



SEMINARIO "IMPORTANCIA DE LOS LABORATORIOS ACREDITADOS Y LA INTERACCIÓN PÚBLICO-PRIVADA"

ENTIDADES COORGANIZADORAS: IUDPT, CALIBA, OAA Y CACER

Dentro del Seminario "Importancia de los Laboratorios Acreditados y la Interacción Público-Privada", la sesión del 3/09/2025, que tuvo lugar en la sede del IUDPT, se focalizó en "La Calidad y Seguridad Alimentaria: Rol de los Laboratorios Acreditados y la Sinergia Público-Privada". Su objetivo fue destacar la función crítica de los laboratorios acreditados en la cadena de valor alimentaria y fomentar la colaboración estratégica entre los laboratorios, organismos de control, y cámaras empresarias, para asegurar la calidad y seguridad de los alimentos.

La apertura del evento estuvo a cargo del Rector del IUDPT, Dr. Mariano Álvarez, quien dio la bienvenida a los participantes y agradeció a las entidades coorganizadoras: Cámara Argentina de Laboratorios Independientes, Bromatológicos, Ambientales y Afines (CALIBA), Organismo Argentino de Acreditación (OAA) y Cámara Argentina de Certificadoras de Alimentos, Productos Orgánicos y Afines (CACER). Concluyó con una referencia al IUDPT como instituto universitario con vocación para liderar la educación universitaria en biociencias, a CADIME como entidad fundadora, así como a las carreras -de grado y posgrado- actuales y previstas.

Tras la apertura, se desarrollaron los siguientes módulos, con los temas y expositores que se indican a continuación:

MÓDULO 1: El Rol de los Laboratorios Acreditados y la Acreditación en la Cadena Alimentaria.

El Ing. Mario Ismach (Presidente de CALIBA) abordó los desafíos de la infraestructura de la calidad para los laboratorios nacionales, con particular atención al rol de la infraestructura de la calidad y la importancia del trabajo conjunto de los laboratorios acreditados.

La Lic. Ana Meindl (Jefa de Calidad en Laboratorio Dr. Rapela) se refirió a ¿Cómo aporta valor contratar un laboratorio acreditado?, destacando los aportes de los laboratorios acreditados a la industria y el valor de los informes emitidos por dichos laboratorios, los beneficios de trabajar con un laboratorio acreditado (confiabilidad, reconocimiento nacional e internacional, reducción de riesgos) y el impacto de la acreditación en la seguridad y el comercio de alimentos.

La Lic. Paola Mársico (por el Organismo Argentino de Acreditación (OAA)) trató sobre ¿Qué es la acreditación y por qué es crucial para los ensayos bromatológicos? Destacó la infraestructura de la calidad, el rol y los beneficios de la acreditación, así como el marco y el contexto internacional de la acreditación.

MÓDULO 2: La Visión de la Industria y la Demanda de Servicios Analíticos

El Lic. Agustín Testa (Presidente de CACER) se refirió a las expectativas y necesidades de la industria, focalizando en la perspectiva del productor o industrial sobre la importancia de los análisis, los desafíos en la elección de laboratorios y la gestión de la calidad, y cómo una estrecha relación con los laboratorios mejora los procesos y productos.

La Lic. Carolina Cantarell (Fundadora de Reina Foof y Capaliglú) expuso sobre la demanda industrial de servicios analíticos en el sector alimenticio, destacando la demanda de ensayos analíticos y la inocuidad en los alimentos. Asimismo, hizo referencia a las asimetrías de información en los alimentos.

MÓDULO 3: Formación y Desarrollo Profesional

La Dra. Mariana Jurman (Vicerrectora del IUDPT), abordó la temática de la capacitación y actualización de profesionales y técnicos para el sector, con énfasis en las habilidades y conocimientos demandados por el mercado, así como en la oferta académica y de capacitación del IUDPT para el sector de laboratorios y la industria alimentaria.

El cierre del seminario estuvo a cargo Marta Sancho (Directora Ejecutiva de CALIBA), quien destacó conceptos clave vertidos en el seminario, sugirió próximos pasos para la colaboración y agradeció a los oradores y asistentes.



2.- Garantías que ofrece un laboratorio acreditado

Un laboratorio acreditado garantiza a empresas y organismos públicos (nacionales, extranjeros o internacionales) que: (a) Dispone de personal competente, (b) Dispone de los equipos e instalaciones necesarios, (c) Los equipos están adecuadamente calibrados y mantenidos, (d) Los ensayos se ejecutan utilizando métodos y procedimientos técnicamente válidos, (e) Los métodos y procedimientos se ejecutan con una pericia acorde a las mejores prácticas técnicas, y (f) La actividad está sometida a un estricto aseguramiento de la calidad.

3.- Ventajas de disponer de un laboratorio acreditado

El disponer de un laboratorio acreditado representa -para los diversos usuarios- las siguientes ventajas: (a) Asegura la calidad de los ensayos: la acreditación de laboratorios asegura que los ensayos se realizan asegurando la validez de los resultados y de acuerdo a las normas validadas, (b) Reconocimiento internacional de los informes: Con base en acuerdos internacionales, los informes emitidos por un laboratorio acreditado de un determinado país tienen reconocimiento en otros países, (c) Permite conocer el alcance de la acreditación: Verificar en qué ensayos ha sido acreditado en el laboratorio, (d) Informes avalados: Los informes realizados por un laboratorio acreditado representan un aval ante clientes y administraciones, así como en situaciones de litigio, (e) Evaluación continua: Los laboratorios acreditados son evaluados y reevaluados periódicamente, lo que requiere una constante adecuación de procesos para cumplir con los requisitos vigentes..

4.- Capacitación y actualización de profesionales y técnicos

El IUDPT se propone ofrecer oportunas propuestas de capacitación y actualización para profesionales y técnicos del sector de laboratorios y la industria alimentaria, con énfasis en las habilidades y conocimientos demandados por el mercado.

CONCEPTOS CLAVE

A través del seminario se clarificaron diversos conceptos que se reseñan a continuación.

1.- Diferencia entre certificación y acreditación:

La certificación consiste en declarar formalmente que una institución, producto, proceso o servicio cumple con los requisitos establecidos en determinadas normas o especificaciones. Es emitida por organismos acreditados para certificar. En la Argentina, la Cámara Argentina de Certificadoras de Alimentos, Productos Orgánicos y Afines (CACER) fue fundada en 2002, como entidad civil sin fines de lucro, con el objetivo de mejorar el estándar de los productos y el posicionamiento de las empresas argentinas en el mercado global, creando valor en la producción del país a través del reconocimiento que conlleva la certificación de tercera parte independiente, privada y acreditada.

CACER: <https://www.cacer.org.ar/institucionales.php>

La acreditación es el reconocimiento formal de la competencia e imparcialidad de una entidad (por ejemplo, un laboratorio, una entidad de certificación) para la realización de una actividad determinada y precisamente definida. La acreditación solo puede ser otorgada, en cada país, por un único organismo de acreditación reconocido internacionalmente. En la Argentina, el Organismo Argentino de Acreditación (OAA) es el único órgano de acreditación del Sistema Nacional de Calidad.

OAA: <https://oaa.org.ar/inicio/>