



**RESULTADOS DE LA ENCUESTA DE CALIDAD DEL CURSO:
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS EN LA CADENA DE LA PRODUCCIÓN AVÍCOLA realizado en la ciudad de Bogotá del 27 al 29 de Octubre de 2014.**

1. La calidad de la información presentada por el Dr. Marcos Sánchez fue:

a. Excelente	23	
b. Buena	1	
c. Regular	0	
d. Escasa	0	

2. La calidad de la información presentada por el Ing. Juan Francisco DeVillena fue:

a. Excelente	19	
b. Buena	4	
c. Regular	1	
d. Escasa	0	

3. La calidad de la información presentada por la Prof Carolina Ramírez fue:

a. Excelente	17	
b. Buena	6	
c. Regular	0	
d. Escasa	0	

4. La calidad de la información presentada por Ana María Galvis fue:

a. Excelente	11	
b. Buena	11	
c. Regular	0	
d. Escasa	1	

5. El contenido técnico del curso fue:

a. Avanzado	13	
b. Justo	11	
c. Elemental	0	

6. Se cumplieron los objetivos propuestos del curso:

a. Totalmente	24	
b. Parcialmente	0	
c. No se cubrieron	0	

7. Durante el curso se promovió:

a. El trabajo en grupo	8	
b. El respeto	0	
c. La participación de los asistentes	4	
d. La integración de conceptos	12	

8. El servicio y las instalaciones contribuyen a desarrollar el evento en forma:

a. Excelente	23	
b. Regular	1	
c. Mala	0	

9. El curso contribuyó a identificar problemáticas de su empresa para la obtención de productos inocuos:

a. Sí	23	
b. No	1	

10. Los talleres contribuyeron a:

a. Identificar problemas	12	
b. Aclarar conceptos	22	
c. Analizar información	12	
d. Responder dudas	9	

11. ¿Qué temas de interés le gustaría que se trataran en otros cursos?

a. HARPC-Hazard Analysis and Risk-based Preventive Controls. Diseño & Implementación	6	
b. Diseño sanitario de plantas de procesamiento de alimentos	12	
c. Identificación y control de patógenos en ambientes de plantas de alimentos	15	
d. Legislación, empaque y rotulado	9	
e. Diseño higiénico de equipos para el procesamiento de alimentos	7	
f. Muestreo y control estadístico de procesos alimenticios	17	

Otro tipo de curso de interés para ti o tú empresa:

manejo de alérgenos y food defense-- Sistemas de gestión (ISO) e implementacion en empresas. -- Sistemas de gestión de calidad, herramientas para motivar al personal a cumplir las BPM, indicadores de gestión, estadística -- Curso sobre Alergenos-- seguir promoviendo el tema HACCP, frecuentemente a nivel nacional y cursos especializados de procesamiento en la cadena avicola -- food defense, y certificaciones al respecto-- Buenas prácticas agrícolas, otros estándares para el aseguramiento de la inocuidad en los alimentos de reconocimiento mundial -- legislación y normatividad-- estadística, -- problemas operativos presentes en el beneficio de las aves--

Observaciones y comentarios

excelente curso de capacitación.-- ninguna-- Agradecimiento por la buena temática del curso y sobretodo el manejo integral de los expositores en cuanto a los temas; Se podrían ejecutar mas talleres para mejorar comprensión. -- El tiempo fue corto por que algunos temas se pasaron muy rápido. -- El curso en general fue muy bueno y provechoso para la aplicación en las empresas asistentes, sin embargo personalmente considero que faltó el enfoque hacia la industria colombiana y el manejo en cuanto a la aplicabilidad del tema con respecto a la normatividad vigente Gracias--

//--- Gracias por sacar tiempo, recursos y demas; para la realizacion de estos cursos, dandole enfoque a la industria alimentaria pensando en la calidad e inocuidad que necesita muchas industrias, ya que aunque existen todos estos temas aun hay empresas o compañías que cuentan con el departamento de calidad solo por cumplir con la norma y no enfocada al control y a la prevencion lo que a futuro se convertiría en un departamento que aporte a la productividad y al avance de la empresa. Gracias por todo, todo fue excelente y ojala tambien hagan un curso asi en Cali!!!!!! por favor---//--- El curso fue muy bueno, la información se presentó de forma clara y permitió aclarar dudas y afianzar conceptos de inocuidad---//--- ---//--- ---//--- me parece que son excelentes estos cursos que se pueden aplicar divinamente en nuestra empresa. muchas gracias por invitarnos. en la parte personal me enseñó mucho y pude aplicar lo aprendido en el curso en la empresa---//--- ---//--- Excelente tematica, total cumplimiento de expectativas, los conferencistas muestran amplio conocimiento del tema, manejo, propiedad y actitud para enseñar y responder inquietudes. ---//--- ---//--- me gusto mucho y les doy las gracias por hacerme parte de estos eventos y espero muchas mas invitaciones para seguir con mi proceso de capacitacion profesional ---//--- ---//--- Gracias a este curso despeje muchas dudas al respecto -lo cual fue una experiencia y aprendizaje para mi vida ---//--- ---//--- ---//--- ---//--- Se espera que esta clase de eventos se digan presentándose debido que es fundamental para el crecimiento y fortalecimiento del sector, debido que se comporta experiencias.---//--- ---//---