



RIO CUARTO,

16 SEP. 2021

VISTO la propuesta del Curso Extracurricular de Grado: **"GERENCIAMIENTO DE LABORATORIO: NOCIONES GENERALES TÉCNICAS Y LEGALES"**, presentada por la Coordinadora de la Comisión Curricular Permanente de la Carrera de Microbiología, Dra. Andrea Nesci, y;

CONSIDERANDO

Que el mencionado curso tiene como objetivo general, que los estudiantes reconozcan y aprendan nociones generales sobre buenas prácticas y gerenciamiento de laboratorio microbiológico de alimentos, normativa alimentaria de Argentina y los derechos y obligaciones sobre el ejercicio profesional.

Que el curso está destinado a estudiantes avanzados de cuarto y quinto año de la carrera de Microbiología, que hayan cursado la asignatura Microbiología de Alimentos.

Que la propuesta se ha elaborado con la finalidad de ampliar los espacios de formación en relación a futuros campos laborales de los futuros Microbiólogos, dando respuesta a áreas de vacancia del Plan de Estudios vigente.

Que se dispone del programa analítico, la bibliografía y el sistema de evaluación propuesto.

Que se cuenta con el aval del Departamento de Microbiología e Inmunología de esta Facultad.

Que la Facultad de Ciencias Exactas, Físico-Químicas y Naturales avala este tipo de actividades por considerarlas de gran importancia como instancias de formación.

Por ello y en uso de las atribuciones conferidas por el Artículo 32 del Estatuto de la Universidad Nacional de Río Cuarto.

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS, FISICO-QUIMICAS Y NATURALES RESUELVE:

ARTÍCULO 1.- APROBAR el dictado del Curso Extracurricular de Grado: **"GERENCIAMIENTO DE LABORATORIO: NOCIONES GENERALES TÉCNICAS Y LEGALES"**, con modalidad virtual, que se desarrollará el 16 de diciembre de 2021 con una duración total de 5 hs, según ANEXO de la presente.

Universidad Nacional de Río Cuarto
Facultad de Ciencias Exactas Físico-Químicas y Naturales

ARTÍCULO 2.- Designar como Coordinadoras a las Dras. Andrea **NESCI (DNI 23.386.485)** y Susana **BETTERA (DNI 14.132.216)**, docentes del Departamento de Microbiología e Inmunología; como Profesoras Responsables a la Microbióloga Jesica M. **YANKE (DNI: 30.665.011)** y la Abogada María Emilia **GAUTERO (DNI: 29.483.188)** del mencionado Curso Extracurricular de Grado.

ARTÍCULO 3.- Determinar que las Docentes Coordinadoras del Curso deberán elevar un informe sobre las actividades realizadas, donde conste la nómina de alumnos inscriptos y aprobados, para que se realice la certificación correspondiente.

ARTÍCULO 4.- Regístrese, comuníquese. Tomen conocimiento las Areas de competencia. Cumplido, archívese.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL CONSEJO DIRECTIVO DE ESTA FACULTAD EN REUNIÓN ORDINARIA VIRTUAL, A LOS NUEVE DIAS DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO DOS MIL VEINTIUNO.

RESOLUCION N°

159



Dra. MARÍA MARTA REYNOSO
Sec. Académica Fac. Cs. Exactas Fco-Qcas y Nat.



Dra. MARISA ROVERA
Decana Fac. Cs. Exactas Fco-Qcas y Nat.



Universidad Nacional de Río Cuarto
Facultad de Ciencias Exactas Físico-Químicas y Naturales



2021 – "AÑO DE HOMENAJE AL PREMIO NOBEL DE MEDICINA DR. CÉSAR MILSTEIN"

159

ANEXO
PROPUESTA DE CURSO EXTRACURRICULAR DE GRADO PARA LA CARRERA DE MICROBIOLOGÍA

1. TÍTULO: GERENCIAMIENTO DE LABORATORIO: NOCIONES GENERALES TÉCNICAS Y LEGALES

2. MODALIDAD: no presencial

3. COORDINADORAS: Andrea Nesci (DNI 23386485) y Susana Bettera (DNI 14132216)

4. NÓMINA DE PROFESORES y COLABORADORES

Mic. Jesica Yanke

Abog. María Emilia Gautero

5. ESTUDIANTES A LOS QUE ESTÁ ORIENTADO

Estudiantes avanzados (cuarto y quinto año) de la carrera de Microbiología, que hayan cursado Microbiología de Alimentos.

6. DURACIÓN (Fecha de dictado y duración total en horas) Jueves 16 de diciembre de 2021. Horas totales 5.

7. FUNDAMENTOS Y OBJETIVOS

El ofrecimiento de este curso a estudiantes avanzados de la carrera de Microbiología tiene por finalidad ampliar los espacios de formación en relación a futuros campos laborales de los profesionales en formación, dando respuesta a áreas de vacancia del Plan de Estudios vigente.

Objetivo General: Reconocer y aprender nociones generales sobre buenas prácticas y gerenciamiento de laboratorio microbiológico de alimentos, normativa alimentaria de Argentina y los derechos y obligaciones sobre el ejercicio profesional.

Objetivos Específicos: Reflexionar sobre los modos de aplicación del conocimiento microbiológico para contribuir a la resolución de problemáticas relacionadas con el ejercicio de la profesión. Reflexionar sobre el sentido de responsabilidad y compromiso en el futuro ejercicio profesional.



8. PROGRAMA ANALÍTICO

Nociones generales sobre gerenciamiento del laboratorio microbiológico: Normas de calidad relacionadas a las buenas prácticas del laboratorio. Modelos propuestos: ISO 17025 Requerimientos para la competencia técnica, ISO 11133 Aseguramiento de la calidad para la preparación de medios de cultivos en el laboratorio, ISO 7218 Requerimientos generales y guía para análisis microbiológicos.

Sistema Nacional de Control de Alimentos en Argentina: concepto y características. Autoridades Sanitarias que le integran: funciones. Vigilancia Sanitaria. Comisión Nacional de Alimentos (CONAL): funciones. Sistema Informática de Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA. Sistema de Vigilancia Alimentaria (SIVA). Red Nacional de Laboratorio Oficiales (RedNalao). Organismos Internacionales en alimentos: breves referencias de la Comisión del Codex Alimentarius y sus normas facultativas.

Normativa Alimentaria: definición, características y efectos. Clasificación de las normas: de referencias o facultativas y obligatorias. Normativa Alimentaria Argentina: definición. Clasificación: normas nacionales, provinciales, municipales y Comunes. Código Alimentario Argentino: ámbito de aplicación, obligatoriedad y estructura de los capítulos. Modificación del CAA. Impacto de los Reglamentos Técnicos de Mercosur (RTM).

Metodología Analítica Oficial: definición, características y efectos legales. Muestreo: definición, clasificación de las muestras y requisitos. Pericia de control. Incumplimiento de la normativa alimentaria: nulidades. Firma: definición y efectos jurídicos. Documentos: públicos y privados. Valor probatorio. Fraudes alimentarios: conceptos y relación con la metodología analítica.

Ejercicio profesional: concepto, requisitos y efectos. Derechos y Obligaciones. Responsabilidades.

Bibliografía:

1. ¿Qué es el Codex? Quinta Edición, 2018, FAO. Disponible en <http://www.fao.org/3/CA1176ES/ca1176es.pdf>.
2. Lecciones de Derecho Alimentario, 2 edición, José Ignacio López González, Coordinador. Hispalex, Lección 4 y 5
3. Decreto N° 815/99
4. Ley N° 18.284
5. Decreto Reglamentario N° 2126/71
6. Capítulo XX del Código Alimentario Argentino, Metodología Analítica Oficial
7. Fraudes Alimentarios, Legislación y Metodología Analítica, Ducauze Christian J, Editorial ACRIBIA, 2006.

9. METODOLOGÍA DE LA ENSEÑANZA Y FORMA DE EVALUACIÓN

El curso consistirá en clases teóricas expositivas, usando modalidad virtual a través de google meet. El curso está organizado en dos ejes temáticos estructurantes. Uno de ellos introduce al estudiante al gerenciamiento del laboratorio microbiológico y el otro a la normativa alimentaria y a los derechos y obligaciones sobre el ejercicio profesional. Ambos ejes se articularán entre sí, siguiendo el criterio de significatividad lógica de los campos disciplinares. Se propiciará la participación de los estudiantes, planteando situaciones de acercamiento a la práctica profesional. Se realizará una instancia evaluativa después de finalizado el cursado.





2021 – "AÑO DE HOMENAJE AL PREMIO NOBEL DE MEDICINA DR. CÉSAR MILSTEIN"

Universidad Nacional de Río Cuarto
Facultad de Ciencias Exactas Físico-Químicas y Naturales

159

10. EXIGENCIAS QUE DEBEN CUMPLIMENTAR LOS ESTUDIANTES

Los estudiantes deberán asistir a todos los encuentros virtuales programados. Deberán aprobar la instancia de evaluación que se realizará a través de un formulario online. La evaluación será individual. La calificación se informará como aprobado o no aprobado.

11. CRONOGRAMA DE LAS

ACTIVIDADES Jueves 16 de diciembre:

Mañana: 9 a 11
Tarde: 14 a 16

El examen será a través de un formulario online que estará disponible al finalizar el dictado del curso, cuyo plazo de presentación del mismo será 48 h posteriores al cursado. Se prevé no más de 1 hora para responder el examen. Eso completaría las 5 h del curso.

12. CANTIDAD MÍNIMA Y MÁXIMA DE ESTUDIANTES ADMITIDOS

Pueden participar todos los estudiantes de la carrera de Microbiología que estén cursando cuarto o quinto año, que hayan cursado Microbiología de Alimentos.

Dra. MARÍA MARTA REYNOSO
Sec. Académica Fac. Cs. Exactas Fco-Qcas y Nat.

Dra. MARISA ROVERA
Decana Fac. Cs. Exactas Fco-Qcas y Nat.

