



## **INOCUIDAD ALIMENTARIA, CLAVE PARA MEJORAR LA COMPETITIVIDAD**

Norma Heredia, Facultad de Ciencias Biológicas, Universidad Autónoma de Nuevo León,  
[norma@microbiosymas.com](mailto:norma@microbiosymas.com)

El término de inocuidad alimentaria es un sinónimo de confianza de que el alimento que se consume no vaya a causar ningún daño al consumidor. Lograr el aseguramiento de la calidad y por consecuencia la producción de alimentos inocuos, no es un proceso sencillo y mucho menos controlable de manera completa, ya que durante su producción se involucra una serie de procesos en donde en ocasiones hay numerosos pasos, y en donde existen diferentes peligros de contaminación tanto humana como del ambiente de proceso. Es bien sabido que cualquier falla en el sistema de producción puede conllevar riesgos y provocar enfermedades en los consumidores, lo cual desafortunadamente se da con frecuencia. El gran desafío de esta época es encontrar mecanismos adecuados que minimicen los riesgos y permitan lograr la confianza de producir alimentos inocuos, lo cual trae como consecuencia el reconocimiento de marcas y aumento en la aceptación de los productos y por ende mayor valor a la hora de su competitividad. En esta charla abordaremos los principales riesgos que existen en la producción de alimentos, enfocándonos principalmente en los microbiológicos, la situación actual y las predicciones del futuro, así como revisaremos las partes directamente involucradas en la producción de alimentos seguros, que se está haciendo en materia de legislación e investigación y como puede lograrse la interrelación entre estas partes a fin de que nuestros productos tengan la confianza esperada y cada vez estén más posicionados a nivel mundial.