



CAIA  
Comisión Argentina de  
Inocuidad Alimentaria  
Filial IAFP / DAMyC - AAM



asociación  
argentina de  
microbiología

Filial Santa Fe

## **Seminario “Análisis de riesgo en cadenas agro-alimentarias”**

Ciudad de Santa Fe, 9 y 10 de mayo de 2017

### **Antecedentes y relevancia**

Conocer las cadenas agroalimentarias y los factores de riesgo que potencialmente impactan sobre la presencia de un peligro en un alimento son factores fundamentales requeridos para sustentar científicamente las medidas de gestión del riesgo. En este sentido, el análisis de riesgo se ha convertido en la piedra angular para el establecimiento de esas medidas, ofreciendo un marco para evaluar, gestionar y comunicar eficazmente los riesgos en colaboración con las diversas partes interesadas y aumenta la capacidad de las autoridades regulatorias para elaborar programas de control o erradicación de enfermedades basados en principios científicos.-

### **Objetivos**

#### **General**

Introducir y perfeccionar los conocimientos sobre Análisis de Riesgos de los profesionales y estudiantes universitarios avanzados, para su potencial aplicación en Servicios Oficiales de Sanidad y en empresas elaboradoras de alimentos.

#### **Específicos**

Armonizar los conocimientos de los profesionales participantes, a fin de fortalecer el desarrollo de las acciones destinadas a:

- Aplicar conceptos y herramientas utilizadas en el análisis de riesgo en cadenas de producción de alimentos de importancia para la Argentina y en particular para la provincia de Santa Fe y áreas de influencia.
- Proveer a los participantes información técnica y científica sobre análisis de riesgo. Tendencias regionales e internacionales en la temática.
- Proveer a los participantes de conocimientos para la toma de decisión estratégica en la temática asociada a la inocuidad de los alimentos.
- Brindar herramientas para participar en el diseño y ejecución de programas de Seguridad Alimentaria en un marco trans-disciplinario.

## **Destinatarios**

Profesionales, docentes y estudiantes universitarios avanzados (4 y 5 año). Ingenieros Químicos, Ingenieros, Veterinarios, Bioquímicos, Químicos, Microbiólogos, Biotecnólogos y otras carreras afines a la temática.

## **Contenidos temáticos**

- Conceptos generales sobre la aplicación del análisis de riesgo.
- Evaluación de riesgos cualitativa y cuantitativa.
- Eventos probabilísticos.
- Modelos determinísticos y modelos estocásticos.
- Distribuciones de probabilidad y procesos binomiales.
- Modelos de evaluación de riesgos para peligros químicos – Micotoxinas en leche.
- Análisis de sensibilidad.
- Modelos de evaluación de riesgos para peligros biológicos de origen parasitario: *Trichinella spiralis* por consumo de embutidos.
- Modelos de evaluación de riesgos para peligros biológicos de origen bacteriano: *Campylobacter* termotolerantes por consumo de carne aviar.
- Modelo de riesgos en cadenas agroalimentarias. Utilización del programa *Risk Ranger*
- Aplicación de la evaluación de riesgos a nivel nacional. Red de Seguridad Alimentaria (CONICET).

## **Modalidad:**

Curso teórico-práctico. Se presentarán ponencias a cargo de profesionales referentes en cada tema. Se realizarán exposiciones orales con apoyo audiovisual. Se expondrán ejemplos de los principales temas abordados.

## **Recursos didácticos:**

Se le entregará a cada participante el material didáctico presentado en el seminario y material bibliográfico complementario a través de un link de acceso on-line.

## **Coordinación**

SIGNORINI, Marcelo (CONICET-INTA)

LEOTTA, Gerardo (CONICET)

**Disertantes:**

SIGNORINI, Marcelo (CONICET – EEA Rafaela INTA)

WOLLER, Thierry (Consultor)

FRIZZO, Laureano (ICIVET Litoral CONICET-UNL)

ZBRUN, Virginia (ICIVET Litoral CONICET-UNL)

GAGGIOTTI, Mónica (EEA Rafaela INTA)

SEQUEIRA, Gabriel (FCV-UNL)

VAN GELDEREN, Carlos (CONICET)

**Evaluación:** Se realizará una evaluación de los conocimientos adquiridos mediante un cuestionario de opciones múltiples.

**Certificado:** De aprobación

**Fecha y hora**

Martes 9 y miércoles 10 de mayo de 2017

9 a 12:00 y 13:00 a 18:00 h

**Duración:** 16 horas

**Lugar:** Salón Facultad de Ingeniería Química (Universidad Nacional del Litoral).

Santiago del Estero 2829 (3000) Santa Fe

**Cupo:** 200 personas

**Aranceles**

Profesionales no-socios AAM: \$ 1.500

Profesionales socios AAM: \$ 750

Estudiantes no-socios de AAM: \$ 750

Estudiantes socios de AAM: \$ 350

**Consultas**

Por e-mail a la siguiente dirección: [caia@aam.org.ar](mailto:caia@aam.org.ar)

**Informes e inscripción**

**AAM - ASOCIACION ARGENTINA DE MICROBIOLOGIA**  
**Deán Funes 472 (C1214AAD) Ciudad de Buenos Aires**

**(54-11) 4932-8948 (54-11) 4932-8858**  
**contaduria@aam.org.ar registro@aam.org.ar**