



**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS**  
INSTITUTO DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS  
Sargento Cabral 2139 - W3402BKG  
Corrientes - Argentina  
Telfax: (+54) 3794 4425753 Interno 113

95  
*Aniversario*  
1920 - 2015

# 10° JORNADA DE EXTENSIÓN

1 y 2 de octubre de 2015

## CAPACITACIÓN EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA LA MUNICIPALIDAD DE BELLA VISTA, CORRIENTES

Arzú, Oscar<sup>1</sup>; Polej, Egon<sup>2</sup>; Alegre, Elsa<sup>2</sup>; Ayala, María<sup>2</sup>; Roibón, Walter<sup>2</sup>; Vargas, Andrea<sup>3</sup>; Arzú, Rodrigo<sup>3</sup>; Perez Galarza, José<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Director <sup>2</sup> Docentes <sup>3</sup> Estudiantes <sup>4</sup> Jefe del Dpto. de Bromatología y Abastecimiento de la Municipalidad de Bella Vista, Corrientes. Unidad Ejecutora: Cátedra Bromatología e Higiene Alimentaria - Facultad de Ciencias Veterinarias – Universidad Nacional del Nordeste  
Sgto. Cabral 2139 - W3402BKG Corrientes - Argentina - E-mail: oarzu@vet.unne.edu.ar

La premisa de brindar a la población alimentos de calidad y lograr que dentro del conjunto de características que determinan su identidad sean inocuos, además de mantenerlos en condiciones sanitarias aceptables en todo el proceso de la cadena agroalimentaria, siendo ello una preocupación constante de todos los actores que componen la mencionada cadena.

Todos estos elementos conexos entre sí y que persiguen un objetivo común, satisface a cada una de las partes que integran el proceso de la cadena agroalimentaria como componentes independientes y que es el de producir alimentos inocuos y comercializables. En cuanto a las funciones que le concierne a los municipios, de incorporar un componente de Gestión de la Calidad en Inocuidad Alimentaria se encuadra dentro de la perspectiva estratégica de fuerte vinculación de la Universidad Nacional del Nordeste, articulando, con la Facultad de Ciencias Veterinarias cuya unidad ejecutora de la tareas la cátedra de Bromatología e Higiene Alimentaria con el sistema de fiscalización y el régimen productivo local.

Una de las propuestas fue trabajar con los agentes del Servicio Bromatológico Municipal para que éstos adquieran capacidades de diseñar, desarrollar, auditar, implementar y evaluar los procesos de Gestión de la Calidad, además de interpretar indicadores estrechamente ligados a la inocuidad de los productos alimenticios en elaboración y listos para consumir, siempre ello con una visión integral relacionada con la protección de alimentos, sus efectos sobre la salud y el bienestar de la población. Fue el antecedente fundamental que alentó al equipo de extensión el ampliar estas actividades e incumbencias a los elaboradores de alimentos locales para que puedan transferir a su empresa los conceptos, las herramientas, los métodos e implementar alternativas de solución a las realidades asociadas a la innovación y difusión de los sistemas de calidad alimentaria, proporcionando una información veraz y actualizada en la materia.

La capacitación se realizó en conjunto, aunque los distintos actores comprometidos provenían de diversos sectores y sus niveles de conocimientos previos hayan sido disímiles. Lo significativo fue lograr la armonía del grupo el cual admitió la capacitación, comprendió y adoptó un enfoque común para abordar los problemas.

Las principales estrategias de trabajo tuvieron en cuenta una actividad esencial de capacitación, acentuando el interés en el proceso de enseñanza-aprendizaje y centrado especialmente en el aprendizaje basado en experiencias. Inicialmente los integrantes del equipo de instructores fueron capacitados a fines de aunar criterios en todas las actividades de trabajo propuestas y que se transmitieron a los participantes. Los resultados logrados se obtuvieron capacitando a los integrantes del proyecto en conjunto, destinando las fortalezas de la formación, fundamentalmente al grupo de estudiantes vinculados, se coordinó con los profesionales que provienen de distintos sectores con el fin de unificar criterios con los distintos niveles de conocimientos previos, en función de las distintas disciplinas.

Se concretó la confección de material educativo en la forma de guías de estudio y folletería.

Se realizaron las visitas programadas de acuerdo al cronograma previsto oportunamente y se desarrollaron las actividades dirigidas al Servicio Bromatológico de la Municipalidad de la ciudad de Bella Vista en la provincia de Corrientes.