



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR
DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN Y CULTURA
BOLETÍN DE PRENSA N° 191
18 de abril de 2016

El sistema de control de alimentos cuenta con técnicos avalizados por la Universidad Central

Con el propósito de mejorar la calidad de los alimentos que consume la ciudadanía, 69 técnicos de varias instituciones gubernamentales que participaron en el Taller Internacional de Vigilancia y Control de Alimentos, recibieron el certificado con el aval académico de la Universidad Central del Ecuador

Esta actividad fue impulsada por la Coordinación General de Vinculación con la Sociedad, a través del Observatorio de la Práctica Sanitaria, luego de recibir una invitación del Ministerio de Salud Pública, MSP. El taller, en el que participaron exponentes internacionales, se abordaron temas sobre la perspectiva de control, componente sanitario, revisión previa a la comercialización de alimentos, manejo de la crianza de los animales antes del consumo humano, entre otros.

Para Mónica Siavichay, técnica de posregistro en la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, Arcsa, este taller le permitió conocer el proceso establecido en otros países como Italia, sobre la producción, transformación y distribución de los alimentos. "Intercambiar experiencias y conocimientos es importante para optimizar los procesos en nuestro país, sobre todo, para mejorar la salud".

Durante la clausura, César Hermida, Coordinador General de Vinculación, se mostró complacido por la articulación con las instituciones públicas dedicadas a establecer una base normativa para el comercio nacional e internacional de alimentos. Además, dijo que estas actividades permiten a la institución conocer las necesidades de la sociedad para generar investigación enfocada en el desarrollo humano. **J.G**

