

## Presentarán en Guadalajara avances sobre higiene de alimentos

UdeG tiene listo el XVIII Congreso Internacional Inocuidad de Alimentos

Especialistas nacionales y extranjeros se reunirán en Guadalajara para discutir y analizar temas prioritarios para Jalisco como la producción de carne, leche, huevo y aves con un enfoque de inocuidad, en el XVIII Congreso Internacional Inocuidad de Alimentos, organizado por el [Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías \(CUCEI\)](#) [1] de la Universidad de Guadalajara, del 30 de septiembre al 1 de octubre.

“Un tema importante y relativamente nuevo en nuestro congreso es el impacto que tiene el cambio de las condiciones globales de temperatura y cómo esto lleva a que muchos alimentos tengan nuevos contaminantes de tipo químico-biológico que van a impactar en su inocuidad”, dijo una de las organizadoras, doctora María Esther Macías Rodríguez.

El aumento de las temperaturas en los mares expone a los organismos marinos -consumidos por los humanos- a alimentarse con mayores cantidades de biomasa asociada con otros organismos como el *Vibrio parahaemolyticus*. Investigadores hablarán sobre esos cambios mundiales y sus repercusiones en la inocuidad.

El foro, a efectuarse a la par de la XXXIII Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos, tiene como objetivo actualizar los conocimientos y avances en la materia, comentó la jefa del Departamento de Farmacobioología, doctora Refugio Torres Vitela, coordinadora general de ambos espacios.

Dijo que las enfermedades transmitidas por alimentos representan “un problema creciente” a pesar de los avances tecnológicos, las alternativas, recursos y esfuerzos para disminuirlas. Otros temas prioritarios son las barreras del comercio internacional por no cumplir con normas que garanticen la inocuidad de productos y el surgimiento de nuevos patógenos.

A los foros se esperan conferencistas provenientes de Colombia, Cuba, Brasil, Corea del Sur, Argentina, Estados Unidos; además de 900 asistentes de estas naciones, así como de Venezuela, El Salvador y México. Serán mostrados 98 trabajos en cartel, nueve conferencias y diez presentaciones plenarias por estudiantes de América Latina. Torres Vitela apuntó que este espacio académico es catalogado por Estados Unidos como la actividad más importante de América Latina en la materia.

Por sexto año, el Comité Internacional de Microbiología e Higiene de los Alimentos, otorgará el premio al egresado con el mejor trabajo de investigación en poster. En esta ocasión se espera la asistencia de Wilhelm Holzapfel, especialista que labora en Corea del Sur. Ambos foros, apoyados por la UdeG, otras universidades de México y el extranjero, convocan a los sectores productivos de la región. Más

información en la página electrónica [www.inocuidad.cucei.udg.mx](http://www.inocuidad.cucei.udg.mx) [2] o [www.facebook.com/inocuidad](http://www.facebook.com/inocuidad) [3].

## **A T E N T A M E N T E**

**“Piensa y Trabaja”**

**Guadalajara, Jal., 9 de septiembre 2016**

**Texto: Eduardo Carrillo**

**Fotografía: Internet**

### **Etiquetas:**

[María Esther Macías Rodríguez](#) [4]

---

**URL Fuente:** <https://comsoc.udg.mx/noticia/presentaran-en-guadalajara-avances-sobre-higiene-de-alimentos>

### **Links**

[1] <http://www.cucei.udg.mx/>

[2] <http://www.inocuidad.cucei.udg.mx>

[3] <http://www.facebook.com/inocuidad>

[4] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/maria-esther-macias-rodriguez>