

Abordarán listeria y salmonella en la industria alimentaria



La Sociedad Chilena de Microbiología e Higiene de los Alimentos (Sochmha) realizará el seminario "Vigilancia, detección y plan de acción para el control de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella spp.*", con foco en la industria alimentaria.

La contaminación de alimentos con estas bacterias puede llevar a brotes de infecciones alimentarias y pérdidas para la industria.

Gastón Higuera, presidente de Sochmha y académico del INTA, de la Universidad de Chile, explicó que el seminario está abierto a toda la industria de alimentos, proporcionando una plataforma para la actualización y capacitación en temas de inocuidad alimentaria. "En particular, se espera que las Pymes, en especial las de cecinas, lácteos y frutas, aprovechen esta oportunidad para interactuar directamente con expertos reconocidos en el área de la microbiología

y la higiene alimentaria, del área académica como la industria", sostuvo.

El seminario ofrecerá ponencias interactivas de especialistas nacionales. Abordará el panorama de las enfermedades transmitidas por alimentos en Ñuble, innovaciones tecnológicas para detección y control, pautas de vigilancia para la industria alimentaria y experiencias prácticas en la erradicación de estos agentes, fortaleciendo así sus competencias y capacidades para garantizar productos alimenticios seguros.

La actividad se realizará el 8 de agosto en los salones de lansa, en San Carlos, y contará con la participación de la Unidad de Seguridad Alimentaria de la Seremi de Salud, además de expertos en microbiología y seguridad alimentaria, para discutir los últimos avances en la investigación, detección y control de estas bacterias patógenas.