



SIMPOSIO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

La Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos – ACTA llevó a cabo el III Simposio Internacional de Inocuidad de Alimentos – SINDA – el cual tuvo la oportunidad de formar parte del el II Congreso Latinoamericano y IV del Caribe sobre calidad e higiene de los alimentos orgánicos, organizado por la Asociación Latinoamericana de Ciencia y Tecnología de Alimentos - ALACCTA -.

El Simposio se realizó los días 21, 22 y 23 de Septiembre en el Royal Park Metrotel de Bogotá, Colombia. Tuvimos la presencia de 16 conferencistas colombianos y 16 extranjeros, quienes hablaron sobre temas de actualidad, avances en microbiología, planes de muestreo, análisis de riesgos y todo lo relacionado con inocuidad de alimentos.

Este evento contó con 270 asistentes. Entre los asistentes nacionales se destacó la presencia de la ciudad de Bogotá y los departamentos de Boyacá, Antioquia, Atlántico, Tolima, Caldas, Valle del Cauca, Risaralda, Quindío, Santander, Cundinamarca y Bolívar.

El programa se desarrolló con 4 plenarias donde se trataron las siguientes temáticas:

1. Actualidad.
2. Planes de muestreo.
3. Análisis de riesgos.
4. Acciones de gobierno.

De igual manera se manejaron 4 sesiones paralelas sobre:

1. Resistencia a antimicrobianos.
2. Sistemas de gestión de la inocuidad.
3. Inocuidad de frutas y hortalizas.
4. Inocuidad de carnes rojas y blancas.

Y pensando en la socialización de los participantes, el día jueves 22 de septiembre se realizó “*La noche Colombiana*”, llevada a cabo en el restaurante Andrés D.C., donde se contó con la presencia de la mayoría de los conferencistas y de un gran número de participantes del Simposio.

El éxito de este Simposio deja ver el crecimiento del sector de inocuidad de alimentos y a ACTA como un gran aliado para el desarrollo de encuentros académicos de importancia como lo fue SINDA 2011 (III Simposio Internacional de Inocuidad de Alimentos).

La Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos – ACTA - agradece la gestión de todas las empresas y entidades vinculadas, al igual que lo realizado y ejecutado por el equipo organizador del evento.