



Organizan:
**CONSEJO NACIONAL
CONSEJO DEPARTAMENTAL DE LIMA**

FORO “CULTURA DE INOCUIDAD, SU IMPORTANCIA EN LA PROTECCIÓN DE LA SALUD Y LA COMPETITIVIDAD DEL SECTOR AGROALIMENTARIO”

Comisión de la “Semana de la Ingeniería”

Lugar:
Auditorio C del CD Lima

Dirección:
Calle Marconi 210 – San Isidro

Fecha:
Lunes 3 de junio de 2019

**COORDINACIÓN:
CAPÍTULO DE INGENIERÍA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Y AGROINDUSTRIAS**



1. ANTECEDENTES

La inocuidad alimentaria es la garantía de que los alimentos que se consumen no deben causar ningún daño al ser consumidos, y está directamente relacionada a la seguridad alimentaria y la salud pública. Garantizar la inocuidad de los alimentos es una obligación para todos los operadores a lo largo de la cadena de producción alimentaria, desde la producción primaria, la transformación, transporte, comercialización y consumo. Los actores económicos son los principales responsables y el sector público asume la responsabilidad de implementar políticas públicas que garanticen la máxima seguridad de los alimentos, evitando el incremento de enfermedades transmitidas por alimentos, que pueden obstaculizar el desarrollo social y económico, afectar la economía nacional, perjudicar el comercio y el turismo.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación FAO (2004), como consecuencia del consumo de alimentos insalubres, han enfermado millones de personas y en algunos casos producen la muerte. Las ETA representan una importante carga para la salud, y pueden ser causadas por alimentos contaminados por patógenos microbianos, biotoxinas y contaminantes químicos.

En este contexto, garantizar la inocuidad de los alimentos a nivel de los productores, se ha ceñido al cumplimiento de leyes y estándares formalizados de la inocuidad alimentaria, como las Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Higiene y Saneamiento, Buenas Prácticas de Almacenamiento, Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas Pecuarias y Acuícolas, sistema HACCP, (Hazard Analysis and Critical Control Point) o ACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC); y el sistema de gestión de Seguridad Alimentaria, bajo el marco de la Norma ISO 22 000.

No obstante, la creación de la cultura de inocuidad, es un factor determinante y una prioridad para garantizar la seguridad y calidad de alimentos en toda la cadena productiva en el Perú, toda vez que el comportamiento y la disciplina de las personas contribuyen a la sostenibilidad de los programas de inocuidad y calidad de los alimentos. Consecuentemente, la inocuidad alimentaria debe ir más allá de las regulaciones para adoptar una cultura organizacional basada en garantizar la inocuidad.

2. PRESENTACIÓN

Este Foro tiene como finalidad crear espacios de debate sobre la necesidad de promover una cultura de inocuidad para la protección de la salud y la competitividad del sector agroalimentario. En este escenario, se pretende catalizar a través del debate, el involucramiento de los diferentes actores del sector público, privado, la academia y los consumidores en la adopción de la cultura de inocuidad de alimentos.



Organizan:
**CONSEJO NACIONAL
CONSEJO DEPARTAMENTAL DE LIMA**

3. OBJETIVOS

- Difundir la importancia de adoptar una cultura de inocuidad alimentaria para garantizar la salud de la población y la competitividad del sector agroalimentario.
- Promover la adopción de la cultura de inocuidad alimentaria en los actores de la cadena de producción de alimentos.
- Plantear propuestas para la implementación de la cultura de inocuidad en nuestro país.

4. PÚBLICO OBJETIVO

- Funcionarios de las autoridades sanitarias de los tres sectores (Salud, Producción y Agricultura), representante de los gobiernos locales, ingenieros, empresas del sector agroindustrial, la academia, consumidores, egresados de ingeniería e interesados en el tema.

5. ORGANIZADORES

- Consejo Nacional - CIP
- Consejo Departamental de Lima - CIP