

1) Título del Curso

SEGURIDAD ALIMENTARIA

2) Unidades de Créditos Académicos (UCAs) que otorga: 3

3) Número de inscriptos admisibles o cupo: 30

4) Docente responsable: Dr. Gustavo Ribero

5) Docentes del curso:

Dr. Laureano Frizzo
Dr. Gustavo Ribero
M.Sc., M.V. Luis E. Martí
Dr. Ricardo Rodriguez
Dr. Gabriel Sequeira
Dr. Marcelo Signorini,
Dr. Marcelo Rosmini
Med. Vet. Fabian Ballesteros
Dra. Virginia Zbrun.

6) Destinatarios

Profesionales universitarios (carreras de al menos 4 años de duración), con formación básica en microbiología, producción animal y/o vegetal, bromatología y/o industrialización de alimentos.

7) Justificación

De acuerdo a la definición establecida por organismos internacionales se entiende que existe Seguridad Alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico, social y económico a los alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfagan sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida sana y activa.

Con el dictado del presente curso se pretende reafirmar el concepto de inocuidad alimentaria basado en el trabajo de cadenas productivas. Se recurrirá a un análisis de la situación de cadenas productivas de alimentos de origen animal (bovino, porcino, aviar) para poder avanzar sobre sus problemáticas sanitarias, destacando los factores generales que determinan las situaciones de inseguridad y analizando los principales peligros asociados. Se plantearán estrategias y

herramientas para contribuir al control de los peligros más importantes, poniendo énfasis en el desarrollo de aquellas que resultan más naturales, en cuanto a su origen, y menos perjudiciales para la calidad de los alimentos producidos y la imagen que estos alcanzan frente al consumidor. Se analizará el rol de los programas de aseguramiento de la inocuidad en el marco de los Sistemas de Calidad de las organizaciones.

8) Objetivos

- Reconocer al alimento como un bien de alto impacto social pero, al mismo tiempo, con inmensas oportunidades de negocio, que constituyen una base importante para el desarrollo y sustentabilidad de la economía nacional y regional.
- Relacionar el marco teórico de la cadena agroalimentaria con los conceptos de calidad e inocuidad de los alimentos, una sola salud y las enfermedades de transmisión alimentaria.
- Comprender la importancia que tiene la implementación de las herramientas básicas que garantizan la inocuidad de los alimentos, como son las BPM y los POES, en los encadenamientos productores de materias primas y de alimentos.
- Conocer los procesos que integran los sistemas de buenas prácticas, riesgos y análisis de puntos críticos de control.
- Relacionar los principios básicos del Sistema HACCP con la garantía de inocuidad de los alimentos, aplicándolo en el marco de los Sistemas de Gestión de la Calidad.
- Entender y razonar el proceso de desarrollo de proveedores y su implicancia en la cadena de aprovisionamiento.
- Conocer la legislación existente y las normas que rigen el comercio nacional e internacional de alimentos, organismos de control y exigencias de los clientes.

9) Programa

Tema 1: El alimento como objeto de valor en la sociedad moderna, importancia y problemática. Inocuidad alimentaria, conceptos básicos. Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs), conceptos básicos. Alérgenos alimentarios. Plaguicidas de uso agropecuario

Docente Responsable: Dr. Laureano Frizzo

Docentes: Dr. Gustavo Ribero

Tema 2: La cadena alimentaria, importancia sanitaria e impacto económico. La Seguridad Alimentaria (SA) en la cadena, principios generales, conceptos y problemática asociada. Normativa nacional e internacional, organismos de



fiscalización y control. Responsabilidades de los diferentes actores. Habilitaciones y certificaciones.

Docente Responsable: M.Sc., M.V. Luis E. Martí

Tema 3: Peligros asociados a la seguridad alimentaria. Tipos de peligros (biológicos, químicos y físicos), origen, mecanismos de ingreso y difusión, estrategias de prevención y control.

Docente Responsable: Dr. Ricardo Rodriguez

Tema 4: Principios Básicos de seguridad alimentaria aplicados a la industria de alimentos: Buenas Prácticas Agropecuarias (BPA), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES): principios generales y aplicaciones prácticas.

Docente Responsable: Dr. Gabriel Sequeira

Tema 5: El sistema HACCP, principios generales, estrategias de implementación, beneficios y limitaciones para su implementación. Peligro, riesgo y límite crítico, conceptos y aplicaciones prácticas.

Docente Responsable: Dr. Marcelo Signorini,

Tema 6: La SA en el marco de los Sistemas de Gestión de la Calidad de la industria. Principios básicos de las normas voluntarias con preferencia ISO 22000. Alta dirección, cliente, proveedores, procesos: principios básicos.

Docente responsable: Dr. Marcelo Rosmini

Tema 7: Auditorías de los sistemas de seguridad alimentaria. Auditoria paso a paso. Auditorias virtuales.

Docente responsable: Med. Vet. Fabián Ballesteros

10) Actividades Prácticas

Los alumnos realizarán un ejercicio de autoinstrucción a partir de la realización de una auditoría de un sistema de inocuidad de alimentos implementado en forma real o virtual.

Se presentará una guía de ejercicio con las instrucciones y el alumno deberá presentar un informe final para su evaluación. Los docentes realizarán tareas de tutoría del trabajo que desarrollen los alumnos y actuarán como moderadores, instructores y guías para la adquisición de las destrezas contempladas en cada actividad y conducirán el proceso de evaluación.

Responsable: Dra. Virginia Zbrun.

11) Cronograma de dictado y duración del curso

Fechas de dictado: 6 encuentros

Día 1 de 13,30 a 20 hs. Tema 1.
Día 2 de 9 a 13 hs. Tema 2.
Día 3 de 14 a 18 hs. Tema 3.
Día 4 de 14 a 18 hs. Tema 4.
Día 5 de 13,30 a 20 hs. Tema 5.
Día 6 de 9 a 13 hs. Tema 6 y 7.

12) Número de horas teóricas: 29

13) Número de horas prácticas y seminarios: 16

14) Sistema de Evaluación

Evaluación final integradora contemplando el análisis de la problemática y contenidos del curso.

15) Referencias Bibliográficas

ANMAT. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica
ASSAL. Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria.
CODEX ALIMENTARIUS: <http://www.codexalimentarius.org/codex-home/es/>. Código internacional recomendado de prácticas, principios generales de higiene de los alimentos. CAC/RCP 1-1969, REV. 2 (1985).
MERCOSUR/GMC/RES. N° 80/96
Código Alimentario Argentino. Ley 18.284
FAO. Seguridad alimentaria.
ftp://ftp.fao.org/es/ESA/policybriefs/pb_02_es.pdf
FAO/OMS. “Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos: directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos”.
http://www.fao.org/index_es.htm.
OMS. Organización Mundial de la Salud



Organización Panamericana de la Salud Organización (OPS-OMS).
“MANUAL DE BPA Y BPM”: <http://www.ops.org.ar>

Resolución 233/98 – SENASA

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación
(SAGPyA), Programa Calidad de los Alimentos Argentinos, Dirección de
Promoción de la Calidad Alimentaria.

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/Inicio.php>

SENASA: Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria:

<http://www.senasa.gov.ar>