

# *Cuba realizará taller sobre resistencia antimicrobiana a alimentos*

---



La Habana, 15 mar (RHC) Nancy Fernández, Directora General de la Oficina Nacional de Normalización (ONN) de Cuba informó en La Habana que el próximo viernes 17 de marzo será inaugurado el VII Taller Nacional del Codex Alimentarius para analizar la situación actual en el país sobre la resistencia antimicrobiana a los alimentos en general.

La especialista declaró en exclusiva a la Agencia Cubana de Noticias (ACN) que el evento sesionará en el Parque Histórico Militar Morro-Cabaña, y tendrá un enfoque hacia la vigilancia integrada.

"El conferencista Andrés Zambrano, coordinador del Programa Nacional de Resistencia Antimicrobiana, ofrecerá detalles sobre la importancia del uso racional de la sustancia que elimina microorganismos o inhibe su crecimiento", adelantó.

Dijo que una de las intervenciones más esperadas será la de Alessandro Patriarchi, experto de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), acerca del papel de las bacterias, hongos o parásitos, desde la perspectiva de la salud pública.

Agregó Fernández que también disertarán expertos del Hospital Clínico Quirúrgico Hermanos Ameijeiras, del Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, así como de la Organización Mundial de Sanidad Animal.

Sin embargo, atribuyó la máxima importancia al debate que considera la salud humana, animal y vegetal como un solo objetivo.

"El tema es de actualidad en las organizaciones internacionales vinculadas a las buenas prácticas e inocuidad de los alimentos, y constituye objetivo prioritario de trabajo en nuestro país por las autoridades correspondientes", apuntó la doctora en Ciencias.

Adelantó que a la reunión asistirán representantes de las Autoridades Nacionales Reguladoras, los miembros del Comité Nacional del Codex, así como peritos y funcionarios de organismos estatales, entre otros invitados.

El Codex Alimentarius o Código alimentario fue establecido por la FAO y la Organización Mundial de la Salud, en 1963, para elaborar normas alimentarias internacionales armonizadas, que protegen la salud de los consumidores y fomenten prácticas leales en el comercio de los alimentos, precisa la ACN.

---

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/ciencias/124290-cuba-realizara-taller-sobre-resistencia-antimicrobiana-a-alimentos>



**Radio Habana Cuba**