



## La MIA-UCI bajo el Enfoque Una Salud: humana, animal, vegetal y de los ecosistemas



[www.uci.ac.cr](http://www.uci.ac.cr)

**UCI**

Universidad para la  
Cooperación Internacional

**Dr. Félix M. CAÑET-PRADES (Ph. D.)**

Director de la Maestría en Gerencia de  
Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos

Tel. +506 2283-6464 Ext. 232 / Celular. +506 8735 4250

Email: [fc Janet@uci.ac.cr](mailto:fc Janet@uci.ac.cr)

# EL ENFOQUE UNA SALUD: HUMANA, ANIMAL, VEGETAL Y DE LOS ECOSISTEMAS

**El Enfoque Una Salud • Inocuidad-calidad alimentaria incluidas las zoonosis transmitidas por alimento**

## Retos

- Cambio climático Y la protección de los ecosistemas.
- Acceso sostenible a alimentos inocuos y agua potable.
- Un mundo sin hambre y lograr la reducción de la pobreza a nivel global
- Prevención de las pérdidas y desperdicio de alimento.
- Desarrollar un sistema de gestión de la inocuidad y calidad alimentaria adecuados a las redes globales del comercio de alimento, las TIC's y la globalización.

## Contextos

1. Social
2. Económico
3. Cultural

## Estrategias de acción

1. Diagnóstico evaluación de riesgo
2. Vigilancia epidemiológica. Comunicación de riesgos
3. Manejo de riesgos.



**UNA SALUD: HUMANA, ANIMAL, VEGETAL Y DE LOS ECOSISTEMAS”**  
Prof. Dr. Félix Cañet-Prades

# LA AGRICULTURA INTENSIVA SOBRE LOS BIENES Y SERVICIO ECOSISTÉMICOS

Servicios ecosistémicos	Degradados	Mixtos	Fortalecidos
Aprovisionamiento	Pesca de captura Alimentos silvestres Leña Recursos genéticos Bioquímicos Agua dulce	Madera Fibras	Cultivos Ganado Acuicultura
Regulación	Regulación de la calidad del aire Regulación regional y local del clima Regulación de la erosión Purificación del agua Regulación de pestes Polinización Regulación de riesgos naturales	Regulación del agua (p.ej. protección contra inundaciones) Regulación de enfermedades	Captura de carbono
Culturales	Valores espirituales y religiosos Valores estéticos	Recreación y ecoturismo	

[Evaluación de los Ecosistemas del Milenio .www.unep.org/maweb/es/index.aspx](http://www.unep.org/maweb/es/index.aspx)



**UNA SALUD: HUMANA, ANIMAL, VEGETAL Y DE LOS ECOSISTEMAS”**  
 Prof. Dr. Félix Cañet-Prades

# INSEGURIDAD ALIMENTARIA

**Acceso sostenible a alimentos  
inocuos y agua potable.**

**Un mundo sin hambre y lograr la  
reducción de la pobreza a nivel  
global**

**800 millones de de personas  
sub-alimentadas**

**2,2 millones de muertes  
anuales por ETAs y**

**diarreas transmitidas por el  
agua.**

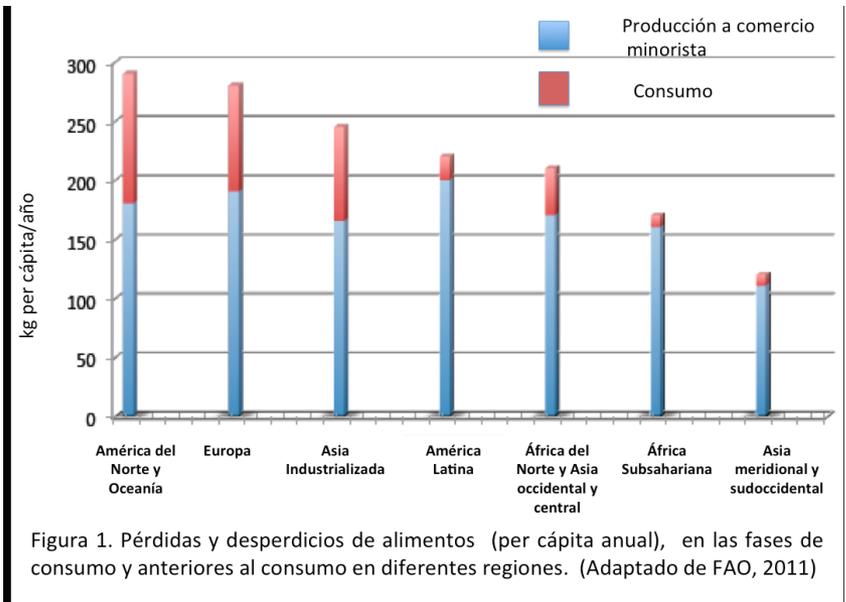


Figura 1. Pérdidas y desperdicios de alimentos (per cápita anual), en las fases de consumo y anteriores al consumo en diferentes regiones. (Adaptado de FAO, 2011)

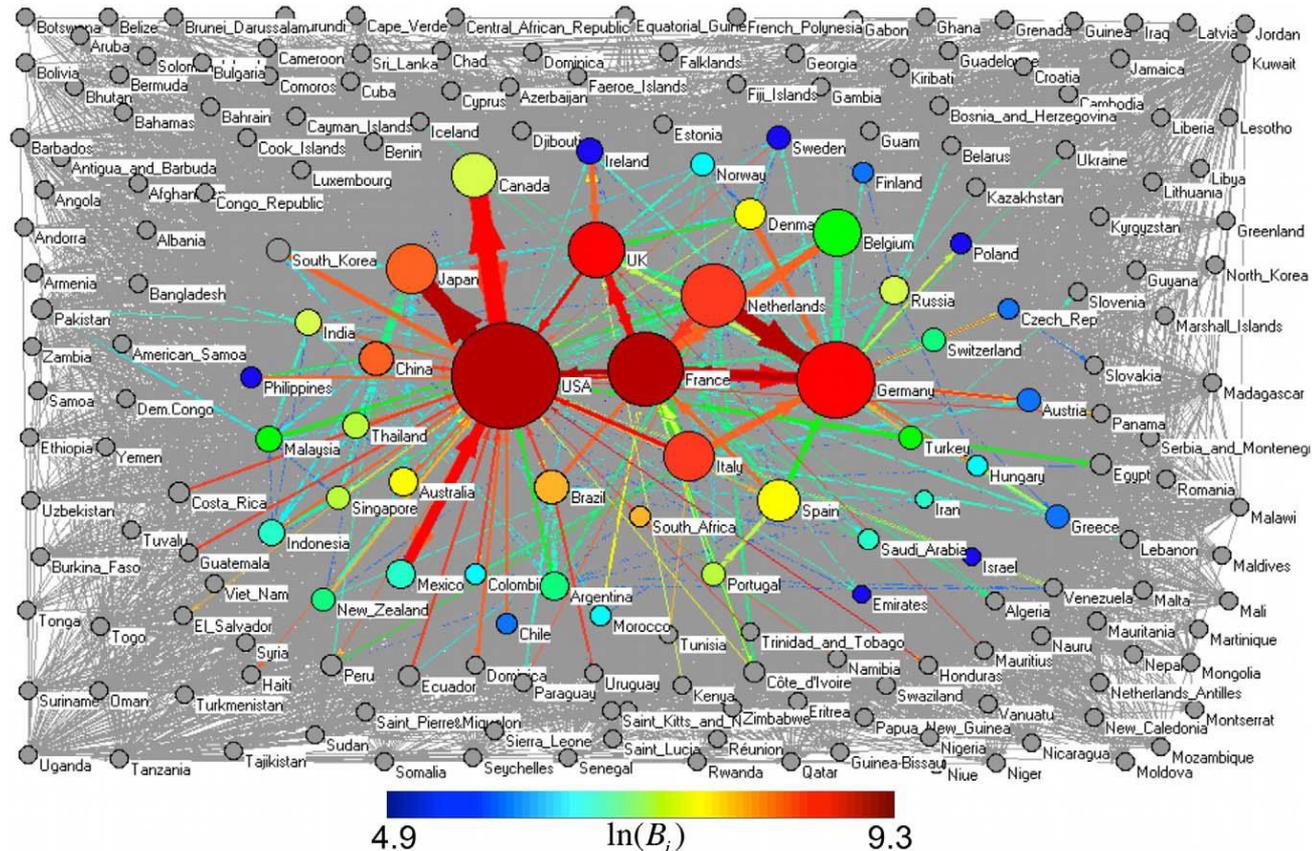
Cañet, F. M. y Didonna, F. (2014) Pérdidas y desperdicios de alimentos-puntos críticos y cómo evitarlos. Ambientico 240-241, Artículo 5 . 38-43, disponible en

<http://www.ambientico.una.ac.cr/pdfs/ambientico/242.pdf>



**UNA SALUD: HUMANA, ANIMAL, VEGETAL Y DE LOS ECOSISTEMAS”  
Prof. Dr. Félix Cañet-Prades**

# Desarrollar un sistema de gestión de la inocuidad y calidad alimentaria adecuados a las redes globales del comercio de alimento, las TIC's y la globalización



Ercsey-Ravasz et al.(2012)Complexity of the International Agro-Food Trade Network and Its Impact on Food Safety Complexity of the International Agro-Food Trade Network and Its Impact on Food Safety. PLoS ONE 7(5): e37810. doi:10.1371/journal.pone.0037810

# ¿QUÉ ESTÁ HACIENDO LA UCI ?.

1. REMODELACIÓN DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE LA MIA
2. LÍNEA BASE SOBRE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS EN CENTROAMÉRICA Y REPÚBLICA DOMINICANA



## MAESTRÍA GERENCIA DE PROGRAMAS SANITARIOS EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS

LA UCI ES PIONERA EN POSGRADO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA LATINOAMÉRICA



### MODALIDAD:

(Costa Rica) Virtual con módulo presencial en Costa Rica.  
(México) 100% virtual.  
Con acceso 24/7 en cualquier parte del mundo.



### TITULACIÓN:

Por Costa Rica con módulo presencial y Proyecto Final de graduación. Por México sin módulo presencial con Proyecto Final de Graduación o Tesis.



### DIRIGIDO A:

El programa se estructuró con las facilidades para permitir la participación de profesionales que trabajen en empresas públicas o privadas, o en otras áreas. Que deseen liderar sistemas de gestión relacionados con la inocuidad - calidad de alimentos - piensos y la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos a nivel local, nacional, regional y global.



## DESCRIPCIÓN

El acceso sostenible a alimentos inocuos y agua potable en cantidades suficientes es una necesidad humana básica y esencial para crear un mundo sin hambre y lograr la reducción de la pobreza a nivel global, frente a los retos del cambio climático, la protección de los ecosistemas y la inseguridad alimentaria. En la actualidad un tercio de la producción mundial de alimentos se pierde por la inadecuada gestión de la inocuidad-calidad alimentaria, las zoonosis transmitidas por alimentos y los inadecuados hábitos de consumo, que adquieren una dimensión transnacional, al trasladarse, por las complejas redes del comercio globalizado de alimentos y los medios masivos de comunicación.

Para enfrentar estos retos, la Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos, bajo el Enfoque Una Salud: humana, animal, vegetal y de los ecosistemas, (One Health Approach), tiene la misión de:

Formar líderes mundiales, con los conocimientos y competencias requeridas para planificar, organizar, ejecutar, dirigir y gestionar programas sostenibles de inocuidad –calidad alimentaria, adaptados a cualquier organización de la cadena alimentaria, incluida la agricultura familiar.

Dada la importancia de producir y comercializar alimentos seguros en un mundo globalizado, la INNP/OPS-OMS ha confiado a la UCI, por su reconocimiento a nivel hemisférico, el reto de formar líderes. Actualmente de la maestría han egresado más de 159 profesionales que hoy se desempeñan con éxito en los diferentes países de Las Américas.



## COMPETENCIAS

El graduado de esta Maestría podrá fungir como Director (a) de Programas de Inocuidad de Alimentos, Director (a) o coordinador (a) de Organizaciones No Gubernamentales (ONG's), Consultor (a) de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Organización Mundial de la Salud (OMS) u Organización Panamericana de la Salud (OPS), consultor (a) en proyectos (privados o públicos) que involucren el establecimiento y manejo de sistemas de inocuidad de alimentos; podrá trabajar para el gobierno en Secretarías o Ministerios y podrá ofrecer sus servicios dirigidos al mejoramiento de la inocuidad - calidad de alimentos - piensos y la prevención de zoonosis transmitidas por alimentos en cualquier organización de la cadena alimentaria incluidas la agricultura familiar, las pequeñas cooperativa de campesinos y las ventas callejeras de alimentos, bajo el enfoque de una salud.



## **PLAN DE ESTUDIO**

El programa académico está basado en los principios de: prevención, detección, respuesta, comunicación y gestión de conocimiento de los problemas actuales y emergentes de la inocuidad alimentaria y las zoonosis de transmitidas por alimentos

**BLOQUE INTRODUCTORIO BLOQUE I, BLOQUE II, BLOQUE III Y BLOQUE IV**



## **PLAN DE ESTUDIO**

### **BLOQUE I RETOS DE LOS PROGRAMAS SANITARIOS DE INOCUIDAD-CALIDAD DE ALIMENTOS y PIENSOS INCLIDAS LAS ZONOSIS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.**

#### **Cursos**

- 1. Soberanía y Seguridad Alimentaria-Nutricional y acceso al agua potable.**
- 2. Cambio climático, agricultura y alimentación.**
- 3. Prevención del desperdicio de alimento y la inseguridad de alimentaria.**
- 4. Estrategias de la OMS –OIE 2013-2023. Inocuidad-calidad alimentaria  
Prevención de zoonosis transmitidas por alimentos. EL ENFOQUE UNA SALUD**



## PLAN DE ESTUDIO

### BLOQUE II.

**Bases científicas de la gestión de riesgos de la inocuidad de los alimentos-piensos y las zoonosis de transmitidas por alimentos.**

Cursos:

1. Inocuidad de alimento de Alimentos y Piensos I. (Análisis de riesgos)
2. Inocuidad de Alimentos y Piensos II. (Manejo de riesgos)
3. Vigilancia epidemiológica y evaluación de impactos de enfermedades de transmisión alimentaria (ETAs) y las zoonosis de transmitidas por alimentos. Inspección Alimenraia Basada en el Riesgo y Análisis de Peligros y Manejo de riesgos Basado en la Prevención.



## **PLAN DE ESTUDIO**

**BLOQUE III. Políticas Pública Comercio nacional e internacional de alimentos y piensos. legislación alimentaria.**

**Cursos:**

- 1. Diseño, Implementación y evaluación de políticas públicas. Estrategias de la OMS-OIE y la OMC en materia de inocuidad y calidad alimentaria. El Enfoque de Una Salud.**
- 2. Comercio internacional y legislación alimentaria.**
- 3. Políticas y fuerzas del mercado.**



## **PLAN DE ESTUDIO**

**BLOQUE IV. Comunicación de riesgos. Educación y capacitación a todos los integrantes de la cadena alimentaria.**

**Cursos:**

**1. Tecnología y manejo de la información. las redes globales del comercio de alimento, las TIC's y la globalización sistemas de Alerta de Inocuidad-calidad de alimentos y piensos.**

**2. Gerencia y liderazgo. Capacitación Potabilización de agua.**

**Cinco Claves del Manejo Seguro de alimentos**

**3. Negociación, mediación y resolución de conflictos.**



## **PLAN DE ESTUDIO**

### **BLOQUE V. Gestión de programas sostenibles de inocuidad-calidad alimentaria y sanidad agropecuaria.**

#### **Cursos:**

- 1. Gestión de Proyectos I.**
- 3. Seminario de graduación.**
- 4. Módulo presencial (requisito obligatorio para título costarricense).**
- 5. Proyecto final de graduación: (Trabajos enfocados a gestionar programas sostenibles de inocuidad –calidad alimentaria, adaptados a cualquier organización de la cadena alimentaria, incluida la agricultura familiar).**

# ¿QUÉ ESTÁ HACIENDO LA UCI A NIVEL REGIONAL ?



**ILSI**

International Life  
Sciences Institute

Mesoamerica



## Taller: Línea base sobre la Inocuidad de Alimentos en Centroamérica y República Dominicana 19 de noviembre 2014



**UNA SALUD: HUMANA, ANIMAL, VEGETAL Y DE LOS ECOSISTEMAS**  
Prof. Dr. Félix Cañet-Prades

# ¿QUÉ ESTÁ HACIENDO LA UCI A NIVEL REGIONAL ?



**ILSI**  
International Life  
Sciences Institute  
Mesoamerica



**UCI**  
Universidad para la  
Cooperación Internacional

## Taller: Línea base sobre la Inocuidad de Alimentos en Centroamérica y República Dominicana 19 de noviembre 2014

### Auditorio seleccionado

OPS, Ministerios de Salud, Sanidad Animal y Vegetal de los países Centroamericanos y de República Dominicana, el Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria, (OIRSA) y CODEX Costa Rica como coordinador para Latinoamérica y.



**UNA SALUD: HUMANA, ANIMAL, VEGETAL Y DE LOS ECOSISTEMAS**  
Prof. Dr. Félix Cañet-Prades

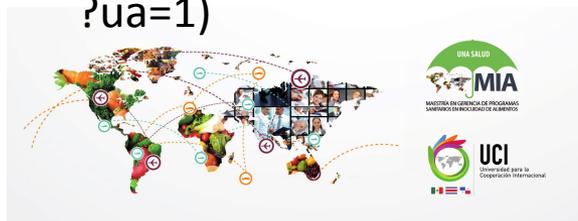
# ¿QUÉ ESTÁ HACIENDO LA UCI?



Complementar los esfuerzos globales, de la OMS-OPS, la FAO y la Organización Mundial de Salud Animal (OIE), para la gestión de riesgos para la inocuidad-calidad de alimentos y piensos, incluidas las zoonosis transmitidas por alimentos, a partir del Enfoque de *Una Salud (One Health)*: humana, animal, vegetal y ambiental.

WHO (2014) Advancing food safety initiatives: strategic plan for food safety including foodborne zoonoses 2013-2022.(

[http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/101542/1/9789241506281\\_eng.pdf?ua=1](http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/101542/1/9789241506281_eng.pdf?ua=1))



**UNA SALUD: HUMANA, ANIMAL, VEGETAL Y DE LOS ECOSISTEMAS**  
Prof. Dr. Félix Cañet-Prades

# ¿QUÉ ESTÁ HACIENDO LA UCI A NIVEL REGIONAL ?



**ILSI**

International Life  
Sciences Institute

Mesoamerica



**Taller: Línea base sobre la Inocuidad de Alimentos en Centroamérica y República Dominicana 19 de noviembre 2014**

## Contextos

- 1. Social**
- 2. Económico**
- 3. Cultural**
- 4. Ambiental**



**UNA SALUD: HUMANA, ANIMAL, VEGETAL Y DE LOS ECOSISTEMAS**  
Prof. Dr. Félix Cañet-Prades

# ¿QUÉ ESTÁ HACIENDO LA UCI?



**ILSI**

International Life  
Sciences Institute

Mesoamerica



**Taller: Línea base sobre la Inocuidad de Alimentos en Centroamérica y República Dominicana 19 de noviembre 2014**

## **Estrategias de acción**

- 1. Diagnóstico evaluación de riesgo**
- 2. Vigilancia epidemiológica. Comunicación de riesgos**
- 3. Manejo de riesgos.**



**UNA SALUD: HUMANA, ANIMAL, VEGETAL Y DE LOS ECOSISTEMAS**  
Prof. Dr. Félix Cañet-Prades

# ¿QUÉ ESTÁ HACIENDO LA UCI?



**ILSI**

International Life  
Sciences Institute

Mesoamerica



**Taller: Línea base sobre la Inocuidad de Alimentos en Centroamérica y República Dominicana 19 de noviembre 2014**

## **Estrategias de acción**

- 1. Bases científicas de las medidas tomadas a lo largo de toda la cadena alimentaria para disminuir los riesgos de salud de origen alimentario**
- 2. Colaboración intersectorial internacional para mejorar la comunicación la aplicación del Enfoque Una Salud.**



**UNA SALUD: HUMANA, ANIMAL, VEGETAL Y DE LOS ECOSISTEMAS**  
Prof. Dr. Félix Cañet-Prades

# ¿QUÉ ESTÁ HACIENDO LA UCI?



**ILSI**

International Life  
Sciences Institute

Mesoamerica



**Taller: Línea base sobre la Inocuidad de Alimentos en Centroamérica y República Dominicana 19 de noviembre 2014**

## **Estrategias de acción**

- 3. Actividades de su organización para liderar y apoyar en el desarrollo el fortalecimiento de los sistemas nacionales de promoción de la salud.**
- 4. Actividades de su organización para liderar y apoyo en el desarrollo y fortalecimiento de los sistemas nacionales integrados basados en el riesgo para la seguridad alimentaria.**



**UNA SALUD: HUMANA, ANIMAL, VEGETAL Y DE LOS ECOSISTEMAS**  
Prof. Dr. Félix Cañet-Prades

# ¿QUÉ ESTÁ HACIENDO LA UCI?



**ILSI**

International Life  
Sciences Institute

Mesoamerica



**Taller: Línea base sobre la Inocuidad de Alimentos en Centroamérica y República Dominicana 19 de noviembre 2014**

## **Estrategias de acción**

**5. Actividades de su organización en materia de prevención de pérdidas y desperdicio de alimentos.**



**UNA SALUD: HUMANA, ANIMAL, VEGETAL Y DE LOS ECOSISTEMAS**  
Prof. Dr. Félix Cañet-Prades



## **EL ENFOQUE UNA SALUD: HUMANA, ANIMAL, VEGETAL Y DE LOS ECOSISTEMAS**

**Prof. Dr. Félix Cañet-Prades**

Prevención, Detección, Respuesta (manejo de Riesgos), comunicación y gestión de conocimiento de los problemas actuales y emergentes de la inocuidad de alimentos y piensos incluidas las zoonosis de transmitidas por alimentos



MAESTRÍA EN GERENCIA DE PROGRAMAS  
SANITARIOS EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS



**UCI**

Universidad para la  
Cooperación Internacional



# MUCHAS GRACIAS



[www.uci.ac.cr](http://www.uci.ac.cr)

## UCI

Universidad para la  
Cooperación Internacional

**Dr. Félix M. CAÑET-PRADES (Ph. D.)**

Director de la Maestría en Gerencia de  
Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos

Tel. +506 2283-6464 Ext. 232 / Celular. +506 8735 4250

Email: [fc Janet@uci.ac.cr](mailto:fc Janet@uci.ac.cr)