



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA
REPUBLICA ARGENTINA

SALTA, 05 de junio del 2.000.

Expte. N° 8.224/00.

RES. C. D. N° 121/00

VISTO:

La presentación realizada por la Bioq. Rosario Gómez de Díaz mediante la cual eleva el Proyecto de Programa de radio a fin de que se le otorgue el aval de esta Facultad;

Que la Comisión de Docencia e Investigación en su dictamen de fs. 16 aconseja hacer lugar a lo solicitado;

Que el Consejo Directivo en su sesión ordinaria del día 24 de mayo del cte. año aprobó, por unanimidad, el dictamen de la citada Comisión;

POR ELLO:

Y en uso de las atribuciones que le son propias;


EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

R E S U E L V E:

ARTICULO 1°: Otorgar el aval académico de esta Unidad Académica al Proyecto de Programa de Radio presentado por la Bioq. Rosario Gómez de Díaz, el que se explicita en el Anexo I y que a tales efectos forma parte de la presente.

ARTICULO 2°: Hágase saber con copia a la interesada y a la Dirección de LRK 317 - Radio Universidad. Cumplido, ARCHIVESE.

NMA


Lic. VERONICA M. JAVI DE ARROYO
SECRETARIA ACADEMICA
Facultad de Ciencias Exactas.




Msc. LIDIA ESTER IBARRA
DECANO
Facultad de Ciencias Exactas



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA

REPÚBLICA ARGENTINA

ANEXO I DE LA RES. N° 121/00

**PROYECTO DE PROGRAMA DE RADIO
(Radio Universidad)**

A) PROGRAMA:

SEGURIDAD ALIMENTARIA (Título tentativo)

1. FUNDAMENTACION:

La calidad alimentaria se identifica con la seguridad e inocuidad de los alimentos para el consumidor, englobando, fundamentalmente, aspectos higiénicos-sanitarios y nutritivos.

La calidad se define también como el conjunto de propiedades características y atributos de un producto o servicio, que le confieren la aptitud de satisfacer las necesidades explícitas e implícitas del cliente.

En el aspecto jurídico, mientras las normas sanitarias y de seguridad son disposiciones públicas de cumplimiento obligatorio, y por ello susceptibles de fiscalización y sanción; las normas y sistemas de calidad son de adopción voluntaria y establecen las pautas de identificación y diferenciación de un producto o servicio.

La promoción de la calidad es una herramienta que permite ampliar la capacidad competitiva de la agroindustria alimentaria nacional que requiere de una política explícita, un marco regulatorio, normas o protocolos para productos, procesos y empresas, y de actores interesados.

A fin de proteger al consumidor y de asegurar la competitividad de la producción, es necesario un sistema de control de alimentos, eficaz en la prevención y control de los procesos. Actualmente, las empresas están realizando autocontrol motivados por la seguridad y la responsabilidad y para mejorar su imagen frente a los clientes.

2. OBJETIVOS:

OBJETIVOS GENERALES

El objetivo es dar a conocer los factores que determinan el buen funcionamiento y el aseguramiento de la calidad, en los riesgos que existen al manipular los alimentos, cómo poner en práctica medidas higiénico-sanitarias destinadas a evitar el peligro de enfermedades transmitidas por los alimentos. (ETA)

Asegurar la calidad de los alimentos, a fin de proteger la salud de los consumidores, para lo cual es fundamental que:

- que la oferta de alimentos sea sana, nutritiva y de calidad.
- que llegue en esas condiciones al consumidor y
- que la comunidad disponga de información adecuada sobre la cantidad, calidad, identidad, sanidad, valor nutricional y métodos de manipulación, procesamiento y preparación de los alimentos como para que puedan tomar las decisiones apropiadas para proteger su propia salud.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Motivar y capacitar a la comunidad involucrada en el procesamiento y servicio de alimentos para la aplicación de la gestión de la calidad.
2. Difundir criterios para la gestión de la calidad alimentaria.
3. Difundir métodos de elaboración de instrucciones de trabajo, instrucciones de procedimientos para asegurar la inocuidad de los alimentos.
4. Diseñar programas de capacitación, formación y motivación continua de la comunidad.



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

-2- ANEXO I DE LA RES. N° 121/00

3. TEMATICAS:

El plan a desarrollar consiste en

Informar a la comunidad, sobre:

Manejo higiénico-sanitario de los alimentos:

- Observación y metodología de adquisición de alimentos.
- Procesamiento de los alimentos.
- Conservación de los alimentos.
- Servido de los alimentos.
- Impacto del medio ambiente.

1. Motivar a la comunidad como consumidores a fin de que paulatinamente se puedan incorporar actitudinalmente los criterios de Seguridad Alimentaria.
2. Capacitar/Asesorar en normas de Higiene y Seguridad Alimentaria para lograr Educación para la Salud, dirigida al consumidor, comerciante y elaborador.

4. FORMA DE PRESENTACION

Informativo.

5. FRECUENCIA PRETENDIDA

Una vez por semana.

6. HORARIO PRETENDIDO

Sábados de 11 a 12 horas.

7. PREVISION DE RECURSOS

8. PUBLICIDAD

Consignar listado de posibles anunciantes.

B) DE LOS RESPONSABLES

Conductor/conductores del programa.

Los integrantes del proyecto CIUNSA "Higiene y Seguridad Alimentaria".
Rosario del Valle Gómez de Diaz,
Berta Mercedes Di Carlo
Adriana Ramón
Magdalena Castro
Yolanda Navia

Productor/productores.

Los integrantes del proyecto CIUNSA "Higiene y Seguridad Alimentaria".

Antecedentes generales: estudios o trabajos relacionados con la propuesta:

El grupo de investigadores del presente proyecto cuenta con publicación en:



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

-3- ANEXO I DE LA RES. N° 121/00

PUBLICACION CON REFERATO

1999- Di Carlo B, Guiberguia de Dioli, Lidia; Gómez de Diaz Rosario del V. Armada de Romano Margarita, " **CONTROL DE ROTULACION DE ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA CIUDAD DE SALTA**". Rev. La alimentación Latinoamericana Nro 230, paginas 37-40. Noviembre 1999.

1999- Gomez Rosario del V., Di Carlo Berta, Castellanos Lucía. "HACCP EN LA PRODUCCION DE VINOS VARIEDAD TORRONTES." Centro de Información Tecnológica. Publicado en Vol 10 N° 4 de Julio-Agosto 1999.

1999 - Gabini, Carina; Ramón, Adriana Noemí y otros. **CONTROL MICROBIOLÓGICO DE CANALES DE POLLO**. Revista Bioquímica. Año IV. N° 20. Febrero 1999. Pag 10 a 12.

1999 - Ramón, Adriana Noemí y Héctor Martínez. **PRESENCIA DE DDT Y SUS METABOLITOS EN LECHES**. Tecnología Láctea Latinoamericana. Año 32. N° 15. Junio 1999. pp 49 - 52.

1999 - Vargas Ferra, Elena del V y Adriana Noemí Ramón **RESIDUOS DE ANTIBIOTICOS EN LECHES**. Tecnología Láctea Latinoamericana. Año 32. N° 15. Junio 1999. pp 46 - 48.

1998- Gómez Rosario del V. , Di Carlo Berta. " **PARAMETROS FISICO-QUIMICOS DE VINOS VARIEDAD TORRONTES** ". Revista Viticultura /Enología (España) N° 56 Mayo/Junio 1998.

1998- Gomez , Rosario del V. , Di Carlo Berta ; Guiberguia , Lidia del V.; Velazquez, Monica; Armada de Romano, Margarita. "HACCP EN LA ELABORACION DE CHORIZOS COCIDOS POR VENDEDORES AMBULANTES". Centro de Informacion Tecnologica. Chile. Vol 10 N° 2, Marzo/Abril.

1998- Boccanera, Bruno; Onaga, Catalina; Ramón, Adriana Noemí. "CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS DE UN SERVICIO DE ALIMENTACION PENITENCIARIO DE LA CIUDAD DE SALTA". Revista Bioquímica. Año IV. N° 19. Junio-Julio 1998. Pag 10 a 12.

1998- Lobo Támer, Gabriela; Vargas Ferra, Elena y Ramón, Adriana Noemí. "EVALUACION DE LA CALIDAD SANITARIA DE CARNE FRECA EXPENDIDA EN SUPERMERCADOS DE LA CIUDAD DE SALTA". La Industria Cárnica Latinoamericana, Año 31, N° 111, Julio de 1998. pp 40 a 44.

1994- Gómez de Diaz, Rosario. Di Carlo Berta M. "ESTUDIO DE LA CALIDAD DEL VINO VARIEDAD TORRONTES". Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Abril de 1994.

1993-SOY-PRODUCTS PRESERVATION, presentado en el Latin American and Caribbean Workshop on Food Preservation. Port of Spain, Trinidad and Tobago en Mayo de 1992 y publicado en Proceeding of a Latin American and Caribbean Workshop on Food Preservation, pp. 225-37, Trinidad, 1993.

1991- ANTIOXIDANTES EN PRODUCTOS DE SOJA, presentado en la Primera Reunión Nac. de Oleaginosas, 1991, Bolsa de Comercio de Rosario y publicado en "Evolución", Actas (pp.441-446). Rosario. 1991.

1988- EFECTIVIDAD DE ANTIOXIDANTES SOBRE LA ESTABILIDAD DE PRODUCTOS DE SOJA, en el I Congreso Latinoamericano y II Argentino sobre Control de Calidad en Alimentos, Bahía Blanca. 1988.

1987- ESTABILIDAD AL ENRANCIAMIENTO DE MEZCLAS VEGETALES EXTRUDIDAS, presentado en el V Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 1987 en Salta.

1985- OXIDACIONES ACELERADAS DE PRODUCTOS DE SOJA PARA PREDECIR SU ESTABILIDAD AL ENRANCIAMIENTO, XIII Jornadas sobre Investig. en Ciencias de la Ing. Qca y Qca Aplicada, 1985

1985- EFECTOS DE PROCESOS TECNOLOGICOS SOBRE LA ESTABILIDAD DE PRODUCTOS DE SOJA, presentado en el IV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 1985.

NMA

Lic. VERONICA M. JAVI DE ARROYO
SECRETARIA ACADEMICA
Facultad de Ciencias Exactas



Msc. LIDIA ESTER IBARRA
DECANO
Facultad de Ciencias Exactas