

La confianza en los alimentos de nueva generación

Asegurar la calidad y la ausencia de riesgos hasta el máximo límite tolerable constituyen el caballo de batalla de los expertos para ganar la confianza del consumidor

JORDI MONTANER

Seguridad de los alimentos y confianza del consumidor propiciaron el pasado 19 de febrero en Barcelona un debate de los llamados constructivos, integrado en la agenda de actos de Barcelona Tecnoalimentaria (BTA). Sobre el tapete, la mala prensa adquirida por los alimentos transformados y su proyección de cara al futuro.

La confianza que en opinión de los expertos parece expresar el consumidor con respecto a algunas categorías de alimentos, en especial los transformados y los llamados de nueva generación, en los que hay un aporte tecnológico considerable, no parece excesiva. Pese a que su consumo continúa en franca expansión, los expertos piensan que algo debe estar fallando cuando en los medios de comunicación generalistas gozan de calificaciones poco favorables.

La percepción de técnicos y expertos, no obstante, contrasta con lo que señalan las encuestas de consumo y con lo que se desprende de la actitud de la industria alimentaria. «Las empresas están cada vez más volcadas hacia la satisfacción de sus consumidores, creando incluso vínculos de dependencia», señala Ivonne Colomer, directora de la Fundación Triptolemos. Tras la aparente contradicción subyace una pregunta clave: ¿genera confianza en el consumidor el actual nivel de seguridad alimentaria?



Sobre esta cuestión expresaron sus puntos de vista diversos expertos de reconocido prestigio que participaron en uno de los debates organizados en el marco de la I Semana de la Seguridad Alimentaria, integrada en la agenda de actos de la feria Barcelona Tecnoalimentaria (BTA). El debate, dirigido por Colomer, puso de manifiesto que el crecimiento de la competencia entre industrias del sector sigue en la actualidad una curva paralela a la de la exigencia de seguridad y calidad por parte de los consumidores.

La edición de este año de BTA, celebrada el pasado mes de febrero, ha superado los 50.000 visitantes y atrajo la atención de 1.400 empresas nacionales y extranjeras. Entre las distintas mesas de debate organizadas destacó la moderada por Colomer en la que participaron Salvador Giner (catedrático de Sociología de la Universidad de Barcelona), María Rodríguez (presidenta de CECU), Abel Mariné (catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Barcelona), Luis Guerrero (responsable del laboratorio de análisis sensorial IRTA-CeRTA) y Adriana Casademont, en representación de la industria.

■ Seguridad alimentaria

Colomer definió la seguridad alimentaria como aquella que «garantiza la salubridad de los alimentos mediante la aplicación de medidas preventivas en toda la cadena de alimentos, desde las explotaciones agrícolas y ganaderas hasta la presentación final». De acuerdo con este planteamiento, añadió, la seguridad puede considerarse también como «la suma de medidas encaminadas a proteger la salud pública» en los ámbitos de control de orígenes, sanidad, medio ambiente, bases nutritivas, conservación, información al consumidor y etiquetaje.

Por su parte, Salvador Giner recordó que toda idea de seguridad debe basarse en el análisis de un determinado riesgo. El análisis debe comportar estrategias de evaluación, gestión y comunicación. Se detuvo en la dependencia mediática del concepto de inseguridad, que calificó como una «producción cultural asociada al peligro y al daño ya ocasionado con anterioridad, a la manufactura pública del temor». Asimismo revisó la tensión existente entre realidad y lo que llamó «realidad percibida» o, lo que sería lo mismo, mediatizada por distintos actores.

En opinión de María Rodríguez, la globalización ha alterado la dimensión del riesgo alimentario. «La percepción del riesgo por parte del consumidor depende más que nunca de las crisis

La creciente competencia entre industrias alimentarias es paralela a la exigencia de seguridad y calidad de los consumidores, según los expertos

presentadas a través de los medios de comunicación», puntualizó, no sin añadir que, en general, «la confianza en los alimentos aumenta de año en año». El optimismo de la ponente lo empañó tan sólo la certeza de que los alimentos, sobre todo su inadecuada utilización, pueden causar problemas de salud tan potencialmente graves como la obesidad, la **diabetes** o la morbilidad cardiovascular que de semejante mal uso se deriva. «Son los problemas que menos alarman, pero los que más afectan», aseguró.

En el centro de la nueva dimensión del riesgo alimentario, Rodríguez situó las crisis de las dioxinas detectadas en pollos belgas, las vacas locas del Reino Unido, los benzopirenos del aceite de orujo de oliva español, la acrilamida detectada por las autoridades suecas en productos ricos en hidratos de carbono y la semicarbácida con que algunos envoltorios de plástico pueden contaminar los alimentos que se pretende conservar. El concurso de mercados mundiales, variedades exóticas antes inasequibles al consumo, productos de temporada disponibles todo el año, alimentos funcionales y nuevas estrategias de conservación animan, según la ponente, un panorama no exento de peligros tangibles. «En España», ilustró, «se producen 950 brotes anuales de toxiinfecciones alimentarias que afectan a unas 12.000 personas».

Representando a una empresa familiar transformadora de productos cárnicos de gran consumo, Adriana Casademont recordó el compromiso de confianza que cada marca debe pactar con el consumidor. La calidad, según Casademont, pasa por una puesta al día en metodologías tan imprescindibles como los sistemas de control de los procesos productivos, ISO, APPCC, IFS y las nuevas estrategias de trazabilidad, «garantizando por partida todo el producto, desde las materias primas a los demás ingredientes y los sistemas de conservación o transporte».

También de carne habló Luis Guerrero, para quien la seguridad alimentaria está en relación con unas propiedades visuales del alimento destinado al consumo, otras propiedades olfativas y otras gustativas. «Nada mejor que sustentar la calidad de los productos en el juicio de los sentidos; aunque, lamentablemente, la capacidad de éstos para prevenir intoxicaciones alimentarias o generar confianza en el consumidor es muy limitada; permiten una primera criba, pero no pueden garantizar la total inocuidad de los alimentos que consumimos».

EL DEBATE DEL RIESGO CERO

«Ningún sistema de control, por más exhaustivo que sea, puede evitar de forma absoluta un error, un accidente o un intento de fraude». Para Abel Mariné, el tópico de que «lo que no mata, engorda» merece un escrutinio socio-sanitario. Certificó que las posibilidades actuales de la industria alimentaria permiten la obtención de productos cada vez más adaptados a las necesidades y gustos del consumidor. «No obstante, existe una desconfianza frente a los alimentos transformados que los juzga, injustamente, como menos seguros que los llamados frescos o naturales».

Si se considera la cuestión del riesgo respecto a la contaminación de los alimentos, hay que recordar que el alimento no contaminado «nunca ha existido», proclamó. «Es más, si tenemos en cuenta todas las formas posibles de contaminación, nuestra dieta actual es la menos contaminada de la historia humana».

Según el investigador catalán, la comunidad científica es la que debe recabar la confianza del consumidor con respecto a los alimentos que consume. Todo lo que un toxicólogo puede conseguir, aclaró, es valorar el grado en que unos determinados niveles de contaminantes, en contacto con unos determinados alimentos, consumidos en cantidades concretas y con una frecuencia también a concretar, añaden más riesgo a los riesgos potenciales ya preexistentes en toda dieta. «Hay que exigir datos científicamente consistentes, criterios de evaluación juiciosos y, por encima de todo, libertad frente a cualquier tipo de presión ajena; de esta manera, seguiremos en el buen camino de irnos acercando asintóticamente a una alimentación segura», concluyó Mariné.