



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
alérgicas.**



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.