

PROGRAMA DEL CURSO DE CAPACITACIÓN DE CAPACITADORES EN LA TEMÁTICA DE CARNICERIAS SALUDABLES

En 2010, un grupo de investigadores y docentes del Instituto de Genética Veterinaria "Ing. Fernando Noel Dulout" CCT La Plata-CONICET, Facultad de Ciencias Veterinarias-UNLP, lanzó el Programa Carnicerías Saludables en conjunto con la Municipalidad de Berisso. El Programa tiene como objetivo mejorar la calidad higiénico-sanitaria de las carnicerías y mejorar la calidad microbiológica del producto comercializado, con el fin de reducir el impacto de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). En 2013, se concretaron las tres etapas del Programa: 1) descripción, 2) capacitación e implementación de acciones de mejora, 3) verificación del éxito de las acciones implementadas.

En Berisso, las carnicerías fueron clasificadas según el riesgo de contaminación. Al finalizar la tercera etapa fue posible demostrar mejoras en el 30% de los locales y el mantenimiento del estatus sanitario en el 44% de las carnicerías. Se consideraron "saludables" a las carnicerías que cumplieron con dos requisitos: 1) especificaciones establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) para locales expendedores de carne y criterios microbiológicos para carne picada fresca, y 2) resultados negativos a los análisis microbiológicos de superficies (mesadas, cuchillos, picadora y manos de los carniceros). Estas carnicerías fueron identificadas con una calcomanía oficial, emitida por la Municipalidad de Berisso, permitiendo a los consumidores elegir por precio y por calidad. Esta identificación es verificada cada 6 meses y en aquellos casos que se identifique el incumplimiento del CAA se elimina el logo y se sanciona según el marco regulatorio.

El conocimiento adquirido permitió diseñar y promover estrategias de prevención a los efectos de disminuir el riesgo de infección por consumo de carne, como así también marcar un precedente para el resto de los locales expendedores de alimentos de Berisso y para otros municipios.

En 2012, el Programa fue replicado en las ciudades de Luján y Tandil a través de un proyecto PICTO-CIN II. Actualmente, en Luján se inició la segunda etapa del Programa y en Tandil se espera realizar la verificación en 2015.

Con base en los resultados obtenidos en Berisso, y en forma conjunta entre el Instituto de Genética Veterinaria "Ing. Fernando Noel Dulout" (CCT La Plata-CONICET, FCV-UNLP) y el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA), se desarrolló material didáctico para transferir el Programa: 1) un manual destinado a autoridades bromatológicas, 2) un boletín para carniceros, y 3) un video educativo. Este material es utilizado por el IPCVA para estimular la transferencia del Programa a todas las localidades que demuestren interés en su implementación. Entre 2012 y 2014, el Programa fue transferido, mediante cursos de capacitación y entrega de material didáctico, a la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Bahía Blanca, Guaminí, 9 de Julio y Trenque Lauquen (Buenos Aires), General Acha y Castex (La Pampa), Viedma (Río Negro), Valle de Uco (Mendoza), Cañada de Gómez (Santa Fe), Gualaguaychú (Entre Ríos), Río Cuarto y Córdoba

Capital (Córdoba). A los cursos asistieron más de 1500 profesionales de la salud, carniceros y público en general.

El objetivo de la transferencia del Programa Carnicerías Saludables es generar un cambio cualitativo sobre las condiciones higiénico-sanitarias de las carnicerías y sobre el producto comercializado en los municipios o provincias que lo implementen. El desafío es muy grande, aunque como se demostró en Berisso, no es imposible. Para ello es necesario analizar las fortalezas y debilidades de las áreas encargadas de garantizar la seguridad alimentaria en cada distrito, optimizar los recursos disponibles, establecer una política de prevención que perdure en el tiempo y por supuesto, sumar adhesiones de las distintas instituciones relacionadas con el área y de la comunidad.

En 2015 se prevé continuar con la actividad de transferencia a municipios y provincias con interés en replicar la experiencia.

En marzo de 2015 se realizará una nueva edición del curso en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, bajo la consigna de "formar-formadores"

CURSO SOBRE BUENAS PRÁCTICAS PARA EL CONTROL BROMATOLOGICO Y LA MANIPULACION MINORISTA DE CARNE

Esta actividad de capacitación está destinada a mejorar la inocuidad y la seguridad alimentaria de los productos y subproductos de la carne bovina en las bocas de expendio.

El curso estará dirigido a autoridades, profesionales y técnicos que desarrollan sus actividades en las áreas de control bromatológico y sanitario a nivel municipal o provincial. El objetivo es transferir la experiencia, adecuarla a las condiciones de cada municipio interesado e implementarla. Para ello, se prevé que cada municipio interesado en realizar esta actividad se comprometa a: 1) realizar una prueba piloto con 50 carnicerías, 2) organizar al menos una jornada de capacitación a cargo del profesional o técnico capacitado en el curso organizado por el IPCVA, 3) enviar un breve informe de las actividades realizadas al equipo de trabajo IPCVA-CONICET.

El curso de 5 h está dirigido a autoridades sanitarias municipales y provinciales. Los contenidos se basan en la experiencia adquirida en el marco del "Programa Carnicerías Saludables".

El curso será dictado por el Dr. Gerardo Leotta (IGEVET, CONICET-UNLP) y el Bromatólogo Cristian Adriani (Jefe del Departamento de Seguridad Alimentaria de la ciudad de Berisso).

A cada participante se le hará entrega de un certificado de asistencia y material didáctico (un DVD, un boletín informativo para carniceros, un manual para autoridades bromatológicas).

Contenidos del curso

Experiencia adquirida en el desarrollo del programa "Carnicerías Saludables" en el distrito de Berisso, Provincia de Buenos Aires

- Conceptos sobre salud y enfermedad
- Contaminación de los alimentos y vías de transmisión
- Criterios microbiológicos según Código Alimentario Argentino (CAA)
- Implementación del programa "Carnicerías Saludables"
- Resultados preliminares
- Acciones de mejora
- Evaluación del éxito de las acciones de mejora implementadas

Buenas Prácticas en la comercialización minorista de carne bovina

- Establecimiento. Condiciones de mantenimiento y organización de las carnicerías
- Concepto de sanitización
- Formación y hábitos del carnicero
- Condiciones del personal que manipula los alimentos
- Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos (BPM)
- Control de residuos y plagas

Legislación relacionada con la venta de carne bovina a nivel de boca de expendio minorista

- Código Alimentario Argentino
- Aplicación de la legislación vigente en provincias y municipios
- Código Penal

Taller de discusión y análisis de los criterios para aplicar la planilla de cuantificación de riesgos

(el boletín técnico Nro 14 puede descargarse de la página web del IPCVA www.ipcva.com.ar)

Duración aproximada: 5 horas

Cronograma

14:00 h. Programa Carnicerías Saludables.

15:15 h. Programa Carnicerías Saludables. Medidas de intervención y marco legal: experiencia del Municipio de Berisso en la implementación del Programa.

16:30 h. Descanso.

17:00 h. Taller "criterios para la aplicación de la planilla de cuantificación de riesgos"

19:00 h. Conclusiones y cierre del evento.

Fecha de realización: 29 de abril de 2015

Lugar de realización: Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA). Esmeralda 130 piso 22, CABA

Requisitos para la inscripción:

- 1) acreditar su desempeño como profesional o técnico en las áreas de salud o bromatología de un municipio o provincia.
- 2) comprometerse a transferir el contenido del curso en el municipio o provincia (archivo adjunto: acta de compromiso).
- 3) Descargar y leer el boletín técnico Nro 14 del IPCVA (www.ipcva.com.ar), en especial la planilla de cuantificación de riesgos.