



Universidad Nacional de Luján  
Departamento de Tecnología

LUJÁN, 23 DE ABRIL DE 2018

VISTO: La presentación efectuada por el docente Pablo Armando BARBUTO por la cual propone la realización de la Actividad Extracurricular "Jornada de actualización en inocuidad alimentaria",  
Y

CONSIDERANDO:

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 la Comisión Asesora Permanente de Actividades Extracurriculares y de Postgrado ha emitido dictamen favorable.

Que el Cuerpo trató y aprobó el tema en su sesión ordinaria del día 19 de abril de 2018.

Por ello,

EL CONSEJO DIRECTIVO DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA  
D I S P O N E:

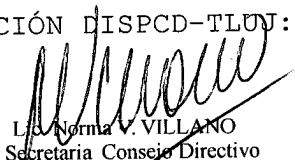
ARTÍCULO 1°.- APROBAR la realización de la Actividad Extracurricular "Jornada de actualización en inocuidad alimentaria", destinado a actores vinculados a la cadena agroalimentaria, docentes y estudiantes avanzados de carreras afines, supervisores, operarios y personal involucrado en tareas con impacto en inocuidad, entre otros.-


ARTÍCULO 2°.- DESIGNAR como Profesor Responsable al docente Pablo Armando BARBUTO, quién deberá presentar un informe una vez finalizada la actividad así como el listado de participantes.-

ARTÍCULO 3°.- DETERMINAR que la actividad será gratuita.-

ARTICULO 4°.- Regístrese, comuníquese y archívese.-

DISPOSICIÓN DISPCD-TLUJ: 0000054-18

  
L. S. Norma V. VILLANO  
Secretaría Consejo Directivo  
Departamento de Tecnología

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



*Universidad Nacional de Luján*  
Departamento de Tecnología

ANEXO DE LA DISPOSICION DISPCD-TLUJ: 0000054-18  
ACTIVIDAD EXTRACURRICULAR: "JORNADA DE ACTUALIZACIÓN EN INOCUIDAD  
ALIMENTARIA"

ORGANIZACIÓN

Docente Responsable: Pablo Armando BARBUTO

Disertantes: Pablo Armando BARBUTO  
Sandra UCHA  
Carlos Alfredo CAÑAMERAS GARRIDO  
Fabiana GUGLIELMONE  
Adriana MARCOVICH

Colaboradores: Andrea BUGIANESI  
María Carolina MOTTO  
Jorge Alfredo ZARA  
Nidia Beatriz LIEVENTAN  
Fabián Carlos MARCHESOTTI  
Néstor Hugo SCAGLIOTTI

OBJETIVOS:

Lograr alimentos inocuos y de calidad es responsabilidad de todos los actores de la cadena agroalimentaria (producción primaria, manufactura, almacenamiento, distribución, entes regulatorios, grupos de investigación, ámbito académico, consumidores).

La legislación, las normativas de inocuidad y las propias organizaciones han incrementado, en los últimos años, los requisitos relativos a inocuidad alimentaria, por lo que los sistemas de gestión de inocuidad deben continuar siendo efectivos frente a estos nuevos desafíos.

Los objetivos propuestos para la jornada son:

- Brindar información actualizada en relación a la gestión de inocuidad en la industria alimentaria.
- Proporcionar lineamientos para la implementación de herramientas actualizadas como elementos clave de los sistemas de gestión de la inocuidad.
- Generar un espacio de interacción enriquecedor entre los participantes de la jornada.
- Posicionar a la Universidad Nacional de Luján como referente en la formación de recursos humanos en gestión de la inocuidad alimentaria.



Universidad Nacional de Luján  
Departamento de Tecnología

- 2 -

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, entre otros.

DURACIÓN Y LUGAR DE DESARROLLO: La jornada se desarrollará el día 15 de mayo, de 9 a 16 horas en el auditorio de la UNLu.

PROGRAMA Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

- Normativa argentina para el rotulado de alérgenos en alimentos.  
Disertante: Lic. Sandra UCHA. Plataforma Alérgenos  
Contenido: Actualización de la legislación de alérgenos. Estrategias y plazos para su implementación.

- Food Defense  
Disertante: Méd. Vet. Carlos Alfredo CAÑAMERAS GARRIDO. INTI.  
Contenido: Contenidos de un programa de Food Defense. Herramientas para identificación de amenazas y medidas de mitigación.

- FSMA / HARPC  
Disertante: Ing. Pablo Armando BARBUTO.  
Contenido: Ley de modernización de Seguridad Alimentaria EEUU. Requisitos de FDA para exportación de alimentos a EEUU. Implementación de controles preventivos.

- Fraude  
Disertante: Lic. Fabiana GUGLIELMONE. Comisión Argentina de Inocuidad Alimentaria  
Contenido: Contenidos de un programa de Control de Fraude Alimentario. Herramientas para identificación de vulnerabilidades y medidas de mitigación.

- Cultura de inocuidad. Claves para el éxito de los Sistemas de Inocuidad Alimentaria.  
Disertantes: Lic. Adriana MARCOVICH Consultora Szych-Marcovich.  
Ing. Pablo Armando BARBUTO, Consultora QCS.  
Contenido: La conducta humana en contextos organizacionales, su implicancia en el campo de la Inocuidad Alimentaria.



Universidad Nacional de Luján  
Departamento de Tecnología

- 3 -

CERTIFICACIÓN: Se entregarán certificados de asistencia a quienes se registren y asistan a la jornada.

RECURSOS NECESARIOS: Salón auditorio, Proyector, Micrófono, Servicio de filmación, Servicio de locutor.

CUPOS:

Cantidad máxima de participantes: 180 personas


Inscripción: vía página web exclusiva de la actividad

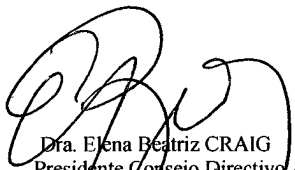
ARANCELES: Actividad no arancelada.

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.
- Comisión de las Comunidades Europeas. Libro verde sobre la preparación frente a amenazas biológicas. Bruselas, 11.7.2007. COM (2007) 399 final.
- FDA. Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria de los EEUU 2015 (FSMA).
- SSAFE. Food Fraud Assessment Tool. <https://ffv.pwc.com>; [www.ssafe-food.org](http://www.ssafe-food.org).
- FDA. US Food and Drug Administration. Vulnerability Assessment Software.
- Yiannas, F. Food Safety Behavior. 30 Proven Techniques to Enhance Employee Compliance. 2015.
- Yiannas, F. Food Safety Culture. Creating a Behavior Based Food Safety Management System. 2009.

\* \* \* \* \*

  
Lic. Norma V. VILLANO  
Secretaria Consejo Directivo  
Departamento de Tecnología

  
Dra. Elena Beatriz CRAIG  
Presidente Consejo Directivo  
Departamento de Tecnología