

RELACIONADAS A ALIMENTOS PROCESADOS

Altos estándares de calidad e inocuidad son presentados a empresas maulinas

TALCA. En el Salón Diego Portales de la Universidad de Talca, se llevó a cabo el seminario "Inocuidad y Calidad para la Industria de Alimentos Procesados", organizado por el programa de Corfo, Maule Alimenta, en colaboración con diversas instituciones y dirigido a profesionales y actores claves del sector agroalimentario regional.

"Desde Corfo estamos trabajando en la generación de espacios diversos como este, para todos los sectores productivos. Hoy en particular para la agroindustria, sector que requiere la entrega permanente de contenidos, vinculaciones y la creación de redes en torno a temáticas tan

importantes como la inocuidad, calidad e industria 4.0, además de participación en espacios de vinculación entre emprendedores y empresas de mayor tamaño", destacó Sara Ramírez, directora regional de Corfo.

Por su parte, y relevando la importancia para la Agroindustria regional de estar actualizada en las últimas tendencias y exigencias, Felipe Torti, gerente de Maule Alimenta destacó la calidad del encuentro. "Sabemos que la calidad y la inocuidad son dos de los principales atributos exigidos por los mercados internacionales a los que apunta la agroindustria nacional y en esta línea es que

organizamos un seminario de actualización en la materia, específicamente diseñado para la región, con temas de relevancia para que nuestras empresas puedan actualizar sus estándares de calidad e inocuidad y cumplir con las exigencias de potenciales clientes extranjeros y de certificaciones", indicó Torti.

El seminario contó con la participación de expertos en el área, quienes abordaron temas críticos como la implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad, el uso de la inteligencia artificial en los procesos de inocuidad y la dinámica de residuos de plaguicidas y metales pesados en alimentos procesados.



Dirigido a actores claves del sector agroalimentario regional se realizó importante seminario para la industria de alimentos procesados.