

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA
Dirección General de la Salud
Dirección de Epidemiología
Departamento de Higiene de los Alimentos



ORGANIZACION PANAMERICANA DE LA SALUD

ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD



**TALLER NACIONAL PARA EL DIMENSIONAMIENTO Y LA
COORDINACION INTERSECTORIAL DEL AREA DE PROTECCION DE
ALIMENTOS EN URUGUAY**

Montevideo - Uruguay, 2 al 4 de diciembre de 1996.

**TALLER NACIONAL PARA EL DIMENSIONAMIENTO Y LA COORDINACION
INTERSECTORIAL DEL AREA DE PROTECCION DE ALIMENTOS EN URUGUAY**

Montevideo - Uruguay, 2 al 4 de diciembre de 1996.

**DECLARADO DE INTERES NACIONAL
POR RESOLUCION DEL PODER EJECUTIVO N° 198/96 (REF.:7502/96)
DE FECHA 29 de noviembre de 1996**

**TALLER NACIONAL PARA EL DIMENSIONAMIENTO Y LA COORDINACION
INTERSECTORIAL DEL AREA DE PROTECCION DE ALIMENTOS EN URUGUAY**

Montevideo - Uruguay, 2 al 4 de diciembre de 1996.

Auspiciado por: Ministerio de Economía y Finanzas, Ministerio de Ganadería, Agricultura Pesca, Ministerio de Industria, Energía y Minería. Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Facultad de Veterinaria de la Universidad de la República, Intendencia Municipal de Canelones, Intendencia Municipal de Colonia, Intendencia Municipal de Flores, Intendencia Municipal de Florida, Intendencia Municipal de Lavalleja, Intendencia Municipal de Maldonado, Intendencia Municipal de Montevideo, Intendencia Municipal de Río Negro, Intendencia Municipal de Rivera, Intendencia Municipal de Salto e Intendencia Municipal de San José.

RESUMEN EJECUTIVO

La protección de alimentos en América Latina, se ha desarrollado mediante progresivos esfuerzos ejecutados por los países, que han sido motivados por una renovada inquietud para obtener inocuidad, en el consumo para el mercado interno y en un consecuente crecimiento para el acceso al comercio internacional de los mismos.

Tanto contaminantes microbiológicos, como químicos, son causa de morbilidad y mortalidad en la Región, y motivan altos costos socio-económicos basados en los gastos y pérdidas motivadas por la atención médica y los descensos de productividad. También la pérdida de alimentos, por la presencia de estos contaminantes u otros defectos, motiva consecuencias económicas y nutricionales, más severas y graves en aquellos países en desarrollo con debilitadas economías.

La Organización Panamericana de la Salud (OPS), ya lleva en ejecución dos Programas Regionales para la Protección de Alimentos, con sus correspondientes Planes de Acción, que han abarcado los períodos 1986-1990 y 1991-1995. Los objetivos específicos de los mismos, reconocieron como prioritario el establecimiento de PROGRAMAS NACIONALES INTEGRADOS DE PROTECCION DE ALIMENTOS, con estructuras apropiadas, mecanismos legales, sistemas de información y de vigilancia epidemiológica, así como servicios de laboratorio e inspección.

Los cinco componentes básicos, que el Programa de Salud Pública Veterinaria de OPS, ha trazado para respaldar esta iniciativa son:

- a) la organización de los PROGRAMAS NACIONALES INTEGRADOS DE PROTECCION DE ALIMENTOS;
- b) el fortalecimiento de los servicios de laboratorio de alimentos;
- c) el fortalecimiento de los servicios de inspección de alimentos;
- d) el establecimiento de sistemas de vigilancia epidemiológica para controlar las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA);
- e) la promoción de la protección de alimentos mediante la participación de la comunidad.

En Uruguay, OPS ha cooperado técnicamente en el alcance de metas y objetivos, y en la implementación de medios y técnicas para alcanzarlos, con un encare interdisciplinario e intersectorial de integración y coordinación.

El Ministerio de Salud Pública (MSP), a quien su Ley Orgánica de 1934, faculta para actuar en el tema, ha iniciado un vigoroso desarrollo de sus estructuras especializadas y desarrollado una

política integradora, dirigida a participar junto al resto de las instituciones del sector, en la obtención de inocuidad en los alimentos de consumo interno y de exportación, en un país que encara el desafío de la integración subregional, representada plenamente por MERCOSUR.

Por ello, del 2 al 4 de diciembre de 1996, en su Sede Central en la ciudad de Montevideo, convocó al más amplio y calificado espectro institucional y técnico que el país posee en estos temas, para participar del TALLER NACIONAL PARA EL DIMENSIONAMIENTO Y LA COORDINACION INTERSECTORIAL DEL AREA DE PROTECCION DE ALIMENTOS EN URUGUAY.

De lo elaborado por los seis grupos de trabajo, que integraron los diferentes especialistas representando a diversas instituciones y sectores, pudo extraerse como recomendaciones generales, comunes a todos los temas desarrollados, los siguientes puntos:

1.- En razón de la opinión generalizada de los participantes del Taller, que en Uruguay se actúa en protección de alimentos con un marco legal disperso y diverso, junto a la carencia de una organización institucional coordinadora y una imprecisa delimitación de competencias, se recomienda la implementación de un órgano ejecutivo de carácter nacional, compuesto por las diferentes instituciones del sector.

2.- Promover la redacción de un CODIGO ALIMENTARIO NACIONAL, conteniendo:

- Unificación normativa
- Adecuación de la legislación uruguaya a la legislación regional e internacional
- Efectiva delimitación de competencias
- Enumeración de los principios universales de derecho alimentario y defensa del consumidor

3.- Creación del REGISTRO UNICO de habilitación de plantas elaboradoras de alimentos, homologado a nivel nacional.

4.- Implementación de un SISTEMA UNICO DE INFORMACION, dotado de un banco de datos centralizado, que contenga la totalidad de los componentes de un programa integrado de protección de alimentos.

5.- Iniciar una política de formación y capacitación de recursos humanos en protección de alimentos, mediante la creación de un sistema nacional que contemple diferentes niveles: profesionales universitarios, técnicos, operadores, recursos gerenciales y público en general.

6.- La participación del sistema de enseñanza convencional (Primaria y Secundaria), se estima prioritaria para la preparación de la población como recurso activo en el área.

7.- Optimizar la labor de los laboratorios de análisis de alimentos, dotándolos de todos los recursos necesarios, y promoviendo la implantación de sistemas de garantía de calidad y el establecimiento de redes que permitan el trabajo coordinado de los mismos.

8.- Desarrollar una correcta actividad inspectiva que contemple:

- * capacitación y formación del personal inspectivo
- * empleo de instrumentos y apoyo adecuado
- * coordinación de criterios únicos inspectivos
- * instalación progresiva del Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP)

9.- Fortalecimiento del Sistema VETA (Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmitidas por Alimentos), en funcionamiento en Uruguay. Resulta para ello, de prioritario interés, la creación del GRUPO TECNICO DE APOYO en VETA, integrado a la estructura de la División de Vigilancia Epidemiológica del MSP y de conformación multisectorial.

10.- Desarrollar programas educativos en relación a calidad, higiene de alimentos y nutrición en forma integrada, en el que participen las organizaciones de defensa al consumidor y la industria de alimentos desde la planificación a la evaluación.

Esta publicación, que ofrece un sintético diagnóstico de situación y recomendaciones, con lineamientos generales de solución para los temas entendidos como prioritarios por los participantes del Taller, pretende efectuar un aporte de síntesis, que sea útil como un instrumento de reflexión, sobre el cual elaborar el desarrollo sectorial en la búsqueda de la inocuidad de los alimentos, elaborados y consumidos en un país productor.

Montevideo, diciembre de 1996.

"TALLER NACIONAL PARA EL DIMENSIONAMIENTO Y LA COORDINACION INTERSECTORIAL DEL AREA DE PROTECCION DE ALIMENTOS EN URUGUAY"

Ministerio de Salud Pública. Montevideo - Uruguay.
2 al 4 de diciembre de 1996

SESION INAUGURAL

En el Salón de Actos de la sede central del Ministerio de Salud Pública (MSP), se iniciaron las actividades con palabras de la **Dra. Delvey Anchieri, Directora del Departamento de Higiene de los Alimentos (Dirección de Epidemiología, MSP)**, quien se refirió a la necesidad de la coordinación del área de protección de alimentos, para garantizar la inocuidad de los mismos como elemento preventivo de salud, describiendo los avances logrados hasta la fecha y los objetivos del presente taller.

Seguidamente, hizo uso de la palabra el **Dr. Juan Carlos Veronelli, Representante de OPS/OMS en Uruguay**, efectuando una revisión de la problemática sanitaria que plantea el desarrollo de la protección de alimentos y la obtención de la inocuidad de los mismos en el mundo, en nuestra Región y en Uruguay. Se efectuó una revisión de la cooperación técnica, que OPS/OMS ha cumplido en el país hasta la fecha, destacándose la importancia del presente evento para dar secuencia a la obtención del "**Programa Nacional Integrado de Protección de Alimentos**".

Cerró la oratoria, el **Sr. Ministro de Salud Pública, Dr. Alfredo Solari**, quien evaluó la importancia que para Uruguay, a nivel sanitario y socio-económico, tiene la producción y consumo de alimentos inocuos en su mercado interno y para la exportación, atribuyéndose importancia fundamental al desarrollo de la coordinación del sector, con plena y activa participación de los sectores públicos y privados, en busca de mayor eficacia y eficiencia por medio de instancias de organización permanentes como la **Comisión Nacional Asesora en Materia Alimentaria del MSP** y el **Comité Nacional del CODEX Alimentarius**, o actividades como el presente Taller en busca de una más perfecta integración.

Organización de Grupos de Trabajo y presentación de Coordinadores

A continuación, fueron designados los Coordinadores encargados de conducir los seis subgrupos de trabajo.

La **Dra. Delvey Anchieri**, presentó a los mismos, en su carácter de **Coordinadora General del Taller**, conformándose la siguiente lista de responsables grupales: **Dr. Gastón Casaux** para el **Subgrupo 1** en el tema "**Aspectos Legales, institucionales y organizativos**"; la **Q.F. Annamaria Narizano** para el **Subgrupo 2** en el tema "**Organización y funcionamiento de una red de**

laboratorios analíticos en alimentos"; los Dres. Francisco Gesuele y Dr. Jorge Armstrong para el Subgrupo 3 coordinando "Organización y funcionamiento, de los Servicios de Inspección y de Certificación de Alimentos a nivel nacional y departamental"; la Dra. Martha Illa para el Subgrupo 4, en "Educación, información, participación de la comunidad y protección del consumidor en materia de alimentos"; la Dra. María Savio para el Subgrupo 5 en el tema "Vigilancia Epidemiológica en Enfermedades Transmitidas por Alimentos (VETA)" y el Dr. Nilo Perdomo para el Subgrupo 6 en "Formación y entrenamiento de recursos humanos en protección de alimentos".

Cada uno de los coordinadores asignados, efectuaron una introducción a los temas y objetivos a desarrollar.

A continuación, el **Dr. Jaime Estupiñan, Director del Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ) de OPS/OMS**, expresó la importancia del evento para el desarrollo de una acción coordinada intersectorial del área de protección de alimentos, destacando la importancia y desarrollo que los laboratorios de nuestro país poseen en la materia, así como la alta calificación de sus recursos humanos, siendo Uruguay un ejemplo en el área para la Región.

Se presentaron seguidamente, el **Dr. Norberto Morán** y el **Dr. Emilio Coltorti, Consultores de INPPAZ**, que actuaron en apoyo a los distintos grupos de trabajo.

Completó el personal internacional de OPS/OMS, que apoyó el desarrollo del evento, el **Dr. Claudio Almeida, Asesor Regional del Programa de Salud Pública Veterinaria**, quien colaboró con todo el desarrollo del Taller.

Así constituídas las coordinaciones de los seis Subgrupos, se integraron los mismos de acuerdo a las especialidades e intereses de los técnicos e instituciones ampliamente representadas en el Taller.

GRUPO 1

Aspectos legales, institucionales y organizativos

Coordina: Dr. Gastón Casaux (Facultad de Veterinaria)

ALFREDO BELO
ROBERTO BELLONI
DORA M. GONZALEZ
MABEL GONZALEZ
MARIA LASCANO
SONIA E. FERNANDEZ
BLANCA HORNES
RAQUEL RAMILO
ISABEL TAMBURI
MIRNA HALLER
BEATRIZ RAMOS
ANTONIA GELABERT
ROBERTO TENCONI
GLADYS FERNANDEZ
MARINO GARCIA CATALANO
LORELEY PUERTOLLANO
DIEGO LUSSICH
ELEONORA SCOSERIA

GRUPO 1

ASPECTOS LEGALES, INSTITUCIONALES Y ORGANIZATIVOS

DOCUMENTO GUIA DE DISCUSION

OBJETIVO

Formular un diagnóstico de la legislación alimentaria nacional y proponer vías de solución a las incertidumbres del consumidor, la industria y del papel del Estado, en la protección de alimentos en el Uruguay.

CAPITULOS:

- a) situación de la Legislación Alimentaria en el derecho comparado.
- b) situación de la Legislación Alimentaria en el derecho nacional a partir de la Ley 9202 hasta 1990.
- c) panorama institucional y organizativo de los distintos agentes alimentarios (1990-1996).
- d) enfoque de cara al MERCOSUR.
- e) perspectiva legal e institucional hacia el nuevo siglo: competencias, papel del Estado y derechos del consumidor.
- f) recomendaciones técnicas al Taller Nacional.

GRUPO 1

ASPECTOS LEGALES, INSTITUCIONALES Y ORGANIZATIVOS.

Coordina: Dr. Gastón Casaux (Facultad de Veterinaria).

I) Diagnóstico.

En materia de protección de alimentos en el Uruguay, existe un marco legal disperso y diverso, con aplicación discrecional por parte de las autoridades. Ello se debe a un múltiple origen tanto municipal, ministerial como nacional con una doble consecuencia:

- a) superposición de normas y b) vacíos legales.

Aunque se reconoce que el MSP, es el órgano legalmente competente por ley, para el dictado de las normas y los decretos respectivos, será necesario determinar específicamente que órganos u oficinas son competentes para la dilucidación de la aplicación normativa, cuando así no esté previsto.

II) Vías de solución.

En mérito a ello, el subgrupo luego del debate cumplido, propone las siguientes reflexiones de las que puedan surgir estas recomendaciones:

- 1) Crear un **Registro Unico de Habilitación** de las plantas de Productos Alimentarios, homologado a nivel nacional.
- 2) Aconsejar a las demás Intendencias que acompañen la iniciativa del **Decreto 27235 del 12/9/96 de la Intendencia Municipal de Montevideo**

- 4) Recomendar la existencia de un **Organo Ejecutivo** de carácter nacional, con participación de los organismos competentes en materia alimentaria, denominado **Junta de Alimentos** y de carácter supraministerial, con atribuciones claramente definidas en consonancia con los cometidos asignados al Comité Nacional de Calidad.
- 5) Dicha **Junta de Alimentos** diseñará un **Programa Unico de Alimentos**, de carácter estatal con competencias efectivamente delimitadas, y principios comunes. Deberá garantizarse al consumidor, la aplicación de un régimen equivalente en materia alimentaria, a través de un programa de control único independientemente del origen y destino.
- 6) Serán **cometidos** del Programa:
 - a) recomendar tanto a los Ministerios, como a los demás organismos competentes, procurar a la brevedad una adecuada reorganización interna, con la creación de una Unidad Ejecutora Alimentaria en cada Inciso, buscando la concertación alimentaria nacional.
 - b) establecer una política nacional de alimentos como fundamento para tomar decisiones.
 - c) organizar un banco de datos centralizado de carácter nacional sobre requisitos de vigilancia alimentaria.
 - d) utilizar racionalmente los recursos humanos y materiales actuales.
 - e) revisar y actualizar la legislación alimentaria existente.
 - f) promover la efectiva coercibilidad en materia de vigilancia.
- 7) Como **corolario**, el subgrupo agrego además, que la organización alimentaria en el Uruguay forma parte de la Política Nacional de Consumo del Estado. Para ello, la Dirección de Defensa del Consumidor del Ministerio de Economía y Finanzas, solicitó a la Facultad de Derecho un estudio y relevamiento de los distintos organismos competentes en materia de consumidor, a los efectos de deslindar claramente las áreas de influencia evitando superposiciones y repeticiones inútiles.

GRUPO 2

Organización y Funcionamiento de una Red de Laboratorios Analíticos en Alimentos

Coordina: Q.F. Annamaría Narizano (LATU)

DIANA MIGUEZ
ESTELA TOR
MA. ELENA MASOLLER
NELLY DEAMBROSIS
VIVIANE C. NEIROTTI
CARLOS LACAVA
BEATRIZ PEREZ
BEATRIZ BELLINI
ADRIANA POLANCO
ELENA SOBA
RENATA ANTONAZ

GRUPO 2

ORGANIZACION Y FUNCIONAMIENTO DE UNA RED DE LABORATORIOS ANALITICOS EN ALIMENTOS

DOCUMENTO GUIA DE DISCUSION

1. OBJETIVO

Realizar un diagnóstico de la realidad nacional, y proponer una organización coordinada entre las áreas responsables del sector alimentos, para el funcionamiento de sus laboratorios de análisis de alimentos (RED DE LABORATORIOS), brindando las garantías necesarias para la protección de los consumidores.

2. PRINCIPIO BASICO

Todos los servicios de análisis deben proporcionar resultados exactos, precisos y comparables, para asegurar la correcta evaluación de la inocuidad, la calidad de los alimentos y la aplicación exacta de la legislación alimentaria.

3. NECESIDADES

Garantizar la calidad de los resultados de los ensayos de todos los laboratorios.

Asegurar la cooperación entre las autoridades responsables de los laboratorios de control, así como entre los mismos, las empresas alimentarias y los consumidores.

Establecer un sistema de intercambio de información entre las autoridades responsables de los laboratorios de control y un SISTEMA de "ALERTA RAPIDA".

4. ANTECEDENTES

5. DIAGNOSTICO DE SITUACION

6. GARANTIA DE CALIDAD

- * Prueba de aptitud, certificación y acreditación de laboratorios.
- * Sistema de calidad. Métodos de análisis. Validación. Requerimientos de la Guía ISO 25.
- * Programa de garantía y control de calidad analítica.
- * Recursos necesarios: humanos, financieros y equipamiento.
- * Funcionamiento en red. Organización.

7. COOPERACION E INTERCAMBIO DE INFORMACION

* Organización y funcionamiento.

GRUPO 2

ORGANIZACION, FUNCIONAMIENTO Y RED DE LABORATORIOS ANALITICOS EN ALIMENTOS.

Coordinadora: Q.F. Annamaría Narizano (LATU).

Los laboratorios oficiales de análisis de alimentos en Uruguay, son de diferente tipo, tienen competencias distintas y a veces superpuestas, y poseen infraestructura y capacidad analítica muy heterogénea; actúan en aspectos genéricos o bien muy específicos, con cooperación y comunicaciones basadas casi exclusivamente en la relación personal entre los técnicos.

A los efectos de brindar las garantías necesarias para la protección de los consumidores, proporcionando resultados comparables, que aseguren la correcta evaluación de inocuidad y calidad de los alimentos y la aplicación exacta de la legislación alimentaria, haciendo uso racional de los recursos existentes, es necesario:

- a) Disponer de información centralizada sobre la capacidad analítica de los laboratorios, que incluya: áreas alimentarias controladas, ensayos que se realizan y equipamiento disponible.
- b) Establecer canales de información entre los laboratorios
- c) Establecer un sistema de intercambio de información y cooperación entre los laboratorios oficiales, y los laboratorios de control de alimentos de otros sectores y subsectores, caso de los ubicados en la industria, privados, universitarios, etc..
- d) Disponer de una normativa nacional alimentaria que incluya metodología analítica recomendada.
- e) Disponer de laboratorios con infraestructura, equipamiento y recursos materiales y humanos, acordes a la función encomendada.
- f) Implementar en los laboratorios, sistemas de garantía de calidad y trabajar coordinadamente (entre los mismos), para el aseguramiento de la calidad y comparación de resultados.

A estos efectos se recomienda:

- 1) El establecimiento de un Programa Nacional de Protección de Alimentos que incluya entre sus elementos:

-laboratorios que aseguren la calidad de sus resultados con personal, equipamiento y recursos adecuados a la función encomendada, y con sistemas de garantía de calidad implementados

-un comité técnico permanente, que coordine pruebas de aptitud, validación y armonización de metodología, intercambio de materiales de referencia y otras actividades analíticas para las diferentes áreas de alimentos, en función de los parámetros controlados.

-una base de datos de los laboratorios existentes y de su capacidad analítica.

-una base de datos, que centralice la información generada por los laboratorios de control de alimentos, en los casos de no conformidades, a los efectos de su uso por las autoridades competentes

2) La inclusión en la normativa alimentaria nacional de la metodología analítica recomendada.

GRUPO 3**Organización y funcionamiento, de los Servicios
de Inspección y Certificación de Alimentos a
nivel nacional y departamental**

Coordinan: Dr. Francisco Gesuele (I.M.M.)
Jorge Armstrong (M.G.A.P.)

HUGO TIHISTA	PEDRO WILSON DIAZ
GONZALO USBIM	BETTY MANDL
FLAVIA NOGUERA	WILDER SILVA
ELEONORA SCOSERIA	MA. LUISA BLANCO
LUIS GALLO	VIRGINIA PALLEIRO
MA. DEL CARMEN CAMEJO	LUIS SALVADOR GALIONE
JOSE MIGUEZ	JOSE MELLO DA SILVA
MA. EMILIA CABRERA	OLIMAR BLANCO
HECTOR LAZANEO	CARLOS EDUARDO SILVA
SOL I. BARAIBAR	JOSE ANTONIO IBARLUCEA
	JOSE MIGUEL D'ANGELO

GRUPO 3

ORGANIZACION Y FUNCIONAMIENTO, DE LOS SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACION DE ALIMENTOS A NIVEL NACIONAL Y DEPARTAMENTAL.

DOCUMENTO GUIA DE DISCUSION.

OBJETIVOS Y CONSIDERACIONES

La función inspectiva para el control alimentario ha adquirido, durante los últimos años, un papel preponderante en la protección de alimentos, y por ello, en la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

En razón de lo planteado, el objetivo propuesto, consiste en caracterizar la situación actual y desarrollar las características que debiera tener la labor inspectiva en Uruguay, detallando sus criterios de futuro. Importa caracterizar el enfoque primordial que debe orientar la tarea, en el conocimiento que múltiples organismos poseen funciones en este ámbito.

1. ASPECTOS ORGANIZATIVOS

- a) Relación intersectorial, coordinación de tareas y áreas de competencia.
- b) Diagnóstico de situación institucional (competencias, atribuciones, relacionamiento institucional).
- c) Medidas de optimización de las tareas y la coordinación interinstitucional.
- d) Relacionamiento del cuerpo inspectivo con el laboratorio y los niveles de decisión.
- e) Composición y preparación de los recursos humanos en inspección de alimentos.
- f) Enfoque conceptual de la labor inspectiva.
- g) Características técnicas de las tareas de inspección y habilitación. Normativa. Equipamiento.

GRUPO 3

ORGANIZACION Y FUNCIONAMIENTO, DE LOS SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACION DE ALIMENTOS A NIVEL NACIONAL Y DEPARTAMENTAL

Coordinadores: Dr. Francisco Gesuele (IMM)
Dr. Jorge Armstrong (MGAP)

Vista la situación actual, y con el fin de realizar un diagnóstico, en cuanto a organización y funcionamiento de los servicios de control de alimentos, se encaró el tema desde dos puntos de vista:

1) ASPECTOS ORGANIZATIVOS

Para el primer punto, se decidió agrupar los alimentos según su origen y determinar la participación en el control, de los organismos estatales y paraestatales en las diferentes etapas del proceso productivo.

1.1 PRODUCTOS CARNICOS

El MGAP tiene competencia para el control en el sector primario, para las diferentes etapas de industrialización, pero no en la comercialización.

Existen otros organismos que actúan en el mismo sector con funciones superpuestas (INAC, Intendencias Municipales y MSP).

1.2 PRODUCTOS DE LA PESCA

INAPE es el organismo nacional que realiza el control de la cadena de producción alimentaria, a lo largo de todo su proceso; desde la captura, el procesamiento y la comercialización.

Existe competencia en parte del proceso de las Intendencias Municipales.

1.3 LECHE Y DERIVADOS

El MGAP es el organismo de control en el sector primario de producción en la recepción e industrialización. Al LATU corresponde, para el sector de exportación, la habilitación de plantas y certificación de productos. También participan las Intendencias Municipales; no existiendo un criterio uniforme en lo referente a productos y sub-productos artesanales, donde existen vacíos legales que dificultan su control.

1.4 VEGETALES

El MGAP realiza controles en el packing de frutas y hortalizas solo en el sector exportador. Los vegetales procesados son controlados por las Intendencias.

1.5 FARINACEOS

El único organismo controlador son las Intendencias Municipales.

1.6 ALIMENTOS CONGELADOS

Alimentos cárnicos son controlados por el MGAP y productos del mar por INAPE; para el resto de los alimentos no existe reglamentación y control adecuado.

COMO RECOMENDACIONES APROBADAS EN ACUERDO DEL GRUPO:

- A)** Se plantea la posibilidad de que para aquellos establecimientos industriales, donde existan controles por parte de un organismo específico (MGAP, INAPE, etc.) se acepte el control de los mismos como CONTROL UNICO, dejando en manos de otras instituciones (Intendencias, INAC, etc.) las etapas posteriores de comercialización.
- B)** Se defina claramente los cometidos y alcances de cada organismo tratando de no superponer funciones y tareas.
- C)** Se revisen las reglamentaciones y decretos existentes con el fin de coordinar las funciones y exigencias para la habilitación y funcionamiento de comercios alimentarios.
- D)** Proponer que los registros y habilitaciones de fábricas de productos sean únicos (realizados por organismos centrales cuando corresponda, o por las Intendencias Municipales respectivas).
- E)** Por lo anteriormente expuesto, el grupo entiende que sería de fundamental importancia nivelar los requerimientos y capacidades de análisis e inspección de los diferentes organismos involucrados, en el control alimentario.

2) CRITERIOS APLICADOS EN EL ACTO INSPECTIVO

EL GRUPO CONSIDERO QUE LA INSPECCION ES LA HERRAMIENTA FUNDAMENTAL DE TRABAJO PARA CONOCER LAS ACTIVIDADES Y PROCESOS DE UNA INDUSTRIA O COMERCIO ALIMENTARIO Y PREVENIR LA APARICION DE CASOS Y BROTES DE ETA.

2.1 Realizado un diagnóstico de la situación actual de la actividad inspectiva, se constata que:

2.1.1. existe una notoria diferencia entre los medios y criterios inspectivos utilizados por los diferentes organismos intervinientes.

2.1.2. los actos inspectivos tienden a considerar más los aspectos locativos que los tecnológicos. Incluso este tipo de criterio se ve reflejado y se basa en las reglamentaciones, decretos y leyes, que tienden a priorizar los aspectos locativos sobre los de proceso.

2.1.3. la inexistencia de un Registro Unico motiva desigualdad de criterios inspectivos y de exigencias de habilitación.

COMO RECOMENDACIONES APROBADAS EN ACUERDO DEL GRUPO:

A) Buscar la creación de un Registro Unico de Establecimientos, que iguale los criterios inspectivos y homologue las exigencias de habilitación.

B) Adoptar como conceptos básicos del proceso inspectivo, los aspectos tecnológicos y de prevención, convirtiendo las acciones de advertencia, control, información y prevención en elementos cardinales de la inspección.

C) Fortalecer para el desarrollo de una correcta actividad inspectiva:

* CAPACITACION DEL PERSONAL INSPECTIVO

* USO DE INSTRUMENTOS DE APOYO ADECUADOS A LA FUNCION

* CONTACTOS PERIODICOS DEL PERSONAL INSPECTIVO A FIN DE UNIFORMIZAR CRITERIOS DE INSPECCION

Dado lo expresado, se entiende necesaria la instalación progresiva del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) como la alternativa mas adecuada, que contemplaría los aspectos enunciados, comprometiendo la iniciativa privada en el proceso de control e inspección, con el fin de asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos.

GRUPO 4**Educación, información, participación de la comunidad
y protección del consumidor en materia de alimentos**

Coordina: Dra. Martha Illa (MSP)

Dra. Sara Arbulo (MSP)

ALICIA AGUERRE
MA. ISABEL ALGORTA
BERTA AMBROSI
MA. DE LAS MERCEDES APA
DOLIS APARICIO
SARA ARBULO
ALBA CAMMARANO
ANA MARIA CUADRA
ANA MARIA CHAHINIAN
MIRTHA NELLY DE SOUZA
MARGARITA FORESTIER
GRACIELA HERWIG
MONICA MARQUEZ

JOSELIN MARTINEZ
EDGARDO MARTINEZ
ANA MARIA MUNILLA
LAURA PAZ
MA. GRACIELA SAN MARTIN
AMELIA SECONDO
ROSA SQUADRONI
MA. DE LAS MERCEDES
TRAVERSO (relatora)
BLANCA TRINIDAD
CARLOS ALBERTO URQUIOLA
HECTOR VILLAVARDE (relator)

GRUPO 4**EDUCACION, INFORMACION, PARTICIPACION DE LA COMUNIDAD Y PROTECCION DEL CONSUMIDOR EN MATERIA DE ALIMENTOS.****DOCUMENTO GUIA DE DISCUSION.****OBJETIVO**

Evaluar la participación de los consumidores en las actividades de protección sanitaria de alimentos en el país, identificar los obstáculos y proponer estrategias y acciones que faciliten la integración de sus intereses.

PUNTOS A CONSIDERAR:

- 1.- Necesidad de un marco legal de referencia.
- 2.- Función del Estado.
- 3.- Participación de la sociedad civil.
- 4.- Coordinación e integración de los organismos de defensa del consumidor.
- 5.- Información.
- 6.- Educación.

GRUPO 4

EDUCACION, INFORMACION, PARTICIPACION DE LA COMUNIDAD Y PROTECCION DEL CONSUMIDOR EN MATERIA DE ALIMENTOS

Coordinadores: Dra. Martha Illa
Dra. Sara Arbulo

PROBLEMAS DETECTADOS

1.- Necesidad de un marco legal de referencia

El marco legal existente en nuestro país, no legitima los derechos de los consumidores ni su participación en el proceso de toma de decisiones, relativas al área de protección de alimentos.

Se destaca el hecho de que el **Decreto 95/94** de creación de la **Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos**, no integra a los consumidores. En la **Comisión de Alimentos del Subgrupo 3 - Reglamentos Técnicos del Mercosur**, tampoco existe representación de los consumidores por Uruguay, sin embargo en los otros países su participación es muy activa y está estimulada. Se señala, sin embargo, que en algunos **Subcomités Técnicos del Comité Nacional del Codex** de Uruguay se han integrado los consumidores.

No existe marco legal de referencia para el control de la publicidad en materia de alimentos.

2.- Función del Estado

La protección al consumidor está fragmentada en diferentes instituciones del estado, que no actúan en forma coordinada para lograr efectividad en sus acciones. No están definidos claramente los niveles normativos y ejecutivos.

Se considera deficitaria la función del estado en lo referente a información, vías de reclamación y fiscalización de las acciones que lesionan los derechos de los consumidores.

Algunos funcionarios del estado, no entienden la importancia de la participación de los consumidores en el área de protección de alimentos.

3.- Participación de la sociedad civil

Los consumidores uruguayos no tienen plena conciencia de sus derechos y su grado de participación en la defensa de sus intereses es limitado, particularmente en lo que se refiere a temas como calidad e inocuidad de los alimentos.

La industria nacional brinda en algunos casos información al consumidor, pero no siempre la rotulación y la propaganda de los productos resulta adecuada. No hay diálogo estrecho con las organizaciones de consumidores.

Se desconocen las acciones de protección al consumidor desarrolladas por los organismos del sector público y privado.

4.- Coordinación e integración de los organismos de defensa al consumidor

La complejidad de nuestra estructura organizativa en materia de protección de alimentos, la multiplicidad de instalaciones y locales y la falta de una clara definición de las responsabilidades y jurisdicciones de los diferentes organismos existentes, constituyen obstáculos importantes para que los consumidores puedan estar informados, participar y recibir la debida compensación.

Las organizaciones de defensa a los consumidores del sector público tienen el mayor peso sobre la opinión de los consumidores. El gobierno central, no tiene cobertura en todo el territorio nacional en relación a defensa del consumidor. No todas las Intendencias Municipales cuentan con organismos de defensa al consumidor. Las ONG de defensa al consumidor están radicadas en general en el Departamento de Montevideo, existiendo iniciativas en algunas de ellas para extenderse al interior del país.

5.- Información

No existe información continuada y coordinada entre los diferentes organismos públicos y privados sobre calidad e inocuidad de los alimentos.

La información generada por dichos organismos no se divulga en forma eficiente, no utilizándose los medios masivos de comunicación existentes.

La población y los organismos, no cuentan con información disponible clara, sobre a quien/es deben dirigirse para obtener información o para efectuar denuncias.

La información es a veces contradictoria y poco técnica.

La industria alimentaria en el país colabora poco con las organizaciones de consumidores en la preparación de material educativo y de información.

6.- Educación

No existe un plan nacional educativo que se ocupe específicamente de la calidad de los alimentos, la higiene y la nutrición en forma integrada. El nivel educativo de la población del país en relación a estos temas es deficitario. Se reconoce la existencia de programas y proyectos aislados en algunos sectores y organismos.

RECOMENDACIONES

De acuerdo con los problemas detectados, se formulan las siguientes recomendaciones, que tienden a identificar las principales estrategias para la solución de dichos problemas:

- 1.- Desarrollar y/o revisar la legislación nacional, con el objetivo de establecer el marco legal para la defensa de los consumidores que incluya aspectos específicos de protección sanitaria de alimentos y que garantice sus derechos a la seguridad, la protección de sus intereses económicos, de elección, de información y de expresión. Las organizaciones de consumidores, tanto del sector público como privado reclaman su derecho a la participación activa en todo el proceso de elaboración de dicho marco.
- 2.- El Estado deberá adecuar las estructuras existentes en el área de protección de alimentos para posibilitar el cumplimiento de las siguientes funciones para la defensa de los intereses de los consumidores:
 - Contribuir al establecimiento de una red de organizaciones de protección al consumidor, públicas y privadas, de cobertura nacional;
 - Coordinar los esfuerzos de información y educación de las distintas instituciones estatales y privadas;
 - Canalizar denuncias y efectivizar soluciones;
 - Generar y distribuir información adecuada, oportuna y que llegue a todos los ámbitos que la necesitan;
 - Evaluar creencias, opiniones, necesidades, actitudes y prácticas de los consumidores en materia de alimentos, a los efectos de adecuar las actividades de información y educación;
 - Mantener estrecho contacto con los medios de comunicación en la búsqueda de espacios para la información específica de los consumidores, a los que tengan acceso las organizaciones de defensa de los consumidores, tanto del sector público como privado;
 - Capacitar a los integrantes de las organizaciones de defensa al consumidor, tanto del sector público como privado, en diferentes aspectos de la protección sanitaria de alimentos para que puedan mejorar su rol de agentes multiplicadores;
 - Desarrollar programas educativos en relación a calidad, higiene de alimentos y nutrición en forma integrada, en el que participen las organizaciones de defensa al consumidor y la industria de alimentos desde la planificación a la evaluación.

GRUPO 5

**Vigilancia Epidemiológica en Enfermedades Transmitidas
por Alimentos (VETA)**

Coordina: Dra. María Savio (MSP)

ANA MA. DEL CARMEN DODERA
ESTEBAN CALONE
MONICA LARRECHART
MARIA LISETTE CARAMBULA
ALFREDO GARIN
RAUL PEREZ SANCHEZ
MA. CRISTINA ALONSO
SERGIO SALLUA

GRUPO 5

VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (VETA)

DOCUMENTO GUIA DE DISCUSION

OBJETIVO

Contribuir a la implementación progresiva y total del Sistema VETA, ya funcionando en Uruguay, dentro de un PROGRAMA NACIONAL INTEGRADO DE PROTECCION DE ALIMENTOS.

PUNTOS DE DISCUSION:

- 1.- Estrategias para estimular la notificación de casos y brotes, y la investigación de ETA.
- 2.- Detectar fuentes de información.
- 3.- Establecer coordinaciones intersectoriales e interinstitucionales.
- 4.- Seleccionar puntos de referencia en cada subsector, del sector protección de alimentos.
- 5.- Funcionamiento en RED.
- 6.- Intercambio de información:
 - a) vía y
 - b) frecuencia.
- 7.- Necesidades de capacitación.

GRUPO 5

VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA EN ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (VETA)

Coordinadora: Dra. María Savio (Div. Vigilancia Epidemiológica, MSP)

El trabajo grupal, comenzó con una ilustración sobre los tres grupos de enfermedades de notificación obligatoria prioritaria, de acuerdo a las normas legales vigentes en Uruguay, entre las cuales se encuentran en el primero de ellos, las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Esta notificación la realiza el médico tratante, a partir de la sospecha de un caso o brote.

El Sistema VETA (Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmitidas por Alimentos) está comprendido dentro del Sistema de Vigilancia Epidemiológica Nacional, encargándose de la investigación y estudio de los casos de ETA.

Se discutió seguidamente, el Flujograma para el estudio y evaluación de un caso de ETA. Dentro de este esquema, fue sugerida la incorporación de organismos, que tienen competencias específicas en determinados alimentos, caso de INAC, INAVI, ANCAP y OSE, entre otros; ya que con frecuencia la notificación se hace a partir de hallazgos de contaminación de alimentos, o de diagnósticos de enfermedades zoonóticas o desde denuncias policiales o judiciales.

Asimismo, se propuso la incorporación de otros laboratorios de diagnóstico de enfermedades específicas, y la conexión los mismos al Sistema.

RECOMENDACIONES:

- * **CREAR UN GRUPO TECNICO DE APOYO, RELACIONADO A LA DIVISION VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA.** Este grupo se encargaría de elaborar un instructivo para el Sistema VETA, que debería contener un catastro de organismos participantes en el Sistema, así como la referencia de los laboratorios públicos y privados, junto al registro de puntos focales, definiendo claramente sus funciones.
- * **DETECTAR FUENTES DE INFORMACION.** Además de las fuentes ya existentes en el Flujograma actual, el grupo de trabajo consideró que deberían incorporarse bajo la denominación de "otros organismos", aquellos que por su competencia, tienen la posibilidad de acceder a información referente a este tema.
- * **DESIGNACION DE PUNTOS FOCALES A NIVEL NACIONAL.** En el interior del país deberían ser los Directores Departamentales de Salud, y en Montevideo, la División Vigilancia Epidemiológica del MSP.

- * IDENTIFICAR PUNTOS DE REFERENCIA EN LOS DIFERENTES SECTORES y dar una adecuada difusión a la nómina CORRESPONDIENTE. Los puntos de referencia, así como los puntos focales y la coordinación deberán tener un funcionamiento en red.
- * DEFINIR ESTRATEGIAS PARA ESTIMULAR LA NOTIFICACION E INVESTIGACION DE ETA.
- * PROPORCIONAR INFORMACION acerca de las enfermedades que sean priorizadas, por medio de material que llegue a todos los involucrados en el Sistema.
- * RECORDAR AL CUERPO MEDICO, el carácter de obligatoriedad de la notificación de ETA a la División Vigilancia Epidemiológica.
- * FORTALECER COORDINACIONES INTERSECTORIALES E INTERINSTITUCIONALES Y CREAR NUEVOS VINCULOS, favoreciendo el intercambio y retroalimentación de información en el Sistema.
- * ATENDER LAS NECESIDADES DE CAPACITACION en Vigilancia Epidemiológica en general, y particularmente en VETA dirigida a los integrantes del Sistema.

GRUPO 6**Formación y entrenamiento de Recursos Humanos en
Protección de Alimentos**

Coordina: Dr. Nilo Perdomo (I. M. de Maldonado)

MARIA ELENA BLANCO
LILIA BELORA
SUSANA VIÑAR
MARTA ELICHART
JUAN FRANCISCO PRITSCH
MA. DEL PILAR IRABEDRA
(relatora)
ALEJANDRO DE LA CUADRA
ANDREA DELL'ACQUA
AQUILES RODRIGUEZ
ALBERTO LUKINSKAS
RICHARD ALLENDE

JANINE L. LLORCA
MARTA LEMOS
ALICIA COLOMBO
DANILO GONZALEZ
MA. DAYSSI COCCARO
LILIAN TRUJILLO
CARMEN BENTANCOURT
CARMELA FLORES
ANA ABER
ALVARO GAGO
PATRICIA LEMA
JOSE ANTONIO IBARLUCEA

GRUPO 6

FORMACION Y ENTRENAMIENTO DE RECURSOS HUMANOS EN PROTECCION DE ALIMENTOS

DOCUMENTO GUIA DE DISCUSION

OBJETIVOS

A) Realizar un diagnóstico de situación de las necesidades nacionales de formación y capacitación de recursos humanos para la protección de alimentos, en todos los niveles: universitario, técnico, de manipuladores (profesionales y domésticos) y gerencial.

B) A partir del diagnóstico obtenido, trazar las pautas de satisfacción de las necesidades detectadas, tomando en cuenta los principios básicos expresados a continuación.

PRINCIPIOS BASICOS

-El Gobierno Central y/o los Gobiernos Municipales, deben estimular y facilitar la capacitación de todos los recursos humanos afectados a la manipulación/elaboración de alimentos.

-Los programas, contenidos temáticos y técnicas didácticas que se utilicen en la capacitación del personal del sector, deberán implementarse, diseñarse y adecuarse por parte especialistas en áreas técnicas y docentes, a nivel universitario y de enseñanza técnica, con apoyo de los organismos oficiales de control y de la industria privada.

-En el diseño de los programas, se tomarán en cuenta las necesidades expresadas e implícitas de las empresas alimentarias.

NECESIDADES

- 1.-** Determinar objetivos en la capacitación de los distintos niveles, para cada tipo de actividad: universitario, técnico, manipuladores/elaboradores (profesionales y domésticos) y gerencial.
- 2.-** Definir contenidos a desarrollar, en cada nivel de formación y tipo de actividad.
- 3.-** Fijar criterios metodológicos, pautas de evaluación y de formación de capacitadores.

- 4.- Aplicar criterios de gestión de calidad de la formación.
- 5.- Jerarquización del enfoque de Análisis de Peligros, en la formación de los recursos de todo nivel.
- 6.- Involucrar en el proceso, a los estamentos de decisión y gerenciales/empresariales.
- 7.- Determinar los aspectos organizativos de un Sistema Nacional de Recursos Humanos en Protección de Alimentos, como parte del PROGRAMA NACIONAL INTEGRADO DE PROTECCION DE ALIMENTOS.

GRUPO 6

FORMACION Y ENTRENAMIENTO DE RECURSOS HUMANOS EN PROTECCION DE ALIMENTOS

Coordinador: Dr. Nilo Perdomo (I. Municipal de Maldonado)

Análisis de situación

Se destacó la necesidad de formación de recursos humanos y la utilización eficiente de los mismos.

Se consideró la capacitación de los mismos en los siguientes niveles:

- * Universitario
- * Técnico
- * Gerencial
- * Inspectivo
- * Manipuladores
- * Manipuladores domiciliarios

Se detectó como prioritaria, la sensibilización de los niveles gerenciales-empresariales, considerándose esta actividad como un punto crítico, por ser elementos decisorios y punto de partida en la instrumentación de las políticas de cada empresa.

Fue identificada como dificultosa, la educación de los manipuladores, por la heterogeneidad socio-cultural de los mismos.

Se expresó la falta de capacitación de nivel medio y de coordinación, entre los distintos organismos que la imparten. Asimismo, se detectó la necesidad de incentivar el intercambio permanente de información, y la realización de actividades coordinadas entre los sectores oficiales y privados, involucrados en capacitación.

A nivel profesional y técnico docente, existe la posibilidad de contar con recursos humanos, con formación adecuada para llevar adelante dicha tarea.

CONCLUSIONES

- * Solicitar la organización de un Sistema Nacional de Capacitación de Recursos Humanos dentro de un Programa Nacional Integrado de Protección de Alimentos.
- * Sensibilizar a los más altos niveles de decisión y de planificación nacional en la obtención de asistencia financiera para el desarrollo y funcionamiento de este Sistema.
- * Incentivar, en las instituciones del sector, la solicitud de cooperación técnica para la formación

de recursos humanos.

- * Se propone declarar la obligatoriedad de los cursos de adiestramiento, para manipuladores-laboradores de alimentos, a nivel nacional. Algunos miembros del Grupo manifestaron su discrepancia con la aplicación de obligatoriedad. Se sugirió la aplicación de incentivos a las empresas que capaciten a su personal.
- * Se destaca la necesidad de contar con un programa mínimo que permita normalizar la capacitación a nivel nacional, tanto a nivel gerencial como de personas afectadas a la manipulación-elaboración de alimentos.
- * Creación de un grupo de trabajo interdisciplinario e interinstitucional, que tendrá como cometido: diseñar los programas, contenidos temáticos, técnicas didácticas, así como realizar la operacionalización de dicha capacitación.
- * A nivel universitario, se hace énfasis en el fortalecimiento de las carreras que preparan recursos humanos en el área de la alimentación, así como la realización de cursos de pre y post grado en las distintas facultades que poseen áreas en común con el tema de protección de alimentos.
- * Contar con una base de datos sobre recursos humanos capacitados, en las distintas áreas, así como de la disponibilidad de centros especializados en tareas de formación.

RECOMENDACIONES GENERALES

De lo elaborado por los seis grupos de trabajo, se pudo extraer como recomendaciones generales, comunes a todas los temas desarrollados, los siguientes puntos:

- 1.- En razón de la opinión generalizada de los participantes del Taller, que en Uruguay se actúa en protección de alimentos con un marco legal disperso y diverso, junto a la carencia de una organización institucional coordinadora y una imprecisa delimitación de competencias, se recomienda la implementación de un órgano ejecutivo de carácter nacional, compuesto por las diferentes instituciones del sector.
- 2.- Promover la redacción de un CODIGO ALIMENTARIO NACIONAL, conteniendo:
 - Unificación normativa
 - Adecuación de la legislación uruguaya a la legislación regional e internacional
 - Efectiva delimitación de competencias
 - Enumeración de los principios universales de derecho alimentario y defensa del consumidor
- 3.- Creación del REGISTRO UNICO de habilitación de plantas elaboradoras de alimentos, homologado a nivel nacional.
- 4.- Implementación de un SISTEMA UNICO DE INFORMACION, dotado de un banco de datos centralizado, que contenga la totalidad de los componentes de un programa integrado de protección de alimentos.
- 5.- Iniciar una política de formación y capacitación de recursos humanos en protección de alimentos, mediante la creación de un sistema nacional que contemple diferentes niveles: profesionales universitarios, técnicos, operadores, recursos gerenciales y público en general.
- 6.- La participación del sistema de enseñanza convencional (Primaria y Secundaria), se estima prioritaria para la preparación de la población como recurso activo en el área.
- 7.- Optimizar la labor de los laboratorios de análisis de alimentos, dotándolos de todos los recursos necesarios, y promoviendo la implantación de sistemas de garantía de calidad y el establecimiento de redes que permitan el trabajo coordinado de los mismos.
- 8.- Desarrollar una correcta actividad inspectiva que contemple:
 - capacitación y formación del personal inspectivo
 - empleo de instrumentos y apoyo adecuado

- coordinación de criterios únicos inspectivos
- instalación progresiva del Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP)

9.- Fortalecimiento del Sistema VETA (Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmitidas por Alimentos), en funcionamiento en Uruguay. Resulta para ello, de prioritario interés, la creación del GRUPO TECNICO DE APOYO en VETA, integrado a la estructura de la División de Vigilancia Epidemiológica del MSP y de conformación multisectorial.

10.- Desarrollar programas educativos en relación a calidad, higiene de alimentos y nutrición en forma integrada, en el que participen las organizaciones de defensa al consumidor y la industria de alimentos desde la planificación a la evaluación.

ANEXO I

**TALLER NACIONAL PARA EL DIMENSIONAMIENTO Y LA
COORDINACION INTERSECTORIAL DEL AREA DE PROTECCION DE
ALIMENTOS EN URUGUAY**

LISTA DE PARTICIPANTES

LISTA DE PARTICIPANTES**Ana Aber**

Técnico

Dirección Nacional de Medio Ambiente (MVOTMA)

25 de Mayo 402

Tel: 96.51.32

Fax: 96.51.32

Alicia Aguerre

Técnico

Dirección Nacional de Medio Ambiente (MVOTMA)

25 de mayo 402

Tel: 97.06.60

Fax: 96.51.32

Richard Allende

Director de Higiene

Intendencia Municipal de Flores

Santísima Trinidad y Dr. Luis A. de Herrera

Tel: 0364.2331

Fax: 0364. 2087

Isabel Algorta

Nutricionista, Dietista

Intendencia Municipal de Montevideo

Sarmiento 2393 ap. 901

Tel: 71.48.79

María Cristina Alonso

Médico Toxicólogo

Departamento de Salud Ambiental (M.S.P.)

Tel: 49.83.02

Berta Ambrosi

Nutricionista, Dietista

Departamento de Nutrición

18 de Julio 1892

Tel: 40.90.22

Fax: 40.90.22

María de las Mercedes Apa

Doctor en Medicina Veterinaria

Dirección Nacional de Medio Ambiente (MVOTMA)

25 de mayo 402

Tel: 97.06.60

Fax: 96.51.32

Dolis Aparicio

Auxiliar Administrativa- Promotora de Salud

Centro de Atención Primaria de Salud- Las Piedras

Elías Regules y Canadá, San Isidro, Las Piedras

Tel: 0324.6767

Fax: 0324.6767

Renata Antonaz

Jefe de Departamento

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Ruta 8, km 17

Tel: 22.10.63

Fax: 22.11.57

Sara Arbulo

Médico Adjunto

Departamento de Nutrición (M.S.P.)

18 de Julio 1893

Tel: 40.90.22

Eraquínides Araújo Souza

Director Departamento Salud Ocupacional

Ministerio de Salud Pública

18 de Julio 1892, piso 4 Anexo B

Tel: 48.93.02

Fax: 48.93.02

Sol Irene Baraibar

Director División Atención a la Salud y Contralor del Medio Ambiente

Intendencia Municipal de Canelones

Junta Local Pando

Tel: 0392.2510

Beatriz Bellini

Asesor Técnico de Higiene
Intendencia Municipal de Maldonado
Acuña de Figueroa y Burnet, Maldonado
Tel: 042. 21920
Fax: 042. 21930

Roberto Belloni

Inspector Pesquero
Instituto Nacional de Pesca
Constituyente 1497
Tel: 40.46.89
Fax: 41.32.16

Alfredo Belo

Jefe Técnico
IMSA S.A.
Lib. Lavalleja 1670 piso 2
Tel: 92.00.18
Fax: 92.96.07

Carmen Bentancourt

Coordinadora del Area Asistencia Alimentaria, División Planificación Nutricional
INDA
Uruguay 878
Tel: 90.36.46 int. 65
Fax: 90.12.72

Olimar A. Blanco

Auxiliar Higiene Ambiental
Centro Salud- Rivera
Líbano y Taboba, Rivera
Tel: 0622.3046
Fax: 0622.4101

María Luisa Blanco

Directora de División
División Leche (M.G.A.P.)
Constituyente 1476, piso 2
Tel: 42.63.02
Fax: 42.63.02

María Elena Blanco

Docente Area Alimentación

UTU

Reconquista y Colón, Las Piedras

Tel: 032.43984

María Amelia Cabrera

Directora Higiene

Intendencia Municipal de Río Negro

18 de Julio y 25 de Mayo

Tel: 0562.3261

Fax: 0562.2216

Esteban M. Calone

Técnico Veterinario

Junta Local Paso de los Toros (Tacuarembó)

Wilson Ferreira 475

Tel: 0366.2770 0366.2225 int. 16

Fax: 0366.2770 0366.2225 int. 26

María del Carmen Callejo

Jefe Oficina Bromatología

Junta Local Autónoma de Paso de los Toros

Wilson Ferreira 475

Tel: 0366.2770 0366.2225 int. 16

Fax: 0366.2777 0366.2225 int. 26

Alba Cammarano

Directiva Defensa del Consumidor

Liga Ama de Casa, Consumidores y Usuarios

D. A. Larrañaga 4322

Tel: 56.34.83

Fax: 94.40.52

Graciela Cardozo

División Atención Primaria

M.S.P.

18 de Julio 1892

Tel: 48.82.47

Lilia Belora

Nutricionista
Hospital Siquiátrico
Ejido 1570 ap. 902
Tel: 98.38.06

María Lisette Carámbula

Médico Veterinario
Intendencia Municipal de Montevideo
Joaquín Requena 967 ap. 501
Tel: 49.31.36
e-mail: educon@columb.edu.uy

Gastón Casaux

Profesor Agregado del Departamento de Salud Ambiental y Legislación Veterinaria, Facultad de Veterinaria; Profesor Post Grado, Facultad de Derecho
Universidad de la República
Lasplaces 1550
Tel: 62.17.40
Fax: 62.17.40
e-mail: salpub@columb.edu.uy

María Dayssi Cocco

Administrativa II, Dirección de Higiene
Intendencia Municipal de Lavalleja
Batlle 546, Minas
Tel: 0442.2752 0442. 2754
Fax: 0442.3715

Alicia Colombo

Docente del Programa de Educación Continua, Facultad de Veterinaria.
Docente del Departamento de Salud Ambiental y Legislación Veterinaria, Facultad de Veterinaria.
Lasplaces 1550
Tel: 62.17.40
Fax: 62.17.40
e-mail: alicia@columb.edu.uy

Ana María Cuadra

Hospital Las Piedras
Luis A. de Herrera 639
Tel: 94.98.90
Fax: 032.44439

Ana María Chahinián

Maestra Inspectora
Consejo de Educación Primaria
Dr. Bado 3181
Tel. 68.03.68
Fax: 96.46.08

José Miguel D'Angelo

Inspector Mercado Interno
Instituto Nacional de Pesca
Constituyente 1497
Tel: 40.46.89 int. 123
Fax: 41.32.16

Mirtha Nelly De Souza

Inspector Regional
Consejo de Educación Primaria
Juan C. Gómez y B. Mitre
Tel: 94.54.57
Fax: 96.02.31

Alejandro De La Cuadra Valdés

Docente Area Hotelería, Gastronomía y Turismo
Universidad del Trabajo
Gral. Flores 1020 y Bolivia , Las Piedras
Tel: 099.696156 0324 6097
Fax: 037.20510

Andrea Dell'Acqua

Subjefe Profesional Nutricionista
Intendencia Municipal de Montevideo
18 de Julio y Ejido
Tel: 90.30.32

Nelly Deambrosis

Subdirectora
Laboratorio de Bromatología (I.M.M.)
Isla de Flores 1323
Tel: 90.58.48 90.20.56

Pedro Díaz Fernández

Inspector de Higiene
Intendencia Municipal de Lavalleja
Batlle 546
Tel: 0442.2754 0442.2755
Fax: 0442.3715

Ana M. Dodera Válleri

Lic. en Enfermería
Intendencia Municipal de Florida
Gral. Flores 270, Florida
Tel: 0352.3422

Marta Elichalt

Profesor Adjunto Departamento de Alimentos
Escuela de Nutrición y Dietética- Facultad de Medicina
Avda. Italia s/n piso 13
Tel: 47.22.16
Fax: 47.22.16

Gladys Fernández Formigo

Profesor Adjunto
Universidad de la República
Soriano 944 ap. 201
Tel: 92.62.26

Sonia Fernández Amorín

Docente
Instituto de Investigaciones Pesqueras
Facultad de Veterinaria
Tomás Basañez 1160
Tel: 62.14.96
Fax: 68.01.21

Carmela Flores

Asistente social
Intendencia Municipal de Montevideo
18 de Julio y Ejido, piso 1
Tel: 98.58.89

Margarita Forestier

Profesional
Intendencia Municipal de Montevideo
18 de Julio y Ejido, piso 1
Tel: 98.58.89

Alvaro Gago

Ingeniero Tecnología Alimentaria- Elaboración / Docente
Cátedra de Tecnología de los Alimentos, Facultad de Agronomía
Supermercado Devoto Hnos.
Avda. Italia 5779
Tel: 61.80.50/55
Fax: 61.80.50/55

Luis S. Galione

Jefe del Laboratorio Bromatológico
Intendencia Municipal de Salto
J.C. Gómez 32, Salto
Tel: 073.29898 int. 144
Fax: 073.32769 073.29808
e-mail: lgalione@adinet.com.uy

Cono L. Gallo Romero

Inspector de Higiene
Intendencia Municipal de Florida
Gutierrez Ruiz 266, Florida
Tel: 0352.2098

Marina García Catalano

Asesor
Instituto Nacional de Alimentación (INDA)
Uruguay 878
Tel: 90.36.46
Fax: 90.12.72

Alfredo Garín

Médico Veterinario
Dirección Sanidad Animal (MGAP)
Constituyente 1476
Tel: 42.63.16
Fax: 42.63.21

Antonia Gelabert

Asesor Bromatológico
Cámara Industrial de Alimentos Envasados (CIAE)
Avda. Rondeau 1665
Tel: 92.74.82
Fax: 92.09.95

Francisco Antonio Gesuele

Asesor
Intendencia Municipal de Montevideo
18 de Julio y Ejido
Tel: 90.30.32
Fax: 92.04.67

Danilo Gonzalez Olivera

Gerente de Compras
Gauchito de Oro S.A. (Mc Donald's)
Cnel. Brandzen 1961 ap. 707
Tel: 41.81.61
Fax: 48.58.35

Dora Martha González

Jefe de Departamento Microbiología y Residuos Biológicos
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Constituyente 1476 piso 2
Tel: 42.63.64
Fax: 42. 63.17

Mabel González Peña

Administrativo, Servicios Médicos
Intendencia Municipal de Montevideo
18 de Julio y Ejido, piso 1
Tel: 98.58.89

Myrna Haller

Escribana
Intendencia Municipal de Salto
Juan C. Gómez 32, Salto
Tel: 073.29898
Fax: 073.29808

Graciela Herwig Queiroz

Nutricionista
Departamento Nutrición (M.S.P.)
18 de Julio 1892
Tel: 40.90.22
Fax: 40.90.22

Blanca Hornes Barceló

Abogado
Intendencia Municipal de Montevideo
18 de Julio y Ejido
Tel: 90.49.76

José Antonio Ibarlucea

Técnico de Evaluación de Proyectos
Instituto Nacional de Carnes (INAC)
Maciel 1361
Tel: 95.10.36

Martha Illa

Directora Departamento de Nutrición
Ministerio de Salud Pública
18 de Julio 1892, 3A
Tel: 40.90.22
Fax: 40.90.22

María del Pilar Irabedra

Epidemióloga
Comisión de Lucha contra la Hidatidosis (M.S.P.)
Bvar. España 2673
Tel: 79.92.58 (042)36986
Fax: 77.03.31

Patricia Jansons

Docente
Escuela de Nutrición- Facultad de Medicina
Avda. Italia s/n, piso 13
Tel: 47.22.16
Fax: 47.22.16

Daniel Jarriz

División Educación para la Salud

M.S.P.

18 de Julio 1892

Tel: 41.33.86

Fax: 48.55.80

Carlos Lacava

Químico Municipal

Intendencia Municipal de San José

D. A. Larrañaga 404, San José

Tel: 0342.3363

Fax: 0342.6976

Mónica Larrechart

Asesor

División Leche (M.G.A.P.)

Constituyente 1476

Tel: 42.63.00 int. 405/406

Fax: 42.63.02

Héctor J. Lazaneo

Director, Dirección de Industria Animal (M.G.A.P.)

Profesor Agregado del Departamento de Ciencia y Tecnología de la Carne

Facultad de Veterinaria

Constituyente 1476, piso 2

Tel: 42.63.46

Fax: 42.63.17

e-mail: salpub@columb.edu.uy

María Lazcano Sosa

Directora Técnica

CONAPROLE

Venezuela 1375 ap. 10

Tel: 94.63.71

Fax: 94.72.67

Patricia Lema Larrieu

Directora Carrera de Ingeniería de Alimentos

Universidad de la República

18 de Julio 1968

Tel: 71.08.71 / 71.44.78 / 94.18.80

Fax: 71.54.46

E:mail plema@fing.edu.uy

Marta Lemos

Docente

UNIT

Tel: 91.20.48

Fax: 91.16.81

Silvana Lonati

Representante Técnico y Director Técnico

PILSEN (F.N.C.); IMSA; BIMBO

Javier de Viana 282, La Paz

Tel: 2.20.77

Alberto Lukinskas

Coordinador Departamento de Higiene Ambiental

Servicio de Salud de Asistencia Externa

Cerro Largo 1926 bis

Janine Lourdes Llorca

Especializado

Servicio Médico (I.M.M.)

18 de Julio y Ejido, piso 1

Tel: 98.92.52 int. 604

Betty Mandl

Técnico

Unidad de Calidad (M.G.A.P)

Millán 4703

Tel: 39.30.69

Fax: 39.30.69

Mónica Márquez

Docente Departamento de Nutrición Animal

Escuela de Nutrición y Dietética- Facultad de Medicina

Tel: 69.11.26

Fax: 47.22.16

Edgardo Martínez Zimarioff

Asesor

Liga Uruguaya de Defensa del Consumidor

Mario Cassinoni 1157

Tel: 41.21.74

Fax: 48.72.21

Joseline Martínez García

Nutricionista
Coordinadora Area Educación Nutricional
INDA
Canelones 1692 ap. 901
Tel: 48.24.85
Fax: 90.12.72

María Elena Masoller

Directora Servicios de Laboratorios
Dirección Servicios de Protección Agrícola (M.G.A.P.)
Millán 4703
Tel: 39.31.81
Fax: 39.30.68 - 39.65.08

Anahid Mekdjian

Directora
Intendencia Municipal de Montevideo
18 de julio y Ejido
Tel: 90.49.76
Fax: 92.04.67

José Mello Da Silva

Oficina Higiene Ambiental
Centro Departamental Salud Artigas
18 de Julio 237, Artigas
Tel: 0772.4229 - 0772.6008

Ricardo Méndez Algorta

Profesor Adjunto del Departamento de Salud Ambiental y Legislación Veterinaria, Facultad de Veterinaria.
Director de División, DILAVE, M.G.A.P.
Ruta 8
Tel: 22.10.63
e-mail: salpub@columb.edu.uy

Diana Miguez

Química Farmacéutica (Química Analítica)
LATU
Avda. Italia 6201
Tel: 613724 int.24
Fax: 61.85.54
e-mail: dmiguez@latu.org.uy

María Cristina Moncalvo Tesore

Encargada del Laboratorio Industrial Usina I
CONAPROLE
Minas 1924
Tel: 94.71.71 Int. 218 y 201

Ana María Munilla

Nutricionista
Departamento de Nutrición (M.S.P.)
18 de Julio 1892 piso 3 anexo A
Tel: 40.90.22
Fax: 40.90.22

Annamaría Narizano

Asistente de Análisis Químico
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)
Avda. Italia 6201
Tel: 61.37.24/62/32
Fax: 61.85.54
E:mail : anarizan@latu.org.uy

Vivianne Cecilia Neirotti

Médico Veterinario
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Gral. Las Heras 1926/204
Tel: 81.06.82
Fax: 22.11.57

Michel Negrin

Representante FAO
Julio Herrera y Obes 1292
Tel: 91.73.40
Fax: 92.12.03
E:mail: fao-ury@field.fao.org

Flavia Noguera

Docente
Escuela de Nutrición y Dietética - Departamento de Alimentos
Hospital de Clínicas
Avda. Italia s/n
Tel: 47.22.16
Fax: 47.22.16

Virginia Palleiro

Control de Calidad
Fábrica de Pastas "La Especialista" S.A.
Gral. Flores 2762
Tel: 20.90.83
Fax: 20.79.44

Laura Paz Arrarte

Presidente
Liga Uruguaya de Defensa del Consumidor
Mario Cassinoni 1157
Tel: 41.21.74
Fax: 48.72.21

Nilo Perdomo

Asesor Técnico de Higiene
Intendencia Municipal de Maldonado
Acuña de Figueroa s/n
Tel: 042.21920/34
Fax: 042.21930

Raúl Pérez Sánchez

Encargado del Centro de Información al Consumidor
Intendencia Municipal de Montevideo
18 de Julio y Ejido, Piso 3
Tel: 90.25.14
Fax: 92.04.67

Beatriz Pérez

Directora de Bromatología
Intendencia Municipal de Colonia
Gral. Flores y Alberto Méndez
Tel: 0522. 7000 int. 239
Fax: 0522.7000 int. 287

Andrea Pollak

Docente
Instituto de Investigaciones Pesqueras. Facultad de Veterinaria
Tomás Basañez 1160
Tel: 62.14.96
Fax: 68.01.21

Adriana Polanco

Asesora Técnica
Intendencia Municipal de Maldonado
F. Acuña de Figueroa s/n., Maldonado
Tel: 042.21920 al 34 int. 377
Fax: 042.21930

Juan Francisco Pritsch

Profesor Adjunto, Programa de Educación Continua
Facultad de Veterinaria
Lasplaces 1550
Tel: 62.17.40
Fax: 62.17.40
E:mail: jpritsch@columb.edu.uy

Loreley Puertollano

Asesor
INDA
Uruguay 878
Tel: 90.36.46
Fax: 90.12.72

Beatriz Ramos Cabanelas

Directora
Dirección Defensa del Consumidor
25 de Mayo
Tel: 90.41.06
Fax: 92.10.43

Raquel Ramillo

Representante Técnico
Centro de Fabricantes de Bebida (Coca Cola Uruguay)
Plaza Cagancha 1335
Tel: 93.09.03

Aquiles E. Rodríguez

Subdirector interino
Servicios Médicos
Intendencia Municipal de Montevideo
Tel: 98.58.89

Sergio Sallúa Sandoval

Subdirector de División (M.G.A.P.)

Profesor Adjunto del Departamento de Salud Ambiental y Legislación Veterinaria. Facultad de Veterinaria.

Gral. Andrés A. Gómez 1882 ap. 202

Tel: 69.65.95 099621985

Fax: 42.63.17

e-mail: salpub@columb.edu.uy

María Graciela San Martín

Médico de Familia, La Paz

M.S.P.

Ruta 67 km 26.500

Tel: 032.89747

Fax: 032. 350206

María Savio

Directora Departamento de Enfermedades Transmisibles

División Vigilancia Epidemiológica (M.S.P.)

18 de Julio 1892 piso 4 oficina 417

Tel: 49.12.00

Fax: 48.27.36

Eleonora Scosería

Asociacion de Importadores

Cámara de Comercio

Tel: 96.07.96

Fax: 96.07.96

Amelia Secondo Escandell

Nutricionista

Departamento de Nutrición (M.S.P.)

Rambla Rca. del Perú 1395 ap. 702

Tel: 78.21.03

Carlos Eduardo Silva

Jefe Sección Inspectores

Intendencia de Rivera

Vera 570

Tel: 0622.3750 - 0622.3282

Wilder Silva

Inspector Higiene
Intendencia Municipal de San José
Asamblea 492
Tel: 0342.2171
Fax: 0342.6976

Elena Soba Alvarez

Química
Intendencia Municipal de Flores
Dr. L. A. de Herrera y Santísima Trinidad
Tel: 0364.2331 0364.2210
Fax: 0364.2087

Rosa Squadroni

Directiva (Defensa del Consumidor)
Liga de Ama de Casa, Consumidores y Usuarios
Sepee 1796
Tel: 69.97.00
Fax: 94.40.52

Isabel Tamburi

Ingeniera Agrónoma
Junta Nacional de la Granja (JUNAGRA)
Rodó 348, Canelones
Tel: 0332.4936 - 0332.4937
Fax: 0332.4940

Roberto Tenconi

Jefe de Sector Análisis Químico y P. Importados
LATU
Avda. Italia 6201
Tel: 61.37.24
Fax: 61.85.54

Hugo Tihista Menendez

Asesor
Cámara Nacional de la Alimentación
Fernández Crespo 2138
Tel: 94.53.44
Fax: 94.50.04

Estela Tor

Profesor Adjunto. Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Facultad de Química.

Departamento de Control de Productos (M.S.P.)

Convención 1085 / 1103

Tel: 98.57.19

Fax: 94.19.06

María de las Mercedes Traverso

Nutricionista

Consejo de Educación Primaria (ANEP)

Bartolomé Mitre 1317

Tel: 95.94.73

Fax: 96.18.30

Blanca Trindade

Promotora de Salud

Centro de Atención Primaria (CAPS)

Elías Regules y Canadá

Tel: 0323.46767

Lilián Trujillo

Directora de Departamento

Intendencia Municipal de San José

Asamblea 496

Tel: 0342.2771

Fax: 0342.6976

Gonzalo Urbín

Miembro de Junta Directiva

Centro de Industriales Panaderos del Uruguay

Fernández Crespo 2138

Tel: 94.53.44

Fax: 94.50.04

Carlos Alberto Urquiola Gutierrez

Inspector de Higiene, Dirección de Higiene

Intendencia Municipal de Lavalleja

Batlle 546, Minas

Tel: 0442.2752

Fax: 0442.3715

Héctor Villaverde

Responsable de Comunicación Social

CEADU/ Consumo

Canelones 1136

Tel: 92.54.48

Fax: 92.54.48

E-mail: ceadu@chasque.apc.org

Susana Viñar

Nutricionista Jefe

Hospital Pasteur

Larravide 74

Tel: 58.70.48

Coordinación General

Dra. Délvey A. Anchieri

Epidemióloga

Directora del Departamento de Higiene de Alimentos, Ministerio de Salud Pública.

Profesor Agregado del Departamento de Salud Ambiental y Legislación Veterinaria, Facultad de Veterinaria.

18 de Julio 1892, piso 4, anexo B

Tel: 49.83.02

Fax: 49.83.02

e-mail: salpub@columb.edu.uy

Secretaría Técnica OPS/OMS

Claudio Almeida

Asesor Regional

Programa Salud Pública Veterinaria

OPS/OMS

525 23rd. Street N.W.

Washington D.C. 20037 2895

Tel: (202) 974-3193

Fax: (202) 974-3643

E:mail calmeida@paho.org

Emilio A. Coltorti

Coordinación Laboratorio Contaminantes Microbiológicos

Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ)

Talcahuano 1660, Martínez, Pcia. de Buenos Aires, Argentina

Tel: 0054.1.7920088, 0054.1.7920087, 0054.1.7924047

Lic. Gustavo Delgado

Consultor OPS/OMS

Avda. Brasil 2697, piso 2

Tel: 77.35.89

Fax: 77.35.30

e-mail: opsuru@adinet.com.uy

Dr. Jaime Estupiñan

Director Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ)

Talcahuano 1660, Martínez, Pcia. de Buenos Aires, Argentina

Tel: 0054.1.7920559, 0054.1.7920087

Fax: 0054.1.7930927

e-mail: inppaz@internet.siscotel.com

Dr. Norberto Morán

Epidemiólogo, Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ)

Talcahuano 1660, Martínez, Pcia. de Buenos Aires, Argentina.

Tel: 0054.1.7930521

Fax: 0054.1.7930927

e-mail: arcolacy@arg.siscotel.com

Dr. Roberto Salvatella Agrelo

Consultor, OPS/OMS

Avda. Brasil 2697

Tel: 77.35.90

Fax: 77.35.30

e-mail: opsuru@adinet.com.uy

Secretaría de apoyo administrativo**OPS**

Sra. Laura Centurión

M.S.P.

Sra. Yolanda Carballal

Sra. Sandra Acosta

Sra. Beatriz González

Sra. Nancy De Mello

Facultad de Veterinaria

Dra. Alicia Colombo

