

Iniciativas de la empresa privada para la seguridad alimentaria

Alex Antonio Sevilla López ¹

Resumen: Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos, inocuos y nutritivos, para satisfacer sus necesidades alimentarias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana. Para que una alimentación sea saludable, la dieta debe reunir las siguientes características: Una alimentación suficiente es aquella que cubre las necesidades que el cuerpo necesita diariamente para realizar sus funciones. Una alimentación será completa siempre que nos proporcione todos los nutrientes que necesitamos para desarrollarnos correctamente. Al hablar de variada lo que se quiere potenciar es la combinación de alimentos, pero para hacer que la dieta sea más atractiva y aceptada. No por eso, hay que entender que una dieta pobre en variedad, signifique que sea insuficiente, ya que puede cubrir todas las necesidades, simplemente es, una cuestión de gustos. La parte más importante de la dieta, es que ha de ser equilibrada, es decir, que el aporte de nutrientes sea el justo y necesario para conseguir un equilibrio entre consumo y aprovechamiento. Por último, la alimentación debe ser segura,... Por qué segura?. Porque debe estar libre de cualquier tipo de contaminación que nos pueda afectar de alguna manera, por lo tanto, es necesario que sus condiciones higiénicas sean las mejores. En Alimentos Polar, la seguridad alimentaria es una prioridad. Nuestra Visión Estratégica, se focaliza en brindar bienestar accesible a todos nuestros clientes y consumidores, lo cual significa que el alimento debe ser nutritivo, saludable, conveniente, delicioso y accesible al consumidor final. *An Venez Nutr 2005; 18(1): 38-40.*

Palabras clave: seguridad Alimentaria, Inocuidad, Nutrición, Salud, tecnología, prácticas, calidad.

Private initiatives in food security

Abstract: Food Security: when everyone has, at all moments, physical and economic access to enough innocuous and nutritious food, in order to satisfy their needs and preferences and that enables them to lead an active and healthy life. In order that feeding be considered healthy, the diet should have the following characteristics: Sufficient food: that amount which the body needs every day in order to carry out its functions. A feeding will be complete if it provides all the nutrients that we need for our proper development. When speaking of varied food, our purpose is to reaffirm the combination of foods, and to make the diet more attractive and acceptable. It is necessary to understand that a poor diet in variety, does not mean that it is insufficient. The most important part is that a diet should be balanced, that is to say that the contribution of nutrients is adequate to provide a balance between consumption and utilization. Lastly, food should be innocuous. Why innocuous? Because it should be free of any type of contamination that could affect us; it is necessary that its hygienic conditions are maximal. In Alimentos Polar, innocuous food is a priority. Our strategic vision is focused in offering an accessible wellbeing to all our clients and a consumer, which means that food, should be nutritious, healthy, convenient, delicious and accessible to the final consumer. *An Venez Nutr 2005; 18(1): 38-40.*

Keywords: food security, innocuous foods, nutrition, health, technology, quality.

Introducción

Durante más de 50 años, hemos incorporando en todos nuestros procesos, nuevas y diversas tecnologías, prácticas, capacidades y herramientas, estableciéndolas y mejorándolas continuamente, garantizándoles a

nuestros clientes y consumidores, tanto la calidad e inocuidad de los productos alimenticios que elaboramos y comercializamos, así como la satisfacción de sus necesidades y exigencias.

Dichas medidas abarcan todas las fases previas y posteriores a la producción primaria, es decir, la selección de materias primas, suministros, aditivos y material de empaque, incluyendo a los proveedores, su recepción, almacenamiento y preparación, la fabricación, transformación y envasado, el

¹Ingeniero Químico, Gerente Nacional Innovación, Alimentos Polar. Comercial C. A. Planta Remavenca, Carretera La Encrucijada – Turmero. Aragua. Dirección Técnica. Teléfono oficina: 0244- 6607344 Celular: 0416-7370651. Correo Electrónico: alex.sevilla@empresas-polar.com, alexsevilla@netuno.net.ve

almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta - suministro del producto final a clientes y consumidores. También es parte importante de la calidad e inocuidad de los alimentos, aquellas prácticas de manipulación del consumidor, desde que adquiere el alimento en su punto de venta hasta que lo prepara y consume. Nuestra responsabilidad como industria privada de procesamiento de alimentos es garantizar a los consumidores que nuestros productos son nutritivos, saludables e inoctrinos y que cumplen los requisitos legales establecidos. Todas estas iniciativas de seguridad alimentaria que llevamos a cabo dentro de Alimentos Polar, son enumeradas a continuación:

A) Previo a la fabricación y envasado

La fase previa de diseño y desarrollo del producto, es clave para lograr la seguridad alimentaria del mismo. Para ello, disponemos de un Proceso de Innovación de Productos (P.I.P.), que incorpora las mejores prácticas de la industria en el ámbito mundial, y las generadas e identificadas en nuestro propio entorno.

Estas van desde el desarrollo conceptual del alimento, la investigación del mercado, el desarrollo de prototipos (formulación, proceso y empaques) a nivel piloto, pruebas industriales de verificación, pruebas de transporte, almacenamiento y manipulación, verificación de vida útil, validación con consumidores, diseño e instalación del proceso productivo, trámites legales y regulatorios, implantación en la cadena de suministro y lanzamiento al mercado.

B) Durante la fabricación y envasado:

Ya establecido el producto en el mercado, utilizamos diversos sistemas de aseguramiento de calidad para verificar la calidad y la seguridad de los alimentos que elaboramos. Estos sistemas son:

- Normas de Correcta Fabricación (Buenas Prácticas de Fabricación, BPF). Incluyen condiciones y procedimientos de elaboración, que se han demostrado que garantizan una calidad y una seguridad sistemáticas, basadas en nuestra larga experiencia (1).
- Análisis de Riesgos y Puntos de Control Crítico (*Hazard Analysis Critical Control Points*, HACCP). Mientras que los programas de aseguramiento de calidad se centran en identificar los posibles problemas del producto ya terminado, el sistema HACCP, una reciente técnica proactiva, se centra en identificar y controlar los posibles problemas durante los procesos de diseño y producción en sí mismos, eliminándolos o minimizando su ocurrencia (2).

- Normas de Aseguramiento de la Calidad. La observancia y aplicación de las normas establecidas por la Organización Internacional de Normalización (ISO 9000) nos permiten garantizar que nuestro diseño, procesamiento y abastecimiento de alimentos y el de las otras industrias relacionadas con los mismos (proveedores y clientes), cumplen los procedimientos establecidos. La efectividad de estos programas es evaluada regularmente por expertos propios y por otros independientes.

Estos sistemas de aseguramiento de la calidad utilizados por nosotros como procesadores de alimentos, también incluyen el trabajo de los proveedores (agricultores y mayoristas de materias primas), transportistas, mayoristas y minoristas de productos, para garantizar que se siguen los procedimientos de aseguramiento de calidad en cada uno de los niveles.

C) Desde el fabricante hasta el consumidor: Protección de alimentos mediante envasado.

Después que el producto es procesado, el envasado del alimento garantiza que éste llega al consumidor en condiciones óptimas.

El envasado preserva la integridad, seguridad y calidad de nuestros productos alimenticios durante su transporte y su conservación en los almacenes de los mayoristas o de las tiendas de los minoristas, y en casa del consumidor. Contribuye a maximizar la vida de almacenamiento del producto y además contiene importante información en las etiquetas y rotulados. Por otro lado, los códigos de barras y los códigos de identificación de lotes del etiquetado indican la fecha y lugar de fabricación y permiten que los procesadores, los transportistas y los minoristas puedan seguir la trazabilidad de los productos, para el control de inventario y la identificación de posibles riesgos (3,4).

En conclusión, podemos afirmar que la seguridad alimentaria de un alimento, no es resultado de la casualidad.

Por el contrario, requiere de un gran esfuerzo coordinado y de amplio alcance, en donde diversos recursos técnicos, financieros y humanos, deben focalizarse desde la fase de diseño previo del alimento hasta que el producto alimenticio ya terminado es preparado e ingerido por el consumidor final.

La Seguridad Alimentaria es nuestro principal compromiso, y esta por encima de cualquier consideración económica. Esta no se negocia.

El consumidor debe ser capaz de asumir que el alimento que consume es seguro.

Referencias

1. Código Internacional Recomendado de Practicas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Codex Alimentarius. CAC / RCP-1 (1.969) Rev. 3 (1.997) enmendado en 1.999.
2. Sistema de Análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) y directrices para su aplicación. Codex Alimentarius. Anexo al CAC / RCP-1 (1.969), Rev. 3 (1.997)
3. Principios para el establecimiento de criterios microbiológicos para los alimentos, Codex Alimentarius. CAC / GL-21 (1.997)
4. Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos. Codex Alimentarius. CAC / GL-30 (1.999)