

[Inicio](#) > Videoconferencia sobre diseño higiénico sanitario en la industria alimentaria

ARTICULACIÓN INTERINSTITUCIONAL

Videoconferencia sobre diseño higiénico sanitario en la industria alimentaria

Disertaron representantes del INTI Rafaela y asistieron profesionales de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria y de los centros regionales Metropolitano y Santa Fe.



Buenos Aires, 14 de diciembre de 2017 - Personal del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) compartió una videoconferencia con el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) de Rafaela, desde el Centro Regional Santa Fe, sobre “Ingeniería y Diseño Higiénico Sanitario” como factor clave para lograr la inocuidad de los alimentos.

El encuentro fue encabezado por el coordinador general de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria del Senasa, Nicolás Winter, acompañado por profesionales del área de casa central y supervisores de la coordinación temática del Centro Regional Metropolitano, junto con agentes de la provincia de Santa Fe que se acercaron a la sede regional donde se realizó la disertación.

Durante el desarrollo disertaron los especialistas del INTI Rafaela, Melina Gaspoz y Guillermo Rubino, quienes expusieron sobre el carácter innovador de la temática y su aplicación directa a la hora de validar la seguridad higiénico-sanitaria de cualquier máquina involucrada en el proceso de producción de alimentos.

Al respecto, Winter explicó que “durante la videoconferencia se presentó una visión sistémica del impacto de la higiene e inocuidad en el diseño de equipamiento en la industria alimentaria y su importancia a la hora de fabricar máquinas y equipos y sus implicancias en la salud pública de los consumidores”.

Cabe destacar que el INTI Rafaela es el representante nacional del Grupo Europeo de Ingeniería Higiénica y Diseño (Ehedg), que trabaja en la provisión de guías y asesoramiento técnico para la industria en las diferentes etapas de diseño, construcción, instalación y validación de los equipos, con el foco en la inocuidad del producto.

En tal sentido, se dio visibilidad a una temática clave para la industria alimentaria sobre la cual el Senasa sustenta la validación de los procesos de producción y autocontrol para la inocuidad de los alimentos comercializados.

Jueves, Diciembre 14, 2017 - 18:54

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 - ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido:

<http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/noticias/videoconferencia-sobre-diseno-higienico-sanitario-en-la-industria-alimentaria>