

## &gt;&gt;&gt; NOTICIAS

# BOLETÍN DE ACTIVIDADES



## &gt;&gt;&gt; REUNIÓN CON PROECUADOR

Reunión en las oficinas de CEIPA con Javier Latorre, del equipo comercial de Proecuador en Francia, para definir una agenda de promoción en París.

Se detallaron dos eventos específicamente:

- Evento de degustación de conservas de atún con los principales compradores de Francia, ejemplo E. Leclerc, Carrefour, Les Mousquetaires y Système U. La fecha para la realización de este evento sería en septiembre 2024.

- Concurso de recetas ecuatorianas con conservas de atún, dirigido al público en general y que serán expuestas en un recetario del atún, para integrar esta proteína a la dieta diaria del consumidor final. La fecha tentativa sería marzo de 2025.

## TALLER CON SUBSECRETARÍA DE CALIDAD E INOCUIDAD <<<

Junto a la Subsecretaría de Inocuidad y Calidad se dictó un taller sobre: "Implementación de Buenas prácticas de manufactura y Sistemas HACCP aplicado a la industria atunera.



- Peligros físicos, químicos y biológicos.
  1. Materia prima e insumos
  2. Instalaciones y establecimiento
  3. Obligaciones del personal
  4. Operaciones en la producción
  5. Almacenamiento, distribución y transporte
  6. Aseguramiento y control de la calidad
- Pasos preliminares a la elaboración de un plan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).
- Análisis de peligros
- Determinación de los puntos de control
- Establecimiento de límites críticos
- Monitoreo de puntos críticos de control
- Acciones correctivas
- Establecimiento de procedimientos de verificación
- Procedimientos para mantenimiento de registros