



Informe

Tercer Congreso Nacional OSARTEC- Punto de Contacto Codex Alimentarius

“Inocuidad, Nuevas tendencia Alimentarias,
Beneficios y desafíos para la Industria y el
Consumidor”

San Salvador, 13 y 14 de octubre de 2015



OSARTEC
Organismo Salvadoreño
de Reglamentación Técnica



El Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica
tiene el honor de invitarle (s) al:

3er Congreso Nacional OSARTEC

Punto de Contacto Codex Alimentarius

“Inocuidad, Nuevas Tendencias Alimentarias,
Beneficios y Desafíos para la Industria
y el Consumidor”



1. Antecedentes

El 21 de julio de 2011 la Asamblea Legislativa aprobó la Ley del Sistema Salvadoreño para la Calidad, la que posteriormente fue sancionada por la Presidencia de la República, y fue publicada mediante Diario Oficial No. 158, Tomo 392 de fecha 26 de agosto 2011. Dicha ley crea el Consejo Nacional de Calidad (CNC) como ente rector del Sistema Salvadoreño para la Calidad, del cual forma parte el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC).

El Punto de Contacto del Codex *Alimentarius* en El Salvador está delegado por ley al Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica –OSARTEC–, tal como lo establece el Artículo 16, literal (g) de la Ley de Creación del Sistema Salvadoreño para la Calidad.

El Salvador es miembro de la Comisión del Codex *Alimentarius* desde el 27 de enero de 1975.

El Codex Alimentarius es el referente ante la Organización Mundial del Comercio – OMC- en el tema de los Obstáculos Técnicos al Comercio –OTC- y las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias – MSF-. En los Acuerdos OTC y MSF se reconoce la importancia de la armonización internacional de las normas para reducir al mínimo o eliminar el riesgo de que las normas sanitarias y fitosanitarias y otras normas técnicas se conviertan en obstáculos al comercio.

El Codex Alimentarius, o Código alimentario, se ha convertido en un punto de referencia mundial para los consumidores, los productores y elaboradores de alimentos, los organismos nacionales de control de los alimentos y el comercio alimentario internacional.

A partir del año 2013, el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica en calidad de Punto de Contacto Codex Alimentarius- El Salvador, desarrolla un Congreso Nacional, donde se presentan conferencias relacionadas con la inocuidad alimentaria. Este Congreso está dirigido a los sectores: Gobierno, Productivo, Academia y Consumidor.

El primer Congreso Nacional se denominó: “ASEGURANDO LA CALIDAD, INOCUIDAD Y EQUIDAD EN EL COMERCIO DE ALIMENTOS”, realizado el 14 y 15 de octubre de 2013, con un total de asistentes de 600 personas.

El segundo Congreso Nacional se denominó: “Inocuidad alimentaria y competitividad para el sector productivo en el comercio local y de exportación”, realizado el 14 y 15 de octubre de 2014, con un total de asistentes de 300 personas.

Este año 2015 se realizó el tercer Congreso Nacional: “Inocuidad, nuevas tendencias alimentarias, beneficios y desafíos para la industria y el consumidor”, se contó con la participación de ponentes nacionales e internacionales.

El desarrollo de este congreso obedece a la línea de trabajo 1.3.1.1.4 del Plan Anual de trabajo del Punto de Contacto Codex en El Salvador: Ejecutar el Plan Anual Integral de Eventos para el departamento del punto de Contacto de Codex Alimentarius.

2. Descripción del Evento

El Tercer Congreso Nacional OSARTEC- Punto de Contacto Codex Alimentarius, se realizó en las instalaciones de la Universidad Centroamericana “José Simeón Cañas”, Auditorium Segundo Montes del edificio ICAS.

Las fechas y horario de realización:

Día	Hora
Martes, 13 de Octubre de 2015	7:30 a.m. - 4:00 p.m.
Miércoles, 14 de Octubre de 2015	7:30 a.m. - 1:00 p.m.

Lic. Mariana Gómez, en calidad de Directora del OSARTEC y Punto de Contacto Codex Alimentarius El Salvador, abrió la ceremonia con unas palabras de bienvenida.

La Mesa de honor estuvo conformada por actores nacionales clave en la temática de: Inocuidad, Nuevas tendencias alimentarias y comercialización de alimentos:

- Inga. Flor de Mendoza- Directora del Laboratorio de Calidad Integral -FUSADES- miembro de Comisión Nacional -CONACODEX–
- Ing. Gerardo Merino-Coordinador de Cooperación INCAP/OPS en El Salvador
- Padre Andreu Oliva – Rector de la UCA–
- Dr. Gabriel Rodríguez- Representante IICA El Salvador
- Licda. Yanci Urbina-Presidenta Defensoría del Consumidor
- Licda. Merlin Barrera-Viceministra de Comercio e Industria
- Licda. Mariana Gómez- Directora de OSARTEC y Punto de Contacto Codex

En Anexo I. se encuentra el Programa del Evento.

Se tuvo la participación de Conferencistas nacionales, de gran experiencia en materia de alimentos, innovación e inocuidad:

1. Ing. Renán Ubaldo Oliva
2. Lic. Guadalupe Galo
3. Dr. Carl Robert Meier
4. Chef Mauricio Morán
5. Lic. Claudia Alfaro

Con el apoyo del Instituto Interamericano para la Agricultura-IICA- se contó con la participación de dos Conferencistas internacionales:

1. Dra. Karen Stuck/Consultora USDA
2. Dr. Jaime Flores/Representante del IICA en Venezuela

Las Conferencias se impartieron en forma magistral. En Anexo II se encuentran las presentaciones que contienen las conferencias.

Con el apoyo financiero del Banco Interamericano de Desarrollo- BID- se contó con material para los participantes (Tomos de compilaciones de reglamentos, Folders, cuadernos y bolígrafos) que se presenta en el Anexo III.

2.1 Objetivos Específicos:

- Difundir la aplicación de nuevas tecnologías para la producción de alimentos seguros y saludables.
- Crear lazos de cooperación entre los sectores público y productivo para la promoción de una alimentación segura y saludable para los consumidores.
- Fortalecer los sistemas de producción de alimentos nacionales como estrategia de la promoción de alimentación saludable.
- Crear un espacio donde puedan interactuar los sectores público, productivo, consumidor, académico y científico para reafirmar compromisos de desarrollo, producción, elaboración, evaluación de la conformidad, vigilancia, comercialización y consumo de alimentos saludables e inocuos.
- Comunicar a los productores, comercializadores y consumidores sobre los avances en tecnología aplicada a los productos alimenticios.
- Motivar la participación de los sectores: público, productivo, consumidor, académico y científico en los Comités Espejo del Codex, para la preparación de las Posiciones País y observaciones por escrito con base a las prioridades del país en materia de inocuidad.
- Motivar al Sector productivo para la investigación y desarrollo fortaleciendo su competitividad en las nuevas tendencias alimentarias.
- Informar y fortalecer conocimientos en los consumidores nacionales e instituciones oficiales sobre las nuevas tecnologías alimentarias que desarrollan los países que importan alimentos a nuestro país.
- Fomentar la utilización de las normas Codex como base para la elaboración de Reglamentos Técnicos, para el monitoreo de procesos industriales alimentarios en El Salvador.
- Fortalecer el conocimiento de que las normas alimentarias internacionales son necesarias para proteger la salud de los consumidores y ayudar a los responsables de las políticas a crear un sistema nacional sólido de control de los alimentos.
- Fortalecer las Capacidades técnicas de los Comités Espejo y Comisión Nacional del Codex Alimentarius-CONACODEX-.

3. Resumen de Ponencias

“INNOVACIONES EN MATERIALES Y ÚLTIMA TECNOLOGÍA EN ENVASES Y ETIQUETAS INTELIGENTES PARA ALIMENTOS”

Conferencia por Ing. Renán Ubaldo Oliva

Contenido:

1. El empaque y su relación con el desarrollo de la Industria de Alimentos.
2. Empaque activos y empaques inteligentes para Alimentos.
3. Última tecnología en empaques y etiquetas inteligentes para Alimentos
4. Tendencias futuras
5. Conclusiones y recomendaciones

La conferencia inició con un historial del envase desde tiempos primitivos y presenta una evolución de estos y de sus materiales hasta nuestros días.

Expone el desarrollo del empaque que evoluciona junto con el desarrollo y la industria alimentaria. También presenta la innovación sobre empaques activos y su comportamiento con el alimento. Sobre las últimas tecnologías la ponencia explica la relación etiqueta-consumidor poniendo varios ejemplos entre ellos, etiquetas para no videntes, la etiqueta y la atracción al consumidor. Referente al envase explica el comportamiento de este y el medio ambiente al ser desechado. La etiqueta inteligente y lo que se espera en el futuro.

Lo más importante de la presentación va dirigida a los sistemas de alerta con que cuentan las nuevas etiquetas en cuanto al vencimiento de los alimentos, desarrollo microbiano, cambios de color, etc. Para finalizar considera la importancia que la industria nacional debe dar a las nuevas tecnologías que emergen en esta área.

“FOOD DEFENSE. PROTECCIÓN DE LA PLANTA”

Conferencia por Lic. Guadalupe Galo

La conferencia está basada en FOOD PRODUCT INTEGRITY. El Programa de Food Defense inicia luego de los atentados de las Torres gemelas el 11 de septiembre de 2001, en los Estados Unidos de América, a partir de estos acontecimientos USA desarrolla nuevas leyes para la protección de los alimentos internamente y nuevas regulaciones para los que exportan. Se presentan varios casos de adulteración voluntaria en alimento preparado e industrial. Estos se resumen en sabotajes y adulteraciones de productos y etiquetas.

Se hizo un análisis de cómo se podría dar la adulteración voluntaria y ejemplo de círculos de protección contra esto haciendo énfasis en FOOD DEFENSE como un escudo o barrera para

prevenir que el boicot, fraude, adulteración etc., de que puedan ingresar en el alimento. Pone ejemplos de procesos y etapas en la fabricación industrial de alimentos en que se puede hacer daño. También explica la importancia que se debe dar al manejo de alimentos en la planta. Explicó que las empresas interesada en exportar deben estar preparadas para la aplicación de (HARPC) Análisis de Riesgos incluyendo controles preventivos basados en el riesgo que se exige para la exportación de alimentos hacia USA.

“HACCP COMO UN ELEMENTO ESENCIAL DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. ¿QUE ES HACCP A LA INVERSA?”

Conferencia por Dr. Carl Robert Meier

Inicialmente se describe para qué sirve el HACCP, y su importancia en la industria alimentaria, así como lo que no es HACCP. Explica que siendo el HACCP tan bueno, porqué hay fallas en las inocuidad alimentaria. Cuando exista una falla en la producción de alimentos y se puede reflejar en el comercio, retiro de alimentos RECALL es una herramienta que la industria debe aplicar ya sea para evitar contaminación o para la protección de la marca del producto. Presenta ejemplos de problemas que se han dado en USA por alimentos contaminados en el comercio.

Es importante que los principios el HACCP se desarrollen para productos y no como un procedimiento genérico para una planta.

“ALIMENTOS ACIDIFICADOS. IDENTIFICACIÓN, REGISTRO Y EXPORTACIÓN”

Conferencia por Dr. Carl Robert Meier

Se inicia la conferencia con el comportamiento de las bacterias y el pH del medio en que se desarrollan. Los datos que existen en la literatura son abundantes y explícitos para calcular procesos de esterilización, es decir destruir esporas de *C. botulinum*, para los cuales se requiere asegurar la destrucción de 12 ciclos log; sin embargo, para obtener datos para *E. coli* acidorresistente se obtuvieron los datos recién en 2010 (Breidt, Sandeep y Arrit), para destruir 5 ciclos de la *E. coli* debe ser a una temperatura estándar de 71.1°C (160°F). La presentación es puramente científica.

“MANIPULACION E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS”

Conferencia por Chef Mauricio Morán

Esta conferencia se enfoca principalmente a la industria gastronómica y de preparación de alimentos para ser ofrecidos como tales al consumidor.

El objetivo es lograr que los manipuladores de alimentos identifiquen las causas y fuentes de contaminación y la manera de cómo pueden prevenirse las enfermedades alimenticias, y crear

conciencia de la responsabilidad en la prevención de dichas enfermedades contribuyendo a mejorar el nivel de salud de los consumidores para su satisfacción personal y económica.

Entre los temas que se expusieron están: Inocuidad de los alimentos, calidad para el consumo, los alimentos sanos son fundamentales para la salud, causas de alteración y contaminación de alimentos, recomendaciones para evitar la contaminación de los alimentos.

Hace un análisis de los principales tipos de bacterias en los alimentos preparados y las condiciones para que estas se reproduzcan. Para contrarrestar lo anterior presenta una serie de recomendaciones. Se habló de la higiene especialmente en lo relacionado con la importancia de la limpieza, desinfección y cómo lograrla. Para el área de preparación de alimentos se habló sobre Buenas Prácticas. Importante también es la salud de los operadores, buenas costumbres, higiene personal.

Sobre el aspecto físico e instalaciones se dio importancia al control de plagas, almacenamiento de basura, recepción, almacenamiento de materias primas, y recomendaciones para este ramo de preparación de alimentos.

“TECNOLOGÍAS DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRA PROCESADOS. VENTAJAS Y DESVENTAJAS”.

Conferencia por: Lic. Claudia Alfaro

Luego de una exposición visual sobre la elaboración de una comida típica casera, hecha con ingredientes naturales, en este caso “Chile verde relleno”, se inició con el tema PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, definiendo el significado y a continuación un diagrama de flujo como ejemplo. Explicó con algunos ejemplos la producción de alimentos en diversas culturas y épocas. También explicó el tema de algunas operaciones unitarias en la industria de alimentos, y concluye en que todos los alimentos tienen un grado mayor o menor un procesamiento. Sistemas de clasificación NOVA en diferentes alimentos.

Explicó lo relacionado con Factores de Riesgo de Enfermedades Crónicas (OMS), haciendo énfasis en la OBESIDAD y explicando con ejemplos los peligros que esta situación puede ocasionar en la personas.

Sobre los alimentos procesados explica algunas ventajas y desventajas que estos tienen. Así mismo lo que aconseja la OMS.

“EL CODEX ABORDA LA ALERGENICIDAD”

Conferencia por Dra. Karen Stuck

Inicialmente habló sobre la universalidad de las normas Codex explicando en que consiste la Comisión del Codex Alimentarius, la relación que tiene Codex con la OMC y porque este organismo utiliza como referencia: Codex, OIE y IPPC.

Hizo énfasis en explicar el mandato de Codex:

- Proteger la salud de los consumidores
- Normas de inocuidad alimentaria y salud pública basadas en la ciencia
- Asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos
- Normas alimentarias armonizadas en todo el mundo.

Habló sobre la estructura de los Comités e Codex y de la importancia de la Ciencia como base sólida en las normas Codex, esta son:

- Técnicamente sólidas
- Globales en su alcance
- Libres de la influencia nacional o regional

Habló sobre la voluntariedad de las normas del Codex: Los países pueden adoptar las normas del Codex sin tener que llevar a cabo sus propias evaluaciones científicas de riesgo.

Su adopción proporciona protección frente a un cuestionamiento de la OMC. Los países pueden usar las normas del Codex como puntos de referencia para juzgar productos de importación.

La conferencia se relaciona con la Norma sobre Etiquetado de Alimentos de Codex Alimentarius y la información que deben proveer al consumidor.

Presenta un listado de productos y alimentos que pueden ser alérgenos al consumidor. Explica lo que se debe declarar en la etiqueta. Hace énfasis en el listado de ingredientes y la forma como deben presentarse en la etiqueta. Explica también que el etiquetado de la FDA coloca en la etiqueta, los alimentos que comúnmente pueden causar alergias.

“COMUNICACION DE RIESGOS EN LA CADENA ALIMENTARIA”

Conferencia por Dra. Karen Stuck

Los objetivos de la Comunicación de Riesgo fueron presentados, y se explica que el público debe estar informado para su protección, también se comenta que la comunicación evita la desorganización en el mercado.

¿En qué consiste el Análisis de Riesgo? : Evaluación, Gestión y Comunicación, se analizó cada una de estas etapas.

Luego de la explicación teórica se aborda el tema de Principios de Aplicación Práctica del Análisis de Riesgo. La comunicación de Riesgo debe: promover la sensibilización, promover la transparencia y la coherencia, promover base sólida para la comprensión e decisiones, y mejorar la eficacia y eficiencia de un sistema de análisis de riesgo, reforzar las relaciones de trabajo, ayudar a la comprensión del público y al intercambio de información.

Se habló sobre el tema “Principios y Directrices para el Intercambio de Información en Situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos” y la información que debe intercambiarse, como esta información de debe hacer o llevar a cabo.

“IMPLEMENTACIÓN DE BPA Y BPM: FORTALECIMIENTO ENTRE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES”

Conferencia por Dr. Jaime Flores

Inicia la conferencia con el tema INOCUIDAD ALIMENTARIA, para relacionar este concepto con las ETA's. Presenta un estudio de brotes causados por agentes microbianos de ETA's en varios países, y relaciona esto con la CARGA IMPACTO que significa el no cumplir con las BPA y BPM en la industria alimentaria.

Se hace también un análisis de los peligros físicos y químicos en el procesamiento de alimentos.

En el área agrícola presenta los peligros que pueden causar el uso excesivo de agroquímicos. Se debe tener como objetivo implementar sistemas que aseguren la inocuidad de los alimentos, no solo en los países sino a nivel internacional.

Debido a la importancia del Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad en los productos que se ofrecen al consumidor, se deben implementar Programas Pre-requisitos ó Programas Previos de Chequeo que son la base para el aseguramiento de la calidad y son la base para la aplicación de sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad, como el APPCC o para programas de certificación.

Menciona que lo anterior es importante trabajarla a través de toda la cadena alimentaria. Se habla sobre la importancia de cumplir con los Códigos de Práctica o Protocolos que ofrecen recomendaciones generales sobre prácticas y operaciones que se deben implementar, para lograr objetivos definidos.

Dar importancia a la iniciativa global sobre inocuidad alimentaria como estrategia ministerial y política de estado para desarrollar una “Agricultura limpia y de calidad”.

4. Resultados y Conclusiones

En este Tercer Congreso, se contó con la participación de 375 personas, representantes de los sectores: gobierno, productivo, académico, consumidor, también se contó con representantes de Embajadas y Organismos Internacionales. En Grafico 1. Se muestra el porcentaje de asistentes. En Anexo IV se encuentran algunas fotografías de los asistentes y del evento en general.

Al finalizar el evento se distribuye el formulario “EVALUACION DE EVENTO” (Anexo V), como un instrumento para retroalimentar en aspectos como: Organización y Realización del Evento. Los resultados generales se encuentran en Grafico 2.

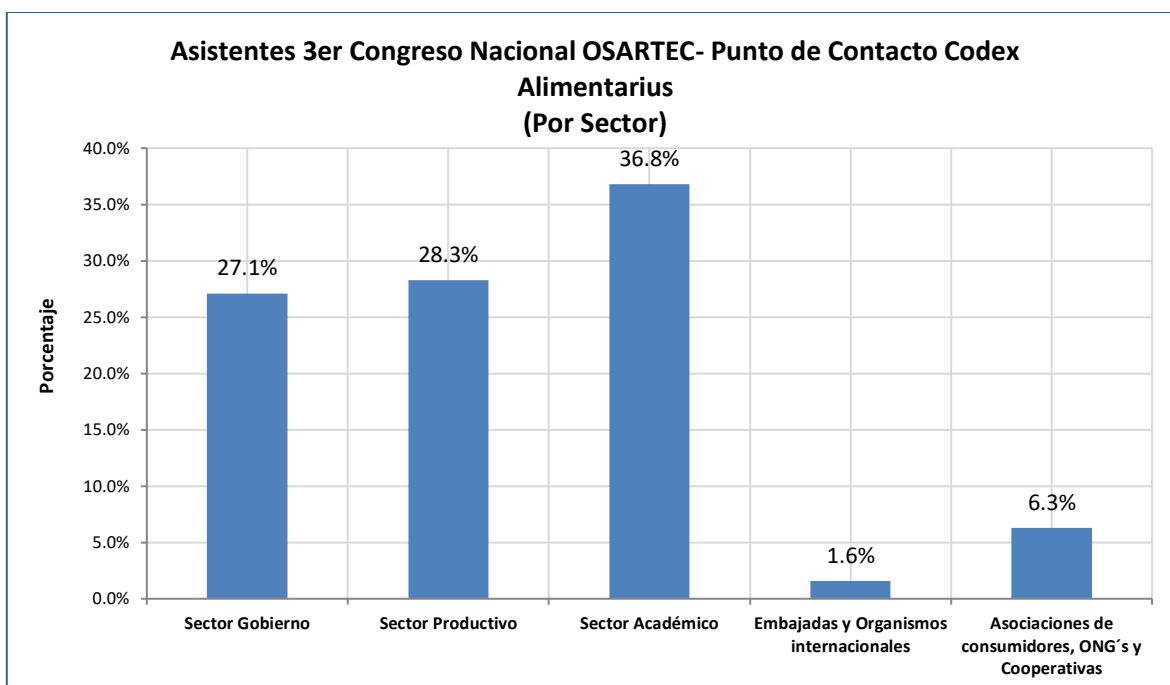


Gráfico 1. Porcentaje de asistencia de los sectores invitados al Tercer Congreso Nacional OSARTEC- Punto de Contacto Codex Alimentarius.

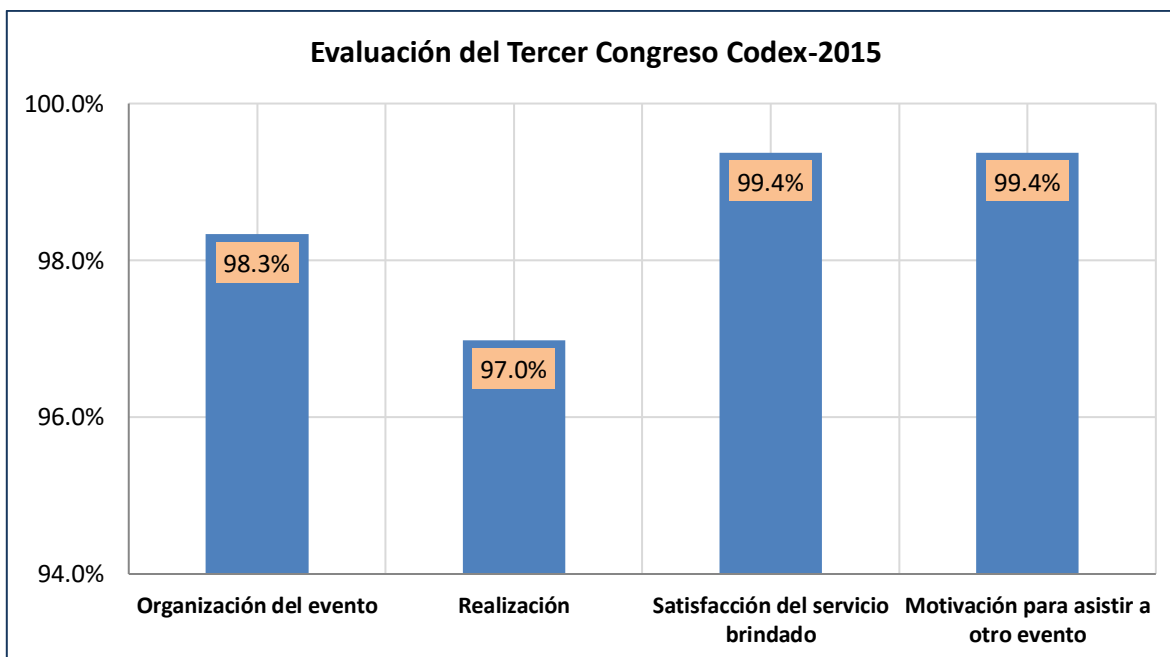


Gráfico 2. Respuesta de los asistentes entre Excelente y Bueno en aspectos de Organización y Realización, así como Satisfacción del servicio prestado en el Tercer Congreso Nacional OSARTEC- Punto de Contacto Codex Alimentarius.

Entre los comentarios que hicieron los asistentes, se destacan los siguientes:

- Inclusión del tema “Transgénicos” en las charlas del próximo Congreso (esta solicitud se repite 3 veces)
- El evento ha sido de mucho agrado y satisfactorio para los usuarios, por lo que sugieren darle mayor divulgación a la realización del mismo y promoverlo más.
- Elaborar revista mensual sobre progresos y artículos sobre Inocuidad del país.
- Dar posibilidad de compra de material escrito.
- En las ponencias, no señalar directamente marcas o proveedores con sus oportunidades de mejora, para mantener clima cordial.

La gestión de solicitud de apoyo financiero ante Organismos Internacionales sigue siendo importante para el OSARTEC, esto permitiría contar con los fondos necesarios para ampliar el alcance del Evento con más ponencias, cambiar el lugar de realización e invitar a participar a más personas.

El sector académico ha tenido una activa participación en los tres Congresos que se han realizado, esto nos ha permitido y seguirá permitiendo crear alianzas de cooperación y participación en Comités Espejo Codex y Comités nacionales de reglamentación técnica.

Este tipo de eventos de gran envergadura proyectan una imagen positiva del Organismo hacia la población salvadoreña y reflejan el trabajo continuo de la institución en pro de la capacitación de los sectores público, productivo, consumidor, académico y científico, como lo dicta su Política de Calidad. En Anexo VI se encuentran noticias relacionadas al evento.