

CURSO

Ecología Microbiana en Alimentos de Origen Animal: Fundamentos y Aplicaciones

Antecedentes y relevancia

En respuesta a la demanda de los consumidores en materia de seguridad alimentaria a nivel mundial, la OIE trabaja con otras organizaciones pertinentes a fin de reducir los riesgos alimentarios para la salud humana que se asocian a los peligros de la producción animal. En este contexto, un peligro designa la presencia en los alimentos de un agente biológico, químico o físico que puede provocar efectos adversos en la salud de las personas, que cause o no una enfermedad en los animales (Slorach, 2006)¹.

Desde el Tercer Plan Estratégico de la OIE para el período (2001-2005) ya se recomendó que: "la OIE debería ser más activa en el ámbito de la salud pública y de la protección del consumidor", y precisó que dicha actividad debería incluir "las zoonosis y las enfermedades transmisibles a los seres humanos por medio de los alimentos, estén o no afectados los animales por este tipo de enfermedades", con el fin de introducir mejoras en materia de seguridad sanitaria de los alimentos en toda la cadena que va del "productor al consumidor" a escala mundial (OIE, 2009)². En el ámbito regional, a su vez, desde el Comité Veterinario Permanente (CVP) se ha señalado que "la inocuidad de alimentos se ha constituido en el motor fundamental del desarrollo de la producción pecuaria del futuro y es el factor que permitirá mantenerse y crecer en los mercados"³. El Centro Buenos Aires para la Capacitación de los Servicios Veterinarios, CEBASEV, tiene entre sus objetivos el contribuir a fortalecer los programas y actividades de formación y capacitación en las áreas de incumbencia de la Autoridad Veterinaria (AV) y los Servicios Veterinarios (SV) respectivos. En este contexto, el presente curso está destinado a aportar elementos e insumos en esa línea de formación y capacitación estratégica.

Objetivos

General

Mejorar la calidad de los servicios de la AV y los SV mediante la capacitación de los recursos humanos, en las bases técnicas y metodológicas de la ecología microbiana de alimentos aplicables en la Inspección Sanitaria de los alimentos de origen animal, particularmente de aquellos microorganismos que afectan a la salud pública y en alimentos seleccionados de relevancia en el comercio internacional, considerando los estándares internacionales incluyendo los de la OIE.

Específicos

Incrementar y armonizar los conocimientos de los profesionales participantes, a fin de fortalecer el desarrollo de las acciones destinadas a:

- Mejorar la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal que abarquen los peligros microbiológicos vinculados con la cría en la granja y el sacrificio de los animales, centrándose sobre todo en las medidas sanitarias de los alimentos aplicables a nivel de la producción y de la agroindustria animal.
- Proveer a la AV y los SV con información técnica y científica sobre ecología microbiana de alimentos de origen animal, las bases de su aplicación actual y sobre las tendencias regionales e internacionales en la temática.
- Proveer a la AV y los SV de conocimientos para la toma de decisión estratégica en la temática asociada a la seguridad sanitaria de los alimentos de origen animal.

Destinatarios

Integrantes seleccionados de las áreas de inspectoría sanitaria de alimentos y de los laboratorios de microbiología de alimentos de la Autoridad Veterinaria y los Servicios Veterinarios de las Américas.

Contenidos Temáticos

- Los Códigos Internacionales de Prácticas de Higiene de Alimentos. Relaciones entre FAO y OIE en seguridad sanitaria (inocuidad) de alimentos. Relevancia de la ecología microbiana de alimentos de origen animal.
- Introducción a la ecología microbiana de alimentos. Fundamentos y aplicaciones en alimentos de origen animal. Estado actual y tendencias. Relevancia para la salud pública, la industria y el comercio.
- Factores que afectan el desarrollo y supervivencia de los microorganismos en los alimentos de origen animal. Estudio de aspectos teóricos, experimentales y prácticos. Estudios de casos en matrices alimentarias relevantes.
- Principales organismos patógenos en matrices alimentarias seleccionadas. *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* productor de toxina Shiga, *Salmonella* y *Campylobacter*, entre otros. Estudios sobre algunos organismos patógenos emergentes y re emergentes, virus y parásitos unicelulares.
- Utilidad y relaciones entre la ecología microbiana de alimentos, HACCP y la evaluación de riesgos. Estudios de casos en matrices y procesos seleccionados. Modelo general de gestión de riesgos sanitarios en salud pública. Directrices para establecer un sistema de inspección basado en el riesgo.
- Microbiología predictiva. Fundamento y aplicaciones. Bases matemáticas y estadísticas de los modelos de microbiología predictiva. Principales paquetes de software aplicados en la seguridad sanitaria de alimentos. USDA, UK y otros comercialmente disponibles.
- Ecología microbiana y antimicrobianos. Desarrollo de resistencia bacteriana atribuible a la presencia de sustancias antimicrobianas en los piensos. Sustancias con efecto antimicrobiano prohibidas en los piensos y en las terapéuticas veterinarias aplicables sobre los animales de abasto. Posición de los Organismos Internacionales y criterios de la legislación de los diversos países.
- La ecología microbiana dentro de la calidad integral de alimentos. Atributos de calidad. Los sistemas de gestión de la calidad. Normalización y certificación de calidad. Casos nacionales, regionales e internacionales. Relevancia para la AV y los SV de las normas privadas.
- Taller integrador. Estudios de casos aplicando los conceptos y los modelos considerados durante el curso.

Modalidad

Exposiciones orales con apoyo audiovisual y prácticas grupales e individuales. Ejemplos de los principales temas abordados. Durante el Taller Integrador los participantes deberán exponer una síntesis del trabajo ("journal paper") o tarea específica que les haya sido asignada.

Recursos didácticos

Se hará entrega de una carpeta con el material presentado y un CD con materiales, documentos y artículos técnicos.

Coordinador

Ricardo, RODRÍGUEZ, INTA.

Disertantes

Especialistas de INTA, SENASA, Universidades de Argentina y el Cono Sur, organizaciones y empresas del sector agroalimentario.

- ◆ Lourdes Leonor DEL CASTILLO, INTA, Argentina
- ◆ Sergio DUFFY, INTA, Argentina
- ◆ Eduardo ECHÁNIZ, SENASA, Argentina
- ◆ Sergio GONZÁLEZ SILVANO, SENASA, Argentina
- ◆ Enrique KURINCIC, IRAM, Argentina
- ◆ Héctor LAZANEO, UDELAR, Uruguay
- ◆ Gerardo LEOTTA, FCV, UNLP, Argentina
- ◆ Leonardo MALVESTITI, SENASA, Argentina
- ◆ Marcelo MASANA, INTA, Argentina
- ◆ Martín MINASSIAN, SENASA, Argentina Ricardo RODRÍGUEZ, INTA, Argentina
- ◆ Marcelo ROSMINI, UCC, Argentina
- ◆ Alejandro SILVESTRE, FCV, UBA,
- ◆ Argentina David TEITELBAUM, JBS, Argentina

Idioma

Castellano.

Evaluación

Se realizará una evaluación de los conocimientos adquiridos, mediante un cuestionario.

Certificado

De aprobación.

Fecha

Lunes 26 al viernes 30 de Julio de 2010.

Horario

De 08:30hs a 12:30hs y de 13:30hs a 17:30hs.

Duración

40 horas.

Lugar

Auditorio Universidad Católica Argentina, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, República Argentina.

Cupo

30 profesionales.

Requisitos de admisión

Los interesados deberán enviar un resumen de su CV, a los organizadores del Curso. Será una condición importante desarrollar actividades en el área de fiscalización sanitaria y de los laboratorios de control de los Servicios Veterinarios. Es importante poseer una fluida lectura de materiales técnicos en inglés.

Aranceles

El curso es gratuito. Esto no incluye gastos de traslado y estadía, los cuales quedarán a cargo de la organización que envía a los profesionales participantes, o pueden ser beneficiados por una beca en caso que el SVO los designe a tal fin.

Informaciones

Dr. Ricardo Rodríguez
Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, INTA
Tel.: + 54 11 4802 5155 Int.: 111
E-mail: rhrodriguez@correo.inta.gov.ar
Sitio web: www.inta.gov.ar