



(parte 2)

Introducción a la inocuidad de alimentos

Prof. MIA. Geannina Lavagni



UCI
Universidad para la
Cooperación Internacional



SICA
Sistema de la Integración
Centroamericana



5

Actores y sectores que participan en el Sistema Agroalimentario

La inocuidad alimentaria es responsabilidad de todos y cada uno de nosotros.



Actores y sectores que participan en el Sistema Agroalimentario

1. Garantizar que los alimentos sean inocuos

- Función de los gobiernos
- 95 000 millones de USD en pérdidas de productividad cada año
- promover agricultura y sistemas alimentarios sostenibles
- Colaboración entre los sectores de la sanidad pública, la sanidad animal y la agricultura.
- Cumplir las normas internacionales establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius



Actores y sectores que participan en el Sistema Agroalimentario

2. Producir alimentos de forma inocua

- Adopción de buenas prácticas
- Abordar riesgos potenciales y asegurar la inocuidad.
- Ayudar a reducir la Resistencia antimicrobiana.

3. Mantener los alimentos inocuos

- Adopción de buenas prácticas
- Abordar riesgos potenciales y asegurar la inocuidad.
- Ayudar a reducir la Resistencia antimicrobiana.



Actores y sectores que participan en el Sistema Agroalimentario

4. Verificar que los alimentos sean inocuos

- Consumidores con capacidad para exigir alimentos inocuos y saludables.
- Acceso a información oportuna, clara y fiable sobre los riesgos nutricionales y sanitarios asociados a sus elecciones alimentarias.
- Consumidores que sepan elegir alimentos saludables y apoyen sistemas alimentarios sostenibles para el planeta.



Actores y sectores que participan en el Sistema Agroalimentario

5. Trabajar en equipo por la inocuidad

- La seguridad alimentaria es una responsabilidad compartida.
- Los gobiernos, organismos económicos regionales, organizaciones de las Naciones Unidas, organismos de desarrollo, organizaciones comerciales, grupos de consumidores y productores, instituciones académicas y de investigación y las entidades del sector privado, deben trabajar juntos en las cuestiones que nos afectan.
- Colaboración intersectorial dentro de un gobierno y transfronteriza para ETAs y comercio.



AÑO INTERNACIONAL DE LA
SANIDAD VEGETAL
2020



1º DE JULIO DE 2020
CXX ANIVERSARIO DE LA
SANIDAD VEGETAL
EN MÉXICO
1900 - 2020

**PROTEGER LAS PLANTAS,
PROTEGER LA VIDA**

La sanidad vegetal en cifras

Las plantas constituyen el **80%** de los **alimentos** que comemos y producen el **98%** del **oxígeno** que respiramos.

Las **plagas de las plantas** son responsables de la pérdida de hasta el **40%** de los cultivos alimentarios mundiales y de las pérdidas comerciales en productos agrícolas que superan los **220 mil millones de USD** anuales.

El **valor anual del comercio en productos agrícolas** casi se ha triplicado en la última década, principalmente en las economías emergentes y en los países en desarrollo, alcanzando los **1,7 billones de USD**.

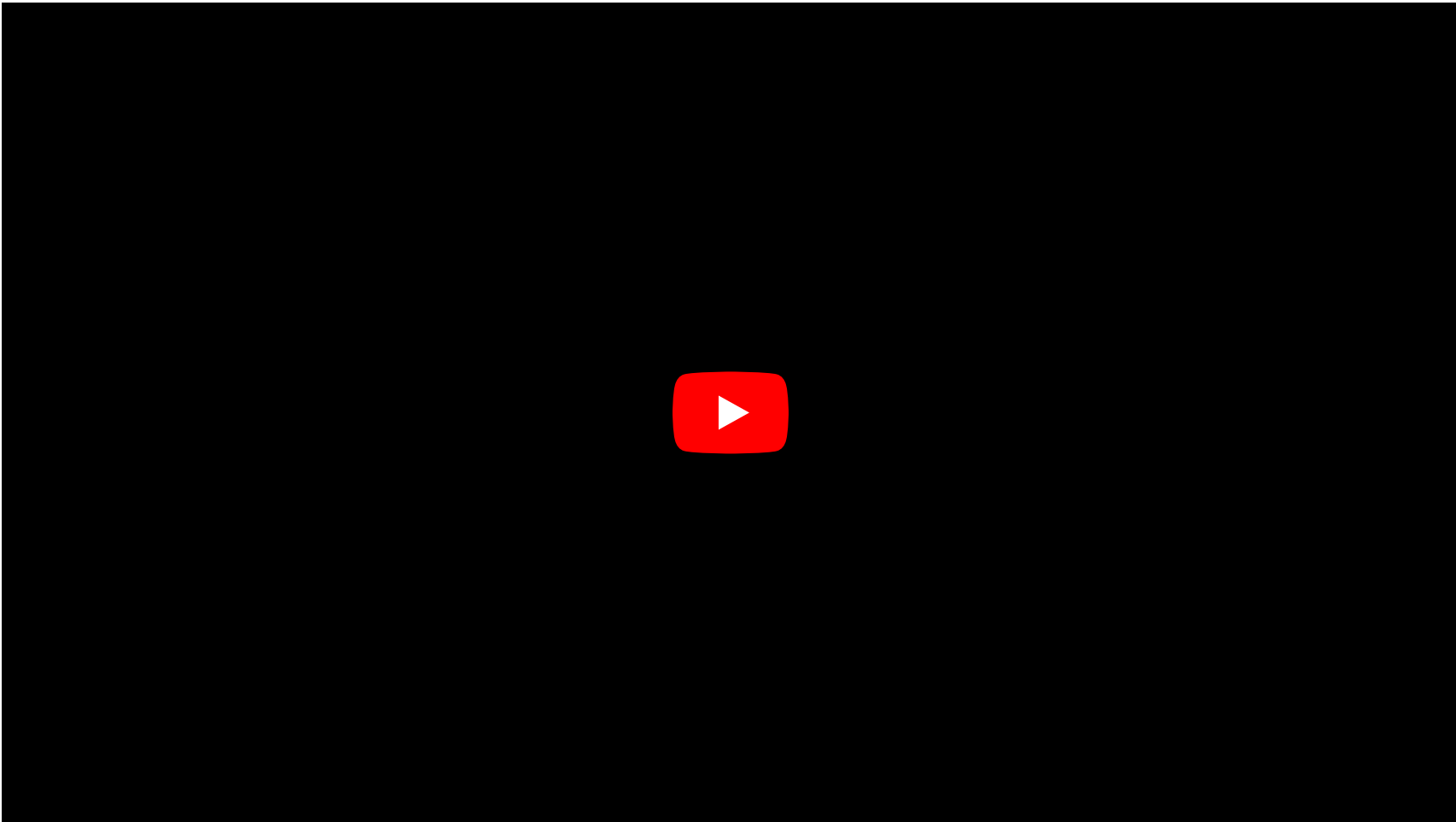
La FAO estima que la **producción agrícola** debe aumentar en un **60%** para el año 2050, con el fin de alimentar a una población mayor y generalmente más rica.



UCI
Universidad para la
Cooperación Internacional



SICA
Sistema de la Integración
Centroamericana





6

Conceptos básicos relacionados con las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA)

Una brote de ETA es definida como un incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento, y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad.

Las ETA pueden clasificarse en infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina.

La infección transmitida por alimentos es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos conteniendo microorganismos patógenos vivos, como Salmonella, Shigella, el virus de la hepatitis A, Trichinella spirallis y otros.

La intoxicación causada por alimento ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido o elementos químicos en cantidades que afecten la salud.

Las toxinas generalmente no poseen olor o sabor y son capaces de causar la enfermedad incluso después de la eliminación de los microorganismos.

7

Conceptos de sistemas alimentarios regenerativos y su relación con la inocuidad de los alimentos



¿Qué es la inocuidad de los alimentos?

- Es una disciplina, proceso o acción de carácter científico que ayuda a prevenir que los alimentos contengan sustancias que puedan perjudicar la salud de las personas. La finalidad de la inocuidad de los alimentos es garantizar que los alimentos sean inocuos.

7

Conceptos de sistemas alimentarios regenerativos y su relación con la inocuidad de los alimentos



¿Por qué es importante la inocuidad de los alimentos?

- La alimentación es la tercera necesidad humana más básica, tras el aire y el agua. Solo cuando los alimentos son inocuos, pueden contribuir a nuestra salud y seguridad alimentaria. Cuando no lo son, las personas no pueden desarrollarse, no pueden reducirse el hambre y la pobreza y no es posible llevar una vida sana. Si un alimento no es inocuo, no es un alimento.

7

Conceptos de sistemas alimentarios regenerativos y su relación con la inocuidad de los alimentos



¿Quién se encarga de garantizar la inocuidad de nuestros alimentos?

- Todas las personas que producen, elaboran, transportan, almacenan, preparan, sirven y consumen alimentos deben emplear prácticas que permitan mantener su inocuidad. Los gobiernos desempeñan un papel fundamental en la elaboración de legislación, la aplicación de políticas, la realización de inspecciones, el cumplimiento de la reglamentación, la educación y la comunicación con el público y la respuesta a incidentes y situaciones de emergencia.
- “La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos”



7

Conceptos de sistemas alimentarios regenerativos y su relación con la inocuidad de los alimentos



¿Cómo ayuda la inocuidad de los alimentos a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible?

- Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) exigen que todas las personas, en particular las que son pobres y vulnerables, tengan acceso a alimentos inocuos, nutritivos y suficientes durante todo el año.
- La inocuidad de los alimentos es una parte fundamental de la seguridad alimentaria (ODS 2) y contribuye a la salud humana (ODS 3). La inocuidad de los alimentos contribuye asimismo a Objetivos económicos y de otra índole.

7

Conceptos de sistemas alimentarios regenerativos y su relación con la inocuidad de los alimentos



¿Afecta el cambio climático a la inocuidad de nuestros alimentos?

- Sí. El cambio climático acrecienta cada vez más el riesgo de exposición de los consumidores a los peligros transmitidos por los alimentos, ya sea a través del aire o del mar.
- Los cambios en el clima influyen directamente en los peligros biológicos (patógenos y parásitos) y químicos (metales pesados, plaguicidas, micotoxinas y biotoxinas de algas), al alterar su incidencia, distribución o virulencia.

7

Conceptos de sistemas alimentarios regenerativos y su relación con la inocuidad de los alimentos



¿Qué se entiende por un enfoque de la inocuidad de los alimentos basado en el riesgo?

- Es imposible inspeccionar y analizar cada producto alimenticio del mercado para detectar posibles peligros.
- En cambio, sí es posible aplicar la ciencia para priorizar y anticipar los peligros para la inocuidad de los alimentos y adoptar medidas preventivas y controles en diferentes fases o etapas de la elaboración a lo largo de la cadena alimentaria, con el fin de reducir la probabilidad de que surjan problemas de inocuidad alimentaria y sus consecuencias negativas.