención y detección.

Módulo 2: **NORMATIVA ALIMENTARIA:** Normativa alimentaria Mundial a) Codex alimentarius. Normativa Alimentaria Regional a) Normas Mercosur. b) Estructuras Mercosur. Normativa Alimentaria Nacional, Provincial y Municipal. Labrado de actas. Procedimiento de inspección. Toma de muestras.

Módulo 3: **SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA (BPM-HACCP):** Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Introducción. Importancia de su aplicación. Reglamentación obligatoria y voluntaria. Conceptos de Inocuidad y Calidad. Enfoque Peligro-Riesgo. Planificación de actividades. Requisitos generales de las materias primas. Selección y evaluación de proveedores. Requisitos generales de los establecimientos elaboradores de alimentos. Instalaciones. Requisitos de higiene del establecimiento.

Bibliografía: Ley 18284/69; Decreto 2126/71; Normas Mercosur; Manual para Manipuladores FAO 2016; Guía de inspección de carnicerías para detección de STEC-SUH (ANMAT); Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para celíacos en restaurantes (2015); Guía de Buenas Prácticas para prevención de triquinosis (Córdoba 2015); Guía de BPM (ANMAT 2016); Guía sobre rotulado obligatorio (ANMAT 2015).

Materiales y recursos didácticos: Guías de lectura que conforman la bibliografía. Presentación en power point. Videos. Dinámicas de grupo con ejercicios de resolución de problemas y puesta en común. Se proveerá a los asistentes de material de consulta en formato digital e impreso, de forma de facilitar el acceso a

000022
bibliografía vigente y actualizada, así como el material de las presentaciones y eventualmente material de lectura de apoyo de las mismas.

6. Destinatarios

Detalles del proyecto:

Curso teórico – práctico

El curso está dirigido a personal que cumple funciones de Auditores Bromatológicos Municipales.

7. Carga horaria

Duración: 24 horas reloj divididas en 4 días de 6 horas cada encuentro (incluida una visita a un establecimiento elaborador de alimentos).

8. Condiciones de cursada y requisitos de aprobación

Cantidad máxima de participantes: 40

Perfil: Auditores Bromatológicos municipales con o sin experiencia en verificación del cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en establecimientos industriales y servicios de comidas, con motivación y potencial para promocionar y replicar el contenido del curso a otros agentes de su Organismo. Contar con actitud cooperativa, buenas relaciones interpersonales, capacidad de comunicación, proactividad, y con conocimientos técnicos básicos.

Metodología: Exposiciones de tipo teórico, ejercicios de aplicación de la teoría expuesta (análisis de problemáticas, lectura y discusión) y videos ilustrativos, a lo que se suman dinámicas grupales que integran conocimiento, recreación y trabajo en equipo.

Evaluación del curso: Consistirá en un trabajo grupal mediante la resolución de un caso relacionado a la temática bromatológica.

Certificación: La UNA HUR extenderá un certificado a los asistentes que hayan aprobado el curso.

000022

Seguimiento: Luego de realizada la actividad de capacitación y al cabo de un tiempo, está previsto realizar una tarea de seguimiento de la formación dictada.

9. Currículum del docente (en caso de ser un grupo de todos los docentes a cargo del curso)

Docente: Méd. Vet. Jorge Taylor

