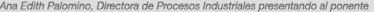
## Conferencia sobre Sellos de Calidad y su relación con la inocuidad y calidad de los alimentos







Alumnos de Gastronomía y Procesos Alimentarios



Marco Antonio León Félix, especialista de la UNAM



Estudiantes atentos a la conferencia sobre Sellos de Calidad

La importancia de la seguridad alimentaria es un tema que se ha discutido hasta la saciedad en todos los foros, publicaciones y cursos relacionados con alimentos y bebidas. Es por ello que estudiantes de Procesos Alimentarios y de Gastronomía estuvieron presentes en la conferencia sobre "Sellos de Calidad y su relación con la inocuidad y calidad de los alimentos", que impartió el ing. Marco Antonio León Félix especialista de la UNAM.

La calidad de un producto, es el resultado de su proceso de elaboración a lo largo de toda la cadena productiva y comercial. En el caso de un producto alimenticio, esta cadena se resume en "desde la granja a la mesa". La calidad como resguardo de la inocuidad, esto es, que el alimento no cause riesgos a la salud de la persona que lo consume, corresponde al nivel básico que debe satisfacer un producto alimenticio y

es generalmente controlado por el estado o país, para resguardar la salud pública.

Para asegurarle al consumidor que un producto alimenticio presenta efectivamente uno o más atributos de valor diferenciadores, existen sistemas voluntarios de control. Estos sistemas consisten en el establecimiento de una entidad independiente de la empresa, llamado organismo certificador, que verifica y controla que el producto corresponde a los atributos de valor que ostenta. Dichos organismos pueden ser controlados a escala estatal o por sistemas privados de certificación, dependiendo del país. La forma visible como el producto muestra que ha sido verificado es mediante un sello, un símbolo de calidad o logotipo estampado en su material de empaque. El valor de este sello o marca de calidad está en el conocimiento y la confianza que tengan de ella los consumidores.