



POSADAS, 02 DIC 2022

VISTO: El Expediente CUDAP:EXP-S01:0003593/2022, de solicitud de inclusión como Practicas Sociales Educativas y suplemento al título al proyecto "Conectando con el interior de la Provincia de Misiones, capacitación para inspectores bromatológicos", de la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales de la Universidad Nacional de Misiones, aprobado en el marco de los Proyectos PROF AE 2020-2021; y.-

CONSIDERANDO:

QUE; por resolución 2018-233-APN-ME del Ministerio de Educación y la Secretaria de Políticas Universitaria invitan "...a las instituciones universitarias públicas, pertenecientes al Sistema Universitario Nacional que, en el marco de la autonomía, incorporen en los diseños curriculares y planes de estudios de las carreras de pregrado y grado, prácticas sociales educativas o como las instituciones las denomine, cuyo cumplimiento será requisito necesario para la obtención del título universitario".

QUE; la Universidad Nacional de Misiones, por Ordenanza del Consejo Superior N° 063/19, crea el Programa de curricularización de las Practicas Sociales Educativa y su incorporación como suplemento al título.

QUE, por Resolución CS N° 072/21 se aprueba la Resolución Rectoral N° 550/21, por la que se resuelve la aprobación de las propuestas presentadas por las Unidades académicas y las dos escuelas de la Universidad Nacional de Misiones, pudiendo estas ser incluidas como Prácticas Sociales Educativas, Resolución CS N° 001/21 Programa de Fomento a las Actividades de Extensión (PROFAE).

QUE; la Secretaría General Académica a analizado dicha propuesta, entendiendo que cumple con los requerimientos de las normativas vigentes.

QUE; es necesaria su aprobación por la máxima autoridad de esta universidad nacional, para su posterior elevación al Ministerio de Educación de la Nación; a fin de solicitar el reconocimiento oficial y la asignación de validez nacional al título mencionado.

QUE, el tema fue tratado sobre tablas y aprobado por unanimidad de los Consejeros participantes, en la 1ª Sesión Extraordinaria/2022 del Consejo Superior, efectuada el día 12 de Octubre de 2022.

Por ello:

**EL CONSEJO SUPERIOR DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES
RESUELVE:**

ARTÍCULO 1º: APROBAR; el proyecto "Conectando con el interior de la Provincia de Misiones, capacitación para inspectores bromatológicos", de la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales de la Universidad ...//

159/2022



POSADAS, 02 DIC 2022

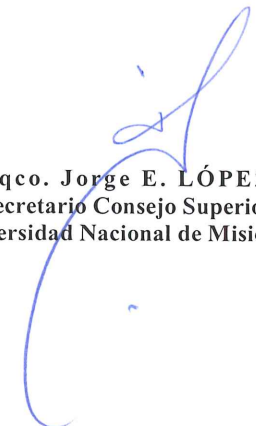
...// Nacional de Misiones, como Practicas Sociales Educativas y su inclusión como suplemento al título, conforme Anexo que forma parte integrante de la presente Resolución.-

ARTICULO 2°: SOLICITAR, a la Dirección Nacional de Gestión Universitaria, la emisión de la disposición correspondiente, a los fines de incorporar como información al certificado analítico, continente del Suplemento al Título Universitario, de la propuesta mencionada en el Artículo 1°.-

ARTÍCULO 3°: REGISTRAR, Comunicar, Notificar y Cumplido, **ARCHIVAR**.-

RESOLUCIÓN CS Nº 159/2022

GES/vag



Bqco. Jorge E. LÓPEZ
Secretario Consejo Superior
Universidad Nacional de Misiones



MSc. Ing. Alicia V. BOHREN
Presidenta Consejo Superior
Universidad Nacional de Misiones

ANEXO RESOLUCION CS Nº 159/2022

1. Título del Proyecto:

Conectando con el interior de la Provincia de Misiones, capacitación para inspectores bromatológicos

2. Justificación del Proyecto:

La producción, elaboración y comercialización de alimentos se encuentra en constante evolución. Como consecuencia de ellos los controles de calidad, la fiscalización también deberá evolucionar en el mismo sentido y a la misma velocidad.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos, no han disminuido en nuestro país, esto nos demuestra que las estrategias empleadas hasta la actualidad no han generado respuestas adecuadas. El mundo moderno ha incorporado el análisis de riesgos como la metodología para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Cuando se utiliza el análisis de riesgos para establecer normas alimentarias y otras medidas de control de los alimentos, se fomenta una evaluación científica global, una amplia participación de las partes interesadas, la transparencia de los procesos, el trato coherente de los distintos riesgos y un proceso sistemático de toma de decisiones por los responsables de la gestión de riesgos.

Para lograr este cambio es necesaria una capacitación general y específica que otorguen a los inspectores las herramientas necesarias para su ejecución.

Esta capacitación es imprescindible para los inspectores bromatológicos para lograr un sistema eficiente de control de los alimentos. Frente al cambio en los sistemas alimentarios, los inspectores deben recibir capacitación en ciencia y tecnología de la alimentación, identificación de los problemas potenciales de inocuidad y calidad y tener los conocimientos y experiencia necesarios para inspeccionar los locales, recoger muestras de alimentos y llevar a cabo una evaluación global.

3. Identificar a los destinatarios:

Inspectores del área de Bromatología, Directores de Bromatología, Personal del área de bromatología. Responsables del control higiénico sanitario de alimentos. Jueces de Faltas.

4. Situaciones o necesidades sociales que justifican la intervención de la Universidad a través de la Extensión Universitaria:

Las enfermedades transmitidas por alimentos son muy peligrosas para toda la población. La capacitación del personal de la Municipalidad que manipula alimentos es uno de los caminos más efectivos para prevenir enfermedades transmisibles por alimentos, y es nuestro interés transmitir estos conceptos a toda la comunidad, capacitando a productores, elaboradores, intermediarios y consumidores.

En general los brotes de ETA, se asocian a malas prácticas por parte de los manipuladores o a errores cometidos en el hogar, por ello la necesidad de extender la capacitación sobre manipulación de Alimentos a todos los consumidores. Un objetivo de la Dirección de Bromatología, quien tiene a su cargo gestionar un sistema de control de alimentos, maximizando los recursos disponibles, considera la capacitación en todos sus niveles como eje fundamental.

ANEXO RESOLUCION CS Nº 159/2022

La Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales y los docentes que conformamos este equipo de trabajo, capacita desde el año 2001 en el abordaje de todos estos temas, a lo largo de toda la Provincia.

5. Justificar la estrategia de abordaje de la problemática seleccionada

Es importante tomar conciencia que en estos tiempos las repercusiones de los fenómenos sanitarios pueden cobrar una dimensión local, regional, nacional ó mundial debido al incremento de los intercambios comerciales, al aumento de la complejidad de los circuitos de producción y distribución, los medios de transporte que recorren grandes distancias en cortos períodos de tiempo y llevan grandes volúmenes de alimentos, la generalización de los hábitos de consumo, el cambio es las relaciones sociales de las personas entre otros.

El término inspector bromatológico incluye a toda aquella persona que interviene en el control en alguna de las fases de elaboración y conservación de un alimento o que puede entrar en contacto directo con un producto alimenticio en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el servicio, donde deberá aplicar los conocimientos adecuados a cada situación acorde a garantizar la inocuidad y calidad alimentaria. Los organismos oficiales no siempre cuentan con los recursos y las decisiones de procurar la formación de su personal comprometido con el control y fiscalización de los productos alimenticios, la prevención de zoonosis y E.T.A, implementación de sistemas de calidad, etc.

Disponer de personal permanente oficial con un programa de formación continua, con sus diferentes características:

- Unificar criterios en los procedimientos.
- Actualización de normas y leyes internacionales, nacionales, provinciales y locales.
- Capacitación en procesos y tecnologías alimentarias.

-Organizar grupos de trabajo destinados a ONG, colegios, instituciones privadas, consumidores, etc. para realizar programas de comunicación, educación y prevención. El desconocimiento de la comunidad en general, sobre el manejo seguro de alimentos, da lugar a la necesidad de una capacitación constante de agentes controladores de los municipios y que tienen como objetivo ser multiplicadores de conceptos básicos. Se espera que al finalizar este curso los inspectores se encuentren en condiciones de poder realizar verdaderas auditorias para asegurar la inocuidad de los alimentos que consume la población. Que el inspector bromatológico evolucione, que cambie su rol, pasando de una acción meramente punitiva a una acción preventiva. Que los consumidores cambien la imagen del inspector, confinado en ellos la garantía de inocuidad de los alimentos y que los elaboradores y productores tomen al inspector bromatológico como un asesor o agente sanitario.

El inspector representa de manera evidente la piedra angular en la garantía de inocuidad de los alimentos y de hecho, ningún esfuerzo por mejorarla puede excluir la necesidad de intendentes, secretarios, directores y recursos humanos bien capacitados, debidamente adiestrados, motivados y con los elementos indispensables para el desarrollo de sus funciones. En esta etapa final del control oficial, el inspector bromatológico es el único y último eslabón de la cadena alimentaria que puede y debe generar cambios en el procesado y cuidado de los alimentos, es un buen agente de cambio, puede y debe incorporar nuevos conceptos, formación permanente y adoptar criterios adecuados para su función.



ANEXO RESOLUCION CS N° 159/2022

De esta manera, se requiere de una nueva reorientación de los métodos de control, la calidad y cantidad de los mismos y no quedarnos con el sistema tradicional sino orientarlos más a las tareas de prevención.

6. Antecedentes:

Los docentes de la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales que dictaran estos cursos tenemos formación específica en toda el área de alimentos. Este equipo ha trabajado en capacitaciones a lo largo de toda la provincia, a través de diferentes programas. Entre ellos podemos citar Curso sobre MANIPULACION DE ALIMENTOS dictado desde el año 2001, habiendo formado a más de 30000 personas a lo largo de toda la provincia. A través de los años hemos recogido información de la necesidad de distintas capacitaciones en las áreas a que se dedica cada uno. El apoyo a los grupos de personas vulnerables y comunidad en general viene siendo un hito importante que las Universidades vienen desarrollando hace un largo tiempo, con gran éxito. Sin dudas este equipo de trabajo que se embarca en este proyecto, ha participado en numerosos proyectos anteriores a nivel municipal y provincial (Alimentos artesanales, Buenas prácticas para la elaboración de alimentos para celíacos, etc) dentro de regímenes provinciales y nacionales como las líneas de voluntariado universitario.

7. Objetivo general:

Capacitar al Inspector Bromatológico Municipal en métodos para la detección y control de alimentos que comprometan la salud de la población.

Objetivos específicos:

- Instalar en las Direcciones de Bromatología Municipales la necesidad de este tipo de capacitaciones a sus inspectores para lograr una fiscalización adecuada de empresas que presenten sistemas de aseguramiento de la calidad.
- Optimizar los procesos de inspección y controlador sanitario.

Además, en función del cambio de rol del inspector, desarrollar políticas de asesoramiento a los elaboradores, productores y comercializadores de alimentos como agentes sanitarios.

8. Descripción del Proyecto:

Actividad N°1: Reunión con Intendente de Puerto Rico y Director de Bromatología de la municipalidad. En primer lugar, el equipo de trabajo se reunirá con los referentes municipales, para articular tareas a desarrollar en conjunto. Estudiar el organigrama municipal, cantidad de locales alimenticios hay registrados en la ciudad, controles rutinarios, necesidades, etc Adecuar la capacitación al contexto. Determinación de las fechas probables, plataforma a utilizar en la capacitación.

Actividad N° 2: Dictado Curso de higiene de alimentos. Introducción a la Seguridad Alimentaria. Concepto de inocuidad. Contaminantes, físicos, químicos y biológicos. Mantenimiento transporte y conservación de los alimentos. Temperaturas. Concepto de Infección e intoxicación alimentaria. Contaminación en la cadena alimentaria Etas, principales agentes, prevención.

Actividad N° 3: Capacitación en Funciones del Estado Municipal. Funciones de la Dirección de Bromatología. Funciones de los inspectores bromatológicos. Atributos personales y técnicos mínimos del inspector. Deberes y Derechos.



ANEXO RESOLUCION CS Nº 159/2022

Actividad Nº 4: Inspectoría y controles de alimentos. Ética y deontología profesional. Vigilancia y cumplimiento de normas. La Contraverificación. Confección de actas. Toma de muestras. Planificación de las Inspecciones. Ejemplos, Guía de Inspección.

Actividad Nº 5: Preparación y entrega de un documento con recomendaciones generales. Actividad Nº 6: Informe final y rendición de cuenta.

9. Impacto institucional:

Incorporar progresivamente la práctica extensionista en la formación de grado, de modo de consolidar la integración de los tres pilares fundacionales de la Universidad.

Lograr la paulatina incorporación del claustro no docente en las actividades de extensión universitaria, a partir de ofrecer facilidades para la participación en las mismas dentro de su horario de trabajo, y de fomentar la generación de proyectos que surjan de los conocimientos puestos en práctica en sus labores específicas

Incrementar los recursos destinados a financiar actividades de extensión de modo que todo programa o proyecto de extensión que vincule a docentes, no docentes y alumnos con la comunidad y que sea acreditado, pueda contar con los recursos básicos para poder implementarse.

Incrementar la oferta formativa a la sociedad, articulada entre el conocimiento académico de la educación superior y el "saber hacer" dado por los diferentes oficios, orientada a capacitar a sectores no involucrados en la educación formal, pero demandantes de nuevos saberes o necesitados de mejorar su calidad de vida. A través de conclusiones finales del proyecto dictado, lograr implementar nuevos proyectos de extensión.

10. Impacto Externo:

De las capacitación previstas en este proyecto, se pretende lograr la formación de los primeros efectores del sistema (intendentes, funcionarios, etc.) que son los primeros que deben conocer la importancia del cuidado de la salud pública en la temática de la seguridad alimentaria, y en segundo término disponer de personal capacitado en sus funciones con un amplio conocimiento de sus acciones y limitaciones de su accionar, con el beneficio a largo plazo que este programa de formación continua puede desarrollar.

Impacto: Si se logra la capacitación de los inspectores bromatológicos, se tiene que visualizar la toma de conciencia en las tareas que debe desarrollar, la importancia de las actividades que está desarrollando, el conocimiento de las causas y efectos en la producción y control de los alimentos y el poseer personal calificado traerá un mejor estándar de vida, salarios dignos, permitir la comercialización de productos con mayor valor agregado con buena calidad e inocuidad, garantías de seguridad alimentaria y controles efectivos.

Lograr el objetivo de actualizar los conocimientos sobre la inocuidad y calidad de los alimentos, tanto en el plano científico-técnico, como legislativo y reglamentario.

Todo esto no solo lleva a mejorar los servicios de la Municipalidad como ente de control sino también a conlleva un mejor estilo de vida de la población de Puerto Rico, Misiones.



ANEXO RESOLUCION CS Nº 159/2022

11. Procedimientos previstos para el seguimiento y evaluación de la práctica extensionista de los y las estudiantes y el impacto de la misma en su formación académica y ética- ciudadana.

Los estudiantes que participan como extensionistas tendrán un seguimiento por parte de los participantes docentes del proyecto, que servirán de tutor a las tareas asignadas. Las tareas a desarrollar por ellos, entre otras será, el desarrollo de un manual de buenas prácticas dirigido al inspector de control bromatológico. De esta manera, no solamente podrá volcar los conocimientos adquiridos en sus carreras, sino también entregar a la comunidad un documento que sirva de soporte en las inspecciones. Este documento será evaluado por los docentes a cargo del proyecto y luego será entregado al Intendente de la Ciudad de Puerto Rico.

Finalmente, todos los extensionistas tendrán su certificación, por el trabajo desarrollado. El Impacto en su formación académica, será muy positiva debido a que la formación de valores, se enfatiza en la preparación de los estudiantes, futuros profesionales, desde el liderazgo y las competencias profesionales.



Bqco. Jorge E. LÓPEZ
Secretario Consejo Superior
Universidad Nacional de Misiones



MSc. Ing. Alicia V. BOHREN
Presidenta Consejo Superior
Universidad Nacional de Misiones