

# PODER LEGISLATIVO



PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO,  
ANTÁRTIDA E ISLAS DEL ATLÁNTICO  
SUR

## LEGISLADORES

Resol. N° 044/06

N° 060 PERÍODO LEGISLATIVO 2006

EXTRACTO BLOQUE 26 DE ABRIL. PROY. DE RESOL. DECLARANDO DE INTERÉS PROVINCIAL EL CURSO DE CAPACITACIÓN DE INSPECTORES BROMATOLÓGICOS DENOMINADO “AFIANZANDO LAS HERRAMIENTAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD Y SU VERIFICACIÓN”.

---

---

---

Entró en la Sesión 06/04/06

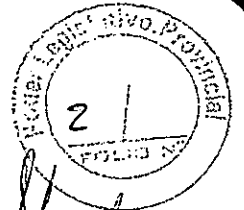
Girado a la Comisión P/R AP.  
N°: \_\_\_\_\_

Orden del día N°: \_\_\_\_\_

---



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
REPUBLICA ARGENTINA  
PODER LEGISLATIVO  
BLOQUE 26 DE ABRIL



As 060/06

*Handwritten signature*  
04/04/06

LA PROVINCIA DE  
LA LEGISLATURA DE TIERRA DEL FUEGO, ANTÁRTIDA E ISLAS DEL  
ATLÁNTICO SUR  
RESUELVE:

Artículo 1°- ~~DECLARAR~~ de Interés ~~Legislativo~~ Provincial ~~el~~ Curso de Capacitación de Inspectores Bromatológicos de la Provincia de Tierra del Fuego denominado, "Afianzando las Herramientas de Gestión de la Inocuidad y su Verificación", que se llevará a cabo en la ciudad de Ushuaia entre los días 25 y 28 de abril de 2006, ~~y dictado~~ <sup>a dictarse</sup> por el Instituto Nacional de Alimentos dependiente de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.-

Artículo 2°- ~~De forma~~ <sup>Regístrese, comuníquese y archívese.</sup>

*Handwritten signature*  
NORMA MARTINEZ  
Legisladora  
Bloque 26 de Abril

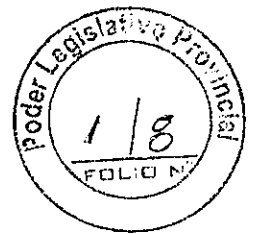
*Handwritten signature*

"Las Islas Malvinas, Georgias, Sandwich del Sur y los Hielos Continentales, son y serán Argentinos"



Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
REPUBLICA ARGENTINA  
PODER LEGISLATIVO  
BLOQUE 26 DE ABRIL

PODER LEGISLATIVO  
SECRETARIA LEGISLATIVA  
31.03.06  
MESA DE ENTRADA  
Nº 60 Hs 10<sup>00</sup> FIRMA



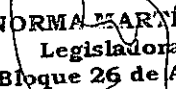
## FUNDAMENTOS

Sra. PRESIDENETE:

La comunidad ha tomado conciencia de la necesidad de la inspección bromatológica de los alimentos que consumen. Hechos recientes como el brote de gastroenteritis, así lo demuestran, más aún cuando el agente etiológico y su vehículo no han sido, hasta el momento fehacientemente demostrados.

A fin de mejorar las habilidades en la inspección sanitaria de alimentos, la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) y el instituto Nacional de Alimentos ofrecen cursos de capacitación que tienen por objeto fortalecer el trabajo en equipo, la armonización de los criterios en las tareas que realizan y fomentar la fluidez de la comunicación entre municipio y provincia.

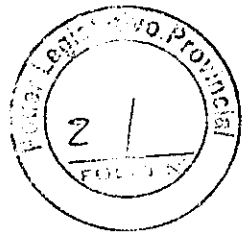
Dado nuestro interés y preocupación particular al respecto y que seguramente es compartido por el resto de mis pares, es que solicito el acompañamiento para la aprobación del Proyecto de Resolución a través del cual se declara de Interés Legislativo Provincial al Curso de Capacitación de Inspectores Bromatológicos de la Provincia de Tierra del Fuego denominado "**Afianzando las Herramientas de Gestión de la Inocuidad y su Verificación**", acompañado de los contenidos, antecedentes y programas del mencionado curso.-

  
NORMA MARTINEZ  
Legisladora  
Bloque 26 de Abril

*"Las Islas Malvinas, Georgias, Sándwich del Sur y los Hielos Continentales, son y serán Argentinos"*




Provincia de Tierra del Fuego  
Antártida e Islas del Atlántico Sur  
REPUBLICA ARGENTINA  
PODER LEGISLATIVO  
BLOQUE 26 DE ABRIL



**LA LEGISLATURA DE TIERRA DEL FUEGO, ANTÁRTIDA E ISLAS DEL  
ATLÁNTICO SUR  
RESUELVE:**

Artículo 1°- DECLARAR de Interés Legislativo Provincial al Curso de Capacitación de Inspectores Bromatológicos de la Provincia de Tierra del Fuego denominado “**Afianzando las Herramientas de Gestión de la Inocuidad y su Verificación**”, que se llevará a cabo en la ciudad de Ushuaia entre los días 25 y 28 de abril de 2006; y dictado por el Instituto Nacional de Alimentos dependiente de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.-

Artículo 2°- DE forma.-

  
**NORMA MARTINEZ**  
Legisladora  
Bloque 26 de Abril

*“Las Islas Malvinas, Georgias, Sándwich del Sur y los Hielos Continentales, son y serán Argentinos”*

**CURSO DE CAPACITACION DE INSPECTORES BROMATOLOGICOS  
DE LA PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO  
"AFIANZANDO LAS HERRAMIENTAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD Y SU  
VERIFICACION"  
Ushuaia, 25 al 28 de Abril de 2006**

**Dirigido a:**

Inspectores bromatológicos pertenecientes al ámbito municipal y provincial de la prov. De Tierra del Fuego.

**Perfil profesional:**

Inspector Bromatológico con experiencia en verificación del cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en establecimientos industriales y servicios de comidas, con motivación y potencial para promocionar y replicar el contenido del curso a otros profesionales de su medio y zona geográfica. Contar con actitud cooperativa, buenas relaciones interpersonales, capacidad de comunicación, proactividad, y con conocimientos técnicos básicos.

**Local:**

A Confirmar por la Dirección de Registro y Control de Alimentos

**Horario:**

8 a 18 hs.

**Objetivos:**

Se espera que luego de la capacitación, los participantes:

- \* Hayan comprendido la importancia de su Rol dentro del sistema de control de alimentos asumiendo su papel de agentes sanitarios
- \* Hayan aumentado, fortalecido, clarificado, actualizado e integrado conceptos sobre inocuidad alimentaria y herramientas de gestión de la inocuidad
- \* Sean agentes de cambio
- \* Estén en condiciones de aplicar criterios uniformes en las tareas de fiscalización sanitaria de alimentos
- \* Se hayan integrado entre sí, a fin de lograr una red provincial de comunicación e información fluida

## Antecedentes y Justificación:



La ANMAT / INAL ha formado parte de varios cursos de capacitación en fiscalización sanitaria de alimentos, para fortalecer su capacidad de inspección y asistir a las provincias en sus programas de inspección y control de alimentos. (*"Mejorando las Habilidades en Inspección Sanitaria de Alimentos"* 1 al 4 de abril de 2003; *"Curso de Capacitación de capacitadores sobre inocuidad de alimentos: GMP-SSOP /HACCP / auditoria"* 3 al 14 de mayo de 2004).

En este marco el ANMAT / INAL ha diseñado un Programa de Capacitación a nivel nacional, desarrollando un Curso teórico-práctico dirigido a Inspectores Bromatológicos titulado "Afianzando las herramientas de gestión de la inocuidad y su verificación", con el objetivo de lograr la armonización de criterios en las tareas de fiscalización sanitaria.

El énfasis de la capacitación, está puesto en el cambio del modelo de inspección bromatológica, reemplazando el tradicional (control de producto final) por la verificación de procesos. Como consecuencia, el Inspector asume el rol de agente sanitario y verificador de las herramientas de gestión de la inocuidad. Asimismo se fomenta la creación o fluidez de la comunicación entre municipios y provincia, así como la relevancia del trabajo en equipo a través de actividades vivenciales.

## Contenido

- El nuevo rol del inspector, como verificador y orientador en inocuidad alimentaria
- Conceptos Generales sobre inocuidad alimentaria
- Herramientas de Gestión de la Inocuidad: Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), Manejo Integrado de Plagas (MIP), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
- Flujograma y Lay Out
- Identificación de Peligros y Riesgos Alimentarios
- Inspección Bromatológica Integral: planificación y ejecución.
- Listas de Verificación Rápida
- Vigilancia Alimentaria
- Aspectos legales y administrativos de la tarea de Inspección

**CURSO DE CAPACITACION DE INSPECTORES BROMATOLOGICOS  
DE LA PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO  
"AFIANZANDO LAS HERRAMIENTAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD Y SU VERIFICACION"  
Ushuaia, 25 al 28 de Abril de 2006**

**CURSO DE CAPACITACION PARA INSPECTORES BROMATOLOGICOS  
DE LA PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO  
"AFIANZANDO LAS HERRAMIENTAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD Y SU  
VERIFICACION"**

**Ushuaia, 25 al 28 de Abril de 2006**

**Martes 25 de Abril**

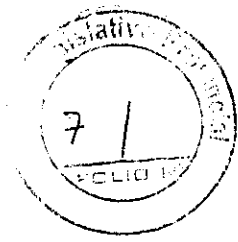
- 08:00 hs.:** Inscripción/ Acreditación  
**08:30 hs.:** Apertura Oficial - Dr. Hugo Pilatti  
**09:00 hs.:** Presentación Institucional INAL/ANMAT -- Dr. Hugo Pilatti  
**09:15 hs.:** Presentación del Curso – Lic. Natalia Acosta Verrier  
**09:30 hs.:** Presentación de los participantes  
**10:00 hs.:** Diagnóstico Inicial – Srta. Roberta Sammartino  
**10:20 hs:** Café  
**10:35 hs.:** Dinámica "Panal de Abejas" -- Lic. Natalia Acosta Verrier/Srta. Roberta Sammartino  
**11:00 hs.:** Inocuidad Alimentaria. Cadena agroalimentaria. El nuevo rol del Inspector Bromatológico. Buenas prácticas del inspector – Med. Vet. Hugo Palópoli  
**12:00 hs:** Marco legal: aspectos generales, fundamentos BPM, POE, POES, MIP y APPCC – Dr. Hugo Pilatti  
**13:00 hs:** Almuerzo  
**14:00 hs.:** Dinámica "Juego del Sentido Común"  
**15:00 hs.:** Peligros y Riesgos I - Bioq. Jazmín Laino  
**15:45 hs.:** Marco legal: procedimiento administrativo I – Dr. Hugo Pilatti  
**16:30 hs:** Café  
**16:45 hs.:** Marco legal: procedimiento administrativo II – Dr. Hugo Pilatti  
**18:00 hs.:** Cierre del día.



**Miércoles 26 de Abril**

- 08:00 hs.:** Repaso día anterior. Introducción a las Buenas Prácticas
- 08:20 hs.:** Video BPA (Buenas Prácticas Agrícolas) – INPPAZ – OPS/OMS
- 08:30 hs.:** Buenas Práctica Agrícolas – SAGPYA
- 09:15 hs.:** Video POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento) INPPAZ – OPS/OMS
- 09:30 hs.:** POES – Bioq. Jazmín Laino / MIP (Manejo Integrado de Plagas): Conceptos generales – Vet. Ma. Florencia Méndez
- 10:30 hs.:** Café
- 10:45 hs.:** Video BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) --INPPAZ – OPS/OMS
- 11:00 hs.:** Buenas Prácticas de Manufactura – M.V Hugo Palópoli
- 13:00 hs.:** Almuerzo
- 14:00 hs.:** Dinámica "Fernando-Fernanda"
- 15:00 hs.:** Los alimentos, las actividades y los riesgos sanitarios. El Flujograma y el layout - M.V. Hugo Palópoli
- 16:00 hs.:** Café
- 16:15 hs.:** Peligros y Riesgos II - Bioq. Jazmín Laino
- 16:45 hs.:** Ejercicios: Layout, Flujograma y Peligros.
- 18:00 hs.:** Cierre del día





**Jueves 27 de Abril**

- 08:00 hs.:** Dinámica "Buen Día"
- 09:00 hs.:** Programación y Ejecución de la Inspección -- Lic. Natalia Acosta Verrier
- 09:45 hs.:** Café
- 10:00 hs.:** Toma de muestra - M.V. Hugo Palópoli
  - Control de Temperatura - Srta. Roberta Sammartino
  - Listas de Verificación - Vet. Ma. Florencia Méndez
- 12:00 hs.:** Vigilancia Alimentaria -- Srta. Roberta Sammartino
- 13:00 hs.:** Almuerzo
- 14:00 hs.:** Dinámica "Los roles en la vida"
- 14:15 hs.:** Ejercicio Elaboración de Checklist
- 15:15 hs.:** HACCP -- Generalidades. M.V. Hugo Palópoli
  - Vídeo HACCP -- INPPAZ-OPS/OMS)
- 15:45 hs.:** Café
- 16:00 hs.:** Marco legal: procedimiento de inspección / Responsabilidad - Dr. Hugo Pilatti
- 18:00 hs.:** Cierre del día.



**Viernes 28 de Abril**

**08:00 hs.:** Visita

**12:00 hs.:** Almuerzo

**14.30 hs.:** Análisis, conclusión visita

**16.00 hs :** Café

**16:30 hs.:** Entrega de certificados

**17.00 hs.:** Cierre Oficial (A confirmar horario)