



“Enfoques de la INOCUIDAD de Alimentos en las carreras de la FCQ-UNA”

**6° SIMPOSIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
DE ALIMENTOS DEL MERCOSUR**

CASCAVEL – BRASIL

16 al 18 Noviembre 2016

**Pro. Lic Sandra E. Mongelós – Coodinadora de la carrera de
Ciencia y Tecnología de Alimentos – FCQ-UNA**



FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS

MISIÓN

La Facultad de Ciencias Químicas es una institución universitaria pública **que realiza docencia, investigación y extensión en las ciencias, la ingeniería y la tecnología, aplicadas en el ámbito de la salud, la industria y el ambiente** y que comparten la química como disciplina común, respondiendo a demandas de la sociedad, respetando los valores éticos y buscando permanentemente la calidad y el desarrollo de sus recursos humanos



VISIÓN

Posicionar a la Facultad de Ciencias Químicas como institución de referencia **en la formación de profesionales**, la investigación y la difusión de conocimientos y la provisión de servicios vinculados a las ciencias químicas y **sus aplicaciones en el ámbito de la salud, la industria y el medio ambiente**



La Inocuidad de Alimentos en las carreras de la FCQ

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS/ INGENIERÍA DE ALIMENTOS

Perfil	Competencias	Objetivos de Asignatura	Asignatura
<p>Analizar, diagnosticar y resolver problemas específicos del área para la obtención de un producto final que reúna las condiciones de calidad alimentaria.</p>	<p>Dirigir y llevar a cabo los análisis físico - químicos, microbiológicos y sensoriales desde la materia prima hasta el producto final</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Ejecutar controles microbiológicos de materias primas, producto final ...en procesos alimentarios •Evaluar microorganismos contaminantes y puntos críticos de contaminación microbiológica en procesos alimentarios 	<p>MICROBIOLOGIA GENERAL / MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS (CTA - IA)</p>
<p>Dirigir y/o supervisar los sistemas de gestión y aseguramiento de calidad de procesos ---</p> <p>Diseñar y desarrollar sistemas para el aprovechamiento de las materias primas (IA)</p>	<p>Organizar y dirigir el control de calidad de los alimentos en la industria alimentaria</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar el alcance de los riesgos de la manipulación indebida de alimentos y la acción efectiva de las buenas prácticas de manipulación 	<p>Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria (CTA/IA)</p>



La Inocuidad de Alimentos en las carreras de la FCQ

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS/ INGENIERIA DE ALIMENTOS			
Perfil	Competencias	Objetivos de Asignatura	Asignatura
Aplicar técnicas analíticas específicas al control de calidad de alimentos	Organizar y dirigir el control de calidad de los alimentos en la industria alimentaria	Evaluar el cumplimiento del plan de calidad para asegurar la calidad y la seguridad del suministro de alimentos	ANÁLISIS DE ALIMENTOS (QI/CTA/IA)
Dirigir y/o supervisar los procesos que incluyen manejo, almacenamiento, conservación, ... de los alimentos	Desempeñar actividades de investigación y desarrollo de nuevos productos en áreas de su competencia	Aplicar nuevos métodos de conservación de alimentos para garantizar alimentos mas nutritivos, sanos y frescos. Organizar y dirigir el control de calidad en la fabricación del producto alimenticio	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I y II TECNOLOGIAS APLICADAS: de aceites y grasas – de carnes y drvos – de lácteos y drvos – de vegetales y drvos – de cereales y drvos – de bebidas y afines



La Inocuidad de Alimentos en las carreras de la FCQ

QUIMICA INDUSTRIAL			
Perfil	Competencias	Objetivos de Asignatura	Asignatura
Ejercer el control de la producción, almacenamiento y distribución en la industria alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> • El análisis y control de calidad en agua y alimentos • La supervisión y ejecución del control de calidad en: alimentos destinados al consumo humano y bebidas en general 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar los fundamentos y principios del sistema de control de Buenas prácticas de manufactura y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control 	BPM y HACCP
		<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar diferentes métodos de análisis microbiológico para el control de materias primas, productos finales, instalaciones 	Microbiología General / ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO INDUSTRIAL
		<ul style="list-style-type: none"> • Evaluar el cumplimiento del plan de calidad en lo relativo a materias primas, insumos y productos terminados para asegurar la calidad y la seguridad del suministro de alimentos 	ANALISIS DE ALIMENTOS



La Inocuidad de Alimentos en las carreras de la FCQ

NUTRICIÓN

Perfil	Competencias	Objetivos de Asignatura	Asignatura
<p>Realizar acciones educativas a nivel individual y grupal coherentes con las estrategias propuestas por las autoridades sanitarias.</p> <p>Planificar, organizar y dirigir unidades técnicas de alimentación</p>	<p>Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materias deseguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.</p> <p>Intervenir en los procesos de control de calidad y seguridad alimentaria de los productos y las instalaciones donde se procesan alimentos</p>	<p>Realizar la evaluación, programación y control de los aspectos relacionados con la higiene y saneamiento en los servicio de alimentación.....reconociendo la relación existente entre las condiciones del ambiente y la salud de la población.</p>	<p>Saneamiento alimentario y ambiental</p>



Actividades de Investigación y Extensión

ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS: Proyecto Integrado de carreras - Cantinas Saludables en el campus de la UNA

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN COMEDORES DEL CAMPUS DE LA UNA

• NUTRICIÓN

- Alicia Gisselle Delorme Delmas
- Adriana María Huespe Garcia

CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

• CTA/QI

- Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria
- BMP Y HACCP

EVALUACION DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS

• CTA/QI

- MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS
- ANALISIS MICROBIOLÓGICO INDUSTRIAL

Responsables: Prof. QA. Nora Giménez – Prof. Lic. Sandra Mongelós – Prof. Lic. Cynthia Saucedo – Prof. MSc María Inés Salas – Prof. Dr Marcos Colmán - Prof. IQ Karen Martínez - Lic. Lourdes Santa Cruz – Lic. Karina Medina y estudiantes QI/CTA



En el marco del Programa NINO SANO, PAÍS SANO

Situación sobre calidad, higiene, y saneamiento del agua de bebida en una comunidad de escolares de la Ciudad de San Lorenzo

- Determinar la calidad sanitaria del agua en fuentes de agua de bebida a través de indicadores físicos, químicos, y biológicos arrojados por las pruebas de laboratorio realizadas en el Laboratorio de Fisicoquímica de la FCQ, UNA

- Determinar los conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y saneamiento de agua potable así como de la diversidad alimentaria familiar en adultos de las familias de niños escolares de la escuela Clotilde Paredes de la Ciudad de San Lorenzo a través de una encuesta estandarizada OMS/UNICEF.

Responsables Técnicos: Prof. Dra. María Fátima Yubero de Servián
– Programa integrador entre las carreras de Bioquímica – Farmacia –
Nutrición – Ciencia y Tecnología de Alimentos



Evaluación de la Calidad Físicoquímica y biológica de aguas

Índice de calidad de agua

Norma NP 24 001 80

Parámetros físicoquímicos

Parámetros bacteriológicos

Colaboran: Dra. Graciela Velázquez, Dra. Margarita B. de Cabral, docentes BC. Marcelo López, IQ. Elizabeth Elizeche de Larré, BC. Diana Diez Pérez, Dr. Marcos Colmán, Lic. Lourdes Santacruz, Lic. Karina Medina y estudiantes CTA

CAPs sobre higiene y saneamiento de agua potable

Las instalaciones de agua y el uso

Tratamiento de Agua

Saneamiento

Colaboran: Dra. Graciela Velázquez, Dra. Margarita B. de Cabral, docentes y estudiantes de la carrera de Bioquímica

Evaluación del Perfil de salud de los niños

Toma de Presión Arterial en niños

Evaluación Antropométrica

Evaluación coproparasitario

Colaboran: Dra. Gladys M. Maidana – F. Lourdes Samaniego
Dr. Marcelo Ledesma – Lic. Macarena Morínigo – Dra. Nancy Canela, otros docentes y estudiantes



PROYECTO:

UNA Vida Saludable

GESTIÓN Y



NUTRICIONAL

Facultad de Ciencias Químicas
Licenciatura en Nutrición



DESCRIPCIÓN



El proyecto pretende la implementación de acciones sostenidas y destinadas a promover la salud integral de la comunidad universitaria para favorecer estilos de vida saludables en toda la comunidad educativa de la Facultad de Ciencias Químicas.

El proyecto tiene 3 fases, las cuales son:

- Fase diagnóstica: Cuestionario CAP (Frutas/Verduras/AF)
- Fase implementación: Intra_Proyectos
 - (DisFRUTA/Mas Colores en tu Plato/Muevete)
- Fase medición del impacto: Cuestionario (Frutas/Verduras/ AF)



DESCRIPCIÓN

Aplicación del Cuestionario CAP's sobre FRUTAS, VERDURAS y ACTIVIDAD FISICA previa a la fase de implementación:

Los alumnos de la asignatura “Gestión y Marketing Nutricional” con la ayuda de la docente titular y de la docente adscripta aplicarán un cuestionario de Conocimientos, Actitudes y Prácticas sobre Frutas, Verduras y Actividad Física a toda la comunidad educativa de la FCQ (alumnos, personal administrativo y docentes)

TEMAS ESTRATEGICOS PARA UNA:



Estrategias que promueven la salud de las personas que estudian, trabajan o acuden a la universidad.



Incentivar el consumo de **FRUTAS**



Incentivar realización de **ACTIVIDAD FÍSICA**



Incentivar el consumo de **VERDURAS**





INICIACION EN INVESTIGACION

POTENCIALES AREAS DE INVESTIGACION	Departamentos vinculados
Caracterización fisicoquímica, sensorial y nutricional de los alimentos mínimamente procesados, artesanales o elaborados	Planta piloto de alimentos Laboratorios de Análisis Industrial
Sistemas de Gestión de la Calidad, Seguridad e inocuidad de los alimentos	Dpto de Bioquímica de alimentos y Nutrición
Desarrollo de alimentos innovadores, saludables (nutritivos) y/o funcionales y Estudios de Vida útil de los alimentos	Dpto de Microbiología Industrial Dpto de Físicoquímica
Optimización / Mejora de productos y procesos de elaboración de los alimentos	Dpto de Aplicaciones Industriales Dpto de Operaciones Unitarias



Vinculación ACADEMIA - EMPRESA

Trabajo de Grado de CTA	Vinculación con empresas
Estudio de la estabilidad en tiempo real de la leche descremada UHT en envase flexible durante su vida útil	Pedido de la Planta láctea Coop. Chortitzer Komite
Caracterización fisicoquímica y Microbiológica de la mezcla de sopa paraguaya lista para hornear	Pedido de la empresa GRANOPAR SA
Secado de cebolla (<i>Allium cepa</i> L.) mediante la utilización de un deshidratador biotérmico	Con Apoyo de la empresa Agrofuturo
Determinación del Efecto de la Acidez de la masa obtenida por el Método Esponja sobre la resistencia al Crecimiento de Mohos en el Pan para hamburguesa	Pedido de la empresa INTERPAN para su implementación



EL TECNOLOGO DE ALIMENTOS VS AMBITO LABORAL

Dirección Técnica y Producción, Asesoramiento, Control y Gestión de Calidad e Inocuidad, Investigación, Desarrollo e Innovación, Gestión, Comunicación y Marketing de Materias Primas, Productos y Procesos Alimentarios Terminados y Semi Terminados.

- ◉ Industria Alimentaria(Procesadora)
- ◉ Servicios de Alimentación institucional(cantinas, comedores comunitarios)
- ◉ Servicios de Alimentación del área gastronómica(restaurantes, cadenas de comida rápida, patios de comida)
- ◉ Servicios de distribución y comercialización de alimentos- Supermercados
- ◉ Fraccionadoras y distribuidoras de productos terminados
- ◉ Consultoras
- ◉ Entes estatales-Reguladores-Certificadores
- ◉ Universidades, Centros de Capacitación laboral
- ◉ Organizaciones no Gubernamentales
- ◉ Organismos de Cooperación Internacional



Muchas Gracias



INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA