

Capacitan a productores en sanidad e inocuidad acuícola

Posted on 11 de octubre de 2024 by Diario Humano



Destacan la importancia de garantizar productos acuícolas y agropecuarios seguros para los consumidores, impulsando a los productores a cumplir con certificaciones locales y nacionales.

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur.-El coordinador de Sanidad e Inocuidad Acuícola de la SEPADA, Carlos Ernesto González González informó que, con la finalidad de proporcionar un mayor respaldo a las y los productores del mar, en materia de sanidad e inocuidad, la Secretaría de Pesca, Acuicultura y Desarrollo Agropecuario (SEPADA) organizó capacitación denominada “Análisis y Peligros en Puntos Críticos de Control”, para garantizar alimentos sanos al consumidor.

“Con este sistema tenemos la capacidad de garantizar que el producto, la materia prima o el alimento terminado no cause daño al consumidor, con estas herramientas personal de la SEPADA, los Comités Estatal de Sanidad Vegetal, Acuícola y Pecuario, así como del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) podrán responder ante alguna situación dentro de su ámbito de trabajo”, refirió.

Las temáticas expuestas consistieron en la identificación de programas y controles inmediatos, medidas preventivas a lo largo de toda la cadena productiva, tales como, buenas prácticas de manufactura; nuevas prácticas acuícolas, pecuarias y la identificación de los peligros en la industria agroalimentaria.

Finalmente, Ernesto González, subrayó que lo anterior, refuerza al personal para que trasmita al sector primario productivo el conocimiento necesario respecto a buenas prácticas, de esta manera obtener certificaciones que les permitan incursionar en el mercado local y nacional.