

**Dr. Wedleys Tejedor Espinosa**  
Investigador - CEPIA  
Universidad Tecnológica de Panamá

# Inocuidad Alimentaria

## El CEPIA y la inocuidad de alimentos en Panamá



La seguridad alimentaria y nutricional se define como “el estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso a los alimentos que necesitan, en calidad y cantidad para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar que coadyuve al desarrollo humano”. De esta definición se infiere que los alimentos no solo deben estar disponibles, sino que las personas deben tener acceso a estos, que los mismos deben ser aceptados y consumidos y que debe haber un aprovechamiento biológico de los mismos.

Sin embargo, para

algunos grupos humanos, principalmente en los países en desarrollo, lo que existe es inseguridad alimentaria, puesta de manifiesto principalmente por la falta de alimentos o por la falta de recursos para tener acceso a ellos. La inseguridad alimentaria suele manifestarse a través del inadecuado crecimiento físico y desarrollo mental, la morbilidad y la mortalidad asociadas con la malnutrición y la baja productividad del adulto.

La inocuidad de los alimentos, por su parte, se entiende como la garantía de que el alimento no cause daño o perjuicio a quien lo ingiere. Este concepto está

muy relacionado con el de seguridad del alimento, control sanitario del alimento, protección del alimento y otros; y debe ser parte de un concepto más amplio que es el de Seguridad Alimentaria y Nutricional, donde además de los temas de inocuidad se deben contemplar los de disponibilidad, suficiencia, acceso y utilización biológica de los alimentos.

Algunas veces, tiende a haber alguna confusión entre los conceptos de seguridad del alimento y seguridad alimentaria; y es que para los países desarrollados, sus problemas de seguridad alimentaria, tienden a estar relacionados solamente

con la calidad e inocuidad de los alimentos, porque en cierta medida tienen casi resueltos los problemas de disponibilidad, suficiencia y acceso a los mismos; sin embargo en los países en vías de desarrollo, cuando se habla de seguridad alimentaria, la discusión parece centrarse en los problemas de disponibilidad y acceso, y muy a menudo cuando se aborda el tema de seguridad alimentaria, en este último grupo de países, se termina hablando de pobreza y hambre.

La Universidad Tecnológica de Panamá (UTP), a través del Centro de Producción



e Investigaciones Agroindustriales (CEPIA) ha apoyado el proceso de implantación y mantenimiento de sistemas de calidad e inocuidad en la industria alimentaria panameña, contribuyendo de esta manera con la seguridad alimentaria en Panamá. En el caso panameño, una manifestación de la inseguridad alimentaria es la gran incidencia de enfermedades transmitidas por los alimentos y más aún la falta de datos epidemiológicos relacionados con las ETA's. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), una de las fuentes más frecuentes de intoxicación es la venta de comidas callejeras, práctica muy común en Panamá y en la región centroamericana.

El Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales de la Universidad Tecnológica de Panamá (CEPIA-UTP) fue creado en 1991 y desde su creación ha tenido entre sus líneas estratégicas, la investigación y extensión en temas de calidad e inocuidad alimentaria. En el Cuadro 1 se puede apreciar que más del 90% de la agroindustria alimentaria en Panamá aplica control sanitario de plagas y control sanitario de higiene y sanitización y que más del 70% aplica las buenas prácticas de manufactura, esto de acuerdo a un estudio hecho en el año 2013, sobre caracterización de la agroindustria alimentaria de Panamá.

Lo anterior refleja que, aunque todavía hay que

trabajar más para lograr que toda la agroindustria alimentaria nacional aplique las buenas prácticas de manufactura, los procedimientos operacionales de limpieza y desinfección y el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), tal como está establecido en la legislación nacional panameña, se han dado grandes cambios en la última década, pues como se aprecia en el cuadro 2, en el año 2013, el 25% de la agroindustria panameña dijo aplicar el sistema HACCP, esto contra sólo un 4% que dijo aplicarlo en el año 2002.

Como otra acción concreta y sistemática del CEPIA-UTP para contribuir al mejoramiento de la Seguridad Alimentaria en Panamá, se puede

mencionar la organización y desarrollo del Diplomado en Inocuidad de Alimentos, que en el año 2013 se celebró en su tercera versión, siendo ya 80 personas los que han culminado dicho diplomado.

En síntesis, los aspectos relacionados con la utilización biológica de los alimentos, específicamente el tema de nutrición y de inocuidad de los alimentos también deben ser considerados cuando se hace referencia a la seguridad alimentaria de un país. La Universidad Tecnológica de Panamá a través del Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales, lleva más de veinte años trabajando para contribuir a mejorar la calidad y la inocuidad de los alimentos en Panamá.

*Cuadro 1. Porcentaje de agroindustrias alimentarias en Panamá que aplican algún sistema de control sanitario o buenas prácticas de manufactura (Año 2013).*

Tipo de sistema	Muestra (n)	Aplica (%)	
		Si	No
Control Sanitario de Plagas	254	93	7
Control sanitario de higiene y sanitización	248	91	9
Buenas Prácticas de Manufactura	272	71	29

*Cuadro 2. Agroindustrias que aplican el sistema de HACCP en Panamá (Comparación de los años 2002 y 2013)*

Año	Empresas encuestadas	Empresas que tienen el sistema HACCP	%
2002	307	13	4.23
2013	271	68	25.09