Discurso Nº 129: foro participativo proyecto de Ley Alimento Inocuo 2017

En primer lugar agradecer a la Vicegobernación, al Ministerio de Salud y al Consejo Asesor Científico Tecnológico del Senado de la Provincia la posibilidad de participar activamente en el 1er foro participativo territorial para el diseño de la Ley de Promoción del Alimento Inocuo.

Nuestra Universidad a través del Vicerrectorado de Extensión y la Facultad de Ciencias de la Nutrición, Veterinaria y Ciencias Ambientales, Ciencia y Técnica, Unidad de Vinculación Tecnológica y de toda la comunidad universitaria asume este gran desafío que significa la gestión transversal para obtener alimentos inocuos y determinar su marco legal.

Los alimentos inocuos son aquellos que no dañan la salud ni ponen en peligro la vida, con un seguimiento de toda la cadena alimentaria desde la producción hasta el consumo e incluso su eliminación adecuada en caso de ser necesario. Lo que constituye la seguridad alimentaria, favoreciendo todo su desarrollo en entornos sustentables.

La 2da Conferencia Internacional de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación del año 2014 realizada en Roma estableció esta definición que fue reafirmada en el 2015 por la Organización Mundial de la Salud.

Ambos organismos reiteraron la importancia de la inocuidad de los alimentos para lograr una mejor nutrición humana.

La mejora de la inocuidad en los alimentos constituye un elemento clave para avanzar hacia la obtención de los Objetivos del Milenio sobre Desarrollo Sostenible.

También es importante remarcar que en la estrategia de Atención Primaria de la Salud están incluidos tres parámetros relacionados con la buena nutrición: vigilancia nutricional, seguridad alimentaria, alimentos inocuos, y uno general que es la participación comunitaria. De la sumatoria de ellos surge indudablemente el espíritu y lo medular de estos Foros.

Debemos fortalecer las buenas prácticas a lo largo de toda la cadena alimentaria, promoviendo el desarrollo de la investigación y la utilización de tecnologías en las producciones agrícolas y en las industrias de manipulación y elaboración de alimentos, a fin de que respondan a las exigencias de inocuidad y calidad de los consumidores de manera eficaz en función de los costos.

Sin dudas se necesitan programas de fortalecimiento de la capacidad y de asistencia técnica, basados en el enfoque de gestión de sistemas que abarquen todas las operaciones. En este aspecto, la presencia de las Universidades es fundamental. Tendrán que participar además de estas instituciones académicas, organismos de reglamentación (poder legislativo) y organizaciones de la sociedad civil. Por lo tanto, el trabajo no solo debe ser interdisciplinario sino también intersectorial.

La realización de estos foros nos aseguran que si hay participación hay compromiso, ya que sin compromiso no hay buenos resultados ni impacto alguno en la comunidad.

Felicitaciones por esta iniciativa trascendental que interrelaciona a los alimentos inocuos, entornos sustentables, cultivos tradicionales (quínoa) como rescate cultural y de economías familiares.

Muchas gracias.

Dr. Daniel R. Miranda
Rector UMaza