



PROGRAMA FEDERAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

año 2011

AGRADECEMOS A TODOS LOS INVOLUCRADOS EN LA CONSTRUCCIÓN DEL PROGRAMA FEDERAL DE CONTROL DE ALIMENTOS, EN ESPECIAL DESTACAMOS:

- AL COFESA POR HABERNOS ENCOMENDADO ESTE TRABAJO;
- AL MINISTRO DE SALUD DE LA NACIÓN, DR . JUAN MANZUR POR SU LIDERAZGO;
- AL SECRETARIO DE POLÍTICAS REGULACIÓN E INSTITUTOS DR. GABRIEL YEDLIN POR SU APOYO INCONDICIONAL;
- AL DIRECTOR DE LA ANMAT, DR. CARLOS CHIALE, POR SU PERMANENTE COMPROMISO Y DEDICACIÓN;
- A LOS EQUIPOS TÉCNICOS PROVINCIALES POR EL ESFUERZO;
- A LOS MIEMBROS DE LA RENAPRA POR SU COLABORACIÓN;
- A LOS TÉCNICOS Y PROFESIONALES DEL INAL POR SU ENTREGA Y TRABAJO;
- A LOS COLEGAS DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DEL SENASA;
- A LA OPS Y LA FAO POR EL SOPORTE TÉCNICO BRINDADO DURANTE ESTE PROCESO.

PRÓLOGO

Me complace enormemente presentarles el ***Programa Federal de Control de la Inocuidad de los Alimentos (PFCA)***. En él encontrarán las prioridades, objetivos y metas para el corto y mediano plazo del Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA). El PFCA detalla también las acciones específicas que para cada meta se llevarán adelante.

Estas líneas de trabajo serán nuestra guía en la mejora continua de un sistema que proteja la inocuidad de los alimentos para todos, que promueva el continuo fortalecimiento del SNCA para que éste sea más efectivo, sólido y con criterios armónicos entre sus integrantes.

La interdisciplina y la intersectorialidad toman una importante dimensión en este esquema. El trabajo con otros organismos nacionales, provinciales y municipales se destaca como prioritario y, además, la consolidación de un sistema fortalecido es tarea de las áreas de control de alimentos dependientes de los Ministerio de Salud (Nacional y provinciales), pero no es exclusivo de ellas. Aquí entran en juego no sólo la colaboración estrecha con otras dependencias de salud pública (como epidemiología, por ejemplo) sino también del área de agricultura y producción primaria de alimentos.

La mejora continua del SNCA ha sido señalada como clave en todos sus componentes para el fortalecimiento de nuestras tareas. El profundizar los cambios y las acciones en todos sus componentes y niveles nos ayudará a dar más y mejores soluciones a la población, a los actores públicos y privados del sector y a los mercados internacionales.

El promover la mirada crítica interna y externa sobre nuestras actividades creemos que es importante para la consecución de los objetivos planteados: la retroalimentación permanente y la apertura a nuevas contribuciones.

Confío en que este documento será la guía que nos ayudará en el camino que recorreremos juntos los integrantes del SNCA para promover y proteger la salud pública a través del control de la inocuidad de los alimentos.

Finalmente, me gustaría agradecer a todos y todas los que trabajaron con empeño y esfuerzo dedicado en el diseño, desarrollo y seguimiento de este Programa. Por mi rol como Director del INAL, he tenido el privilegio de conocer desde adentro a los miembros del SNCA y su dedicación y el compromiso con la tarea que realizan son dignos de señalar.

Dr. Matías De Nicola
Director del INAL

CONTENIDOS

SIGLAS Y ACRÓNIMOS	PÁG. 4
INTRODUCCIÓN	PÁG. 5
GESTIÓN EN EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS	PÁG. 10
LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	PÁG. 14
AUDITORÍA ALIMENTARIA	PÁG. 17
VIGILANCIA ALIMENTARIA Y LABORATORIO	PÁG. 18
INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN	PÁG. 22
PFCA	PÁG. 24
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	PÁG. 29
BIBLIOGRAFÍA DE CONSULTA	PÁG. 29
PARTICIPANTES Y COLABORADORES	PÁG. 30

SIGLAS Y ACRÓNIMOS

- ALG:** Alimentos Libres de Gluten
- ANLIS:** Administración Nacional de Laboratorios e Institutos de Salud
- ANMAT:** Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica
- ASJ:** Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales
- CAA:** Código Alimentario Argentino
- CONAL:** Comisión Nacional de Alimentos
- COFESA:** Consejo Federal de Salud
- CORESA:** Consejo Regional de Salud
- ETA:** Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
- FAO:** Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
- HACCP:** Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
- IEC:** Información, Educación y Comunicación
- INAL:** Instituto Nacional de Alimentos
- MERCOSUR:** Mercado Común del Sur
- NEA:** Noreste Argentino
- NOA:** Noroeste Argentino
- OCDE:** Organización de Cooperación y Desarrollo Económico
- OMS:** Organización Mundial de la Salud
- ONG:** Organizaciones No Gubernamentales
- OPS:** Organización Panamericana de la Salud
- PFCA:** Programa Federal de Control de Alimentos
- PVCA:** Programa de Vigilancia de Contaminantes en Alimentos
- RENALOA:** Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos
- RENAPRA:** Red Nacional de Protección de Alimentos
- SGC:** Sistema de Gestión de la Calidad
- SENASA:** Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria
- SNCA:** Sistema Nacional de Control de Alimentos

ACERCA DE LA ESTRATEGIA ANMAT FEDERAL

ANMAT Federal, a través del "Plan Estratégico de Fortalecimiento de las Capacidades de Regulación, Fiscalización y Vigilancia a Nivel Nacional y Provincial" en las áreas de medicamentos, alimentos y productos médicos, pretende aportar a la mejora continua en el ámbito de competencia de la ANMAT, a partir de la articulación y armonización de las actividades entre las provincias y esta Administración.

El fortalecimiento de estas funciones permitirá:

- Mejorar la seguridad y los niveles de confianza de toda la población con respecto a los procesos, servicios y productos bajo responsabilidad de la ANMAT.
- Fortalecer las capacidades de fiscalización en las áreas de medicamentos, alimentos, productos de uso doméstico y productos médicos de las jurisdicciones provinciales.
- Implementar mejoras continuas en todos los procesos de fiscalización y control de establecimientos y de productos que permitan garantizar, con un alto grado de confiabilidad, transparencia y equidad, la disponibilidad de productos de calidad, eficacia y seguridad necesaria para el resguardo de la salud de la población en todo el territorio nacional.

Fortalecimiento de la capacidad

El término *capacidad* se utiliza de distintas maneras. Algunas veces se emplea para hacer referencia a conocimientos prácticos o técnicos de los individuos, a la disponibilidad de equipo o recursos humanos y financieros suficientes, a la capacidad general de una organización o a la forma en que dicha organización utiliza los insumos disponibles para conseguir los resultados.

El control de los alimentos en la República Argentina se funda en la articulación entre los organismos sanitarios del nivel nacional, provincial y, por su intermedio, municipal.

Misión ANMAT: *colabora en la protección de la salud humana, asegurando la calidad de los productos de su competencia (medicamentos, alimentos, productos médicos, reactivos de diagnóstico, cosméticos, suplementos dietarios y productos de uso doméstico).*

Misión SNCA: *velar por la salud de la población, asegurando la inocuidad, salubridad y seguridad de aquellos productos que estén bajo su competencia, los materiales en contacto directo con los mismos, las materias primas, envases, aditivos, ingredientes y rotulados.*

*Las **PROVINCIAS Y SUS MUNICIPIOS** juegan un rol fundamental en este esquema. Las autoridades sanitarias de cada provincia, el Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires y los municipios son responsables de aplicar el Código Alimentario Argentino dentro de sus respectivas jurisdicciones, y en el ámbito de sus competencias.*

El desarrollo de la capacidad ha sido definido como "... el proceso a través del cual los individuos, grupos, organizaciones, instituciones y sociedades incrementan su capacidad de i) realizar funciones básicas, resolver problemas, definir y alcanzar objetivos y ii) comprender y atender sus necesidades de desarrollo en un contexto amplio y de forma sostenible" (1 p.10).

Esta definición contiene tres aspectos importantes: i) pone de manifiesto que la capacidad forma parte de un proceso ininterrumpido; ii) garantiza que los recursos humanos y la forma en que se utilizan constituyan un elemento central del desarrollo de la capacidad y iii) reconoce la importancia del marco general (sistema) dentro del cual los individuos y organizaciones realizan sus funciones (2).

Tomando como base esta definición, el **fortalecimiento de la capacidad en relación con la inocuidad de los alimentos del SNCA** puede definirse como el proceso a través del cual los integrantes del mismo mejoran su capacidad de desempeñar sus funciones básicas y asumir sus responsabilidades, resolver problemas, definir y alcanzar los objetivos, comprender y atender las necesidades, y colaborar eficazmente con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.

Para llevar adelante estas tareas a lo largo de toda la cadena agroalimentaria, es necesario innovar e introducir mejoras constantes en los sistemas nacionales de control de los alimentos, basando las reglamentaciones en el riesgo y en las recomendaciones del *Codex Alimentarius* y en otras normas internacionales pertinentes.

ANTECEDENTES

Los actores involucrados refirieron haber protagonizado procesos con objetivos similares al PFCA en oportunidades anteriores. Al ser indagados respecto de estas experiencias anteriores, existió consenso en señalar que no prosperaron, dado que el planteo del trabajo no fue abordado desde el inicio de manera participativa y con representación federal. Iniciativas de unos pocos, desarticuladas, con diferencia de criterios respecto de las prioridades, y estrategias sin espacio para la construcción colectiva, fueron mencionadas como las principales limitaciones de las versiones anteriores.

ACERCA DEL PROGRAMA FEDERAL DE CONTROL DE ALIMENTOS

Por tratarse de un país federal, el control de la inocuidad de los alimentos en la República Argentina se basa en la articulación entre los organismos responsables de la aplicación del Código Alimentario Argentino (CAA) del nivel municipal, provincial y nacional. El eje clave de esta articulación reside en la construcción de consensos entre los integrantes del SNCA. Por ello resulta necesario, para lograr resultados sostenibles en el tiempo, acordar políticas sanitarias comunes entre la Nación, las provincias y, por su intermedio, sus municipios.

El espacio constituido para este fin ha resultado importante para reafirmar que el enfoque de las estrategias/actividades debe basarse en la salud pública, priorizando la prevención,

reforzando las actividades de vigilancia, auditoría y las acciones regulatorias, y mejorando la respuesta ante incidentes alimentarios. En este sentido, la Organización Panamericana de la Salud (OPS) brindó asistencia técnica y participó activamente en todo el proceso.

Asimismo, este desarrollo fue enriquecido por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) a través del *Proyecto FAO TCP/RLA/3213 "Asistencia para el Diseño y/o Fortalecimiento de Políticas de Inocuidad de Alimentos para los Países de la Región"*, para su implementación en trece países americanos.

Argentina participa del proyecto activamente, a través de las áreas de alimentos de los ministerios de Salud y de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, implementando las recomendaciones técnicas que se consideran adecuadas para la mejora del sistema.

El PFCA es el resultado de un rico proceso de construcción federal que se dio a través de intensos debates, reflexiones e intercambios sobre las necesidades de fortalecimiento del sistema entre sus protagonistas. En sus diferentes etapas, involucró a representantes tanto del sector público como del sector regulado, e incluso sumó al último eslabón de la cadena agroalimentaria: los consumidores.

Cabe destacar que en todos los ámbitos existió un consenso respecto del abordaje federal del PFCA involucrando a los tres estamentos: municipal, provincial y nacional. El mismo se pudo lograr a partir de la demanda del más alto nivel político sobre la necesidad real de llevar adelante este proceso.

En la reunión del Consejo Federal de Salud (COFESA), los ministros de salud provinciales manifestaron un acuerdo unánime con el desarrollo de este camino y dieron instrucciones a sus equipos técnicos para que avancen en este sentido.

El trabajo con los equipos técnicos provinciales y los representantes de la ANMAT se dio en el marco de las reuniones de los respectivos Consejos Regionales de Salud (CORESA).

Durante esas reuniones, se trabajó en talleres de tres etapas. La primera, en la que se identificaron las necesidades de fortalecimiento del sistema de control de la inocuidad de los alimentos en el nivel regional. La segunda etapa, en la que se estableció un orden de prioridades para el abordaje de las mismas, y una última etapa en la que se debatieron, discutieron y acordaron las modalidades y estrategias para trabajar en el corto y mediano plazo, de manera articulada el nivel regional y el INAL.



La metodología que se utilizó durante estos talleres es una adaptación del *método KJ*, que facilita la construcción de consensos en grupos partiendo desde las prioridades, en especial cuando éstas se refieren a situaciones subjetivas o cualitativas.

Las opiniones y perspectivas obtenidas a través de las diferentes estrategias de trabajo con los referentes temáticos convocados fueron registradas y resultaron la base sobre la que se construyó el PFCA. En esta compilación y análisis de los consensos y disensos relevados se agruparon los problemas identificados, las propuestas y las recomendaciones emanadas de los diversos actores.

Como primer paso, se buscó sistematizar y analizar el estado de situación (escenario actual) del SNCA. Para ello se realizó un análisis exhaustivo y se identificaron las ideas "*nudo*", aglutinando las similitudes o complementariedades.

La redacción final del documento "*Lineamientos Directrices para el Programa Federal de Control de la Inocuidad de los Alimentos*" fue el resultado de un largo y minucioso trabajo de reelaboración de las categorías, preservando fielmente los significados de las propuestas originalmente formuladas. A partir de las conclusiones extraídas de ese documento, se elaboró el PFCA.

La propuesta de difundir y divulgar el PFCA tiene su origen en facilitar su acceso a los participantes de este proceso, a las partes interesadas y a los ciudadanos en general, para garantizar así la democratización y transparencia que permitirán contribuir al debate sobre la construcción e implementación participativa para la consecución de sus resultados.

PRINCIPIOS "GUÍA"

Los integrantes del SNCA establecieron, con amplio consenso, que es necesario el fortalecimiento de un sistema de control integral y articulado "*del campo a la mesa*", con fuerte orientación preventiva, basado en principios científicos, y acorde con el riesgo.

El PFCA señala a los integrantes del SNCA el curso de las acciones para el corto y mediano plazo, con un enfoque basado en los cinco componentes de todo sistema de control de alimentos (3):

- I. Gestión del Control de los Alimentos.
- II. Legislación Alimentaria.
- III. Auditoría Alimentaria.
- IV. Vigilancia Alimentaria y Laboratorio.
- V. Información, Educación y Comunicación (IEC).

Cada uno de estos componentes representa un aspecto central del rol en salud pública que los organismos de control de alimentos del país deben cumplimentar como parte de su misión.

PROPÓSITO DE ESTE DOCUMENTO

El propósito de este documento es esquematizar las propuestas de trabajo formuladas de manera federal por los equipos técnicos de control de la inocuidad de alimentos de las provincias y de la ANMAT. Asimismo, se propone destacar y comunicar las prioridades y las claves que guiarán el accionar conjunto de estos actores a través del desarrollo de los propósitos, objetivos y actividades específicas de corto y mediano plazo.

I. GESTIÓN DEL CONTROL DE ALIMENTOS

La gestión del control de los alimentos es el proceso continuado de planificación, organización, seguimiento, coordinación y comunicación, en forma integrada, de una gran variedad de decisiones y medidas relacionadas con el riesgo, con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos de producción nacional, importados y exportados para los consumidores nacionales y los mercados de exportación (2).

Entre los actores consultados existe consenso en posicionar a un SNCA eficiente y actualizado para enfrentar los desafíos actuales, que lidere la protección de la salud pública a través del control de la inocuidad de los alimentos en el país.

Para asegurar la protección de la salud de los consumidores, el propósito para este componente es *fortalecer el Sistema Federal de Control de Alimentos, a través de la integración, coordinación y articulación de sus actividades.*

Esto se logrará mediante el cumplimiento de los siguientes objetivos:

- ✓ ***Establecer y consolidar institucionalmente la planificación y seguimiento de las actividades de control de los alimentos a nivel federal.***
- ✓ ***Establecer una agenda de trabajo conjunta con actores clave, para prevenir la aparición de contaminantes en alimentos y la ocurrencia de ETAs.***
- ✓ ***Contar con información sanitaria disponible y actualizada para el seguimiento del sistema de control de alimentos, y para una rápida y efectiva toma de decisión en caso de riesgos para la salud.***
- ✓ ***Establecer directrices para el registro de productos.***
- ✓ ***Establecer una comunicación ágil y permanente entre los integrantes del sistema de control de alimentos.***

Objetivo Específico 1.1

Establecer y consolidar institucionalmente la planificación y seguimiento de las actividades de control de los alimentos a nivel federal.

El hecho de contar con una planificación consensuada entre los integrantes del SNCA, con definición de objetivos generales, específicos y actividades a desarrollar entre todos, es novedoso para los actores.

Para conocer si las acciones realmente tienen impacto en la salud pública y en la prevención de las ETA, se torna imperativa la evaluación de las actividades y resultados que se desarrollen en este marco. Se busca con ello reducir posibles errores, mejorar la efectividad de las acciones y propiciar la toma de decisiones relevantes. De esta manera, lograremos trabajar con mayor inteligencia y eficiencia en el uso de nuestros recursos.

Para lograr este objetivo se desarrollarán las siguientes actividades:

- *Elaboración de la propuesta de PFCA 2011-2015.*
- *Aprobación general por parte del COFESA del PFCA 2011-2015.*
- *Seguimiento y revisión de las actividades del PFCA 2011-2015.*
- *Difusión del PFCA 2011-2015.*

Objetivo Específico 1.2

Establecer una agenda de trabajo conjunta con actores clave para prevenir la aparición de contaminantes en alimentos y la ocurrencia de ETAs.

Para aprovechar mejor los recursos y maximizar la protección de la salud pública, se considera clave la construcción de alianzas efectivas con otras organizaciones con objetivos y capacidades comunes/compartidas, en busca de coordinar esfuerzos.

Para asegurar el progreso significativo del trabajo conjunto con otros organismos y la comunicación entre ellos y el SNCA, se desarrollarán las siguientes actividades:

- *Establecimiento de un canal institucional de trabajo conjunto con el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).*
- *Establecimiento de un canal institucional de trabajo conjunto con Epidemiología.*
- *Establecimiento de un canal institucional de trabajo conjunto con la Administración de Laboratorios e Institutos de Salud (ANLIS).*
- *Establecimiento de un canal institucional de trabajo conjunto con las Cámaras y Organizaciones No Gubernamentales (ONG) del sector.*

Objetivo Específico 1.3

Contar con información sanitaria disponible y actualizada para el seguimiento del sistema de control de alimentos, y para una rápida y efectiva toma de decisión en caso de riesgos para la salud.

Para las actividades de gestión, conocer el historial del productor o elaborador y del producto es un elemento clave a tener en cuenta para la toma de decisiones. Para ello, la coordinación e interacción continua y permanente entre las diferentes autoridades federales constituye una de las bases fundamentales del funcionamiento del sistema de control de alimentos.

Para lograr la coordinación necesaria, resultará prioritario establecer un sistema de gestión e información sanitaria *on line* que facilite la integración operativa del sistema federal de control de alimentos, la articulación municipio-provincia-nación con el sector privado y el acceso a la información pública por parte de todos los actores.

El presente objetivo busca lograr la adaptación e implementación a la realidad de las áreas jurisdiccionales competentes de todo el país, desarrollando una interfase para la gestión federal integrada entre los miembros del Sistema de Control de Alimentos. Se estableció una priorización para un sistema que brinde, a través de diferentes módulos, las funcionalidades requeridas para el sistema federal de control de alimentos.

Para lograr este objetivo se desarrollarán las siguientes actividades:

- *Desarrollo del Sistema Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFEGA).*
- *Implementación del Sistema Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFEGA).*
- *Seguimiento y Revisión del Sistema Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFEGA).*

Objetivo Específico 1.4

Establecer directrices para el registro de productos.

Para poder comercializarse y transitar en el país, los alimentos que se producen, elaboran y/o fraccionan deben ser autorizados y verificados, de acuerdo al CAA, por la autoridad sanitaria que resulte competente según el lugar donde se produzcan, elaboren o fraccionen, sin perjuicio de la verificación de sus condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial en la jurisdicción de destino (Artículo 3° de la Ley 18.284). Teniendo presente que el CAA es único para todo el país, resulta necesario armonizar procedimientos y desarrollar directrices consensuadas respecto de la inscripción de productos regulados por el mismo.

Para lograr este objetivo se desarrollarán las siguientes actividades:

- *Establecimiento de las directrices generales para la inscripción/reinscripción de productos.*
- *Establecimiento de las directrices particulares para la inscripción/reinscripción de alimentos libres de gluten u otros.*

Objetivo Específico 1.5

Establecer una comunicación ágil y permanente entre los integrantes del sistema de control de alimentos.

La posibilidad de establecer una comunicación efectiva entre los integrantes del SNCA es fundamental para garantizar la protección de la salud pública.

Para lograr este objetivo se desarrollarán las siguientes actividades:

- *Elaboración de la propuesta de estrategia de comunicación.*
- *Aprobación, seguimiento y revisión anual de la propuesta.*

II. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

El mandato encomendado a los gobiernos nacionales incluye velar por el bienestar de la población y proveerla de alimentos inocuos en cantidad suficiente. Para alcanzar este objetivo es indispensable contar con un sistema nacional de control de los alimentos que incluya un marco reglamentario efectivo y moderno, que regule la inocuidad a lo largo de toda la cadena agroalimentaria, y que comprenda la producción, el manejo, el almacenamiento, la elaboración y la distribución de alimentos (el concepto integrado “de la granja a la mesa”) a fin de resguardar no solamente la salud del consumidor sino también de brindar protección contra fraudes.

Una parte fundamental de todo sistema moderno de control de los alimentos es una legislación pertinente, actualizada y aplicable. Las leyes y reglamentos bien concebidos son imprescindibles para crear un entorno propicio y previsible que permita formular y aplicar medidas relacionadas con la inocuidad de los alimentos y basadas en el análisis de riesgos. La legislación alimentaria protege los derechos de los consumidores y define las responsabilidades de los productores, elaboradores, fabricantes, comerciantes y consumidores de alimentos, y ayuda a garantizar que los alimentos sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano. Las leyes y reglamentos alimentarios establecen normas claras, adecuadas y equitativas que facilitan el comercio de alimentos y protegen a los consumidores frente a prácticas fraudulentas (2).

La Argentina cuenta con un marco normativo sólido, de amplio consenso. En el marco de la mejora continua planteada por el PFCA, se desarrollarán tres líneas principales de trabajo:

- ☑ ***Promover la actualización permanente del marco normativo, de manera ágil y transparente.***
- ☑ ***Generar capacidad oficial en materia de derecho alimentario.***
- ☑ ***Fomentar y promover la participación y opinión de los niveles provinciales en los ámbitos de discusión internacionales, referentes a normativa alimentaria.***

Objetivo Específico 2.1

Optimizar las actividades técnicas y administrativas para una más ágil y transparente actualización del CAA.

Establecer los procedimientos y regular el funcionamiento práctico de la Comisión y de sus órganos auxiliares (Consejo Asesor y Grupos Técnicos *ad hoc*). Para participar eficazmente en la labor de la Comisión, es esencial para los miembros contar con un procedimiento uniforme para la elaboración de las normas y recomendaciones, criterios para el establecimiento

de prioridades de los trabajos y órganos auxiliares así como el formato para las normas que emanen de la CONAL.

Para lograr este objetivo se desarrollarán las siguientes actividades:

- *Establecimiento de los reglamentos y procedimientos para las actividades técnicas y administrativas de actualización del CAA.*

Objetivo Específico 2.2

Establecer una agenda de temas regulatorios prioritarios.

Los integrantes del SNCA buscamos un país que asegure los mayores niveles alcanzables de protección de la salud de los consumidores, incluida la inocuidad y calidad de los alimentos. Con esta finalidad, la *Comisión Nacional de Alimentos* (CONAL) recomienda normas convenientes federalmente y basadas en principios científicos, que cumplan los objetivos de protección de la salud de los consumidores y la adopción de prácticas leales en el comercio alimentario, para su aplicación en la órbita municipal, provincial y nacional y en el comercio internacional de alimentos.

La CONAL funciona como el órgano de interacción de los integrantes del SNCA y el ámbito donde se modifica el Código Alimentario Argentino. La actualización y el debate entre todos los integrantes de CONAL de los temas que se incluyen en la agenda, han sido destacadas por los actores como de suma importancia para lograr la mejora de este ámbito.

Para lograr este objetivo se desarrollarán las siguientes actividades:

- *Establecimiento de una propuesta de agenda CONAL plurianual de trabajo, con temas prioritarios.*
- *Establecimiento de las directrices para los microemprendimientos y elaboración de alimentos regionales.*

Objetivo Específico 2.3

Propiciar la homologación de los procedimientos administrativos de aplicación del CAA.

La unificación de los procedimientos administrativos asegurará la aplicación del CAA con criterios uniformes (independientemente de la jurisdicción en que se realicen las actuaciones), garantizará los principios de equidad e igualdad ante la ley y contribuirá al mejor funcionamiento del sistema de control de alimentos. Evitará la incorporación de elementos propios de la organización informal o la actuación fundada en la costumbre, y aportará material informativo (jurisprudencia administrativa, estadística y gestión) y actualización permanente.

Para lograr este objetivo se desarrollarán las siguientes actividades:

- *Conformación y elaboración de una propuesta para la homologación de procedimientos administrativos consensuada entre todos los actores.*

Objetivo Específico 2.4

Establecer y consolidar un grupo jurídico oficial sobre los aspectos legales y del procedimiento administrativo en el control de los alimentos.

El trabajo interdisciplinario en las tareas de control de alimentos es fundamental para la consecución de los objetivos que se persiguen, sobre todo en lo que se refiere a los términos jurídicos que la actividad engloba. La complementariedad de esta tarea entre técnicos y abogados resulta clave para que las acciones sean efectivas.

Para lograr este objetivo se desarrollarán las siguientes actividades:

- *Establecimiento del grupo jurídico y su modalidad de trabajo.*
- *Formulación y elaboración de la propuesta por el grupo jurídico.*

Objetivo Específico 2.5

Generar mecanismos para la participación de los niveles provinciales sobre los documentos en discusión en los ámbitos internacionales.

Dadas las características del SNCA, resulta necesario incluir la opinión y mirada de los representantes provinciales en los temas en agenda, en particular en los organismos donde se dictan lineamientos normativos directrices en los que la República Argentina tiene participación. El desafío en esta etapa es establecer y consolidar los mecanismos a través de los cuales se formalizará esta participación.

Para lograr este objetivo se desarrollarán las siguientes actividades:

- *Conformación de los Grupos de Trabajo MERCOSUR y Codex Alimentarius.*

III. AUDITORÍA ALIMENTARIA

La introducción de mejoras en los aspectos tendientes a reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos tiene como componente central a la auditoría alimentaria basada en el análisis de riesgos, un componente decisivo de todo sistema moderno de control de los alimentos. Protege a los consumidores ya que garantiza que los alimentos de producción nacional o importados se almacenan, manufacturan, elaboran, transportan, preparan, sirven y venden de acuerdo con los requisitos de las leyes y reglamentos nacionales (2).

Es importante recordar que el sistema de auditoría no constituye el fin en sí mismo. En algunos sitios, las inspecciones reglamentarias continúan basándose en el producto y se efectúan como reacción, en lugar de basarse en el riesgo, con un enfoque preventivo.

La tendencia mundial en este sentido es ir hacia una auditoría basada en principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). En nuestro país, este sistema es actualmente obligatorio para la elaboración de fórmulas infantiles en polvo para lactantes.

Trabajaremos sobre el ***establecimiento de un enfoque armónico para las actividades de auditoría, basados en una perspectiva peligro-riesgo.***

Objetivo Específico 3.1

Establecer directrices recomendatorias para la auditoría de establecimientos.

El objetivo que se busca es proveer a los auditores de alimentos de un conjunto de técnicas y procedimientos que faciliten su trabajo y lo armonicen con el de sus pares, tanto en el seno de su institución como de otras instituciones que velen por el cumplimiento de las reglamentaciones de inocuidad.

Para lograr este objetivo se desarrollarán las siguientes actividades:

- *Establecimiento de las directrices generales sobre la auditoría de los sistemas de gestión de la inocuidad de los establecimientos.*
- *Establecimiento de las directrices particulares para la auditoría de elaboradores de alimentos libre de gluten u otros.*

IV. VIGILANCIA ALIMENTARIA Y LABORATORIO

Los desafíos que las ETA imponen por sus cambios de comportamiento -nuevos mecanismos patogénicos, resistencia antimicrobiana, enfermedades emergentes y reemergentes-, así como también las nuevas tecnologías alimentarias y los avances en el conocimiento científico técnico, imponen que la revisión y mejora del Sistema de Vigilancia Alimentaria sea un proceso permanente.

La vigilancia de los alimentos es una tarea multidisciplinaria que comprende a todos los sectores e instituciones competentes tanto a nivel nacional como provincial o municipal, y constituye la base para establecer estrategias nacionales de reducción de los riesgos asociados con ellos. Tiene por objetivo identificar los peligros y evaluar sus riesgos, a fin de realizar las intervenciones adecuadas para prevenir sus efectos en la población.

Sobre la base de la información que recolecta el Sistema de Vigilancia Alimentaria, se realizan acciones tendientes a: identificar en forma temprana los alimentos que no cumplen con los requisitos del CAA y retirarlos del mercado, corregir las malas prácticas de elaboración utilizadas en los establecimientos y en los hogares, realizar acciones tendientes a la prevención y el control de las ETAs, evaluar la efectividad de programas y normas alimentarias, etc.

Por otro lado, el análisis de muestras de alimentos realizados en los laboratorios para determinar su posible contaminación física, química y microbiológica es importante para verificar la inocuidad de los alimentos (características de composición, valores nutritivos, adulteración, presencia de contaminantes, etc.) de producción nacional, importados y/o exportados, y para poder adoptar las medidas adecuadas con el fin de proteger a los consumidores (2).

La información científica producida por los laboratorios de control de los alimentos orienta y respalda los procesos de formulación de políticas y toma de decisiones referentes a la inocuidad y calidad de los alimentos. Por ejemplo, para diseñar programas de vigilancia y seguimiento centrados en los riesgos prioritarios o para investigar los casos de adulteración, informaciones que puedan llevar a engaño, fraude, quejas de los consumidores, brotes de enfermedades, y otras cuestiones que puedan plantearse en relación con la inocuidad y calidad de los alimentos.

Todo ello requiere la implementación de un SNCA que funcione adecuada e integradamente, por lo que la colaboración entre todos sus integrantes resulta fundamental.

Para alcanzar este objetivo, buscaremos:

- ✓ ***Promover la cooperación y articulación de los laboratorios oficiales a nivel federal.***
- ✓ ***Armonizar las estrategias para un sistema integrado de vigilancia alimentaria.***
- ✓ ***Armonizar los mecanismos de respuesta ante incidentes alimentarios.***

Objetivo Específico 4.1

Establecer y consolidar institucionalmente la cooperación técnico-científica de la Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Alimentos (RENALOA).

Se sugirió revisar y replantear el rol de la RENALOA, para que la misma favorezca el intercambio de información y gestión de recursos entre miembros, promueva la formación de redes intraprovinciales y regionales de laboratorios, y fomente la generación y evaluación de la capacidad de los miembros (sistema de gestión de la calidad, buenas prácticas de laboratorio, pruebas de proficiencia interlaboratorio).

Para lograr este objetivo se desarrollarán las siguientes actividades:

- *Elaboración de la propuesta de Plan RENALOA 2011-2015.*
- *Aprobación, seguimiento y revisión del Plan RENALOA 2011-2015.*
- *Establecimiento de una propuesta integral respecto de las metodologías utilizadas por los laboratorios oficiales.*
- *Establecimiento de los pasos para la implementación de SGC de laboratorio.*
- *Desarrollo de la implementación de SGC de laboratorio.*

Objetivo Específico 4.2

Establecer una mecánica de trabajo para el intercambio de información y experiencias generada por los laboratorios de la RENALOA.

Para lograr este objetivo se desarrollarán las siguientes actividades:

- *Establecer las variables (información, actividades, material de referencia, etc.) susceptibles de intercambio.*
- *Generación y administración de la plataforma de trabajo online de la RENALOA.*

Objetivo Específico 4.3

Establecer institucionalmente un plan para el análisis de tendencias de contaminantes en alimentos en la Argentina.

Durante los últimos años, las investigaciones científicas han demostrado que los contaminantes presentes en los alimentos y en el agua tienen gran influencia en la salud de las personas. Los efectos de los contaminantes químicos sobre la salud de los consumidores se manifiestan en el corto, mediano y largo plazo, causando enfermedades tan diversas y graves como insuficiencia renal, artritis, defectos al nacer, abortos, meningitis, daño cerebral y cáncer.

Es por ello que los programas de seguimiento de los contaminantes de los alimentos en el mercado constituyen una fuente de información muy importante, ya que contribuyen a relacionar ciertos productos con la ocurrencia de ETA.

Para lograr este objetivo se desarrollarán las siguientes actividades:

- *Elaboración de la propuesta del PVCA 2011-2015.*
- *Aprobación y seguimiento del PVCA 2011-2015.*
- *Revisión del PVCA e informe anual de propuestas de acciones preventivas.*

Objetivo Específico 4.4

Generar alertas tempranas ante la amenaza a la salud de la población

La distribución global de los alimentos y el aumento de la complejidad de la cadena agroalimentaria, observados en las últimas décadas, requiere de mecanismos eficientes de comunicación y gestión, con el objeto de prevenir y controlar los incidentes alimentarios.

Cuando surge una emergencia relacionada con alimentos, es esencial que la naturaleza y el alcance del problema sea comunicada a todas las partes interesadas, con la mayor rapidez posible, a fin de disminuir los posibles efectos perjudiciales para la salud pública. Ello deberá realizarse de manera de evitar medidas injustificadas con respecto a otros alimentos que no estén relacionados con la situación de emergencia.

Para lograr este objetivo se desarrollarán las siguientes actividades:

- *Establecimiento de las directrices generales para la vigilancia alimentaria.*

Objetivo Específico 4.5

Armonizar la gestión y los criterios de actuación ante denuncias de los ciudadanos.

Para lograr este objetivo se desarrollarán las siguientes actividades:

- *Establecer las directrices generales para la gestión de reclamos/denuncias de los ciudadanos.*

Objetivo Específico 4.6

Establecer directrices para articular las actividades en caso de incidentes alimentarios.

Para lograr este objetivo se desarrollarán las siguientes actividades:

- *Establecer las directrices generales en caso de incidentes alimentarios.*
- *Elaboración y aprobación del Procedimiento de Gestión de Incidentes Alimentarios.*

V. INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN

La información, educación y comunicación (IEC) es el proceso de elaboración, presentación y divulgación de mensajes adecuados para destinatarios concretos, con el fin de mejorar los conocimientos, técnicas y motivación necesarios para adoptar decisiones que mejoren la inocuidad y calidad de los alimentos.

En este sentido, la IEC desempeña un papel importante en todo sistema eficaz de control de los alimentos, ya que incrementa los conocimientos y favorece la toma de conciencia sobre la inocuidad y calidad de los alimentos entre los consumidores y sus organizaciones, los productores, elaboradores y comerciantes de alimentos, empresas alimentarias, asociaciones del sector y otras partes interesadas. Además, los faculta para mejorar la inocuidad y calidad de los productos, para ellos mismos o para quienes los consumen y/o comercializan (2).

Además, la IEC es un medio que permite a los organismos gubernamentales implicados en la gestión del control de los alimentos entablar un diálogo con todos estos actores, promoviendo la participación activa de los mismos y la construcción de nuevos conocimientos sobre cuestiones relacionadas a la inocuidad y calidad alimentaria.

Para alcanzar este objetivo, nos hemos propuesto:

- ☑ ***Generar y fortalecer la capacidad de los recursos humanos abocados al control de alimentos.***
- ☑ ***Proporcionar a los ciudadanos información precisa, confiable y accesible sobre medidas de prevención de ETAs.***

Objetivo Específico 5.1

Establecer institucionalmente un plan de capacitación de los agentes oficiales del control de alimentos a nivel federal

Para lograr este objetivo se desarrollarán las siguientes actividades:

- *Elaboración de la propuesta de Plan de Capacitación 2011-2015.*
- *Aprobación, seguimiento y revisión del Plan de Capacitación 2011-2015.*

Objetivo Específico 5.2

Promover la educación de los consumidores sobre las Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos

Las ETA son enfermedades prevenibles. Está demostrado que la adopción, por parte de los consumidores, de principios básicos de higiene y manipulación de alimentos, tiene un impacto muy favorable en la promoción de la salud y la prevención de las ETA.

Los consumidores tienen derecho a consumir alimentos sanos e inocuos y son responsables de ciertos aspectos relativos a la inocuidad de los alimentos (por ejemplo, observar las buenas prácticas de higiene durante la manipulación y almacenar los alimentos de forma adecuada, según las recomendaciones del fabricante que figuren en la etiqueta). Muchos consumidores, aún cuando no se los pueda responsabilizar por ello, no cuentan con los conocimientos necesarios para manipular correctamente los alimentos en sus hogares y sólo tienen acceso limitado o no tienen acceso a ese tipo de información.

Para lograr este objetivo se desarrollarán las siguientes actividades:

- *Elaboración de la propuesta de Programa 2011-2015.*
- *Aprobación, seguimiento y revisión del Programa 2011-2015.*

Objetivo Específico 5.3

Promover la adopción de medidas básicas para prevenir las enfermedades más prevalentes a nivel país/región/provincia

Para lograr este objetivo se desarrollarán las siguientes actividades:

- *Elaboración de la propuesta de Programa 2011-2015*
- *Aprobación, Seguimiento y Revisión del Programa 2011-2015*

Objetivo Específico 5.4

Formar formadores para la capacitación de manipuladores de alimentos

Los manipuladores de alimentos son actores clave en la prevención de las ETA. La capacitación cumple un papel fundamental para cualquier sistema de higiene de los alimentos. Un manipulador que no posea una capacitación suficiente representa una posible amenaza para la inocuidad de los productos que elabora y/o expende. La capacitación a manipuladores de alimentos es actualmente obligatoria, acorde con lo establecido en el artículo 21 del Código Alimentario Argentino (Ley 18284).

Para lograr este objetivo se desarrollarán las siguientes actividades:

- *Elaboración de la propuesta de Plan de Formación de Formadores 2011-2015.*
- *Aprobación, seguimiento y revisión del Plan de Formación de Formadores 2011-2015.*

I. GESTIÓN DEL CONTROL DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO GENERAL	OBJETIVO ESPECÍFICO	RESULTADO ESPERADO
<p>Fortalecer un Sistema Federal de Control de Alimentos a través de la integración, coordinación y articulación de sus actividades</p>	<p><i>Establecer y consolidar institucionalmente la planificación y seguimiento de las actividades de control de los alimentos a nivel federal.</i></p>	<p><i>Un Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA) consensuado e integrado para el periodo 2011-2015</i></p>
	<p><i>Establecer una agenda de trabajo conjunta con actores clave para prevenir la aparición de contaminantes en alimentos y la ocurrencia de ETA</i></p>	<p><i>Canales institucionales permanentes de articulación con actores clave</i></p>
	<p><i>Contar con información sanitaria disponible y actualizada para el seguimiento del sistema de control de alimentos, y para una rápida y efectiva toma de decisiones, en caso de riesgos para la salud</i></p>	<p><i>Un sistema de gestión e información sanitaria on line, que permita la integración operativa del sistema federal de control de alimentos y el acceso a la información pública por parte de todos los actores, como parte de la vigilancia colectiva</i></p>
	<p><i>Establecer directrices para el registro de productos</i></p>	<p><i>Documento publicado de los criterios técnicos armonizados y equivalentes para la aprobación de solicitudes de inscripción/ reinscripción de productos</i></p>
	<p><i>Establecer una comunicación ágil y permanente entre los integrantes del sistema de control de alimentos</i></p>	<p><i>Establecer institucionalmente una estrategia de comunicación interna para el sistema federal de control de alimentos</i></p>

II. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

OBJETIVO GENERAL	OBJETIVO ESPECÍFICO	RESULTADO ESPERADO
Promover la actualización permanente del marco normativo de manera ágil y transparente	<i>Establecer una agenda de temas regulatorios prioritarios</i>	<i>Agenda CONAL con los temas prioritarios incorporados</i>
		<i>Documento publicado de los criterios técnicos armonizados y equivalentes para los microemprendimientos y elaboración de alimentos regionales</i>
	<i>Optimizar las actividades técnicas y administrativas para una más ágil y transparente actualización del CAA</i>	<i>Documento/s publicado/s y difundido/s públicamente con las directrices de funcionamiento de la CONAL</i>
	<i>Propiciar la homologación de los procedimientos administrativos de aplicación del CAA</i>	<i>Norma de homologación de los procedimientos administrativos de aplicación del CAA aprobada por las jurisdicciones</i>
Generar capacidad oficial en materia de derecho alimentario	<i>Establecer y consolidar un grupo jurídico oficial sobre los aspectos legales y del procedimiento administrativo en el control de los alimentos</i>	<i>Grupo jurídico con referentes regionales/jurisdiccionales establecido y en funcionamiento</i>
		<i>Biblioteca virtual y foro de consultas en aspectos legales y del procedimiento administrativo en el control de los alimentos on line</i>
Fomentar y promover la participación y opinión de los niveles provinciales en los ámbitos de discusión internacionales referentes a normativa alimentaria	<i>Generar mecanismos para la participación de los niveles provinciales sobre los documentos en discusión en los ámbitos internacionales</i>	<i>Grupos de trabajo MERCOSUR y Codex Alimentarius de participación federal</i>

III. AUDITORÍA ALIMENTARIA

OBJETIVO GENERAL	OBJETIVO ESPECÍFICO	RESULTADO ESPERADO
<i>Establecer un enfoque armónico para las actividades de auditoría basados en una perspectiva peligro-riesgo</i>	<i>Establecer directrices recomendatorias para la auditoría de establecimientos</i>	<i>Documento publicado de los criterios técnicos armonizados y equivalentes para la auditoría de los establecimientos</i>

IV. VIGILANCIA ALIMENTARIA - LABORATORIO

OBJETIVO GENERAL	OBJETIVO ESPECÍFICO	RESULTADO ESPERADO
<p>Promover la cooperación y articulación de los laboratorios oficiales a nivel federal</p>	<p><i>Establecer y consolidar institucionalmente la cooperación técnico-científica de la Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Alimentos (RENALOA)</i></p>	<p><i>Plan de trabajo de la RENALOA 2011-2015</i></p> <hr/> <p><i>Actualización regulatoria y equivalencia metodológica de los laboratorios de la RENALOA.</i></p> <hr/> <p><i>Laboratorios de la RENALOA con SGC basado en la norma ISO 17025/2005 implementados</i></p>
	<p><i>Establecer una mecánica de trabajo para el intercambio de información y experiencias generada por los laboratorios de la RENALOA</i></p>	<p><i>Plataforma de trabajo de la RENALOA on line</i></p>
	<p>Armonizar a nivel federal las estrategias para un sistema integrado de vigilancia alimentaria</p>	<p><i>Establecer institucionalmente un plan para el análisis de tendencias de contaminantes en alimentos en la Argentina</i></p>
<p><i>Generar alertas tempranas ante la amenaza a la salud de la población</i></p>		<p><i>Documento publicado de los criterios técnicos armonizados y equivalentes para la protección de la salud a través de la respuesta temprana y articulación de actividades</i></p>
<p><i>Armonizar la gestión y los criterios de actuación ante denuncias de los ciudadanos</i></p>		<p><i>Documento publicado con las directrices generales para la gestión de denuncias de los ciudadanos</i></p>
<p>Armonizar a nivel federal los mecanismos de respuesta ante incidentes alimentarios</p>	<p><i>Establecer directrices para articular las actividades en caso de incidentes alimentarios</i></p>	<p><i>Documento publicado con las directrices generales para la actuación en caso de incidentes alimentarios</i></p>
		<p><i>Procedimiento de trabajo conjunto con las áreas de epidemiología de los Ministerios de Salud, aprobado por las autoridades correspondientes</i></p>

V. INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN

OBJETIVO GENERAL	OBJETIVO ESPECÍFICO	RESULTADO ESPERADO
<p>Generar y fortalecer la capacidad de los recursos humanos abocados al control de alimentos</p>	<p><i>Establecer institucionalmente un plan de capacitación de los agentes oficiales del control de alimentos a nivel federal</i></p>	<p><i>Plan de capacitación de los agentes oficiales, consensuado e integrado, de alcance nacional para el período 2011-2015</i></p>
<p>Proporcionar a los ciudadanos información precisa, confiable y accesible sobre medidas de prevención de ETAs</p>	<p><i>Promover la educación de los consumidores sobre las Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos</i></p>	<p><i>Programa de sensibilización y educación a la población sobre las Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos</i></p>
	<p><i>Promover la adopción de medidas básicas para prevenir las enfermedades más prevalentes a nivel país/región/provincia</i></p>	<p><i>Programa de educación para la prevención de ETAs prevalentes</i></p>
	<p><i>Formar formadores para la capacitación de manipuladores de alimentos</i></p>	<p><i>Plan de formación de formadores de alcance nacional para el periodo 2011-2015</i></p>

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. United Nations for Development Programme. Capacity Assessment and Development in a systems and strategic management context. Technical Advisory Paper No.3. [Internet] UNDP: 1998 (citado junio 2011) Disponible en:
<http://www.pogar.org/publications/other/undp/governance/capsystech3-98e.pdf>
2. Food and Agriculture Organization. Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos: Directrices para evaluar las necesidades de fortalecimiento de la capacidad. Roma: FAO, 2007 (citado junio 2011) Disponible en:
<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a0601s/a0601s00.pdf>
3. FAO/OMS. Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos: Directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos. Estudio FAO Alimentación y Nutrición Nº 76. [Internet] Roma: FAO, 2003. (citado junio 2011). Disponible en
<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/006/y8705s/y8705s00.pdf>

BIBLIOGRAFÍA DE CONSULTA

1. Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. Desarrollo de la Capacidad- Monografía de Asesoramiento Técnico No. 2. [Internet] UNDP: 1997 (citado junio 2011) Disponible en:
<http://mirror.undp.org/magnet/Docs/cap/Capdevsp.pdf>
2. Raymond Scupin The KJ Method: A Technique for Analyzing Data Derived from Japanese Ethnology *Human Organization*. 1997; Volume 56, Number 2.
3. FAO. Asistencia para el Diseño y/o Fortalecimiento de Políticas de Inocuidad de Alimentos para los Países de la Región. Proyecto 3213. . [Internet] Oficina Regional para Latinoamérica de FAO: 2009 (citado junio 2011) Disponible en:
<http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/codex/rla3213/>
4. Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis. Informe de la Misión Externa para la Evaluación del Sistema de Inocuidad de Alimentos de la República Argentina 029/04. OPS: 2003.

PARTICIPANTES Y COLABORADORES

● ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD

- Celso RODRÍGUEZ

● REPRESENTANTES NACIONALES

● ANMAT

- Guadalupe ALBO DAVIO
- Liliana ALMENAR
- Patricia ANDREO
- Cecilia BEDIN
- Estela CAMAUER
- Ricardo CAÑETE
- Jessica CHERŃAVSKY
- Carlos CHIALE
- Marisa CITTADINI
- María Cecilia CORPAS
- Matias DE NICOLA
- Elio DE LIMA
- Laura DONATO
- Susana FATTORI
- Claudia FEZZA
- Valeria GARAY
- Adriana GARBINI
- Walter GARCIA
- Julia GERACI
- Nora HEINKE
- Adriana HUSNI
- Natalia JAKUBOWSKI
- Nora KORS

- Victoria LIPPS
- Evangelina MACÍAS
- María Luz MARTÍNEZ
- Luis MASSOLO
- Alfredo MASTANDREA
- Silvana MAZAN
- Alicia MENENDEZ
- Florencia MÉNDEZ
- Alicia MIRANDA
- Lourdes MORÁN
- Andrea MOSER
- María Luisa PÉREZ
- Hugo PILATTI
- Dante RONCONI
- Silvana RUARTE
- Alejandro RUBIO
- Roberta SAMMARTINO
- Ana María SANZ
- Veronica SARDI
- Sandra UCHA
- Teresa VELICH
- Martín WAISBURD
- Victoria WESTPHALEN

● REPRESENTANTES PROVINCIALES

● CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES

- Pablo Eduardo BIANCHI
- Sergio EPSZTEIN

● PROVINCIA DE BUENOS AIRES

- Ruben ABELEN
- Emiliano ARAUZO
- Facundo ARCE
- Mireya AZCURRA
- Santiago BAGGINI
- Eduardo BARDIN
- Fabián Gustavo BENÍTEZ
- Adriana BISCAYART
- Carlos BRUSASCO
- Silvia CABALLERO
- Claudia CAPANERA
- Nicolás CLAPSOS
- Jorge CITIZE
- Vanessa DAVIS
- Fernando DELUCCHI
- Cynthia FARIÑA
- Cynthia FERNÁNDEZ
- María Laura FERNÁNDEZ
- Silvina GALATI
- Susana GEVAUDAN
- Alejandra GOMEZ
- Ramiro IRIARTE
- Adriana KALIS
- Miguel Angel LLANES
- Monica LÓPEZ
- Adriana MEDINA
- Irma MICHELIN
- Santiago PALMA
- Carlos Omar PINTOS
- Stella Maris REFI
- María Mercedes REMENTERIA
- Eduardo Jose ROSAS
- Daniel TOCCO
- Antonio TORNABE
- Veronica TREVISÁN
- Erica UNCHALO
- María Raquel VALLE
- Licia VAZQUEZ ESPIRO
- Carlos Ramon VIDART
- Sandra Noemi WAC
- Marianela ZANETTI

- **PROVINCIA DE CATAMARCA**

- Haydee PALACIOS de PINETTA
- Rosana Ruth SORIA

- **PROVINCIA DE CÓRDOBA**

- María José BELVEDER
- Paola GIANFRANCESCO
- Mariano HEGUY
- María Judith HID
- Laura LÓPEZ
- José Ventura PAEZ
- Maria Carolina PEDRETTI
- José ROVASIO
- Inés SÁNCHEZ
- Mariana Victoria-VIGO

- **PROVINCIA DE CORRIENTES**

- Cristina ESPINOZA

- **PROVINCIA DE CHACO**

- Rosa Beatriz NAVARRO
- Carla SERAFINI
- Mercedes LATAZA

- **PROVINCIA DE CHUBUT**

- Diego BAULDE
- Alberto SMIT

- **PROVINCIA DE ENTRE RÍOS**

- Dalmiro BASALDÚA
- Ignacio BASALDÚA

- **PROVINCIA DE FORMOSA**

- Cristina BERRETA DE MONTI

- **PROVINCIA DE JUJUY**

- Maria Elena ÁBALOS
- Nora BELLMANN
- Graciela JAIME

- **PROVINCIA DE LA PAMPA**

- Laura CEPEDA
- Pedro Gustavo RODRÍGUEZ

- **PROVINCIA DE LA RIOJA**
 - Maria Ángela D' ANNA
 - Genre RIBOLDI
 - Gladys CÁCERES

 - **PROVINCIA DE MENDOZA**
 - Vilma SIERVO DE ARIAS
 - Lidia COLLADO
 - Carolina DÁVILA

 - **PROVINCIA DE MISIONES**
 - Federico PAYES MONZON
 - PROVINCIA DE NEUQUÉN
 - Mariem Laila ANDJELIC

 - **PROVINCIA DE RÍO NEGRO**
 - Gustavo CANTONI
 - Victoria CHIGNOLI
 - Silvana DI PIETRO
 - Karina HARITCHABALET
 - Lic. Laura LINARES

 - **PROVINCIA DE SALTA**
 - Alicia QUINTANA
 - Jorge Alberto SARAVIDA PAZ
 - Jorge SIMON

 - **PROVINCIA DE SAN JUAN**
 - Miguel DÍAZ GARAY
 - Viviana SAMPIETRO
 - María Inés SEGURA
 - Raúl Emilio TOMBA

 - **PROVINCIA DE SAN LUIS**
 - Gustavo QUIROGA
 - Sandra VÉLIZ

 - **PROVINCIA DE SANTA CRUZ**
 - Rosa CUARTO
 - Gladys VERA
-

- **PROVINCIA DE SANTA FE**

- Jorge BAIGORRI
- Juan Manuel CARRERAS
- Susana DUEÑAS
- Horacio FASSANELLI
- Mara JOZANI
- Luciana MARSILI
- Marcos MONTEVERDE
- Raúl Valentín SAMITIER
- Mirta SOLDANO

- **PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO**

- Héctor JEREZ
- Mariela ROMERO

- **PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO**

- Jose A. POZZOBON

- **PROVINCIA DE TUCUMÁN**

- María Virginia APUD
- Francisco CEJAS
- Graciela CERUTTI
- Nora IURCOVICH DE KRISTAL
- Julio Eduardo RACHED
- Maria Cristina del Valle ZELAYA

