

Estudiantes de Ingeniería en Alimentos UBB gestionaron capacitación en HACCP y ayuda social a Hogar de Ancianos

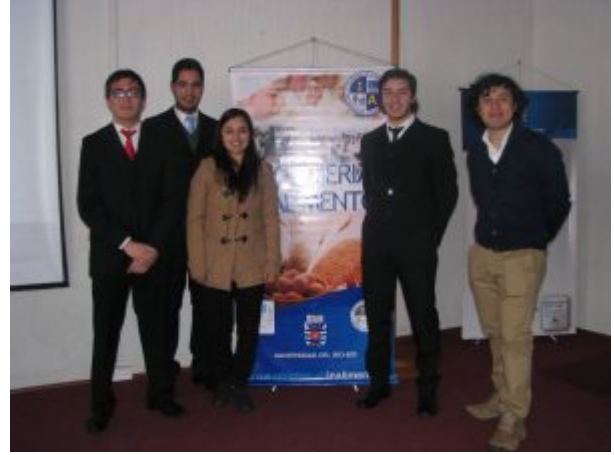
“Requisitos para la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en establecimientos de alimentos (Norma Técnica N° 174)”, se denominó la conferencia brindada por el asesor en sistemas de gestión de calidad, consultor en HACCP-ISO, Laboratorista Químico Industrial e Ingeniero en Ejecución Industrial, Fabián González López, a estudiantes de la carrera de Ingeniería en Alimentos.



La actividad, desarrollada en el Salón Andrés Bello del Centro de Extensión, fue organizada por el Centro de Estudiantes de la carrera que preside José Carrasco Lagos, con un doble propósito. Por una parte profundizar conocimientos referidos a la identificación de puntos críticos del proceso de producción y elaboración de alimentos, y al mismo tiempo contribuir con el Hogar de Ancianos de Santa Clara, Bulnes.

La jornada de capacitación consideró la participación de la directora de la Escuela de Ingeniería en Alimentos, Fabiola Cerda Leal; la directora del Departamento de Ingeniería en Alimentos, María Pía Gianelli Barra, estudiantes y egresados de la carrera.

“Esta capacitación nos permite acceder a nuevos conocimientos. Si bien en la carrera vemos estos contenidos, aquí los podemos profundizar. Además, el centro de estudiantes anterior visitó el Molino Yanine, y ahí se nos planteó la posibilidad de acceder a esta capacitación con el consultor Fabián González, con el compromiso que aportáramos algunas donaciones al Hogar de Ancianos de Santa Clara. Así nos vemos beneficiados todos pues nosotros logramos un conocimiento valioso y a la vez apoyamos a personas que lo necesitan”, describió José Carrasco.



El asesor en sistemas de gestión de calidad, Fabián González López explicó que el sistema de HACCP permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos. Dicho instrumento permite evaluar los peligros y establecer sistemas de control con el propósito de prevenir, en lugar de centrarse en el ensayo del producto final.

“La Autoridad Sanitaria, a través de esta normativa, exige a la pequeña, mediana y gran empresa implementar estos sistemas, con el objetivo de determinar los problemas o posibles contaminaciones que pueda tener el alimento y proteger al consumidor. Los peligros pueden ser de tipo físico, químico o microbiológico. Nosotros debemos hacer un análisis de peligro a lo largo de todo el proceso para determinar en qué etapa están presentes los riesgos y puntos críticos, y determinar cómo los vamos a controlar. La idea es asegurar alimentos con calidad e inocuidad, de manera que sean aptos para el consumo humano”, explicó González López.

Fabián González, junto con aportar conocimiento específico, también dio cuenta de experiencias prácticas, un elemento fundamental para los futuros profesionales. “Se puede conocer la norma técnica, pero nadie le dice a uno como enfrentar algunas situaciones en terreno y eso es también muy complejo. En mis capacitaciones, sobre todo cuando me vinculo con jóvenes de pregrado, intento traspasarles la experiencia, para que lo consideren en el ejercicio profesional”, comentó.



El asesor en sistemas de gestión de calidad destacó que las empresas que implementan HACCP

pueden lograr múltiples beneficios como el acceder a nuevos mercados o lograr diferenciarse de otros competidores.

La directora de la Escuela de Ingeniería en Alimentos, Fabiola Cerda Leal, destacó el espíritu colaborativo del Centro de Estudiantes de la carrera, que a través de la capacitación alcanzó múltiples objetivos como el vincularse efectivamente con instituciones del medio, y profundizar sus conocimientos en una materia específica de relevancia.

“Como dirección de Escuela hemos apoyado al Centro de Estudiantes en la gestión de algunos recursos que requerían, pero la organización del curso propiamente tal, la difusión, la búsqueda de expositor y todo el trabajo que esto implica surgió a partir de la necesidad que ellos tenían. Ellos manifestaron el interés de vincularse con otras entidades, en este caso con el Hogar de Ancianos de Santa Clara. Esto releva otro valor de nuestros estudiantes, quienes son capaces de vislumbrar otras alternativas de colaboración, porque ellos realizaron donaciones al Hogar como forma de pago por la capacitación. La Escuela ha valorado muchísimo esta acción porque está dando cuenta de estudiantes que se vinculan con el medio y que tienen responsabilidad social. En poco tiempo este Centro de Estudiantes ha levantado distintos proyectos en beneficio de sus compañeros y de la comunidad”, expresó la directora Fabiola Cerda Leal.

