



## Entrevista al Dr. Héctor Pittaluga



10 min.



El Dr. Héctor Pittaluga es Bioquímico de la UBA. Director del Programa de Control de Alimentos (PROCAL) de la Fundación Bioquímica Argentina. Consultor de empresas de alimentos en aseguramiento de calidad. Auditor externo en procedimientos de

higiene y buenas prácticas de manufactura del INSSJP (PAMI). Capacitador de programas de manipuladores de alimentos acreditado por: el Ministerio de Salud de la Pcia. de Buenos Aires y por el gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. Docente de la Sociedad Argentina de Nutrición. Capacitador de inspectores bromatológicos municipales. Asesor externo de la dirección de bromatología de la Municipalidad de Las Flores. Consultor y capacitador en Auditoría

de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Ministerio de Salud de Quito, Ecuador. Agradezco que nos haya cedido un espacio de entrevista.



Dra. Griselda Basile



[gbasile@revistabioanalisis.com](mailto:gbasile@revistabioanalisis.com)



Variant II

**BIO-RAD**

- ▶ Virología
- ▶ Banco de Sangre
- ▶ Autoinmunidad
- ▶ Control de Calidad
- ▶ Pesquisa Neonatal
- ▶ Hemoglobina Glicosilada
- ▶ Microbiología



Coda

- ▶ Hormonas
- ▶ Marcadores Tumorales
- ▶ Virus
- ▶ Marcadores Cardíacos
- ▶ Anemia
- ▶ Infecciosas

**BECKMAN  
COULTER**



Access 2



G26

**INTERLAB**



Microgel

- ▶ Proteinograma Sérico
- ▶ Proteinograma Urinario
- ▶ Lipidograma
- ▶ Electroforesis de Hemoglobina
- ▶ Inmunofijación
- ▶ ALP - LDH - CPK



Genio

- ▶ Enfermedades del Tejido Conectivo
- ▶ Coagulación
- ▶ Gastrointestinal
- ▶ Vasculitis
- ▶ Enfermedad Hepática Autoinmune

**INOVA  
Diagnostics, Inc.**

**BIODIAGNOSTICO**

Av. Ingeniero Huerga 1437 P.B. 1° - C1107APB - Buenos Aires - Argentina  
Tel./Fax: (54 11) 4300-9090 - e-mail: [informacion@biodiagnostico.net](mailto:informacion@biodiagnostico.net)



### ¿De qué se trata el Programa de Control de Alimentos (PROCAL) y con qué objeto se conformó?

Se trata de un programa de capacitación y asesoramiento. La capacitación está dirigida a profesionales de laboratorios que desarrollen análisis de alimentos o de empresas que cuenten con laboratorios. También contamos con capacitación para manipuladores de alimentos, para ello estamos acreditados por el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires y el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires como capacitadores oficiales. Esto de acuerdo con la ley Nacional 18.284, Código Alimentario Argentino. También dictamos cursos en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos estandarizados de saneamiento (POES) y Sistemas de Aseguramiento de la Inocuidad, Análisis de Peligros y Puntos Críticos (HACCP), para las empresas elaboradoras de alimentos. Como así también, el curso para auditores de HACCP, inspectores Bromatológicos y Auditores de Empresas Alimenticias.

### ¿Qué profesionales lo acompañan en el mismo?

Me desempeño como Director del Programa de Control de Alimentos de la Fundación Bioquímica Argentina y mi equipo de trabajo está integrado por profesionales relacionados con el área de alimentos tales como el Dr. Oscar López, que se desempeña como Profesor adjunto a cargo de las siguientes cátedras: Universidad Nacional de Luján, Dpto. de Tecnología, Microbiología de los Alimentos. Universidad Católica Argentina, Facultad de Ciencias Agrarias, Industria Láctica. Ex docente de la Universidad de Morón, Facultad de Ciencias Exactas y Facultad de Medicina, Microbiología General. Docente investigador categorizado de la Universidad Nacional de Luján. La Lic. Laura Duverne (Bióloga), se desempeña como Jefa de Trabajos Prácticos en la Universidad Nacional de Luján, Dpto. de Tecnología, Microbiología de los Alimentos. Becaria en la misma Universidad donde desarrolla tareas de investigación. Docente investigador categorizado de la Universidad Nacional de Luján. La Dra. Elba Gattari, de Bahía Blanca, se desempeña como capacitadora de curso de Manipuladores de Alimentos en la Ciudad de Bahía Blanca. Dra. Claudia González Raies Capacitadora de curso de Manipuladores de Alimentos en la Prov. de Chubut. El Dr. Guillermo Pandolfi (Bahía Blanca), Químico, de la Universidad

Nacional del Sur. Licenciado en Bioquímica, Universidad Nacional del Sur. Especialista en Bromatología, "Con orientación Aguas", Certificado por el Colegio de Bioquímicos de la Provincia de Buenos Aires desde 1995. Becario de Investigación, Laboratorio de Química Marina. Instituto Argentino de Oceanografía, Universidad Nacional del Sur/CONI-CET. 1974/76. La Dra. Mabel Sarmiento es Química y Lic. en Bioquímica, ex directora de Bromatología de Villa Gesell. La Dra. María Ventura, Docente de la Cátedra de Microbiología de Alimentos, Jefa de Trabajos Prácticos de la Facultad de Farmacia y Bioquímica, de la Universidad de Buenos Aires. Jefa del Laboratorio "Instituto Analítico Especializado", responsable de Calidad Microbiológica de productos Farmacéuticos. La Dra. María del Carmen Urcera, Bioquímica, Docente de la Universidad del Sur en Puerto Madryn, Provincia de Chubut. El Ing. Fernando Ramos (Sierra de la Ventana), actualmente se desempeña como técnico de INTA para el distrito de Tornquist. (EEA Bordenave), Gestión de ventas y relaciones comerciales Depto. Técnico de la firma IRAMCO S.A., en la Fabricación de elementos de seguridad industrial. Clientes de referencia: Petroquímicas Esso, Shell, C.A.P.S.A., POLISUR (B.BLANCA), Laboratorios: Glaxo, Shering, Hoescht, Basf, Bayer, Parafarm,

## tecnolab s.a.



nuestras divisiones . biología molecular . histocompatibilidad . inmunología . micropipetas . patología . virología



Alcon, Merck, Sharp & Dome. Otras: Siemens, Arcor, Gillete Arg., Cargill. La Lic. Mariana Vázquez, Nutricionista, Capacitadora de curso de Manipuladores de Alimentos y el Dr. Victoriano Tolosa Duhalde, Asesor Técnico Principal del PROCAL. Autor y responsable de la Implementación del Programa Nacional de Monitoreo de Contaminantes de Alimentos para la Exportación.

### ¿De qué forma se implementa este programa?

Contamos con cursos estables todos los años. Existen cursos como el de Microbiología de Alimentos, basado en la ISO 17.025, que se dicta en 7 módulos mensuales durante todo el año. También el curso Bacteriológico de Aguas de consumo, efluentes, etc. que se dicta dos veces al año. Luego dictamos cursos sobre BPM, POES y HACCP. Como así también, conferencias dirigidas a empresas elaboradoras de alimentos. Somos también integrantes del Congreso Internacional a la Calidad, CALILAB, organizado por la Fundación Bioquímica Argentina cada dos años. Como así también, organizadores de Congresos para Inspectores Bromatológicos Municipales. Como hecho más reciente, la presentación de un trabajo ante la Fundación ArgenINTA nos permitió lograr el primer premio a la Calidad agroalimentaria

2008, en difusión de programas preventivos frente a las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs).

### ¿Cómo se relaciona con el medio social y empresarial?

Luego de diez años de trabajo contamos con una base de datos que nos permite encontrarnos comunicados como muchas empresas y profesionales, como también con muchas municipalidades del país. Con respecto a este último caso, desde el año 2001 a la fecha llevamos capacitados a 20.000 personas en el país como manipuladores de alimentos.

### ¿Quién es Héctor Pittaluga?

Soy profesional, bioquímico, egresado de la Facultad de Farmacia y Bioquímica, de la Universidad de Buenos Aires en el año 1979. He trabajado en análisis clínicos durante unos cuantos años, pero impulsado por conocer otras áreas, decidí incursionar en alimentos, el contenido me fue atrapando cada vez más y así fue que decidí trabajar con dedicación exclusiva en este tema. Esto fue lo que me llevó a ser el Director del PROCAL, Programa de Control de Calidad de Alimentos de la Fundación Bioquímica Argentina desde hace 10 años.

### ¿En qué área ha destacado su trabajo?

Toda mi tarea la he desarrollado en trabajos de gestión de calidad para las empresas. La implementación de sistemas de calidad es la principal actividad actual. Por ello, hemos creado el Programa de Acreditación de establecimientos elaboradores de alimentos, denominado QUALIM. A través del mismo, las empresas pueden acceder a su acreditación, emitida por la Fundación Bioquímica Argentina, o acceder a una certificación posterior en BPM o HACCP.

### ¿Qué lo motivó, como profesional bioquímico, a seguir este camino?

Nuestro país es naturalmente exportador de alimentos al mundo. Las empresas elaboradoras de alimentos que exportan necesitan establecer normas de calidad para poder hacerlo. Las empresas del mercado interno, cada vez con mayor necesidad, además de comercializar alimentos inocuos necesitan diferenciarse en un mercado cada día más competitivo. Estos hechos y la falta de oferta de capacitación general en esta especialidad, abren un mercado muy interesante para cualquier bioquímico, ya que contamos con las incumbencias para poder desarrollarlos.

## ACTIM™ FECAL BLOOD

Detección de sangre oculta en materia fecal



ETC Internacional S.A. Tel (54 11) 4639 3488  
 etcventa@etcint.com.ar etcinfo@etcint.com.ar  
 www.etcint.com.ar Autorizado por ANMAT  
 Certificado N° 4106/00



- . No requiere dieta previa
  - . Higienico y limpio
  - . Sencillo
  - . Rápido
- 
- . Presentación: Equipo por 20 determinaciones

### ¿Dónde llevó a cabo su capacitación?

Mi capacitación de posgrado fue a través de cursos de capacitación realizados en diferentes entidades. Como ejemplos los puedo mencionar, el Instituto Nacional de Tecnología e Industria (INTI), el Ministerio de Salud de la Pcia. de Buenos Aires, Cátedra de Microbiología de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la UBA y la Facultad de Ciencias Veterinarias de La Plata, donde logré el Certificado por el Curso Taller de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), con 18 horas de duración. The Association of Food and Drugs Officials of USA. AFDO. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional de La Plata. Certificado número : 7058-110801-101645

### ¿Cuáles considera que han sido sus mayores

### logros?

Haber logrado constituir un grupo de trabajo con profesionales con un criterio amplio y actualizado en materia de calidad alimentaria. Poder difundir a través de la Fundación Bioquímica Argentina a la población las medidas de prevención para lograr disminuir la Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs). A través de la concientización de las personas que manipulan los alimentos se puede prevenir este tipo de enfermedades, tratamos de poner desde este programa nuestro granito de arena.

### ¿Cómo ve el futuro de los profesionales bioquímicos en la Especialidad de Bromatología en el país?

El futuro es muy bueno. Solamente

se necesita la decisión de ellos de incursionar en esta especialidad. Contamos con los conocimientos adecuados para que se transforme en una de las especialidades que nos aporte mucho trabajo. Depende de cada uno de nosotros.

### ¿Desea agregar algo más?

Agradezco el reportaje, esta especialidad está dirigida a mejorar la calidad de vida a través de la mejor calidad de los alimentos que consumimos. Cada uno de nosotros puede hacer algo para que esto se transforme en un estilo de vida para toda la sociedad.



## PRODUCTOS PARA DIAGNOSTICOS CLINICOS HbA1c DIRECTA POINTE



www.pointescientific.com

### Método inmunoturbidimétrico para la cuantificación de hemoglobina A1c

Desde 1981 Pointe Scientific, Inc. ha estado desarrollando, fabricando y distribuyendo productos para diagnósticos clínicos (incluyendo reactivos de química clínica e instrumentos) en los Estados Unidos así como en mercados internacionales.



www.pointescientific.com.ar



  
**BG Analizadores**

**BG ANALIZADORES S.A.**  
Aráoz 86 | C1414DPB | C. A. B. A. | Argentina  
Tel: 54-11 4856-2024/5734/2876  
Fax: 54-11 4856-5652  
www.bganalizadores.com.ar  
bga@bganalizadores.com.ar