



# Introducción a la inocuidad de alimentos

Prof. MIA. Giannina Lavagni



UCI  
Universidad para la  
Cooperación Internacional



SICA  
Sistema de la Integración  
Centroamericana



# No hay seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos





1

**Problemática alimentaria referente a salud pública, manipulación, procesamiento, conservación y comercialización de alimentos, como un elemento importante para fortalecer la seguridad alimentaria**



## La inocuidad de los alimentos nos afecta a todos

- 1/10 personas en el mundo se enferma por ETAs.
- Incidentes adversos afectan la salud pública, el comercio y la economía a escala mundial.
- Debemos considerar la i. a. ahora y en el futuro para combatir:
  - Los constantes cambios en el clima,
  - La producción mundial de alimentos y
  - Los sistemas de suministro que afectan a los consumidores, la industria y al planeta en sí.





# Alimentos inocuos son fundamentales para la promoción de la salud y la erradicación del hambre, 2 objetivos principales de la Agenda 2030. FAO/OMS

## **OBJETIVOS** **DE DESARROLLO SOSTENIBLE**





## Los alimentos nocivos, son problemas en la salud humana y la economía

- La Organización Mundial de la Salud estima que más de 600 millones de personas se enferman y 420 000 mueren al año por comer alimentos contaminados con bacterias, virus, parásitos, toxinas o sustancias químicas.
- En cuanto al precio económico, según el Banco Mundial, los alimentos insalubres cuestan a las economías de ingresos bajos y medios alrededor de 95 000 millones de USD en pérdidas de productividad anual.



## Vale la pena invertir en sistemas alimentarios sostenibles

- Los alimentos inocuos permiten una asimilación adecuada de nutrientes y promueven el desarrollo humano a largo plazo.
- La producción de alimentos inocuos mejora la sostenibilidad al permitir el acceso al mercado y la
- productividad, lo que impulsa el desarrollo económico y el alivio de la pobreza, especialmente en las zonas rurales.



## La implementación del enfoque “Una Salud” mejora la inocuidad alimentaria



- La salud de las personas está vinculada a la sanidad de los animales y al medio ambiente.
- Los patógenos transmisibles de los animales a los humanos a través del contacto directo o a través de los alimentos, el agua y el medio ambiente tienen un impacto en la salud pública y el bienestar socioeconómico.



# 2

## Diferencia entre inocuidad y calidad

### Inocuidad

- La salud de las personas está vinculada a la sanidad de los animales y al medio ambiente.
- Los patógenos transmisibles de los animales a los humanos a través del contacto directo o a través de los alimentos, el agua y el medio ambiente tienen un impacto en la salud pública y el bienestar socioeconómico.

### Calidad

- Son características deseables que definen la calidad, es decir, las especificaciones del producto alimenticio.
- No obstante, las especificaciones pueden variar.
- La calidad es negociable y lo que para uno es bueno, para otro tal vez no.



# 3

## Características de la calidad de los alimentos

- La calidad de los alimentos es un concepto vasto que está relacionado con las necesidades y las expectativas de los consumidores y que puede ser de diferentes tipos y de carácter objetivo o subjetivo; por ejemplo:

**la inocuidad  
alimentaria,**

**la calidad  
nutricional,**

**la calidad  
relacionada con la  
conservación del  
medio ambiente,**

**la cultura y  
la religión,**

**la calidad vinculada  
al origen y las  
tradiciones locales,**

**la calidad ética  
y social,**

**la calidad vinculada  
al bienestar animal o  
a la ausencia de  
sustancias  
alérgenas.**



# Tipos de Calidad

## Calidad Genérica

- La calidad genérica corresponde a la calidad mínima estándar que debe tener un producto para que pueda comercializarse. Por lo tanto, tiene carácter normativo.
- Los gobiernos deben garantizar la inocuidad, la salud y la información de los consumidores, como parte de su responsabilidad de protección del interés general.



## Calidad Específica

- La calidad específica es una dimensión complementaria de la calidad y se distingue de la calidad genérica por el hecho de que es de carácter voluntario y porque añade valor.
- Un producto de calidad específica posee características que pueden estar relacionadas con su composición, los métodos de producción o su comercialización, lo que permite diferenciar el producto.
- Dichas características corresponden, a menudo, a las cada vez mayores expectativas sociales, como la conservación del medio ambiente, la mayor equidad de los intercambios, la valorización del patrimonio, la relación con el origen, etc.



# Tipos de Calidad

## Calidad Genérica

- La calidad genérica corresponde a la calidad mínima estándar que debe tener un producto para que pueda comercializarse. Por lo tanto, tiene carácter normativo.
- Los gobiernos deben garantizar la inocuidad, la salud y la información de los consumidores, como parte de su responsabilidad de protección del interés general.



## Calidad Específica

- La calidad específica es una dimensión complementaria de la calidad y se distingue de la calidad genérica por el hecho de que es de carácter voluntario y porque añade valor.
- Un producto de calidad específica posee características que pueden estar relacionadas con su composición, los métodos de producción o su comercialización, lo que permite diferenciar el producto.
- Dichas características corresponden, a menudo, a las cada vez mayores expectativas sociales, como la conservación del medio ambiente, la mayor equidad de los intercambios, la valorización del patrimonio, la relación con el origen, etc.



# 4 Definiciones: Higiene y Sanidad

## Higiene de Alimentos

- Comprende las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.

## Sanidad

- De la Real Academia Española es un: Conjunto de servicios gubernativos ordenados para preservar la salud del común de los habitantes de la nación, de una provincia o de un municipio.
- Protege la salud de los animales y vegetales, protege la salud pública, la producción animal, la seguridad alimentaria y el suministro de alimentos, las economías rurales y el medio ambiente.

## Sanidad animal

- Es la prevención, lucha y control de las enfermedades de los animales.

## Sanidad vegetal

- Disciplina que utiliza una serie de medidas para controlar y prevenir que plagas, malezas y organismos que causan enfermedades, se dispersen a nuevas áreas, especialmente a través de la interacción humana, como el comercio internacional.



# Definiciones: Higiene y Sanidad; Peligros y Riesgos

## Peligro

- Agente biológico, químico o físico, o propiedad de un alimento, capaz de provocar un efecto nocivo para la salud.

## Riesgo

- Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.



# Análisis de Riesgo

## Proceso de tres componentes:

1. Evaluación de riesgos,
2. Gestión de riesgos
3. Comunicación de riesgos.

### Evaluación de riesgos:

Proceso basado en conocimientos científicos, que consta de las siguientes fases: (i) determinación del peligro, (ii) caracterización del peligro, (iii) evaluación de la exposición, y (iv) caracterización del riesgo.

### Determinación del peligro:

Determinación de los agentes biológicos, químicos y físicos que pueden causar efectos nocivos para la salud y que pueden estar presentes en un determinado alimento o grupo de alimentos.

### Comunicación de riesgos:

Intercambio interactivo de información y opiniones sobre los riesgos, entre las personas encargadas de la evaluación de los riesgos y de la gestión de los riesgos, los consumidores y otras partes interesadas.