

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

Dr. Marcelo Rosmini

5) Docentes invitados del curso:

Dr. Laureano Frizzo

Dr. Gustavo Ribero

MSc. Luis E. Martí

Dr. Ricardo Rodriguez

Dr. Gabriel Sequeira

Dr. Marcelo Signorini,

MSc. Fabian Ballesteros

Dra. Virginia Zbrun.

Ing. Agr. Lesman, María de los Ángeles

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 con 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.

A la luz de esta definición es importante destacar que Argentina es un proveedor destacado de alimentos a nivel mundial y presenta una alta capacidad para reforzar su competitividad a través de la diferenciación por calidad a nivel global y consolidar su integración en las cadenas de valor alimentarias globales.

Por lo que , con el dictado del presente curso se pretende reafirmar el concepto de inocuidad alimentaria basado en el trabajo de cadenas productivas, para lo cual se recurrirá al análisis de situaciones de cadenas productivas de alimentos de origen animal (bovino, porcino, aviar) y vegetales (cultivos intensivos y extensivos); para poder avanzar sobre sus problemáticas sanitarias, destacando los factores generales que determinan las situaciones de inseguridad y analizando los principales peligros asociados.

Se plantean la detección y análisis de estrategias y herramientas para contribuir al control de los peligros, poniendo énfasis en el desarrollo de aquellos 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.

Por último, se plantea como objetivo, analizar 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 y con 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 BPA, BPM y los POES, en los encadenamientos productores de materias primas y de alimentos.
- 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.
- Conocer y analizar 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, LMR.

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. Auditoría paso a paso. Auditorías virtuales.

Docente responsable: Med. Vet. Fabián Ballesteros

10) Actividades Prácticas

A lo largo del cursado y con apoyo del entorno virtual de aprendizaje se realizarán controles de lecturas por temática.

Así mismo se prevé el dictado bajo la modalidad de talleres por lo que se utilizará la metodología de aprendizaje basado en problemas a lo largo de la misma.

Por último, 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. Para la misma, 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 09 a 13:00 hs Tema 1.
Día 1 de 14 a 19 hs. Tema 2.
Día 2 de 8:80 a 12:30 Tema 3.
Día 3 de 09 a 13 hs Tema 4.
Día 3 de 14 a 19 hs. Tema 5.
Día 4 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

La evaluación formativa se realizará, en forma individual, con cuestionarios pensados para evaluar la comprensión de los conceptos. Son breves, online de autocorrección, a través del entorno virtual, y de resolución individual. Se aprueban con un 60% de respuestas correctas.

Trabajos prácticos: son de entrega grupal y se realizan en clases.

La evaluación sumativa comprende:

- Trabajo final: 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. Nº 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>

SENASA, INTA, Secretaría de Agroindustria y Ministerio de Producción y trabajo. 2018. Manual Buenas Prácticas Agrícolas. Disponible en: https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/bpa/que_debo_saber.php

<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-5-2018-316561/texto>