



FEDERACION VETERINARIA ARGENTINA

# **CURSO A DISTANCIA**

## **LA EVALUACIÓN BROMATOLÓGICA Y SANITARIA BASADA EN LOS PELIGROS Y RIESGOS ALIMENTARIOS**

Sexta Edición



**2017**



Personería Jurídica Resolución I.G.J. Nº 000797/90  
Integrada por los Colegios y Consejos de Médicos Veterinarios  
del país

Representante ante en PANVET

Presidencia FeVA: Mariano Moreno 342 C. Postal: 6300. Santa  
Risa La Pampa. Tel: 02954 - 414368 Tel./Fax: 02954-453302 E-  
mail: colvetlp@cpenet.com.ar

Secretaría FeVA: Pasco 760 C. Postal C1219ABF. Tel: 5235-1683  
E-mail: cpmv@medvet.info

## CURSO DE DISTANCIA: “LA EVALUACIÓN BROMATOLÓGICA Y SANITARIA BASADA EN LOS PELIGROS Y RIESGOS ALIMENTARIOS”

Estimados Colegas:

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 “La Evaluación Bromatológica y Sanitaria basada en los Peligros y los Riesgos Alimentarios”**.

El Curso es totalmente a distancia, sin plataforma virtual y cuenta con una carga horaria de 320 (Trescientas veinte horas). La modalidad es por sistema Modular, integrada por SIETE (7) Módulos, pudiendo el colega optar por aprobar Módulos aislados o los SIETE (7) Módulos.

Para el primer caso se otorgará el Certificado de aprobación por cada módulo y el respectivo analítico. Para el segundo caso, se otorgará un Diploma luego de presentar un trabajo final, el respectivo Certificado y analítico. Los Módulos se aprueban a través de la respectiva evaluación.

El Costo por Módulo es de \$ 800 y comienza a dictarse el 01 de junio de 2017. La inscripción se podrá realizar hasta el día 31 de mayo inclusive de la forma que se detalla a continuación.

### PASOS PARA LA INSCRIPCIÓN

A. Los colegas se deberán inscribir a través de sus respectivos Colegios y Consejos Profesionales. Para el caso de colegas pertenecientes a Instituciones no federadas deberán gestionar una constancia de matriculación al día, la que podrán remitir escaneada al e mail: [cursoauditoriafeva@gmail.com](mailto:cursoauditoriafeva@gmail.com).

- B. El pago del arancel del módulo respectivo se deberá realizar a través del Colegio o Consejo profesional. Para el caso de colegas pertenecientes a Entidades no federadas, se efectuará a la cuenta bancaria que la Federación indicará oportunamente.
- C. Todos los colegas que se inscriban, deberán remitir al Colegio o Consejo Profesional la planilla de inscripción completa. Para el caso de colegas de entidades no federadas, hacerlo al e mail: [cursoauditoriafeva@gmail.com](mailto:cursoauditoriafeva@gmail.com).
- D. Para los módulos 2 al 7 sólo se requerirá abonar el arancel respectivo.

### 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. Flujograma de notificación. Formas de notificación. Estudio de caso – brote. Uso de Planillas. Modelos figurados y ejercitaciones.

### III MÓDULO 3:

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

### V. MÓDULO 5:

Aspectos legales de la auditoría. Derecho administrativo. Secuencia. Normativa vigente. Informe Técnico de la auditoría. Importancia y fundamentos. Procedimientos. Planificación de las auditorías. 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: Macroscopía, 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. 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.

Docente y Coordinador General del Curso

*Hugo Daniel Palópoli* – Médico Veterinario y Auditor Nacional de Industrias Alimentarias.. 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. Instructor de GMP/SSOP/MIP (OPS/OMS).

Desarrollo del Curso

Se efectuará por Internet sin plataforma virtual Por esta vía el participante recibirá toda la documentación.

INFORMES:

[cursoauditoriafeva@gmail.com](mailto:cursoauditoriafeva@gmail.com)

