**Seminario sobre gestión de seguridad alimentaria para los países de CELAC**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nombre del proyecto | Seminario sobre gestión de seguridad alimentaria para los países de CELAC | | | | | |
| Organizador | Universidad de Tecnología de Henan | | | | | |
| Fecha | 2025-07-08 -- 2025-07-28 | | | Idioma | | Español |
| Dirigido a | Funcionarios de los organismos de control de seguridad alimentaria, expertos de instituciones técnicas y responsables de políticas de los países miembros de la CELAC, abarcando profesionales de los sectores de agricultura, sanidad e inspección de calidad. | | | | | |
| Número de paticipantes | 25 | | | | | |
| Requisitos | Edad | Menores de 50 para funcionarios a nivel del director general; menores de 45 años para los funcionarios a nivel de o bajo dirección. | | | | |
| Estado de salud | En buenas condiciones de salud con el certificado de la salud o la tabla de examinación expedido por los hospitales públicos locales; sin enfermedades con las que la entrada en China no está permitida por las leyes y reglamentos de China; sin enfermedades crónicas graves como la hipertensión arterial grave, enfermedades cardiovasculares/cerebrovasculares y diabetes; sin enfermedades mentales o enfermedades epidémicas que puedan causar serias amenazas a la salud pública; no en proceso de recuperación después de una operación importante o en el proceso de enfermedades agudas; no está seriamente discapacitado o embarazado. | | | | |
| Nivel lingüístico | Capaz de escuchar, hablar, leer y escribir en Español | | | | |
| Otros | No está permitido participar en el seminario en China con los miembros de la familia o amigos de los participantes | | | | |
| Lugar | Ciudad de Zhengzhou, provincia de Henan | | Tiempo del lugar | | 25℃~35℃ | |
| Ciudad por visitar | Ciudad de Hefei, provincia de Anhui；  Ciudad de Kaifeng, provincia de Henan | | Tiempo de las ciudades visitadas | | Ciudad de Hefei :25℃~35℃ Ciudad de Kaifeng:22℃~34℃ | |
| Observaciones | 1. Por favor, prepare con antelación los materiales de discusión relacionados con el tema del seminario. 2. Se ruega asistir a los eventos formales con vestimenta formal, traje típico o uniforme de trabajo. 3. Traiga consigo una pequeña cantidad de medicamentos de uso frecuente. 4. La parte china no proporcionará ordenadores; si lo necesita, traiga el suyo propio. 5. En principio, no está permitido cambiar los vuelos hacia o desde China. En caso necesario, por favor contacte con la sección económica y comercial de la Embajada de China en su país para gestionar el cambio según el procedimiento. 6. En caso de no poder salir a tiempo por circunstancias especiales o si su vuelo de conexión sufre retrasos, contacte inmediatamente con la sección económica y comercial o con el contacto de la unidad organizadora para informar sobre el nuevo vuelo y facilitar la recogida. 7. Al hacer la conexión, asegúrese de si es necesario volver a facturar el equipaje. 8. Después de recoger su equipaje al aterrizar, diríjase a la salida de llegadas internacionales o nacionales y espere con paciencia. El personal estará allí con un cartel que llevará el nombre de la unidad organizadora y su nombre. Si la espera supera los 15 minutos, contacte al responsable de la unidad organizadora. 9. Se recomienda descargar y registrarse en la aplicación WECHAT con antelación. | | | | | |
| Contacto del organizador | Persona de contacto | | Sr.Si Tianlei | | | |
| Tel. fijo | | 0086-371-67756197(Sr.Si) | | | |
| Móvil | | 0086- 18623713867(Sr.Si) | | | |
| Fax | | 0086-371-67756051(Sr.Si) | | | |
| E-mail | | dwyzpxzx\_henan@126.com(Sr.Si) | | | |
| Dirección | | Calle Loto N, 100, Distrito de Alta Tecnología, Ciudad de Zhengzhou,Provincia de Henan | | | |
| Descripción del organizador | La Universidad de Tecnología de Henan, ubicada en la ciudad de Zhengzhou, provincia de Henan, fue fundada en 1956. En 1959 inició la educación de pregrado, en 1981 comenzó a ofrecer programas de maestría y en 2013 programas de doctorado. Es una universidad co-construida por el Gobierno Popular de la Provincia de Henan y la Administración Nacional de Granos y Reservas Estratégicas. En 2012 fue seleccionada para el “Proyecto de Fortalecimiento de las Capacidades Básicas de las Universidades del Centro y Oeste” del Ministerio de Educación de China, en 2013 fue una de las primeras instituciones en formar parte del “Proyecto 2011” como segunda unidad participante, en 2020 fue seleccionada como universidad destacada con características especiales de la provincia de Henan, en 2021 fue incluida en el plan de creación de universidades de “doble primera clase” de la provincia, y en 2022 fue incluida en el plan del Ministerio de Educación para el “Desarrollo Prioritario de Áreas Disciplinarias de las Universidades”. La Universidad de Tecnología de Henan se ha desarrollado hasta convertirse en una universidad integral con enfoque principal en la ingeniería, abarcando nueve áreas disciplinarias: ingeniería, ciencias naturales, economía, administración, letras, agronomía, medicina, derecho y artes. La universidad cuenta actualmente con 1982 docentes a tiempo completo, de los cuales 885 poseen títulos de profesor asociado o superior y 1053 tienen doctorado. Dispone de 896 tutores de maestría y 95 tutores de doctorado. Reúne a 314 talentos de alto nivel, incluidos académicos de países desarrollados, académicos contratados dualmente, profesores del programa “Changjiang Scholars”, beneficiarios del Fondo Nacional para Jóvenes Científicos Sobresalientes, seleccionados del programa nacional de talentos “Mil, Cien y Diez Mil”, expertos con subsidio especial del Consejo de Estado, maestros del plan nacional “Diez Mil Talentos”, talentos destacados del nuevo siglo del Ministerio de Educación y académicos de Zhongyuan, entre otros. Posee 30 equipos de docencia e investigación de alto nivel a nivel provincial o superior. Cuenta con 3 estaciones móviles de investigación postdoctoral, 4 disciplinas autorizadas para otorgar doctorado de primer nivel, 25 disciplinas de maestría de primer nivel, 14 tipos de maestría profesional y 24 disciplinas clave de primer nivel de la provincia de Henan. Tiene 22 facultades y 74 programas de pregrado, incluyendo 24 programas de excelencia a nivel nacional y 23 a nivel provincial; 18 programas han sido acreditados por la evaluación de educación en ingeniería a nivel nacional. Actualmente, la universidad cuenta con 32,760 estudiantes a tiempo completo, incluyendo 3,782 estudiantes de posgrado y 138 estudiantes internacionales; además, tiene cerca de 10,000 estudiantes en programas de educación continua. Ha formado más de 210,000 graduados calificados para el país. La universidad cuenta con tres campus (Lianhua, Songshan y Zhongyuan), con una superficie total de 2764.5 mu (aproximadamente 184 hectáreas) y una superficie construida de 1.013 millones de metros cuadrados; posee edificios docentes de alto nivel y residencias estudiantiles modernas. Es una institución ejemplar del “Proyecto de Campus Digital” de la provincia de Henan, además de ser unidad piloto para la construcción de “Campus Inteligente” y “Espacios de Aprendizaje en Línea”. La Universidad de Tecnología de Henan se ha dedicado durante largo tiempo a la investigación teórica y tecnológica en el campo del poscosecha de granos, con un sistema disciplinario completo en ciencia y tecnología de granos y alimentos. Ha establecido 65 plataformas de innovación científica y tecnológica a nivel nacional y provincial, 40 plataformas a nivel municipal, 77 instituciones académicas universitarias y más de 100 plataformas de enseñanza, investigación, prácticas e innovación. Ha ganado 14 premios nacionales de progreso científico y tecnológico, 3 premios nacionales de logros docentes, un primer premio por contribución a la innovación en normas chinas, y ha liderado 571 proyectos de investigación científica a nivel nacional. También ha dirigido la formulación y revisión de más de 300 normas internacionales, nacionales e industriales, incluyendo 3 normas internacionales, desempeñando un papel líder en el discurso internacional. Ha elaborado más de 300 informes de planificación y asesoramiento para la toma de decisiones. En 2017, ingresó en el ranking de las 100 universidades chinas con mayor competitividad en innovación científica y tecnológica. Ha prestado servicios de planificación y consultoría técnica para más de 3,000 proyectos de logística y almacenamiento de granos en todo el país, y ha apoyado la construcción de 137 líneas de producción de granos y aceites en 23 países a lo largo de la Iniciativa “La Franja y la Ruta”, contribuyendo significativamente al desarrollo del sector de granos en China y el mundo. Desde 2008, la Universidad de Tecnología de Henan ha sido una de las instituciones encargadas de ejecutar los proyectos de capacitación extranjera del Ministerio de Comercio de China. Ha formado un modelo distintivo de desarrollo colaborativo basado en el “triple motor” centrado en la tecnología agroalimentaria, la cultura del wushu y la ingeniería. Hasta finales de 2024, ha organizado un total de 89 programas de capacitación en el marco de la cooperación internacional en temas como tecnología agroalimentaria e ingeniería del wushu, con la participación de 2,320 funcionarios y técnicos de países en vías de desarrollo provenientes de 120 países de Asia, África, Europa, América y Oceanía. De ellos, 39 programas estuvieron centrados específicamente en la tecnología agroalimentaria, beneficiando a 895 participantes de 95 países. En 2023, la universidad fue reconocida como una de las primeras “Bases Nacionales de Educación y Capacitación en Granos y Reservas Estratégicas” por la Administración Nacional de Granos y Reservas Estratégicas. Desde 2011, ha organizado o coorganizado más de 200 seminarios y programas de capacitación a nivel nacional, abarcando temas como formación de cuadros, actualización del conocimiento para técnicos profesionales y mejora de habilidades para personal capacitado. Estos proyectos han llegado a 26 provincias y regiones de China, capacitando a más de 13,000 personas para organizaciones como la Asociación de Exportadores de Soya de EE.UU., la Corporación Nacional de Reservas de Granos de China y otras entidades relevantes. Así, la Universidad de Tecnología de Henan ha desempeñado plenamente su papel como base sectorial, contribuyendo al desarrollo de alta calidad del sector tanto en China como en el mundo. | | | | | |
| Contenido del seminario | I. Introducción de los cursos y contenido principal 1．Visión general de la situación nacional de China: Presentación de la economía de China, el desarrollo científico y tecnológico, la historia cultural, la situación social, entre otros aspectos. 2. Compartir la experiencia de China en la erradicación de la pobreza: Compartir la experiencia práctica y los excelentes logros obtenidos por China en su lucha contra la pobreza. 3．Interpretación del pensamiento estratégico de seguridad alimentaria de Xi Jinping: Explicación sistemática de la visión de seguridad alimentaria de Xi Jinping, basada en el principio de "centrarse en el pueblo", junto con los elementos clave de "los estándares más estrictos, la supervisión más rigurosa, las sanciones más severas y la responsabilidad más estricta", revelando la lógica de gobernanza de China.  4．Sistema global de gobernanza de la seguridad alimentaria y la propuesta china: Análisis del marco global de gobernanza de la seguridad alimentaria, comparando las diferencias entre el sistema de estándares "cuatro más estrictos" de China y las prácticas en los países de América Latina, destacando la innovación institucional. 5．Gestión de riesgos en toda la cadena de suministro de alimentos: Análisis de los 12 puntos clave de control desde el campo hasta la mesa, tomando el caso de la exportación de banano de Ecuador, y discutiendo el uso de la tecnología blockchain para la trazabilidad. 6．Estudio comparativo de los estándares internacionales de seguridad alimentaria: Comparación de los sistemas de estándares CODEX, la Unión Europea, FSMA de EE.UU. y el sistema GB de China, con un enfoque en la metodología para establecer los límites de residuos de pesticidas. 7．Revisión de la ley de seguridad alimentaria de China y su práctica de aplicación: Explicación detallada de las nuevas cláusulas de la ley revisada en 2023, mediante el análisis de casos típicos como el "leche contaminada con melamina" para optimizar el proceso de aplicación. 8．Comparación de los modelos de supervisión de la seguridad alimentaria en los países de América Latina: Análisis de los sistemas administrativos de supervisión y mecanismos de autorregulación en países como Brasil y Argentina en la lucha contra la adulteración de alimentos. 9．Aplicación del sistema HACCP en el procesamiento de productos agrícolas tropicales: Diseño de los 5 valores clave para la prevención de la contaminación microbiana en productos especiales de América Latina, como café y cacao. 10．Experiencia internacional en el uso de aditivos alimentarios: Análisis de las dinámicas de aprobación de aditivos en el Codex Alimentarius y otros eventos controvertidos como el "aspartame" en base a casos internacionales. 11．Aplicación de tecnologías de detección inteligente en la supervisión transfronteriza: Demostración de cómo usar un espectrómetro portátil de rayos X para realizar pruebas rápidas de aditivos ilegales en los puertos. 12．Simulación de manejo de emergencias ante grandes incidentes de seguridad alimentaria: Simulación del manejo colaborativo entre departamentos en un escenario de "contaminación por norovirus en mariscos congelados". 13．Iniciativa de cooperación en seguridad alimentaria en el marco de la Iniciativa de la Franja y la Ruta: Introducción a los avances en el reconocimiento mutuo de acceso de productos agrícolas entre China y América Latina, con énfasis en los acuerdos de cooperación en estándares y seguridad alimentaria firmados con Perú en 2024. 14．Promoción de la tecnología de cultivo agrícola ecológico: Tomando como ejemplo la certificación orgánica del té Pu'er de Yunnan, se proponen soluciones adaptativas en América Latina para sustituir pesticidas químicos con control biológico. 15．Innovación y tendencias ecológicas en materiales de envase de alimentos: Comparación de los materiales biodegradables a base de almidón con los materiales PEF de la UE, y diseño de pruebas de adaptación al clima tropical. 16．Política de acceso de productos agrícolas de China y América Latina: Explicación de las nuevas regulaciones de 2025 sobre el registro de empresas extranjeras productoras de alimentos importados, proporcionando guías de cumplimiento para productos como las cerezas de Chile y la carne de res de Argentina. 17．Seguridad alimentaria global y los objetivos de desarrollo sostenible: Relacionando el objetivo SDG2 de la ONU, demostrando la contribución de la cooperación agrícola entre China y América Latina para lograr el objetivo de "cero hambre", y publicando la "Guía de Evaluación de la Huella de Carbono de Productos Agrícolas Tropicales". II. Disposición de las visitas y observación 1. Durante el curso de formación se organizarán seminarios y intercambios relacionados con los temas tratados, con visitas programadas a centros de investigación como el Centro Nacional de Investigación de Procesamiento de Granos y Maíz (Centro de Control de Calidad), el Museo de Granos de China, la Conferencia APEC de Hefei, y el Parque Qingming Shanghe de Kaifeng, entre otros. 2. Las ciudades para la visita pueden ajustarse según la situación real. III. Información sobre los ponentes principales 1．Zhao Yulin, Profesor, Vicepresidente Ejecutivo del Comité de Trabajo de la Comisión para el Cuidado de la Próxima Generación de la Universidad de Tecnología de Henan, Ex-Vicepresidente Ejecutivo de la Universidad de Tecnología de Henan, Profesor y Tutor de Maestría. 2．Du Peng, Profesor, su principal área de investigación es la ciencia de los cereales y la tecnología de ingeniería y equipos. Profesor de nivel dos en la Universidad de Tecnología de Henan, Líder del Grupo de Expertos Técnicos del Proyecto de Granos y Cereales de China, ha dirigido y completado más de 20 proyectos como el Plan de Apoyo a la Ciencia y Tecnología Nacional y el Fondo de Jóvenes Científicos Destacados de la Provincia de Henan, y ha liderado la creación y modificación de 12 normas nacionales. Ha recibido 15 premios por avances científicos y tecnológicos de nivel provincial y ministerial, ha publicado 100 artículos académicos y tiene 18 patentes autorizadas. 3．Mu Zhongjie, Doctor, Profesor, y Tutor de Doctorado. Director del Instituto de Políticas y Leyes sobre Granos de la Universidad de Tecnología de Henan. Líder académico y técnico del Departamento de Educación de la Provincia de Henan, Talento en Innovación Científica y Tecnológica de las Universidades de Henan (en las ciencias sociales y humanidades), modelo de enseñanza a nivel provincial y escolar, y maestro de enseñanza de la Universidad de Tecnología de Henan. 4．He Baoshan, Doctor, Profesor, Tutor de Maestría, Líder académico y técnico del Departamento de Educación de la Provincia de Henan, Talento en Innovación Científica y Tecnológica de las Universidades de Henan, Joven Profesor de Alta Capacitación en Universidades de Henan, Profesor Joven Principal de la Universidad de Tecnología de Henan. Desde abril de 2008, ha trabajado en el Departamento de Seguridad Alimentaria y Nutrición de la Facultad de Granos y Alimentos de la Universidad de Tecnología de Henan, dedicándose a la enseñanza e investigación sobre la detección de seguridad alimentaria y análisis de calidad. En los últimos años, ha dirigido o participado en la realización de 17 proyectos de nivel nacional, provincial y local, y ha publicado 72 artículos en revistas académicas de renombre, como Sensors and Actuators B: Chemical, Microchimica Acta, Food Chemistry, Food Control, Analytical and Bioanalytical Chemistry, de los cuales 36 fueron indexados por SCI y 18 están en el primer cuartil del JCR. Ha solicitado 22 patentes de invención (10 como primer solicitante), de las cuales 14 han sido autorizadas, y ha recibido premios nacionales de enseñanza. 5．Xi Jun, Profesor, Tutor de Doctorado, Líder académico y técnico del Departamento de Educación de la Provincia de Henan, Líder del equipo de Biotecnología de Alimentos, Revisor experto de la Fundación Nacional de Ciencias Naturales de China, Revisor de la Comisión Nacional de Títulos del Ministerio de Educación, Miembro del Comité de Alimentos y Nutrición de la Sociedad Agrícola de China, Miembro del Comité de Alergias de la Sociedad de Hospitales de Investigación de China. Se especializa en investigación sobre alimentos funcionales y detección inmunológica, y ha dirigido más de 10 proyectos del Fondo Nacional de Ciencias Naturales, Subproyectos del Plan Nacional de Investigación y Desarrollo Clave y Proyectos de I+D de la Provincia de Henan. Ha publicado más de 80 artículos académicos, 30 de los cuales están indexados por SCI, y tiene 7 patentes nacionales de invención y 1 patente internacional. 6．Chen Liang, Doctor, Profesor, Tutor de Doctorado y de Maestría, su principal área de investigación incluye microbiología de alimentos, ingeniería microbiológica, almacenamiento de cereales y aceites, seguridad alimentaria y almacenamiento de cacahuetes. 7．Hu Yuansen, Doctor, Profesor, Tutor de Doctorado, Decano de la Facultad de Biotecnología, su principal campo de investigación incluye la biología del almacenamiento de granos y la microbiología de alimentos. Ha dirigido más de 10 proyectos nacionales, incluidos subproyectos del Plan Nacional de Investigación y Desarrollo Clave, el Fondo Nacional de Ciencias Naturales y proyectos encargados por empresas. Ha recibido 6 premios por logros científicos y tecnológicos en la Provincia de Henan y la Sociedad China de Granos y Aceites. Ha publicado 42 artículos académicos y ha publicado 4 libros de texto y monografías. 8．Zhao Renyong, Doctor, Profesor, Tutor de Doctorado, Profesor Asociado en la Universidad Estatal de Kansas, Estados Unidos. Líder académico y técnico de la Provincia de Henan. Ha realizado importantes investigaciones en la evaluación de la calidad del trigo, la biodegradación de micotoxinas y la conversión de granos de bajo valor. Ha dirigido proyectos nacionales y provinciales, y ha sido responsable de la implementación de estándares nacionales e industriales relacionados con la dureza del trigo, lo que ha generado un significativo beneficio económico y social. Ha publicado más de 90 artículos y tiene 8 patentes de invención.  Cargo: Profesor / Vicerrector de la Facultad de Granos y Aceites de la Universidad de Tecnología de Henan (Encargado de la gestión administrativa). 9．Zhang Dongdong, Doctor, Profesor Asociado, Tutor de Maestría. Seleccionado para el Programa de Jóvenes Talentos de la Asociación China de Ciencia y Tecnología. En los últimos años, ha dirigido 7 proyectos de investigación de nivel nacional y provincial, ha obtenido 8 patentes de invención/modelos de utilidad en China y ha publicado más de 20 artículos en revistas científicas indexadas. | | | | | |