



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOMAS DE ZAMORA
Facultad de Ciencias Agrarias

LICENCIATURA EN GESTIÓN DE LA CALIDAD
E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Tesis:

“Inserción de los Licenciados en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos en el SENASA:

Análisis basado en competencias y reglamentaciones del Organismo”

Tutor: Dr. César Eduardo Sartori

Alumna: Malena Soledad Orellanos

2019

Agradecimientos:

“Él solamente es mi roca y mi salvación. Es mi refugio, no resbalaré” Sal.62:6.

Quiero honrar a todas las personas que me acompañaron en este proceso.

1. Mi madre que me educo desde el ejemplo, el compromiso y responsabilidad por el trabajo.

2. Mi hijo Juan que diariamente me enseña que los mayores Dones que podamos poseer son: la paciencia y la capacidad de perdón.

3. Mis compañeras y amigas Linda y Cuky que me acompañan desde el 2012 y compartimos desafíos, aprendizaje y por sobre todo unidas por este crecimiento personal y profesional.

4. A mi tutor y supervisor, Dr. Sartori quien me enseña, acompaña y desafía a más “con mente fría en pies calientes” Gracias por ser parte de esta etapa tan importante para mí.

Indice

1.-	Introducción. Definición del problema	8
1.1.	Requisitos para el Puesto de Jefe de Servicio.	11
1.2.-	Competencias, Incumbencias y Actividades Reservadas. Definiciones.	11
1.3.-	Incumbencias y Competencias de los Veterinarios. Actividades Reservadas.	13
1.4.-	Competencias de los Licenciados en Gestión de Calidad e Inocuidad de los Alimentos. Alcances del título.	17
2.-	Posibilidad de Acreditación de la Carrera.	19
3.-	Objetivos	22
3.1.	Objetivo general	22
3.2.	Objetivos particulares	22
4.-	Marco Reglamentario. Organigrama de SENASA.	22
5.-	Cambio de Paradigma.	23
5.1.	Necesidad incorporación de nuevas titulaciones al puesto de jefe de servicio.	25
6.-	Motivación laboral en organizaciones públicas. Técnicas de diagnóstico para evaluar competencias.	26
7.-	Evaluación y diagnóstico sobre las incumbencias.	27
7.1.-	Evaluación y desempeño de Licenciados en otras áreas del Organismo	27
7.2.-	Informes de prácticas profesionalizantes.	30
8.-	Métodos de Investigación. Entrevistas.	43

8.1.-	Entrevista a Vice Decano de la Facultad de Agrarias. UNLZ.	44
8.2.-	Entrevista a Docente y funcionario del Organismo.	44
9.-	Proyecto de Regionalización.	45
9.1.-	Implementación Reglamentada.	46
9.2.-	Costo de la Regionalización.	46
10.-	Conclusiones.	48
11.-	Bibliografía.	51
12.-	Anexo 1: Requisitos Jefe de Servicio. Reglamentación. Decreto 4238/68. Capítulo VII.	54
13.-	Anexo 2: Programas de las Carreras	58
13.1.	Anexo 3: Decreto 4238/68.	73
13.2.	Anexo 4: Técnicas de diagnóstico para evaluar incumbencias.	75
13.3.	Anexo 5. Resolución 222/2006 SENASA	78
13.4	Anexo 6: Resolución 592/2015 SENASA	80

Resumen:

En los últimos años la sociedad ha experimentado cambios importantes que han afectado fuertemente al propio concepto de trabajo y a la formación que lleva asociado. Un mundo global, con un alto grado de tecnificación, interconectado y con una altísima capacidad de movilidad de personas y mercancías han hecho cambiar profundamente el modo de trabajo. Incluyen aquellas formaciones de grado que por su injerencia profesional pueden comprometer el interés público y poner en riesgo de modo directo la salud, la seguridad, los derechos o los bienes de los habitantes. La incorporación de nuevas titulaciones, tan relevantes en sus respectivos campos de actuación profesional, pone en evidencia la madurez y gran responsabilidad del sistema universitario argentino que, respondiendo a una necesidad externa, sistematiza el aprendizaje de temáticas no abarcadas en estudios tradicionales.

Se plantea un proceso de cambio, de ajuste para cumplir y abarcar todos los requerimientos que impone el desarrollo técnico y sanitario. Debemos utilizar nuestro aprendizaje y compromiso tanto con la carrera, como con el Organismo para realizar dicho cambio para coadyuvar a la Misión del SENASA.

Estos cambios interpelan directamente a la formación de los trabajadores y trabajadoras, a los modelos de Formación Profesional y a la necesaria mejora de su calidad. Desde este lugar, se aprobó la Tecnicatura Universitaria en Calidad e Inocuidad Agroalimentaria, que quedó incluida en la carrera de grado designada como Licenciatura en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos. (Ver Anexos)

Dicha necesidad se vio impulsada por un grupo de profesionales nucleados en UPCN, apoyados por SENASA, el Ministerio de Agroindustria y la Universidad Nacional de Lomas de Zamora. La intención fue dar respuesta a la falta de educación adecuada a puestos de trabajo, propios del Organismo, fundamentalmente en el área de inocuidad.

Se plantea la inserción de los Licenciados en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos, a los requerimientos para puestos de control, supervisión y

dirección en establecimientos elaboradores y depósitos para mercado interno, basándose en competencias y reglamentaciones.

Como material de respaldo para mi trabajo, utilice una serie de entrevistas a Directivos de la Universidad, docentes e informes de prácticas profesionales asistidas de compañeras de la carrera.

Esa es la responsabilidad y el compromiso que asumimos, al final del día lo que somos es esto, constructores, edificadores, estamos edificando un nuevo Organismo para construir una gran Nación. Devolviendo la confianza puesta en nosotros a través de este proyecto del cual nos permitieron participar.

Palabras Claves: Inserción de nuevas Carreras, SENASA, Procesos de Cambios, Competencias, Formación Profesional.

Summary:

In recent years, society has undergone important changes that have strongly affected the very concept of work and the training associated with it. A global world, with a high degree of technification, interconnected and with a very high capacity for the mobility of people and goods, has profoundly changed the way of working. They include those training courses that due to their professional interference may compromise the public interest and directly put the health, safety, rights or property of the inhabitants at risk. The incorporation of new degrees, so relevant in their respective fields of professional performance, highlights the maturity and great responsibility of the Argentine university system that, responding to an external need, systematizes the learning of topics not covered in traditional studies.

A process of change is proposed, of adjustment to meet and cover all the requirements imposed by technical and health development. We must use our learning and commitment both with the career and with the Organism to make this change to contribute to the SENASA Mission.

These changes directly challenge the training of male and female workers, Vocational Training models and the necessary improvement in their quality. From this place, the University Technician in Agrifood Quality and Safety was approved, which was included in the undergraduate degree designated as Bachelor of Food Quality and Safety Management. (See Annexes)

This need was driven by a group of professionals who are nucleated in UPCN, supported by SENASA, the Ministry of Agroindustry and the National University of Lomas de Zamora. The intention was to respond to the lack of adequate education for the Agency's own jobs, mainly in the area of safety.

The insertion of the Graduates in Food Quality and Safety Management is proposed, to the requirements for positions of control, supervision and management in manufacturing establishments and warehouses for the internal market, based on competencies and regulations.

As supporting material for my work, I used a series of interviews with University Directors, teachers, and reports on assisted professional practices from fellow students.

That is the responsibility and the commitment that we assume, at the end of the day what we are is this, builders, builders, we are building a new Organism to build a great Nation. Restoring the trust placed in us through this project which allowed us to participate.

Keywords: Insertion of new Careers, SENASA, Change Processes, Competencies, Professional Training.

1.- Introducción. Definición del problema.

“Mateo 6:22-23 nos dice que nuestros ojos son la lámpara de nuestro cuerpo. Si nuestra visión es buena, nuestro cuerpo estará lleno de luz; de lo contrario estará lleno de oscuridad. Lo que vemos, determina lo que entrará en nuestra vida. Los ojos a través de los cuales vemos el mundo que nos rodea, determinan nuestra visión”.

Es fundamental la colaboración multidisciplinar, intersectorial e internacional para el diseño de estrategias de evaluación, control y prevención de los factores de riesgo en la obtención de materia prima y elaboración de alimentos, a fin de preservar la salud y el bienestar humano.

La mejora de la calidad en la elaboración de productos y subproductos requiere, cada vez más, de profesionales capaces de intervenir y actuar en un mercado altamente internacionalizado. Ello no afecta únicamente a las grandes empresas, compañías multinacionales o empresas especializadas en el comercio exterior, y al mismo Estado. Hoy la dimensión global e internacional impacta directamente en todas las actividades económicas, en mayor o menor medida. Incluso una empresa de carácter local o regional puede necesitar acceder a proveedores y puede que también a clientes establecidos lejos de su territorio.

El SENASA posee valores comunes tales como:

Confiabilidad: Es su compromiso generar credibilidad y confianza en los distintos actores, ofreciendo seguridad y garantía sobre los resultados obtenidos.

Ética: El organismo se compromete a desarrollar sus actividades dentro de un marco de conductas éticas.

Respeto y reconocimiento: Respetar a las personas y reconocer sus logros, creando oportunidades de desarrollo personal y valorando las ideas que contribuyan a la mejora de la calidad institucional.

Equidad: Garantizar la ecuanimidad e imparcialidad en el trato, y las relaciones internas y externas.

Compromiso social: El desarrollo de todas las actividades se realizará dentro de un marco de responsabilidad social pública.

Profesionalidad y competencia: Propender en forma continua hacia el desarrollo de los conocimientos, habilidades, actitudes y aptitudes del personal, promoviendo y esforzándonos en la actualización permanente.

Transparencia: Las acciones y comportamientos se realizarán en forma clara, evidente, comprensible, trazable y sin ambigüedades.

Para entender el diseño de la Carrera, es necesario conocer la función del Organismo, que a continuación se detalla.

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria es un organismo descentralizado, con autarquía económico-financiera y técnico-administrativa y dotado de personería jurídica propia, dependiente del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, encargado de ejecutar las políticas nacionales en materia de sanidad y calidad animal y vegetal e inocuidad de los alimentos de su competencia, así como de verificar el cumplimiento de la normativa vigente en la materia.

El SENASA centra su competencia el control del tráfico federal y de las importaciones y exportaciones de los productos, subproductos y derivados de origen animal y vegetal, productos agroalimentarios, fármaco-veterinarios y agroquímicos, fertilizantes y enmiendas.

En síntesis, el SENASA es responsable de planificar, organizar y ejecutar programas y planes específicos que reglamentan la producción, orientándola hacia la obtención de alimentos inocuos para el consumo humano y animal, conforme a la legislación internacional.

Su Misión está comprometida a:

Planificar, normar, ejecutar, fiscalizar y certificar procesos y acciones en el marco de programas de sanidad animal y vegetal e inocuidad, higiene y calidad de los alimentos, productos e insumos, dando respuesta a las demandas y exigencias nacionales e internacionales, a los temas emergentes y a las tendencias de nuevos escenarios.

Su Visión compartida apunta a:

- Organización gubernamental, referente a escala nacional e internacional.
- Confiabilidad, capacidad técnica y valores humanos.
- Preservación y control de la sanidad animal y vegetal, la calidad, higiene e inocuidad de los productos agropecuarios e insumos y alimentos de su competencia.
- Bienestar general con sustentabilidad en otros procedimientos.

El análisis de la inserción social de las organizaciones públicas abarca las condiciones políticas, económicas, sociales, demográficas, tecnológicas, jurídicas, ecológicas, sanitarias y de cualquier otro tipo del entorno en que desarrollan su actividad, y que inciden en su desenvolvimiento. Asimismo, comprenden las relaciones interorganizacionales y de actores sociales que conviven, negocian y disputan poder y recursos en el ámbito estatal. También comprenden las relaciones internacionales del Estado, sus vínculos con otras organizaciones y organismos del exterior, y los espacios de integración; así como también las relaciones con los niveles subnacionales.

Las demandas internacionales, sus requerimientos y hábitos, obliga ajustarse a fortalecer las exigencias, controles e inspecciones, para cumplir los requerimientos internacionales que nos permiten posicionarnos como proveedores mundiales de ciertos productos.

Si bien el planteo en este trabajo es muy específico, como es la incorporación de la carrera, a requisitos solicitados por el Decreto 4238/68 en su Capítulo VIII, esta pretensión queda circunscripta a los establecimientos denominados como Ciclo II y III, sean estos establecimientos elaboradores y depósitos. Entendiendo la necesidad de la presencia irremplazable del Veterinario en establecimientos Ciclo I, por el control ante mortem y post mortem, que hacen a la determinación de la salud animal y la apreciación de las vísceras. Si bien el apoyo, desde la parte de gestión registral sería importante, puede resultar de gran colaboración en otros aspectos de la tarea, la presencia profesional de los Licenciados en Gestión de Calidad e Inocuidad de los Alimentos.

Llegados a este punto, es evidente que podemos afirmar que participación en la fiscalización por parte del Licenciado en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos nos abrirá más puertas a otros mercados, tanto nacionales como internacionales.

Impulsada por uno de los valores comunes del Organismo:

“Profesionalidad y competencia”:

Propender en forma continua hacia el desarrollo de los conocimientos, habilidades, actitudes y aptitudes del personal, promoviendo y esforzándonos en la actualización permanente.

Entender la importancia de la inserción de una nueva carrera universitaria conocer sus prioridades y su finalidad. Lo más importante es conocer y saber que el Licenciado en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos ofrecerá una orientación, coordinación, simplificación y unificación y, así, conseguir reducir costes y aumentar la efectividad, así como estandarizar las normas de productos y servicios para las organizaciones internacionales; es decir, que se implanten requerimientos en cada uno de los países, y que los mismos deberán homogeneizarse para que los productos puedan compararse entre sí.

1.1- Requisitos para el Puesto de Jefe de Servicio.

El Decreto 4238/68 obliga cumplir los requisitos para dicho puesto en el CapítuloVIII. Anexo 1. El puesto solo puede ser ejercido por Veterinarios. Esta propuesta plantea la inserción de nuevas titulaciones, tales como la Licenciatura en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos, por cumplir con todos los requerimientos de la función específica, para los establecimientos de elaboración y depósitos, denominados Ciclo II Y III.

1.2-Competencias, Incumbencias y Actividades Reservadas. Definiciones.

Para entender, el abordaje del tema debemos definir cada uno de los términos, Competencias, Incumbencias y Actividades Reservadas.

La noción de incumbencia hace referencia a la responsabilidad u obligación de realizar algo de acuerdo a una condición o a un cargo. La incumbencia, de este modo, supone un compromiso, una competencia o una atribución.

Se conoce como incumbencia profesional, por otra parte, a la capacidad propia de un profesional de acuerdo a los conocimientos adquiridos durante su formación. Las incumbencias profesionales, en este contexto, constituyen el marco jurídico del trabajo del experto según su especialidad.

Las autoridades educativas de un país pueden modificar las incumbencias profesionales. A través de la gestión de estas incumbencias se definen qué actividades pueden ejercer y cuáles no.

Las competencias son todas aquellas habilidades, aptitudes y destrezas que ha adquirido una persona a lo largo de su vida personal, profesional y académica.

En el caso de las competencias profesionales, son aquellas habilidades que se ponen en práctica para realizar un trabajo y desarrollarlo bien. En este caso, se identifican dos tipos de competencias:

Competencias técnicas: estas son propias de un tipo de trabajo concreto, son los conocimientos teóricos específicos que habilitan a desarrollar con éxito las tareas propias de una profesión.

Las actividades reservadas de una profesión deben ser aprobadas por la Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria, para presentar su exclusividad. La Acreditación es el acto por el cual el Estado adopta y hace público el reconocimiento que los pares académicos hacen de la comprobación que efectúa una institución sobre la calidad de sus programas académicos, su organización y funcionamiento y el cumplimiento de su función social.

1.3.- Incumbencias, Competencias y Actividades Reservadas de Veterinarios y Médicos Veterinarios.

ACTIVIDADES PROFESIONALES RESERVADAS AL TITULO DE VETERINARIO Y MEDICO VETERINARIO. ANEXO V. Las mismas fueron propuestas para la acreditación de la Carrera.

Salud animal:

1. Efectuar prevención, diagnóstico, prescripción terapéutica, y tratamiento de las enfermedades de los animales y certificar el estado de salud y enfermedad de los mismos.
2. Realizar, interpretar y certificar análisis microbiológicos, parasitológicos, biológicos, químicos y físicos, imagenológicos y técnicas de laboratorio destinados al diagnóstico, prevención y tratamiento de las enfermedades de los animales.
3. Formular y elaborar específicos farmacéuticos y preparados biológicos, sueros, vacunas, opoterápicos y aplicar biotecnologías y reactivos biológicos y no biológicos, destinados al diagnóstico, prevención y tratamiento de las enfermedades de los animales y certificar la calidad de los mismos
4. Controlar y efectuar la distribución y el expendio de zoterápicos y demás productos de uso en medicina veterinaria.
5. Ejercer la Dirección Técnica de laboratorios destinados a la elaboración de productos, sustancias medicinales, diagnósticos, sueros, vacunas u otros productos biológicos, opoterápicos o similares para uso veterinario.
6. Organizar, dirigir y asesorar establecimientos destinados a la prevención, diagnóstico y tratamiento de enfermedades de los animales, incluidas las que afecten a la población humana (zoonosis).
7. Planificar, organizar, dirigir, ejecutar, evaluar y certificar acciones sanitarias destinadas a la prevención, control y erradicación de las enfermedades de las distintas especies animales.

8. Ejercer la Dirección de los Servicios Veterinarios de establecimientos que realicen competencias deportivas con animales y toda concentración de animales con diversos fines.

9. Certificar el estado de salud, enfermedad y aptitudes de los animales sometidos a la experimentación o utilizados en la elaboración de específicos farmacéuticos y preparados biológicos destinados a la medicina animal y humana.

10. Intervenir en la elaboración de normas relacionadas con la aprobación, transporte, almacenamiento, manipulación, comercialización y uso de específicos farmacéuticos y preparados biológicos para uso veterinario.

Medicina Preventiva, Salud Pública y Bromatología:

11. Investigar y desarrollar reactivos y preparados biológicos de origen animal aplicables en seres humanos.

12. Planificar, organizar, dirigir y asesorar acerca de la cría y producción de animales de experimentación.

13. Planificar, organizar, ejecutar, evaluar y certificar acciones destinadas a la prevención, control y erradicación de plagas, vectores y enfermedades de los animales que afectan a los animales y al hombre.

14. Planificar, dirigir, ejecutar, evaluar y certificar acciones sanitarias y estudios epidemiológicos destinados a la prevención, control y erradicación de las enfermedades transmisibles por los alimentos (E.T.As).

15. Ejercer la dirección de servicios veterinarios de control y prevención de las zoonosis.

16. Asesorar en la elaboración de las normas referidas a las condiciones higiénico-sanitarias de la producción animal y de las actividades involucradas en la producción y distribución de productos y alimentos.

17. Participar en el diseño, aplicación, auditoría y certificación de sistemas de inocuidad y de aseguramiento de la calidad de los alimentos.

18. Efectuar el control higiénico-sanitario de las especies animales, sus productos, subproductos y derivados para consumo y uso humano e industrial.

19. Efectuar y certificar el control higiénico-sanitario, análisis y controles bromatológicos y de identificación comercial de la elaboración, procesamiento, transformación, conservación, transporte y expendio de alimentos.

20. Organizar, dirigir y asesorar en el control de residuos y deshechos de origen biológico con el objeto de evitar la contaminación ambiental, y lograr su reutilización.

21. Realizar estudios, investigaciones y asesoramiento relativos a la vida animal, en estado de salud y enfermedad, a la zoonosis y a las enfermedades compartidas con el hombre, al mejoramiento de la producción animal y al control de las condiciones higiénico-sanitarias de dicha producción y de los productos y subproductos de origen animal.

22. Certificar las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial de los alimentos y de los establecimientos destinados a la elaboración, procesamiento, transformación, conservación y expendio de alimentos.

23. Asesorar, realizar y controlar la formulación de productos alimenticios en lo relativo a la composición, elaboración, conservación, valor nutritivo, calidad y sanidad de los mismos.

Producción Animal

24. Investigar, desarrollar y aplicar biotecnologías para la reproducción y conservación de las especies animales.

25. Planificar, organizar, dirigir, asesorar, controlar y certificar la producción animal en todas sus etapas y las tecnologías aplicadas.

26. Elaborar, aplicar y evaluar normas y criterios para la identificación, clasificación y tipificación de los animales y sus productos.

27. Planificar, organizar, dirigir, controlar y certificar datos trazables en explotaciones animales.

28. Evaluar la aptitud clínica, sanitaria y zootécnica de animales, a los efectos de determinar la pertinencia de su admisión a concentraciones de animales realizadas con distintos fines para la importación y exportación.

29. Efectuar estudios e investigaciones para el mejoramiento zootécnico de las distintas especies animales.
30. Formular, elaborar y evaluar alimentos para consumo animal.
31. Organizar, dirigir y asesorar establecimientos de producción, cría y explotación de especies de la fauna silvestre.
32. Ejercer la Dirección de Estaciones Zootécnicas, de Inseminación Artificial y de Genética Animal.
33. Participar en la planificación, organización y evaluación de la utilización de recursos forrajeros en función de la producción animal.
34. Intervenir en la confección de catastros de recursos naturales de origen animal.
35. Planificar, organizar, ejecutar y evaluar la prevención y control de los factores bióticos y abióticos que afectan la producción pecuaria.
36. Asesorar en el diseño de las instalaciones rurales, máquinas y herramientas destinadas a la producción pecuaria.
37. Participar en la identificación, formulación, ejecución y evaluación de proyectos de inversión, desarrollo rural y productivos.
38. Participar en la planificación, organización, ejecución y evaluación de políticas rurales, y programas de desarrollo rural.
39. Participar en la planificación, organización y evaluación de acciones relativas al manejo de praderas y pastizales para alimentación animal.

Otras

40. Planificar, organizar y dirigir jardines zoológicos y reservas de fauna autóctona y exótica.
41. Participar en la elaboración de normas relativas a la protección y bienestar animal.
42. Realizar arbitrajes y peritajes en todo lo referido a la profesión veterinaria y en el ámbito agropecuario.

43. Participar en estudios orientados a la evaluación de las consecuencias que puedan provocar fenómenos naturales sobre la producción pecuaria.

Materias específicas y carga horaria se describe en Anexo 2.

ANEXO XXI ACTIVIDADES PROFESIONALES RESERVADAS A LOS TÍTULOS DE VETERINARIO Y MÉDICO VETERINARIO.

1. Prescribir, dirigir y certificar todo procedimiento de prevención, diagnóstico, pronóstico y tratamiento relativo a la salud y la productividad animal.
2. Dirigir y certificar las acciones destinadas a la prevención, el control y la erradicación de las enfermedades transmitidas por los alimentos y las zoonosis, y la erradicación de plagas, vectores y reservorios de agentes patógenos que afecten a los animales y al ser humano.
3. Diseñar, formular zooterápicos y controlar su expendio.
4. Planificar, dirigir, supervisar y certificar el uso, manejo y control sanitario de sistemas de producción y productos animales, su transporte, insumos, trazabilidad e identificación comercial.
5. Formular alimentos para consumo animal.
6. Proyectar y dirigir lo referido a higiene, seguridad y control del impacto ambiental en lo concerniente a su intervención profesional.

1.4.-Competencias de los Licenciados en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos.

El Licenciado en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos es un profesional con sólida formación científica y técnica en los criterios, los métodos y los procedimientos vinculados con los atributos de calidad e inocuidad alimentaria, con competencia para desempeñarse en el diseño de políticas públicas, la planificación y organización de los sistemas que supervisan y controlan los procesos de producción, conservación, comercialización interna,

importación y exportación de productos, subproductos y derivados de origen vegetal y animal a fin de garantizar la presencia de esos atributos.

Dicha competencia requiere el dominio de las normas sanitarias vigentes del ámbito nacional e internacional, así como de adecuadas estrategias y variados dispositivos técnicos para adaptar sus intervenciones a la especificidad de cada realidad, en un marco de creciente complejidad.

La intervención de este profesional en los sistemas de control y supervisión de la calidad y la inocuidad agroalimentaria resulta sustantiva en relación con el cuidado de la salud tanto individual como social en su contribución al mantenimiento de la sustentabilidad y sistematicidad del medio ambiente y a un aporte a la actividad económica que se conjuga con los procesos productivos.

La adquisición de competencias debería extenderse de forma potente a la Formación Profesional. Frente a este conflicto, que no necesariamente sea bueno o malo, sino tomado como tal, para que el mismo sea abordado de manera positiva, el cual sustentará el paradigma de la presente propuesta.

ALCANCES DEL TITULO:

Se expresa formalmente que cuando los alcances designan una competencia, derivada o compartida, la responsabilidad primaria y la toma de decisiones la ejercerá en forma individual y exclusiva el poseedor del título con competencia reservada según el régimen establecido por el artículo 43 de la Ley de Educación Superior.

- Adecuar, por sí o participar, a través de programas y diseños operativos, el cumplimiento de la normativa nacional e internacional, referida a la inocuidad durante los procesos de producción de alimentos y piensos.
- Implementar y supervisar el cumplimiento de la normativa nacional e internacional, referida a la inocuidad durante los procesos de producción de alimentos y piensos
- Planificar o colaborar en la planificación, de las instancias estratégicas y puntos críticos en el control higiénico-sanitario sobre elaboración de alimentos y piensos.

- Determinar, gestionar y supervisar los puntos críticos en el control higiénico-sanitario en los procesos productivos de elaboración de alimentos y piensos.
- Gestionar y supervisar sistemas de trazabilidad de los insumos destinados a la elaboración de piensos y alimentos.
- Diseñar, implementar, gestionar y supervisar los establecimientos y procesos destinados a la elaboración de piensos destinados a animales de abasto.
- Diseñar o colaborar en el diseño y controlar las operaciones destinadas al resguardo sanitario, de calidad e inocuidad de la materia prima destinada a la elaboración de piensos destinados a animales de abasto.
- Diseñar, implementar, gestionar y supervisar programas y procesos destinados a establecer la detección de residuos agroquímicos en productos primarios de agroalimentos destinados a la elaboración de alimentos y piensos.
- Supervisar y dirigir acciones orientadas a resguardar la inocuidad y sanidad de los productos primarios de origen vegetal
- Diseñar, implementar, gestionar y supervisar programas y procesos destinados a establecer la detección de residuos agroquímicos en alimentos y piensos
- Diseñar, implementar, gestionar y supervisar programas y procesos destinados a establecer la detección de microorganismos, en resguardo de la inocuidad de los productos de producción primaria de origen vegetal.
- Diseñar, implementar, gestionar y supervisar la implementación del principio de precaución para asegurar la inocuidad de alimentos y piensos.
- Diseñar, gestionar y controlar el almacenamiento y logística de piensos y alimentos de forma que garanticen la trazabilidad de los productos para determinar su inocuidad y sanidad.
- Realizar actividades docentes vinculadas a la inocuidad y sanidad de los alimentos y piensos.

- Realizar asesoramientos, peritajes y arbitrajes relacionados con la inocuidad y sanidad de alimentos y piensos.

Materias específicas y carga horaria se describe en Anexo 2.

2.- Posibilidad de Acreditación de la carrera

Es hora, de vivir “llamados”, de permanecer, a ser, a edificar, a construir el camino de nuestra carrera. Focalizarnos en post de cómo queremos posicionar nuestra carrera. Estamos llamados a permanecer donde no muchos quieren permanecer.

La Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria (CONEAU) es un organismo descentralizado que funciona en jurisdicción del Ministerio de Educación de la Nación, acreditando carreras de grado y posgrado.

Fue creada con la finalidad de contribuir al mejoramiento de la educación universitaria. Su misión institucional es asegurar y mejorar la calidad de las carreras e instituciones universitarias que operan en el sistema universitario argentino por medio de actividades de evaluación y acreditación de la calidad de la educación universitaria.

Antecedente Nacional e Internacional de Acreditación.

La acreditación en varios países de Latinoamérica le otorga varias ventajas a las carreras, entre ellas encontramos:

Ventajas de un programa acreditado:

Cultura de autoevaluación y mejoramiento continuo.

Reconocimiento de la labor institucional de sus docentes, estudiantes y egresados.

Posicionamiento del programa a través de sus procesos de docencia, investigación y proyección social.

Fortalecimiento de las oportunidades laborales y profesionales, para estudiantes y egresados, a nivel nacional e internacional.

Mayor posibilidad de acceso a becas de formación y programas de intercambio para estudiantes y docentes.

Generación de alianzas de investigación y cooperación.

Ventajas de una Institución acreditada:

La oportunidad de elevar su prestigio como institución de alta calidad.

Demuestra que tiene la capacidad de responder a los nuevos retos de la Educación Superior y a los requerimientos de la modernización e internacionalización.

Fortalecimiento de las relaciones con otras instituciones acreditadas.

Consolidación de su participación en comunidades académicas.

Facilita la participación de sus docentes en redes y asociaciones a nivel nacional e internacional.

Consolidación de la cultura de la Autoevaluación y la Autorregulación.

La evaluación internacional evidencia su trabajo para los ocho estándares de acreditación establecidos por: Política y procedimientos para el aseguramiento de calidad; Diseño y aprobación de programas; Seguimiento continuo y evaluación periódica de los programas; Enseñanza, aprendizaje y evaluación de los estudiantes; Admisión, progreso, reconocimiento y certificación de los estudiantes; Personal docente; Recursos para el aprendizaje y apoyo de los estudiantes; e Información. Me atreví a desarrollar mínimamente una idea a futuro, el deseo personal de acreditación de la carrera, realizando ajustes gracias a la explicación detallada sobre diseño curricular, reconocimiento de títulos, competencia, incumbencias y actividades reservadas, que muy amablemente me brindó el Secretario Académico Ing, Javier De Gracia. Antes de contactarme con él, este era un campo muy confuso, seguí sus lineamientos y desarrollé el tema brevemente. No puedo dejar de honrar su ayuda, su clase magistral del tema y su gran generosidad a la hora de ayudarme con mi tesis.

3.-OBJETIVOS.

3.1. Objetivo General:

Inclusión de Licenciados en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos en el SENASA, como requisito suficiente para puestos de trabajo atribuidos en exclusividad a otras titulaciones: Análisis basado en competencias y reglamentaciones del organismo”

3.2. Objetivos particulares:

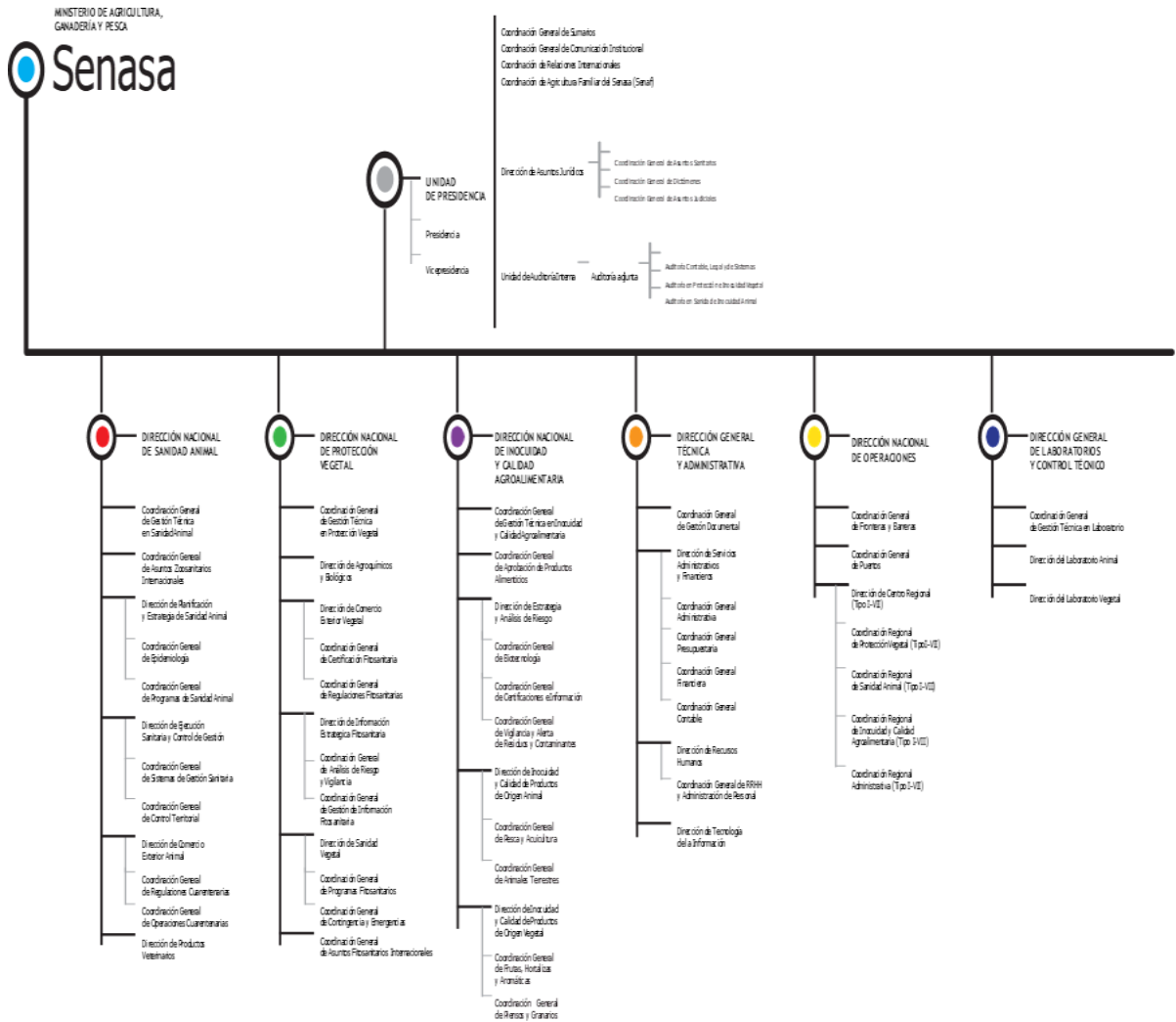
Investigar acerca de ventajas y desventajas, viabilidad e inviabilidad de la inserción del Licenciado en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos en puestos y cargos específicos.

Identificar competencias de los profesionales de la Licenciatura en Gestión de Calidad e Inocuidad de los Alimentos para su inclusión en las actividades regladas por el Decreto 4238/68.

4.- Marco Reglamentario Nacional:Decreto 4238/68. Anexo 3.

Es necesario citar el marco reglamentario a finde entender la estructura legal y técnica del Organismo, y definir la función del jefe de servicio, donde se plantea el cambio de requisitos para el puesto en cuestión. Y el lugar que ocupa en el Organigrama del Organismo actual.

Organigrama de SENASA:



5.- Cambio de Paradigma

«Los conflictos son oportunidades que nos da la vida para crear procesos de cambio constructivo que reduzcan la violencia e incrementen la justicia en la interacción directa y en las estructuras sociales y respondan a los problemas de la vida real en las relaciones humanas. O sea que el conflicto es un proceso dinámico y un fenómeno normal. Es una oportunidad de crecimiento y motor de cambio».

J. P. Lederach

Se propone la necesidad de un nuevo paradigma, un nuevo modelo, un nuevo Organismo que se ajuste a los requerimientos de las demandas mundiales, que carece de condiciones frente a las diferencias, pero si plantea un ofrecimiento para lograr una educación de calidad a sus agentes, a fin de que su función sea ejercida con excelencia. Es hora de traspasar ese paradigma hacia el deseado cambio. Sería reflexivo acogerse a las palabras de Einstein, que invitaba a “no hacer siempre lo mismo, si se busca resultados diferentes”, pero, primordialmente, se deben hacer las cosas con gusto y con el corazón.

La sociedad del siglo XXI vive en continuo cambio, y con ella también el conocimiento. La llamada Sociedad del conocimiento implica cambios profundos que involucran nuevas demandas cognitivas y nuevas capacidades.

¿Por dónde empezamos?

Si vamos a revertir tendencias tenemos que decidir ser parte de la solución. Es muy fácil ser parte del problema, pero tenemos que decidir poner una línea en la tierra y dar un paso del lado que es parte de la solución, y no alinearnos con aquellos que se paran del lado de los problemas.

Cada vez más, el mundo cuenta con la actividad agrícola-ganadera para producir una mayor cantidad de alimentos nutritivos y mejorar los medios de sustento de una población que crece rápidamente.

¿Qué podría ser más significativo que formar parte de una solución eficaz a un desafío tan crucial?”

En ese sentido, tiene relación con el desarrollo de tecnologías de la información y las comunicaciones. La agricultura en el mundo en desarrollo se ha convertido en un dinámico campo en el que se desarrollan innovaciones eficaces, que requiere de un acompañamiento profesional para lograr un sistema de gestión efectivo.

Hoy más que antes, el cambio climático y la creciente demanda de alimentos nutritivos hacen que sea más necesario tener nuevas ideas y conocimientos para explorar la agricultura, fomentar las prácticas agrícolas inteligentes con respecto al clima e innovar en el sector para impulsar el crecimiento futuro.

“Se requieren Veterinarios, Licenciado en Alimentos, Ingenieros agrónomos y en alimentos para ese propósito, se necesitan técnicos que acompañen a los campesinos y los guíen para poder superar barreras sanitarias, pero si no se incentiva es complicado que los jóvenes miren al campo como un proyecto de vida”

El conflicto no es positivo ni negativo, la respuesta lo determina. Abordarlo de manera positiva sustentan el paradigma que sustenta la propuesta

5.1.- Necesidad de incorporación de nuevas titulaciones al puesto de jefe de servicio.

Uno de los ejes de la política de modernización de la gestión anterior fue planteado en el Decreto 434/2016, y es la jerarquización del empleo público.

De este eje se desprende la necesidad de reflexionar sobre temas como la nueva carrera del empleo público, su profesionalización y los subsistemas de recursos humanos en la administración pública, entre otros. En el contexto actual, la Administración Pública se enfrenta al desafío de dar respuesta a crecientes demandas sociales buscando dinamizar la gestión de los procesos, mejorar la calidad de los servicios, reducir los tiempos de respuesta y optimizar la asignación de los recursos para, de esta manera, consolidar una gestión gubernamental que haga posible la creación de mayor valor público.

Este marco explica el interés por transformar los sistemas de gestión de los recursos humanos poniendo especial atención en el desarrollo de las potencialidades de los agentes públicos y los cuadros directivos, y finalmente, en la calidad de los servicios que cada organismo brinda a los ciudadanos.

6- Motivación laboral en Organizaciones Públicas.

En busca de avalar mi investigación, en el transcurso del año realice varios cursos en la plataforma INAP, referentes al funcionamiento del

Administración Pública en cuanto a selección de personal, carrera en el Organismo, capacitación y adaptación de Organismo- agente a los nuevos requerimientos. Extraje del mismo el siguiente pasaje: “Se parte del concepto de abordaje psico-sociológico del comportamiento organizacional que se sustenta en la idea de que este resulta de la interacción de factores individuales y ambientales. Al mismo tiempo, ese intercambio se manifiesta como causa y estímulo de la conducta intra-organizacional de los miembros que la conforman, quienes a su vez incorporan actitudes y valores de la propia cultura organizacional. Todo individuo ingresa a la organización con expectativas y esta las tiene para con el recién incorporado. Las expectativas mutuas no estarán escritas, pero se desarrollarán a lo largo del vínculo, mientras este permanezca. Es el contrato psicológico, tema central para explicar la motivación y el comportamiento de los individuos en la organización y el trato que esta les depara a las personas que la integran. La motivación se refiere a los objetivos y valores más inmediatos de la persona en relación con su trabajo, valores que pueden o no estar íntimamente ligados con las necesidades sociales o biológicas aprendidas, pero que varían en forma notable de un individuo a otro según la edad, la etapa de desarrollo de la persona o la interacción que establece con distintos grupos o equipos de la organización en que interviene. De una manera amplia, “motivo” es aquello que impulsa a una persona a actuar de determinada manera o que origina una propensión hacia un comportamiento específico. Este impulso a actuar puede ser provocado por un estímulo externo (proveniente del ambiente) o puede ser generado internamente en los procesos mentales del individuo. En este último aspecto, “motivación” se asocia con el sistema de cognición del individuo que representa aquello que las personas saben de sí mismas y del ambiente que las rodea”.

Técnicas de Diagnóstico para evaluar incumbencias.

En constante búsqueda de información y método de verificación de la problemática planteada, me dirigí a otros ámbitos de la administración pública, donde encontré material de respaldo para sostener mi planteo. En la plataforma de capacitación virtual del INAP, realicé varios cursos que me han brindado herramientas aplicables en el presente trabajo. En dicha plataforma, recabe

innumerable información que me dio otra perspectiva al tema, una mirada más social, más individual. Teniendo en cuenta variables psicológicas, sociales y económicas. Anexo 4.

7.-Evaluación y diagnóstico sobre incumbencias.

En el Organismo se realizan anualmente calificaciones sobre el personal. Las mismas están a cargo del jefe inmediato visadas por superior. En ella se evalúa función, cumplimiento, compromiso, puesto, personal a cargo, tareas asignadas.

7.1.-Evaluación y desempeño en otras áreas de los Licenciados en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos

“Edifiquen casas y hagan planes para quedarse.

Planten huertos y coman del fruto que produzcan”.

Jeremías 29:5 NTV

Tuve la bendición de cursar la Tecnicatura y la Licenciatura, con 2 compañeras excepcionales, en lo personal, académico y profesional, que jerarquizan con su desempeño al Organismo y a nuestra Carrera. Ellas son, Linda Castro y Maria Ferreira Armas, alias Cuky. Honro a mis compañeras y amigas, por su compromiso, responsabilidad, generosidad y tenacidad. Admiro mucho a quienes hicieron de sus dones y talentos, su pasión y trabajo. Mujeres que se atreven a creer por más, y no se limitan a parámetros sociales.

Todo equipo para funcionar requiere una líder. Ella, a través del liderazgo enseña con el ejemplo trabajando a la par. La líder de nuestra cohorte se presenta a continuación:

Mi nombre es Linda Castro, tengo 36 años. Además de ser Analista en Relaciones Públicas e Institucionales y Técnica Universitaria en Calidad e Inocuidad Agroalimentaria, estoy por culminar mi carrera de grado en Licenciatura en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos.

Hace 8 años que vivo en Buenos Aires junto a mi pareja Darío, nos mudamos desde de la Provincia de Córdoba a trabajar aquí; luego de dos años por situaciones de la empresa ajenas a nosotros, nos quedamos sin trabajo; es allí donde por recomendación ingresé a SENASA en el año 2013.

Actualmente soy la Coordinadora de la Brigada Canina que desempeña funciones en el Aeropuerto Internacional Ministro Pistarini de Ezeiza. Junto a 4 guías formamos el equipo que lleva adelante esta labor que tiene como actores principales a 10 simpáticos beagles.

Este proyecto comenzó a fines del año 2017, del cual fui parte del equipo, no solo como organizadora sino también como parte del cuerpo docente en uno de los módulos referidos al “Liderazgo y Trabajo en Equipo”.

Con mucho esfuerzo logramos incorporar otra manera de inspeccionar los equipajes, a través de perros detectores de materia orgánica; con el objetivo de hacer más eficiente el trabajo de los inspectores que se encuentran en la línea de scanner (donde llega el equipaje marcado por el can), y como una respuesta positiva por parte del pasajero que se controla, ante la mirada de un simpático, pero con un olfato altamente perceptivo como los son nuestros canes; comparándonos con países que vienen trabajando hace años tanto en frontera área, marítima y terrestre, tales como Chile, EEUU, Canadá, Perú, Panamá, Nueva Zelanda entre otros.

Durante el 2018 llevamos a cabo el entrenamiento dirigido no sólo a los inspectores de SENASA, sino también el adiestramiento de los 10 beagles en la Asociación Comunitaria Sur, una ONG con fines sociales en la cual colaboro en toda la parte de comunicación y organización de capacitaciones.

Así fue como durante todo el 2019 pusimos en marcha este hermoso proyecto, del cual más allá de tener la responsabilidad de estar al frente, considero que los resultados son más que positivos; tanto los guías como los canes fueron de alguna manera corrigiendo a prueba y error, ya que para nosotras fue todo un

desafío el implementar un método de control que implique la utilización de un animal.

Agradezco a aquellas personas que confiaron en mí y por sobre todo intento transmitir que si no hay trabajo en equipo y comunicación nuestra labor diaria se hace más pesada y comienzan allí los conflictos; sobre todo teniendo en cuenta el contexto en el cual trabajamos, siendo el Aeropuerto Internacional más importante de nuestro país.

María Cristina Ferreyra Armas, se presentará a continuación: estudié hasta cuarto año de bioquímica, soy técnica de laboratorio, Técnica en Calidad e Inocuidad Agroalimentaria, y me encuentro confeccionando la tesis de la Licenciatura en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos.

Me he desarrollado en el ámbito público y privado tanto en el área de Salud Pública: laboratorio de emergencias del Hospital Italiano, Hospital de niños Ricardo Gutierrez (CONICET), desarrollando las técnicas e implementación del Programa de Pesquisa neonatal en los hospitales para que su realización sea gratuita.

En el área veterinaria: laboratorio del Hospital escuela de la Facultad de Ciencias Veterinarias, y en laboratorio privado desarrollando técnicas para análisis de especies exóticas, participando en conservación, realizando análisis de laboratorio de muestras para proyectos de la Fundación Vida Silvestre, la facultad de Ciencias Veterinarias (UBA), y para Wild Life Conservation Society (WCS).

Mi desempeño en SENASA se inicia en el laboratorio de Martínez (DILAB), en el área de Patología, poniendo a punto técnicas diagnósticas de BSE, y luego en el departamento de Salmonella. En esta época participé en las mesas técnicas interdisciplinaria (INTA, MALBRÁN, Universidad de La Plata, Ministerio de Salud) para escribir el Plan Estratégico Nacional de Resistencia Antimicrobiana (RAM). Presenté el Proyecto a las autoridades del SENASA, y armé el Laboratorio Nacional de Referencia en RAM animal en Argentina.

SENASA me brindó la oportunidad de estudiar la carrera de Licenciatura en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos, lo que me permitió tener un panorama amplio de todas las incumbencias que tiene el organismo. Trabajé

cuatro años como inspector de frontera en el Muelle Internacional de Tigre, y en la actualidad me desempeño como referente de capacitación de la Dirección Nacional de Operaciones (DNO).

La carrera, junto con mi propia experiencia, me permitió el desarrollo profesional ampliando mis conocimientos en los distintos espacios en los que interviene SENASA, tanto en la parte animal, como la vegetal, posibilitándome la oportunidad de poder armar cursos para el desarrollo de las competencias profesionales de distintas áreas, teniendo en cuenta el carácter transversal del SENASA. Teniendo como premisa fundamental que cada agente tenga los conocimientos y competencias laborales inherentes a su puesto de trabajo, para jerarquizar la importancia del organismo

7.2.-Informe de prácticas profesionalizantes.

“Pongan en práctica lo que de mí han aprendido, recibido y oído, y lo que han visto en mí, y el Dios de paz estará con ustedes”. Fili.4:9.(NVI)

Como material de respaldo a fin de sostener la presente investigación, se adjuntan informes de prácticas profesionalizantes realizadas en varios establecimientos habilitados por el SENASA, donde se realizan varias actividades, de Ciclo I, II Y III.

El siguiente informe fue elaborado por Linda Castro, alumna de la carrera.

INTRODUCCION: OBJETIVO DEL INFORME

El objetivo del presente informe es volcar las observaciones del grupo sobre los establecimientos visitados el día 30 de agosto de 2019, con el Dr. Julio Gómez.

Los Calvos es una empresa privada, propiedad de la Familia Los Calvos. Cuentan con dos plantas: la principal, en Juan Bautista Alberdi y Albariño, un establecimiento de 4.000 m² distribuidos en tres niveles, en donde funciona la

administración, la dirección, el centro de cómputos y salón de ventas, además de la elaboración. En San Justo tiene otra planta, de 2000 m², destinada a acopio de materia prima y elaboración de jamones crudos. También cuenta con una flota de vehículos, todos refrigerados, para el transporte de mercadería, con un manejo inteligente de los repartos en función de la carga a distribuir. Otro aspecto importante se logró en el control interno de calidad, que se suma a los exigidos por cada uno de los organismos intervinientes en la vigilancia Higiénico-Sanitario de la producción, tanto para la materia prima nacional como importada.

CUERPO: DESCRIBIR Y EXPONER LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS

El establecimiento Oficial N°42, ubicado en Juan Bautista Alberdi 5401, en Capital Federal, habilitado bajo los siguientes Rubro: II (chacinados), IX (salazones), XXXIII (depósito de carne y menudencias).

El Establecimiento cuenta con Servicio de Inspección Veterinaria presente en la plata durante la franja de horaria de producción, como así también Departamento de calidad a cargo de profesionales competentes.

El departamento de Calidad trabaja en post de la Misión y Visión de la empresa familiar a fin de asegurar la calidad a través de un control minucioso del proceso y sus interacciones. En dichos procesos se especifican las entradas, descripción, salidas, responsables y parámetros de desempeño, volcados en el mapa de proceso. Cuentan con Manual de Calidad, Manual de Procedimiento, Instructivos y Registros, que responden no sólo a los requerimientos comerciales, sino que se ajustan a las reglamentaciones exigidas por el Organismo Oficial Competente.

En el establecimiento de Mataderos se elaboran los siguientes productos:

Jamón cocido, paletas cocidas, bondiolas, salames, salamines, jamón crudo, salamines, fiambre de pata de cerdo, fiambre cocido para emparedados, fiambre cocido, queso de cerdo, carré de cerdo, salchichones. También se fracciona y envasa jamón crudo.

Los mismos son elaborados con materia prima proveniente de Establecimientos Oficiales, con su debida documentación. Para respaldar dicho proceso, se lleva a cabo un constante proceso y registros de trazabilidad, avalado por simulacros Recall. Todos los productos cumplen con los requerimientos de la circular 3945.

En tanto en la Oficina del Servicio de Inspección Veterinaria a cargo del Dr. Larrosa y Horacio Correale como ayudante veterinario, encontramos la siguiente documentación:

Planos y Memorias descriptivas y operativas, Planillas de Comisos, Rótulos con Aprobación definitiva de sus productos, libretas sanitarias del personal, Habilitaciones de vehículos, Libro control de Nitritos y Nitratos, Libro control de cloro, Planillas de control de temperaturas de sectores, cámaras, esterilizadores, Desinfección de tanque, Análisis Físico químicos, Análisis sobre productos, microbiológicos, bacteriológicos, parasitológicos, Control de plagas, POES, Mantenimiento preventivo, aprobación definitiva de especies, aditivos, envases, registro de vuelcos de efluentes.

La planta ubicada en Catriel 3633, Lomas del Mirador, Buenos Aires, Número Oficial 3252, habilitada bajo rubros IX, XII, XXXIII, XXXV.

En el establecimiento cuenta con una despostada porcina, sala de elaboración de jamón crudo y bondiola y sus correspondientes depósitos, depósito de productos importados, y depósito de terceros.

El mismo cuenta con el doble de metros cuadrados que la planta de Mataderos, ya que su actividad lo requiere. Se observaron los sectores bien identificados y separados, tales como:

- Dársena de ingreso, Sala despostada, sector de troceo, sector de cuarteo, depósito de grasa y huesos. Constan con sus respectivos registros según circular 3510 F.
- Observamos cámaras de materia prima, cámaras de producto terminados, las mismas habilitadas para depositar productos importados utilizados en la producción
- Observamos sector elaboración de jamones crudos y bondiolas, y su sector de depósito/curado/reposo. En cada sector se registra la trazabilidad donde se vuelcan los parámetros del producto que definirán su destino. Han desarrollado un sistema de salado en bins debidamente separados e identificados.
- Sector depósito de insumos, envases, aditivos.

-Oficina de Servicio de Inspección Veterinaria a Cargo del Dr. Gómez, asistido por veterinario de registro.

Ambas plantas cumplen con todos los requisitos del Capítulo XXI, del 4238/68.

CONCLUSION:

Si bien la planta tiene una excelente ubicación de arribo, el edificio es antiguo. Por su ubicación sobre avenida, el Gobierno de la ciudad no les permite construir en vertical. Igualmente han sabido darle funcionalidad a los metros que poseen, se han organizado las diferentes actividades por horarios, los mismos consta en el diagrama de flujo. La planta cuenta con detector Rayos X, renuevan maquinaria regularmente. Reciben constantes auditorias nacionales e internacionales, y el resultado de las mismas proporciona los temas que luego se desarrollaran en la capacitación del personal. El éxito de esta empresa familiar radica en el buen trato hacia el personal, observado en el estado de las instalaciones, vestuarios, comedor e indumentaria reglamentaria, como la constante capacitación en busca de proporcionar información e incentivar al progreso a los mismos. El personal es fundamental para que todo el proceso funcione tal como se observa.

En el establecimiento de Mataderos se elaboran productos libres de alergenos. Dicha actividad se hace en contra turno, con personal debidamente capacitado e identificado. Las materias primas utilizadas en la elaboración de los productos se registran en un programa de trazabilidad aparte, también su depósito tiene asignado un espacio diferenciado. Se le sugirió a la empresa hacer ampliación de rubro a fin de despostar medias reces, la misma está en evaluación, ya que cuentan con el espacio y el sistema de gestión de calidad apto para adaptarse a los requerimientos.

El siguiente informe, lo he elaborado en base a las observaciones realizadas en el Establecimiento Oficial N°: 1373.

INTRODUCCION: OBJETIVO DEL INFORME

El objetivo del presente informe es volcar las observaciones del grupo sobre los establecimientos visitados el día 27 de septiembre de 2019, con el Dr. Julio Gómez.

La historia del frigorífico Swift comenzó prácticamente al mismo tiempo que el desarrollo de la industria frigorífica en la Argentina. La firma desembarcó en 1907 integrando La Plata Cold Storage, inversión de un grupo sudafricano que poseía una planta en la localidad de Berisso (Buenos Aires).

El frigorífico comenzó al mismo tiempo que el desarrollo de la industria de la carne en la Argentina. Su producción abarca desde los cortes envasados al vacío hasta alimentos de mayor procesamiento como carnes cocidas congeladas, hamburguesas, fiambres, salchichas y carnes enlatadas.

En 1916 se transformó en Compañía Swift de La Plata y pasó a ser propiedad de International Packers Ltd. (ITL), grupo norteamericano relacionado con los pioneros de la industria, Gustavus Swift y Phillip Armour.

El Grupo Minerva -que en la Argentina tiene bajo su órbita al frigorífico Swift- tiene proyectado reabrir una planta industrial ubicada en la localidad santafesina de Venado Tuerto, que se cerró en 2012 cuando el Gobierno anterior comenzó a intervenir en el comercio de carne. Ahora el panorama es totalmente diferente porque el sector exportador cárnico está de para bien, sumando más envíos a China y con la apertura de mercado de valor como los Estados Unidos.

Según se informó, en una primera etapa será habilitado el sector de despostado y de frío, con la posible incorporación de una centena de empleados. Aunque todavía es incierta la fecha de reapertura, se especula con la posibilidad de que en mayo próximo comience a operar, todo depende del avance de las obras que se deben concretar y que en las próximas semanas se pondrán en marcha.

Actualmente, las empresas habilitadas para exportar a China, además de Swift, son Friar, Quickfood, Rafaela Alimentos, Black Bamboo Enterprises, Coto e Industrias Frigoríficas Recreo.

Así es que la empresa, de capitales brasileños, quiere aprovechar el viento

de cola que hoy muestra la industria frigorífica argentina, el año pasado los envíos al exterior crecieron 78% interanual y sumaron poco más de 555.000 toneladas.

Incluso Swift fue el primer frigorífico argentino en concretar exportaciones de carne a Estados Unidos luego de la reapertura de este mercado que estuvo cerrado por 17 años.

En este contexto, desde hace varios meses el Grupo Minerva está buscando ampliar sus operaciones en el país, tiempo atrás, a través del sindicato de la carne, lanzó una convocatoria para sumar 200 puestos de trabajo en su planta ubicada en Villa Gobernador Gálvez. Allí llevó su capacidad de producción al máximo y por eso ahora está reactivando otra planta frigorífica.

También Minerva sonó como uno de los interesados para comprar los activos que dejaba BRF en la Argentina (Quickfood y Avex), finalmente no llegó a un acuerdo, pero claramente su intención es crecer localmente.

Además del frigorífico de Venado Tuerto, Minerva cuenta con plantas en Pontevedra, Berazategui, Jesús María y la de Villa Gobernador Gálvez. Globalmente la compañía. Además, opera 11 plantas en Brasil, seis en Paraguay, tres en Uruguay y una en Colombia. Su negocio se compone de exportaciones a más de 100 países en cinco continentes.

Swift Argentina ejerce, al igual que las principales empresas alimenticias del mundo, los más completos y rigurosos controles de calidad y sanitarios, que se inician con la trazabilidad de los animales y continúan a lo largo de todo el proceso industrial, hasta el segmento final de embalaje.

En el ranking nacional de faena, según estadísticas de la Oncca de 2007, Swift está posicionado segundo con 459.069 cabezas, después de Mattievich (517.262 cabezas). El tercer puesto es para Quickfood (365.293 cabezas).

Cuenta con siete plantas de las cuales una de ellas está dedicada

exclusivamente a elaborar envases, ubicada en Zárate (Buenos Aires).

Los restantes establecimientos están distribuidos en Villa Gobernador Gálvez (Santa Fe), San José (Entre Ríos), Pontevedra (Buenos Aires), Venado Tuerto (Santa Fe), Berazategui (Buenos Aires) y Colonia Caroya (Córdoba), esta última planta la compró en 2007 y pagó u\$s20 millones. Los establecimientos de Venado Tuerto y de Pontevedra que pertenecían a Cepa los adquirieron en 2006 por u\$s34 millones.

Su producción abarca desde los cortes envasados al vacío hasta alimentos de mayor procesamiento como carnes cocidas congeladas, hamburguesas, fiambres, salchichas y carnes enlatadas. De esta manera Swift concentra el 56% de la producción de carnes cocidas congeladas y exporta el 98% de los productos enlatados a más de 70 países. Destina al mercado interno el 30% de su producción ya que su fuerte es la exportación de productos con mayor valor agregado.

La compañía cambió varias veces de manos. En 1968 ITL fue absorbida por Deltec, una corporación financiera de Estados Unidos.

En 1971 el grupo inversor decretó la quiebra, por lo que el Gobierno se hizo cargo del establecimiento. En 1977, mediante licitación, la firma fue comprada por capitales argentinos denominados "Carnes Argentinas". En 1980 la totalidad de las acciones de Swift Armour SA fueron compradas por Campbell Soup Co., firma norteamericana líder mundial en el mercado de sopas. En 1991 estalló el escándalo denominado "Swiftgate", en el que presuntamente funcionarios del Gobierno le habían pedido coimas a la empresa.

Poco tiempo después el grupo norteamericano decidió desprenderse del frigorífico. Carlos Oliva Funes, quien hasta ese momento era directivo de la firma, tomó el control con la asistencia financiera de los fondos de inversión J.P Morgan y Greenwich Street Capital Partners.

En 2005 el grupo brasileño JBS (Friboi), el primer industrializador de carne del mundo, adquirió la mayoría del paquete accionario comprando las acciones de los fondos de inversión y parte de lo que tenía Oliva Funes, quien continúa al frente de la empresa.

Esta operación se concretó en alrededor de u\$s200 millones.

Hoy Swift controla el 5,4% de la cuota Hilton (1.365,3 toneladas), que asciende en total a 25.200 toneladas. Respecto de su situación financiera en el ejercicio cerrado el 31 de julio de 2006 facturó \$561 millones y tuvo que afrontar pérdidas por \$21,4.

CUERPO: DESCRIBIR Y EXPONER LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS

El establecimiento Oficial N°1373, ubicado en Avenida Otero 5250, Pontevedra, Buenos Aires, habilitado bajo los siguientes Rubro: III, LI, XII, XXIII, XXV, XXVII, XXXI, XXXIII, los mismos rubros cubren los tres ciclos I FAENA, II ELABORADOR, III DEPOSITO.

La visita se realizó junto al jefe de servicio Dr. Ángel Rodríguez, el encargado producción y el responsable de higiene y seguridad.

Actualmente dentro de la planta trabajan 20 operarios distribuidos en las distintas actividades de la misma.

Si bien la planta está habilitada para los tres ciclos y los diferentes rubros especificados anteriormente, solo el sector sebería, Rubro II se encuentra en actividad.

El proceso se realiza de la siguiente manera

Ingresa la mercadería con certificado de transito común de establecimientos habilitados por SENASA, bajo la tipificación de huesos y sebo, en sus formas blandas y duras. Estos productos son registrados bajo uso incomedible.

Los mismos son depositados

en tolva con rodillos sin fin, triturador,
donde se ejerce presión y se aplica calor.

Se realiza una producción diaria de 300 toneladas, que se completan con unas 50 cargas. El mix está formado por huesos (duros) y sebo (grasa incomedible) blando de origen vacuno.

La producción es monitoreada por cámaras, controlada constantemente por personal idóneo. Es una planta que elabora las 24 horas, en turnos de 8 horas.

El Establecimiento cuenta con Servicio de Inspección Veterinaria presente en la planta durante la franja de horaria de producción, como así también Departamento de calidad a cargo de profesionales competentes.

El departamento de Calidad trabaja en post de la Misión y Visión de la empresa, objetivo de Swift Argentina es desarrollar, producir y comercializar alimentos Cárnicos de alto valor agregado, sanos, seguros y sabrosos, dirigidos tanto a los consumidores finales como a grandes empresas de alimentación.

En dichos procesos se especifican las entradas, descripción, salidas, responsables y parámetros de desempeño, volcados en el mapa de proceso.

Cuentan con Manual de Calidad, Manual de Procedimiento, Instructivos y Registros, que responden no sólo a los requerimientos comerciales, sino que se ajustan a las reglamentaciones exigidas por el Organismo Oficial Competente.

Desde nuestro punto de vista pudimos observar lo siguiente:

- La planta recibe materia prima de establecimientos oficiales, con sus respectivos sanitarios de origen en forma física y digital, en su mayoría de Ciclo I bovinos.
- La materia prima llega en camiones bateas, volquetes, a temperatura ambiente.
- Posee un detector de metales, donde se establece un PCC.

- Posee sala de comando computarizado.
- Se observa en registro POES, limpieza con desengrasante cada 2 semanas.
 - El producto final es envasado en Big Pack, con una capacidad hasta 400 kilogramos. El producto terminado es harina de carne vacuna.
 - La realiza muestra microbiológica sobre el producto final al azar y se envía a laboratorio.
 - Los big packs están debidamente rotulados con toso los datos del producto.
 - Rayos x que identifica por densidad.

Logra separa hueso, plástico, entre otros, es una especie de grancolador. Se calibra con una probeta.

- La trazabilidad es a través de un código de barras propio del Establecimiento.
 - Los PCC son:
 - Detector de metales.
 - T° de cocción: en digestor continuo durante 1 hora 30 minutos, para asegurar la destrucción del prion de BSE.

Luego de la cocción es colado, pasa a un tanque centrifuga y de acuerdo a su uso se realiza la siguiente acción:

- Se prensa en el caso de la grasa, chicharrón, Para conseguir el expeller de hueso, molienda seca.
- En el caso del sebo de 1era calidad se destina a materia prima para elaboración de margarina. También se utiliza para la transformación en biodiesel y jabón.
- El rendimiento de la materia prima es de un 65%.

Desde nuestro punto de vista pudimos observar lo siguiente:

- El estado higiénico sanitario es aceptable, teniendo en cuenta la actividad,

ya que es sucia y olorienta.

Ambas plantas cumplen con todos los requisitos del Capítulo XXI, del 4238/68.

CONCLUSIÓN:

La planta tiene una excelente ubicación de arribo, el edificio de excelente construcción, una gran superficie en metros cuadrados.

Observamos deficiencias en el MIP, y no señalizados los PC y PCC. Es antiguo.

No pudimos ver los planos de la planta. Posee un gran staff de personal del SIV, se debe a la amplitud del horario de producción.

Posee habilitación para depositar materia prima del establecimiento Swift

Santa fe, la misma destinada a exportación a los múltiples destinos.

Se le sugirió a la empresa hacer revisar MIP, plan y registros, de ser necesario intensificar frecuencia.

El siguiente informe fue elaborado por María Ferreira Armas, alumna de la carrera.

INTRODUCCION: OBJETIVO DEL INFORME

El presente informe contiene observaciones de nuestro grupo guiado por el Dr. Julio Gómez, el personal a cargo del S.I.V. Srita Sabrina Di Napoli y el Departamento de Calidad de la Empresa, Ing. Ana Liarte.

Alimentaria La Pompeya es una empresa argentina dedicada a la faena y troceo de cerdos, elaboración y comercialización de cortes, embutidos, hamburguesas y otros productos derivados.

La planta productiva se encuentra ubicada en la localidad bonaerense de Marcos Paz. Su avanzada tecnología y capacidad, la convierten en el establecimiento de

faena y troceo de cerdos más importante del país. Esto los posiciona como el principal exportador de productos porcinos del país.

El compromiso con la calidad de nuestros productos es pilar fundamental de la empresa, es por esto que trabajamos con las mejores materias primas y procedimientos, garantizando la satisfacción de nuestros clientes y consumidores.

Su trayectoria sólida se basa en asegurar la constante:

- Avanzada tecnología y capacidad, en constante actualización y desarrollo.
- Principal exportador de productos porcinos, asegurada por la calidad e inocuidad de sus materias primas y producto final.
- Materias primas de altísima calidad, que cumple con los requisitos reglamentados.
- Garantía de satisfacción.

El establecimiento habilitado por SENASA bajo el número oficial 3655, para desarrollar los rublos: II, LI-D, LI-H, LI-A, LI-E, XXX, XXXIII, XXXV, según registro oficial abrió sus puertas en 1998.

Cuenta con habilitación para exportar a los siguientes destinos: China, Hong Kong, Angora, Costa de Marfil.

Los cortes porcinos destinados a la exportación son:

- Riñón
- Tímpano.
- Tocino
- Cabezas
- Cartílago de paleta.
- Cartílago de panceta.
- Codillos
- Cueros
- Cuero lonja

- Fémur
- Huesos de bondiola
- Huesos de Carré
- Lengua
- Manos
- Orejas
- Papada
- Patas
- Pecho pelado
- Punta de pecho
- Rabos
- Recorte de grasa
- Recorte de grasa y carne
- Recorte magro

Menudencias destinadas a exportación:

- Culatas
- Corazón
- Hígado
- Estómagos

Embutidos para la exportación:

- Chorizos
- Morcilla
- Salchicha.

Elaboran productos para mercado interno tales como:

- Milanesas.

- Saborizados: jamón con hierbas finas, carré sin hueso con hierbas finas, bondiola con hierbas finas.
- Embutidos: salchicha, morcilla, chorizo bombón.
- Cortes frescos varios.

“Un grupo de gente determinada, movidos por el compromiso para cambiar el curso de la historia” Cohorte 2012 Tecnicatura- 2018Licenciatura.

8.-Método de Investigación.

Este estudio se desarrollará bajo un enfoque cuantitativo y cualitativo.

Al respecto se tratará en base a recopilación de investigación a través de entrevistas, reglamentaciones nacionales e internacionales. También observación, análisis y devoluciones de auditorías y visitas nacionales e internacionales, tanto de Organismos públicos como de privados. Se agrego información brindada a través de la plataforma INAP. Todo lo investigado será sustento para presentar dicha investigación a fin de solicitar un cambio en los requerimientos en ciertos puestos y cargos específicos

“Empecemos como prueba a dar frutos,estamos llamados a construir lo que no muchos están dispuestos a hacerlo. Todo desafío tiene una recompensa:”

8.-Entrevistas:El fin de este tipo de entrevista es obtener información relevante sobre un tema de estudio, a través de respuestas verbales dadas por el sujeto de estudio.

8.1.Entrevista a Directivo de la UNLZ. Vice Decano de la Facultad de Agrarias, Doctor Javier Vázquez.

Me comuniqué telefónicamente con el Dr. Vázquez, quien muy amablemente me brindo su tiempo a fin de ayudarme a elaborar respaldo de sondeo para el presente trabajo.

Se le consulta acerca del proyecto de creación de la Tecnicatura y Licenciatura, respondiendo:

Dr. Vázquez- El proyecto surge a través del vínculo que tenía la facultad, con el SENASA, INTA y actual Ministerio de Agroindustria(ex – secretaría) Comenzaron las reuniones en el 2004. En el marco de una necesidad del Organismo de capacitar a su personal y darle la posibilidad de tener una carrera de pre- grado y grado, de acceder a mejor puesto capacitación y sueldo, Decidieron, en conjunto viendo falencia en capacitación desarrollar la Tecnicatura, posterior dado el excelente resultado y la necesidad de mejorar el grado de capacitación, a fin de rendir efectivamente en su función con respaldo académico científico, se propuso la Licenciatura. En grupo que trabajo en el diseño de la carrera estaba integrado por Capacitación SENASA, Presidencia SENASA, Decanato y Vicedecanato de la Facultad de Agrarias.

8.2. Entrevista a Profesional del Organismo de amplia trayectoria, Integrante del grupo creador de la Carrera y docente de la misma. Médico Veterinario Norberto Vila.

Conversamos telefónicamente sin mucha estructura que nos limite. La charla con el Doctor Vila, quien se caracteriza por su buena predisposición, humildad, respeto, accesibilidad se dio amablemente y por sobre todas las cosas, con un mensaje motivador de su parte. No hizo falta preguntarle, él se encuentra siempre dispuesto a enseñar, guiar y ayudar a quienes los contactemos. Me comenta que la carrera se crea, en respuesta a un interés del Estado. Interés en responder a la necesidad de contar con personal capacitado. Las reuniones comienzan entre un grupo de personas entre los q se encontraba el entrevistado, el ex decano Ing. Fernando Rumiano, Ingeniera Agrónoma Diana Guillen quien luego asumiría la presidencia del Organismo. En el primer periodo se concreta y aprueba la Tecnicatura, para luego trabajar en el diseño y aprobación de la Licenciatura.

En un principio la tecnicatura fue financiada por el FOPECAP y SENASA.

El Doctor Vila, hace hincapié en la necesidad del Organismo de capacitación específica, desde esa base se diseñan las carreras de pre y grado. El organismo

contaba con pocos profesionales y gran cantidad de técnicos. Aprovecharon el caudal de técnicos para formarlos académicamente, ya que contaban con la experiencia en el Organismos. Cubrir la necesidad de profesionales requiere otro presupuesto, capacitar a los técnicos en una carrera específica sería y es más beneficioso, para el trabajador y el Organismos.

La generosidad que lo define, se revela a cada instante, cuando cuenta con nostalgia el SENASA de antes y el actual. Donde resalta el gran cambio estructural del Organismo, y la necesidad de recuperar profesionales. Y en ello nace la idea de darle el bien más preciado que se pueda regalar, la educación, en toda etapa de la vida, produce un enriquecimiento inigualable. Gran defensor de los trabajadores, lo lleva a incentivar a los técnicos a formarse a nivel académico. Siempre positivo y atento a las necesidades, reconoce un Organismo que demanda profesionales, es una necesidad latente, por la propia demanda de la industria y del mismo SENASA.

9.-Proyecto de Regionalización del SENASA.

Frente a este cambio de paradigma socio económico, propusieron e implementaron ciertas reestructuraciones. En dicho contexto surge el Proyecto de Regionalización. Anexo 5.

9.1 Implementación de la Regionalización.

En ese marco, se consideró propicio aplicar nuevos criterios de funcionamiento y operatividad en las distintas regiones que componen el Territorio Nacional, de acuerdo a las características específicas.

Que la coyuntura que propone el desarrollo de los sistemas productivos de la República Argentina a raíz de su propia dinámica de crecimiento, de la segmentación del consumo y de las exigencias de los mercados internacionales amerita la continuación del proceso de reorganización del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

Que la regionalización es un componente del proceso de reorganización institucional de este Organismo.

Que para lograr el éxito en ese proceso, es conveniente establecer metodologías que permitan una adecuada planificación, donde se respeten las características propias de cada región y se capitalice la experiencia adquirida hasta aquí, en este sentido.

9.2.-Costo de la Regionalización

Los representantes del SENASA, señalan que el organismo avanza hacia un camino de descentralización administrativa que implicaría que cada región o provincia maneje sus propias necesidades de fondos y políticas sanitarias en coordinación con la sede central.

En este sentido, los funcionarios aclararon que la regionalización no implicaría una fragmentación de la capacidad de auditoría del organismo ni normas desiguales.

“La regionalización del Servicio facilitará el proceso de toma de decisiones a nivel local, que es donde ocurre la demanda y se cuenta con la capacidad operativa para resolverla, fortalecerá las relaciones institucionales con las provincias y los municipios para que estos niveles de gobierno asuman un rol más activo en las cuestiones sanitarias y permitirá mejorar la interacción con las organizaciones de la cadena agroalimentaria. Se trata, por tanto, de un paso estratégico para alcanzar una mayor convergencia de esfuerzos y utilizar de manera más eficiente los recursos disponibles”.

El mayor costo de la regionalización es ceder funciones específicas del organismo en manos del sector privado, en parte por responsabilidad propia de contar con personal calificado y por otra parte para bajas costos que luego serán asumidos por las empresas.

11.- Conclusiones

Se pretende conseguir la unificación de criterios para dar recomendaciones internacionales, y que un sean un elemento único en cuanto a la importancia que tienen las relaciones de confianza entre los diferentes países, y toda la cadena que compone al comercio. La fiscalización y el análisis de gestión de Calidad e inocuidad agroalimentaria realizada por el Licenciado será de primordial ayuda.

Todos los actores involucrados deberíamos entender la importancia de la inserción de una nueva carrera universitaria conocer sus prioridades y su finalidad. Lo más importante es conocer y saber que el Licenciado en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos ofrecerá una orientación, coordinación, simplificación y unificación y, aumentar la efectividad, respecto a la calidad, a la sanidad y a la inocuidad agroalimentaria, así como estandarizar las normas de productos y servicios acordadas con las organizaciones internacionales; es decir, que se sustancien los requerimientos sanitarios, y que los mismos favorezcan la calidad de todos.

El planteo de la tesis es a favor de la calidad de servicio que debemos brindar. Vincular todas las acciones al cumplimiento de las normas sanitarias conforme a su reglamentación, a fin de satisfacer las necesidades de los ciudadanos, como resultado de ejercer eficientemente las actividades de contralor del Organismo.

Este proceso nos enriqueció tanto las competencias técnicas como las transversales. En cuanto las competencias técnicas nos formaron como profesionales idóneos en nuestros puestos, y en muchos otros que podamos desear cumplir función dentro del Organismo. Y en cuanto a las competencias transversales, estamos preparados para realizar auditorías, capacitaciones y docencias, entre otras. Solo resta poner en acción nuestras capacidades siendo consientes de las herramientas que poseemos.

“Agregar Valor”

Y me puse a pensar en la idea de agregar valor, en el alcance que pueden tener algunas de nuestras actitudes. Llegué a la conclusión de que lo que nos ayuda a lograr esto es tener un orden de prioridades bien definidas. Mantener lo

importante en el primer lugar y no complicar demasiado lo simple, nos dará la posibilidad de agregar valor a nuestro entorno.

Si le vamos a agregar valor a la gente que nos rodea, a nuestra comunidad, a nuestra nación y a nuestra carrera, tenemos que dar nuestro mayor esfuerzo. La capacitación es algo tan poderoso que aplasta muros.

Honrar a todas las personas que estuvieron involucradas en este hermoso proyecto, nuestra carrera. Honrar hacia arriba es fácil, pero honrar hacia abajo es la verdadera honra. Poner a otros delante de nosotros agrega valor.

“Servir con pasión agrega valor”

Servir a nuestra Carrera, ser buenos profesionales, devolverle a la misma y al Organismo, lo que como personas, estudiantes y hoy profesionales nos dieron. Servir con pasión, con convicción, con responsabilidad, eso va hacer la diferencia.

Algo tan simple como eso. ¿Cómo agregamos valor? Siendo la respuesta donde hay necesidad. Nosotros tenemos que ser los protectores de la unidad de nuestro entorno, de nuestro Organismo, de nuestra Nación. Porque a donde hay unidad se ve la bendición de Dios. Cuando vivimos en armonía estamos agregando valor a lo que hacemos. Entonces no se trata de uno ni de otro, se trata de nosotros. Porque “Nosotros” vale mucho más que “yo” y que “vos”.

Dentro de todo lo que hacemos, siempre tenemos que ser personas que buscan llegar a un acuerdo, que no quieren argumentar ni discutir, para quienes tener la razón no es lo más importante. ¡¡Debemos trabajar en Equipo!!

En el arco de estas conclusiones, la propuesta que se pretende hacer es:

- Crear un grupo de trabajo específico, para implementar la incorporación de la carrera, a requisitos reglados por el Decreto 4238/68 en su Capítulo VII, debo aclarar que solo se espera cumplir función en Ciclo II Y III, sean estos establecimientos elaboradores y depósitos para mercado interno. Entendiendo la necesidad de la presencia irremplazable del Veterinario Y Médico Veterinario en establecimientos Ciclo I, por el control ante mortem

y post mortem. Si bien el apoyo, desde la parte de gestión registral sería importante.

No debemos competir constantemente por tener la razón, porque nunca habrá paz. El trabajo en equipo agrega valor. Cuando dejamos el orgullo de lado y buscamos lo positivo en las personas, eso mismo que queremos encontrar en ellas, será hallado en nosotros.

No nos estanquemos en la costumbre de lo que ya tenemos, no nos acostumbremos a lo bueno y dejemos de valorarlo. Vamos a agregar valor a cada individuo, a nuestra carrera y al Organismo.

Probablemente con un mayor compromiso por parte de cada miembro de esta cadena de responsables (desde políticos, dueños de hacienda, veterinarios, ingenieros agrónomos, licenciados en gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos, técnicos, y todos los integrantes de la cadena agroalimentaria), con más educación, sumado a una mayor capacitación de los trabajadores rurales.

También se deberá generar un cambio en la forma de producción, hacia una forma más sustentable, para proteger los ecosistemas.

- Acordar un enfoque multidisciplinario, y voluntad política para ordenar y aplicar normas sanitarias.

El Poder de Una Visión, es una herramienta innata fundamental de las personas. Casi todas las personas tenemos el privilegio de tener la habilidad natural de ver lo que hay a nuestro alrededor, pero no todos entienden que existe otro tipo de visión.

- Acreditación de la Carrera de Grado. Nuestra forma de ver, va a determinar nuestra forma de creer. Nuestra forma de creer, va a determinar nuestra forma de caminar. Nuestra forma de caminar va a determinar las puertas por las que entramos y el impacto que tendremos. Sería interesante analizar la posibilidad y consecuencia de la acreditación de nuestra carrera.

Si somos personas con una perspectiva y visión de futuro, nuestras acciones y visión siempre se tratarán de algo más grande que nuestras propias vidas.

Sumarme a este proyecto, fue basado sobre la visión de futuro de jerarquizar mi trabajo en el Organismo.

“ Si pudiéramos conectar absolutamente todos nuestros talentos y los pusiéramos a disposición de otros.....si aceptáramos de la forma única y original en la que fuimos formados.....si lleváramos a otro nivel el lugar en que hoy nos toca estar, y explotáramos lo que Dios puso en nuestras manos.....Si tan solo hiciéramos foco en nuestra carrera y no en la de al lado, si decidiéramos hoy habitar en nuestra piel, prometo que encontraríamos nuestro propósito” Ese es mi Plan.

12.- Bibliografía:

- ✓ <https://www.argentina.gob.ar/senasa/que-es> 8
Consulta 21/04/2019
- ✓ <https://www.biblegateway.com/passage/?search=Salmos+62%3A6&version=RVR1960>
Consulta 21/04/2019
- ✓ <https://definicion.de/incumbencia/>
Consulta 24/04/2019
- ✓ <https://www.educaweb.com/orientacion-online/respuesta/son-competencias-profesionales-109/>
Consulta 24/04/2019
Consulta 25/04/2019
- ✓ <http://www.senasa.gob.ar/tags/director-tecnico-asesor-tecnico-responsable-tecnico>
Consulta: 10/05/2019
- ✓ <http://www.senasa.gob.ar/normativas/resolucion-592-2015-senasa-servicio-nacional-de-sanidad-y-calidad-agroalimentaria>
Consulta: 10/05/2019
- ✓ SENASA. 2019. ¿Qué es el SENASA? Recuperado de:
<https://www.argentina.gob.ar/senasa/que-es>
Consulta: 5/02/2019
- ✓ <http://cpmv.org.ar/incumbencias>
Consulta: 5/11/2019
- ✓ <https://campusinap.argentina.gob.ar>
Consulta: 1/11/2019
- ✓ <https://www.nuestromar.org/antiguas/la-regionalizacion-del-senasa-esta-en-marcha/>

Consulta: 15/10/2019

- ✓ “La motivación laboral en organizaciones públicas”. Técnicas de diagnóstico e intervención. Capítulo 7. Mario J. Krieger y Adriana Fassio.

Consultas: 1/08/2019, 10/10/2019, 11/11/2019.

- ✓ http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/ARBOL_SENASA/INFORMACION/NORMATIVA/DECRETO/capitulo_i_0.pdf

Consulta: 15/08/2019

- ✓ <file:///C:/Users/usuario/Desktop/CAPITULO%20VIIIx.pdf>

Consulta: 18/09/2019

- ✓ https://www.coneau.gob.ar/?page_id=7.

- ✓ Consultas: 28/04/19, 19/08/2019, 16/11/2019.

- ✓ https://www.google.com/search?q=ventajas+de+acreditar+una+carrera+profesional&rlz=1C1CHBF_esAR872AR873&oq=ventajas+de+la+acreditacion+de+una+carrera+&aqs=chrome.2.69i57j0l3.17258j0j8&sourceid=chrome&ie=UTF-8

Consulta: 15/10/2019

- ✓ <http://www.itc.edu.co/es/nosotros/acreditacion/ventajas>.

Consultas: 2/09/2019, 16/11/2019

- ✓ <https://retos-operaciones-logistica.eae.es>.

Consulta: 26/09/2019

- ✓ <http://www.senasa.gob.ar/tags/centros-regionales-regionalizacion>.

Consulta: 28/10/2019

- ✓ <http://www.senasa.gob.ar/normativas/resolucion-222-2006-senasa-servicio-nacional-de-sanidad-y-calidad-agroalimentaria>.

Consulta: 1/11/2019

- ✓ <http://www.fvet.uba.ar>.

Consulta: 19/08/2019

- ✓ <http://agrarias.unlz.edu.ar/web18/>.

Consulta: 19/07/2019

- ✓ <https://hillsong.com/es/buenosaires/blog/2018/09/septiembre/#.Xb3KeO9KjIU>.

Consultas: 6/10/2019, 13/10/2019, 27/10/2019

- ✓ <https://www.argentina.gob.ar/noticias/esta-vigente-la-inscripcion-para-director-tecnico-de-planta-de-faena-en-la-plataforma-tad>.

Consulta: 26/10/2019

- ✓ Programa Completo de la Tecnicatura Universitaria en Calidad e Inocuidad Agroalimentaria.

Consulta: 26/11/2019

- ✓ Programa Completo de Licenciatura II cohorte. Resolución 79/2015.

Consulta: 26/11/2019

13.-ANEXO 1: Requisitos el puesto de Jefe de Servicio. Reglamentación.

CAPITULO VIII- DECRETO 4238/68

8. DEL PERSONAL

Personal de Inspección Veterinaria

Inspección Veterinaria

8. 1 En cumplimiento de lo dispuesto por las Leyes 3959 y 11.226 y sus reglamentaciones, la Inspección Veterinaria de las carnes y sus derivados se lleva a cabo por intermedio del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), dependiente de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA.

Fiscalización por médicos veterinarios y ayudantes

8. 1. 1 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983). La fiscalización higiénico-sanitaria de los establecimientos bajo Inspección Nacional será ejercida por profesionales veterinarios y ayudantes de veterinarios idóneos.

Jefe de Servicio

8. 1. 2. En aquellos establecimientos que requieran una inspección permanente y donde sea necesaria la actuación de más de un Inspector Veterinario, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) designará un Jefe de Servicio en la forma y de conformidad a los requisitos que establezca.

Obligaciones del Jefe de Servicio

8. 1. 3 Son obligaciones del Jefe de Servicio: a) Controlar los servicios a fin de mantener en el personal la disciplina y contracción necesarias para obtener una inspección prolija y eficiente. b) Cumplir y hacer cumplir la Ley y Reglamento de Policía Sanitaria de los Animales y las disposiciones del presente Reglamento. c) Distribuir el personal a sus órdenes y dar cuenta a la superioridad de las fallas u omisiones en que incurrieran los empleados, indicando al mismo tiempo las medidas disciplinarias que a su juicio deben aplicarse. d) Mantener el contralor sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo, siendo responsable de todas las deficiencias para las cuales no arbitre los medios a su alcance que las subsane ya sea por sí mismo si ello entra en sus facultades o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda. e) Resolver sobre el destino de las carnes que observe el personal de inspección. f) Tener a su cargo y al día los libros y planillas que sea obligación llevar en cada establecimiento. Será responsable de la custodia y confección de los certificados. g) Elevar a la Superioridad en la fecha precisa que se le fije las planillas, partes y toda otra documentación que tenga ese destino. h) Presentar anualmente antes del 15 de enero de cada año la Memoria del año anterior, poniendo en conocimiento de la superioridad los trabajos realizados durante el año que se informa y proponiendo las mejoras que considera necesarias para el buen servicio de la Inspección. i) Recibir y entregar la Inspección bajo inventario firmado, manteniéndolo actualizado, siendo responsable de la conservación de los últimos bajo su custodia. j) En caso de necesidad debe tomar a su cargo parte del servicio de Inspección sin perjuicio de las funciones directas asignadas. k) (Decreto PEN

N° 1714 del 12/07/1983). Disponer la extracción y envío al laboratorio central, de las muestras de los productos elaborados, para análisis, como así también de los productos que entran en su elaboración, envases o envolturas y quincenalmente como mínimo, dispondrá el análisis químico y bacteriológico del agua utilizada por el establecimiento en todas sus etapas operativas, debiendo ser éste realizado en el laboratorio central o en su defecto, por razones de distancia, en laboratorios oficiales (nacional, provincial o municipal) debiendo ser las respectivas muestras extraídas por personal del Servicio de Inspección Veterinaria destacado en el mismo. l) Vigilar el acondicionamiento de los productos destinados al comercio y velar por el cumplimiento de la Ley 11.275. m) Vigilar la entrada de materia prima al establecimiento, disponiendo la ejecución de los análisis necesarios para asegurar la sanidad del producto a elaborar. n) Hacer cumplir las disposiciones vigentes sobre rotulados, envases y pesos declarados. ñ) Vigilar o disponer la vigilancia en los transportes de la carga de los productos bajo su contralor. o) Mantener en forma directa las relaciones con la Superioridad y con las autoridades del establecimiento que fiscaliza.

Establecimiento con un solo Inspector Veterinario

8. 1. 4. En los casos que la inspección sanitaria del establecimiento fuera atendida sólo por un Inspector Veterinario dicho funcionario asumirá las responsabilidades consignadas para los Jefes de Servicio.

Ayudantes del Veterinario

8. 1. 5. Igual responsabilidad alcanza al ayudante de Veterinario que tuviera a su cargo la inspección sanitaria de un establecimiento.

Inspectores Veterinarios. Obligaciones

8. 1. 6 (Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/1995). Los Inspectores Veterinarios del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, de establecimientos faenadores estarán bajo la dirección de los Jefes de Servicio y/o Supervisores, y para ellos regirán las siguientes obligaciones: a) Prestar servicio en el horario que se les asigne. b) (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983). (Res. SENASA N° 206 del 03/04/1995). Efectuar la inspección ante-mortem previa revisión de

guías y documentación sanitaria, a efectos de comprobar las correspondientes cantidades, coincidencia de marcas, procedencia de las tropas y toda otra verificación que haga al respecto. c) Encargarse de las necropsias y recolección de material de estudio, tomando todas las medidas pertinentes de aislamiento y desinfección en los casos de enfermedades infectocontagiosas dando cuenta de inmediato al Jefe de Servicio y/o Supervisor a fin de la intervención correspondiente. d) Son responsables de la matanza de toda tropa que no esté en condiciones de ser faenada. e) Proceder al examen post-mortem de los animales sacrificados en el establecimiento, debiendo investigar en el sitio que se constituya la inspección, el estado sanitario de las reses e intervenir en el destino de las mismas. f) En el trabajo simultáneo con los ayudantes de examinar vísceras y ganglios linfáticos ya sea palpando o haciendo incisiones (ni más numerosas ni más extendidas que lo necesario) los inspectores son los responsables del procedimiento. g) Están encargados de inspeccionar las elaboraciones y los distintos sistemas de conservación de carnes en el establecimiento, como también vigilar las cargas en los transportes y que se cumplan las disposiciones sobre exigencias sanitarias en los diversos departamentos. h) Verificar el rotulado de los productos e inscripciones reglamentarias antes de otorgar la documentación sanitaria. i) Es obligatoria la concurrencia a diario al establecimiento de acuerdo al horario establecido. j) Supervisar y controlar al Veterinario de Registro y/o Ayudantes oficiales cuando lo hubiere.

Ayudantes de inspectores veterinarios

8. 1. 7 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983). Se entiende por ayudante de veterinario, el personal idóneo, designado previo concurso, cuya misión es la de colaborar en la labor que desempeñan los inspectores profesionales veterinarios.

Obligaciones de ayudantes de veterinarios

8. 1. 8 Son obligaciones de los ayudantes de veterinarios: a) Cumplir su labor específica en el sitio y horario que le asigne la Superioridad. b) Cuando el trabajo de la oficina lo requiera, desempeñar funciones administrativas. c) Están obligados en todos los casos de comprobar alguna anomalía, a comunicarla a sus superiores.

13.1. ANEXO 2: Programas de las Carreras.

U.N.L.Z. - F.C.A.

CARRERA: TECNICATURA UNIVERSITARIA EN CALIDAD E INOCUIDAD
AGROALIMENTARIA

Plan de Estudio 2009

Código	Asignaturas	Régimen de Cursada	Carga Horaria Semanal	Carga Horaria Total
--------	-------------	--------------------	-----------------------	---------------------

PRIMER AÑO

Primer Cuatrimestre

01	Elementos de Matemática	C	6 HS.	96 HS.
02	Química Inorgánica y Orgánica	C	6 HS.	96 HS.
03	Elementos de la Cadena Agroalimentaria	C	6 HS.	96 HS.
04	Fundamentos de Economía	C	4 HS.	64 HS.

Segundo Cuatrimestre

05	Estadística Aplicada	C	6 HS.	96 HS.
06	Microbiología	C	6 HS.	96 HS.
07	Política Agroalimentaria Internacional	C	4 HS.	64 HS.
08	Desarrollo Rural	C	4 HS.	64 HS.

SEGUNDO AÑO

Tercer Cuatrimestre

9 9	Fitopatología, Zoología y Terapéutica Vegetal Sanidad Animal	C	6 HS.	96 HS.
10	Industrias de los Alimentos	C	4 HS.	64 HS.

11	Política Agroalimentaria Nacional	C	4 HS.	64 HS.
12	Fundamentos en Gestión de la Calidad e Inocuidad agroalimentaria	C	6 HS.	96 HS.

Cuarto Cuatrimestre

13	Protección Vegetal Plantas de Faena	C	6 HS.	96 HS.
14	Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo	C	4 HS.	64 HS.
15	Estrategia y Negociación	C	4 HS.	64 HS.
16	Gestión de la Calidad e Inocuidad Agroalimentaria	C	6 HS.	96 HS.

TERCER AÑO

Quinto Cuatrimestre

17	Sistema Agroalimentario en Producción Vegetal	C	6 HS.	96 HS.
17	Sistema Agroalimentario en Producción Animal			
18	Gestión Ambiental	C	4 HS.	64 HS.
19	Liderazgo y trabajo en equipo	C	4 HS.	64 HS.
20	Auditoría en la Cadena Agroalimentaria	C	6 HS.	96 HS.

Sexto Cuatrimestre

21	Estudio de las Organizaciones Agroindustriales	C	16 HS.	256 HS.
----	--	---	--------	---------

CARGA HORARIA TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS: 1888 HS.

U.N.L.Z. - F.C.A.

CARRERA: LICENCIATURA EN GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

- CONDICIONES DE INGRESO:
- Podrán ingresar al Ciclo de Complementación Curricular conducente a la Licenciatura en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos los aspirantes que acrediten título de Ingeniero Agrónomo, Ingeniero Zootecnista, Ingeniero Rural, Técnico Universitario en Calidad e Inocuidad Agroalimentaria, Técnico Universitario en Procesamiento Agroalimentario o similar, otorgado por instituciones públicas o privadas, de nivel Terciario no Universitario o Universitario, cuyos planes de estudio se desarrollen en tres o más años de duración y cuya carga horaria mínima sea de 1.800 horas reloj.
- Plan de Estudio 2012

Código	Asignaturas	Régimen de Cursada	Carga Horaria		Correlatividad	
			Semanal	Total	Regularizada	Aprobada

PRIMER AÑO						
Primer cuatrimestre						
1	Química de los Alimentos	C	6	96	-	-
2	Problemática Sanitaria de los	C	6	96	-	-
3	Gestión del Conocimiento	C	5	80	-	-
4	Sistemas de Gestión de la	C	6	96	-	-
Subtotal carga horaria:				368		
Segundo cuatrimestre						
5	Bromatología	C	6	96	1	-
6	Conservación de los	C	6	96	1	-
7	Derecho Alimentario	C	5	80	2	-
8	Toxicología	C	6	96	1	-
Subtotal carga horaria:				368		
SEGUNDO AÑO						
Primer cuatrimestre						
9	Seminario de Tesis	C	5	80	5 a 8	1 a 4
10	Práctica Profesional en	C	18	288	5 a 8	1 a 4
Subtotal carga horaria:				368		
Total carga horaria del plan de estudios:				110		



Ministerio de Educación

RESOLUCION Nº

79



BUENOS AIRES, 14 ENE 2015

VISTO el expediente N° 20303/12 -2 cuerpos- del registro de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOMAS DE ZAMORA, FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS, por el cual la mencionada Institución Universitaria solicita el otorgamiento de reconocimiento oficial y la validez nacional para el título de LICENCIADO EN GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, según lo aprobado por Resolución del Honorable Consejo Superior N° 42/14, y

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con lo dispuesto por los artículos 29, incisos d) y e) y 42 de la Ley de Educación Superior N° 24.521, es facultad y responsabilidad exclusiva de las Instituciones Universitarias la creación de carreras de grado y posgrado y la formulación y desarrollo de sus planes de estudios, así como la definición de los conocimientos y capacidades que tales títulos certifican y las actividades para las que tienen competencia sus poseedores, con las únicas excepciones de los supuestos de Instituciones Universitarias Privadas con autorización provisoria y los títulos incluidos en la nómina que prevé el artículo 43 de la ley aludida, situaciones en las que se requiere un control específico del Estado.

Que por no estar en el presente, el título de que se trata, comprendido en ninguna de esas excepciones; la solicitud de la Universidad debe ser considerada como el ejercicio de sus facultades exclusivas y, por lo tanto, la intervención de este Ministerio debe limitarse únicamente al control de legalidad del procedimiento seguido por la Institución para su aprobación, que el plan de estudios respete la carga horaria mínima fijada por este Ministerio en la Resolución Ministerial N° 6 del 13 de enero de 1997; sin perjuicio de que oportunamente este título pueda ser incorporado a la nómina que prevé el artículo 43 y deba cumplirse en esa instancia con las exigencias y condiciones que correspondan.

Que por tratarse de un Ciclo de Complementación Curricular articulado con carreras de Nivel Superior; para evaluar su adecuación a la Resolución

[Firma manuscrita]



Ministerio de Educación

RESOLUCIÓN Nº

79



Ministerial Nº 6/97 se considera, además de la carga horaria total del Ciclo, la correspondiente a los planes de estudios cuyo cumplimiento se exige como requisito de ingreso.

Que en consecuencia, tratándose de una Institución Universitaria legalmente constituida; habiéndose aprobado la carrera respectiva por el Acto Resolutivo ya mencionado, no advirtiéndose defectos formales en dicho trámite y respetando el plan de estudios la carga horaria mínima establecida en la Resolución Ministerial ya citada; corresponde otorgar el reconocimiento oficial al título ya enunciado que expide la UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOMAS DE ZAMORA, con el efecto consecuente de su validez nacional.

Que ha tomado la intervención que le corresponde la DIRECCIÓN NACIONAL DE GESTIÓN UNIVERSITARIA, dependiente de la SECRETARÍA DE POLÍTICAS UNIVERSITARIAS.

Que la DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS JURÍDICOS ha emitido el dictamen de su competencia.

Que las facultades para dictar el presente acto resultan de lo dispuesto por el artículo 41 de la Ley de Educación Superior y de lo normado por el inciso 14) del artículo 23 quáter de la Ley de Ministerios (t.o. Decreto Nº 438/92) y sus modificatorias.

Por ello y atento a lo aconsejado por la SECRETARÍA DE POLÍTICAS UNIVERSITARIAS,

EL MINISTRO DE EDUCACIÓN

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Otorgar reconocimiento oficial y su consecuente validez nacional al título de LICENCIADO EN GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, que expide la UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOMAS DE ZAMORA, FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS, perteneciente a la carrera de LICENCIATURA EN GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS - CICLO DE COMPLEMENTACIÓN CURRICULAR - a dictarse bajo la modalidad presencial con el plan de estudios y duración de la respectiva carrera que

[Firma manuscrita]



Ministerio de Educación

79



ANEXO I

ALCANCES DEL TÍTULO: LICENCIADO EN GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, QUE EXPIDE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOMAS DE ZAMORA, FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Se expresa formalmente que cuando los alcances designan una competencia derivada o compartida, la responsabilidad primaria y la toma de decisiones la ejercerá en forma individual y exclusiva el poseedor del título con competencia reservada según el régimen establecido por el artículo 43 de la Ley de Educación Superior.

- Participar, a través de programas y diseños operativos, del cumplimiento de la normativa nacional e internacional, referida a la inocuidad durante los procesos de producción de alimentos y piensos.
- Colaborar en la implementación y supervisión del cumplimiento de la normativa nacional e internacional, referida a la inocuidad durante los procesos de producción de alimentos y piensos.
- Colaborar en la planificación de las instancias estratégicas y puntos críticos en el control higiénico-sanitario sobre elaboración de alimentos y piensos.
- Participar en la determinación, gestión y supervisión de los puntos críticos de control higiénico-sanitario en los procesos productivos de elaboración de alimentos y piensos.
- Participar en la gestión y supervisión de sistemas de trazabilidad de los insumos destinados a la elaboración de piensos y alimentos.
- Participar en el diseño, implementación, gestión y supervisión de los establecimientos y procesos destinados a la elaboración de piensos destinados a animales de abasto.
- Colaborar en el diseño y control de las operaciones destinadas al resguardo sanitario, de calidad e inocuidad de la materia prima destinada a la elaboración de piensos destinados a animales de abasto.
- S. - Colaborar en el diseño, implementación, gestión y supervisión de programas y

[Firma manuscrita]



Ministerio de Educación



se detallan en el ANEXO II de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2º.- Considerar como actividades para las que tienen competencias los poseedores de este título, a las propuestas por la Universidad como "alcances del título", y que se incorporan en el ANEXO I de la presente Resolución.

ARTÍCULO 3º.- El reconocimiento oficial y la validez nacional que se otorgan al título mencionado en el artículo 1º, quedan sujetos a las exigencias y condiciones que corresponda cumplimentar en el caso de que el mismo sea incorporado a la nómina de títulos que requieran el control específico del Estado, según lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley de Educación Superior.

ex. ARTÍCULO 4º.- Regístrese, comuníquese y archívese.

A
oll

RESOLUCION Nº 79

Prof. ALBERTO E. SILEONI
MINISTRO DE EDUCACIÓN



Ministerio de Educación

79



procesos destinados a establecer la detección de residuos agroquímicos en productos primarios de agroalimentos destinados a la elaboración de alimentos y piensos.

- Participar en la supervisión y dirección de acciones orientadas a resguardar la inocuidad y sanidad de los productos primarios de origen vegetal.
- Participar en el diseño, implementación, gestión y supervisión de programas y procesos destinados a establecer la detección de residuos agroquímicos en alimentos y piensos.
- Participar en el diseño, implementación, gestión y supervisión de programas y procesos destinados a establecer la detección de microorganismos, en resguardo de la inocuidad de los productos de producción primaria de origen vegetal.
- Participar en el diseño, implementación, gestión y supervisión de la implementación del principio de precaución para asegurar la inocuidad de alimentos y piensos.
- Colaborar en el diseño, gestión y control del almacenamiento y logística de piensos y alimentos de forma que garanticen la trazabilidad de los productos para determinar su inocuidad y sanidad.
- Realizar actividades docentes vinculadas a los temas de su competencia.
- Colaborar en asesoramientos, peritajes y arbitrajes relacionados con la inocuidad y sanidad de alimentos y piensos.

ex



79



ANEXO II

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOMAS DE ZAMORA, FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
 TÍTULO: LICENCIADO EN GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

Requisitos de Ingreso:

Acreditar título de Ingeniero Agrónomo, Ingeniero Zootecnista, Ingeniero Rural, Técnico Universitario en Calidad e Inocuidad Agroalimentaria, Técnico Universitario en Procesamiento Agroalimentario o similar, otorgado por instituciones públicas o privadas, de nivel Terciario no Universitario o Universitario, cuyos planes de estudio se desarrollen en tres o más años de duración y cuya carga horaria mínima sea de 1.800 horas reloj.

COD	ASIGNATURA	REGIMEN	CARGA	CARGA	CORRELATIVAS	MODALIDAD DICTADO	OBS.
			HORARIA SEMANAL	HORARIA TOTAL			
PRIMER AÑO - 1° CUATRIMESTRE							
1	Química de los Alimentos	Cuatrimestral	6	96	-	Presencial	
2	Problemática Sanitaria de los Alimentos	Cuatrimestral	6	96	-	Presencial	
3	Gestión del Conocimiento	Cuatrimestral	5	80	-	Presencial	
4	Sistemas de Gestión de la Calidad	Cuatrimestral	6	96	-	Presencial	
PRIMER AÑO - 2° CUATRIMESTRE							
5	Bromatología	Cuatrimestral	6	96	-	Presencial	
6	Conservación de los Alimentos	Cuatrimestral	6	96	-	Presencial	
7	Derecho Alimentario	Cuatrimestral	5	80	-	Presencial	
8	Toxicología	Cuatrimestral	6	96	-	Presencial	
SEGUNDO AÑO - 1° CUATRIMESTRE							
9	Seminario de Tesis	Cuatrimestral	5	80	1 a 4	---	
10	Práctica Profesional en Calidad e Inocuidad	Cuatrimestral	18	288	1 a 4	---	

TÍTULO: LICENCIADO EN GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CARGA HORARIA TOTAL: 1104 HORAS

FVET.UBA.
CARRERA: VETERINARIA

- **CONDICIONES DE INGRESO:**

Plan de Estudios Carrera Veterinaria

INGRESANTES AL CBC 2008 EN ADELANTE*

* (A partir del ciclo lectivo 2011, todo ingresante al CBC anterior al 2008, que deba ingresar al 2º ciclo de la carrera (Facultad), deberá incorporarse a este Plan de Estudios)

Estructura 1º Ciclo

Materias del CBC:

Introducción al Pensamiento Científico - Introducción al Conocimiento de la Sociedad y el Estado -Biología

Física e introducción a la Biofísica -Química -Matemática

Prácticas Profesionales Supervisadas:

Su objetivo fundamental es poner en práctica y profundizar conocimientos, habilidades y destrezas propias de la profesión veterinaria que tengan afinidad con el futuro entorno de trabajo en sus aspectos científicos, tecnológicos, éticos y técnicos. La PPS (Práctica Profesional Supervisada) es una estrategia formativa integrada en la propuesta curricular que permite acercar al estudiante al ámbito de ejercicio profesional. Las actividades son organizadas por la institución y desarrolladas dentro o fuera de la misma, en presencia y bajo la supervisión y guía de los docentes.

Práctica Profesional Supervisada en Producción Animal.

Práctica Profesional Supervisada en Medicina Pequeños Animales - Consultorio Clínico – Quirúrgico.

Práctica Profesional Supervisada en Medicina Grandes Animales

Práctica Profesional Supervisada en Medicina Preventiva y Salud Pública.

40	Estadística Analítica; Genética Básica Elementos de Estadística
501	Principios de la Anestesiología
30	Farmacología y Bases de la Terap. Fisiología Animal y Bioquí. Fisiológica
45	Patología B.; Farmacología y Bases de la Terap.; Inmunología B.; Medicina I Parasitología, Principios de la Epidemiología
502	Cirugía
45	Farmacología y Bases de la Terap. Microbiología
605	Principios de la Epidemiología
30	Estadística Analítica; Microbiología; Parasitología. Elementos de Estadística
607	Enfermedades Infecciosas
100	Inmunología B.; Medicina I; Farmacología y Bases de la Terap.; Patología B. Microbiología; Principios de la Epidemiología
606	Enfermedades Parasitarias
505	Medicina III
100	Patología B.; Medicina I; Farmacología y Bases de la Terapéutica Principios de Nutr. y Alim.; Inmunología B.; Genética Básica
407	Producción de Ovinos
30	Ppios. de Nutr. y Alim.; Enf. Infecciosas; Enf. Parasitarias; Genética de Poblaciones; Economía Bases Agrícolas para la Producción Animal
408	Producción de Bov. de Carne
30	Ppios. de Nutr. y Alim.; Enf. Infecciosas; Enf. Parasitarias; Genética de Poblaciones; Economía Bases Agrícolas para la Producción Animal
409	Producción de Porcinos
30	Ppios. de Nutr. y Alim.; Enf. Infecciosas; Enf. Parasitarias; Genética de Poblaciones; Economía Bases Agrícolas para la Producción Animal
410	Producción de Bov. Lecheros
30	Ppios. de Nutr. y Alim.; Enf. Infecciosas; Enf. Parasitarias; Genética de Poblaciones; Economía Bases Agrícolas para la Producción Animal
411	Producción de Aves
30	Ppios. de Nutr. y Alim.; Enf. Infecciosas; Enf. Parasitarias; Genética de Poblaciones; Economía Bases Agrícolas para la Producción Animal

412	Producc. de Equinos
3	Ppios. de Nutr. y Alim.; Enf. Infecciosas; Enf. Parasitarias; Genética de Poblaciones; Economía Bases Agrícolas para la Producción Animal
504	Medicina II
60	Patología B.; Medicina I; Farmacología y B. de la Ter. Ppios. de Nutr. y Alim.;
504	Medicina I1
70	Patología B.; Medicina I; Farmacología y B. de la Ter. Inmunología Básica; Genética Básica
305	Virología Animal
34	Enfermedades Infecciosas Microbiología, Inmunología
40	Estadística Analítica; Genética Básica Elementos de Estadística
501	Principios de la Anestesiología
30	Farmacología y Bases de la Terap. Fisiología Animal y Bioquí. Fisiológica
45	Patología B.; Farmacología y Bases de la Terap.; Inmunología B.; Medicina I Parasitología, Principios de la Epidemiología
502	Cirugía.
45	Farmacología y Bases de la Terap. Microbiología
605	Principios de la Epidemiología
30	Estadística Analítica; Microbiología; Parasitología. Elementos de Estadística
607	Inmunología B.; Medicina I; Farmacología y Bases de la Terap.; Patología B. Microbiología; Principios de la Epidemiología
606	Enfermedades Parasitarias
505	Medicina III
100	Patología B.; Medicina I; Farmacología y Bases de la Terapéutica Principios de Nutr. y Alim.; Inmunología B.; Genética Básica
407	Producción de Ovinos
30	Ppios. de Nutr. y Alim.; Enf. Infecciosas; Enf. Parasitarias; Genética de Poblaciones; Economía Bases Agrícolas para la Producción Animal
408	Producción de Bov. de Carne
30	Ppios. de Nutr. y Alim.; Enf. Infecciosas; Enf. Parasitarias; Genética de
409	Producción de Porcinos
30	Ppios. de Nutr. y Alim.; Enf. Infecciosas; Enf. Parasitarias; Genética de Poblaciones; Economía Bases Agrícolas para la Producción Animal
410	Producción de Bov. Lecheros

30	Ppios. de Nutr. y Alim.; Enf. Infecciosas; Enf. Parasitarias; Genética de Poblaciones; Economía Bases Agrícolas para la Producción Animal
411	Producción de Aves
30	Ppios. de Nutr. y Alim.; Enf. Infecciosas; Enf. Parasitarias; Genética de Poblaciones; Economía Bases Agrícolas para la Producción Animal
412	Produc. de Equinos
30	Ppios. de Nutr. y Alim.; Enf. Infecciosas; Enf. Parasitarias; Genética de Poblaciones; Economía Bases Agrícolas para la Producción Animal
506	Medicina IV
30	Patología B.; Medicina I; Farmacología y B. de la Ter. Ppios. de Nutr. y
70	Patología B.; Medicina I; Farmacología y B. de la Ter. Inmunología Básica;
305	Virología Animal
34	Enfermedades Infecciosas Microbiología, Inmunología
507	Medicina V
85	Patología B.; Medicina I; Farmacología Inmunología B.; Genética Básica
608	Salud Pública I
35	Enf. Infecciosas; Enf. Parasitarias Principios de la Epidemiología
609	Tecnología Protec. e Inspección Veter. de Alimen.
50	Enf. Infecciosas; Enf. Parasitarias Patología Básica
508	Práct. Hospitalaria en Pequeños Animales I
90	Medicina II; III; IV; V; Enf. Infecciosas; Enf. Parasitarias; Cirugía; Ppios. de la Anestes. Medicina I; Patología Básica
509	Práct. Hospitalaria en Grandes Animales I
90	Medicina II; III; IV; V; Enf. Infecciosas; Enf. Parasitarias; Cirugía; Ppios. de la Anestes. Medicina I; Patología Básica
	Tiempo máximo para la aprobación de Taller de Sociología Rural y Urbana
	Para iniciar el cursado de asignaturas de este Ciclo se debe tener aprobada la materia Taller de Sociología Rural y Urbana y Prácticas
	Ciclo Superior obligatorio (a partir del Ciclo Electivo 2019)
	a) Salud Animal
	Código Eje Curso Regular Curso Aprobado
668	Eje 1: Salud Animal en Pequeños Animales Práctica Hospitalaria en

	Medicina I Medicina III Medicina V Cirugía
669	Eje 2: Salud Medicina Animal en Grandes Animales Práctica Hospitalaria en Grandes Animales I
	Medicina III Cirugía Principios de la Anestesiología b) Medicina
	Código Eje Curso Regular Curso Aprobado
670	Eje 3: Medicina Preventiva y Salud Públicas. Salud Pública. Enfermedades Infecciosas. Enfermedades Parasitarias
671	Eje 4: Inocuidad y Calidad de Alimentos. Tecnología, Protección e Inspección Veterinaria de Alimentos c) Producción Animal.
	Código Eje Curso Regular Curso Aprobado
672	Eje 5: Producciones Animales Producción de Ovinos
	Producción de Bovinos de Carne. Producción de Porcinos. Producción de Bovinos Lecheros. Producción de Aves. Producción de Equinos
673 a 678	Eje 6: Producción de Especies no Tradicionales y/o Alternativas
	Está conformada por seis asignaturas electivas, una de las cuales el
673	Acuicultura e Ictiopatología
674	Animales de Laboratorio
675	Animales de Granja y Apicultura
676	Producción de Pelíferos
677	Producción de Caprinos y Camélidos Sudamericanos
678	Producción de Caninos-Enfermedades Parasitarias- Enfermedades Infecciosas-Genética de Poblaciones- Patología Básica-Principios de

13.2. ANEXO 3:DECRETO DE 4238/68

Buenos Aires, 19 de julio de 1968 Visto el expediente N° 106.341/68, en el cual la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería eleva para su aprobación el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, de conformidad con lo dispuesto por la Ley 17.160, modificatoria del artículo 10 de la Ley 3959 de Policía Sanitaria Animal; y CONSIDERANDO: Que resulta necesario recopilar y actualizar todas las disposiciones vigentes, referentes al contralor higiénicosanitario integral de las carnes y de todo producto de origen animal, atendiendo a los avances de la tecnología sanitaria y a los

modernos procedimientos para su fiscalización; Que la República Argentina como país exportador de carnes debe mantener actualizada su reglamentación, atento las exigencias de los mercados compradores; Que dicha reglamentación debe contemplar fundamentalmente el contralor de las funciones sanitarias y asimismo velar por los principios básicos de la higiene de los productos, subproductos y derivados de origen animal que consume nuestra población, función altamente social que ejerce, a ese nivel, la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, por medio de sus organismos especializados; Que conforme a la dinámica que impera en los actuales momentos en el orden científico sanitario y técnico industrial, el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal debe prever su actualización; Que resulta imprescindible tener en cuenta las normas que rigen en la materia, recomendadas por los organismos internacionales como la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Oficina Sanitaria Panamericana (OSP) y la Comisión Técnica Regional de Sanidad Animal (Cono Sur), con las que la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, por intermedio de la Dirección General de Sanidad Animal de su dependencia, mantiene programas comunes vinculados a la sanidad animal; Que estas funciones de contralor sanitario integral deben ser ejercidas por un organismo técnicamente competente, en este caso, la Dirección General de Sanidad Animal, dependiente de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería; Por ello, y lo propuesto por el señor Secretario de Estado de Agricultura y Ganadería y las facultades acordadas por el artículo 10 de la Ley 3959 de Policía Sanitaria Animal, modificada por la Ley 17.160, El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1° - Apruébase el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, que forma parte integrante del presente decreto y que regirá en todos los aspectos higiénico-sanitarios de elaboración e industrialización de las carnes, subproductos y derivados, y de todo producto de origen animal, como asimismo los requisitos para la construcción e ingeniería sanitaria de los establecimientos donde se sacrifiquen e industrialicen. Art. 2° - Deróganse los decretos de fechas 23 de diciembre de 1925 reglamentario de la elaboración y comercio de grasas; del 28 de marzo de 1930 sobre sellado de carnes argentinas; N° 98083 del 15 de enero de 1937; N°

13.617 del 12 de noviembre de 1943; N° 24.702 del 31 de diciembre de 1946; N° 31.952 del 17 de diciembre de 1949; N° 10.422 del 27 de mayo de 1950; N° 496 del 16 de enero de 1951; N° 6494 del 17 de noviembre de 1952; N° 6.243 del 2 de julio de 1962 y N° 5.889 del 4 de agosto de 1964, y déjense sin efecto las Resoluciones del ex Ministerio de Agricultura de fechas 4 de febrero de 1907; 15 de julio de 1914 y 17 de noviembre de 1927, como así también toda disposición, resolución y decreto que se oponga al presente. Art. 3° - La Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, por intermedio de su Dirección General de Sanidad Animal, tendrá a su cargo el cumplimiento de las disposiciones del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. Art. 4° - La Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería elevará al Poder Ejecutivo, cada ciento ochenta (180) días, si fuere necesario, las propuestas que considere conveniente para mantenerlo actualizado de conformidad con las necesidades de orden tecnológico, científico o industriales que rijan la materia, ajustándose para su mejor identificación al orden establecido por el código numeral de los distintos Capítulos que lo componen. Art. 5° - El Reglamento tendrá aplicación sobre todos los establecimientos habilitados a la fecha del presente decreto, con excepción de las normas referidas a "Ubicación" y detalles de construcción que no hagan al aspecto higiénico-sanitario de los mismos. Art. 6° - El presente decreto será refrendado por el señor Ministro de Economía y Trabajo y firmado por el señor Secretario de Estado de Agricultura y Ganadería. Art. 7° - Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y vuelva a la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería.

ONGANIA Adalbert Krieger Vasena Rafael García Mata

La antigüedad del mismo revela su necesidad de actualización, en lo que respecta al capítulo VII y X – VERIFICAR ADECUACIÓN DE CAPITULOS

13.3. ANEXO 4: Técnicas de Diagnóstico para evaluar incumbencias.

La variable motivación de los empleados en las organizaciones públicas puede diagnosticarse a través de una lista de variables e indicadores como la siguiente de:

MOTIVACIÓN Y PERCEPCIÓN DEL ÁMBITO DE TRABAJO •

- Puesto de trabajo
- Organización del puesto de trabajo
- Definición de funciones y responsabilidades
- Reparto de las cargas de trabajo
- Grado en que posibilita desarrollar competencias
- Grado de autonomía
- Grado de creatividad
- Feed back de desempeño
- Si el trabajo desempeñado permite cumplir metas personales
- Dirección/Jefatura de la Unidad
- Capacidad técnica
- Liderazgo
- Monopoliza las decisiones/Capacidad de delegar/ Empowerment
- Participativo/Autoritario
- Otorga participación: a) informativa; b) consultiva; c) decisional - Comunicación con los empleados
- Grado de aceptación del disenso
- Soluciones rápidas y oportunas en su área
- Resolución de conflictos
- Grado de fomento de la capacitación
- Medio ambiente laboral
- Condiciones de infraestructura
- Condiciones de higiene y seguridad
- Relación entre compañeros de trabajo
- Fomento del trabajo en equipo
- Grado de fluidez de la comunicación (con jefaturas, entre compañeros, entre áreas)

- Grado en que el trabajo produce problemas de salud, situaciones de estrés, mobbing, violencia, discriminación u otras patologías a sus miembros.

• Compromiso con el plan de gestión Expresa las percepciones de los/as empleados/as de los organismos relacionados con:

- Claridad en los objetivos de su tarea

- Mecanismos participativos en su área

- Valoración de sugerencias y/o iniciativas de los empleados/as en su área

- Disposición a involucrarse en objetivos y metas

- Motivación para alcanzar objetivos

- Compromiso con la misión, visión y valores

• Comunicación y coordinación:

- Intra-área

- Inter-áreas

- Con coordinador

- Dentro del grupo o equipo de trabajo

- Con la comunidad / usuarios/beneficiarios / regulados u otra categoría

• Competencias

- El trabajo permite desplegar los conocimientos de los agentes

- Reconocen la formación de aquellos

- Reconocen las habilidades de aquellos

- Se capacita al personal

- Se satisfacen las demandas de capacitación del personal

- Reconocimiento de su formación y competencias

• Implicación institucional:

- Satisfacción con su trayectoria en el organismo

- Reconocimiento del aporte de su trabajo al organismo

- Dejaría el trabajo en el organismo por otro trabajo con igual remuneración

- Orgullo de pertenecer al organismo
- Grado de identificación con los valores, visión y misión
 - Reconocimiento y motivación de la tarea que realiza en la organización:
- Grado de motivación para realizar mi trabajo.
- Grado de reconocimiento de la tarea que realizo.
- Grado de reconocimiento de las mejoras por mí introducidas.
- Grado de satisfacción con las condiciones laborales (salario, horarios, vacaciones, beneficios sociales, posibilidad de teletrabajo; otras)
- Grado en que el organismo me proporciona oportunidades para el desarrollo de mi carrera.
- Grado de satisfacción en mi unidad, grupo o equipo de trabajo.
- Grado de satisfacción de mis expectativas respecto de: la organización, mis compañeros, mi coordinador/jefe, otras áreas.

13.4 ANEXO 5: Resolución-222-2006-SENASA -

Visto el Decreto N° 1.585 de fecha 19 de diciembre de 1996, la Resolución N° 7 de fecha 6 de enero de 2006 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, y considerando:

Que la coyuntura que propone el desarrollo de los sistemas productivos de la República Argentina a raíz de su propia dinámica de crecimiento, de la segmentación del consumo y de las exigencias de los mercados internacionales amerita la continuación del proceso de reorganización del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

Que, en ese marco, se consideró propicio aplicar nuevos criterios de funcionamiento y operatividad en las distintas regiones que componen el Territorio Nacional, de acuerdo a las características específicas.

Que la regionalización es un componente del proceso de reorganización institucional de este Organismo. Que en concordancia con ese proceso se dictó

la Resolución N° 7 de fecha 6 de enero de 2006 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, en la cual se designan los funcionarios que, transitoriamente, llevan adelante la conducción de la reorganización regional en la Provincia de Santa Fe.

Que para lograr el éxito en ese proceso, es conveniente establecer metodologías que permitan una adecuada planificación, donde se respeten las características propias de cada región y se capitalice la experiencia adquirida hasta aquí, en este sentido.

Que de acuerdo a la complejidad de la tarea encarada se entiende oportuno la conformación de una Comisión de Regionalización.

Que el Doctor Guillermo Zacarías Coll, M.I. N° 5.388.587, reúne los antecedentes de capacidad e idoneidad para desempeñarse transitoriamente como presidente de la mencionada comisión.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto, de conformidad con lo establecido en el artículo 8º, inciso h) del Decreto N° 1.585 de fecha 19 de diciembre de 1996 sustituido por su similar N° 680 del 1 de septiembre de 2003.

Por ello, el presidente del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria resuelve:

Artículo 1.- Conformar la Comisión de Regionalización en la órbita de la Unidad Presidencia del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

Artículo 2.- Asignar, transitoriamente, sin perjuicio de sus actuales funciones, las de Presidente de la Comisión de Regionalización al Doctor Guillermo Zacarías Coll, M.I. N° 5.388.587, que se detallan en el Anexo de la presente resolución.

Artículo 3.- La Comisión de Regionalización entenderá en todas las acciones que se lleven a cabo atento la descentralización operativa de este Organismo y el Presidente de la misma actuará como enlace entre los responsables a cargo de cada Centro Regional y las unidades sustantivas de la sede central.

Artículo 4.- Instruir a las Direcciones Nacionales de Sanidad Animal, Fiscalización Agroalimentaria, Protección Vegetal, y Coordinación Técnica, Legal y Administrativa, a las Direcciones de Laboratorios y Control Técnico y de

Agroquímicos, Productos Farmacológicos y Veterinarios, y al Consejo de Administración del Organismo para que designen un (1) miembro titular y un (1) miembro alterno para integrar la Comisión conformada por el artículo 1º de la presente resolución.

Artículo 5.- La Comisión de Regionalización informará al presidente del Organismo sobre la evolución del proceso de que se trata, cuando éste lo requiera.

Artículo 6.- Regístrese, comuníquese y archívese. Fdo. Doctor Jorge Nestor Amaya.

13.5. ANEXO 6: DIRECTOR TÉCNICO ASESOR TÉCNICO RESPONSABLE TÉCNICO. RESOLUCIÓN-592-2015-SENASA.

Obligatoriedad de contar con un director técnico. Todos los establecimientos habilitados por el servicio nacional de sanidad y calidad agroalimentaria (senasa) y aquellas personas físicas o jurídicas que elaboren, distribuyan, comercialicen o almacenen productos respecto de los cuales el senasa resulte competente, deben contar a partir del 1 de enero de 2017, con un director técnico, asesor técnico, responsable técnico o profesional con otra denominación similar, que se encuentre inscripto en el registro único nacional de directores técnicos agroalimentarios de este servicio nacional.

Por ello, el Presidente del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria resuelve:

Artículo 1.- Conformar la Comisión de Regionalización en la órbita de la Unidad Presidencia del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

Artículo 2.- Asignar, transitoriamente, sin perjuicio de sus actuales funciones, las de Presidente de la Comisión de Regionalización al Doctor Guillermo Zacarías Coll, M.I. N° 5.388.587, que se detallan en el Anexo de la presente resolución.

Artículo 3.- La Comisión de Regionalización entenderá en todas las acciones que se lleven a cabo atento la descentralización operativa de este Organismo y el

Presidente de la misma actuará como enlace entre los responsables a cargo de cada Centro Regional y las unidades sustantivas de la sede central.

Artículo 4.- Instruir a las Direcciones Nacionales de Sanidad Animal, Fiscalización Agroalimentaria, Protección Vegetal, y Coordinación Técnica, Legal y Administrativa, a las Direcciones de Laboratorios y Control Técnico y de Agroquímicos, Productos Farmacológicos y Veterinarios, y al Consejo de Administración del Organismo para que designen un (1) miembro titular y un (1) miembro alterno para integrar la Comisión conformada por el artículo 1º de la presente resolución.

Artículo 5.- La Comisión de Regionalización informará al Presidente del Organismo sobre la evolución del proceso de que se trata, cuando éste lo requiera.

Artículo 6.- Regístrese, comuníquese y archívese. Fdo. Doctor Jorge Nestor Amaya

Anexo. Funciones del presidente de la Comisión de regionalización.

1. Coordinar y conducir el funcionamiento de la Comisión de Regionalización.
2. Entender conjuntamente con las Direcciones Nacionales en la implementación de cada Centro Regional dispuesto por la Presidencia del Senasa.
3. Consensuar con las Direcciones Nacionales la progresiva descentralización operativa de responsabilidades, funciones y actividades a cada Centro Regional a crearse.
4. Efectuar las tareas de enlace entre los Responsables de los Centros Regionales y las unidades sustantivas de sede central.
5. Proponer la adecuación de la actual estructura incorporando con rango de Dirección Nacional un área de la cual dependerán las Direcciones Regionales determinando sus responsabilidades y funciones.