

Rotundo éxito en celebración del Cuarto Congreso Nacional OSARTEC-Punto de Contacto CODEX Alimentarius



San Salvador, 29 y 30 de Noviembre de 2016. Por cuarto año consecutivo, el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC) que forma parte del Consejo Nacional de Calidad, desarrolló una edición más del Congreso Nacional OSARTEC-Punto de Contacto CODEX Alimentarius, este año con la temática: “Inocuidad y Tecnología de Alimentos”.

El evento se desarrolló en el Hotel Sheraton Presidente en las fechas del 29 y 30 de noviembre y al cual asistieron un aproximado de doscientas cincuenta personas, entre los asistentes se encontraban representados productores, exportadores, consumidores, estudiantes, miembros de la academia, representantes de instituciones del sector público, entre otros.

La Licda. Mariana Gómez, directora del OSARTEC brindó las palabras de apertura del evento refiriéndose al compromiso institucional que existe al desarrollar este evento que es único en su estilo en toda la región centroamericana: “En OSARTEC nos motiva el deseo por contribuir a la especialización profesional y técnica del capital humano, nos mueve el interés de generar juicios de valor certeros frente a la problemática de inocuidad y seguridad alimentaria que actualmente atravesamos a nivel mundial”.

Además, la directora del OSARTEC planteó la gran importancia que tienen este tipo de eventos donde se intercambian experiencias y el abordaje es eminentemente técnico, dado que los mercados cuentan cada día con consumidores más informados y exigentes, por lo que se hace necesario que los productores de alimentos conozcan de qué manera volverse más competitivos al ofrecer más calidad en sus productos.

“La inocuidad alimentaria es una carta ganadora en el comercio alimentario y la tecnología de alimentos es el arma más poderosa del sector industrial”, acotó la Licda. Gómez.

Durante dos días y medio, los asistentes pudieron presenciar las ponencias del panel de expertos que el OSARTEC gestionó para su asistencia al evento, mismo que no hubiese sido posible sin el apoyo del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y el Banco Interamericano de Desarrollo (BID).

A continuación presentamos a usted las ponencias que puede descargar en formato PDF haciendo clic en el enlace respectivo:

Ponencia 1: “Innovación y tendencias en la Industria Alimentaria Latinoamericana”
Dr. Luis Fernando Osorio, Universidad Agrícola Panamericana Zamorano (Honduras)

Ponencia 2: “Avances científicos en tecnología alimentaria: Nuevas tecnologías en el procesamiento y conservación de alimentos”.

Dra. Lorena Blasco, Consultora de Desarrollo e Implementación de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad en Industrias de Alimentos. (Paraguay)

Ponencia 3: Inocuidad y Tecnología de los Alimentos. Experiencia de El Salvador”
Dr. Carl Robert Meier, Food Safety for Latinoamérica (El Salvador)

Ponencia 4: “Innovación y tecnología aplicada a la cadena de frío”
Ing. Eduardo Umaña; Consultor de Sistemas de Calidad y Tecnología en Alimentos

Ponencia 5: “La alimentación del Futuro: Nuevas Tecnologías y su importancia en la Nutrición de la población”
Licda. Claudia Alfaro, Docente Universidad Centroamericana “José Simeon Cañas”, Miembro de Comisión Nacional –CONACODEX (El Salvador)

Ponencia 6: “Retos en la inocuidad de productos artesanales”
Dra. Mayra Márquez González, Universidad Agrícola Panamericana Zamorano (México)

Ponencia 7: “Inocuidad y Microbiología de alimentos desde las materias primas y su incidencia en el producto final”.
Lic. Laura Silva, Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (Paraguay)

Ponencia 8: “Caso de Éxito: Buenas Prácticas de Apicultura”
Ing. Claudia Ávalos, Presidenta “Cadena de la Miel” (El Salvador)

Ponencia 9: Estandarización de procesos y su influencia en la calidad e inocuidad de los alimentos. Trazabilidad en la industria alimentaria.
Dra. Lorena Blasco, Consultora en Desarrollo e implementación de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad en Industrias de Alimentos. (Paraguay)