



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

CURSOS PARA EL SENA

CULTURA DE INOCUIDAD

PRESENTACION

“Los Alimentos son esenciales para nuestra existencia. Sin embargo, la Organización Mundial de la Salud estima que casi 1 de cada 10 personas se encuentran enfermas por ingerir alimentos procesados o preparados por otros. Por lo tanto, las prácticas diseñadas para asegurar la inocuidad de nuestros alimentos han tomado gran importancia como nunca antes. Cuando nuestros alimentos son cosechados, procesados, preparados, comercializados y servidos por otros, dependemos de cada persona a lo largo de la cadena de abastecimiento para realizar las decisiones correctas que mantendrán nuestros alimentos inocuos. Dichas decisiones son altamente impactadas por la cultura de cada organización individual a lo largo de la cadena, así como también las dimensiones dentro de estas culturas que posibilitan u obstaculizan las decisiones y prácticas de inocuidad alimentaria” - Documento expositivo de GFSI / Cultura de Inocuidad Alimentaria

OBJETIVOS

- Dar a conocer el marco conceptual de la cultura de inocuidad, tal como se entiende en la actualidad
- Presentar las dimensiones de la cultura de inocuidad según el Comité Técnico de GFSI (Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria)
- Apoyar a los asistentes a diseñar un plan de trabajo que les permita implementar las diferentes componentes de la cultura de la inocuidad
- Discutir sobre las ventajas de incorporar a los sistemas de gestión de la inocuidad los lineamientos de la cultura de inocuidad

DIRIGIDO A:

- Profesionales con responsabilidad en la gestión de la inocuidad de alimentos al interior de las empresas



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

- Personas con responsabilidades relacionadas con

COMPETENCIAS A DESARROLLAR:

VALORES INDISPENSABLES PARA LA FORMACION:

- Respeto
- Honestidad
- Asertividad
- Puntualidad
- Disciplina
- Comunicación

METODOLOGÍA

- Presentación de los temarios del curso
- Presentación de los asistentes del curso, con el fin de conocer cuáles son sus expectativas del curso y así satisfacer sus necesidades de manera adecuada.
- Conferencia magistral.
- Talleres teóricos de los temas tratados.
- Sesión de preguntas.
- Aplicación de evaluación antes y después de la capacitación

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS:

- Tener conocimientos generales de las dimensiones que hacen parte de la cultura de inocuidad de manera que puedan ser incorporados a los sistemas de gestión de la inocuidad y así lograr un mejoramiento de los mismos.
- Los asistentes podrán dar cumplimiento a las exigencias actuales de los mercados nacionales e internacionales al poder cumplir con los requisitos relacionados con cultura de inocuidad

IMPACTO DE LA ACCION DE FORMACION Y CRITERIO DE EVALUACION:

- Al Adquirir los conocimientos básicos sobre cultura de inocuidad podrán incorporar sus principios a los sistemas de gestión de inocuidad con miras a que éstos sean más eficientes y por tanto se disminuya el riesgo de entregar al consumidor alimentos contaminados



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

- Utilizando el desarrollo de los talleres, ejercicios teóricos y evaluaciones pre y pos capacitación; como criterio de evaluación midiendo las habilidades para evaluar, diseñar e implementar las estrategias operativas de carácter preventivo para asegurar la eficiencia de la implementación y el desarrollo de Sistema de gestión de inocuidad.

MODALIDAD DE ESTUDIO Y DURACION:

En total serán 12 horas

UNIDADES TEMATICAS:

Unidad 1: Principios básicos de la cultura de la inocuidad

- Orígenes de la cultura de inocuidad
- Relación de la cultura de la inocuidad con la obtención de alimentos inocuos
- Causas más comunes que causan contaminación de los alimentos y su relación con el comportamiento de las personas que manipulan los alimentos
- ¿ Porque enfocarnos en la cultura?

Unidad 2:

- Dimensiones de la cultura de inocuidad según GFSI
 - Visión y misión
 - Personas
 - Consistencia
 - Adaptabilidad
 - Concientización de los peligros y riesgos
- Elaboración del plan de trabajo para implementar la cultura de inocuidad
 - Herramientas

Entidad sin ánimo de lucro – Personería Jurídica 5346 Julio 28 de 1977

Tel: (571) 601 1036 Telefax: (571) 256 6344 Cel.: (57) 319 7605110 Calle 106 No. 49B – 22 Bogotá D.C. e-mail:

acta@acta.org.co www.acta.org.co



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

PERFIL PROFESIONAL DEL DOCENTE:

Carolina Ramírez, Microbióloga de la Universidad de Los Andes, especialista en Educación y Desarrollo Humano de la Universidad del Bosque. Consultora en Inocuidad de alimentos durante 30 años durante los cuales ha participado en numerosos proyectos de diseño y puesta en marcha de los Sistemas de Gestión de la Inocuidad en las Industrias de Alimentos de Colombia pertenecientes a servicios de alimentación, sector lácteo, cárnico y servicios de alimentación, cereales, lácteos, entre otros. Experta en Legislación Alimentaria. Conferencista en numerosos cursos sobre BPM, HACCP, Estándares Privados y temas relacionados, dirigidos al personal administrativo, técnico y operativo de las empresas. Ha participado como auditora interna de diversos proyectos de implementación y certificación de empresas en el Sistema de Inocuidad con base en el marco legal colombiano. Es también profesora de Diplomados y Especializaciones en Sistemas de Gestión de la Inocuidad que se dictan en diferentes ciudades de Colombia. Ha sido consultora temporal de entidades como la Organización Panamericana de la Salud, La FAO, USAID, GF Consulting, Aclab, ACTA, entre otras. Instructora líder de Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano y PCQI del reglamento de verificación de proveedores externos de la Ley FSAM de la FDA.

BIBLIOGRAFIA:

Cultura de Inocuidad, Frank Yiannas Publicación de ACHIPIA – Agencia Chilena de la Inocuidad y Calidad Alimentaria, 2009

Una Cultura de Inocuidad Alimentaria, Documento expositivo de la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria GFSI, 2018 Resumen

Una Cultura de Inocuidad Alimentaria, Documento expositivo de la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria GFSI, 2018