

EL CAMPO EXPERIMENTAL RIO BRAVO PARTICIPA EN LA FERIA AGROALIMENTARIA TAMAULIPAS 2017

El pasado 10 de noviembre, en Cd. Victoria, Tam., se llevó a cabo la Feria Agroalimentaria Tamaulipas 2017, organizada por la Delegación Estatal de la SAGARPA y el Gobierno de Tamaulipas.

El objetivo del evento fue promover la vinculación de pequeños empresarios agropecuarios con otros sectores económicos para que establezcan relaciones comerciales a nivel nacional e internacional. Entre los productos que predominaron en esta Feria estuvieron las salsas, jugos, shampoo, cremas para la piel, jabones, carbón vegetal, esencias, galletas, totopos, yogurt, jocoque, quesos, crema comestible, machacado, cabrito en canal, vinos, frituras diversas, medicinas naturales a base de plantas nativas y biofertilizantes, entre otros.

La participación del INIFAP estuvo a cargo de la Dra. María Genoveva Álvarez Ojeda, Investigadora del Programa de Biotecnología del Campo Experimental Río Bravo, quien impartió la conferencia: "Buenas prácticas para la producción inocua de alimentos agropecuarios".



La Dra. Álvarez mencionó que actualmente la inocuidad de los alimentos es una preocupación mundial, tanto para los consumidores como para las autoridades, y que la atención se centra principalmente en la producción primaria, ya que se ha detectado que, en la mayoría de los casos, el origen de los problemas está en las primeras etapas de las cadenas productivas. Añadió que mediante las buenas prácticas de inocuidad se garantiza que los alimentos no causen daño al consumidor.

También citó que los principales peligros para la inocuidad son biológicos, químicos y físicos. Los biológicos ocasionan infecciones e intoxicaciones causadas por microorganismos, como las bacterias, virus, parásitos y hongos; los químicos son los plaguicidas, antibióticos, hormonas y metales pesados; y los físicos son materiales o residuos de madera, metal, vidrio y plástico, entre otros.

La Dra. Álvarez comentó que la inocuidad se obtiene mediante la implementación de las llamadas "Buenas prácticas de manufactura", mediante las cuales se aplican los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Después de explicar los procedimientos y normas que inciden en las buenas prácticas de producción agrícola y pecuaria, la Dra. Genoveva Álvarez comentó que mediante éstas se brinda seguridad a los propietarios, trabajadores y consumidores, de que todo producto alimenticio que sale de una parcela o de un corral de engorda sea inocuo para el consumidor.



Asistencia a la conferencia Buenas prácticas en la producción de alimentos agropecuarios.



Jóvenes agroempresarios que participaron en la Feria Agroalimentaria Tamaulipas 2017.

La Feria fue inaugurada por el Delegado Estatal de la SAGARPA, Ing. Eduardo Miguel Mansilla Gómez y el Secretario de Desarrollo Rural del Gobierno de Tamaulipas, C.P. Ariel Longoria García. Estuvieron presentes más de 160 asistentes, de los cuales aproximadamente 80 estuvieron en la conferencia de Buenas prácticas, en su mayoría extensionistas del programa Apoyos a pequeños productores, Componente Extensionismo, Desarrollo de Capacidades y Asociatividad Productiva.