



Salud

CHARLA CIENTIFICA

**“Aplicación del conocimiento producido
en las evaluaciones de riesgo para
prevenir la ocurrencia de peligros en
alimentos”**

Diciembre 2023 – Bogotá

OBJETIVOS DE LA ENCUESTA

Trasmitir información a los participantes con el fin de generar herramientas que puedan prevenir los riesgos asociados a los productos alimenticios como: peligros químicos, peligros microbiológicos en alimentos y como se pueden prevenir y mitigar estos riesgos.

SINOPSIS DEL EVENTO

Se desarrollaron tres charlas relacionadas con:

- Peligros químicos en alimentos,
- Medidas de prevención para peligros microbiológicos en alimentos y
- Enfoques de la inocuidad de alimentos.

ESCALA VALORATIVA

Para la determinación del grado de satisfacción de los asistentes, se tomó como base la siguiente escala de valoración:

Tabla No. 2 Escala Valorativa

CALIFICACION	VALORACION
Excelente	5
Muy Bueno	4
Bueno	3
Regular	2
Deficiente	1

Fuente: Escala definida según POE-A08.0000-001.

METODOLOGÍA

Tabla No. 1 Metodología del evento.

NOMBRE DEL PRODUCTO	Medición de percepción de los bienes, productos y servicios ofrecidos por el INS.
RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	Dirección de Vigilancia y Análisis del Riesgo en Salud Pública. Grupo de evaluación de riesgos en inocuidad de alimentos (ERIA). Dirección de Investigación en Salud Pública.
FECHA DEL EVENTO	29 de Septiembre de 2023.
TAMAÑO DE LA MUESTRA	Sobre un total de 171 participantes con una confiabilidad del 90% y un margen de error del 10%, se obtiene una muestra de 49 encuestas; sin embargo, se cuenta con 52 encuestas para el análisis.
TÉCNICA DE RECOLECCIÓN	Charla Virtual.

Fuente: Información tomada de los registros del evento y análisis del Proceso de Atención al Ciudadano

VARIABLES A EVALUAR

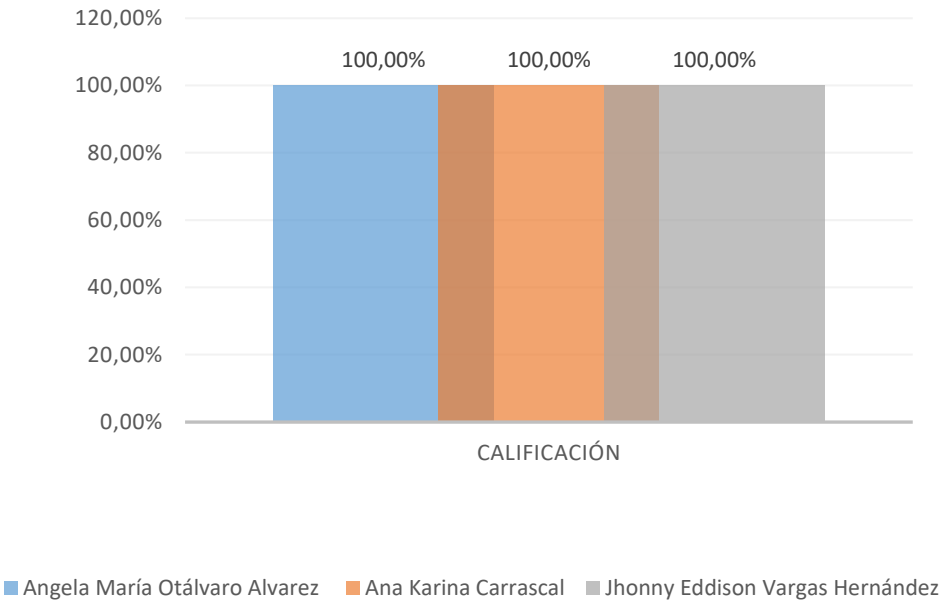
Componente 1: Claridad en el Tema

Gráfico1. Claridad del tema.

EXPOSITOR	CLARIDAD DEL TEMA					CALIFICACIÓN
	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO	
Angela María Otálvaro Alvarez	85,00%	12,00%	3,00%	0,00%	0,00%	100,00%
Ana Karina Carrascal	88,00%	10,00%	2,00%	0,00%	0,00%	100,00%
Jhonny Eddison Vargas Hernández	81,00%	12,00%	7,00%	0,00%	0,00%	100,00%
	PROMEDIO					100,00%

Como resultado de la calificación de la claridad en el tema de los expositores, notamos que el nivel de satisfacción de las encuestados es el 100%

CLARIDAD DEL TEMA



Fuente: Análisis de la información presentada en encuestas de satisfacción.

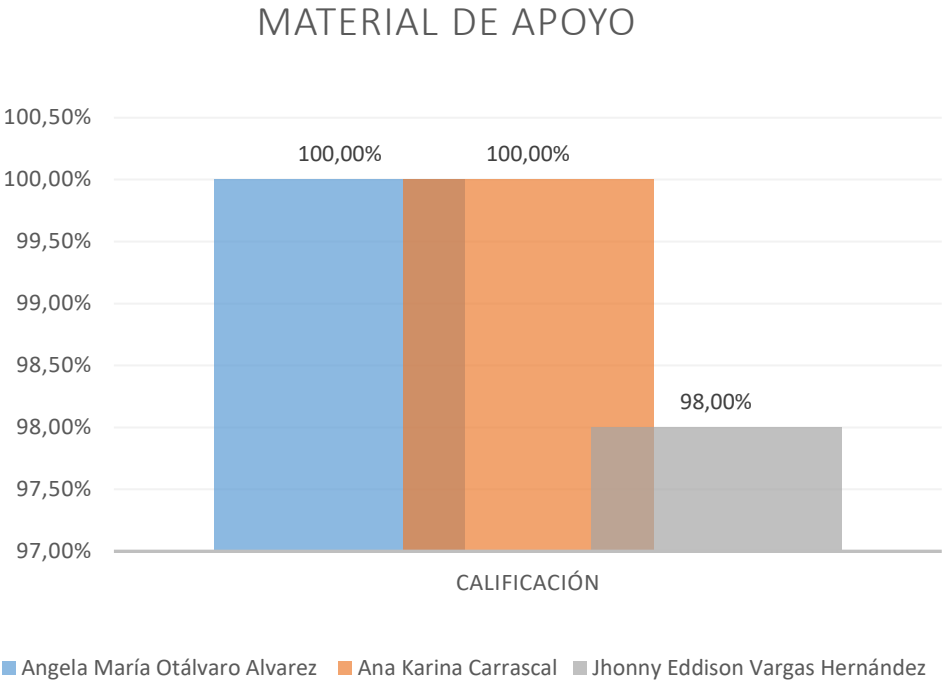
VARIABLES A EVALUAR

Componente 2: Material de Apoyo

EXPOSITOR	MATERIAL DE APOYO					CALIFICACIÓN
	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO	
Angela María Otálvaro Alvarez	73,00%	23,00%	4,00%	0,00%	0,00%	100,00%
Ana Karina Carrascal	83,00%	17,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%
Jhonny Eddison Vargas Hernández	75,00%	17,00%	6,00%	2,00%	0,00%	98,00%
	PROMEDIO					99,33%

Como resultado de la calificación del Material de apoyo utilizado por los expositores, notamos que el nivel de satisfacción de las encuestados es el 99.33%

Gráfico 2. Material de apoyo



Fuente: Análisis de la información presentada en encuestas de satisfacción.

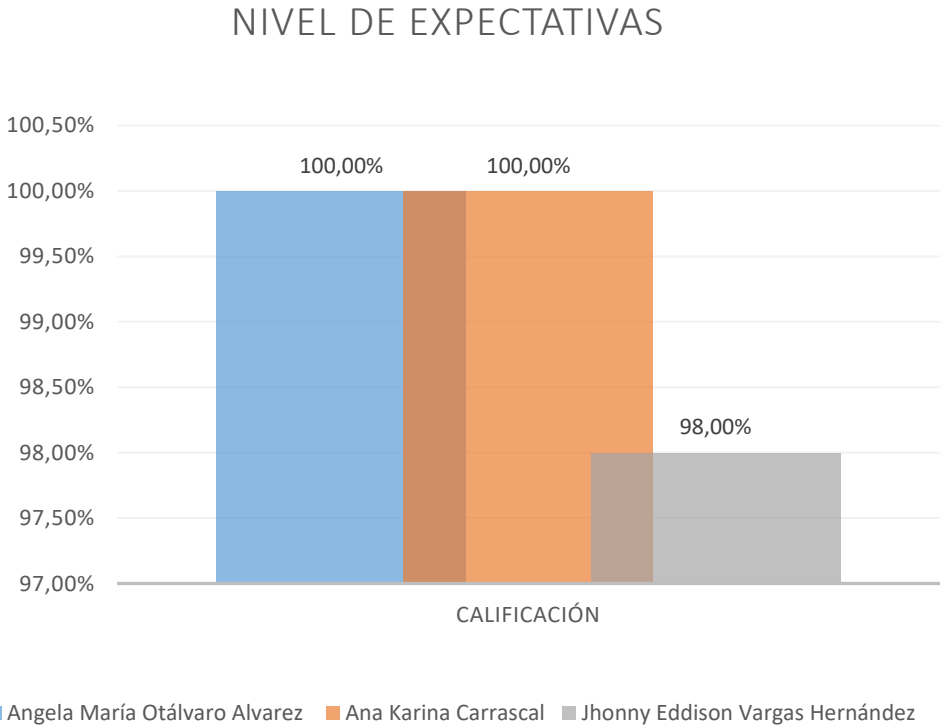
VARIABLES A EVALUAR

Componente 3: ¿En qué nivel cumplió con sus expectativas?

EXPOSITOR	NIVEL DE EXPECTATIVAS					CALIFICACIÓN
	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO	
Angela María Otálvaro Alvarez	75,00%	19,00%	6,00%	0,00%	0,00%	100,00%
Ana Karina Carrascal	83,00%	15,00%	2,00%	0,00%	0,00%	100,00%
Jhonny Eddison Vargas Hernández	77,00%	15,00%	6,00%	2,00%	0,00%	98,00%
	PROMEDIO					99,33%

Como resultado de la calificación de los expositores con referencia al cumplimiento de las expectativas de la charla para con los espectadores, notamos que el nivel de satisfacción de los encuestados es del 99.33%

Gráfico 3. Cumplimiento de expectativas



Fuente: Análisis de la información presentada en encuestas de satisfacción.

VARIABLES A EVALUAR

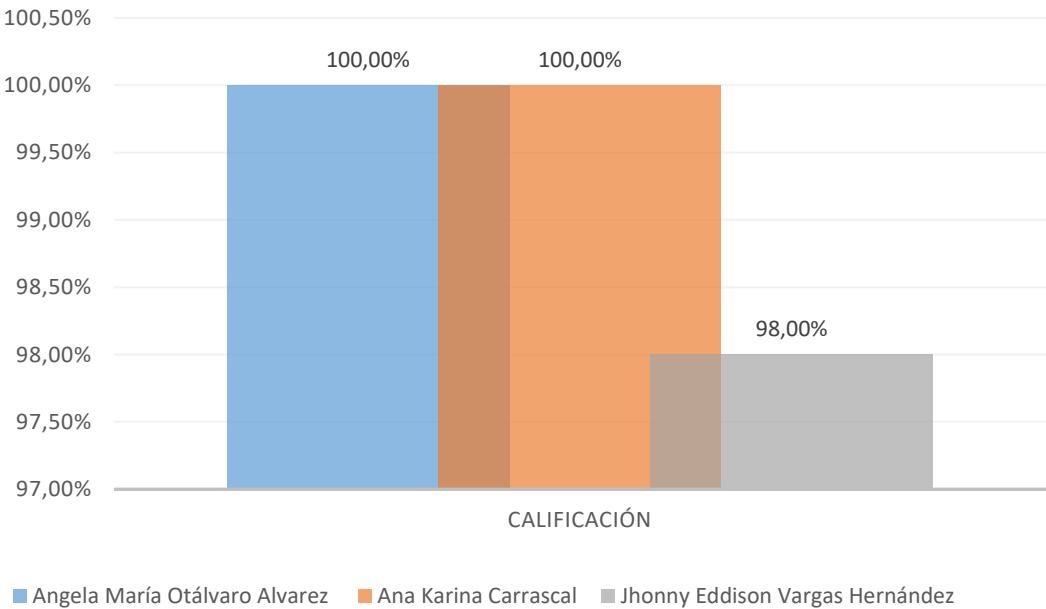
Componente 4: En qué nivel considera que la información es de utilidad?

EXPOSITOR	INFORMACION UTIL PARA EL TRABAJO					CALIFICACIÓN
	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO	
Angela María Otálvaro Alvarez	75,00%	19,00%	6,00%	0,00%	0,00%	100,00%
Ana Karina Carrascal	83,00%	13,00%	4,00%	0,00%	0,00%	100,00%
Jhonny Eddison Vargas Hernández	73,00%	17,00%	8,00%	2,00%	0,00%	98,00%
	PROMEDIO					99,33%

Como resultado de la calificación de la utilidad de la información brindada por los expositores, notamos que el nivel de satisfacción de los encuestados es del 99.33%

Gráfico 4. Utilidad de la información

INFORMACION UTIL PARA EL TRABAJO



Fuente: Análisis de la información presentada en encuestas de satisfacción.

VARIABLES A EVALUAR

Componente 5: Logística

“Los canales utilizados permitieron la conexión adecuada”

Como resultado de la calificación con respecto a los canales utilizados del evento, notamos que el 81% de los encuestados lo consideraron excelente, mientras que el 13% lo consideraron muy bueno y el 6% bueno.

“Indique si se cumplió con la programación y horarios”

Como resultado de la calificación con respecto al cumplimiento de la programación y horarios del evento, notamos que el 77% de los encuestados lo consideraron excelente, mientras que el 13% lo consideraron muy bueno y el 10% bueno.

Gráfico 5. Instalaciones Adecuadas

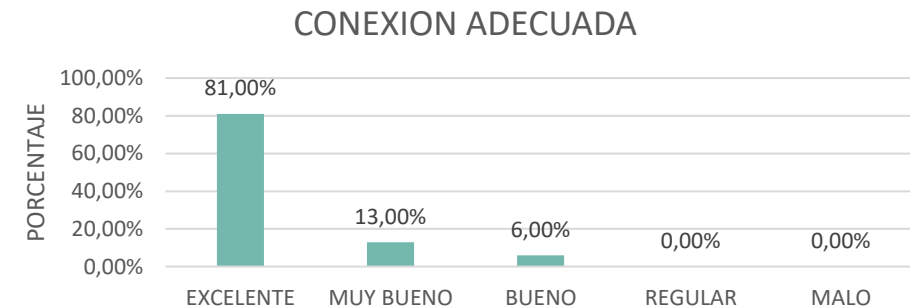
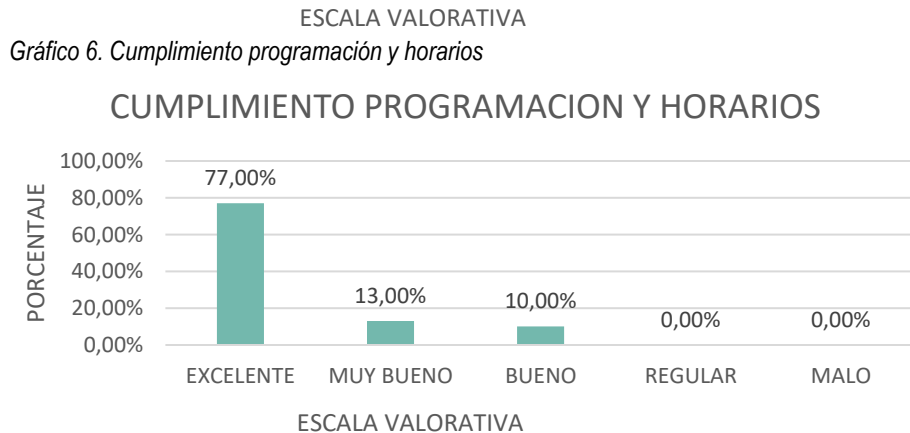


Gráfico 6. Cumplimiento programación y horarios

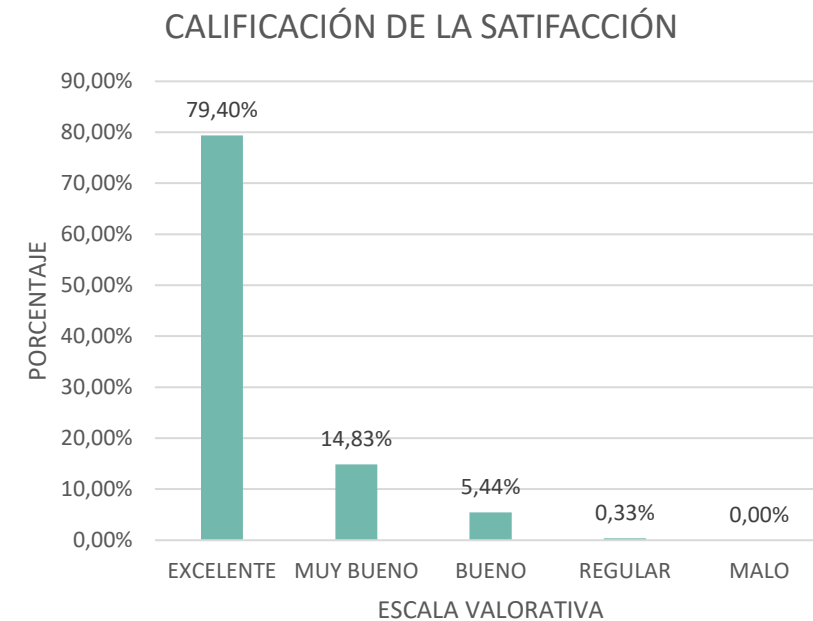


Fuente: Análisis de la información presentada en encuestas de satisfacción

SATISFACCIÓN GENERAL

El nivel de satisfacción total de la presente medición da como resultado una buena transmisión del conocimiento con respecto a la charla científica en medidas de prevención en alimentos como (peligros químicos, peligros microbiológicos e inocuidad), mostrando una calificación excelente de 79,40%, muy buena del 14,83% y Buena del 5,44%.

Gráfico 7. Satisfacción General.



Fuente: Análisis de la información presentada en encuestas de satisfacción.

OBSERVACIONES PRESENTADAS POR LOS PARTICIPANTES

Los asistentes al evento registraron las siguientes observaciones:

- Interesantes estos temas, ojalá se realicen con mayor frecuencia estas charlas relacionadas con inocuidad.
- Excelente manera de llegar a todas las regiones con información actual .
- Siempre es un gusto encontrar canales que estimulen la divulgación de la ciencia, se agradece por compartir conocimientos.
- Muy interesantes las conferencias. Se destaca de los conferencistas la claridad e idoneidad en la transmisión de su conocimiento.
- El tema seleccionado es de bastante relevancia en los diferentes campos de acción (sector productivo, academia y organismos de control).

TEMAS SUGERIDOS PARA LA PRÓXIMA CHARLA

Los participantes mencionaron los siguientes temas para considerar en la próxima charla científica:

- Desnutrición y mortalidad en menores de 5 Años en Colombia – Trastornos de la conducta alimentaria.
- Enfermedades huérfanas.
- Gestión del riesgo y la cadena agroalimentaria.
- Aplicación práctica de la Resolución 1407/2022 sobre el establecimiento de los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas para consumo humano.
- Análisis de peligros y de puntos críticos de CONTROL-HACCP.
- Enfatizar el tema de cómo abordar de manera práctica estos temas con la comunidad, especialmente en el área rural .
- Diagnóstico microbiológico, protección, vacunas.
- Elaboración de mapas de riesgo ETA.
- Material adecuado para la conservación de agua u otros alimentos ya que actualmente se está utilizando mucho el material biodegradable para envasar el agua para consumo humano y de mascotas.

TEMAS SUGERIDOS PARA LA PRÓXIMA CHARLA

Los participantes mencionaron los siguientes temas para considerar en la próxima charla científica:

- Patógenos en listos para el consumo, Trichinella.
- Las evaluaciones de riesgo y demás trabajos que realiza el Grupo de Evaluación de Riesgos en Inocuidad de Alimentos del INS.
- Epidemiología sobre patógenos específicos.
- Me gustaría que nos socializaran la implementación de Mapa de Riesgos competencia de la ETS.
- Antibióticos presentes en algunos alimentos como de la cadena cárnica.
- Orientaciones para el consumo de alimentos con menos riesgos.
- Todo lo relacionado a IVC Componente ambiente alimentos.
- Alérgenos en la industria alimentaria, BPM en la industria de los alimentos.
- Resultados de análisis de riesgos específicos de los estudios realizados.

RECOMENDACIONES

- Análisis de riesgos en la producción de frutas y hortalizas en Colombia.
- Patógenos específicos presentes en brotes de ETA`s en Colombia.
- Cifras de muerte por desnutrición en menores de 5 años en regiones, énfasis población indígena, trastornos de la conducta alimentaria, Salud mental en adolescentes, principales patologías.
- Impacto en la salud pública de los estudios realizados por el INS.

#OrgullosamenteINS



@INSColombia



@insaludcolombia



Instituto Nacional de Salud de Colombia

Avenida Calle 26 # 51 - 20 / Bogotá, Colombia • PBX: (601) 220 77 00 exts. 1101 - 1214