

UAA y empresa Diken capacitan en temas de inocuidad de los alimentos



Boletín No. 408

- El Seminario de Microbiología e Importancia de la Higiene en la Industria Alimentaria estuvo dirigido a estudiantes y egresados de Ingeniería en Alimentos, docentes y sociedad en general.
- Peligros microbiológicos, propiedades de un buen germicida y detergente, planes de contingencia y desinfección de áreas generales, fueron algunos de los temas que se tocaron.

De acuerdo a cifras de la Organización Mundial de la Salud (OMS), día con día incrementa el número de personas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, tanto en países desarrollados como en desarrollo, lo cual representa una amenaza latente para la salud.

Así lo dio a conocer la gerente de Cuentas Corporativas de la empresa *Diken International*, Sonia Haines, durante su intervención en el Seminario de Microbiología e Importancia de la Higiene en la

Industria Alimentaria de la Universidad Autónoma de Aguascalientes, organizado a través del Departamento de Ciencias de los Alimentos del Centro de Ciencias Agropecuarias (CCA) y en colaboración con la empresa *Diken International*.

Durante su intervención, Sonia Haines destacó que la inocuidad de los alimentos juega un papel fundamental para garantizar la seguridad para su consumo desde la producción, el proceso, distribución, almacenamiento y finalmente, las prácticas de higiene en casa, por lo que hizo hincapié en la preponderancia que representa la capacitación y actualización a estudiantes y egresados de Ingeniería en Alimentos, docentes y sociedad en general, sobre la responsabilidad que ello representa.

Informó además que las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden provocar la muerte y son causadas principalmente por parásitos, virus, sustancias químicas o bacterias, resaltando que una de las que más preocupa en la actualidad es la *Salmonella*, la cual figura entre las más comunes, y que, en contraste, se le brinda poca atención.

Mencionó que los alimentos insalubres más incidentes son aquellos de origen animal, algunos frutos y hortalizas; sin embargo, los productos enlatados no están exentos de dicha contaminación, pues detalló que existen microorganismos que logran sobrevivir a los tratamientos que se le dan a este tipo de alimentos denominados de “larga vida”, los cuales son elaborados para su almacenamiento durante un año o dos pero que, de igual forma, corren el riesgo de ser transmisores de enfermedades.

Otros de los temas abordados dentro del programa del Seminario de Microbiología e Importancia de la Higiene en la Industria Alimentaria, fueron el cumplimiento de las reglamentaciones para poder extender el producto alimenticio en el mercado, pues las exigencias han ido en incremento; las propiedades de un buen germicida y detergentes, peligros microbiológicos, planes de contingencia; lavado y la desinfección de áreas generales, por mencionar algunos.

De esta forma, la UAA continúa impulsando acciones en favor del papel de los futuros especialistas de estas áreas como agentes de cambio, pues será a ellos a quienes les competa el valor nutricional, la sanidad y calidad de los alimentos para un seguro consumo de la ciudadanía.