

Los riesgos de la comida, bajo la lupa

CIENCIA. Una Red de Seguridad Alimentaria evaluará el proceso que va de “la granja a la mesa”

Inocuidad. Procesos de producción y comercialización alimentaria. Vigilancia y notificación de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Detección de los gérmenes emergentes. Éstos son apenas algunos eslabones que fallan de la cadena de seguridad de los alimentos que llegan a la mesa de los argentinos. Así se pudo conocer, el martes pasado, durante la presentación de la Red de Seguridad Alimentaria del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (Conicet).

“El mundo se maneja entre el análisis de riesgo y el conocimiento científico. Las normas que se aplican para auditar las cadenas alimentarias (del campo al plato) incluyen la evaluación con el uso del conocimiento

científico. Para tomar decisiones y adoptar políticas públicas, todas las medidas de control sanitario tienen que estar basadas en la ciencia y el análisis de riesgos”, explicó Carlos Van Gelderen, miembro del directorio del Conicet.

En la reunión, de la que participaron representantes de universidades, instituciones y organismos relacionados con el cuidado de la calidad agroalimentaria, se presentaron los trabajos de investigación en curso que comenzó la red. “El objetivo general es desarrollar y analizar información, con base científico-tecnológica, de la situación actual en materia de seguridad alimentaria y que sirva como fundamento para la adopción de políti-

cas públicas”, adelantó el coordinador, Javier Pardo, en la invitación a la presentación de la red que aspira a trabajar como la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria.

Actuará a pedido de una institución o una empresa para evaluar los riesgos que pudieran existir “entre la granja y la mesa”, como lo definió Marcelo Signorini, investigador del Conicet/INTA Rafaela. Producirá informes científico-técnicos con equipos *ad hoc* especializados en cada tema y sin conflictos de interés. El consejo directivo lo forman institutos del Conicet en distintas universidades nacionales, como el de Genética Veterinaria (UNLP), el Centro de Investigación Veterinaria Tandil (Uncpba), el Instituto de Cien-

cias Veterinarias del Litoral y el Instituto de Investigación en Producción Animal (UBA).

El Programa Carnicerías Saludables, del Instituto de Genética Veterinaria, es un ejemplo de la asistencia técnica y la capacitación que también brindará la red. “Evaluamos los riesgos desde los frigoríficos hasta las carnicerías de municipios y provincias, y capacitación hasta en jardines de infantes con mucho éxito. Detectamos que falta un test diagnóstico rápido de las diarreas bacterianas agudas”, resumió Gerardo Leotta, investigador del Conicet y responsable del programa. Su equipo ya está trabajando para desarrollar una prueba para utilizar en los hospitales de atención primaria. ●