

Talleres regionales sobre análisis de riesgos microbianos y químicos en alimentos

Curso a distancia desde la Oficina del IICA en la Argentina. Julio 2009

El Área de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de los Alimentos (SAIA) del IICA y el Centro de Procesamiento de Alimentos de la Universidad de Nebraska-Lincoln, está llevando a cabo, por medio del Centro de Capacitación a Distancia (CECADI), un curso regional sobre “Evaluación de riesgos Químicos en Alimentos” y otro sobre “Evaluación de Riesgos Microbiológicos en Alimentos”. El objetivo es capacitar a técnicos de las instituciones con relevancia en el tema, sobre los principios generales de Evaluación de riesgos químicos y microbiológicos en alimentos.

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.



Descripción del curso



El Área de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de los Alimentos (SAIA) del IICA y el Centro de Procesamiento de Alimentos de la Universidad de Nebraska-Lincoln, están llevando a cabo, por medio del Centro de Capacitación a Distancia (CECADI), un curso regional sobre “Evaluación de riesgos Químicos en Alimentos” y otro sobre “Evaluación de Riesgos Microbiológicos en Alimentos”. Con el objetivo de capacitar a técnicos de las instituciones con relevancia en el tema, sobre los principios generales de Evaluación de riesgos químicos y

microbiológicos en alimentos.

Del 13 al 17 de Julio de 2009: Evaluación de Riesgos Microbiológicos en Alimentos.

Del 20 al 24 de Julio de 2009: Evaluación de riesgos Químicos en Alimentos.

Los referidos cursos son dictados mediante la modalidad de Videoconferencia y durante la realización de los mismos los participantes cumplen con una serie de asignaciones prácticas y

tareas, así como de la participación en foros de discusión. Esto es llevado a cabo mediante la utilización de la plataforma e-Vida (Entorno Virtual Interactivo de Aprendizaje para la Agricultura) administrada por el CECADI desde la Sede Central del IICA.

Para el desarrollo de los cursos se creará un espacio virtual en el cual los participantes podrán obtener el material de los cursos, realizar los trabajos prácticos y hacer consultas a los tutores, antes, durante y posterior a los mismos.

[Ver programa](#)