

## México será sede del Sexto Foro Internacional de Alimentos Sanos

México será sede del Sexto Foro Internacional de Alimentos Sanos, al que convocó la Secretaría de Agricultura, Ganadería Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), donde participarán más de mil 200 técnicos y expertos en inocuidad agroalimentaria de América, los cuales se reunirán este 29 y 30 de mayo.

La dependencia destacó que el evento fue organizado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) y se llevará a cabo en el Centro Cultural Universitario Bicentenario (CCUB) de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí (UASL).

El objetivo es reunir a los actores nacionales e internacionales comprometidos con la inocuidad agroalimentaria, la investigación en la materia, el bienestar animal, y el desarrollo tecnológico, a fin de que, a través del intercambio de experiencias y análisis de casos de éxito, se fortalezca la aplicación de buenas prácticas en la producción primaria, para ofertar cada vez más alimentos inocuos de origen agrícola, pecuario, acuícola y pesquero.

Se espera la asistencia de ponentes e invitados especiales de 15 países, estudiantes, productores, profesionistas, investigadores, representantes de los gobiernos Federal y estatal, de centros de investigación, industria agroalimentaria y escuelas de enseñanza superior de México, así como especialistas y profesionales acreditados, coadyuvantes del SENASICA, entre otros.

Los países participantes son: Belice, Bolivia, Canadá, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Estados Unidos, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú y República Dominicana, así como Organismos Internacionales.

Durante el foro, los asistentes accederán a diferentes conferencias magistrales, en la que se abordarán temas generales en relación con la inocuidad agroalimentaria y el trabajo que realiza el Gobierno de la República a través del SENASICA, con el apoyo y vinculación de organismos auxiliares, delegaciones estatales de la SAGARPA, organizaciones y asociaciones de productores, instituciones académicas y sector productivo.

Con la finalidad de que los técnicos se enfoquen en las áreas de su especialidad, el evento se dividirá en tres áreas, la primera sobre inocuidad agrícola; en el segundo trabajarán los técnicos de inocuidad pecuaria y acuícola, y en el tercero se reunirán los expertos en sanidad e inocuidad en bienes de origen animal.

En los tres foros convergerá personal técnico, médicos veterinarios, ingenieros agrónomos zootecnistas, ingenieros agrónomos, biólogos, químicos en alimentos de los países participantes; así como los técnicos de los Programas de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola adscritos a los 32 Comités Estatales de Sanidad Vegetal, Fomento y Protección Pecuaria y Sanidad e Inocuidad Acuícola del México.

Se abordarán diversos temas, como la Resistencia de los Antimicrobianos (RAM); inspección y vigilancia oficial; certificación para acceder a nuevos mercados; buenas prácticas en producción de leche; trazabilidad; certificación en la industria de productos del mar y la acuicultura, entre otros.

Adicionalmente, en el foro, se ofrecerá capacitación por parte del SENASICA y la Agencia de Seguridad Alimentaria e Inspección (FSIS) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos, además de realizarse la reunión de supervisores estatales de establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF).