



Universidad Nacional de Luján

Departamento de Tecnología

LUJÁN, 21 DE ABRIL DE 2021

VISTO: La presentación efectuada por el docente Fabián Carlos MARCHESOTTI referida a la realización de la Actividad Extracurricular: "Webinario: Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria"; y

CONSIDERANDO:

Que los objetivos de la actividad son: Brindar información actualizada en relación a la gestión de alérgenos en la industria alimentaria; Proporcionar lineamientos para el diseño y la implementación de un programa de gestión de alérgenos enfocado en el consumidor y en concordancia con la legislación vigente; Así como también, posicionar a la Universidad Nacional de Luján como referente en la formación de recursos humanos en gestión de la inocuidad alimentaria.

Que la presentación cumple con los requisitos establecidos en las Disposiciones CDD-T N° 227/12 y CDD-T N° 228/12, Reglamento y Formato para la presentación de actividades extracurriculares, respectivamente.

Que tomó intervención la Secretaria Académica del Departamento.

Que la Presidenta de la Comisión Asesora Permanente de Actividades Extracurriculares y de Posgrado emitió recomendación favorable.

Que la presente disposición se encuadra en la vía excepcional admitida en relación a la forma del acto por el Artículo 8° de la Ley de Procedimiento Administrativo, al emitirse en el marco de la declaración mundial de Pandemia y Emergencia Sanitaria Nacional ampliada por el Coronavirus Covid-19, y en vigencia del Distanciamiento Social Preventivo y Obligatorio, Decreto del Poder Ejecutivo Nacional N° 235/21.

Que la competencia para la emisión de la presente se encuentra establecida en el artículo 6° inciso c) del Anexo de la Disposición DISPCDD-TLUJ: 0000127-10, Reglamento Interno del Consejo Directivo del Departamento de Tecnología.

Por ello,

LA PRESIDENTA DEL CONSEJO DIRECTIVO
DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA

Ad referéndum del Consejo Directivo Departamental

D I S P O N E:

///



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

///

-2-

ARTÍCULO 1°.- APROBAR la realización de la Actividad Extracurricular: "Webinario: Gestión de Alérgenos en la Industrial Alimentaria", a realizarse los días miércoles 19 y 26 de mayo, bajo la responsabilidad del docente Pablo Armando BARBUTO, que como Anexo forma parte de la presente disposición.-

ARTÍCULO 2°.- DETERMINAR que la actividad no será arancelada.-

ARTÍCULO 3°.- Se entregarán certificados de asistencia.-

ARTÍCULO 4°.- Regístrese, comuníquese. Cumplido, archívese.-

DISPOSICIÓN DISPPCD-TLUJ:0000013-21

Dra. Elena B. CRAIG
Presidente Consejo Directivo
Departamento de Tecnología



Universidad Nacional de Luján

Departamento de Tecnología

ANEXO DE LA DISPOSICIÓN PCDD-T N° 0000013-21

Actividad Extracurricular:

“Webinario: Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria”

ORGANIZACIÓN:

DOCENTE RESPONSABLE: BARBUTO, Pablo Armando

DISERTANTE: POLENTA, Gustavo (I.N.T.A.)
LÓPEZ, María Cristina (Plataforma Alérgenos)
MOTTO, María Carolina

FUNDAMENTACIÓN:

Las alergias alimentarias, una hipersensibilidad a los alimentos mediada por el sistema inmunológico, son una cuestión cada vez más preocupante en relación con la inocuidad de los alimentos a escala mundial y se han convertido en problema de salud pública. Aunque las alergias alimentarias pueden afectar a una parte relativamente pequeña de la población, una reacción alérgica puede ser grave o resultar mortal.

Además, resulta cada vez más evidente que las personas con alergias alimentarias experimentan una disminución muy significativa en su calidad de vida, parte de la cual podría mitigarse a través de un enfoque armonizado de la gestión de los alérgenos en la cadena alimentaria.

En virtud de lo anterior, es imprescindible dotar a todos los actores de la cadena alimentaria de conocimientos y herramientas suficientes para evaluar adecuadamente la complejidad alérgica de sus procesos y establecer programas que permitan declarar con exactitud la presencia de ingredientes alérgenos así como evitar y gestionar la presencia involuntaria de los mismos.

La modificación del Art. 235 7° del Código Alimentario Argentino, estableció la obligatoriedad, para las organizaciones productoras de alimentos, de establecer programas que aseguren la ausencia de alérgenos no declarados en el producto final. Resulta entonces de fundamental importancia propiciar la difusión de la información acerca de las alergias alimentarias, su mecanismo de acción y las herramientas para la correcta gestión de los alérgenos en los ambientes productivos.

El presente curso ha sido elaborado en conjunto con el I.N.T.A. Castelar, a través de la participación del Dr. Gustavo POLENTA y de la Plataforma de Alérgenos, mediante la participación de la Lic. María Cristina LÓPEZ.



Universidad Nacional de Luján

Departamento de Tecnología

OBJETIVO GENERAL:

- Brindar información actualizada en relación a la gestión de alérgenos en la industria alimentaria.
- Proporcionar lineamientos para el diseño y la implementación de un programa de gestión de alérgenos enfocado en el consumidor y en concordancia con la legislación vigente.
- Posicionar a la Universidad Nacional de Luján como referente en la formación de recursos humanos en gestión de la inocuidad alimentaria.

DESTINATARIOS

Actores vinculados a la cadena agroalimentaria:

- Líderes de sistemas de gestión de inocuidad de organizaciones de la cadena agroalimentaria, docentes y estudiantes avanzados de carreras afines, supervisores, operarios y personal involucrado en tareas con impacto en inocuidad.
- Personal de I.N.T.A. y miembros de organismos públicos.

DURACIÓN

El curso tendrá la modalidad de Webinar, de forma sincrónica, por medio de la plataforma ZOOM.

Se proponen 2 encuentros, de una duración de 2 horas cada uno, con las siguientes fechas tentativas:

- Módulo I: miércoles 19 de mayo de 17 a 19hs.
- Módulo II: miércoles 26 de mayo de 17 a 19hs.

PROGRAMA Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

El curso se estructura en dos módulos. Se detalla el programa y la planificación de actividades:



Universidad Nacional de Luján

Departamento de Tecnología

Módulo	Título	Contenido	Disertante
Módulo I	Introducción	• Definición de alérgeno alimentario	G. Polenta C. López
		• Definición de alergias alimentarias	
		• Reacciones adversas a los alimentos	
		• Clínica de las alergias alimentarias	
		• Prevalencia de las alergias alimentarias	
	Marco Legal	• Legislación argentina	
• Alcance, exclusiones			
• Escenario normativo en América Latina			
Módulo II	Programa de gestión de alérgenos (PGA)	• Esquema de etapas para el diseño y la implementación	C. Motto
		• Determinación de la complejidad alérgica	
		• Premisas iniciales para el diseño del PGA	
		• Evaluación de riesgos de contacto cruzado en el proceso	
		• Medidas para la mitigación de riesgos	
	Análisis de alérgenos	• Métodos y kits disponibles	G. Polenta
• Criterios para la selección de métodos			
• Aplicación dentro del programa de gestión de alérgenos			

RECURSOS NECESARIOS

- Plataforma ZOOM.
- Difusión de la actividad.



Universidad Nacional de Luján

Departamento de Tecnología

CERTIFICACIÓN

Se entregarán certificados de asistencia a quienes participen de los dos encuentros.

CUPO

Cupo mínimo: no hay cupo mínimo.

Cupo máximo: no hay cupo máximo.

ARANCELES

La actividad no será arancelada.

INSCRIPCIÓN

Vía Página Web desarrollada para el evento.

BIBLIOGRAFÍA

- ANMAT. Directrices para el rotulado de alérgenos y sustancias capaces de producir reacciones adversas en individuos susceptibles de productos alimenticios envasados.
- ANMAT. Artículo 235 séptimo, Código Alimentario Argentino.
- Allergen bureau - publicaciones www.allergenbureau.net
- Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias comisión del Codex Alimentarius 42.º período de sesiones cicg, Ginebra (Suiza) 7-12 de julio de 2019.
- Guía para la gestión de alérgenos en la industria alimentaria Plataforma alérgenos en alimentos.
- Directrices para el rotulado de alérgenos y sustancias capaces de producir reacciones adversas en individuos susceptibles de productos alimenticios envasados - CONAL.

Dra. Elena B. CRAIG
Presidente Consejo Directivo
Departamento de Tecnología