

Universidad Nacional de La Plata
Facultad de Ciencias Veterinarias

CURSO GERENCIA DE PROGRAMAS DEL CONTROL DE ALIMENTOS Y EL LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA

Organiza: Cátedra de Microbiología General y Cátedra de Tecnología y Sanidad de los Alimentos.

Auspicia: Organización Panamericana de la Salud (OPS) - Organización Mundial de la Salud (OMS). Laboratorio Central del Instituto Biológico Dr. Tomás Perón. Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires.

Director: Doctor Oscar Linzitto

Codirector: Médico Veterinario Julio Copes

Coordinador: Doctores Celso Rodríguez y María del Luján Tunes.

Colaboradores: Doctores Eduardo Mórtola, Hugo Reinoso, Nilda Radman.

Docentes: Oscar Linzitto (Cátedra Microbiología Especial. FCV - UNLP), Médico Veterinario Julio Copes (Inspección de Productos Alimenticios. FCV. UNLP), Doctor Hugo Reinoso (Cátedra de Micología. FCV. UNLP), Doctora Nild

Disertantes:

Doctor Celso Rodríguez (OPS/OMS), Víctor Arrúa (Instituto Americano de Cooperación para la Agricultura), María Isabel Farace (Instituto Nacional de Microbiología. ANLIS) y Marta Rivas (Instituto Nacional de Mic

Carga Horaria: 55 horas.

Fecha de realización: 2 de junio al 7 de agosto de 2009.

Horarios: módulo I a distancia. 2, 9, 16, 23 y 30 de junio y 7 de julio de 9.30 a 13.00, presencial en el lugar de realización.

Modalidad: a distancia o presencial.

Lugar de realización: Auditorio de la OPS/OMS. Cátedra de Inspección de Productos Alimenticios y Cátedra de Micología Médica e Industrial de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLP.

Arancel: 200 pesos. 100 para becados.

Cupo: 100.

Asistencia: 90 por ciento.

Evaluación final: optativa.

Objetivos:

El curso se desarrollará con técnicas participativas, análisis de casos y trabajo de grupos con presentación de los mismos, siendo su finalidad:

- Capacitar un grupo de profesionales en la gerencia de programas de control de alimentos y administrar recursos humanos

- Capacitar en los aspectos de análisis de riesgos, con el fin de optimizar recursos en el control.
- Analizar la utilidad y uso de los análisis bromatológicos a que se someten los alimentos.
- Capacitar en área de la bacteriología, parasitología, micología y biología molecular aplicada al diagnóstico laboratorial.

Temario:

MÓDULO I (A DISTANCIA)

Tema I - Inocuidad de los alimentos y los planes nacionales de desarrollo en el marco del Programa de Seguridad Alimentaria.

Tema II - Situación actual del control de alimentos en Argentina. Promoción del Comercio Internacional.

Tema III - Estrategia Nacional de Control de Alimentos. Política de observancia en el control de alimentos.

Tema IV - Principales funciones de un Gerente de Programa: Planificación. Organización. Dirección. Coordinación. Control.

Tema V - Manejo de Presupuesto. Estudio de costo-beneficio.

Tema VI - Principales prácticas gerenciales: Compromiso. Liderazgo. Responsabilidad. Toma de decisiones. Delegación.

Tema VII - Administración de Recursos Humanos. Estrategia Gerencial.

Tema VIII - Los consumidores en la protección de los alimentos. Comunicación de riesgo

Tema IX - Conceptos de salud - enfermedad. Objetivos de la epidemiología. Vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Tema X - Descripción del Problema "Enfermedades transmitidas por los alimentos" a través del uso de indicadores.

Tema XI - El concepto de causalidad en epidemiología. Ampliación del concepto de causalidad: Riesgo. Componentes de un programa de control de alimentos.

Tema XII - Servicios Analíticos en la Protección de Alimentos. Ecología bacteriana. Principales determinaciones microbiológicas y químicas en el control sanitario. Establecimiento de subprograma de vigilancia.

Tema XIII - Análisis del Problema "Enfermedades transmitidas por los alimentos. El comercio informal de alimentos (aplicación diagrama de Pareto o del 80-20) (Técnica Participativa).

Tema XIV - Análisis de riesgo. Los principios de evaluación, gestión y comunicación de riesgo. Procedimiento utilizado por el Codex y órganos auxiliares (Técnica Participativa).

Tema XV - La Legislación alimentaria en Argentina. Posibilidades y limitaciones. Necesidades (Técnica Participativa).

Tema XVI - La informática en los programas de protección de alimentos. Su utilización.

Tema XVII - Evaluación de Programas de Control de Alimentos. Indicadores.

MÓDULO II (PRESENCIAL)

Tema XVIII - Microbiología.

Enterobacterias. Ubicación taxonómica. Hábitat. Caracterización morfológica, tintorial, cultural, bioquímica, antigénica y serológica. Factores de virulencia. Enfermedad. Epidemiología. Reservorios.

Escherichia coli: Patotipos y serotipos. Síndrome urémico hemolítico. Relación con los alimentos. Factores de riesgo. Vigilancia epidemiológica en la Argentina. Salmonellas y salmonelosis. Clasificación. Identificación bioquímica y serológica. Epidemiología. Su relación con los alimentos. Situación en la Argentina.

Listeria. Ubicación taxonómica. Hábitat. Caracterización morfológica, tintorial, cultural, bioquímica, antigénica y serológica. Listeria monocytogenes. Factores de virulencia. Enfermedad. Epidemiología. Relación con los alimentos. Factores de riesgo. Vigilancia epidemiológica en la Argentina.

Campylobacter. Ubicación taxonómica. Hábitat. Caracterización morfológica, tintorial, cultural, bioquímica, antigénica y serológica. Factores de virulencia. Enfermedad. Epidemiología. Especies relacionadas con los alimentos.

Staphylococcus aureus. Ubicación taxonómica. Hábitat. Caracterización morfológica, tintorial, cultural, bioquímica, antigénica y serológica. Factores de virulencia. Toxinas. Enfermedad. Epidemiología. Relación con los alimentos. Detección de toxinas. Métodos de identificación.

Bacillus cereus. Ubicación taxonómica. Hábitat. Caracterización morfológica, tintorial, cultural, bioquímica, antigénica y serológica. Factores de virulencia. Toxinas. Enfermedad. Epidemiología. Relación con los alimentos.

Clostridium perfringens. Ubicación taxonómica. Hábitat. Caracterización morfológica, tintorial, cultural, bioquímica, antigénica y serológica. Factores de virulencia. Enfermedad. Epidemiología. Relación con los alimentos.

Clostridium botulinum. Ubicación taxonómica. Hábitat. Caracterización morfológica, tintorial, cultural, bioquímica, antigénica y serológica. Factores de virulencia. Toxinas. Enfermedad. Epidemiología. Relación con los alimentos.

Tema XIX- Parasitología.

Contaminación alimentaria por Protozoarios parásitos del hombre y los animales.

Contaminación alimentaria por Nematodos parásitos del hombre. Contaminación de alimentos por Platelminfos parásitos del hombre y los animales. Contaminación de alimentos por Artrópodos. Vías de contaminación, biología, acción patógena, profilaxis.

Tema XX - Micología

Micología Industrial; técnicas y materiales utilizados en el Laboratorio de Micología. Medios de cultivo. Reactivos y colorantes. Uso de instrumental.

Eumycetos (hongos) características morfológicas y biológicas. Cultivos: estudio macro y micromorfológico. Tipos de micelio: unicelular (levaduriforme), multicelular (filamentoso), otros.

Micelio vegetativo: formas especiales: elementos de propagación, nutrición, sostén, fijación y resistencia. Micelio de fructificación: esporos asexuales y sexuales, internos y externos.

Hongos biodeteriorantes de productos alimenticios. Aislamiento. Recuento de mohos y levaduras. Factores que influyen en el desarrollo de los eumycetos (hongos). Estudio de las características morfológicas y fisiológicas de los géneros biodeteriorantes más comunes:

Candida, Cryptococcus, Geotrichum, Hansenula, Helminthosporium, Pichia, Rhodotorula, Absidia, Alternaria, Aspergillus, Cladosporium, Fusarium, Mucor, Paecilomyces, Penicillium, Rhizopus, Scopulariopsis y Trichoderma. Taller bibliográfico: Micotoxinas y micotoxicosis.

Tema XXI – Legislación.

Introducción a la norma 17025. Manuales y protocolos: Aplicación en el laboratorio.

Equipamientos. Realización del análisis microbiológico para Salmonella spp y E coli O157 por metodología USDA/FSIS. Bibliografía y Evaluación.

Inscripción

Requisitos: profesionales del área de la Salud Pública y en especial aquellos que deseen especializarse en el control Bromatológico y Microbiológico de los alimentos.

Responsable: Secretaría de Posgrado de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLP.

Horario: de 9.00 a 14.00.

Dirección: Avenida 60 y 118 S/N.

Teléfono: (0221) 423-6663/64 (Interno 444).

E-mail: posgrado@fcv.unlp.edu.ar

Consultas:

Prosecretaría de Posgrado de la UNLP

Tel: 54-221-4236309

Mail: posgradounlp@presi.unlp.edu.ar

Página Web de la Facultad: www.fcv.unlp.edu.ar