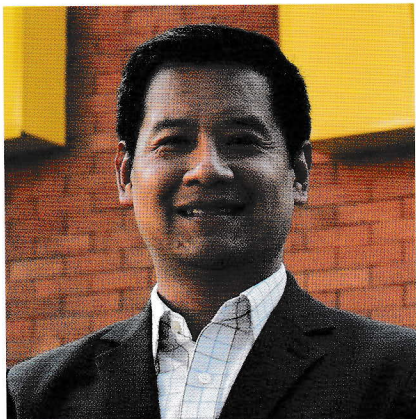


Más que alimentos seguros

Alejandro García

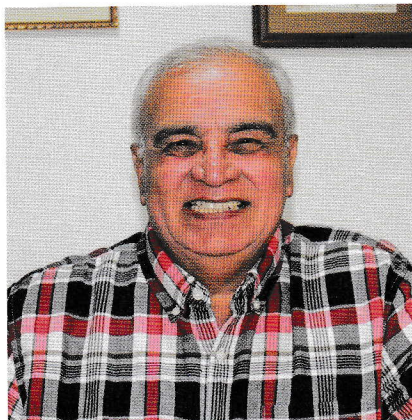
La seguridad alimentaria involucra a más elementos empresariales en las distintas industrias

Foto: Mc Donald's



Jorge Cárdenas, director de la cadena de Suministro & Sostenibilidad, de Mac Donald's.

Foto: Samuel De León



Édgar Estrada, director ejecutivo del BAG.

Guatemala es un país rico en recursos alimenticios, y las políticas de acceso a ellos deben ser acordes a esa variedad

Seguridad en todo el proceso

La Seguridad Alimentaria involucra el tema de logística y suministro de alimentos. Empresas del sector cuentan con políticas en la contratación de proveedores y servicios, así como con normas internas para el manejo de los productos.

Jorge Cárdenas, director de la Cadena de Suministro & Sostenibilidad de McDonald's, indica que, para garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos son necesarias las políticas y reglas básicas, "ya que nuestros empleados son entrenados en buenas prácticas desde antes de empezar a trabajar en nuestros restaurantes", explica.

Medidas como el lavado y desinfección constante de manos, así como el uso de redcillas en cocinas, apoyan los procedimientos definidos de limpieza y sanitización frecuentes de todas las áreas de la cocina.

"Realizamos cuatro veces al día una verificación de todas las condiciones de operación del restaurante que incluyen la revisión de la higiene del personal, revisión de temperaturas de almace-

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la seguridad alimentaria se entiende "cuando todas las personas poseen en todo momento acceso físico, social y económico a los alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfagan sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida sana y activa".

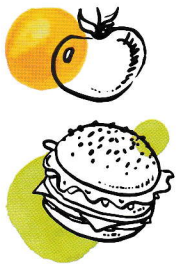
Tanto las familias como los trabajadores de las empresas buscan contar con alimentos en condiciones saludables, razón por la que, hoy en día las compañías involucradas en la industria de alimentos se enfocan en ofrecer calidad en los productos.

Guatemala es un país rico en recursos alimenticios, y las políticas de acceso a ellos deben ser acordes a esa variedad. Por ello, se han ejecutado esfuerzos para certificar las diferentes normas

relacionadas con la producción y manejo de los recursos.

Uno de estos esfuerzos es el Codex Alimentarius o código alimentario, un punto de referencia mundial para los consumidores, productores y elaboradores de alimentos, también para organismos nacionales de control de los alimentos y el comercio alimentario internacional.

Según el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA), las normas del Codex garantizan que los alimentos sean saludables y puedan comercializarse. Los 188 miembros del Codex han negociado recomendaciones con fundamento científico en todos los ámbitos relacionados con la inocuidad y calidad de los alimentos: higiene de los alimentos; límites máximos para aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios; y límites máximos y códigos para la prevención de la contaminación química y microbiológica.





El entrenamiento en buenas prácticas debe ser una constante para todo el personal que manipula alimentos.



Fotos: Archivo

Claudia Aguilera de Lemus, gerente de marca de Control Total en Plagas.

namiento, tiempos de vida de los productos, temperaturas de los equipos y temperaturas internas de los productos cocinados para garantizar la inocuidad de los mismos. Cuidamos la rotación de todos nuestros ingredientes bajo la regla: Primero que entra, primero que sale”, añade Cárdenas.

Uno de los logros de la cadena es utilizar productos de proveedores certificados bajo estándares globales de calidad e inocuidad de alimentos. Es así como todos sus proveedores han sido certificados, mientras que los nuevos proveedores son desarrollados a través del intercambio de mejores prácticas con otros proveedores ya certificados.

Cárdenas recomienda que el entrenamiento en buenas prácticas debe ser una constante para todo el personal que manipule alimentos. “Debemos de transmitir las razones de por qué es importante respetar las políticas de inocuidad y seguridad de los alimentos para que comprendan su impacto”, expresa el ejecutivo.

“Además, hay que definir políticas claras y tener un sistema de verificación o supervisión, así como auditorías externas que garanticen su cumplimiento. Una empresa no debe escatimar recursos en seguridad alimentaria”, añade Cárdenas.

Autosostenibilidad

La falta de alimentos a nivel nacional es un problema generalizado que involucra la Seguridad Alimentaria y nutricional. Las acciones para ofrecer acceso de alimentos de calidad para satisfacer las necesidades del ser humano es el tema

Prevención ante plagas

Una de las preocupaciones para el almacenamiento de los alimentos es la incertidumbre ante posibles contaminantes externos. Por eso se recomienda la asesoría de profesionales en la prevención de estos contaminantes.

Claudia Aguilera de Lemus, gerente de marca de Control Total en Plagas, aconseja contratar a una empresa de manejo integrado de plagas con experiencia y que cumpla con los estándares de seguridad alimentaria, ejecutar los programas y dar un seguimiento validado y argumentado de los mismos. “También es necesario contar con las instalaciones adecuadas, de acuerdo al producto que se está manipulando y/o almacenando”, expresa la ejecutiva.

La empresa provee ejecución de programas de Control Integrado de Plagas, como por ejemplo: control de roedores, control de insectos volares y rastreros, gorgojo o palomilla. Así como programas de sanitización con equipo de alta tecnología, recomendaciones referente a mejoramiento de estructuras y limpieza, documentación de cada servicio para seguimiento con el cliente y respaldo con certificaciones.

principal de los Bancos de Alimentos. En nuestro país existe el Banco de Alimentos de Guatemala (BAG), una asociación civil del sector privado que surgió a partir del año 2006 a raíz del foro sobre Seguridad Alimentaria desarrollado por Naciones Unidas.

El principal objetivo del BAG es el apoyo a la resolución de la problemática del hambre en el país.

Édgar Estrada, director ejecutivo del BAG, explica que cuando un donante llama para donar alimentos, la institución llega con sus vehículos a recoger la donación y a la vez se reporta al donante el destino de los productos.

“En 2017 captamos 1 millón 78 mil libras, 312 mil 666 personas beneficiada con 40 empresas socias junto a 31 organizaciones asociadas que, a través de ella, distribuimos los alimentos y nos

reportan cómo han sido distribuidos”, explica Estrada.

“Los bancos de alimentos que existen en el mundo son autosostenibles. No recibimos dinero y lo que hacemos es pedir una cuota de recuperación de aproximadamente de Q55 que permite el mantenimiento de bodegas, vehículos y personal. Por Q55 las familias obtienen una bolsa de productos con insumos para 12 a 15 días a un precio de mercado de Q300”, añade Estrada

En el mundo existen 31 países con banco de alimentos y son apoyados por la Global Foodbanking Network, con sede en Chicago, Estados Unidos.

Alejandro García
Periodista
Revista GERENCIA
editorialgerencia@agg.com.gt

