

## **Consideraciones Referidas a la justificación de por qué los Directores Técnicos de los establecimientos elaboradores de productos y subproductos de origen animal deben poseer el Título de Veterinario o Médico Veterinario.**

En el marco de la Ley de educación Superior, por medio de la resolución 1034/2005, el Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología aprueba los contenidos curriculares básicos, la carga horaria mínima, los criterios de intensidad de la formación práctica y los estándares para la acreditación de las carreras de Veterinaria y Medicina Veterinaria, así como la nómina de actividades reservadas para quienes hayan obtenido los respectivos títulos.

Si nosotros observemos el siguiente cuadro (Anexo I) vemos que la ley determina que para recibir el Título de Médico Veterinario y Veterinario el alumno debe cursar y aprobar el Ciclo Superior con todas las materias que componen Medicina Preventiva Veterinaria y Salud Pública.

Como se puede ver en el cuadro, la formación que recibe un veterinario en su carrera comprende ampliamente los aspectos relacionados con Bromatología, con tecnología de los alimentos, con los métodos de aseguramiento de la inocuidad de los alimentos en general (no sólo cárnicos).

En mi experiencia los colegas no valoran totalmente la formación que tienen en el área de bromatología y salud pública. Quiero resaltar que hemos analizado los planes de estudios de muchas carreras que se adjudican incumbencias en el área de Bromatología como licenciatura en Bioquímica, Farmacéuticos, Ingenieros Químicos, Bromatólogos, Tecnólogos en Alimentos etc y resulta que de todos, la carrera de Veterinaria es la que más materias y horas obligatorias de práctica tiene referidas al tema. Por otro lado no hay discusión posible respecto a la preparación del Veterinario para entender todo lo inherente a la higiene y seguridad de los alimentos de origen animal, ya que es la única carrera que estudia toda la cadena desde la producción animal, pasando por la industrialización, transporte, comercialización hasta llegar al consumidor.

Veo con suma preocupación la modificación que se introduce en la resolución del Consejo Interuniversitario Nacional (Resolución CE N° 1131716) en donde le reconocen como "actividades reservadas" al título de Bioquímico el realizar, validar e interpretar análisis bromatológicos... en relación a la salud humana. También dirigir las actividades técnicas de laboratorios bromatológicos...

Si vemos las actividades reservadas a los Veterinarios y Médicos Veterinarios de la resolución 1034/2005 (anexo II de la presente) , vemos que esto es ilegítimo ya que se opone a lo que dicta una resolución normativa de una Ley Nacional, que es una instancia superior a la resolución del Consejo Interuniversitario Nacional.

Por otro lado, el espíritu de la ley al solicitar un Director Técnico en un establecimiento elaborador de alimentos, es asegurar al consumidor que el alimento no implica riesgos para su salud. Por lo tanto en el caso de los

alimentos de origen animal el Médico Veterinario es quien tiene más formación al respecto y quien está en mejores condiciones de asegurar la inocuidad del producto.

Según la Ley de Educación Superior los Veterinarios están capacitados para ser directores técnicos de cualquier tipo de fábrica de alimentos, y considero que en este caso puede compartirse con otras profesiones como las antes citadas, que si bien tienen enfoques diferentes pueden desempeñarse eficazmente. Pero cuando se trata de alimentos de origen animal debe ser el Veterinario quien ocupe el cargo de Director Técnico.

	CICLO SUPERIOR
<p>NUCLEO DE DE PRODUCCION ANIMAL</p>	<p>Conceptos básicos. Macroeconomía. Microeconomía. La empresa agropecuaria como organización económica. Modelos de decisión económicos. El análisis de la empresa. Diseño y evaluación de proyectos. Análisis de rentabilidad.</p> <p>Producción</p> <p>Producción de especies tradicionales y no tradicionales. Raza y biotipo animal para cada sistema. Indicadores de producción. Sanidad. Instalaciones. Requerimientos nutricionales. Producto, calidad y comercialización. Legislación en sanidad animal. Mejoramiento genético. Manejo integral de los sistemas productivos. Biotecnologías aplicables. Principales alimentos utilizados en el país para la alimentación de la especie en producción.</p> <p>Reproducción</p> <p>Fisiología reproductiva de las distintas especies. Endocrinología de la reproducción. Control del proceso reproductivo. Fecundación. Gestación. Parto y puerperio. Ultrasonografía aplicada a la reproducción animal. Andrología y evaluación de la aptitud reproductiva. Biotecnología aplicada a la reproducción: criopreservación, inseminación artificial, transferencia embrionaria.</p>
<p>NUCLEO DE MEDICINA PREVENTIVA. VETERINARIA Y SALUD PUBLICA</p>	<p>Parasitología y Enfermedades Parasitarias</p> <p>Parásitos. Clasificación y métodos de estudios. Enfermedades producidas por Protozoarios. Artrópodos. Helmintos: Platelminintos y Nematelminintos.</p> <p>Enfermedades Infecciosas</p> <p>Enfermedades producidas por bacterias, virus, hongos y clamidias que afectan a los animales domésticos, fauna autóctona y/o exótica. Etiopatogenia y epizootiología. Diagnóstico clínico, diferencial y de laboratorio. Bioseguridad.</p> <p>Epidemiología y Salud Pública</p> <p>Epidemiología. Fenómenos transmisibles y no transmisibles. Cadena epidemiológica. Método epidemiológico, descriptivo, analítico y experimental. Fenómenos epidémicos. Investigación de brotes epidémicos.</p> <p>Epidemiología de las zoonosis, enfermedades transmitidas por alimentos y enfermedades no transmisibles. Saneamiento del medio. Educación para la salud y Administración sanitaria.</p> <p>Tecnología de los Alimentos</p> <p>Procesos tecnológicos de la industrialización de los distintos productos cárnicos y sus derivados, lácteos, huevos. Técnicas de laboratorio bromatológico. Sistemas de Calidad. Biotecnología.</p> <p>Higiene de los alimentos / Bromatología</p> <p>Control higiénico de los alimentos. Importancia de los microorganismos, adulteración, alteración, contaminación. Los alimentos como vehículos de enfermedades de transmisión alimentaria. Factores que afectan al crecimiento de los microorganismos. Condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos elaboradores. Legislación alimentaria. Procesos de Inspección. Buenas prácticas de manufactura y procedimientos operativos de sanitización.</p>
<p>NUCLEO DE CIENCIAS MEDICAS VETERINARIA (SALUD ANIMAL)</p>	<p>Farmacología / Toxicología</p> <p>Farmacología general y especial. Antiparasitarios. Antisépticos y desinfectantes. Quimioterapia antimicrobiana y antivirósica. Antiinflamatorios. Analgésicos. Farmacología del crecimiento y desarrollo: minerales, vitaminas, promotores del crecimiento y hormonas que influyen en el metabolismo.</p> <p>Antineoplásicos. Toxicología: conceptos generales, hidrocarburos clorados, organofosforados, rodenticidas, metaldehído, etilenglicol, arsénico, plomo, nitratos y nitritos, selenio, flúor, cobre, talio, cianuro, mercurio.</p> <p>Semiología</p> <p>Semiotécnica y propedéutica. Métodos de sujeción y contención. Examen clínico. Reseña. Anamnesis. Examen objetivo general. Examen objetivo particular. Examen de aparatos y sistemas. Diagnóstico y pronóstico.</p> <p>Semiología aviar. Semiología poblacional. Toma y remisión de muestras (microbiológicas, parasitológicas, análisis clínicos e histopatológicas).</p> <p>Medicina Operatoria / Técnica Quirúrgica y Anestesiología</p> <p>Introducción a la Cirugía. Asepsia. Introducción a la Anestesia veterinaria. Analgesia local. Medicación anestesia complementaria. Anestesia General. Anestesia General inhalada. Shock Quirúrgico y traumático. Laparatomías. Hemostasia. Cirugía general de los diferentes sistemas.</p>

## **Anexo II**

Resolución 1034/2005  
ANEXO V

ACTIVIDADES PROFESIONALES RESERVADAS AL TITULO DE VETERINARIO Y MEDICO VETERINARIO.

### **Medicina Preventiva, Salud Pública y Bromatología**

11. Investigar y desarrollar reactivos y preparados biológicos de origen animal aplicables en seres humanos.
12. Planificar, organizar, dirigir y asesorar acerca de la cría y producción de animales de experimentación.
13. Planificar, organizar, ejecutar, evaluar y certificar acciones destinadas a la prevención, control y erradicación de plagas, vectores y enfermedades de los animales que afectan a los animales y al hombre.
14. Planificar, dirigir, ejecutar, evaluar y certificar acciones sanitarias y estudios epidemiológicos destinados a la prevención, control y erradicación de las enfermedades transmisibles por los alimentos (E.T.As).
15. Ejercer la dirección de servicios veterinarios de control y prevención de las zoonosis.
16. Asesorar en la elaboración de las normas referidas a las condiciones higiénico-sanitarias de la producción animal y de las actividades involucradas en la producción y distribución de productos y alimentos.
17. Participar en el diseño, aplicación, auditoría y certificación de sistemas de inocuidad y de aseguramiento de la calidad de los alimentos.
18. Efectuar el control higiénico-sanitario de las especies animales, sus productos, subproductos y derivados para consumo y uso humano e industrial.
19. Efectuar y certificar el control higiénico-sanitario, análisis y controles bromatológicos y de identificación comercial de la elaboración, procesamiento, transformación, conservación, transporte y expendio de alimentos.
20. Organizar, dirigir y asesorar en el control de residuos y desechos de origen biológico con el objeto de evitar la contaminación ambiental, y lograr su reutilización.
21. Realizar estudios, investigaciones y asesoramiento relativos a la vida animal, en estado de salud y enfermedad, a la zoonosis y a las enfermedades compartidas con el hombre, al mejoramiento de la producción animal y al control de las condiciones higiénico-sanitarias de dicha producción y de los productos y subproductos de origen animal.
22. Certificar las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial de los alimentos y de los establecimientos destinados a la elaboración, procesamiento, transformación, conservación y expendio de alimentos.
23. Asesorar, realizar y controlar la formulación de productos alimenticios en lo relativo a la composición, elaboración, conservación, valor nutritivo, calidad y sanidad de los mismos.