

Capacitan a productores de todo el país sobre inocuidad de los alimentos

El evento, organizado por el CUCEI, se inauguró el día de hoy

El tema de la inocuidad de los alimentos es el objeto del Curso Avanzado de Buenas Prácticas Agrícolas que organiza la Universidad de Guadalajara y en el que participan el Servicio Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), el U. S. Food and Drug Administration del Gobierno de Estados Unidos y el JIFSAN, Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition.

El doctor César Octavio Monzón, rector del CUCEI, quien junto con los directores y presidentes de estas instituciones inauguró en la mañana del día de hoy el evento, comentó que “esta actividad está plenamente identificada con la política de nuestra Máxima Casa de Estudios de Jalisco”.

Esta capacitación, de hecho, es fruto de una colaboración entre los Gobiernos de México y de Estados Unidos, con el objetivo de fortalecer los conocimientos y las prácticas que garanticen la inocuidad de frutas y hortalizas. “La UdeG se beneficia mucho de esta relación, porque vienen grandes ponentes con experiencia a nivel internacional, y a ellos le gusta la capacidad logística de la Universidad, porque sabemos entender la importancia de este vínculo”, dijo la maestra Ofelia Rodríguez García, coordinadora del evento e investigadora del CUCEI.

En la actividad participan 22 estados de la República Mexicana, 37 empresas, 6 organismos de certificación y personal oficial del SENASICA. Octavio Carranza de Mendoza, director de esta dependencia de SAGARPA, explicó que “el objetivo de este evento es trabajar con productores nacionales presentándoles en una forma muy avanzada cómo implementar buenas prácticas agrícolas”.

Añadió que “se pretende capacitar productores líderes sobre el tema de la inocuidad, que vienen de todo el país, con el objetivo de que ellos traduzcan toda esta capacitación en un trabajo activo en sus comunidades y en sus áreas de trabajo”. Los capacitadores en su mayoría son de SAGARPA, de universidades estadounidenses, pero en particular de JIFSAN.

México es el principal productor y proveedor de Estados Unidos de frutas y hortalizas, por lo que, como explicó la maestra Rodríguez García, “esta capacitación está enfocada en hacerle entender a los países productores la importancia de vigilar las condiciones de higiene en la producción, cosecha y empaque, para prevenir que se rechace el producto o que genere un problema de salud internacional, porque principalmente la inocuidad es la propiedad de no causar daño al consumidor”, puntualizó.

Guadalajara, Jal., 27 de septiembre de 2010.

Texto: Alberto Spiller

Fotografía: Francisco Quirarte

Edición de noticias: Lupita Cárdenas Cuevas

URL Fuente: <https://comsoc.udg.mx/noticia/capacitan-productores-de-todo-el-pais-sobre-inocuidad-de-los-alimentos>