



MARZO 2013

25 y 26

## CURSO INTERNACIONAL: APLICACIÓN DEL ANÁLISIS DE RIESGOS EN PROCESOS DE ALIMENTOS



### BENEFICIOS DE PARTICIPAR

Bajo el impulso del comercio internacional y lo establecido en el Acuerdo MSF, los principios del Análisis de Riesgos se aplican en forma cada vez más amplia y constante al control de la inocuidad de los alimentos. Si bien hasta ahora se ha visto el uso del Análisis de Riesgos como una herramienta para uso preferiblemente de las autoridades oficiales, hay una corriente cada vez mayor de expertos de la industria viendo la manera de aplicar el enfoque de riesgo para fortalecer sus sistemas de gestión de la inocuidad.

Nos hemos propuesto como objetivo de esta actividad estudiar las tendencias actuales en uso del análisis de riesgos para el control de la inocuidad de alimentos desde la perspectiva de la industria y el sector productivo en general



### QUIÉNES DEBERÍAN PARTICIPAR

Profesionales de las empresas de alimentos, funcionarios encargados del control de alimentos, profesores, consultores y otros, con experiencia en el manejo de Sistemas de Gestión de la Inocuidad en el sector de alimentos, interesados en mantenerse al día en los avances de la gestión de la inocuidad de alimentos al nivel internacional.



**Jairo Romero Torres.** 23 años de experiencia en asistencia y capacitación de profesionales de la industria, el gobierno y la academia en el área de la inocuidad de alimentos, gestión de riesgos, fortalecimiento de sistemas nacionales de control de alimentos y Sistema HACCP. Se ha desempeñado en 24 países en tres continentes, incluyendo Argentina, Belice, Brasil, Canadá, Chile, China, Colombia, Corea, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Estados Unidos, Filipinas, Holanda, India, Italia, Jamaica, México, Perú, Sri Lanka, Turquía, Uruguay y Venezuela, haciendo consultoría o capacitación para industrias, universidades, entidades gubernamentales y ONG en sistemas de control de alimentos, evaluación de riesgos de inocuidad y políticas MSF. En su carrera, ha diseñado e impartido numerosos talleres y programas de entrenamiento en temas tales como gestión de riesgos, diseño de plantas, implementación de buenas prácticas de manufactura, Sistema HACCP, limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos. Como Director de Política MSF del Programa MIDAS de USAID en Colombia, tuvo la oportunidad de coordinar el apoyo de 85 consultores nacionales y extranjeros a lo largo de 4.5 años en los proyectos de fortalecimiento del sistema nacional MSF. En la actualidad es asesor del equipo negociador de tratados de libre comercio de Colombia en asuntos relacionados con las medidas sanitarias y fitosanitarias. Es autor de varios libros y publicaciones, posee un título de Magíster en Educación y un pregrado en Ingeniería de Alimentos.



## **QUÉ VAMOS A APRENDER**

### **MÓDULO 1: PRINCIPIOS Y RETOS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS EN EL MUNDO DE HOY**

Retos de la inocuidad de alimentos y la respuesta de los sistemas modernos de gestión de la inocuidad:

- Enfoque de la finca a la mesa
- Responsabilidad compartida
- Base científica
- Prevención
- Enfoque de riesgos

### **MÓDULO 2: CONCEPTOS BÁSICOS DEL ANÁLISIS DE RIESGO**

- Riesgo
- Peligro
- Seguridad
- Tomar el riesgo
- El Análisis de Riesgos como herramienta de gestión
- Componentes
- Toma de decisiones en medio de la incertidumbre

### **MÓDULO 3: PRINCIPIOS DEL ANÁLISIS DE RIESGOS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

El nuevo cuerpo conceptual para la gestión de riesgos a lo largo de la cadena alimentaria:

- FSO, ALOP y conceptos complementarios.
- El marco genérico para la gestión de riesgos microbiológicos en alimentos

### **MÓDULO 4: GESTIÓN DE RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS PROCESOS INDUSTRIALES**

- Particularidades de la gestión de riesgos en la industria.
- Gestión de riesgos en ambiente HACCP.
- Taller de estudio de casos.
- Gestión de riesgos en el desarrollo de productos y para el control de alérgenos.
- Taller de estudio de casos

### **MÓDULO 5: EVALUACIÓN DE RIESGOS MICROBIOLÓGICOS (ERM) EN ALIMENTOS**

- El proceso de ERM
- Evaluaciones cualitativas y cuantitativas
- Herramientas disponibles para facilitar la ERM.
- Los trabajos de JEMRA con apoyo de FAO y OMS en este campo.
- Publicaciones disponibles.
- El modelo ICMSF





## **MÓDULO 6: RECOLECCIÓN Y ANÁLISIS DE DATOS PARA LA EVALUACIÓN DE RIESGOS EN INDUSTRIAS DE ALIMENTOS**

- Uso de la información disponible
- Diseño de planes de muestreo
- Análisis de tendencias.
- ACTIVIDAD
- Presentación de los resultados del taller de recolección y análisis de datos

## **MÓDULO 7: COMUNICACIÓN DE RIESGOS DE INOCUIDAD**

- Comunicación y mitigación del riesgo.
- Equipo de gestión y comunicación de riesgos.
- Estrategias y mecanismos de comunicación de riesgos a los consumidores y otros grupos de interés.
- ACTIVIDAD

## **EXAMEN**



### **INFORMACIÓN GENERAL**

Nombre: Habilidades para la Gestión del Sistema HACCP  
Código SENCE: 12-37-8312-70  
Duración: 16 horas  
OTEC: GCL CAPACITA S.A. – RUT: 76.501.680-0 – República Árabe de Egipto 250. Of4.

Fecha de Inicio: 25 de Marzo del 2013.  
Fecha de Término: 26 de Marzo del 2013.  
Horario: 09:00 a 13:00 y 14:00 a 18:00 hrs.  
Valor: \$255.000.- por participante.  
Lugar: República Árabe de Egipto 250, Las Condes.  
Incluye: Archivador temático, Diploma de Participación de GCL Capacita, Certificado de Aprobación digital, Almuerzo y Coffee Break.

### **TARIFAS ESPECIALES PARA ALUMNI Y PARTICIPANTES DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUA**

**IMPORTANTE:** El trámite SENCE es de exclusiva responsabilidad de la empresa participante realizando 24 hrs como plazo máximo previo al inicio del curso. Mayores informaciones: [www.sence.cl](http://www.sence.cl)

La empresa se reserva el derecho de modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso de no contar con el grupo mínimo y/o razones de fuerza mayor.

**En caso de no anular con 48 hrs. de anticipación se procederá a cobrar el 50% del valor del curso.**



**MAYORES INFORMACIONES**

**Departamento de Ventas y Servicio al Cliente**

GCL CAPACITA S.A.

Fonos: (56-2)22297490 -2 2291270

Email: [gclcapacita@gcl.cl](mailto:gclcapacita@gcl.cl)

[www.gcl.cl](http://www.gcl.cl)

