

Boletín de Prensa

Quito, DM 10 de junio de 2024

VIII SEMINARIO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

La Universidad Central Del Ecuador fue sede del VIII Seminario Internacional de la Inocuidad de los Alimentos, evento en el que se expusieron los principales impactos, formas de prevención y soluciones para combatir la contaminación en los alimentos. En el evento participaron representantes de Agrocalidad, FAO Ecuador, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, IICA, Ministerio de Agricultura y el Viceministerio de Desarrollo Productivo Agropecuario.

La inocuidad alimentaria desempeña un papel fundamental para reducir las enfermedades transmitidas por alimentos. Por ello en el evento las autoridades ratificaron el compromiso de trabajar junto a los productores para obtener una producción agropecuaria inocua y de calidad. La representante de FAO Ecuador, Gherda Barreto, indicó que se busca una alimentación saludable de la población ecuatoriana.

Javier Vargas, Decano de la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la UCE, asistió a la inauguración donde resaltó las acciones para prevenir, detectar y gestionar los riesgos transmitidos por los alimentos. La salud alimentaria, mencionó, es también es una preocupación de la académica, y por ello se la promueve a través de varias vías como: la investigación, la educación y ser el enlace entre las empresas productoras y los organismos de control. Argumentó que en nuestra Universidad se están constantemente identificando patógenos contaminantes y bacterias que cada vez se hacen más complejas.

Larry Rivera, representante de Agrocalidad, rememoró el camino para estar en la octava edición del seminario, lugar importante porque devela datos relevantes que nos ponen alerta para trabajar el sector público y sector privado. De esa manera se ve que el consumidor empieza a exigir inocuidad en sus alimentos que consume, lo que permite mejorar cada vez los procesos productivos de las empresas.