UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

En la fotografía: Taller de cocina en la UCR.

Laura Rodríguez Rodríguez

Por: Lic. Ana Beatriz Avendaño Castro y Lic. Cindy Hidalgo Víquez, Docentes de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica

Voz experta: Inocuidad de los alimentos, una mirada desde la Nutrición

7 JUN 2020 Salud

Todo ser humano tiene derecho a una alimentación adecuada que le asegure la posibilidad de alcanzar su pleno desarrollo físico, afectivo e intelectual de acuerdo con lo que se proclama en el derecho humano a la alimentación. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), este derecho comprende los aspectos cuantitativos, cualitativos y de aceptabilidad cultural vinculados con los alimentos.

La FAO definió que **las personas cuentan con seguridad alimentaria cuando tienen en todo momento acceso físico y económico a una alimentación suficiente, inocua y nutritiva** que le permita satisfacer sus preferencias alimenticias y mantener una vida activa y sana.

Visto desde la nutrición, los alimentos se consideran de calidad cuando cumplen con criterios nutricionales, sensoriales y de inocuidad, esto último quiere decir que no le van a causar enfermedades a las personas que lo consumen.

Sin embargo, para el 2015 la Organización Mundial de la Salud (OMS) estimó que en América las enfermedades transmitidas por alimentos son responsables de enfermar a más de 77 millones de personas, de las cuales mueren aproximadamente 9 000 al año. De esta última cifra, aproximadamente 2 000 son niños menores de 5 años, lo cual supone un reto para los profesionales que nos vinculamos con la producción de alimentos desde diversas aristas.

Por muchos años los nutricionistas hemos velado por planear, producir y servir platillos de calidad nutricional, sensorial e inocuos en los servicios de alimentación, realizando

funciones importantes en crear una **cultura de inocuidad objetivo que hoy nuestro país persigue**.

Propiamente, la gestión de la inocuidad en los servicios de alimentación incluye definición y supervisión de procesos, establecimiento de controles y sus respectivos registros, así como la identificación de necesidades de mejora y definición de sus respectivas acciones correctivas. Implica compromiso de las partes operativas, administrativas y gerenciales de estos establecimientos, y programas de capacitación.

Los profesionales en Nutrición que dirigen servicios de alimentación institucionales y comerciales como por ejemplo los de la Caja Costarricense de Seguro Social (servicios de alimentación en hospitales públicos), en los Comedores Estudiantiles del PANEA, CEN CINAI y en los servicios de alimentación de las empresas privadas (comedores de empresas), coordinan y evalúan diariamente para asegurar la inocuidad,

En la escuela de Nutrición durante los años 2012 al 2014, se desarrolló el proyecto de investigación "Conocimientos, actitudes y práctica sobre higiene y manipulación de alimentos de trabajadores de servicios de alimentación de la Gran Área Metropolitana, Costa Rica". En la investigación se terminó los conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación en alimentos en 36 servicios de alimentación que incluyeron 12 restaurantes 12 comedores escolares y 12 comedores institucionales. En los resultados se visibilizó la necesidad de capacitación constante y la principal conclusión es que el aseguramiento de la inocuidad debe ser sistémico y continuo, que representa un reto para todos los involucrados en los servicios de alimentación en el país.

LEA MÁS: Voz experta UCR

La Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica ha incluido en la formación de profesionales en nutrición los conocimientos y destrezas para asegurar la inocuidad desde su creación en 1980, pero desde el 2009 debido a las necesidades detectadas con egresados y empleadores, se han fortalecido los contenidos relacionados con inocuidad, brindando a los estudiantes herramientas para el desarrollo de saberes en temas como higiene y manipulación de alimentos, procesos, equipos e instalaciones en servicios de alimentación y control de la calidad y la inocuidad alimentaria.

Todos esos saberes adquiridos durante la carrera permiten que el profesional en nutrición sea capaz de establecer sistemas para asegurar la calidad e inocuidad en los servicios de alimentación, lo que asegura no solo una alimentación balanceada acorde con los hábitos de alimentación de los usuarios, sino también un alimento inocuo.

En este día Mundial de la Inocuidad, queremos reconocer la dedicación y compromiso de los nutricionistas que, mediante su trabajo minucioso y tenaz en los servicios de alimentación, contribuyen a preservar la salud de las personas que consumen alimentos en estos establecimientos.

El desafío sigue pendiente, se debe continuar con las labores de capacitación con miras a que los colaboradores tanto del nivel directivo como del nivel operativo desarrollen sus conocimientos y actitudes hacia la inocuidad para convertirlos en una práctica y donde las partes gerenciales reconozcan la importante labor que realiza el nutricionista para asegurar la inocuidad y por ende, en la oferta de alimentos inocuos.

Costa Rica gestionó en el año 2015, ante la Organización Mundial de la Salud, el establecimiento del Día Mundial de la Inocuidad, el cual fue instaurado desde diciembre del 2018. Su principal propósito es: que la comunidad mundial tome conciencia de la problemática actual y de la importancia de tomar las medidas y los controles necesarios para evitar la contaminación de los alimentos. De tal manera que los gobiernos, la industria, la academia y las organizaciones no gubernamentales, desarrollen actividades,

capacitaciones y campañas globales sobre asuntos fundamentales de inocuidad, dirigidas a los sectores productivos y consumidores.

Desde la nutrición reconocemos aspectos prioritarios que se deben fortalecer para lograr una mejor gestión de la inocuidad en los servicios de alimentación del país. Uno es que todas las instituciones encargadas de gestionar programas de alimentación complementaria cuenten con profesionales de nutrición que contribuyan a fortalecer programas de calidad e inocuidad, desde la parte normativa y operativa. El segundo aspecto se relaciona con sensibilizar acerca de la responsabilidad que tienen los servicios de alimentación institucionales de ofrecer alimentos inocuos debido a que cada día son ofrecidos alimentos a cientos de miles de personas en Costa Rica, incluidas poblaciones vulnerables como niños y adultos mayores.

Se debe tener presente que la cadena alimentaria inicia desde la producción de los alimentos, pasando por la transformación y comercialización para terminar en los miles de platillos preparados en los diferentes servicios de alimentación que deberían a contribuir a mejorar la salud y el bienestar de toda la población costarricense.

¿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

Lic. Ana Beatriz Avendaño Castro
Docente de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica
ana.avendano@ucr.ac.cr

Lic. Cindy Hidalgo Víquez
Docente de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica
cindy.hidalgoviquez@ucr.ac.cr

Etiquetas: #vozexperta, inocuidad, .