FUNDAMENTOS

Toda población debe enfocar su educación hacia la Promoción de la Salud, lo preventivo y no hacia acciones curativas, es por eso que es conveniente que desde el hogar, luego desde los establecimientos educativos y desde otros ámbitos específicos se pueda preparar a las personas para que posean conocimientos y actitudes positivas que permitan un mejoramiento de la calidad de vida.

La Provincia de Río Negro está desarrollando temas como la capacitación a distintos niveles poblacionales lo que permitirá cumplir con los propósitos expresados en el párrafo anterior. Es por eso que se prevén: el desarrollo de un taller especifico para los profesionales de la medicina, y otro taller destinado a otras profesiones que igualmente permitirán la llegada a una amplia población rionegrina, inculcando los principios a lo que aludimos anteriormente.

Con la finalidad de mejorar las habilidades para la inspección de sus funcionarios, basados en la verificación de la aplicación de las buenas prácticas de elaboración, con énfasis en establecimientos que procesan alimentos preparados listos para el consumo, la Secretaria de Estado de Salud de la Provincia de Río Negro, a través de la Dirección de Salud Ambiental - Departamento de Bromatología se considera importante conseguir entre los funcionarios responsables de la inspección bromatológica, un entendimiento común de los aspectos relacionados a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Para poder cumplir con ese propósito la Secretaría de Estado de Salud a través de la Dirección de Salud Ambiental, Departamento de Bromatología ha organizado un "Taller sobre Buenas Prácticas de Manufactura en la Inspección Sanitaria de Alimentos" con el objetivo de formar a funcionarios del área bromatológica.

El mismo estará dirigido a Inspectores de Bromatología de la Provincia de Río Negro, Médicos Veterinarios, Técnicos en Saneamiento Ambiental, Ingenieros Químicos, Directores Técnicos de la industria alimenticia de la región como así también a profesionales que desarrollan actividades en esta área en el ejido municipal, tanto del ámbito público como del privado.

Se desarrollaran en las ciudades de General Roca y de San Carlos de Bariloche durante el año 2003.

Los objetivos que se prevén adquieran los participantes durante el desarrollo del taller serán:

- Cumplir la labor de inspección sanitaria de establecimientos para preparación de alimentos procesados y listos para el consumo (Conservas vegetales, Deshidratadoras de Frutas, Embotelladoras de aguas etcétera).

- Participar en la capacitación de funcionarios responsables de la inspección sanitaria de alimentos en los niveles provinciales y/o municipales.

Estas actividades están enmarcadas dentro del Convenio de Cooperación Técnico entre la Organización Panamericana de la Salud (OPS) - Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ) - Unidad de Salud Pública Veterinaria Area de Prevención y Control de Enfermedades de la Oficina Sanitaria Panamericana - OPS/OMS y la Secretaría de Estado de Salud - Dirección de Salud Ambiental -Departamento de Bromatología de la provincia de Río Negro-.

Por ello.

AUTOR: María Inés García

FIRMANTE: Alfredo Omar Lasalle

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

D E C L A R A

Artículo 1°.- Declarar de interés social, cultural, sanitario y educativo, el "Taller sobre Buenas Prácticas de Manufactura en la Inspección Sanitaria de Alimentos", a llevarse a cabo en las ciudades de General Roca y San Carlos de Bariloche -Río Negro- durante el año de 2003.

Artículo 2°.- De forma.