

INFORME DE DIVULGACIÓN SENASA



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DE HONDURAS



SAG-SENASA
SERVICIO NACIONAL
DE SANIDAD E INOCUIDAD
AGROALIMENTARIA



Unidad de Comunicaciones



Con modernas instalaciones y tecnología de punta:

Restauran y equipan el Laboratorio de Control de Calidad San José

•Este laboratorio es el encargado del control de calidad de los alimentos de uso animal y medicamentos de uso veterinario.

Tegucigalpa- Con modernas instalaciones y tecnología de punta restauran y equipan el Laboratorio de Control de Calidad San José.

El proyecto se ejecutó gracias al apoyo financiero del gobierno de los Estados Unidos a través del Programa Alimentos para el Progreso (USDA).

La inauguración de las modernas instalaciones la realizaron las autoridades de la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG) y las del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA).

La remodelación y equipamiento de este laboratorio asciende a L 31,095,051.75 procedentes del Programa Alimentos Para El Progreso (USDA); con lo cual se fortalece la capacidad analítica del Laboratorio, en beneficio de productores y ganaderos del país.

El Laboratorio de Control de Calidad San José, es el responsable en el país de realizar el control de calidad de los alimentos de uso animal y medicamentos veterinarios, con el fin de satisfacer las necesidades de fabricantes, importadores y exportadores en materia de análisis químicos y microbiológicos, mediante un servicio oportuno de entrega de resultados,



LIC. OLINDA RUBIO FLORES
Jefe Unidad de Comunicaciones -SENASA



“Este aporte significativo cobra gran relevancia al lograr este laboratorio homologar sus servicios con otros laboratorios de la región centroamericana, cumpliendo con las exigencias del sector productivo y de los mercados nacionales e internacionales, amplió Guevara.



El mismo extiende sus servicios con instalaciones modernas y equipamiento con tecnología de punta, así como la creación de la sección de formulados para el control de calidad de los plaguicidas y medicamentos veterinarios.



Por su parte, Juan Ramón Velásquez Director General de SENASA expresó que “La ampliación de este proyecto destaca con la donación de equipo analítico de última generación para las secciones de microbiología, pasto, proximal y minerales, también cuentan con un sistema de osmosis inversa para purificación de agua, con el cual fortalece sus capacidades de servicio óptimo a los usuarios”.

En el evento se contó con la participación de **Rachel Nelson Consejera Agrícola Regional del USDA, Francisco Bueso, Especialista Agrícola del USDA en Honduras, Moisés Molina representante de OIRSA entre otros.**



Muestras a realizar

Con el nuevo equipo instalado en el laboratorio se podrá realizar el control de calidad de formulados de agroquímicos y productos veterinarios, y análisis a través de cromatografía líquida y de gases, pruebas físico-químicas, pH, densidad y pruebas necesaria para asegurar la eficacia de los productos.



Dato

El Laboratorio de Control de Calidad San José fue creado un 24 de agosto de 1953, por la SAG SENASA, como un laboratorio de referencia nacional para el control de calidad de los alimentos de uso animal y medicamentos de uso veterinario.



LIC. OLINDA RUBIO FLORES

Jefe Unidad de Comunicaciones -SENASA



Para facilitar el ingreso de productos agropecuarios al país:

Capacitan a inspectores de cuarentena agropecuaria

Tegucigalpa. – Con el propósito de fortalecer el sistema agropecuario y el ingreso de productos al país, inspectores oficiales del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentario (SENASA,) y del Servicio de Protección Agropecuaria (SEPA) delegado al Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA) se capacitan sobre Diseño de un Modelo de Inspección basado en Riesgo (IBR).

La capacitación tiene como finalidad mejorar el ingreso de productos a Honduras, con base científica y así facilitar el comercio, la idea es sistematizar los procesos como parte de la mejora continua en SENASA, dijo Orlin Ramírez, director técnico de Cuarentena Agropecuaria.

Ramírez, señaló que, con el apoyo del Departamento de Agricultura de Estados Unidos, (USDA) se pretende actualizar el Reglamento de Cuarentena Agropecuaria, así como otros proyectos que están a las puertas.



Por su parte, Fernando Sanpedro consultor internacional, expresó “lo que se pretende es armonizar conceptos y así minimizar el riesgo de ingreso de alguna plaga de interés cuarentenario, tomar decisiones rápidas al momento de inspeccionar un contenedor y levantar muestras ante supuestos hallazgos en inspecciones fitozoosanitarias.

“Este tipo de capacitaciones son para fortalecer nuestros conocimientos, ya que tenemos que estar a la vanguardia y a la altura de las exigencias que el comercio internacional nos requiere”, dijo Ángel Barahona encargado del Puesto Cuarentenario de Puerto Cortes de SEPA.

Dato

Entre los productos y subproductos de origen animal y vegetal, de tratamiento cuarentenario están los granos, semillas, frutas, verduras, maderas, también medios de transporte, (vehículos, barcos, contenedores, trailers, plataformas, compartimientos de equipaje y cargas de



LIC. OLINDA RUBIO FLORES
Jefe Unidad de Comunicaciones -SENASA



Expertos de FDA capacitan a exportadores hondureños sobre norma de inocuidad

Tegucigalpa. - Agroexportadores de frutas y hortalizas y técnicos oficiales del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA) son capacitados sobre "Qué esperar durante una inspección regulatoria de la Norma de Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos (PSR)", por expertos de la Oficina de Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de Estados Unidos.

Mirian Bueno, Directora Técnica de Inocuidad Agroalimentaria SENASA, dio la bienvenida a los participantes, así como a los inspectores oficiales encargados de velar para que los alimentos que se envían a los diferentes mercados sean seguros e inocuos.

Asimismo, agradeció a los conferencistas de FDA, quienes poseen una amplia experiencia en las áreas de producción y aseguramiento de calidad e inocuidad de los alimentos.

Bueno añadió, que "La inocuidad de los alimentos es una responsabilidad de todos, cumplir con la normativa con uno de nuestros principales socios comerciales como Estados Unidos, es garantizar trabajo e ingresos para miles de hondureños y sus familias a lo largo y ancho del país, ya que tenemos una amplia gama de productos agrícolas frescos que exportamos desde Las Tapias, San Marcos de Colón en

Por su parte, Carolina Puerto, Supervisora Regional de Inocuidad Agroalimentaria FyH de SENASA dijo que la capacitación de hoy fue de mucha relevancia para el Sector Agroexportador de Productos Agrícolas Frescos de Honduras, ya que actualmente se enfrenta a grandes retos como clima, precios, pandemia entre otros y esta charla viene a ser de apoyo para ellos.

"La Dirección Técnica de Inocuidad Agroalimentaria (DIA), dispuso a bien gestionar un acercamiento más estrecho de nuestros productores con especialistas de la FDA para responder consultas en el cumplimiento de la Normativa de Productos Agrícolas Frescos de la Ley FSMA y de manera general para prepararse ante futuras inspecciones regulatorias," expresó.

La primera ponencia estuvo a cargo de Mauricio Castelo, con la temática, "Programas de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP) y Estándares para el Cultivo, Cosecha, Empaque y Almacenamiento de los Productos Agrícolas Frescos para el Consumo Humano", seguidamente Allan González, quien brindó información sobre "el Programa de inspecciones de rutina de la FDA", Arturo De La Garza dialogó sobre "Qué Esperar Durante una Inspección Regulatoria de la Norma de la Inocuidad de Productos Aarícolas Frescos (PSR)".



LIC. OLINDA RUBIO FLORES
Jefe Unidad de Comunicaciones -SENASA



SENASA y sector exportador:

Revisan desafíos de las exportaciones hondureñas

Comayagua. Con el fin de mejorar la competitividad en el rubro agrícola que permita aportar estabilidad socioeconómica en miles de familias, autoridades del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA) adscrita a la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG) y representantes del sector agroexportador realizan revisión de lineamientos regulatorios nacionales e internacionales.

Durante la jornada de capacitación se abordaron los desafíos de las exportaciones hondureñas, entre estos los límites máximos de residuos de los plaguicidas usados en camote, berenjena y chile y diferentes plataformas para conocer detenciones y alertas en Estados Unidos y Unión Europea," dijo Carolina Puerto, Supervisora Regional de Inocuidad Agroalimentaria FyH de SENASA.

Además, se abordaron temas como moléculas aprobadas en país destino, Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos, reglamentos que se aplican a cada rubro (Norma de Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano- parte 117 y Norma de Productos Agrícolas Frescos - parte 112), trazabilidad, control de proveedores entre otros.



En la reunión estuvieron presentes Mirian Bueno, Directora Técnica de Inocuidad Agroalimentaria, Juan Carlos Paguada, Director Técnico de Sanidad Vegetal, María Eugenia Sevilla, Gerente Técnico de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria del SENASA, Hernán Arias, Coordinador del SENASA en Comayagua y el equipo de inspectores oficiales de Frutas y Hortalizas adscritos a esta regional.

Claudia Estela García, de Exportadora Honduras señaló "Fue una jornada muy productiva y sirvió como retroalimentación, en este tiempo de pandemia, sobre los lineamientos que exigen estos mercados".

Entre los expositores estuvieron Suyapa Villeda, jefe del Departamento FyH por Delegación, Francisco Matamoras, Supervisor Nacional del Departamento de Frutas y Hortalizas del SENASA, Nain Mejía, Coordinador del Programa de Residuos FyH del SENASA.



LIC. OLINDA RUBIO FLORES

Jefe Unidad de Comunicaciones -SENASA

FINANCIERO

LO MÁS COMENTADO
 La recuperación económica, tras el primer año de la pandemia en Asia Oriental y el Pacífico, se está viendo frenada por la expansión de la variante delta de la COVID-19, apuntó el pasado martes el Banco Mundial (BM).

CON TECNOLOGÍA DE PUNTA

RESTAURAN Y EQUIPAN EL LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD SAN JOSÉ

TEGUCIGALPA. Con modernas instalaciones y tecnología de punta restauran y equipan el Laboratorio de Control de Calidad San José, el cual se encarga del control de calidad de los alimentos de uso animal y medicamentos de uso veterinario.

El proyecto se ejecutó gracias al apoyo financiero del gobierno de los Estados Unidos a través del Programa Alimentos para el Progreso (USDA). La inauguración de las modernas instalaciones la realizaron las autoridades de la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG) y las del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA).

La remodelación y equipamiento de este laboratorio asciende a 31,095,051.75 lempiras, procedentes del Programa Alimentos Para El Progreso (USDA), con lo

qual se fortalece la capacidad analítica del laboratorio, en beneficio de productores y ganaderos del país.

RESPONSABLE

El Laboratorio de Control de Calidad San José es el responsable en el país de realizar el control de calidad de los alimentos de uso animal y medicamentos veterinarios, con el fin de satisfacer las necesidades de fabricantes, importadores y exportadores en materia de análisis químicos y microbiológicos, mediante un servicio oportuno de entrega de resultados, expuso Mauricio Guevara titular de la SAG.

Este aporte significativo cobra gran relevancia al lograr este laboratorio homologar sus servicios con otros laboratorios de la región centroamericana, cumpliendo con las exigencias del sector productivo



La remodelación y equipamiento del laboratorio asciende a 31,095,051.75 lempiras.

vo y de los mercados nacionales e internacionales, amplió Guevara.

La ampliación de este proyecto destaca con la donación de equipo analítico de última generación para las secciones de microbiología,

pasto, proximal y minerales, también cuentan con un sistema de osmosis inversa para purificación de agua, con el cual fortalece sus capacidades de servicio óptimo a los usuarios.

CONTROL

Con el nuevo equipo se podrá realizar el control de calidad de formulados de agroquímicos y productos veterinarios, análisis a través de cromatografía líquida y de gases, pruebas físico-químicas, pH, densidad y pruebas para asegurar la eficacia de los productos.

La Tribuna Día 7, sábado 2 de octubre, 2021 5-B

La Tribuna Agropecuaria

Productores de Okra presentes en la FERISAG 2021

Modernizan laboratorio de control de calidad

Reinstalan el Frente Parlamentario en México

Funder HACIENDO DE LAS ZONAS RURALES UN LUGAR DE OPORTUNIDADES

agrodinario.hn

www.agromerados.hn

agromerados.hn

INICIO NOTICIAS AGRICULTURA GANADERIA PESCA CAMBIO CLIMATICO DEPORTES ECONOMIA OPORTUNIDAD POLITICA REPORTAJES Q

Agrodinario

Inicio / Noticias / Modernizan laboratorio de control de calidad

Modernizan laboratorio de control de calidad

Entradas Recientes

Construir alianzas público-privadas fortalecen cuarentena agropecuaria

Alianzas público-privadas para el agro

Eligir precio del frijol y maíz

Productores de Okra en la FERISAG 2021

Modernizan laboratorio de control de calidad

TEGUCIGALPA. Con modernas instalaciones y tecnología de punta restauran y equipan el laboratorio de Control de Calidad San José, el cual se encarga del control de calidad de los alimentos de uso animal y medicamentos veterinarios, con el fin de satisfacer las necesidades de fabricantes, importadores y exportadores en materia de análisis químicos y microbiológicos, mediante un servicio oportuno de entrega de resultados, expuso Mauricio Guevara titular de la SAG.

El laboratorio cuenta con equipo México y humano de alta calidad.

TEGUCIGALPA. Con modernas instalaciones y tecnología de punta restauran y equipan el laboratorio de Control de Calidad San José, el cual se encarga del control de calidad de los alimentos de uso animal y medicamentos veterinarios, con el fin de satisfacer las necesidades de fabricantes, importadores y exportadores en materia de análisis químicos y microbiológicos, mediante un servicio oportuno de entrega de resultados, expuso Mauricio Guevara titular de la SAG.

La inauguración de las modernas instalaciones la realizaron las autoridades de la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG) y las del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA).

El proyecto se ejecutó gracias al apoyo financiero del gobierno de los Estados Unidos a través del Programa Alimentos Para el Progreso (USDA).

La remodelación y equipamiento de este laboratorio asciende a 31,095,051.75 lempiras, procedentes del Programa Alimentos Para El Progreso (USDA), con lo

qual se fortalece la capacidad analítica del laboratorio, en beneficio de productores y ganaderos del país.

El Laboratorio de Control de Calidad San José es el responsable en el país de realizar el control de calidad de los alimentos de uso animal y medicamentos veterinarios, con el fin de satisfacer las necesidades de fabricantes, importadores y exportadores en materia de análisis químicos y microbiológicos, mediante un servicio oportuno de entrega de resultados, expuso Mauricio Guevara titular de la SAG.

Este aporte significativo cobra gran relevancia al lograr este laboratorio homologar sus servicios con otros laboratorios de la región centroamericana, cumpliendo con las exigencias del sector productivo

vo y de los mercados nacionales e internacionales, amplió Guevara.

La ampliación de este proyecto destaca con la donación de equipo analítico de última generación para las secciones de microbiología,

pasto, proximal y minerales, también cuentan con un sistema de osmosis inversa para purificación de agua, con el cual fortalece sus capacidades de servicio óptimo a los usuarios.

Con el nuevo equipo se podrá realizar el control de calidad de formulados de agroquímicos y productos veterinarios, análisis a través de cromatografía líquida y de gases, pruebas físico-químicas, pH, densidad y pruebas para asegurar la eficacia de los productos.



[Handwritten signature]

LIC. OLINDA RUBIO FLORES
 Jefe Unidad de Comunicaciones -SENASA



La producción de camote, ha ido en crecimiento en los últimos años.

421 842 [Facebook](#) [Twitter](#) [WhatsApp](#)

Comayagua. Con el fin de mejorar la competitividad en el rubro agrícola que permita aportar estabilidad socioeconómica en miles de familias, autoridades del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (Senasa) adscrita a la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG) y representantes del sector agroexportador realizan revisión de lineamientos regulatorios nacionales e internacionales.

Durante la jornada de capacitación se abordaron los desafíos de las exportaciones hondureñas, entre estos los límites máximos de residuos de los plaguicidas usados en camote, berenjena y chile y diferentes plataformas para conocer detenciones y alertas en Estados Unidos y Unión Europea," dijo Carolina Puerto, Supervisora Regional de Inocuidad Agroalimentaria FyH de Senasa.

Además, se abordaron temas como moléculas aprobadas en país destino, Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos, reglamentos que se aplican a cada rubro (Norma de Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano-parte 117 y Norma de Productos Agrícolas Frescos-parte 112), trazabilidad, control de proveedores entre otros.

En la reunión estuvieron presentes Miriam Bueno, directora técnica de Inocuidad Agroalimentaria, Juan Carlos Paguada, director técnico de Sanidad Vegetal, María Eugenia Sevilla, gerente técnico de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria del Senasa, Hernán Arias, Coordinador del Senasa en Comayagua y el equipo de inspectores oficiales de frutas y hortalizas adscritos a esta regional.

Senasa y sector exportador: Revisan desafíos de las exportaciones hondureñas

COMAYAGUA. Con el fin de mejorar la competitividad en el rubro agrícola que permita aportar estabilidad socioeconómica en miles de familias, autoridades del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (Senasa) adscrita a la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG) y representantes del sector agroexportador realizan revisión de lineamientos regulatorios nacionales e internacionales.

Durante la jornada de capacitación se abordaron los desafíos de las exportaciones hondureñas, entre estos los límites máximos de residuos de los plaguicidas usados en camote, berenjena y chile y diferentes plataformas para conocer detenciones y alertas en Estados Unidos y Unión Europea," dijo Carolina Puerto, Supervisora Regional de Inocuidad Agroalimentaria FyH de Senasa.

Además, se abordaron temas como moléculas aprobadas en país destino, Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos, reglamentos que se aplican a cada rubro (Norma de Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano-parte 117 y Norma de Productos Agrícolas Frescos -parte 112), trazabilidad, control de proveedores entre otros.

En la reunión estuvieron presentes Miriam Bueno, directora técnica de Inocuidad Agroalimentaria, Juan Carlos Paguada, director técnico de Sanidad Vegetal, María Eugenia Sevilla, gerente técnico de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria del Senasa, Hernán Arias, Coordinador del Senasa en Comayagua y el equipo de inspectores oficiales de frutas y hortalizas adscritos a esta regional.

La producción de camote, ha ido en crecimiento en los últimos años.

Este sitio web utiliza cookies. Al continuar utilizando este sitio web, está dando su consentimiento para que se utilicen cookies. [Ver nuestra Política de privacidad y cookies.](#) [Aceptar](#)

15 Septiembre

AÑOS DE Independencia EN HONDURAS

GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS

★ ★ ★ ★ ★

**SAG-SENASA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA**



LIC. OLINDA RUBIO FLORES
Jefe Unidad de Comunicaciones -SENASA



Contactenos:
+504 9435-2229 +504 2566-1032 info@digisahn.com @elpais

CLIMA
SAN PEDRO SULA



35°C
algo de nubes

Lunes
25°C - 23°C

Martes
24°C - 23°C

Miércoles
24°C - 23°C

Jueves
24°C - 22°C

Viernes
24°C - 22°C

Sábado
22°C - 22°C

Domingo
20°C - 22°C

RESTAURAN Y EQUIPAN EL LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD SAN JOSÉ CON TECNOLOGÍA DE PUNTA

SC septiembre 29, 2021 4:56 am

Compartir



La remodelación y equipamiento del laboratorio asciende a 31,095,051.75 lempiras

TEGUCIGALPA. Con modernas instalaciones y tecnología de punta restauran y equipan el laboratorio de Control de Calidad San José, el cual se encarga del control de calidad de los alimentos de uso animal y medicamentos de uso veterinario.

El proyecto se ejecutó gracias al apoyo financiero del gobierno de los Estados Unidos a través del Programa Alimentos para el Progreso (USDA). La inauguración de las modernas instalaciones la realizaron las autoridades de la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG) y las del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA).

La remodelación y equipamiento de este laboratorio asciende a 31,095,051.75 lempiras, procedentes del Programa Alimentos Para El Progreso (USDA); con lo cual se fortalece la capacidad analítica del laboratorio, en beneficio de productores y ganaderos del país.

MÁS | CLASIFICADOS

Estamos a su servicio en los siguientes horarios:
LUNES - VIERNES: 08:00 AM - 6:00 PM
SABADOS: 08:00 AM - 1:00 PM

ACCESO DIGITAL GRATIS
a la edición impresa en PDF



Presiona Aquí

DESCARGA NUESTRO APP
EL PAÍS^{.HN}
DISPONIBLE EN Google Play
Disponible en el App Store

LINK

<https://www.latribuna.hn/2021/09/18/senasa-y-sector-exportador-revisan-desafios-de-las-exportaciones-hondurenas/>

<http://www.agrodiario.hn/modernizan-laboratorio-san-jose/>

<https://ahsafe.hn/2021/09/28/restauran-y-equipan-laboratorio-de-control-de-calidad-san-jose/>

<https://www.elpais.hn/2021/09/29/restauran-y-equipan-el-laboratorio-de-control-de-calidad-san-jose-con-tecnologia-de-punta/>



LIC. OLINDA RUBIO FLORES
Jefe Unidad de Comunicaciones -SENASA