

## **La UdeG apoya a las empresas para reducir la contaminación microbiana en frutas y hortalizas**

Da capacitación sobre Inocuidad Agroalimentaria en el CUCEI

Inició el diplomado en Inocuidad agroalimentaria en el Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías realizado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), bajo la dirección de expertos en el área del CUCEI, el cual tiene como objetivo trabajar en la reducción de riesgos de contaminación en las huertas y empaques.

Al respecto la maestra Ofelia Rodríguez García, investigadora del área de inocuidad de los alimentos resaltó el impacto que tiene este diplomado para el personal de las empresas “si una empresa no tiene implementado el programa de inocuidad simplemente no puede exportar porque el gobierno federal tiene una serie de normas”

Este diplomado se realizó en el marco del convenio de colaboración de Investigación en Inocuidad Agrícola, entre la Universidad de Guadalajara y el Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Jalisco; organismo auxiliar de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. (SAGARPA).

El convenio tiene como fin el desarrollo de un proyecto de investigación titulado “Implementación, evaluación y mejoramiento, de los sistemas de validación de procedimientos para reducir la contaminación microbiana en unidades de producción y empaque de frutas y hortalizas en el estado de Jalisco”; dicho proyecto estará dirigido por el Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías, a través de un grupo de investigadores expertos en el área.

Con estas acciones se pretenden realizar actividades tendientes a validar los procedimientos que se llevan a cabo durante la producción, cosecha y empaque con la intención de minimizar los riesgos de contaminación y, en general para que estas conduzcan a generar información que dé un soporte científico a las normas y prácticas sanitarias de operación para el aseguramiento de la inocuidad microbiana de frutas y hortalizas frescas en huertas del estado. Así también, la acción de formar recursos humanos que promuevan acciones de impacto en los productos agroalimentarios.

El doctor Víctor González Álvarez, rector del Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías, aseguró que este convenio está plenamente identificado con la política de la actual rectoría general, la cual señala que se debe replantear la práctica de la investigación y de la producción del conocimiento pertinente, hacia la realización de investigación aplicada en el ámbito social donde se requiere dar respuestas a problemas concernientes al desarrollo social”.

Por su parte, el ingeniero José Godínez Anguiano, presidente del Comité Estatal de Sanidad Vegetal del Estado de Jalisco comentó que los consumidores tanto nacionales como extranjeros hoy en día exigen no solo productos de calidad, sino ahora con inocuidad o que estos alimentos no sean portadores de

contaminantes físicos, químicos o biológicos.

Dijo que la estrategia de capacitar a los responsables de la inocuidad de las empresas de Jalisco es de vital importancia para el estado “al implementar estas medidas para contar con personal capacitado en esta área nos fortalecerá para las visitas de instituciones extranjeras como la FDA”; en tanto, aseguró que estas visitas les dan la pauta para corregir las diferencias que han encontrado tanto en el campo como en los empaques.

Reiteró que es claro que la empresa que no tenga implementado estos sistemas, representa la diferencia de estar o no estar presentes en el mercado de exportación.

**Guadalajara, Jal., 28 de octubre 2009**

**Texto: CUCEI**

**Fotografía: Manuel Zenteno**

**Edición de noticias: LCC Lupita Cárdenas Cuevas**

**Etiquetas:**

[Diplomado](#) [1]

---

**URL Fuente:**

<https://comsoc.udg.mx/noticia/la-udeg-apoya-las-empresas-para-reducir-la-contaminacion-microbiana-en-frutas-y-hortalizas>

**Links**

[1] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/diplomado>