

Curso: Evaluación de riesgos

Lugar: Sala de Videoconferencias del IICA

Programa de estudios

Curso internacional

Evaluación de riesgos microbianos y químicos en los alimentos

1. Descripción del curso

El análisis de riesgos constituye un elemento clave del proceso de toma de decisiones contemporáneo, tanto para el gobierno como para la industria. Si bien no podemos saber qué nos depara el futuro, a la luz de la incertidumbre es necesario que tomemos decisiones informadas, realistas y fundamentadas. Este taller sobre el análisis cuantitativo de riesgos microbianos y químicos en los alimentos nos ofrece un medio para entender, evaluar y gestionar los riesgos inherentes a un mundo incierto. El objetivo del curso es brindar conocimientos y ayudar a entender los métodos y principios utilizados en las evaluaciones de riesgos químicos, así como familiarizar a los participantes con los procedimientos generales que se siguen en el análisis de riesgos. Además de las clases magistrales y los ejercicios, se solicitará a los participantes traer problemas como conjuntos de datos, modelos de riesgo o casos de estudio relacionados con riesgos específicos a su industria, a fin de que pongan en práctica los conocimientos que van adquiriendo en el taller.



2. Justificación y necesidad del curso

El Comité del Codex para América Latina y el Caribe, en una solicitud de asistencia técnica formulada al IICA, señala que prevalece una falta de conocimientos sobre las metodologías de gestión de riesgos para enfermedades de origen animal y vegetal y, en particular, para los peligros presentes en los alimentos (químicos y microbiológicos). Es esencial familiarizarse con estas metodologías no solo para permitir a los países evaluar los riesgos, sino además, para entender adecuadamente los protocolos avalados en el ámbito internacional para generar o recolectar y diseminar información dirigida a respaldar debidamente las evaluaciones de riesgos basadas en la ciencia. De ahí que resulte vital comprender a cabalidad el concepto y la aplicación de la evaluación de riesgos a fin de poder diseñar proyectos de investigación para la generación o recolección de información. En consecuencia, es necesario ayudar a los países de ALC impartiendo capacitación relacionada con los principios generales de la evaluación de riesgos, sobre las modalidades de evaluación de riesgos específicas a cada área de la sanidad agropecuaria y la inocuidad de los alimentos, y sobre los protocolos empleados en la generación, estructuración y diseminación de información.

3. Plan de estudio, objetivos de aprendizaje y requisitos:

En este curso de evaluación de riesgos, el participante:

- ✓ Se familiarizará con el concepto del análisis de riesgos microbianos y químicos en los alimentos pero, en particular, con la evaluación de riesgos
- ✓ Aprenderá a construir rutas de riesgo y a identificar la información necesaria para desarrollar un modelo sencillo de evaluación de riesgos.
- ✓ Adquirirá un conocimiento adecuado de la evaluación cualitativa y cuantitativa de riesgos
- ✓ Ganará experiencia práctica en llevar a cabo una evaluación cuantitativa de riesgos

Los participantes deberán mostrar:

- ✓ Interés y entusiasmo en aprender sobre la evaluación de riesgos
- ✓ Buenas destrezas numéricas y conocimientos básicos sobre computadoras personales
- ✓ Conocimientos de estadística para el desarrollo de modelos de simulación
- ✓ Conocimientos del software Microsoft Excel
- ✓ El curso está diseñado en inglés y las presentaciones (clases magistrales) serán traducidas.
- ✓ Buen dominio del idioma para lograr la plena participación y aprendizaje.
- ✓ Si bien gran parte de la metodología de evaluación de riesgos es genérica (es decir, que puede adoptarse en distintos tipos de peligros) el énfasis del curso es el análisis de los riesgos microbianos y químicos en los alimentos. Por consiguiente, los participantes deberán estar interesados en los temas relacionados con la inocuidad de los alimentos.