

FEDERACION ARGENTINA DE LA INGENIERIA ESPECIALIZADA - F A D I E

RESOLUCIÓN FADIE - 01/2024

Córdoba, 30 de agosto de 2024

VISTO:

El Acta de la reunión ordinaria del Consejo Federal de Salud CO.FE.SA. N° 2/2023 que en el Orden del día punto 6. se trató "Profesionales veterinarios: Declaración de interés sanitario en el marco de UNA salud, incorporación al REFEPS" a fin de ampliar el sistema de salud y convenio mediante entre los colegios profesionales con las autoridades sanitarias jurisdiccionales comenzar con la registración de los Ingenieros en Alimentos al igual que con los Bioquímicos y los Farmacéuticos.

El concepto de Seguridad Alimentaria definido por FAO, en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación (1996) "La seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana".

Y CONSIDERANDO:

Considerando que los tres pilares que sustentan este concepto son: Disponibilidad, Acceso y Consumo y Aprovechamiento biológico de los alimentos.

Entre los factores de riesgo asociados a una inadecuada utilización biológica están: la morbilidad, especialmente enfermedades infecciosas (gastrointestinales y respiratorias); falta de acceso a servicios de salud; falta de acceso a servicios básicos de agua potable y saneamiento básico; falta de prácticas y conocimientos adecuados sobre cuidado materno-infantil; prácticas inadecuadas de preparación, conservación, higiene y manipulación de los alimentos.

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS), de origen zoonótico y/o químico son el problema de la Salud Pública más extendido en el mundo. En este sentido, un informe de la OMS estima que casi 1 de cada 10 personas en todo el mundo se enferman por consumir alimentos contaminados, no inocuos y 420.000 mueren cada año. Además, UNICEF, reconoce que 1 de cada 5 muertes infantiles se deben a la diarrea. Según la OMS, (2018) las ETAs más comunes que afectan a distintas partes del mundo son causadas por: Salmonella, Campilobacter, Escherichia Coli, Escherichia Coli O 157:H, Aflatoxinas,

Toxoplasma gondii, Listeria Monocytogenes, Clostridium Botulinum, Estafilococcus aureus, Campylobacter jejuni, Yersinia enterocolitica.

Podemos afirmar que en la actualidad se encuentra al Ingeniero en Alimentos como actor fundamental en distintos ámbitos públicos y privados, a lo largo de toda la cadena de abastecimiento, producción, fraccionamiento, almacenamiento y distribución de los alimentos.

La Ingeniería Alimentaria ejerce conocimiento profesional, con incumbencia, responsabilidad que surge de las actividades reservadas a su título y es clave en la inocuidad de los alimentos, ya que garantiza los niveles de seguridad, que permiten afirmar cuándo un alimento es inocuo.

Gracias al trabajo conjunto entre el sector público y privado se puede garantizar a la población el acceso a los alimentos. Es por ello que para dicha articulación, a partir del Análisis de Riesgos de la Inocuidad en los Alimentos (ARIA) los Ingenieros en Alimentos y afines tomamos posición llevando a cabo:

- La evaluación del riesgo, con herramientas propias de nuestra profesión: sustento científico e investigación.
- La gestión del riesgo, aplicando diversos sistemas de gestión propios de la experticia y de la industria de la alimentación.
- La comunicación del riesgo dentro y fuera de la industria (sistemas de alerta). Destacamos el impacto positivo en territorio de las Ingenieras y los Ingenieros en Alimentos con las siguientes tareas específicas
- Implementan procedimientos de Trazabilidad en cumplimiento del Art. 18 tris del CAA (con ejercicios de trazabilidad anuales, ensayos de durabilidad, determinación de fechas de vencimiento, control de lotes y retiros de mercado)
- Realizan o Calculan el valor nutricional (investigación y desarrollo de productos, diseño de rótulos y registros).
- Gestionan la calidad (mediante el control de alimentos).
- Aseguran la inocuidad de los alimentos (mediante la certificación de productos y la Dirección Técnica de Elaboradores)
- Garantizan la seguridad de los servicios alimentarios (mediante la Representación Técnica de Contratistas).
- Gestionan procesos tecnológicos (para la mejora de la productividad, eficiencia y registro de establecimientos)
- Son actores sociales activos para la prevención y la salud pública (mediante la capacitación y cultura de la inocuidad).
- Aportan a la comunicación y gestión del riesgo, mediante datos epidemiológicos (por medio de la colaboración local con las Bromatologías y las secretarías de Salud).

Para ello los organismos creados por ley, que nuclean a los Profesionales de la Ingeniería, se disponen a convenir con el sector público herramientas de apoyo y colaboración. Tal y como sucedió (y es de público conocimiento) que el Ministerio de Salud resolvió declarar de interés sanitario a la profesión bioquímica, farmacéutica, veterinaria. Particularmente convocó a las entidades académicas, universitarias y colegios profesionales de las ciencias veterinarias a trabajar en forma cooperativa y colaborativa con las distintas áreas del Ministerio de Salud de la Nación. Publicado el pasado 03 de febrero en el marco del enfoque "Una Salud".

Por otra parte, cabe agregar que el C.A.A. establece para cierto tipo de alimentos (lácteos, aguas, dietéticos, productos sin TACC, etc.) la obligatoriedad de contar con: Dirección Técnica, tarea llevada a cabo por profesionales habilitados. Y en aquellos tipos de industrias de alimentos, que por Ley, no requieren Dirección Técnica, también se encuentra el asesoramiento permanente de profesionales habilitados en caso de ser contratados.

Se destaca, en referencia al Aislamiento Social Preventivo y Obligatorio, Decreto 297/2020 aplicado bajo el marco COVID-19, artículo 6, incisos , 12 (Industrias de alimentación, su cadena productiva e insumos; de higiene personal y limpieza; de equipamiento médico, medicamentos, vacunas y otros insumos sanitarios) y 13 (Actividades vinculadas con la producción, distribución y comercialización agropecuaria y de pesca) , que los Ingenieros en Alimentos fuimos profesionales indispensables con libre circulación.

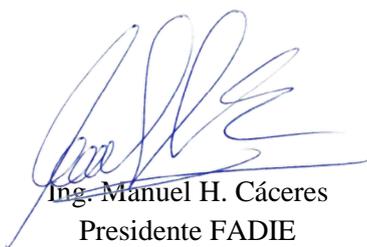
**LA MESA EJECUTIVA DE LA
FEDERACIÓN ARGENTINA DE LA INGENIERÍA ESPECIALIZADA
RESUELVE:**

Art. 1º) Declarar de Interés Sanitario a los Ingenieros en Alimentos y títulos de ingenierías afines profesionales habilitados, de acuerdo con sus perfiles y alcances.

Art. 2º) Invitase a las entidades miembros de FADIE a adherir a la presente. -

Art. 3º) Comuníquese, publíquese y archívese


Ing. Rubén Caffarena
Secretario FADIE


Ing. Manuel H. Cáceres
Presidente FADIE