



Misiones



Catamarca



Chaco



Chubut



C.A.B.A.



Corrientes



Entre Ríos



Formosa



Jujuy



La Rioja



La Pampa

CURSO A DISTANCIA FEVA Cohorte 2013

Estimada/o Colega:

La Federación Veterinaria Argentina, a efectos de dar respuesta al requerimiento de actualización de los Profesionales de las Ciencias Veterinarias que se desempeñan en el área bromatológica de los Municipios, Provincias y de la Nación, tanto en el ámbito oficial, como el privado, ha preparado y desarrollado el presente "Curso de Educación Continuada a Distancia" sobre "Gestión de la inocuidad alimentaria a nivel de local – LA EVALUACIÓN BROMATOLÓGICA Y SANITARIA BASADA EN LOS RIESGOS Y LOS PELIGROS ALIMENTARIOS".

El presente Curso cuenta con los auspicios de la ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD – OPS/OMS y la FEDERACIÓN ARGENTINA DE MUNICIPIOS (F.A.M)



El Curso es totalmente a distancia y cuenta con una carga horaria de 320 (Trescientas veinte horas). La modalidad es por sistema Modular, integrada por (Ocho) Módulos, pudiendo el colega optar por aprobar Módulos aislados o los 8 (Ocho) Módulos completos. En el primer caso se otorgará el Certificado de aprobación por cada módulo y para el segundo caso, se otorgará un Diploma luego de presentar un trabajo final y el respectivo analítico.

Los Módulos se aprueban a través de la respectiva evaluación consistente en ejercicios sobre modelos figurados.

El Costo por Módulo es de \$ 400 y comienza a dictarse el 15 de Abril de 2013. La inscripción se podrá realizar hasta el día 12 de Abril de 2013 de la forma que se detalla a continuación.

PASOS PARA LA INSCRIPCIÓN

- Los colegas se deberán inscribir a través de sus respectivos Colegios y Consejos Profesionales, remitiendo las Entidades colegiadas, la planilla de inscripción a la casilla de correo fedvetargentina@yahoo.com.ar.
- Abonar el arancel para el módulo respectivo con depósito en la cuenta bancaria: **BANCO NACION SUC. CTA.: 1790 - CTA. Nº: 2621614505 - CUIT: 30-67140118-9 o CBU: 01102620 - 40026216145058**
- Remitir talón de depósito escaneado a la casilla de correo fedvetargentina@yahoo.com.ar, o bien por fax al 011-43222494 o 43267230 de lunes a viernes de 09:30 a 17:30 horas.
- La planilla se presentará una sola vez y para el resto de los Módulos (2 al 8) se deberán cumplir los puntos B y C.

DESARROLLO TEMÁTICO

I.- MÓDULO 1

Hacia un nuevo enfoque en los sistemas de control. Concepto Tradicional de la inspectoría y concepto moderno de auditoría. La Auditoría de sistemas de inocuidad, conceptos, clasificación y diferencias con la inspección rutinaria. La inspección tradicional y sus limitaciones: conceptos, generalidades. Cambio de rol del funcionario, condicionantes. Concepto de Inspector y Auditor. Clasificación de la auditoría. La evaluación bromatológica: aspectos generales. Los 5 pilares de los sistemas de inocuidad. Los desafíos del nuevo paradigma. Peligros y Riesgos alimentarios. Conceptos y criterios generales. Su significación y evaluación. Identificación de peligros según etapas de procesos. Medidas de prevención y control. Contaminación. Ejercicios

II MÓDULO 2

Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Resolución de Caso- Brote. Metodología de la investigación y epidemiología analítica. Epidemiología general y descriptiva. Estadística aplicada. Flujoograma de notificación. Formas de notificación. Estudio de caso – brote. Uso de Planillas. Modelos figurados y ejercitaciones.



Neuquén



Río Negro



Salta



San Juan



San Luis



Santa Cruz



Santa Fe



Tierra del Fuego



Tucumán



III MÓDULO 3:

Los Procedimientos estándar de saneamiento. Los SSOP – MIP. Criterios generales, conceptos y definiciones. Pasos. Aplicación. Bases para la elaboración de Planes de limpieza y desinfección. Manejo y Control integral de Plagas. Elaboración y evaluación de Planes y de manuales. Evaluación sanitaria de establecimientos. Flujogramas y layouts. Interpretación sanitaria de planos y croquis. Modelos figurados y ejercitaciones.

IV MÓDULO 4:

Las GMP. Principios generales e incumbencias técnicas. Procedimiento para la elaboración de un Plan de GMP. Elaboración de manuales y su evaluación. Elaboración de Listas de Chequeo rápido. Aproximación a modelos de ponderación. Clasificación de establecimientos por Riesgo como resultado de los chequeos de los prerrequisitos. Modelos figurados y ejercitaciones.

V. MÓDULO 5:

Aspectos legales de la auditoria. Derecho administrativo. Secuencia. Normativa vigente. Informe Técnico de la auditoria. Importancia y fundamentos. Procedimientos. Planificación de las auditorias. Evaluación de transporte. Modelos figurados y ejercitaciones

VI MÓDULO 6:

Los alimentos: Criterios generales. Objetivos. Componentes mínimos de la evaluación bromatológica. Definiciones y conceptos. Controles: Macroscopia, organolepsia, utilización de instrumental de medición. Control de envases y rótulos. Rotulación obligatoria. Conceptos. Rotulado nutricional. Toma de temperatura: Criterios básicos. Los alimentos: Clasificación según su riesgo sanitario, según su estatus legal, según su composición, etc. El consumo de alimentos en el país. Calidad.

VII MÓDULO 7:

Toma de muestras en función de los riesgos y los peligros alimentarios: Definición y conceptos generales. Aplicabilidad. La planificación del procedimiento: Objetivos y propósitos de la toma de muestras, sus limitaciones. Generalidades y consideraciones especiales. Vigilancia alimentaria. Materiales y métodos. Criterios mínimos a considerar. Muestra representativa: Definición y generalidades. Preparación de la muestra., acondicionamiento y transporte. Indicadores: Conceptos. Muestreo de alimentos en particular

VIII MODULO 8

Secuencia de una auditoria en un establecimiento de producción primaria. Secuencia de auditoria de un establecimiento elaborador de productos alimenticios. Pasos y etapas. Modelo integrador. Frecuencia de las auditorias. El Informe Técnico: Construcción y consideraciones. Contenidos mínimos del informe. Ejercicios.

Cuerpo docente:

Coordinador General del Curso: *M.V. Hugo Daniel Palópoli* – Prof. Adjunto Cátedra de tecnología, Protección e Inspección Veterinaria de Alimentos de la FCV UBA. Prof Titular Cátedra de Educación y Fiscalización Alimentaria de la UNLa. Auditor Nacional de Industrias Alimentarias (FCV de la UNCPBA). Instructor de GMP/SSOP/MIP (OPS/OMS).

Coordinadora docente; *Dra. Andrea Calzetta Resio:* Médica Veterinaria – Doctora en Industrias (FCEyN UBA). Profesora Adjunta Cátedra de Tecnología, Protección e Inspección Veterinaria de Alimentos de la FCV UBA). Directora del Centro de Estudios y Producción para la Seguridad Alimentaria (CEPSA – FCV UBA). Profesional del SENASA.

Asesor en temas legislación alimentaria: *Dr. Héctor Hugo Pilatti:* Abogado. Docente de la Cátedra de Derecho Agrario de la Facultad de Agronomía de la UBA. Asesor de la Dirección de Fiscalización Sanitaria del Ministerio de Salud de la Prov de Buenos Aires. Asesor letrado del INAL.

DESARROLLO DEL CURSO

Se efectuará por Internet. Por esta vía el colega recibirá toda la documentación y tendrá 25 días para su lectura y estudio. Luego recibirá el ejercicio que deberá resolver y reenviar a la Coordinación en la fecha estipulada. Los colegas deseen recibir la documentación en forma escrita, deberán consultar en la casilla de correo: fedvetargentina@yahoo.com.ar.



Personería Jurídica Resolución I.G.J. N° 000797/90
Integrada por los Colegios y Consejos de Médicos Veterinarios del país
Representante ante en PANVET
Presidencia FeVA: Av. Belgrano 1085 – (3500)
Resistencia- Chaco.
Tel 03722443581
Secretaría FeVA: Maipú 746 4º piso frente (1006) C. A de Buenos Aires
Aires Tel/fax 0114322-2494