

La **Escuela ASSAL** nace en el año 2011 por la necesidad de contar con profesionales, técnicos y personal administrativo de la actividad pública o privada, fuertemente capacitados en los nuevos conceptos de seguridad alimentaria y de los alimentos, y en las nuevas herramientas de gestión. Desde aquel entonces, funciona ininterrumpidamente, ampliando año a año su abanico de profesionales, capacitaciones y alumnos, para consolidar aún más el modelo de Agencia Única descentralizada que integra a todos los miembros de la cadena agroalimentaria.

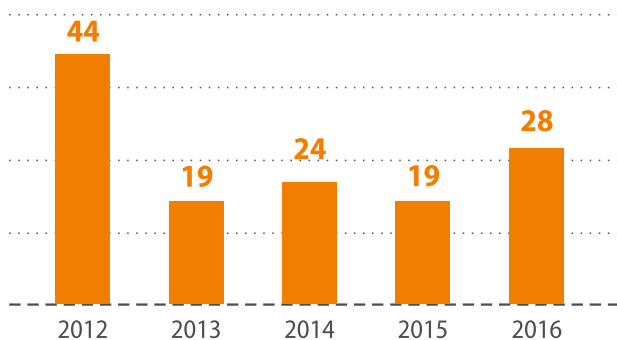
Las capacitaciones de la Escuela ASSAL son gratuitas, con modalidad presencial y a distancia, a través de una plataforma educativa, que permite ingresar a participantes de otras provincias y países.

INFORME ESCUELA ASSAL - 2016

Datos de personas inscriptas y asistentes del año 2016 contrastados con los años 2015, 2014, 2013 y 2012

El presente informe conjuga los resultados de las cohortes de las capacitaciones virtuales de la Escuela ASSAL ediciones 2015-2016. Los gráficos presentados son el resultado del análisis de la información obtenida de los participantes de cada edición. Los aspectos cubiertos son el N° de capacitaciones y total de asistentes según año; como así también las capacitaciones de mayor asistencia, provincias y países de procedencia de los alumnos de la edición 2016.

NÚMERO DE CAPACITACIONES POR AÑO



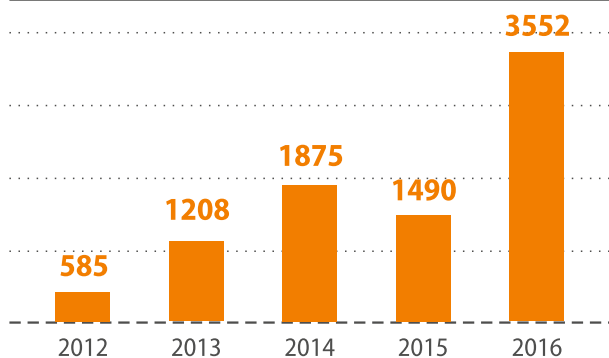
Fuente: Escuela ASSAL 2012-2016

En el año 2012 se observa una cantidad de capacitaciones significativamente mayor al resto de los años, debido a la implementación de capacitaciones que consistieron principalmente en el abordaje integral por ejes según grupos de alimentos realizadas en una semana y que no se volvieron a repetir en las ediciones posteriores.

En el año 2016 hubo un aumento en la cantidad de capacitaciones que se brindaron en la Escuela ASSAL en comparación con los tres años anteriores.

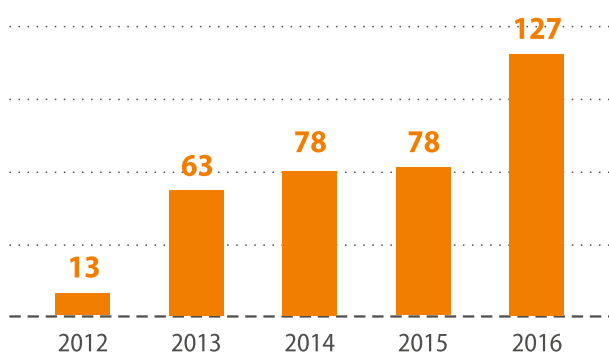
En relación a la cantidad de asistentes, desde el año 2012, la cantidad de alumnos asistentes a las capacitaciones de la Escuela ASSAL mostró una tendencia creciente, observándose un leve descenso en el año 2015, pero incrementándose en 607 % en el 2016 en comparación con la edición 2012.

NÚMERO DE ASISTENTES POR AÑO



Fuente: Escuela ASSAL 2012-2016

PROMEDIO DE ASISTENTES POR CAPACITACIÓN



Fuente: Escuela ASSAL 2012-2016



Es de destacar, que las características de las capacitaciones del año 2016 se han modificado a un formato de seminario web de una hora de duración en promedio, en contraposición a los otros años en que cada encuentro duraba aproximadamente dos horas y con más de una clase por curso.

Se detalla a continuación la nómina de los temas que resultaron ser de mayor interés en la edición 2016.

NOMBRE CAPACITACIÓN	ASISTENTES
Consideraciones prácticas sobre microbios de importancia industrial. Enfoque desde lo práctico y en toda la cadena alimentaria	201
Consumo de carne segura	174
Presentación de las Guías Alimentarias para la Población Argentina	167
Brucelosis: su epidemiología como causa de zoonosis y ETA	155
Trichinelosis: Epidemiología y Prevención	124

Fuente: Escuela ASSAL 2012-2016

Finalmente, en el año 2016 se logró posicionar la Escuela ASSAL en distintas partes del país, pues se observaron inscriptos de provincias tales como Buenos Aires, San Juan, Misiones, La Rioja, Mendoza, San Luis, Córdoba, Entre Ríos, Tucumán, Río Negro, Chaco, Corrientes, Neuquén, Salta, Tierra del Fuego y CABA. También a nivel de la Región de las Américas participaron alumnos de República Dominicana, Perú, Ecuador, Chile, Uruguay, Colombia, México, Paraguay y también de España. Asimismo, contamos con la colaboración de disertantes de las otras provincias y de países tales como Chile, Colombia y México.



www.assal.gov.ar/escuela
Francia 2690 - 3000 Santa Fe
(0342) 4573718 Int. 127/302
capitacion@assal.gov.ar