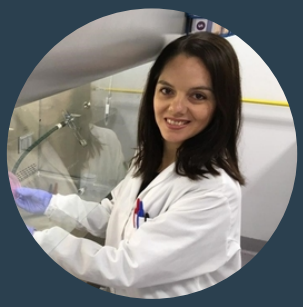
UNIVERSIDAD DE COSTA RICA



Por Ph. D. Jessie Usaga Barrientos, profesora catedrática de la Escuela de Tecnología de Alimentos / CITA-UCR

Voz experta: "La industria agroalimentaria costarricense es una actriz silenciosa en la lucha contra la pandemia"

30 ABR 2020 Ciencia y Tecnología

En tiempos donde la atención a nivel mundial se concentra, con justa y merecida razón, en las estadísticas vinculadas al número de casos, espacios disponibles en Unidades de Cuidados Intensivos y lamentables fallecimientos por COVID-19; en Costa Rica reconocemos la heroica labor de un personal de salud pública del más alto nivel, comprometido con la atención de los más afectados. Sin embargo, detrás de una emergencia de la magnitud de la que nos aqueja, un número importante de actores silenciosos, que en ocasiones podrían pasar desapercibidos, también continúa trabajando arduamente, en la primera línea de defensa, para mantener a los diferentes sectores de la población abastecidos de insumos básicos como alimentos, medicamentos, productos de limpieza e higiene personal.

Este grupo de costarricenses no puede atender el llamado vehemente de las autoridades de quedarse en casa; en su lugar, sale a trabajar con un noble objetivo en común, **abastecer la mesa de una nación**. Una nación preocupada por el curso de la pandemia y las atroces implicaciones económicas y sociales vinculadas, pero con la confianza de disponer de alimentos locales, de la mejor calidad, seguros para ser consumidos y en cantidad suficiente para todas las personas. Ellos también van de la mano de los especialistas que trabajan en la optimización de métodos de diagnóstico, medicamentos y obtención de una vacuna para luchar contra la enfermedad y de aquellos dedicados al diseño y manufactura local de equipo de protección personal y respiradores que mantienen viva a una sociedad esperanzada.

LEA MÁS: Voz experta UCR

La industria alimentaria en Costa Rica representa el 6 % del producto interno bruto (40 % del producto interno bruto industrial), **ofrece alrededor de 54 000 empleos directos y es responsable del 16 % de las exportaciones**, con una participación poco despreciable de un 67% de medianas y pequeñas empresas. Esta industria se alimenta en gran medida del trabajo del agro local, privilegiado por las condiciones climáticas, calidad de suelos, ubicación geográfica y principalmente el empuje de los productores primarios.

Una de las principales actividades económicas y generadora de divisas para Costa Rica, por ejemplo, es la producción bananera. Según la Corporación Bananera Nacional, solo este sector beneficia a más de 100 000 personas, incluyendo empleos directos y beneficiados indirectos vinculados a almacenes de agroquímicos y transporte de la fruta.

Según Procomer los principales productos costarricenses de exportación abarcan jugos y concentrados de frutas, carne, café, jaleas, mermeladas y conservas, tilapia, azúcar, atún procesado, salsas, condimentos y conservas, palmito, productos lácteos, panadería y repostería. Productos que antes de la crisis por COVID-19, ya cumplían con los estándares más altos de calidad y las más estrictas y rigurosas regulaciones internacionales; requisitos ineludibles para ingresar y mantenerse en un competitivo mercado global.

Detrás de estos productos, hay un porcentaje importante de empresas, que también produce para el mercado nacional, altamente capacitadas y equipadas para la producción masiva de una variedad importante de alimentos. Estos productos de una u otra forma pasan por las manos de ingenieros y tecnólogos de alimentos, ingenieros industriales, químicos, microbiólogos, médicos veterinarios, técnicos en agroindustria y nutricionistas, entre otros. Personal formado para ofrecer a los consumidores alimentos que no pongan en riesgo su salud y quienes colaboran de la mano de miles de operadores conscientes de la importancia de mantener estrictas prácticas de higiene durante el procesamiento de alimentos.



Karla Richmond

Todos los eslabones de la agroindustria costarricense, a pesar de estar inevitablemente golpeados por la emergencia y de compartir el temor de contraer la enfermedad, se mantienen activos, ofreciendo empleos y abasteciendo la mesa de los consumidores. Debemos agradecer y reconocer el trabajo de agricultores, productores primarios de alimentos de origen animal, proveedores de aditivos, insumos para alimentación animal, productos de limpieza y desinfección y materiales de empaque, trabajadores de servicios de alimentación, colaboradores de plantas procesadoras de alimentos, laboratorios de análisis químicos y microbiológicos, personal de control de calidad, recursos humanos y mercadeo, departamentos de investigación y desarrollo, auditores, choferes de camiones distribuidores, mensajeros, repartidores de alimentos a domicilio, colaboradores de pulperías, abastecedores y supermercados.

Según la Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria, sus más de 400 industrias asociadas garantizan capacidad suficiente para mantener abastecido el mercado de alimentos y bebidas y asumen además la responsabilidad de resguardar la salud de sus colaboradores. A este manifiesto, se une la Corporación Hortícola Nacional y la Cámara Costarricense de Porcicultores, quienes indican que cuentan con abasto suficiente de productos para todo el año. Declaraciones que no distan de las ofrecidas por la Cámara Nacional de Productores de Leche, la Corporación Ganadera, el Sector Pesquero Nacional y la Cámara Nacional de Avicultores. Parte importante de industria alimentaria ha respondido, además, de forma inmediata a la emergencia, con donaciones importantes de alimentos frescos y procesados. Señal de la disponibilidad de alimentos y del espíritu solidario que caracteriza a muchos en Costa Rica.

A la fecha, tanto la Organización Mundial de la Salud, la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos y la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria coinciden en que no hay evidencia científica que indique que el virus SARS-CoV-2 se transmita a través de alimentos y la mayoría de los desinfectantes tradicionalmente empleados por la agroindustria, son capaces de inactivar el virus en superficies. No obstante, los colaboradores de la industria agroalimentaria se exponen diariamente a contraer la enfermedad por contacto directo con pacientes infectados, con o sin síntomas, en el traslado hacia sus lugares de trabajo o durante la jornada laboral. Para algunos puestos de producción, su trabajo representa periodos extensos en estrecha proximidad con otros compañeros de línea. Condición que en otros tiempos aporta altos rendimientos, pero que hoy, podría representar un riesgo para los involucrados.

La produccion de alimentos no cesa

Ante este riesgo inminente, la industria ha actuado de forma expedita y creativa implementando estrategias para resguardar la integridad de sus miembros, como por ejemplo el trabajo remoto para los puestos de trabajo que así lo permiten, capacitaciones constantes para el personal reforzando la descripción de los síntomas de la enfermedad y medidas preventivas, aumento de la frecuencia e intensidad de limpieza y desinfección de superficies de contacto frecuente, tamizaje de la temperatura del personal al inicio de la jornada laboral, instalación de sistemas de lavado de manos incluso en camiones repartidores, extensión de jornadas de producción para distribuir al personal en el tiempo propiciando un mayor distanciamiento e incluso adquisición de toldos, mesas y sillas para la instalación temporal de comedores en áreas verdes más amplias o alquiler de servicio de transporte privado para respetar el distanciamiento recomendado por las autoridades sanitarias. Todas estas medidas tienen como principal objetivo proteger al personal, pero nos garantizan de forma directa la disponibilidad de alimentos.

La producción de alimentos que no ocasionen problemas a la salud de los consumidores, es decir inocuos, y el reforzamiento de las prácticas de higiene de personal e instalaciones,

no son temas que surgen con la pandemia ni toma por sorpresa al sector agroalimentario. Históricamente, productores de alimentos formales y consolidados, independientemente de su tamaño, aplican una serie de prácticas reconocidas como Buenas Prácticas de Manufactura, las cuales se orientan a prevenir o controlar peligros microbiológicos (virus, bacterias, parásitos), físicos (plástico, metal, vidrio) y químicos (agroquímicos, desinfectantes, aditivos en exceso, entre otros). El lavado de manos frecuente y riguroso, evitar tocarse la cara, respetar protocolos de tos y estornudo y mantener un ambiente higiénico, aplicando procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección, son hábitos ya adquiridos para quienes asumen con responsabilidad el manejo de alimentos para consumo humano, tanto a nivel industrial como en servicios de alimentación.

El Reglamento Centroamericano de Buenas Prácticas de Manufactura vigente, cuyo cumplimiento es de acatamiento obligatorio para Costa Rica, exige por ejemplo que los colaboradores deben notificar a la persona encargada si están experimentando síntomas que podrían causar enfermedades transmitidas por los alimentos como dolor de garganta, tos y fiebre. Síntomas que también se vinculan al COVID-19 y cuyo reporte viene a contribuir a la prevención de una transmisión masiva del virus SARS-CoV-2 en plantas de procesamiento.

Indiscutiblemente, aún existe en el país una producción informal y clandestina de alimentos en condiciones que requieren mejoras significativas y que podrían atentar contra la salud pública. Pero en un momento de la historia mundial, donde las autoridades sanitarias y los recursos del estado deben disponerse y concentrarse para responder a las necesidades de primer orden, recae en manos de todos los consumidores la responsabilidad de elegir juiciosamente los alimentos que adquieren y propiciar un manejo higiénico de los mismos en el hogar. Las enfermedades transmitidas por alimentos son aquellas que se originan por la ingesta de alimentos contaminados con agentes que afectan la salud y que no necesariamente ocasionan cambios evidentes en los alimentos. Constituyen un problema real en Costa Rica y en el mundo, también causan sufrimiento humano, hospitalizaciones y muertes, además de considerables repercusiones económicas. No obstante, es posible minimizar el riesgo de transmitir enfermedades relacionadas con alimentos y la industria alimentaria tiene muy claro su rol en esta prevención.

El sector de alimentos y bebidas continuará trabajando silenciosamente contra la pandemia. Como señal de apoyo a todos esos trabajadores que no pueden detenerse y que seguirán arriesgado su salud para abastecer el mercado, los consumidores podemos hacer uso responsable de los alimentos, evitar el desperdicio y procurar rigurosas prácticas de higiene en el hogar para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. Podemos reforzar el lavado de manos con agua y jabón, salir de casa únicamente para atender situaciones estrictamente necesarias, propiciar al máximo el distanciamiento social y adquirir alimentos frescos y procesados de productores locales. Esfuerzos que en combinación con los realizados por todos los demás héroes que hoy reconocemos, permitirán ganar la batalla que nos desvela.

¿Desea enviar sus artículos a este espacio?



Los artículos de opinión de *Voz experta UCR* tocan temas de coyuntura en textos de 6 000 a 8 000 caracteres con espacios. La persona autora debe estar activa en su respectiva unidad académica, facilitar su correo institucional y una línea de descripción de sus atestados. Los textos deben dirigirse al correo de la persona de la Sección de Prensa a cargo de cada unidad. En el siguiente enlace, puede consultar los correos electrónicos del personal en periodismo: https://odi.ucr.ac.cr/prensa.html

Jessie Usaga Barrientos
Profesora catedrática, Escuela de Tecnología de Alimentos / CITA-UCR
jessie.usaga@ucr.ac.cr

Etiquetas: #vozexperta, coronavirus.