



3M realiza tercera edición de Congreso de Innovación de Seguridad Alimentaria

Release Date:

Viernes, Julio 15, 2016 12:41 pm CDT

Terms:

Ciudad de origen y fecha de la noticia:

15 de julio 2016 Ciudad de México, México

Contactos:

[Gabriela Gaona](#)

- *3M, llevó a cabo la tercera edición de su Congreso de Innovación de Seguridad Alimentaria (CISA), uniendo a más de 300 profesionales del sector de alimentos en México.*
- *El congreso contó con la exposición de diferentes expertos tanto de 3M, como de distintas instituciones académicas y de investigación, quienes profundizaron acerca de los retos y perspectivas del sector alimentario en el país.*

3M empresa líder en investigación y desarrollo, llevó a cabo la tercera edición del Congreso de Innovación de Seguridad Alimentaria (CISA) el día de ayer 14 de julio, reuniendo a más de 300 profesionales del sector alimentario. El congreso contó con la exposición de diferentes expertos tanto de 3M, como de distintas instituciones académicas y de investigación, quienes profundizaron acerca de los retos y perspectivas del sector alimentario en el país.

Comenta Juan Arton, Gerente de la división de Seguridad en Alimentos de 3M, *"El congreso tiene como objetivo promover una cultura de inocuidad en el país, al ser la industria alimentaria uno de los sectores más importantes en México y unos de los que más atrae nuevos negocios, retos, pero también oportunidades"*.

En México, la industria alimentaria es una de las actividades económicas de mayor contribución al PIB y una de las que mayor aporta al sector manufacturero, por lo que el Congreso busca hacer hincapié en la profesionalización, actualización y educación en torno a la inocuidad de alimentos.

La concientización entorno a la inocuidad de los alimentos, cobra relevancia considerando que la falta de la misma puede desencadenar riesgos a la salud pública. *"Existen patógenos peligrosos como Salmonella, E. Coli y listeria que pueden amenazar nuestra salud sino son detectadas a tiempo"*, enfatizó Arton. *"En 3M esperamos cuidar de nuestras comunidades a través de la prevención y nuestras tecnologías que ayudarán a detectar patógenos de manera más rápida y efectiva"*, agregó.

Cabe mencionar además que ante la actualización de la NOM210, la cual introduce la utilización de los métodos rápidos, se integra con ello nuevos retos de implementación que además de permitir elevar los estándares de calidad, también proporciona beneficios en materia de sustentabilidad, ya que permite: tener un ahorro de energía y de agua, así como reducir desperdicios hasta en un 80%.

Entre otros factores relevantes que cobran importancia entorno a la seguridad de alimentos, aparte de la salud pública, es su impacto económico; *"hay que considerar las consecuencias financieras y de reputación ante un recall o retiro de producto para una empresa si no han tomado las medidas necesarias de detección en un producto alimentario"*, mencionó Arton, *"debemos estar conscientes que la seguridad alimentaria es una necesidad tanto para las empresas como para nuestras comunidades mexicanas"*, terminó.

Acerca de 3M

En 3M, aplicamos la ciencia de forma colaborativa para mejorar la vida de las personas diariamente. Con \$30 mil millones de dólares anuales en ventas, nuestros 90 mil empleados se mantienen en contacto con nuestros clientes alrededor del mundo. Aprende más de las soluciones creativas que 3M tiene para los problemas del mundo en www.3m.com.mx, en Twitter @3MMexico o @3MNewsroom.

Idioma:

Spanish

URL de origen: <https://news.3m.com/es/press-release/3m-realiza-tercera-edicion-de-congreso-de-innovacion-de-seguridad-alimentaria>