Publicado en Ciudad de México el 10/06/2024

# [Indispensable crear una cultura de inocuidad que involucre a los consumidores: Agricultura](http://www.notasdeprensa.es)

## Como parte fundamental de la industria agroalimentaria en México, la Unión Mexicana de Fabricantes y Formuladores de Agroquímicos participó activamente en la celebración del Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria que organizó la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica)

 Participa UMFFAAC en la celebración del día mundial de la inocuidad. Los productores se involucran cada vez más en el cuidado de su producción. Inocuidad genera un círculo virtuoso que fortalece la salud pública. En las instalaciones de la Universidad Autónoma de Chapingo como anfitriona de la conmemoración, se resaltó la importancia de estar preparado para lo imprevisto en materia agrícola y fortalecer la cultura de la inocuidad alimentaria, en la que se involucren los sectores público y privado para beneficio de los consumidores. Durante la celebración, el Secretario de Agricultura y Desarrollo Rural, Víctor Villalobos Arámbula destacó, mediante un videomensaje, la necesidad de sensibilizar a los sectores público y privado en la importancia de mantener la higiene en la manipulación de los alimentos, pues existen más de 200 enfermedades de origen vegetal y animal que podrían contaminar los alimentos. Y señaló que el manejo adecuado de los alimentos fortalece la inocuidad y permite que los productores puedan ser más competitivos tanto a nivel nacional como internacional, cuyos mercados son cada vez más exigentes en el cuidado y manejo de los productos que consumen. En su momento, el director del Senasica, Javier Calderón Elizalde, destacó que la inocuidad alimentaria es básica en la producción, pues actualmente a nivel mundial, al menos una de cada 10 personas fallece por consumir alimentos con presencia de bacterias o virus, que podrían evitarse a través de la prevención y el fortalecimiento de la cultura de cuidar que los alimentos no produzcan daño a la salud. Lo que se busca es que los productores de todos los niveles cuiden los procesos de producción, empaque, almacenamiento, transportación y hasta la comercialización de los alimentos frescos para promover entre la población, la seguridad de que lo que lleva a sus hogares es garantía de inocuidad, explicó Calderón Elizalde. El director general de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera del Senasica, David Soriano García, sostuvo que, en la actualidad, cada vez más personas están sensibilizadas sobre buenas prácticas en producción y manipulación de alimentos, desde el anaquel a la mesa de los consumidores, lo que genera un círculo virtuoso que fortalece la salud pública. Durante la celebración del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos que se celebra desde 2018, se realizaron conversatorios, exposiciones de productos, conferencias magistrales de especialistas a nivel nacional e internacional, muestra de productos, y por supuesto, la UMFFAAC se hizo presente para promover el compromiso de sus asociados con la inocuidad agroalimentaria. La UMFFAAC se dedica desde hace más de 40 años a promover e impulsar el desarrollo de la industria de productos fitosanitarios químicos y orgánicos, de nutrición vegetal, control de plagas urbanas, industriales y de salud pública.

**Datos de contacto:**

Comunicación

UMFFAAC

(55) 5601 1100

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/indispensable-crear-una-cultura-de-inocuidad](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Internacional Nacional Nutrición Sociedad Industria Alimentaria



[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)