



Terminología técnico-científica y sus curiosidades ¿*Food safety* o *food security*?

La traducción de la terminología que surge de la industria alimentaria plantea un desafío. La autora de esta nota investigó al respecto y presenta un análisis exhaustivo de los términos *food safety* y *food security*.

| Por la traductora pública María Alina Gandini Viglino, integrante de la Comisión de Área Temática Técnico-Científica

Cuando comencé a investigar sobre la diferencia entre los términos *food safety* y *food security*, me di cuenta de que no solo en este contexto teníamos dificultades a la hora de traducir, sino que, en general, la diferencia entre *safety* y *security* en cualquier ámbito nos genera dolor de cabeza. Leí muchos comentarios y notas sobre la dificultad en la búsqueda de información en cada especialidad para poder encontrar el equivalente correcto. En resumen, me di cuenta de que es una investigación amplísima, que estos términos en ningún contexto se pueden traducir a la ligera, que para poder realizar una buena traducción se debe investigar y analizar cada concepto.

Ahora bien, en esta oportunidad nos toca concentrarnos específicamente en descifrar y analizar los términos *food safety* y *food security*. Si bien más adelante desglosaremos la investigación y los detalles para llegar a la traducción, para ponernos en contexto, podemos decir que *food safety* se refiere a la inocuidad de los alimentos y *food security* a la disponibilidad de los alimentos. Pero comencemos por el principio; vamos a analizar primero los conceptos en la lengua de partida, luego vamos a investigar opciones para traducirlos y finalmente vamos a corroborar en la lengua

de llegada qué significan y en qué contextos se utilizan estos términos.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) define el término *food safety* como la garantía que se brinda a los consumidores de que los alimentos no les causarán ningún daño si se preparan o se consumen de acuerdo con su uso previsto. Se refiere a todos aquellos peligros que pueden convertir a los alimentos en un riesgo para la salud del consumidor.

De acuerdo con la FAO, *food safety* consiste en la forma correcta de manipular, almacenar y preparar los alimentos a fin de evitar infecciones y asegurar que conservan los nutrientes suficientes para contribuir a nuestra alimentación saludable. Los alimentos no seguros son aquellos que han estado expuestos a la suciedad o a los gérmenes y que pueden causar infecciones o enfermedades como la diarrea, la meningitis, etcétera.

Según la FAO, la inocuidad de los alimentos se refiere a todos aquellos riesgos asociados a la alimentación que pueden incidir en la salud de las personas. Alude tanto a riesgos naturales como a los originados por contaminaciones, por incidencia de patógenos, o bien a aquellos que puedan incrementar el riesgo de enfermedades crónicas como cáncer,



Terminología técnico-científica y sus curiosidades.
¿Food safety o food security?

enfermedades cardiovasculares y otras. Entonces, la inocuidad es la ausencia de peligro en los alimentos que puedan dañar la salud de los consumidores. Este tipo de alimentos contribuye a que las personas tengan una vida sana y saludable. Los peligros transmitidos por los alimentos pueden ser de naturaleza biológica, química o física, y con frecuencia son invisibles a nuestros ojos. Se trata de bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas perjudiciales (por ejemplo: residuos de pesticidas).

La FAO traduce en su glosario el término *food safety* como «inocuidad alimentaria», «inocuidad de los alimentos», «salubridad de los alimentos».

El glosario y tesoro del Ministerio de Agricultura de los Estados Unidos define *food safety* como la aptitud de los alimentos para el consumo humano. A su vez, traduce el término como «inocuidad alimentaria».

MedlinePlus define *food safety* como las condiciones y prácticas que preservan la calidad de los alimentos. Estas prácticas previenen la contaminación y las enfermedades transmitidas por los alimentos. Si buscamos en el sitio MedlinePlus el término *food safety* en español, encontraremos que utiliza tanto «inocuidad de los alimentos» como «seguridad alimentaria»:

Seguridad con los alimentos. Otros nombres: Inocuidad de los alimentos, Seguridad alimentaria, Seguridad con los alimentos

Introducción:

Medidas adecuadas de seguridad en la manipulación, cocción y almacenamiento de alimentos pueden prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. Hay cuatro pasos básicos para la seguridad alimentaria en el hogar:

- 1) Limpie: Siempre lave los alimentos, las manos, mostradores y utensilios de cocina.
- 2) Separe: Mantenga los alimentos crudos separados de los cocidos. Los gérmenes pueden propagarse de un alimento a otro.
- 3) Cocine: Los alimentos necesitan calentarse y mantenerse calientes. El calor mata a los gérmenes.
- 4) Enfrié: Ponga la comida fresca en el refrigerador inmediatamente.

En otros sitios y textos también se lo encuentra traducido como «seguridad alimentaria».

Por otro lado, la FAO establece que *food security*, «a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas en todo momento tienen acceso físico

y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana» (Cumbre Mundial de Alimentación de 1996). En este sentido, traduce el término *food security* como «seguridad alimentaria».

El glosario y tesoro del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos define *food security* como el acceso a los alimentos de todas las personas, en todo momento, con el fin de tener una vida activa y saludable. La misma fuente establece que el concepto incluye como mínimo la disponibilidad de alimentos nutricionalmente adecuados y la capacidad de adquirir alimentos de forma socialmente aceptable. Y traduce el término *food security* como «seguridad de los alimentos».

Luego de la investigación realizada, podemos concluir que el término *food safety* se refiere a la manipulación y al almacenamiento correctos de los alimentos, a fin de evitar el consumo de alimentos contaminados, que a su vez pueda provocar la propagación de enfermedades transmitidas por el estado de contaminación. Asimismo, el término *food security* se refiere a la disponibilidad suficiente de alimentos saludables para todas las personas todo el tiempo.

En resumen, será importante tener en cuenta las diferencias entre los términos a la hora de traducir, ya que el hilo que los separa es muy delgado y puede presentar confusiones.

En el caso del español, el término *inocuidad de los alimentos* es más simple y directo. En cambio, el término *seguridad alimentaria* puede ser ambiguo e interpretarse en los dos sentidos: como una cantidad suficiente de alimentos para todos, pero también como el cuidado que se debe tener en la manipulación de los alimentos.

Por todo lo antedicho, siempre es conveniente investigar, evaluar y conocer el contexto en el que se va a utilizar el término.

«**THERE IS NO FOOD SECURITY WITHOUT FOOD SAFETY, WHICH IS THE BASE FOR HEALTHY DIETS AND LIVES**» (José Graziano da Silva, FAO Director-General).

«**NO HAY SEGURIDAD ALIMENTARIA SIN INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, QUE ES LA BASE PARA UNA ALIMENTACIÓN Y UNA VIDA SALUDABLES**» (José Graziano da Silva, director general de la FAO). ■