

Acción Internacional por la Salud (**A.I.S. BOLIVIA**) Comité de Defensa de los Derechos del Consumidor (**CODEDCO BOLIVIA**) Red internacional de Grupos Pro Alimentación Infantil (**IBFAN BOLIVIA**) Fundación por la Naturaleza y la Vida (**FUNAVI BOLIVIA**) WEMOS (**HOLANDA**) Organización Panamericana de la Salud Organización Mundial de la Salud (**OPS/OMS EN BOLIVIA**)

CODEX ALIMENTARIUS Y SEGURIDAD

ALIMENTARIA:

En busca de una buena salud

La Paz (Bolivia), Noviembre de 2003

Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

AIS - CODEDCO - IBFAN - FUNAVI BOLIVIA

WEMOS HOLANDA

(OP5/OMS BOLIVIA)

Acción Internacional por la Salud
Comité de Defensa de los Derechos del Consumidor
Red Internacional de Grupos Pro Alimentación Infantil
Fundación por la Naturaleza y la Vida

WEMOS - HOLANDA
OPS/OMS - BOLIVIA

Av. Abel Iturralde N° 1178, Miraflores
Teléfono: 591 (2)2222987 – 2221177
Fax: 591 (2) 2222978 – 2221177
Casilla de Correo 568
Email: aisbol@ceibo.entelnet.bo
La Paz – Bolivia

Dirección y Coordinación: Dr. Oscar Lanza V. M.D; MPH
Rodrigo Urquieta
Dr. Amilcar Rada
Lic. Javier Valencia
Carlos Montes
Rubén Torres
Ma. Eugenia Domínguez

Asesoramiento y Revisión : Dr. Celso Rodríguez
Dra. Rosa Pantoja
Lic. Raynaldo Flores
Lic. Trudy van Ommeren

Diseño y Diagramación: Lic. Marisol Herrera

© DERECHOS RESERVADOS 2003

COPY RIGHY RESERVED 2003

Todos los derechos de publicación y reproducción reservados y sujetos a autorización legal y escrita de AIS - CODEDCO - IBFAN BOLIVIA, D.S. 207651 - D.L. 4-3-18-89, RUC: 5029406

Primera Edición, noviembre 2003
Depósito Legal n°4 – 1 – 1596 – 03

Impreso en “Sistemas Graficos Color”
Calle Tarija N° 308
Teléfono: 706 89837
1.000 ejemplares
La Paz, Bolivia

INDICE

INTRODUCCIÓN	13
--------------------	----

CODEX ALIMENTARIUS El Código Alimentario

1. ¿Qué es el Codex Alimentarius?.....	18
* Dónde van los alimentos rechazados	20
* Recordemos que...	21
2. Organización Mundial del Comercio y el Codex.....	22
* Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF/SPS)	24
* Acuerdo sobre Barreras Técnicas al Comercio (OTC/TBT)	24
* Revisión necesaria de los Acuerdos MSF/SPS y OTC/TBT	25
* Codex Alimentarius regulador de productos alimenticios	25
* Algunas amenazas	26
* Los Consumidores y las reglas de la OMC	27

Poder desigual dentro de la OMC.....	29
* Recordemos que...	30
3. Normalización y Certificación	31
* ¿Que es la normalización?	31
* ¿Que ventajas tiene normalizar?.....	32
* ¿Qué cosas se normalizan?	33
* La Certificación	34
* Sistema de certificación	34
* Certificación de productos	35
* Certificación de sistemas	36
* Terminología de Referencia	36
* ¿Que es la acreditación?	37
* Recordemos que...	38
 SEGURIDAD ALIMENTARIA ¿Qué estamos comiendo?	
4. Nuestra alimentación	40
* Una adecuada dieta alimenticia	41
* Recordemos que...	42

5. ¿Qué es un alimento?	43
* La seguridad alimentaria.....	43
* Nuestros derechos y la seguridad alimentaria	44
* Nuestros deberes como consumidores	45
* Recordemos que...	46
6. La Alimentación Infantil y el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna	47
* "Substitutos" de la Leche Materna	48
* Algunos riesgos de la alimentación artificial	49
* ¿Por qué un Código de Comercialización?	50
* ¿Cómo se forjó el Código Internacional?	51
* Resumen del Código Internacional	52
* ¿Qué puede hacer el personal de salud para que el Código sea cumplido en la práctica?.....	53
* Recordemos que...	55
7. La cadena alimentaria.....	56
* Riesgos de contaminación en las diferentes etapas de la cadena alimentaria	56
* ¿Qué determina la calidad de un alimento?.....	56

* ¿Cómo se afecta la inocuidad de los alimentos?	56
* Recordemos que...	56
8. Manipulación deficiente de los alimentos	59
* Conservación	60
* Tabla de picar	61
* Lavado de manos	61
* Comercio ambulatorio	62
* Adulteración de los alimentos	62
* Recordemos que...	63
9. Contaminación de los alimentos	64
* Tipos de contaminantes	64
* La contaminación afecta nuestra salud	65
* Recordemos que...	68
10. Reglas de Oro para la preparación y manipulación de alimentos	69
* Recordemos que...	73
11: ¿Cómo asegurar la higiene de (os) alimentos?	74
* Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	74

* Recordemos que...	76
12. Los contaminantes químicos	78
* Los metales pesados.....	78
* ¿Dónde encontramos estos metales?	78
* Los plaguicidas	79
* ¿Qué plaguicidas podemos encontrar en los alimentos?	80
* La contaminación con plaguicidas afecta nuestra salud.....	80
* Recordemos que...	81
13. Los aditivos alimentarios	82
* Aditivos más peligrosos para la salud	82
* Evite comprar alimentos que contengan aditivos	83
* Recordemos que...	84
14. Alimentos genéticamente modificados	85
* Efectos en la salud por el consumo de alimentos transgénicos	87
* Grupo de acción intergubernamental del Codex	89
* Riesgos ambientales	90
* Recordemos que	91

INFORMACIÓN PARA EL CONSUMIDOR: Publicidad y Etiquetas

15. La información para la alimentación	93
* Marketing de Alimentos: Verdades a medias y lucha por las ganancias ..	94
* Los productos y las ganancias	97
* Formas agresivas de publicidad	98
* Recordemos que...	100
16. Etiquetas e información al consumidor.....	101
* Decodificación de etiquetas	101
* Tipos de Etiquetado	102
* Etiquetado General	102
* ¿Cuál es la información mínima que debe ofrecer el etiquetado general? ..	103
* Etiquetado nutricional :.....:	105
* Las etiquetas y la industria biotecnológica	105
* ¿Cuáles ingredientes son modificados genéticamente?	107
* Recordemos que...	108

CONSUMO SOSTENIBLE

¡Por un Planeta limpio y saludable!

17. El agua y la vida	110
* El agua sostiene la vida y apoya los ecosistemas y la vida humana	110
* El agua potable	111
* El agua y los alimentos	111
* El agua envasada	112
* El agua hervida	113
* Problemas y causas relacionadas con el agua	113
* La contaminación de las aguas y sus causas	114
* Tratamiento de las aguas servidas.....	115
* ¿Como cuidar el agua?	116
* Recordemos que...	118
18. Consumo y ambiente.....	119
* Recordemos que...	125

POBREZA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN BOLIVIA

19. La Pobreza y el acceso a los alimentos en Bolivia	127
* Areas en riesgo de inseguridad alimentaria.....	129
* Recordemos que...	130

EL CODEX ALIMENTARIUS EN BOLIVIA

20. El Codex Alimentarius en Bolivia.....-	132
REFERENCIAS Y BIBLIOGRAFIA	138
TERMINOLOGIA UTILIZADA.....	142

INTRODUCCIÓN

La Cumbre Mundial sobre Alimentación sostiene que existe Seguridad Alimentaria cuando "todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico, a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y sus preferencias alimentarias, a fin de llevar una vida activa y sana".

La disponibilidad de alimentos, en cantidad suficiente para cubrir las necesidades de su población que tenga un país, no garantiza, sin embargo, que todas las familias tengan acceso a alimentos de calidad y disfruten de seguridad alimentaria. A veces el alimento está presente, pero no es accesible (económica, geográfica y socialmente), o bien no resulta suficientemente nutritivo, inocuo y seguro. Así, la seguridad alimentaria depende de diversos factores, entre ellos: los factores sociales, culturales, económicos, geográficos, que afectan el acceso real y físico a los alimentos y la capacidad de las familias para acceder a ellos o producirlos. Por ello, afirmamos que "cuando mucha gente tiene hambre... no es solo el alimento el que falta... es ¡ajusticia".

El que los habitantes del mundo, accedan, dispongan y tengan control sobre cantidades suficientes de alimentos nutritivos, de buena calidad, inocuos y seguros, para llevar una vida digna y saludable, no está libre de poderosas influencias políticas, económicas, corporativas y comerciales, que provocan grandes tensiones internacionales y a veces arriesgan imprudentemente la integridad, la salud y el bienestar de los consumidores, que con nuestra preferencia, trabajo y dinero, mantenemos la actividad económica y determinamos la sobrevida de industrias y empresas. Así, los consumidores y usuarios, legítimamente exigimos respeto y criterios éticos claros, para que se antepongan los intereses de la Salud Pública comunitaria, a los intereses tan solo lucrativos.

Así nace el Codex Alimentarius, en 1962 cuando la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), reconocieron la necesidad de normas internacionales que sirvieran de orientación a la industria alimentaria, en expansión en todo el mundo y protegieran la Salud de los Consumidores, adoptando estándares para la producción y comercio de alimentos, a escala mundial, regional, nacional y local, con la finalidad de protegerlos de alimentos nocivos y de prácticas fraudulentas, reconociendo que un alimento no es nutritivo, si no es inocuo.

Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

Los Estados, como parte del sistema de Naciones Unidas, deberían garantizar a los ciudadanos consumidores, que los alimentos ofertados en sus territorios, estén libres de riesgos que afecten, la integridad y seguridad de las personas. Para ello, las Naciones y los Estados, contratan, con los impuestos de los usuarios contribuyentes de bienes y servicios, funcionarios, servidores públicos, para que verifiquen como responsabilidad pública, con apertura y transparencias, la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos que consumimos. Si no cumplen con este encargo social, se estaría incurriendo en un cielito contra la fe pública.

Sin embargo, existen más de 800 millones de personas en el mundo que sufren de hambre e inseguridad alimentaria. Las personas tienen derecho a acceder a alimentos nutritivos y seguros, pero también tienen obligaciones, como consumidores, por ejemplo, el de participar activamente en la toma de decisiones relacionadas con la producción, provisión, distribución y consumo de alimentos, ejerciendo control social, desde la sociedad civil, buscando garantizar la disponibilidad suficiente de alimentos, seguros, nutritivos, inocuos y a precios razonables, para satisfacer las necesidades alimentarias y nutricionales diarias, especialmente en períodos de crisis, tan frecuentes en las comunidades del Tercer Mundo y en países pobres, como Bolivia.

La ausencia de políticas claras de seguridad alimentaria en Bolivia, los altos índices de intoxicaciones por alimentos, la publicidad irrestricta y engañosa, los etiquetados de desorientadores, la declaración de propiedades sin base o evidencia, el expendio de alimentos sin cumplimiento de normas básicas de higiene, señalan, entre muchos otros factores, la necesidad de mayor control social, a través de información, orientación, motivación, sensibilización y educación sobre el tema, dirigida hacia la comunidad.

Es necesario, movilizar recursos técnicos, científicos, materiales y logísticos, para que los niveles de decisión y los servidores públicos responsables del tema aborden el problema de seguridad alimentaria, con mayor seriedad y responsabilidad pública y que opten por un enfoque preventivo eficiente, adoptando principios de precaución y disponer una re-inventariación de los registros sanitarios de los alimentos, disponiendo cuando sea necesario, el retiro oportuno del mercado de productos considerados riesgosos, nocivos, peligrosos o cuestionables, adoptando medidas de salvaguarda, rápidas, eficaces y eficientes, evitando situaciones de emergencia sanitaria y no exponer la salud comunitaria y la integridad de los consumidores.

Respondiendo a las anteriores preocupaciones, en un esfuerzo conjunto, el Comité de Defensa de los Derechos del Consumidor (CODEDCO Bolivia), la Red Internacional de Grupos Pro Alimentación Infantil (IBFAN Bolivia), Acción Internacional por la Salud

Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

(AIS Bolivia) y la Fundación por la Naturaleza y la Vida (FUNAVI Bolivia), con el invaluable apoyo y aporte de WEM05 (Holanda - Los países Bajos) en una suma de esfuerzos con la Red Internacional de Grupos Pro - Alimentación Infantil (IBFAN Latino América) y bajo su coordinación y confianza, han preparado esta publicación sobre CODEX ALIMENTARIUS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, que ahora presentamos a los amables lectores, a fin de que los líderes comunales, los educadores, los profesionales, los estudiantes y los miembros de la sociedad en su conjunto, puedan, en un lenguaje simple y sencillo, acceder a información clara y comprender los elementos básicos, sobre esta temática, a fin que el Codex Alimentarius, resulte un patrimonio de todos y no solo un tema de expertos u objeto de transacciones comerciales y responda a las aspiraciones de la población, adoptando estándares alimentarios basados en criterios científicos, pero también tomando en cuenta los factores sociales y el contexto real de una Nación, que no por el hecho de ser pobre, debe estar expuesta a recibir alimentos de inocuidad, seguridad y calidad dudosa, prohibidos o no deseados en otras latitudes y que encuentran destino y mercado en países con estructuras débiles y pobres controles, exponiendo principalmente a los grupos humanos más vulnerables y desfavorecidos. Así, el tema de seguridad alimentaria y el funcionamiento efectivo del Codex Alimentarius, resulta un componente indispensable de una estrategia de lucha contra la pobreza.

Expresamos nuestro sincero agradecimiento a WEM05 de Holanda – Los Países Bajos, por su constante apoyo y trabajo técnico conjunto, en especial a su Directora, Dra. Nina Tellegen y en particular a la Sra. Trudy van Ommeren, por ser una fuente de inspiración en su infatigable compromiso en defensa de los Derechos Humanos, protegiéndolos Derechos de los Niños, Niñas y los de las Mujeres Trabajadoras. Nuestro reconocimiento y agradecimiento a NOVIB (Los Países Bajos), MISEREOR y Katholische Zentralstelle für Entwicklungshilfe e.V. (KZE) (Alemania), sin cuyo auspicio y confianza, las actividades de CODEDCO-AIS-IBFAN-FUNAVI Bolivia, no serían posibles.

Resaltamos el apoyo brindado por la Representación de la Organización Panamericana y Mundial de la Salud (OPS/OMS) en Bolivia, a través del Dr. Antonio PagéS, así como la colaboración del Dr. CelSO Rodríguez (OPS/OMS Bolivia), Lic. Reynaldo Flores (FAO Bolivia), a la Dra. María RoSa Pantoja (Ministerio de Salud y Deportes - Instituto Nacional de Laboratorios de Salud - INLASA Bolivia), que revisaron cuidadosamente el contenido. También nuestro mayor reconocimiento a la Lic. Marisol Herrera, Lic. Rodrigo Urquieta, Dr. Amicar Rada, Lic. Javier Valencia, Sr. CarloS Montes A., Sr. Puberi Torrez A., Sra. María Eugenia Dominguez, por su arduo trabajo para preparar este manual, así como a todos a quienes colaboraron en este esfuerzo, de una u otra forma y sin cuyo apoyo, estímulo y compromiso con la salud del Pueblo Boliviano este trabajo no habría podido ser una realidad.

CODEX ALIMENTARIUS

El código alimentario

1

¿Qué es el Codex Alimentarius?

El nombre Codex Alimentarius proviene del latín y se traduce literalmente como "Código Alimentario". El Codex Alimentarius es un conjunto de normas alimentarias internacionales adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius.

Las normas del Código abarcan los principales alimentos, sean éstos elaborados, semielaborados o crudos. Se incluyen además las sustancias que se emplean para una ulterior elaboración de los alimentos, en la medida en que éstas son necesarias para alcanzar los principales objetivos mencionados en el código: proteger la salud de los consumidores y facilitar prácticas justas en el comercio de alimentos. Las directrices del Código se refieren a los aspectos de higiene y a las propiedades nutricionales de los alimentos, comprendidas las normas microbiológicas, los aditivos alimentarios, plaguicidas y residuos de medicamentos veterinarios, sustancias contaminantes, etiquetado y presentación, métodos de muestreo, métodos de ensayo y análisis de riesgos.

Tanto las normas como los códigos de prácticas, las directrices y otras medidas recomendadas constituyen una parte importante del código alimentario general. El Codex Alimentarius es el punto de referencia internacional más importante en los asuntos relativos a (a calidad e inocuidad de los alimentos.

En noviembre de 1961, la Conferencia de (a FAO, en su 11º período de sesiones, aprobó una resolución por la que se creaba la Comisión del Codex Alimentarius”³² Ante el crecimiento del comercio internacional del alimentos y dada la gran disparidad de las normas alimentarias exigidas por cada país, en mayo de 1963, la 16a-º Asamblea Mundial de la Salud aprobó el establecimiento del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y adoptó los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius.

Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

El primer Artículo de los Estatutos del Codex Alimentarius dice: "corresponderá a la Comisión del Codex Alimentarius... formular propuestas a los Directores Generales de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), y ser consultada por éstos, en todas las cuestiones relativas a la ejecución del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, cuyo objeto es:

- a) Proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.
- b) Promover la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias emprendidos por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales.
- c) Determinar el orden de prioridades, e iniciar y dirigir la preparación de proyectos de normas a través de las organizaciones apropiadas y con ayuda de éstas.
- d) Finalizar las normas elaboradas a que se refiere el párrafo c) anterior y después de su aceptación por los gobiernos, publicarlas en el Codex Alimentarius como normas regionales o mundiales, junto con (as normas internacionales ya finalizadas por otros organismos, con arreglo al párrafo b) anterior, siempre que ello sea factible.
- e) Modificar las normas publicadas, después del estudio oportuno, a la luz de las circunstancias.”³²

El Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius es un oficial superior de la FAO, que actúa como Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Este Programa está ubicado en el Servicio de Calidad y Normas Alimentarias de la Dirección de Alimentación y Nutrición de la Sede de la FAO en Roma. La Comisión se reúne cada dos años, alternativamente en la Sede de la FAO en Roma y en la sede de la OMS en Ginebra, en la actualidad cuenta con 168 Gobiernos Miembros. La representación en los períodos de sesiones se efectúa a nivel de país. Las delegaciones nacionales están encabezadas por oficiales superiores designados por sus gobiernos. Pueden incluir, y de hecho incluyen a menudo, representantes de la industria, de organizaciones de consumidores y de instituciones académicas.

La Comisión posee dos categorías de órganos auxiliares: Comités del Codex (que preparan proyectos de normas para someterlos a la Comisión) y Comités Coordinadores (que coordinan y elaboran las normas regionales).

Los primeros se dividen a su vez en 9 Comités de Asuntos Generales (u horizontales) cuyas actividades involucran a todos los productos, y los 11 Comités sobre Productos

(o verticales) y 3 grupos intergubernamentales especiales, que están encargados de elaborar normas para determinados alimentos o grupos de alimentos.¹⁾

La publicación titulada "Our Food, Whose Choice?" de Consumers International 2000 señala que: "aunque el Codex está abierto a todos los gobiernos, son pocos los países en vías de desarrollo que monitorean las actividades de este organismo". Los países desarrollados, sobre todo Europa y los EE.UU. - cuyos delegados tienden a promover una "agenda comercial"-, son los que dominan usualmente en estas reuniones, como lo afirma Sri Ram Khanna, de la organización de consumidores VOICE de la India. En 1999, por ejemplo, Consumers International, denunció la "influencia inaceptable de intereses empresariales" en el Codex al descubrirse que un asesor de dicho organismo, proveniente de los EE.UU., había traspasado documentación confidencial sobre estudios de BST (hormona somatotropina bovina usada para aumentar la producción de leche), a Monsanto, la empresa estadounidense que comercializa la controvertida hormona de leche bovina.

Las empresas ejercen mayor influencia sobre el Codex que los grupos que representan el interés público. Un análisis de la composición de las delegaciones ante el Codex, hecho en 1993, reveló que el 49 % de los delegados estadounidenses acreditados provenía de la industria, el 44 % en el caso de los japoneses, el 31 % en los británicos y el 61 % en los suizos. Casi todos eran representantes de grandes corporaciones transnacionales, mientras que las pequeñas empresas y los agricultores prácticamente carecían de representación. Sólo un 0,4 % del total de los delegados representa a grupos de consumidores y de interés público. A pesar de las medidas adoptadas por el Codex para revertir esta situación, aún se mantiene el desequilibrio. *(Texto extractado de la Publicación "Our Food, Whose Choice?" escrito por Lezak Shallat. Consumers International 2000)⁽²⁾

Dónde van los alimentos rechazados?

Los obstáculos comerciales no arancelarios y (a falta de "armonización" o de adopción de normas alimentarias aceptadas, han dado lugar a que los países importadores rechacen innumerables envíos de alimentos. A finales del decenio de 1980 un país devolvió en un solo año unos 18.000 envíos de alimentos por un valor de USD1.100 millones de dólares americanos. Si los exportadores hubieran estado más al tanto de los requisitos de dicho país o hubieran cumplido los procedimientos y normas del Codex, muchos de estos alimentos habrían llegado a los consumidores destinatarios.

Cuando los alimentos son rechazados, el exportador busca un nuevo comprador, generalmente en países con legislaciones débiles, lo que puede significar que los

alimentos inaceptables sean objeto de "dumping" en un tercer país que no esté al corriente de la situación. Generalmente un país del Tercer Mundo, donde se expone a sus ciudadanos a los riesgos de alimentos cuestionados, ejerciendo sobre ellos presiones políticas y económicas. Por ello, es importante que los países en vías de desarrollo participen más activamente del Codex Alimentarius.⁽³⁾

Recordemos que ...

- Codex Alimentarius significa código alimentario.
- En el Codex Alimentarius contienen los requisitos que deben cumplir los alimentos con objeto de garantizar al consumidor un producto sano y genuino y que esté correctamente etiquetado y presentado.
- En países menos desarrollados el Codex ha recibido poca atención y difusión de sus actividades.
- Algunos países del Tercer Mundo, no participan activamente de las deliberaciones de los comités del Codex Internacional , su voz y sus preocupaciones son ignoradas, generalmente los debates están dominados por grandes industrias, o son presionadas por industrias que influencian a sus delegados
- Los alimentos cuestionados son llevados a los países del Tercer Mundo a precios muy bajos a veces en forma de donaciones.
- Una de las participaciones finalidades de la Comisión del Codex Alimentarius es la preparación de normas alimentarias y su publicación en el Codex Alimentarius.

2

La Organización Mundial del Comercio y el Codex

El comercio mundial se rigió a partir de 1948 por las normas del Acuerdo General sobre Comercio y Aranceles (GATT). Dado que no era una institución como tal, no era obligatorio su cumplimiento y carecía de poder sancionador. Los productos alimentarios, al igual que los servicios, estaban al margen de ese acuerdo y se regían más por convenios bilaterales que por un marco normativo general. Si bien el Codex trataba de armonizar las normas alimentarias, su aplicación tampoco era obligatoria y, sobre todo no se podía obligar a ningún país a abrir sus fronteras a determinado producto. La filosofía subyacente era que los alimentos y los servicios (al igual que los tema: de defensa) constituyen unos elementos fundamentales en la "soberanía nacional" y no debían subordinarse a tratados internacionales.⁽⁴⁾



UNICE: The voice of Business in Europe

La situación cambió radicalmente desde 1995, en los 8 años de negociaciones que duró la Ronda Uruguay del GATT (General a Agreement of Tariffs and Trade). En ella se introdujeron una serie de novedades. La principal fue la creación de la Organización Mundial del Comercio (OMC), una institución con capacidad de legislar internacionalmente y de imponer sanciones comerciales a los países que violasen sus normas. Además se incorporaron a las negociaciones los productos agrícolas y los alimentos (el llamado Capítulo Agrícola), los servicios (el GATs) y los Derechos de Propiedad Intelectual (el TRIPs o ADPICs), las inversiones (TRIMs) y, en lo que atañe a temas de seguridad alimentaria, el Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC). Al contrario que la filosofía reseñada anteriormente, la OMC sostiene que la liberación comercial de todos estos aspectos constituye la mejor manera de acelerar el crecimiento económico de todos los países. Los consumidores, sin embargo, tienen serias dudas al respecto.

En la actualidad la OMC agrupa a 146 países miembros. Todas las decisiones importantes son adoptadas por la totalidad de los países miembros, ya sea por sus Ministros (que se reúnen cada dos años) o por sus funcionarios (que se reúnen regularmente en su sede de Ginebra). Aunque se rige por el criterio de "un país, un voto", las decisiones se adoptan normalmente por consenso. Su máxima autoridad es la Conferencia Ministerial, que se ha reunido en Singapur (1996), Suiza (1998), Seattle (1999), Doha (2001) y Cancún - México (2003). Esta Conferencia Ministerial puede adoptar decisiones sobre todas las cuestiones que surjan en el marco de cualquiera de los acuerdos comerciales multilaterales.

El segundo nivel está dado por el Consejo General que se reúne bajo tres formas: el Consejo General, el Órgano de Solución de Diferencias y el Órgano de Examen de las Políticas Comerciales. En realidad, los tres son lo mismo: en el acuerdo por el que se establece la OMC se dice que todos ellos son el Consejo General, aunque cuando se reúnen tienen diferentes mandatos.

El tercer nivel lo forman otros tres consejos: el Consejo del Comercio de Mercancías, el Consejo del Comercio de Servicios y el Consejo de los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (TRIPs o ADPICs). Cada consejo se ocupa de una amplia esfera de comercio, y elaboran los informes al Consejo General y también están integrados por todos los miembros de la misma nivel figuran otros seis órganos con un ámbito de competencia más pequeño (por eso son llamados "comités"): comercio y desarrollo, medio ambiente, acuerdos comerciales regionales, y cuestiones administrativas. También están integrados por todos los países miembros.

El último nivel está formado por comités que se ocupan de temas específicos: agricultura, dumping, acceso a los mercados, "grupos especiales" de solución de diferencias, el Órgano de Apelación, etc.

Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF/SPS)

El acuerdo sobre la aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF/SPS) forma parte del Acuerdo de Marrakesh, que puso fin a la Ronda Uruguaya, y reconoce que los gobiernos tienen derecho a adoptar las medidas sanitarias y fitosanitarias que sean necesarias para proteger la salud humana. Sin embargo, el Acuerdo exige que esas medidas sólo se apliquen en cuanto sea necesario para proteger la salud humana. El MSF/SPS no permite que los gobiernos de los países miembros discriminen aplicando diferentes requisitos, a diferentes países, en los que prevalecen condiciones idénticas o similares, a menos que haya una justificación científica suficiente para hacerlo.

Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC/TBT)

El Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC/TBT) trata de garantizar que los reglamentos técnicos y de normas, incluidos los requisitos de envase y embalaje, marcado y etiquetado, y los procedimientos analíticos para evaluar la conformidad con los reglamentos técnicos y las normas, no creen obstáculos innecesarios al comercio.

Tanto el Acuerdo MSF/SPS, como el Acuerdo OTC/TBT, en su búsqueda de armonización, han señalado y elegido, a efectos de la inocuidad de los alimentos, las normas, directrices y recomendaciones establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius en relación con los aditivos alimentarios, los residuos de medicamentos veterinarios y de plaguicidas, los contaminantes, los métodos de análisis y muestreo, y las directrices y códigos de prácticas de higiene.⁽⁵⁾ En otras palabras, si surgiera una disputa, diferencia o problema en el comercio de alimentos, los estados



World Bank Institute: Development Outreach

Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

(países) dilucidarán o solucionarán esta diferencia, basándose en las normas o estándares del codex alimentarius. Así, a diferencia de la OMS (Organización Mundial de la Salud), que emite recomendaciones, el codex alimentarius adopta estándares que los países deben cumplir.

Revisión necesaria de los Acuerdos MSF/SPS y OTC/TBT

Se debe realizar una revisión formal de los Acuerdos sobre Medidas Sanitarios y Fitosanitarios (MSF/SPS) y de Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC/TBT) con una plena y abierta consulta con la sociedad civil y con grupos de consumidores. La Organización Mundial del Comercio (OMC) debe responder a la necesidad de una mayor apertura y transparencia en el proceso de establecimiento de normas, como requisito para exigir uso y aplicación de normas internacionales, como base para deliberaciones en posibles disputas comerciales. La OMC no debe socavar las medidas de apoyo a una elección informada; por ejemplo, las reglas de la OMC no deben servir de amenaza al etiquetado de alimentos genéticamente modificados. Esta falta de transparencia y apertura han conducido al fracaso de las conferencias de la OMC, como la de Seattle (1999) y la de Cancún (2003), mostrando la protesta y preocupación de los países menos desarrollados, por un sistema dentro de la OMC, dominado por los países ricos y sus grandes corporaciones.

La OMC debe priorizar por otorgar ayuda técnica a los países de menor desarrollo en sus esfuerzos por mejorar la seguridad de los alimentos y productos. Esto aumentaría su capacidad de adoptar y cumplir las normas, de establecer y administrar procedimientos de inspección y certificación efectivos y de participar más efectiva, plena e informadamente en el desarrollo de regulaciones internacionales, especialmente en las del Codex Alimentarius, la Organización Internacional de Normas (ISO) y la Comisión Internacional Electrónica (IEC) involucrando sus organizaciones nacionales de consumidores en el proceso de establecimiento de normas.

Codex Alimentarius regulador de productos alimenticios

La OMC ha designado al Codex Alimentarius como la institución que regula los temas de alimentos. Las normas del Codex son estándares; los gobiernos no están obligados, en teoría, a adoptarlas en sus legislaciones nacionales. En caso de un conflicto comercial, sin embargo, la OMC decide su posición sobre la base de las normas del Codex Alimentarius. De esta forma se presiona y obliga a los gobiernos

Muchos países tienen una legislación nacional más estricta que las normas del Codex, usualmente en los países desarrollados, destinadas a proteger su situación sanitaria nacional; esto podría ser necesario, puesto que las normas aprobadas para un uso general no pueden considerar todas las circunstancias o eventualidades nacionales.

Si otro país se enfrenta a dificultades para exportar debido a estas leyes más estrictas, el país que tenga leyes más estrictas tendrá, en teoría, que compensar posibles pérdidas del país exportador. Legislaciones más estrictas son percibidas por el GATT (General Agreement on Tariffs and Trade) como barreras innecesarias al comercio. Así se facilita el comercio, pero también, en varios casos, se restringe en mucho las posibilidades de países pobres de exportar, al no alcanzar los altos estándares determinados por algunos países para proteger sus industrias. Así, los consumidores de países desarrollados puede que estén más "protegidos" que los consumidores de países pobres, que por ser pobres tampoco pueden verificar adecuadamente lo que está ingresando a su país, en nombre del libre comercio, y por veces se ven transformados en mercados o depósitos de tecnologías obsoletas y de alimentos que otros no quieren, por sus riesgos, falta de inocuidad, calidad cuestionada, seguridad dudosa.

Algunas amenazas

Las normas sobre alimentos son de esencial importancia para precautelar una saludable situación sanitaria del mundo. Sin embargo, las normas sobre alimentos basadas más en intereses comerciales, que en motivos de salud y de protección de la vida, tendrán consecuencias sustanciales para la salud de la población, especialmente para los que vivimos en los países en desarrollo. Los productos encontrarán una salida más fácil hacia mercados que no tienen legislaciones efectivas, que no cuentan con la infraestructura necesaria para verificar (a calidad, seguridad e inocuidad de productos dudosos, cuestionables, riesgosos o peligrosos. Por ejemplo, en muchos países pobres, un gran contingente de la población carece de agua limpia y segura, necesaria para preparar alimentos destinados para bebés. Si se preparan estos con agua contaminada, resultarán un "caldo de cultivo contaminado" que servirá de alimento a los bebés, con los consiguientes riesgos y costos sanitarios, que deberán asumir esos países pobres.

Los mercados, gracias a la "liberalización" se verán invadidos de productos que vienen de países industrializados, lo que probablemente provocará una perdida o distorsión de hábitos, patrones culturales sobre alimentación. Muy probablemente,

la elevada jerarquía de los productos alimenticios provenientes de países industrializados, estimulará la importación de alimentos y reducirá la producción local, provocando más pobreza. Pero no siempre los productos que vienen de fuera, se exportan por que son buenos, si no, por la capacidad publicitaria de las corporaciones transnacionales, para inducir, alentar, estimular su consumo, aunque muchos de ellos resulten riesgosos y precisamente por ello hay que buscarles mercado, mejor en un país con legislación débil o que no se pone en práctica y más aún, si el movimiento de protección a los consumidores es precario o inexistente.

Los Consumidores y las reglas de la OMC

Los derechos de los consumidores se encuentran amenazados. Aunque en los inicios de la Ronda de Uruguay, se incluyeron algunas medidas de liberalización que podrían beneficiar a los consumidores, el paquete global de medidas influye negativamente en su impacto sobre los derechos de los consumidores. En muchos países existe evidencia que se ha producido una reducción en el acceso a bienes y servicios esenciales para la sobrevivencia, como alimentos, medicamentos esenciales y servicios de salud.

La amenaza del uso del mecanismo de resolución de conflictos ante la OMC y las consecuentes sanciones comerciales, pueden socavar normas nacionales, duramente conquistadas, para precautelar la salud pública, la seguridad y el medio ambiente.

Los consumidores, están privados en buena parte, por azar o intencionalmente, de información sobre cómo afectarán a sus vidas las nuevas regulaciones del comercio. Se ha incrementado la concentración global y el poder de mercado de las grandes empresas multinacionales. Así, se edifican grandes monopolios o carteles internacionales, que concentran poder, tecnología y riqueza.

Con ello se reduce drásticamente la competencia y por tanto, la elección y el poder adquisitivo de los consumidores, que en lugar de aumentar, se ve minado y se despiertan serias dudas sobre las bases para un apoyo de los consumidores a la liberalización del comercio. Se toman decisiones sobre políticas de importancia que afectan a la sociedad civil y a los consumidores sin un proceso de consulta y representación de ellos. Las reglas negociadas en la OMC afectan drásticamente las regulaciones nacionales y de hecho, la capacidad de los gobiernos para asegurar una protección efectiva al consumidor.

Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

El costo del mecanismo para la resolución de posibles conflictos ante la OMC significa que los países pobres en recursos, no se pueden defender de ataques a disposiciones nacionales que protegen y socavan la salud pública, pero que son percibidas por las empresas multinacionales, como obstáculos al desarrollo de sus negocios y sus intereses comerciales, y se califica a medidas tendientes a preservar la salud como "Obstáculos Técnicos al Comercio" (OTC/TBT).

Este es el caso de la multinacional GERBER, que contra las disposiciones del Gobierno de Guatemala para preservar la nutrición infantil apropiada, en el caso de los alimentos complementarios para bebés, amenazó al Gobierno de Guatemala con un costoso trámite de queja y disputa ante la OMC, amedrentándolo,

La información y la conciencia son siempre esenciales, pero su necesidad se vuelve aún más grande y urgente en los nuevos mercados globales. Se requiere contar con información precisa y equilibrada que cubra además de sus beneficios, las potenciales desventajas de un producto. La globalización trae un lujo constante de nuevos productos, fabricados en lugares lejanos, bajo condiciones desconocidas. La fuente principal de información sobre un producto es actualmente la publicidad comercial, la que puede ser, no infrecuentemente, engañosa si no es regulada. La mala distribución de los beneficios del comercio mundial ha generado ganancias desiguales para los consumidores, lo que ha perjudicado substancialmente a los países más pobres. Cerca de un quinto de la población mundial ha sido excluida del crecimiento y del acceso al consumo esencial.

En países de bajos ingresos (excluyendo a China e India) el gasto de consumo privado per cápita ha bajado en aproximadamente 1 por ciento al año en los últimos quince años. El consumo per cápita en África hoy es alrededor de un 20 por ciento menos que en 1980, mientras el crecimiento de las corporaciones transnacionales, en tamaño y poder ha sido remarcable. Más de dos tercios del comercio mundial involucra, por lo menos una transnacional. Así parece que son ahora las corporaciones que regulan el mundo.



UNDP: United Nations Development Programme,
ROCKEFELLER BROTHERS FUND

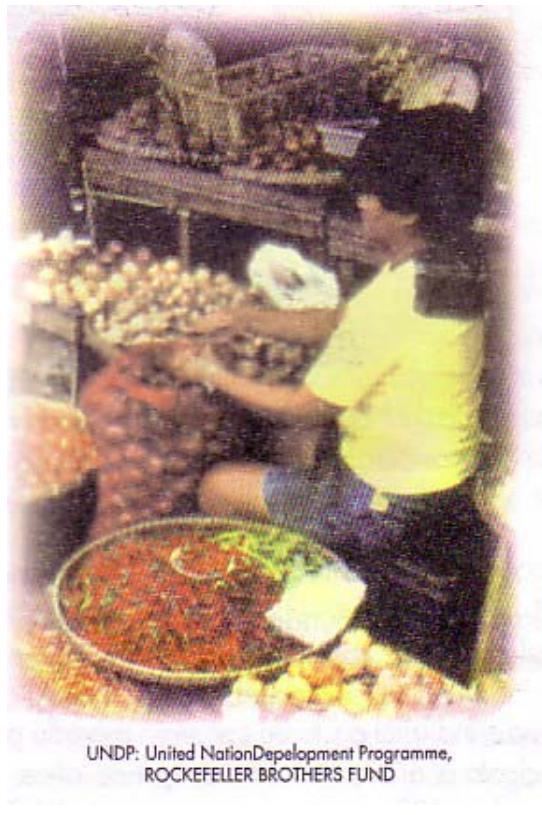
Aunque el consumo es un medio esencial para el desarrollo humano, no todo consumo tiene el mismo valor. El punto de partida debe radicar en aquellas áreas que son esenciales para adquirir capacidades que permitan tener vidas dignas, saludables y creativas. Actualmente se estima que hay 8.40 millones de personas desnutridas, \$80 millones sin acceso a servicios de salud y 2.000 millones de ciudadanos privados de electricidad. (7)

Globalmente, el consumo de alimentos promedio per capita ha aumentado significativamente en los últimos 25 años, pero en África sub-Sahariana apenas ha variado y se mantiene por debajo del mínimo requisito nutricional básico de 2.300 calorías diarias, al igual que en muchos otros países pobres, como Bolivia. Como resultado, el número de personas desnutridas es más del doble anterior.

Poder desigual dentro de la OMC

Otro problema es el desequilibrio de poder dentro de la OMC. Muchos países carecen de la experiencia con la cual poner en práctica las complicadas reglas de comercio global, pero

no obstante son presionados y obligados a liberalizar su comercio. Sin embargo, para una liberalización exitosa, es esencial la aplicación de regulaciones nacionales e internacionales efectivas. Muchas naciones no están preparadas para una nueva ronda de negociaciones comerciales orientadas a una mayor liberalización comercial. Se deben formular medidas prácticas para enfrentar el predominio, de facto, de las economías más poderosas al interior de la OMC, de acuerdo a la intención de esa organización de ofrecer un foro para negociar, en el cual cada país miembro, en teoría, tiene el mismo peso. Se deben tomar medidas para aumentar la capacidad de los países en desarrollo para representar sus intereses en la DMC.(7) No se pueden aplicar reglas de comercio iguales, para países desiguales, en cuanto a nivel de desarrollo, industria, tecnología, educación, etc. Reglas iguales para países desiguales conducirán sólo a mayor desigualdad e injusticia.



UNDP: United Nations Development Programme,
ROCKEFELLER BROTHERS FUND

Recordemos que ...

- Desde 1948 el Comercio Mundial se rige por las normas del Acuerdo General sobre Comercio y Aranceles (GATT), no era obligatorio su cumplimiento y tampoco tenía la facultad de sancionar hasta 1995.
- El Codex trataba de armonizar las normas alimentarias, su aplicación tampoco era obligatoria y, sobre todo, no se podía obligar a ningún país a abrir sus fronteras a determinado producto.
- La situación cambió radicalmente desde 1995 con la creación de la OMC, una institución con capacidad de legislar internacionalmente y de imponer sanciones comerciales a los países que violasen sus normas.
- La OMC ha designado al Codex Alimentarius como la institución que regula los temas de alimentos. Las normas del Codex son recomendaciones; los gobiernos no están obligados en teoría a adoptarlas en sus legislaciones nacionales, pero en la práctica son presionados para hacerlo.
- En caso de un conflicto comercial, la OMC decide su posición sobre la base de las normas del Codex Alimentarius. Por tanto sus estándares resultan obligatorios, aunque oficialmente no se dice esto.
- Las normas sobre alimentos son de esencial importancia para precautelar una saludable situación del mundo.
- Los productos encontrarán una salida más fácil hacia mercados que no tienen legislaciones efectivas, que no cuentan con la infraestructura necesaria para verificar la calidad de productos dudosos, cuestionables, riesgosos o peligrosos.
- La amenaza del uso del mecanismo de resolución de conflictos y las consecuentes sanciones comerciales pueden sofocar normas nacionales, duramente conquistadas, para precautelar la salud pública, la seguridad y el medio ambiente.
- Muchos países carecen de experiencia para poner en práctica las reglas de comercio global, pero no obstante son obligados a liberalizar su comercio.

3

Normalización y Certificación

¿Qué es la Normalización?

Es la actividad propia para dar soluciones, de aplicación repetitiva, a problemas que provienen esencialmente de las esferas de la ciencia, de la técnica y de la economía con vistas a la obtención del grado óptimo, en un contexto dado. Se manifiesta generalmente por la elaboración, la publicación y la aplicación de las normas. (Definición ISO):

Es una especificación técnica aprobada por una institución con actividades de normalización, para su aplicación repetitiva o continua, y cuya observación no es obligatoria. (Definición de la OMC).

Normalizar es simplificar, unificar y especificar. La normalización es una actividad colectiva encaminada a establecer soluciones a situaciones repetitivas. En particular, esta actividad consiste en la elaboración, difusión y aplicación de normas. La normalización, si es independiente de presiones distorsionadores, ofrece a la sociedad a los consumidores y a las empresas- importantes beneficios, al facilitar la adaptación de los productos, procesos y servicios a los fines a los que se destinan, protegiendo la salud y el medio ambiente, previniendo los obstáculos al comercio y facilitando la cooperación tecnológica.(25)

Características de la norma

Las normas son documentos técnicos con las siguientes características:

- ✓ Contienen especificaciones técnicas de aplicación voluntaria.

- ✓ Son elaborados por consenso de las partes interesadas: fabricantes, administradores, usuarios y consumidores, centros de investigación y laboratorios, asociaciones y entidades profesionales, agentes sociales, etc.
- ✓ Están basados en los resultados de la ciencia, experiencia y el desarrollo tecnológico.
- ✓ Son aprobados por un organismo nacional, regional o internacional de normalización reconocido e independiente.
- ✓ Están disponibles al público.

Las normas ofrecen un lenguaje común de comunicación entre las empresas, la Administración y los usuarios y consumidores, establecen un equilibrio socioeconómico entre los distintos agentes que participan en las transacciones comerciales, base de cualquier economía de mercado, y son un patrón necesario de confianza entre cliente y proveedor.

¿Qué ventajas tiene normalizar?

Para los fabricantes:

- ♦ Racionaliza variedades y tipos de productos.
- ♦ Disminuye el volumen de existencias en almacén y los costes de producción
- ♦ Mejora la gestión y el diseño.
- ♦ Agiliza el tratamiento de los pedidos.
- ♦ Facilita la comercialización de los productos y su exportación.

Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

- ♦ Promueve la confianza de los consumidores y clientes.
- ♦ Simplifica la gestión de compras.

Para los consumidores:

- ♦ Establece niveles de calidad y seguridad de los productos y servicios.
- ♦ Informa de las características del producto.
- ♦ Facilita la comparación entre diferentes ofertas.
- ♦ Les inspira una mayor confianza
- ♦ Promueve el ejercicio del control social por parte de los ciudadanos y usuarios.

Para la Administración:

- ♦ Simplifica la elaboración de textos legales.
- ♦ Establece políticas de calidad e inocuidad, medioambientales y de seguridad.
- ♦ Ayuda al desarrollo económico y hace más eficiente la administración y el estado.
- ♦ Agiliza el comercio y le ayuda a demandar mayor ética, transparencia, responsabilidad social, apertura, ahorrándole costos y gastos innecesarios al solicitar que se respeten las normas.

¿Qué cosas se normalizan?

El campo de actividad de las normas es tan amplio como la propia diversidad de productos o servicios, incluidos sus procesos de elaboración.

Así, se normalizan medicamentos, alimentos, instrumentos, materiales (plásticos, acero, papel, etc.), elementos y productos (tornillo, televisores, herramientas, tuberías, etc.), máquinas y conjuntos (motores, ascensores, electrodomésticos, etc.), métodos de ensayo, temas generales (medio ambiente, calidad del agua, reglas de seguridad, estadística, unidades de medida, etc.), gestión y aseguramiento de la Calidad, Gestión Medioambiental (gestión, auditoria, análisis del ciclo de vida, etc.), gestión de prevención de riesgos en el trabajo (gestión y auditoria), etc.(⁸)

La Certificación

Certificación es la actividad que consiste en atestiguar que un producto o servicio se ajusta a determinadas especificaciones técnicas y/o normas, con la expedición de un acta en la que se da fe documental del cumplimiento de todos los requisitos exigidos en dichas especificaciones y/o normas. Este acta puede tomar la forma de un certificado y/o marca de conformidad.

Cuando la certificación se realiza por parte de un organismo de la Administración contra un Reglamento estatal, se denomina homologación.

Los órganos que están encargados de gestionar estas certificaciones y/o marcas de conformidad se denominan organismos de certificación y deben ser órganos independientes.

Sistema de certificación

Un sistema de certificación es aquel que tiene sus propias reglas de procedimiento y de administración para llevar a cabo una certificación de conformidad. Tal sistema ha de ser objetivo, fiable, independiente, aceptado por todas las partes interesadas, eficaz, operativo, y estar administrado de manera imparcial y honesta. Su objetivo primario y esencial es proporcionar algunos criterios que aseguren al comprador que el producto que adquiere satisface algunos requisitos, caso contrario no inspira respeto y confianza ciudadana.

Todo sistema de certificación ha de contar con los siguientes elementos:

- ♦ Existencia de Normas y/o Reglamentos.
- ♦ Existencia de laboratorios Acreditados.
- ♦ Existencia de un Organismo de Certificación.
- ♦ Existencia de un procedimiento legal administrativo.

La solicitud de certificación puede partir de distintos agentes económicos:

- ♦ Las autoridades.
- ♦ Las compañías u organismos de seguros.
- ♦ Los compradores en general, incluyendo los consumidores finales.

Certificación de productos

Certificar un producto es verificar que sus propiedades y características están de acuerdo con las normas y especificaciones técnicas aplicables.

- ♦ Ofrecen al consumidor una mayor confianza en el producto que adquieren.
- ♦ Protegen contra la competencia desleal.
- ♦ Permiten comparar ofertas.
- ♦ Facilitan la venta de productos y su introducción en nuevos mercados.

Certificación de sistemas

Se entiende como sistema de calidad al conjunto formado por la estructura organizativa de la empresa, los procedimientos, los procesos y los recursos necesarios para poner en práctica la gestión de la calidad.

A través de la certificación de su sistema de la calidad las empresas:

- * Reducen considerablemente sus costes de producción y reparación de errores.
- * Dinamizan su funcionamiento, aumentan la motivación y participación del personal y mejoran la gestión de los recursos.
- * Incrementan su calidad (incluyendo los servicios, plazos de entrega, garantía, etc.).
- * Mejoran el nivel de satisfacción de los clientes.

Terminología de Referencia

Especificación técnica: Documento que define las características requeridas de un producto o servicio, tales como los niveles de calidad o de funcionamiento, la seguridad o las dimensiones. Puede incluir las prescripciones relativas a la terminología, los símbolos, el ensayo y los métodos de ensayo, el embalaje, el marcaje o el etiquetaje. (Definición ISO).

Comité Técnico de normalización: Es un comité constituido por todas las partes interesadas (Administración, fabricantes, laboratorios, usuarios, etc.) que desarrolla los trabajos de normalización, en un campo de actividad determinado.

Homologación: Es la aprobación oficial de un producto, proceso o servicio realizada por un organismo, que tiene esa facultad por disposición de un Reglamento.

Reglamento: El reglamento es un documento de carácter obligatorio que contiene disposiciones legislativas, reglamentarias o administrativas, y que ha sido adoptado y publicado por un órgano legal que detenta los poderes necesarios a este efecto.

Los reglamentos suelen incluir una serie de normas técnicas o especificaciones, las cuales son de obligado cumplimiento.

Estos documentos pueden ser únicamente "referenciados" es decir, sólo se da el número de la norma o especificación, el título y la fecha; o bien se da el texto completo. Hay casos en que solo se da, o se hace referencia, a una parte de la norma o especificación. En estos últimos casos sólo son obligatorias las partes mencionadas.

Ensayo: Operación técnica que consiste en la determinación de una o varias características de un producto, proceso o servicio, de acuerdo con un procedimiento previamente especificado.

Laboratorio de ensayo: Entidad que mide, ensaya, calibra o, más generalmente, comprueba y determina las características y/o aptitudes a la función, de materiales y productos.

ISO define el laboratorio de ensayo como aquel que mide, examina, ensaya, calibra o, más generalmente, determina las características o las formas de comportarse de los materiales o productos.

Calibración: Es el conjunto de operaciones que tiene por objeto determinar los valores de los errores de un instrumento de medida (y eventualmente otras características metrológicas).

Metrología: Es la propiedad del resultado de una medida, mediante la cual este resultado se puede relacionar o referir a los patrones o referencias de más alto nivel, y a través de éstos a las unidades fundamentalmente, por medio de una cadena ininterrumpida de comparaciones.

¿Qué es la Acreditación?

La acreditación es el procedimiento por el cual un organismo tiene autoridad para reconocer formalmente que un organismo es competente para efectuar unas tareas específicas (realización de ensayo o certificación, por ejemplo).

En el contexto de la Serie de Normas ISO 9000 o ISO 14000, la acreditación intenta ejercer un cierto control sobre las actividades de certificación de sistemas de calidad y de gestión ambiental. (8)

Recordemos que

- La normalización es una actividad colectiva encaminada a establecer soluciones de aplicación a situaciones repetitivas a problemas que provienen de las esferas de la ciencia, de la técnica y de la economía con vistas a la obtención del grado óptimo, en un contexto dado.
- La normalización consiste en la elaboración, difusión y aplicación de normas.
- La normalización ofrece a los consumidores y a las empresas, beneficios, al facilitar la adaptación de los productos, procesos y servicios a los fines a los que ese destinan, protegiendo la salud y el medio ambiente, previniendo los obstáculos al comercio y facilitando la cooperación tecnológica.
- Las normas son documentos técnicos que contienen especificaciones técnicas de aplicación voluntaria, son elaboradas por consenso de las partes interesadas, están basadas en los resultados de la ciencia, experiencia y el desarrollo tecnológico, son aprobadas por un organismo nacional, o internacional de normalización independiente y reconocido y están disponibles al público.
- Se normalizan todo tipo de materiales, elementos y productos,, máquinas y conjuntos, métodos de ensayo, temas generales, gestión y aseguramiento de la calidad, gestión medioambiental, gestión de prevención de riesgos en el trabajo, etc.

SEGURIDAD ALIMENTARÍA

¿Qué estamos comiendo?

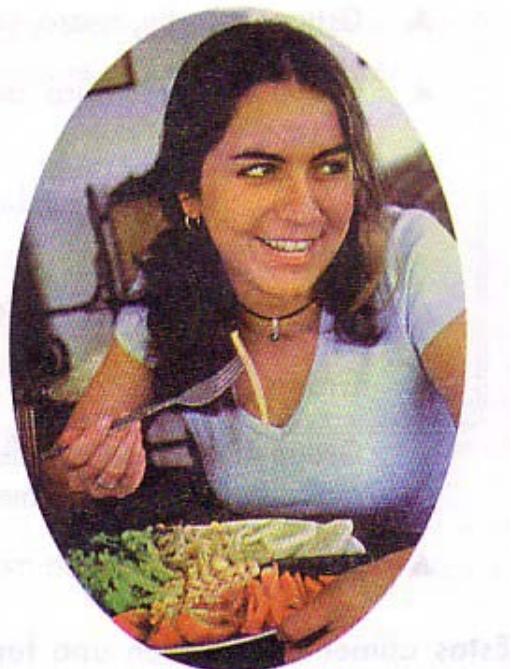
4

Nuestra Alimentación

Una buena alimentación es la base fundamental para una buena nutrición y para el crecimiento y desarrollo saludable del ser humano. Alimentarse no significa comer mucho, consiste más bien en ingerir los nutrientes necesarios y variados para generar un equilibrio en beneficio de nuestro organismo.

Muchas veces la situación económica no permite que dispongamos de todo lo que quisiéramos, en el momento que lo necesitamos, pero lo más grave es que a veces los pocos recursos que tenemos los gastamos en alimentos que no son importantes y beneficiosos para nuestra dieta, y que por el contrario nos distraen y desequilibrان el presupuesto, además de arriesgar una nutrición adecuada.

La publicidad distorsiona ciertos hábitos de consumo tradicional, por ejemplo la publicidad que se hace de ciertos alimentos envasados, y especialmente de algunos dulces y bocadillos que sólo sirven para distraer nuestro estómago y nuestros bolsillos. Si además le sumamos la enorme promoción de comida rápida o al paso, y al hecho de que debido al trabajo es cada vez más frecuente que comamos fuera de la casa, llegaremos a la conclusión que se están perturbando seriamente nuestros hábitos alimenticios, nuestros valores, nuestras tradiciones y costumbres que nos permitían una cultura de ingerir alimentos naturales y frescos.



Tribuna Ecuatoriana de Consumidores y Usuarios:
Consumo Bien Nº 22

Por esta razón necesitamos hacer un alto en el camino para comenzar a planificar y administrar mejor nuestra alimentación, pensemos que de ella depende nuestra salud, nuestra capacidad de actuar, de desenvolvernos en todas las actividades físicas e intelectuales que requerimos para realizarnos como personas en la sociedad.

Una adecuada dieta alimenticia

La mejor dieta es aquella capaz de satisfacer las necesidades del cuerpo humano, combinando los alimentos adecuados, tanto en calidad como en cantidad. Para conseguir una dieta equilibrada hay que saber combinar los diferentes grupos en que están divididos los alimentos.⁽⁹⁾

- ▲ **Grupo 1:** Leche, queso, yogurt, helados, postres, etc.
- ▲ **Grupo 2:** Carnes rojas, aves, pescados, mariscos, crustáceos, vísceras, huevos.
- ▲ **Grupo 3:** Papas, legumbres, frutos secos, leguminosas (frejol, lentejas, garbanzos) soya, nueces, maní.
- ▲ **Grupo 4:** Verduras y hortalizas
- ▲ **Grupo 5:** Frutas
- ▲ **Grupo 6:** Pan, pastas, galletas, tallarines, fideos, harina y cereales (arroz, maíz, etc.) azúcar (mermeladas, miel, etc.)
- ▲ **Grupo 7:** Grasas (con moderación) mantequilla, margarina, cremas.

Estos alimentos cumplen una función especial:

- **Constructores:** Ayudan a formar los tejidos y a reconstituirlos (se encuentran principalmente en el grupo 1, 2 y 3)
- **Energéticos:** Proporcionan calorías y fuerza (están principalmente en los grupos 3, 6 y 7)
- **Reguladores:** Ayudan al funcionamiento general del cuerpo (están principalmente en los grupos 3, 4 y 5)

Recordemos que.....

- Una buena alimentación es la base fundamental para el crecimiento y desarrollo saludable del ser humano.
- La publicidad distorsiona ciertos hábitos de consumo tradicional y propone otros modelos de consumo, a veces ajenos a nuestras costumbres, tradiciones y valores, impidiendo el acceso a una dieta y natural.
- Debemos planificar y administrar mejor nuestra alimentación, de ella depende nuestra salud, la capacidad de actuar, de desenvolvernos en todas las actividades físicas e intelectuales que requerimos para realizarnos como personas en la sociedad.
- La mejor dieta es aquella capaz de satisfacer las necesidades del cuerpo humano, combinando los alimentos adecuados tanto en calidad como en cantidad.
- Cuando mucha gente tiene hambre, no es solo el alimento el que falta.... es la justicia!

5

¿Qué es un Alimento?

Alimento es todo producto natural, elaborado o semi-elaborado, destinado al consumo humano. Todo alimento está formado por pequeños compuestos llamados nutrientes y se presentan en diferentes formas, sabores, colores y texturas.

La Seguridad Alimentaria

De acuerdo a la Cumbre Mundial sobre la Alimentación (Roma, 1996), "existe Seguridad Alimentaria cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana... Para mejorar el acceso a los alimentos, es imprescindible erradicar la pobreza. La gran mayoría de las personas desnutridas, bien no pueden producir alimentos suficientes o bien no pueden permitirse compralos. ⁽³²⁾

El que un país tenga una disponibilidad global de alimentos suficientes para cubrir las necesidades de su población, no garantiza que todas las familias disfruten de seguridad alimentaria. Esta depende de diversos factores económicos, geográficos, sociales y culturales, que afectan el acceso físico a los alimentos y la capacidad de las familias para comprarlos o producirlos. ⁽³⁴⁾

En la cumbre, los gobiernos se comprometen en teoría a aplicar políticas para erradicar la pobreza y la desigualdad, mejorando el acceso físico y económico, de todos y en todo momento, a alimentos suficientes, nutricionalmente adecuados e inocuos, que garanticen la utilización efectiva de los mismos. En la práctica más de 800 millones de personas en el mundo sufren cada día hambre y no tienen acceso a alimentos. ⁽³⁵⁾

Nuestros Derechos a la Seguridad Alimentaria

*** Derecho a tener suficientes alimentos en forma constante:**

Todas las personas: hombres y mujeres, niños y adultos, del campo o la ciudad tienen derecho a tener a su alcance todos los alimentos necesarios para llevar a cabo una vida sana y activa.

*** Derecho a alimentos seguros:**

Los consumidores tienen derecho a consumir alimentos libres de sustancias que puedan ser peligrosas, amenazadoras, riesgosas, inseguras para la salud y/o la vida humana.

*** Derecho a la información sobre los alimentos:**

Los consumidores tienen derecho a recibir información independiente sobre el contenido y las características de los alimentos, de manera que puedan decidir responsablemente sobre su consumo. La información disponible debe ser clara y veraz, la publicidad sobre los alimentos y sus propiedades debe ser precisa, y no debe conducir a interpretaciones erróneas. Las declaraciones saludables deben estar basadas en evidencia verificable.

*** Derecho a la educación del consumidor respecto a los alimentos:**

Los consumidores tienen derecho a recibir educación sobre los alimentos y sus necesidades de consumo, ya sea en la escuela u otra organización, de manera que puedan tomar decisiones conscientes sobre el consumo de alimentos.

*** Derecho a ser escuchados sobre cuestiones alimentarias:**

Los consumidores tienen derecho a organizarse para ser escuchados por las autoridades y todos aquellos organismos involucrados en el consumo alimentario, para hacer oír sus opiniones. Por tanto, los consumidores, debemos participar en los niveles de decisión.

*** Derecho a reparación respecto de cuestiones alimentarias:**

Todas las personas tienen derecho a tener un juicio justo ante sus reclamos sobre asuntos alimentarios, y a ser recompensados por daños y perjuicios ocasionados por el consumo de alimentos en mal estado, adulterados, nocivos o peligrosos para la salud.

Las autoridades responsables de la seguridad alimentaria deben tener responsabilidad pública, sus decisiones deben ser transparentes y con fundamento y son imputables ante la ley, pues existe el delito contra la fe pública, si sus decisiones no son basadas en fundamentos serios y científicos.

※ **Derecho a un medio ambiente sano:**

Todas las personas tienen derecho a dejar a sus hijos un medio ambiente sano donde éstos se desarrolle. Por tanto, se debe cuidar por que se privilegien formas de cultivo que no dañen el medio ambiente, evitando la erosión y la contaminación, rescatando formas de cultivo tradicionales, amigables con la naturaleza y que resguarden la biodiversidad.

Nuestros Deberes como Consumidores

※ **Conciencia crítica:**

El deber de estar alerta y de cuestionar el precio, la seguridad, la inocuidad y la calidad de los artículos que consumimos.

※ **Acción:**

El deber de defendernos, actuando con la seguridad de que hacemos un intercambio justo, cuando compramos. Si permanecemos pasivos continuaremos siendo explotados o víctimas de abusos y prácticas poco éticas.

※ **Preocupación social:**

El deber de estar concientes de los efectos de nuestros hábitos de consumo sobre los otros ciudadanos, especialmente sobre los grupos más desfavorecidos, sean locales o internacionales y sobre la naturaleza.

※ **Medio Ambiente:**

El deber de comprender las consecuencias ambientales de nuestro consumo. Debemos reconocer nuestra responsabilidad individual y social sobre la conservación de los recursos naturales y la protección de las generaciones futuras.

※ **Solidaridad:**

El deber de organizarnos como consumidores, para fortalecernos e incidir en la promoción y protección de nuestros intereses.⁽¹¹⁾

Los factores que condicionan la alimentación son:

- ※ Factores económicos como: el nivel de ingresos de los hogares, el precio de los alimentos, la forma y lugar de compra de los alimentos y los programas alimentarios de ayuda;
- ※ Factores culturales como: e) nivel de educación, hábitos alimentarios y los mensajes publicitarios;
- ※ Factores geográficos y tecnológicos como: el lugar donde se vive (campo, ciudad), conservación de los alimentos, así como su producción e importación.

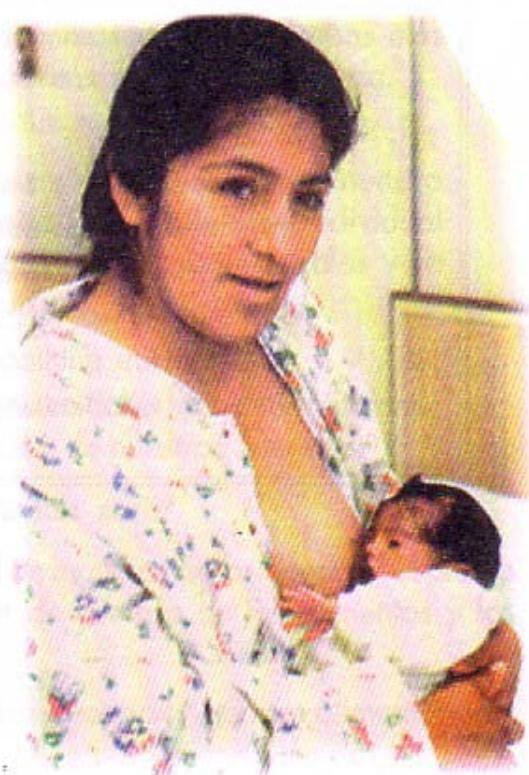
Recordamos que

- Alimento es todo producto natural o elaborado, destinado al consumo humano, incluyendo las bebidas sin alcohol.
- La seguridad alimentaria depende del acceso que tengan las personas o familias a los alimentos necesarios para satisfacer sus necesidades.
- Los factores que condicionan la alimentación son:
 - * Factores económicos como: el nivel de ingresos de los hogares, el precio de los alimentos, la forma y el lugar de compra de los alimentos y los programas alimentarios de ayuda;
 - * Factores culturales como: el nivel de educación, hábitos alimentarios y los mensajes publicitarios;
 - * Factores geográficos y tecnológicos como: el lugar donde se vive (campo , ciudad), conservación de los alimentos así como su producción e importación.
 - * La actuación y supervisión de consumidores bien informados, que con su dinero y con su preferencia, mantienen los mercados y las industrias funcionando y con sus impuestos, pagan los salarios de servidores y funcionarios públicos para cuidar la salud y nutrición apropiada de todos.

6

La Alimentación Infantil y el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna

La Salud y la Nutrición y en particular las Prácticas de Alimentación Infantil (destinadas a menores de 1 año), están cada día más influenciadas por la información y promoción comercial que los medios de comunicación transmiten. En un mundo "globalizado", esto implica grandes riesgos de "des y trans culturización", hecho que por si mismo pone en peligro a millones de niños y niñas en todo el planeta. Esta influencia no solo (lega en forma directa a las familias, sino que también a través de los trabajadores y profesionales de la salud, referentes sociales válidos del saber científico y en quienes la comunidad deposita en gran medida su confianza y el cuidado de su salud.



Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

La LACTANCIA MATERNA, única e insustituible alimentación natural del recién nacido, ÚNICO ALIMENTO que los y las bebés necesitan DURANTE LOS PRIMEROS 6 MESES DE VIDA, EN FORMA EXCLUSIVA, continúa siendo un alimento fundamental e incomparable, hasta los dos años o más. Sin embargo, en tiempos de "libre mercado" la lactancia natural y materna, ha sido amenazada y socavada, debido a las prácticas, no siempre éticas, de comercialización de los fabricantes de sucedáneos de la leche materna (entendiéndose por sucedáneo un producto ofertado como "substituto parcial o total de la leche materna") y por fabricantes de otro tipo de alimentos infantiles, partir del descubrimiento de insospechadas posibilidades de un mercado inagotable de beneficios a explotar y cuyas víctimas resultan ser inocentes niños.

Es muy importante el papel que juegan el médico, la enfermera, el farmacéutico, el agente sanitario o cualquier otro promotor de salud en la toma de decisiones de la madre y la familia respecto de la alimentación de sus hijos, por eso las empresas involucradas trabajan muy particularmente en campañas de mercadeo orientadas a seducirles para que se conviertan, sin saberlo, en auténticos agentes de venta de sus productos.

“Substitutos” de la Leche Materna



Durante millones de años, los bebés siempre fueron amamantados ¡y no es más que natural! La leche de la madre es lo ideal para su bebé. Es lo mejor. En realidad no existe ningún "substituto" de la leche materna. Además de su valor nutricional, la leche de pecho contiene anticuerpos, aglutininas, precipitininas, nutrientes y otros componentes que protegen al bebé de muchas enfermedades. Es una sustancia pura, siempre a la temperatura ideal, es gratuita y casi todas las madres producen una cantidad más que suficiente de este alimento de alta calidad para sus bebés. En los últimos 50 años, sin embargo, más y más bebés son alimentados con biberón con diversos tipos de leches artificiales: evaporada,

condensada, en polvo, hasta leches especialmente formuladas que tratan, sin éxito, de imitar las bondades de la leche materna.

Ahora incluso los fabricantes promocionan "fórmulas infantiles para condiciones médicas especiales", no siempre con fundamentos o fines científicos, sino, con fines de mayor mercado y ganancias.

La mayoría de las leches especialmente formuladas (llamadas leches de fórmula) se fabrican con leche de vaca modificadas de alguna manera. A veces se usa leche de cabra. Normalmente, se combina para ello leche de vaca con grasa láctea, con grasas animales o aceites vegetales más algunos otros nutrientes y vitaminas. Pese a estas complicadas mezclas, nadie ha logrado aún producir una leche para lactantes similar a la leche de la propia madre. Es por ello que los especialistas concuerdan en que "*no hay substituto de la leche materna*", que es *inigualable y resulta, según la ciencia, indispensable como el mejor alimento para los bebés*.

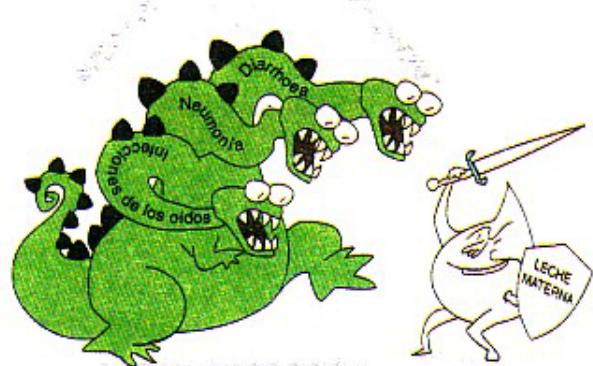
Algunos Riesgos de la Alimentación Artificial

Los niños no amamantados poseen un riesgo aumentado de padecer patologías tales como:

- Enfermedades Diarreicas Agudas (EDAs), Infecciones Respiratorias Agudas (IRAs), desnutrición, eczema atópico, asma, enfermedades auto inmunes, entero colitis necrotizante e infecciones gastrointestinales.
- Muerte súbita, otitis media, infecciones urinarias.
- Diabetes infanto juvenil.
- Menor desarrollo de la inteligencia
- Maltrato, abandono, problemas psicoafectivos.
- Inestabilidad emocional.

También la madre que no amamanta se expone a:

- Cáncer gineco-mamario
- Depresión puerperal
- Anemia
- Menor autoestima



Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

Pese a estos riesgos derivados de la alimentación artificial, el amamantamiento ha cedido en muchos países, entre ellos Bolivia, ¿Por qué?

Hay varias razones, entre ellas: Factores sociales: La migración de familias hacia las zonas urbanas; más madres que trabajan en situaciones que no facilitan el amamantamiento; la mayor y agresiva publicidad y la aceptación del biberón como símbolo de status social.

Las prácticas, no amigables en los servicios de salud que desalientan el amamantamiento, tales como la separación de las madres de sus bebés, la alimentación rutinaria con biberones, la demora en dar el pecho al bebé por primera vez.

La promoción comercial no ética de productos de alimentación artificial de los lactantes, que aprovechando la insuficiente Educación Sanitaria, refuerzan algunas de las otras causas y explotan la falta de información y conocimiento de las madres.

todos estos motivos, explican el abandono de la lactancia materna. Además, son una clara ilustración de problemas muy reales, cuya solución no es el biberón.

No sería mejor tratar de resolver las causas de esos problemas, antes que solo mitigar síntomas y signos de enfermedad en los niños?

No sería mejor dar mayor apoyo a las madres para que puedan amamantar?, Mejores condiciones de licencia materna?, Mejores prácticas en los servicios de salud"? , Restringir la promoción de la lactancia artificial con el biberón? No será necesario anteponer los Derechos Humanos y Sociales de los niños y de las madres trabajadoras, a los intereses de la voracidad comercial?

¿Por qué un código de Comercialización?

"Es un hecho reconocido que la comercialización indebida de sucedáneos de la leche materna pueden conducir al uso de prácticas erróneas de alimentación infantil, causando malnutrición, enfermedad y muerte. Estamos convencidos que es imprescindible cerciorarnos que la comercialización de dichos productos no aliente las madres, capaces de dar el pecho, a utilizar en vez de ello el biberón. Para este fin, un paso muy importante es la adopción de un Código Internacional para la Comercialización de los Sucedáneos de la Leche Materna" (Profesor I. Dogramaci, representante de Turquía a la Asamblea Mundial de la Salud en 1981).

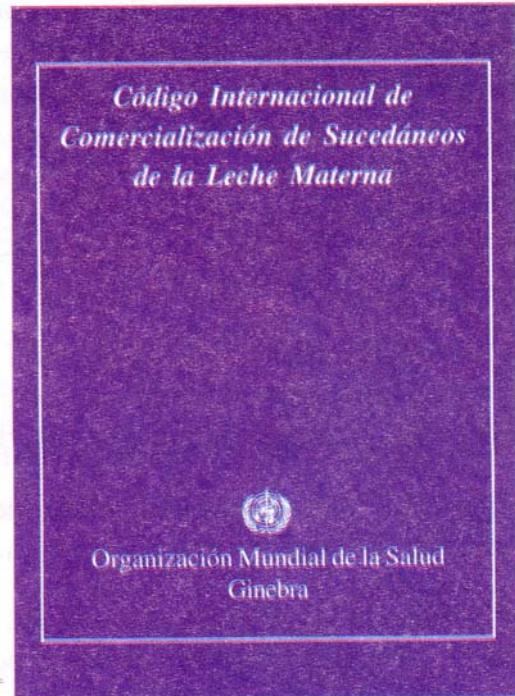
Mientras no todos los problemas vinculados a las malas prácticas de alimentación infantil pueden ser resueltos con un simple código de comercialización, este es un primer paso para mejorar la situación.

Eliminando las presiones creadas por los intereses de grandes corporaciones a través de la publicidad y la promoción comercial, prohibiendo la distribución de muestras gratis de leches artificiales a las madres, y dando mayor énfasis al fomento de la Lactancia Materna, se podrá crear un ambiente en el que el amamantamiento sea considerado la norma, como lo fue antes y no la excepción.

Entonces sí se podrán usar las leches artificiales para el propósito para el cual fueron creadas, es decir, como excepción, último recurso, que puede salvar la vida de un bebé cuando no hay otra solución, pero no como alimento de rutina.

Entonces también, los trabajadores de salud podrán dedicarse a otros aspectos de una mejor salud infantil, pues tendrán que ocuparse menos de las consecuencias nefastas de la alimentación artificial inapropiada.

"Hemos permitido que las compañías toquen la vida de nuestros bebés, no porque no nos importaba, sino porque no nos dimos cuenta de las consecuencias de darles ese privilegio". (Dra. Natividad Clavano, Jefa del Departamento de Pediatría, Hospital General de Baquio, Filipinas).



¿Cómo se forjó el Código Internacional?

Respondiendo a la preocupación cada vez mayor de profesionales y del público, en los años setenta, la OMS (Organización Mundial de la Salud) y UNICEF (Fondo de Naciones Unidas para la Infancia), dos instituciones de Naciones Unidas, organizaron una reunión internacional sobre la alimentación del lactante y del niño pequeño, en Octubre de 1979. En esa reunión se confrontaron representantes de los gobiernos, nutricionistas, profesionales de la salud, representantes de la industria de alimentos infantiles y representantes de las organizaciones populares como las Organizaciones de Consumidores y Usuarios. Uno de los resultados de la reunión fue la aceptación de la necesidad de un código para controlar las prácticas no éticas e inapropiadas de comercialización de alimentos infantiles. Durante los 15 meses subsiguientes, la OMS y UNICEF prepararon 4 borradores de un código y celebraron consultas con todas las partes interesadas para llegar a la versión definitiva del Código, a principios de 1981. El proyecto

Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

del Código fue remitido a la Asamblea Mundial de la Salud (WHA), órgano supremo de la OMS, donde fue aprobado por una mayoría aplastante de 118 votos contra uno, en Mayo de 1981, Bolivia apoyó plenamente (a adopción de este Código).

El único voto en contra fue el de los Estados Unidos de Norte América, preocupados que el Código pudiera tener un efecto negativo sobre el comercio estadounidense. El Código fue aprobado como recomendación para que los gobiernos lo aplicaran, según las circunstancias nacionales. Sin embargo, a más de 20 años de su aprobación Bolivia no lo aplica y no lo eleva a rango de ley, dejando expuestos a nuestros niños a la voracidad de un mercado cada vez más agresivo y despiadado, donde parece que lo único importante, ya no es la vida de los niños, si no sólo las ganancias.

Se consideró que era un "requisito mínimo... para garantizar prácticas higiénicas en materia de alimentación del lactante y del niño pequeño". La resolución que acompaña el Código insta a los gobiernos a aplicar las disposiciones del Código en su totalidad. Por qué Bolivia no cumple esta recomendación?

El Código tiene por objetivo estimular y proteger la lactancia materna y controlar las prácticas comerciales incorrectas usadas para promover y vender productos de alimentación artificial. El Código se aplica a: leches artificiales para bebés; otros productos usados para alimentar a los bebés, especialmente aquellos vendidos para uso en biberón; a los biberones, mamaderas y tetinas, alimentos complementarios y pacificadores.

Resumen del Código Internacional

El Código contiene estas diez disposiciones importantes:

1. Prohibición de la publicidad de estos productos.
2. Prohibición de muestras gratis para las madres.
3. Prohibición de la promoción de estos productos en los servicios de salud.
4. Prohibición del uso de "visitadoras" de las compañías para "asesorar" a las madres.
5. Prohibición de regalos o de muestras al personal de salud, incluyendo donaciones.

6. Prohibición del uso de imágenes que idealicen la alimentación artificial, incluso imágenes de lactantes, en las etiquetas de los productos.
7. La información proporcionada a los profesionales de salud debe ser científica y objetiva.
8. Toda la información sobre la alimentación artificial del lactante, también en las etiquetas, debe explicar las ventajas del amamantamiento y los costos y peligros de la alimentación artificial.
9. Los productos que NO son adecuados, como la leche condensada azucarada, no deben ser promocionados para la alimentación de los bebés.
10. Todos los productos deben ser de alta calidad y adecuarse a las condiciones climáticas y de almacenamiento del país donde se vendan.

¿Qué puede hacer el personal de la salud para que el Código sea cumplido en la práctica?

El código se destina principalmente a los gobiernos y las compañías. Se insta a los gobiernos a que apliquen el Código como un "requisito mínimo" y "en su totalidad", sea mediante legislación, sea por medidas voluntarias. Varios gobiernos ya han adoptado la legislación pertinente, otros han aplicado partes del Código mediante sus leyes, mientras que otros todavía están estudiando la mejor manera de proceder. Las compañías deben, "independientemente de cualquier otra medida adoptada para la aplicación del Código..."asegurar que su conducta en todos los planos resulte conforme" con las disposiciones del Código.

La experiencia, sin embargo, ha demostrado que, en realidad, son los profesionales de salud los que, en última instancia, cargan con la responsabilidad del éxito o del fracaso del Código. Es a ellos, por eso, a quienes se dirigen principalmente los esfuerzos de la promoción comercial y las compañías subestiman a los servicios de salud como el medio perfecto para estimular el uso de sus productos. Al dirigirse a los profesionales de salud, las compañías tienen acceso inmediato y constante con un grupo especializado que tiene autoridad e influencia directa con las madres.

Mientras esto sucede, las pérdidas económicas para Bolivia, en el periodo 2000- 2010, se elevarán según el estudio PROFILES (Aguayo, Saunero, Torrez, Agosto 2000) a:

- 57 millones de USD por gastos ocasionados por lactancia Materna NO exclusiva hasta los 6 meses.
- 510 Millones de USD a causa de retardo en el crecimiento infantil.
- 160 millones de USD debido a deficiencia de yodo.
- 306 millones de USD debido a deficiencia de hierro.

Así, las posibles pérdidas ascenderían a 1.033 millones de USD (dólares americanos), resultante de los problemas mencionados y de la falta de una voluntad política para proteger la apropiada nutrición infantil. Si se aumentara en 3 % anual la tasa de **Lactancia Materna exclusiva**, hasta los 6 meses de edad, se tendrá como logros:

- ✓ 16 millones de USD ganados por aumento de lactancia Materna hasta los 6 meses y reducción de gastos en substitutos.
- ✓ 129 millones USD por reducción en casos de retardo de crecimiento infantil.
- ✓ 80 millones USD ganados al evitar deficiencia de yodo.
- ✓ 81 millones de USD ganados al evitar deficiencia de hierro.

El ahorro para el estado Boliviano, se estima en 306 millones de USD aproximadamente, ganados en los próximos 5 años. Mientras tanto el país, fruto de la indiferencia de nuestras autoridades sigue permitiendo un gasto en importación de sucedáneos, con un estimado anual entre 4 a 15 millones de USD en importación formal. El beneficio esperado al aprobar una legislación que proteja efectivamente la apropiada nutrición, se estima en una relación costo-beneficio de 1 a 8 USD. Es decir, de proteger efectivamente la nutrición por cada USD invertido, se ahorrarían 8 USD. Hasta cuándo la indiferencia nos expondrá a riesgos como el descrito?.⁽¹²⁾

Recordemos que.....

- La lactancia materna es la única e insustituible alimentación natural del recién nacido, único alimento que los y las bebés necesitan durante los primeros 6 meses de vida.
- La leche de pecho contiene anticuerpos que protegen al bebé de muchas enfermedades.
- Desde hace más de 50 años, los bebés están siendo imprudentemente alimentados con biberón con diversos tipos de leche: evaporada, condensada, en polvo, hasta leches especialmente formuladas que tratan, sin éxito, de imitar las bondades de la leche materna.
- Es un hecho reconocido que la comercialización indebida de sucedáneos de la leche materna (leches artificiales) pueden conducir al uso de prácticas erróneas de alimentación infantil, causando malnutrición, enfermedad y muerte.
- El Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna Tiene por objetivo estimular y proteger la lactancia materna y controlar las prácticas comerciales incorrectas usadas para promover y vender productos de alimentación artificial.
- El Código se plica a : leches artificiales para bebés; otros productos usados para alimentar a los bebés, especialmente aquellos vendidos para uso en biberón; a los biberones, mamaderas y tetinas y alimentos complementarios.
- El Código fue aprobado como recomendación para que los gobiernos lo aplicaran según las circunstancias nacionales. Se consideró que era un “ requisito mínimo para garantizar prácticas higiénicas en materia de alimentación de lactante y del niño pequeño.”

7

La Cadena Alimentaria

La cadena alimentaria son las etapas por las que pasa todo alimento desde su fuente de producción, transporte, almacenamiento, procesamiento, conservación y comercialización hasta su consumo.

Riesgos de contaminación en las diferentes etapas de la cadena alimentaria

En el largo camino que recorre un alimento se presentan circunstancias en las cuales puede ser contaminado. A estos momentos se los denomina "riesgos", y es necesario saber reconocerlos para poder actuar y controlar sus consecuencias. (13)

EMPLOS DE CONTAMINACIÓN:

En la fuente de producción: A través de agua sucia o de alimentos regados con aguas servidas.

En la etapa de transporte: En iso que el vehículo en el que se importan los alimentos no tiene un pósito en buenas condiciones de salubridad, es decir que esté fectado u oxidado.



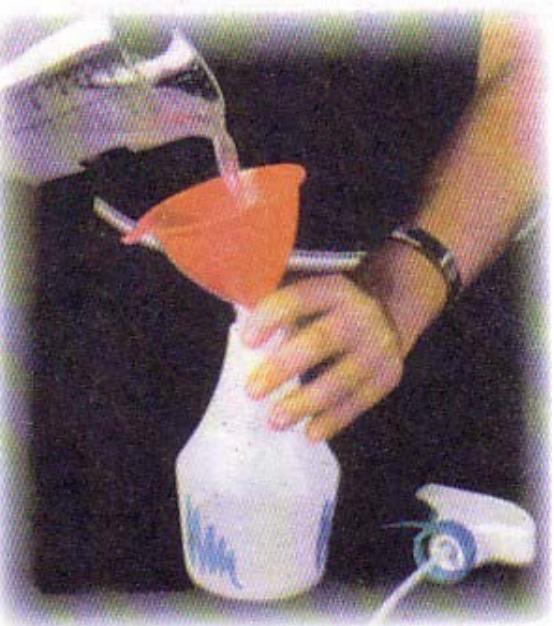


The Guardian Action Aid: Trade

En la etapa de almacenamiento: Si el lugar donde se guardan los alimentos no existe suficiente ventilación o buena higiene. Si los productos no están seleccionados, distribuidos y separados adecuadamente, es decir, los alimentos crudos de los cocidos. Si los alimentos almacenados se encuentran cerca de productos tóxicos, basura o servicios higiénicos.



En la fuente de procesamiento: Si la higiene del manipulador de alimentos no es la adecuada y no se lava las manos luego de entrar al baño o si éste tiene heridas sin protección en las manos. Si el manipulador tiene enfermedades infecto contagiosas, tose o estornuda sobre los alimentos. Cuando no se ha hervido el agua para la preparación de alimentos. Y si la higiene de los utensilios, cubiertos, vajillas no es buena.



En la etapa de conservación: Si se dejan los alimentos sin protección, si no se mantienen refrigerados aquellos alimentos que lo necesiten o si están expuestos a los insectos, moscas y roedores.

En la comercialización: Si el alimento tiene pocos días de duración y no está guardado en refrigeración. Si no se protegen del sol, polvo u otros contaminantes.

En el consumo: Si se manipulan los alimentos con las manos sucias o después de utilizar los servicios higiénicos sin haberlas lavado; si se comen en lugares donde hay focos infecciosos (polvo, basura, moscas, perros, etc.) o si los utensilios que se utilizan para comer no están bien lavados.



ASPEC: Consuma Respeto N° 7

¿Qué determina la calidad de un alimento?

- ✓ Valor nutritivo, los alimentos tienen una serie de características nutricionales propias, que deben procurar mantenerse durante los procesos tecnológicos a que se someten.
- ✓ Producción segura en todas sus fases, es decir, los procesos y las tecnologías utilizadas en la producción de alimentos, no deben poner en riesgo la salud de las personas.
- ✓ Características organolépticas agradables, es decir la textura, color, sabor, olor, aspecto, etc. determinan la calidad de un alimento.
- ✓ Inocuidad, es decir la ausencia de elementos o compuestos que pongan en riesgo la salud y/o vida de los consumidores.

¿Cómo se afecta la inocuidad de los alimentos?

La inocuidad de los alimentos puede ser afectada en cualquier etapa de la producción, procesamiento, transporte y almacenamiento, mediante la contaminación con una serie de elementos o compuestos, que generan condiciones peligrosas para la salud y altos gastos económico para el estado y las personas por no adoptar medidas de seguridad alimentaria. (10)



PROFECO: Revista del Consumidor N° 288

Recordemos que

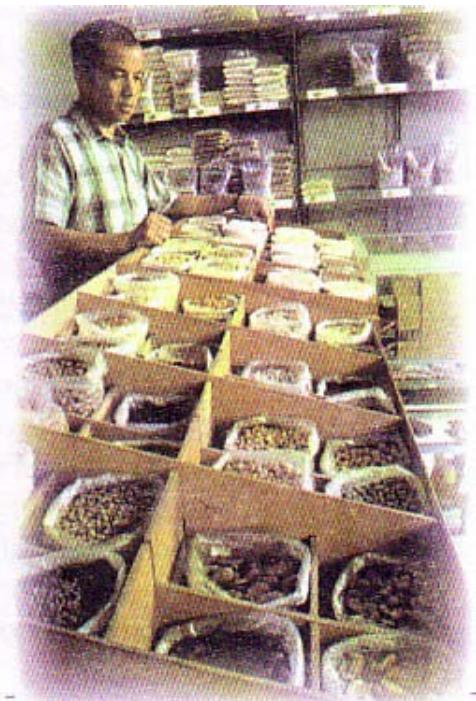
- La cadena alimentaria son etapas por las que pasa todo alimento desde su fuente de producción, transporte, almacenamiento, procesamiento, conservación y comercialización hasta su consumo.
- En el largo camino que recorre el alimento se presentan situaciones en las cuales pueden ser contaminados.
- La calidad de un alimento está determinado por su valor nutritivo, una producción segura en todas sus fases, por sus características organolépticos y por su inocuidad.
- La inocuidad de los alimentos puede ser afectada en cualquier etapa de la producción, procesamiento, transporte y almacenamiento, mediante la contaminación con una serie de elementos o compuestos

Manipulación Deficiente de los Alimentos

Frecuentemente se difunde en los medios de comunicación lamentables sucesos de intoxicaciones producidas por el mal estado de los alimentos, la mayonesa en mal estado es una de las causas frecuentes, pero no la única.

Esto nos indica que hay un serio problema en la población, se desconoce los procesos de conservación y las técnicas de manipulación básica de los alimentos.

Conservación



Tribuna Ecuatoriana de Consumidores y Usuarios:
Consuma Bien N° 27

Mucha gente cree que el refrigerador es como una caja común donde puede entrar cualquier cosa, en cualquier momento y en cualquier estado; otros creen que el refrigerador es como una cajita mágica en la que automáticamente todo se conserva bien. Y no es así, ya que, si no se tiene cuidado en aislar unos alimentos de otros, si no se hace una limpieza constante del refrigerador, unos alimentos terminarán malogrando a los otros:

La tabla de picar

Las tablas de picar son un medio muy propicio para la contaminación en la cocina, si no se lavan permanentemente pueden contaminar los alimentos: Por ejemplo, si hemos cortado un pollo crudo con un cuchillo sobre la tabla, y luego usamos ese mismo cuchillo y tabla sin lavar, para picar una cebolla o lechuga para la ensalada, con seguridad que vamos a tener problemas, ya que el pollo crudo tiene agentes contaminantes que al contacto con alimentos que los vamos a comer crudos nos van a afectar.



PROFECO: Revista del Consumidor N° 320

Lavado de manos

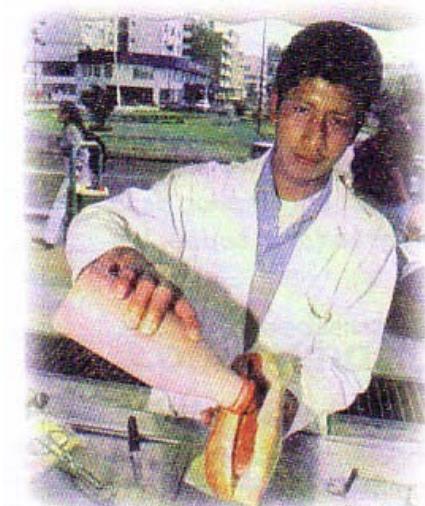


PROFECO: Revista del Consumidor N° 320

La persona que prepara los alimentos debe ser escrupulosa en el cuidado de las condiciones higiénicas, una de las fundamentales es el lavado de sus manos. Debe lavarse cuantas veces sea posible, especialmente cuando manipula alimentos crudos que se van a cocinar. Pero particularmente, debe tener cuidado en lavarse las manos luego de ir al baño, si no lo hace, con seguridad estará poniendo en peligro la salud de quienes consuman los

alimentos manipulados por él.

Comercio ambulatorio



Hay que tener mucho cuidado al adquirir alimentos en el comercio ambulatorio, pues la venta a la intemperie, sin servicios higiénicos apropiados, sin protección del calor del sol y el polvo, ocasiona que muchas veces se ponga en peligro la salud de los consumidores.

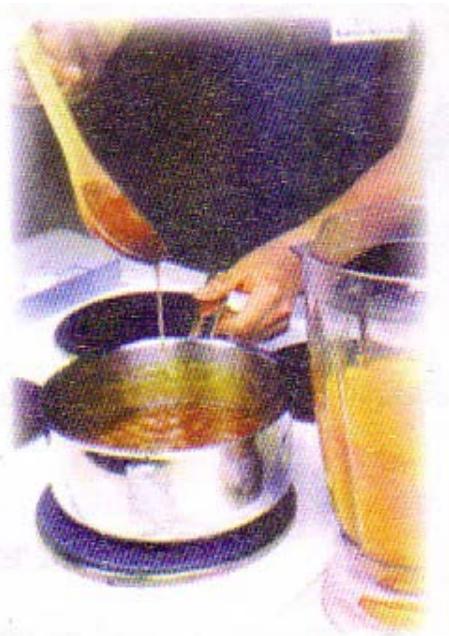
Es muy importante verificar las condiciones en que se expenden estos productos, pues si se lo hace irresponsablemente se expone la salud y hasta la vida de los consumidores.

Adulteración de los Alimentos

Otro lamentable problema está constituido por la práctica rescrupulosa de adulterar alimentos con la finalidad de obtener una mayor rentabilidad. Esto sucede frecuentemente con los condimentos o alimentos molidos.

Lamentablemente no hay forma de enterarse de lo que contienen estos productos sino después de haberlos ingerido y sufrido algún daño. Por eso es muy importante elegir correctamente el lugar donde compramos estos productos.

Aunque lo mejor sería que los adquiramos en su estado natural (ají, comino, canela, pimienta, etc.) para que nosotros mismos los transformemos de acuerdo a nuestras necesidades. (9)



PROFECO: Revista del Consumidor N° 316

Recordemos que.....

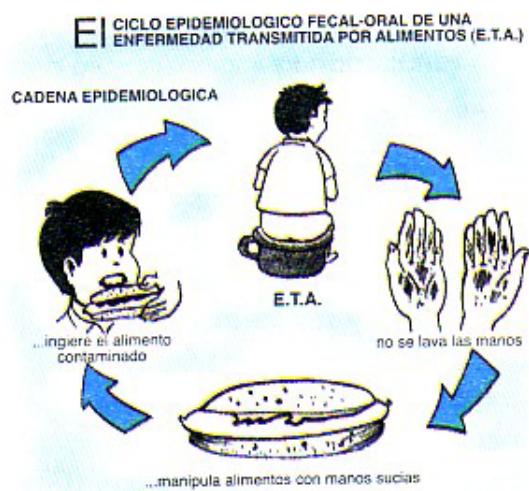
- Se debe tener cuidado en aislar unos alimentos de otros y hacer un limpieza constante del refrigerador, de lo contrario terminarán malográndose todos los alimentos.
- Se deben lavar bien lo objetos y utensilios para preparar los alimentos.
- La persona que manipula los alimentos dee ser cuidadosa en su aseo personal. Debe lavarse las manos constantemente mientras prepara los alimentos. El uso guantes de caucho o goma es aconsejable.
- Debemos tener mucho cuidado al adquirir alimentos en el comercio ambulatorio.

9

Contaminación de los Alimentos

¿Qué es un alimento contaminado?

Es todo alimento que contenga gérmenes patógenos, sustancias químicas o radiactivas, toxinas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades al hombre o los animales. Es un alimento que ha sufrido un deterioro, perdiendo sus características organolépticas, es decir, en su olor, color, sabor, textura propia del producto." (30)



¿Qué es una Enfermedad de Transmisión Alimentaria (ETA)?

Es una enfermedad que implica la pérdida de la salud debido a la ingestión de alimentos contaminados. (13)

Tipos de contaminantes

Contaminantes Inanimados, éstos se dividen en físicos y químicos.

- **Físicos:** Se encuentra el polvo, piedras, astillas, paja, la radiación..
- **Químicos:** Están los insecticidas, detergentes, metales pesados y otros.

Contaminantes Animados, éstos son los llamados contaminantes biológicos.

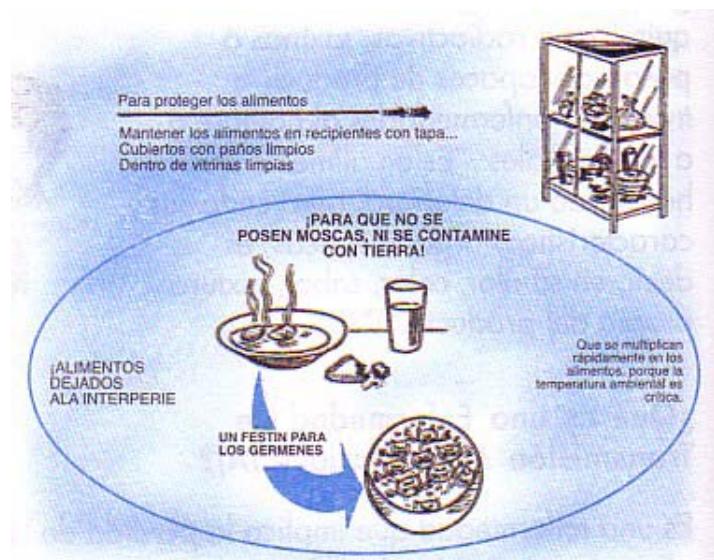
- **Biológicos:** Pueden considerarse a las bacterias y sus toxinas, los parásitos, los hongos y sus toxinas, y los virus.

Los contaminantes se encuentran en el aire contaminado, aguas servidas, basura, manos sucias, saliva de personas enfermas, deposiciones (heces fecales), cabellos, insectos, roedores, heridas infectadas, utensilios contaminados y animales enfermos. Los contaminantes llegan a los alimentos cuando la producción, elaboración, preparación y almacenaje de los alimentos se realizan en espacios y ambientes no adecuados, en presencia de basura, cucarachas, moscas, roedores o animales domésticos.

La contaminación afecta nuestra salud

La contaminación microbíologica de los alimentos, puede producirse por la presencia de varios virus hongos y sus toxinas que producen enfermedades denominadas de origen alimentario.

Se caracterizan por presentar dolor abdominal, diarrea, vómitos y/o fiebre que puede conducir a deshidratación, shock y muerte.



Enfermedades transmitidas por los alimentos

Salmonelosis: cuyo agente causal son varios serotipos de *Salmonella*, tienen como fuente las heces o deposiciones de personas y animales infectados, su período de incubación o latencia es de 6 a 72 hrs.. El paciente desarrolla algunos síntomas tales como dolores abdominales, diarrea, escalofríos, fiebre, nauseas, vómitos, ma; estar, etc.

La salmonelosis es transmitida por alimentos contaminados como carne de ave y huevos. Es producida por la Salmonella Enteriditis. Sus síntomas son dolor abdominal, fiebre, nauseas, vómitos y diarrea.

Fiebre Tifoidea: es una enfermedad grave producida por la Salmonella Tiphy, produce fiebre, intensos dolores de cabeza, y al dañar el interior de los intestinos, puede llegar a producir hemorragias severas, perforación intestinal y muerte.

Shiguelosis: causada por la Shiguella, las heces o deposiciones de personas infectadas son la fuente, el período de incubación es de 24 a 72 horas. Los síntomas y signos son dolores abdominales, diarrea, heces sanguinolentas, mucoides y fiebre.

Disentería Amebiana (amebiasis): el agente etiológico es la Entamoeba Histolytica de las heces de personas infectadas, el período de incubación es de 5 días a varios meses, el paciente presenta dolores abdominales, estreñimiento o diarrea con sangre y moco. La amebiasis en la mayoría de los individuos es asintomática, pero puede llegar a producir enfermedades que van desde diarreas crónicas leves hasta disenterias, presentando complicaciones intestinales como ulceraciones y perforaciones.

Gastroenteritis por Escherichia Coli Patógena: por cepas enterotoxigénicas o invasoras que se encuentran en las heces de personas y animales infectados, el período de incubación es de 5 a 48 horas. El enfermo presenta dolores abdominales, diarrea, nauseas, vómitos, fiebre, escalofríos, cefáleas y mialgias.

Hepatitis A: (Hepatitis Infecciosa) el agente etiológico es el virus de hepatitis. La hepatitis más común es causada por el virus de hepatitis tipo A, que se transmite a través de manos, alimentos, moscas o excreciones contaminadas. Sus principales síntomas son las nauseas, ictericia (ojos y piel amarillos), pudiendo producir daño al hígado. Su período de incubación es de 10 a 50 días, el paciente presenta los siguientes signos y síntomas, fiebre, malestar, lasitud, anorexia, nauseas, dolores abdominales e ictericia.

Cólera: es producido por un vibrión que se encuentra en aguas servidas o alimentos contaminados mal desinfectados como verduras, frutas y también en pescados, que al ser consumidos crudos provocan la enfermedad. Este microorganismo produce fiebre, diarrea y vómitos los que pueden provocar deshidratación llegando, incluso, a la muerte.

Escherichia Coli: es una bacteria que se encuentra normalmente en el intestino de los seres humanos y mamíferos, y produce enfermedad cuando se introduce en los alimentos. Es responsable del 90 % de las diarreas infantiles y de la denominada diarrea del viajero. Produce la inflamación de la mucosa del intestino, dando lugar a deshidratación grave.

Por su alto riesgo, todas estas enfermedades requieren tratamiento médico específico y oportuno.

Las toxioinfecciones alimentarias se deben a la capacidad de algunos hongos y bacterias de elaborar potentes toxinas que son secretadas en los alimentos. La más grave y conocida de ellas es el botulismo, producida por el *Clostridium botulinico*, que aparece en conservas en mal estado, especialmente de tipo casero. Los síntomas son la contracción muscular, espalda en arco, espasmos, pudiendo llegar a provocar muerte por asfixia.

Otra toxioinfección frecuente es la producida por la toxina de estafilococo dorado, que se puede encontrar en las mayonesas y cremas contaminadas. Ocasiona dolores abdominales y diarreas intensas. ⁽¹⁴⁾

Recodemos que ...

- Un alimento contaminado es quel que tiene sustancias tóxicas, parásitos o microbios, su consumo puede producir daño en el ser humano.
- Una Enfermedad de Transmisión Alimentaria se produce debido a la ingestión de aliemntos contaminados o en mal estado.
- Los contaminantes biológicos se los esncuentra en el aire contaminado, aguas servidas, basura, manos sucias, saliva de personas enfermas, heces, fecales, cabellos, insectos, roedores, heridas infectadas, utensilios contaminados y animales enfermos.
- La contaminación de los aliemntos afecta a nuestra salud, por lo general se presenta dolor abdominal, diarrea, vómitos y/ o fiebre que puede conducir a deshidratación, shock y muerte.
- Existen diferentes tipos de enfermedades transmitidas por la contaminación de los alimentos como la salmonelosis, fiebre tifoidea, shiguelosis, disenteria amebiana o amebiasis, gastroenteritis por escherichia colipatógena, hepatitid A, cólera, escherichia coli.

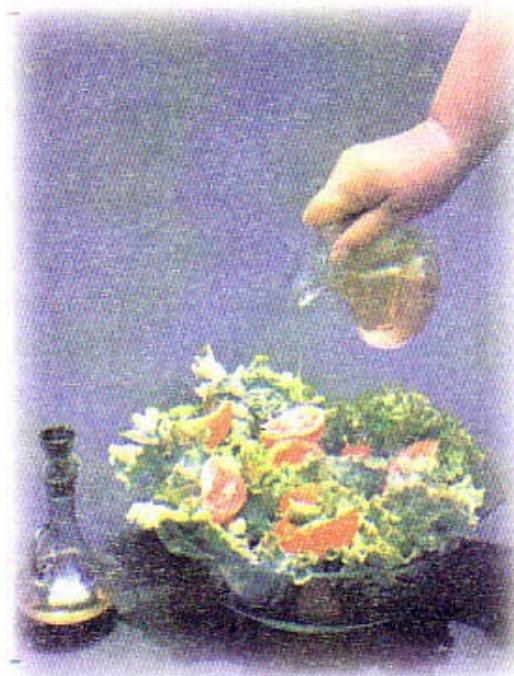
10

Reglas de Oro para la Preparación y Manipulación de Alimentos

1.- Consumir alimentos que hayan sido tratados o manipulados con fines higiénicos

Mientras que muchos alimentos están mejor en estado natural (por ejemplo, las frutas y las hortalizas; verduras y demás plantas de huertas), otros sólo son seguros cuando están tratados. Así, conviene, por ejemplo, siempre consumir leche pasteurizada (proceso de calentamiento de la leche, vinos y zumos de fruta de 30 a 68° C y enfriamiento rápido, con ello se destruyen los gérmenes patógenos sin que se modifiquen las sustancias proteicas, como ocurre en la ebullición) en vez de cruda; comprar pollos (frescos o congelados) que hayan sido tratados por irradiación ionizante.

A hacer las compras hay que tener presente que las alimentos no sólo se tratan para que se conserven mejor, sino también, para que resulten más seguros desde el punto de vista sanitario. Algunos de los que se comen crudos, como las lechugas deben lavarse cuidadosamente, si es posible agregando unas gotas de yodo.



Tribuna Ecuatoriana de Consumidores y Usuarios:
Consuma Bien Nº 21

2.- Se debe cocinar bien los alimentos

Muchos alimentos crudos (en particular, pollos, carne y leche no pasteurizada) están a menudo contaminados por agentes patógenos (microbios). Estos pueden eliminarse si se cocina bien el alimento.

No hay que olvidar que la temperatura aplicada debe llegar, al menos a 70 grados centígrados en toda la masa del alimento. Si el pollo asado se encuentra todavía crudo junto al hueso, habrá que introducirlo nuevamente a) horno hasta culminar el proceso de cocido. Los alimentos congelados (carne, pescado y pollo) deben descongelarse completamente antes de ser cocinados.

3.- Se debe consumir inmediatamente los alimentos cocinados

Cuando los alimentos se enfrián a temperatura ambiente, los microbios se reproducen rápidamente. Cuanto más se espera, mayor es el riesgo. Para no correr éste riesgo, conviene comer los alimentos inmediatamente después de cocinados.

4.- Se debe guardar cuidadosamente los alimentos cocinados

Si se quiere tener en reserva alimentos previamente cocidos o, simplemente, guardarlos por un espacio determinado de tiempo, se tendrá que prever su almacenamiento en condiciones de calor (cerca o por encima de 60 grados :entígrados) de frío (cerca o por debajo de 10 grados centígrados). Esta regla es igual si se pretende guardar comida durante más de 4 ó 5 horas. En el caso de los Amentos para lactantes, preferentemente éstos no deben guardarse.

Un error muy común al que se deben incontables casos de intoxicación alimentaria, es introducir en el refrigerador una cantidad excesiva de alimentos calientes. En un refrigerador abarrotado, los alimentos cocinados no se pueden enfriar por dentro rápidamente, como sería deseable si la parte central del alimento continua caliente (a más de 10 grados centígrados) demasiado tiempo, los microbios proliferan, se multiplican y alcanzan rápidamente una concentración susceptible e causar enfermedades.

5.- Se debe calentar suficientemente los alimentos cocinados

Esta regla es la mejor medida de protección contra los microbios que puedan haberse multiplicado durante el almacenamiento (un almacenamiento correcto retrasa la proliferación microbiana pero no destruye los gérmenes).

También en éste caso, un buen recalentamiento implica que todas las partes del alimento alcancen al menos una temperatura de 70 grados centígrados.

6.- Se debe evitar el contacto entre los alimentos crudos y los cocidos

Un alimento bien cocido puede contaminarse si tiene el más mínimo contacto con alimentos que no lo están (crudos). Esta contaminación cruzada puede ser directa, como sucede cuando la carne cruda entra en contacto con alimentos cocinados, por ejemplo, no debe prepararse un **pollo** crudo y utilizar después los mismos utensilios para manipular o preparar otros alimentos.

7.- Se debe lavar las manos a menudo

Hay que lavarse bien las manos antes de empezar a preparar los alimentos y después de cualquier interrupción (en particular, si se hace para cambiar al niño o para ir al servicio sanitario). Si se ha estado preparando ciertos alimentos crudos, tales como pescado o pollo, habrá que lavarse las manos nuevamente, antes de manipular otros alimentos.

En caso de heridas infectadas en las manos, habrá que usar guantes, vendarlas o recubrirlas antes de tener contacto con los alimentos. No hay que olvidar que ciertos animales de compañía (perros, pájaros y tortugas), albergan a menudo agentes patógenos o microbios peligrosos que pueden pasar a las manos de las personas y de éstas a los alimentos.

8.- Se deben mantener bien limpias todas las superficies de la cocina

Los alimentos se contaminan fácilmente. Conviene mantener limpias todas las superficies utilizadas para preparar los alimentos. Cualquier desperdicio, migaja o mancha puede ser un reservorio de gérmenes. Los paños que entran en contacto con platos o utensilios se deben cambiar cada día y hervirlos antes de volver a usarlos. También deben lavarse con frecuencia las servilletas utilizadas para fregar el piso. Se puede utilizar hipoclorito de sodio (lavandina) para desinfectar las diferentes superficies.

9.- Se debe mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales

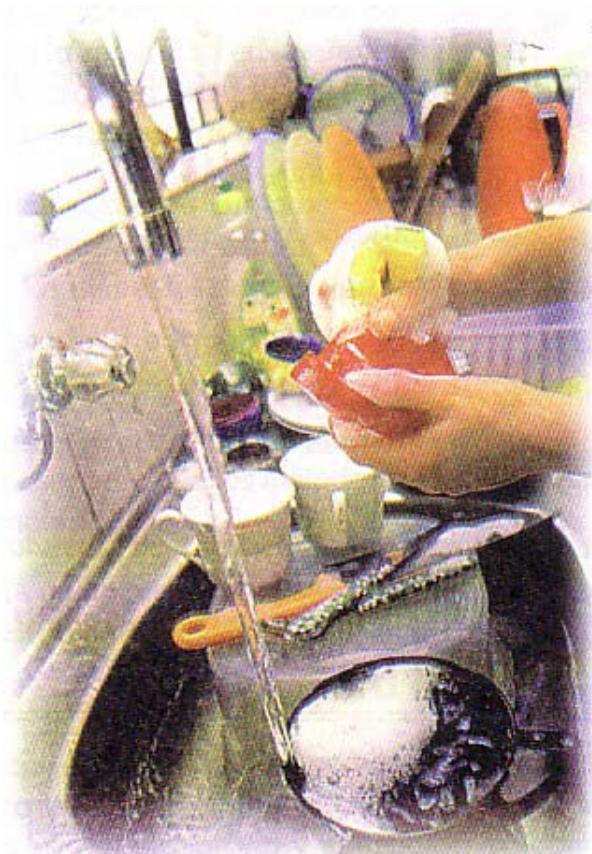
Los animales suelen transportar microbios y microorganismos patógenos que originan enfermedades alimentarias. La mejor medida de protección es guardar los alimentos en recipientes limpios y bien cerrados.

10.- Se debe utilizar agua potable y pura

El agua es muy importante para preparar los alimentos como para beber. Si el suministro de agua, no inspira confianza, conviene hervir el agua antes de utilizarla o ponerla en contacto con los alimentos, o de transformarla en hielo. Sobre todo se debe tener cuidado con el agua utilizada para preparar la comida destinada a lactantes o niños pequeños.⁽¹⁵⁾

No lo olvide la mejor medicina del mundo es:

- 1.- Agua pura y potable
- 2.- Saneamiento básico
- 3.- Nutrición apropiada
- 4.- Higiene y limpieza
- 5.- Educación e información



Tribuna Ecuatoriana de Consumidores y Usuarios:
Consuma Bien N° 29

Recordemos que ...

- Debemos tomar en cuenta las siguientes reglas para la preparación y manipulación de alimentos:
 1. Consumir alimentos que hayan sido tratados o manipulados con fines higiénicos.
 2. Se deben cocinar bien los alimentos.
 3. Se deben consumir inmediatamente los alimentos cocidos.
 4. Se deben guardar cuidadosamente los alimentos cocinados.
 5. Se deben calentar suficiente los alimentos cocinados.
 6. Se deben evitar el contacto entre los alimentos crudos y los cocidos.
 7. Se debe lavar las manos a menudo.
 8. Se deben mantener bien limpias todas las superficies de la cocina.
 9. Se deben mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales.
 10. Se debe utilizar agua potable, para preparar los alimentos.
- No olvidemos que la mejor medicina del mundo es agua pura y potable, saneamiento básico, nutrición apropiada, higiene y limpieza, además de educación e información.

11

¿Como Asegurar la Higiene de los Alimentos?

Por varios años la Organización Mundial de la Salud ha difundido las llamadas Reglas de Oro para la seguridad en la preparación de los alimentos, que incluyen consejos de cómo cocer la comida cuidadosamente, comerla inmediatamente después de cocerla, y lavarse las manos constantemente.

Seguir estos simples pasos de cualquier manera, es a veces difícil en hogares pobres donde los alimentos, los combustibles, el agua y las facilidades para mantener seguros los alimentos, tales como refrigeradores, son escasos:

A medida que los sistemas de alimentación son más complejos, el cuidado del consumidor solo en la cocina, no puede por si solo garantizar la total seguridad de los alimentos. Son necesarios controles más exigentes a través de la cadena olimentaria, para asegurar que los métodos de manufacturación conocidos como adecuados se cumplan.

Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Los Buenas Prácticas de Higiene (BPH) son los requisitos de higiene que se tienen que cumplir para garantizar que el alimento sea obtenido, almacenado,: honsportado, producido, elaborado y expendido en óptimas condiciones y sea opoo para el consumo humano.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son las buenas prácticas en todo lo concerniente al proceso de producción y elaboración, donde se encuentran las materias primas, equipos, utensilios y los envases.

Dentro de los objetivos de las Buenas Prácticas de Higiene y de las Buenas Prácticas de Manufactura están:

- Disminuir la morbilidad y la mortalidad producidas por las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) mediante prácticas adecuadas de higiene y sanidad, en el manejo de los alimentos.
- Mejorar las condiciones de competencia en el mercado nacional e internacional de alimentos y reducir los rechazos por los países importadores.
- Disminuir pérdidas económicas por el mal manipuleo de los alimentos.
- Aportar orientación a los manipuladores, propietarios, inspectores, comercializadores y consumidores para identificar defectos peligrosos y sospechosos, que conlleven a poder corregirlos, a fin de disponer de alimentos inocuos y económicos.
- Promover la implantación del sistema HACCP para el control de calidad de los alimentos.

El sistema Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) o sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), es un sistema preventivo para asegurar la producción de alimentos inocuos que aplica principios científicos y técnicos usando el sentido común. El propósito de este sistema es prevenir, reducir o controlar los peligros que corren los alimentos. Tienen como objetivo, el producir un alimento inocuo y ser capaz de probarlo. Este sistema fue desarrollado en 1959 como método para asegurar el nivel de inocuidad requerido para alimentos en la NASA para el programa espacial.

El HACCP implementado ampliamente en los países desarrollados, ha sido mostrado como el mejor modelo para ser usado por los industriales, de manera tal que asegure la higiene de los alimentos. El sistema está diseñado para fijar y establecer controles focalizados a medida de prevención más que al chequeo de un producto terminado.

Los "Siete Principios" de HACCP son:

1. Identificar los peligros.

Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

2. Identificar los Puntos Críticos de Control (PCC) en cualquier etapa de la línea de procesamiento donde este falte.
3. Establecer límites críticos de cada PCC. Los límites críticos pueden ser establecidos para (a temperatura, el tiempo, el nivel del agua, etc).
4. Establecer procedimientos del sistema de vigilancia a cada PCC para asegurar que los límites críticos establecidos en las tarjetas de nivel han sido realizados.
5. Establecer medidas correctivas para el caso de desviación de los límites críticos.
6. Establecer procedimientos de verificación técnicas tales como análisis y pruebas a) azar que debieran ser usados para asegurar que el sistema esté trabajando correctamente.
7. Establecer los procedimientos de documentación.

Los países en vías de desarrollo han sido alentados a usar el sistema HACCP para que sus exportaciones sean aceptables en el mundo desarrollado. De cualquier forma algunos están reclamando que HACCP es sólo un nuevo nombre para algo que los fabricantes siempre han hecho. Las pequeñas compañías de alimentos se quejan de no ser lo suficientemente grandes para poder aplicar HACCP. En muchos países en desarrollo el costo del proceso HACCP es prohibitivamente caro.

Reconociendo que muchos de los sistemas de producción están contaminados, algunos expertos han sido partidarios del uso de irradiación de los alimentos para asegurar alimentos sanos.

La irradiación puede matar insectos, agentes y pestes que infectan alimentos como los granos, hierbas y especies y también pueden matar micro-organismos como la salmonella y la listeria. De cualquier manera la técnica puede ser usada en un rango limitado de alimentos. Por ejemplo la carne de vaca que ha sido irradiada usando electrones, puede saber a pelo quemado.

Muchos grupos de consumidores se oponen al uso de irradiación en los alimentos como una técnica cara, que distrae a los productores en su lucha para producir alimentos higiénicamente a través de la cadena alimentaria. También se teme que sin un sistema adecuado de seguimiento y regulación, la irradiación de los alimentos puede ser usada incorrectamente. (16)

Recodemos que ...

- A medida que los sistemas de alimentación son más complejos, el cuidado del consumidor solo en la cocina, no puede por si solo garantizar la total seguridad de los alimentos. Son necesarios controles más exigentes a través de la cadena alimentaria, para asegurar que los métodos de manufacturación conocidos como adecuados se cumplan.
- El sistema Hazard Análisis Critical Control Point (HACCP), está diseñado para fijar y establecer controles focalizados a medidas de prevención más que al chequeo de un producto terminado.
- Los países en vías de desarrollo han sido alentados a usar el sistema HACCP para que sus exportaciones sean aceptables en el mundo desarrollado.
- Algunos expertos han sido partidarios del uso de irradiación de los alimentos para asegurar alimentos sanos. La irradiación puede matar insectos y plagas que infectan alimentos como los granos, hierbas y especies, también micro-organismos como la salmonerella y la listeria.
- Muchos grupos de consumidores se oponen al uso de irradiación en los alimentos como una técnica cara, que distrae a los productores en su lucha para producir alimentos higiénicamente a través de la cadena alimentaria.

12

Los Contaminantes Químicos

Son una serie de elementos o compuestos que llegan a los alimentos de manera intencionada o no, durante la producción o fabricación de éstos. Entre ellos se cuentan los metales pesados, plaguicidas y aditivos, los que pueden llegar a tener efectos muy graves en el ser humano.

Los metales pesados

Muchos metales son requeridos por el organismo para su normal funcionamiento, en cantidades mínimas, entre los que se encuentran el cobre, el zinc, el hierro y el magnesio entre otros.

Sin embargo, existe otro grupo de metales denominados metales pesados que son clasificados como venenos públicos. La contaminación por estos metales se produce en el medio ambiente cuya mayor parte deriva de deshechos de la industria agrícola o emisiones de gases de otras industrias.

Los metales pesados más comunes son el plomo, el arsénico, el cadmio y el mercurio. Los alimentos vegetales acumulan más fácilmente estos productos. Los metales pesados se concentran en el organismo y van ocasionando trastornos como diarreas y vómitos, ;Iteraciones del sistema nervioso, y favorecen la aparición de algunos tipos de cáncer.

¿Dónde encontramos estos metales?

El plomo se acumula preferentemente en alimentos de origen vegetal, por efecto de la exposición al aire contaminado.

El riesgo de contaminación aumenta, cuando los alimentos son cultivados cerca de industrias que emiten compuestos de plomo o bien cuando se producen cerca de las carreteras dónde existe una gran emisión de plomo por la combustión de la gasolina, en

soldaduras de latas de conserva y en los alimentos cuando son cocinados y envueltos en papel aluminio.

Entre los principales efectos de esta contaminación, se ha observado una disminución de la velocidad de conducción nerviosa en adultos, problemas pulmonares y en los niños un bajo rendimiento escolar, ansiedad, y escasa capacidad de concentración.

Hay zonas donde las aguas y/o el suelo contienen altas concentraciones de arsénico de manera natural y, en otras, son producto de la actividad minera.

La intoxicación con arsénico es peligrosa para la salud, y en los casos de intoxicación aguda, sus manifestaciones son muy intensas con vómitos explosivos, diarrea, pudiendo causar muerte por asfixia. Cuando la intoxicación con arsénico es crónica, se ha observado un mayor número de personas con cáncer de piel, pulmón y vejiga.

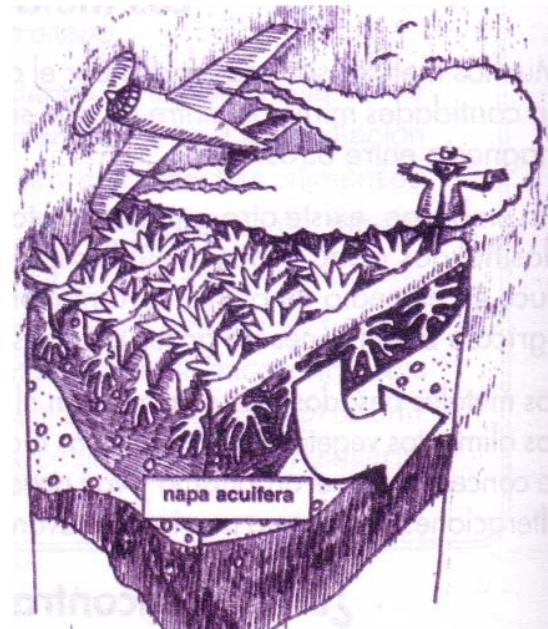
Los plaguicidas

Los plaguicidas son sustancias químicas usadas para prevenir, controlar, destruir o repeler plagas y enfermedades de los vegetales.

En la última década la agricultura ha multiplicado sus esfuerzos para responder a las exigencias de la productividad, calidad y competitividad que impone el mercado, para lo cual el uso de agroquímicos ha sido una herramienta central a fin de aumentar el rendimiento y disminuir las pérdidas en la producción agrícola.

Sin embargo, los plaguicidas son sustancias tóxicas para los seres humanos que pueden producir severos daños a la salud.

Habitualmente ocurre que los plaguicidas son usados de manera continua, esto genera resistencia en las plagas. El uso de dosis mayores y con mayor frecuencia, contamina el aire, el agua, el suelo y toda la cadena alimentaria, aumentando así los residuos químicos en los alimentos.



Debería existir un compromiso de los productores en respetar las indicaciones de uso de plaguicidas, las normativas nacionales e internacionales para un uso prudente y ético, tanto en el número de aplicaciones y concentraciones recomendadas, como en el tiempo de carencia establecido, así asegurar la inocuidad del alimento.

¿Qué plaguicidas podemos encontrar en los alimentos?

Los plaguicidas más utilizados son los organoclorados. Estos compuestos son muy estables, por lo que persisten largo tiempo en el medio ambiente (3 a 10 años). De éstos, el más conocido es el DDT (diclorofenil-tricloroetano), cuyo uso ha sido prohibido en muchos países por sus reconocidos efectos a nivel neurológico. Debido a que este compuesto es soluble en grasa, las mujeres acumulan mucho más DDT. Los plaguicidas organofosfatados y carbamatos son solubles en agua; por lo tanto, menos estables y no persisten en el medio ambiente. La intoxicación con estos compuestos, presenta características muy agudas como náuseas, vómitos, diarreas, lacrimación, calambres, transpiración excesiva, convulsiones pudiendo llegar a la muerte.

Vías de contaminación:

Los Pesticidas ingresan al organismo humano a través de:

- * La piel por contacto y absorción.
- * Las vías respiratorias por inhalación.
- * Manera oral por ingestión.

La contaminación con plaguicidas afecta nuestra salud

Todos los plaguicidas están hechos en base a sustancias químicas tóxicas para los seres humanos. Algunos pueden provocar efectos inmediatos en la salud (intoxicación aguda con reacción alérgica de piel y vías respiratorias, vómitos), y otros efectos retardados por acumulación en el organismo (intoxicaciones crónicas que ocasionan problemas respiratorios, malformaciones y daños neurológicos).

Las personas más expuestas a estas intoxicaciones son los trabajadores agrícolas y sus familias, cuando no se respetan las instrucciones de uso y manejo de pesticidas, o no se les instruye acerca de las precauciones que se requiere adoptar para evitar el contacto con estas sustancias.

Los consumidores también pueden verse expuestos al consumo de alimentos contaminados por malas prácticas agrícolas, como son no respetar los períodos de carencia del pesticida y excederse en las concentraciones máximas de residuos establecidas como tolerancia. ⁽¹⁰⁾

Recordemos que

- Los contaminantes químicos son elementos o compuestos que llegan a los alimentos durante la producción o fabricación de alimentos, por ejemplo, los metales pesados, plaguicidas y aditivos, éstos pueden llegar a tener efectos muy graves en el ser humano.
- Muchos metales son requeridos por el organismo para su normal funcionamiento, en cantidades mínimas, entre los que se encuentran el cobre, el zinc, el hierro y el magnesio entre otros.
- Los metales pesados son considerados como venenos públicos. La contaminación por estos metales se produce en el medio ambiente a causa de deshechos de la industria agrícola e emisiones de gases, los metales pesados más comunes son el plomo, el arsénico, el cadmio y el mercurio.
- Los principales efectos de contaminación del plomo son: la disminución de la velocidad de conducción nerviosa, problemas en adultos, y en los niños bajo rendimiento escolar, ansiedad, y escasa capacidad de concentración.
- Los plaguicidas son usados continuamente en la agricultura, esto genera resistencia en las plagas, y al mismo tiempo contamina el aire, el agua, el suelo y todas las cadenas alimentarias.



13

Los Aditivos Alimentarios

"Aditivo Alimentario es cualquier sustancia que normalmente no se consume como alimento ni se usa normalmente como ingrediente característico del alimento, tenga o no valor nutritivo y cuya adición intencional al alimento con un fin tecnológico (incluso organoléptico) en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetamiento, transporte o conservación de ese alimento, resulta o es de prever que resulte (directa o indirectamente) en que él o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de éstos." (36)

La lista de aditivos alimentarios supera varios miles de productos, pero no todos son inocuos. Algunos son comercializados durante años en el mercado sin las mínimas garantías de seguridad e inocuidad para la salud.

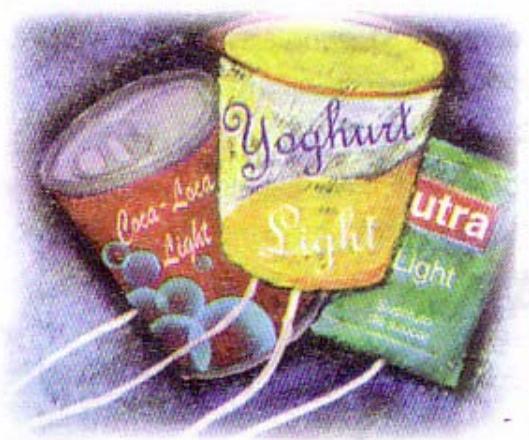


PROFECO: Revista del Consumidor N° 303

Aditivos más peligrosos para la salud

Entre los aditivos más comúnmente utilizados están los preservantes y, de ellos, los nitritos y nitratos; éstos se usan frecuentemente para la conservación de embutidos. Su efecto es evitar la presencia de microorganismos, estabilizar el color y favorecer el desarrollo de aromas. En el cuerpo, el nitrato se convierte en nitrito, reconocido como un potente agente cancerígeno, especialmente de hígado, estómago, páncreas, riñones, esófago y vejiga.

Otros aditivos comunes, son los edulcorantes o endulzantes artificiales, utilizados normalmente en producto dietéticos y jugos, los que son de consumo masivo. Los principales edulcorantes utilizados son la sacarina, el aspartame y el ciclamato.



PROFECO: Revista del Consumidor N° 303

Ultimamente se han levantado serias polémicas acerca del uso de estos productos. Si bien, no existen pruebas concluyentes, existen numerosas evidencias que asocian el consumo de estos compuestos con algunos tipos de cáncer, aumento de las alergias en la población infantil y con daños neurológicos. En algunos países está prohibido el uso de ciclamato y está muy bien normado el uso y dosis de consumo de la sacarina. Los colorantes son otro producto utilizado ampliamente en la industria alimentaria, en alimentos de consumo masivo como los caramelos, jugos, helados, conservas, bebidas y productos de pastelería, de los cuales

poco se sabe y poco se informa. El amaranto (rojo N°- 2), el amarillo ocaseo (amarillo N°- 6), la tartracina (amarillo N°- 5) y la eritrosina (rojo N°- 2), son algunos de los colorantes más utilizados. Sin embargo, su uso está prohibido en la mayoría de los países desarrollados por su reconocida asociación con manifestaciones alérgicas y su potencial cancerígeno.

Evite comprar alimentos que contengan aditivos

Cuide su vida, cuide su salud y la de sus seres queridos, sea consciente de sus decisiones de consumo. Con el fin de elegir adecuadamente, exija el etiquetado de los alimentos que incluya de manera descriptiva todos los aditivos utilizados en su elaboración. Exija que las autoridades no solo fijen normas y estándares, si no que efectúen tests y controles post mercadeo.

- Busque alternativas a los alimentos que contengan aditivos peligrosos para la salud como los nitratos, ciclamato, colorantes como el amaranto, tartrazina y eritrosina.
- Disminuya el consumo de aditivos alimentarios, prefiriendo el consumo de alimentos frescos, ecológicos, menos elaborados o alimentos naturales. ⁽¹⁰⁾

Recordemos que ...

- Los aditivos son sustancias no nutritivas, de composición conocida, que se agregan a muchos alimentos para la manutención y conservación del producto, para la producción de determinados sabores, colores y aromas; aumento la calidad nutritiva y mejoría de ciertas propiedades.
- Lo mejor es buscar alimentos que no contengan aditivos peligrosos para la salud como los nitratos, ciclamato, colorantes y otros.
- Es mejor consumir alimentos naturales o menos elaborados.

14

Alimentos Genéticamente Modificados

Los alimentos genéticamente modificados o alimentos transgénicos, son el resultado de un proceso que introduce un gen de un organismo en el ADN (Ácido Desoxi ribo Nucléico) de otro, sea éste de la misma especie o de otra completamente distinta, incluso de un reino diferente (genes de animales, bacterias, virus, etc.), para añadir un rasgo específico nuevo.

Por ejemplo, en los tomates de larga duración se introduce un gen de pescado a través de un microorganismo patógeno, con el fin de aumentar su tiempo de vitrina.⁽¹⁰⁾

Los cultivos transgénicos, han sido extensamente adoptados por los agricultores de los Estados Unidos de Norte América, Canadá y Argentina, entre otros países. Hace tan sólo diez años no se los cultivaba comercialmente ni tampoco eran conocidos en el mercado. Hoy, sin embargo, son utilizados prácticamente en todo el mundo para elaborar, procesar y comercializar alimentos, tanto para consumo humano como animal.

Las compañías transnacionales que han desarrollado, patentado y comercializado las semillas transgénicas han enfocado sus intensas campañas promocionales hacia los agricultores. La promesa de mayor producción con menor cantidad de pesticidas



PROFECO: Revista del Consumidor N° 302

Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

y herbicidas se ha traducido en un crecimiento del 2.000 % en las ventas de semillas transgénicas 1995 y 1998, según la Rural Advancement Foundation International. Para

los agricultores, el ahorro en los costos de producción es uno de los beneficios a corto plazo, a lo que se puede agregar las ganancias económicas que significan para las transnacionales. Otro beneficio sería la esperanza - posiblemente ilusoria- de poder alimentar a los hambrientos del mundo sin provocar severos daños a nuestra Tierra.



PROFECO: Revista del Consumidor N° 266

La mayoría de los gobiernos parecen bien dispuestos ante el boom biotecnológico y la promesa de una solución tecnológica a dos de los mayores problemas que enfrenta el planeta. Las agencias reguladoras -a excepción de las de algunos países europeos- han aceptado las recomendaciones de la industria biotecnológica en el sentido de no establecer normas, ni tampoco muestran especial interés en oponerse al poder de esta industria. Los

avances científicos han sobrepasado la capacidad que las agencias reguladoras tienen de anticipar los posibles efectos adversos de los alimentos transgénicos sobre la salud y el medio ambiente. Sin embargo, hoy, la ausencia de evidencia sobre efectos adversos y riesgos, no es sinónimo de inocuidad.

De este modo, los alimentos transgénicos han inundado el mercado a una velocidad desmesurada, sin contar con el conocimiento científico adecuado, y a pesar de su inevitable pero imprescindible impacto ambiental. No existen mecanismos apropiados para monitorear su impacto a largo plazo en la salud humana, así se los acepta imprudentemente.

Por otro lado, tampoco se ha hecho un esfuerzo por informar y educar a los consumidores, puesto que estas tecnologías no significan aún beneficios para ellos. A pesar de las diversas legislaciones nacionales, que protegen los derechos del consumidor -como las normas de seguridad para los alimentos en EE.UU.-, se ha pasado por alto el derecho a poder tomar decisiones informadas en relación a los alimentos transgénicos.

Si bien el impacto a largo plazo de los alimentos transgénicos sigue siendo un misterio, nadie ha demostrado aún que aquellos actualmente comercializados sean dañinos para la salud humana, o que sus efectos sobre el medio ambiente no sean localizados y manejables, aunque, cada vez más estudios expresan esta preocupación. "¿Quien puede asegurar que estos productos no provocarán daños en la fauna, la flora o el medio ambiente?", se pregunta Floyd Norris en el New York Times. "Planteada de ese modo la pregunta, la respuesta es nadie. Pero si nos preguntamos si los riesgos, evidentemente bajos, son compensados por las potenciales ventajas -en cuanto a la nutrición y a un menor uso de pesticidas, por ejemplo-, la respuesta podría ser diferente".

Preguntarse por los riesgos y beneficios de los alimentos transgénicos es muy legítimo; sin embargo, cuando estos alimentos son tratados como productos convencionales, nadie les pide su opinión a los consumidores. Al negarse a distinguir entre productos transgénicos y aquellos que no lo son, los productores de alimentos han creado un monstruo que se vuelve contra ellos: la Comida Frankenstein. Imaginemos a este monstruo acechando en los pasillos de un supermercado, y cualquiera que se preocupe por lo que come, lo pensará dos veces antes de cancelar su cuenta en la caja. Sobre todo en Europa, donde las alertas ante el caso de las "vacas locas" y el de los alimentos contaminados con dioxinas, motivaron la destrucción de grandes cantidades de carne de vacuno, pollos y productos lácteos.⁽²⁾

Efectos en la salud por el consumo de alimentos transgénicos

Las principales causas de preocupación ante los alimentos transgénicos son las reacciones alérgicas que pueden provocar, también, la resistencia cada vez mayor a los antibióticos y la posible presencia en los alimentos de nuevas o más virulentas toxinas.

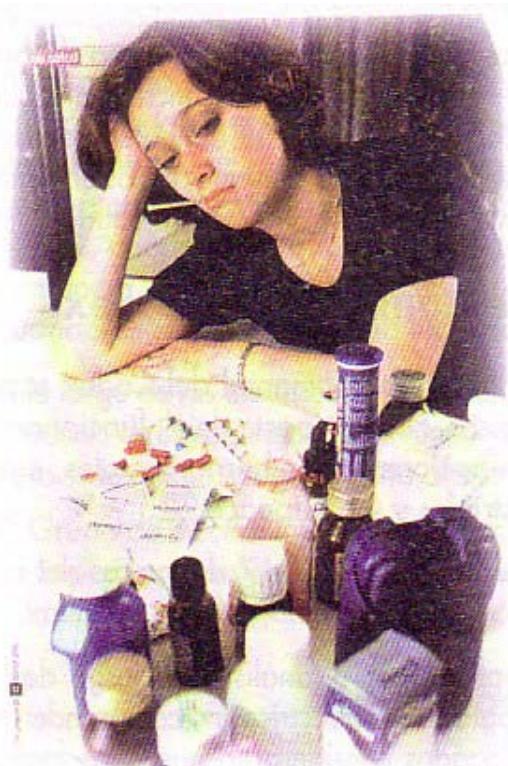
Las alergias

La ingeniería genética puede trasladar algunas alergias desde alimentos de los cuales la gente se cuida, a otros ante los cuales las personas se sentían seguras.

Es el caso de la soya modificada con genes de un tipo de nuez: en 1996 tuvieron que ser retirados al descubrirse que podían provocar, también, una respuesta alérgica muy seria, e incluso fatal, en personas susceptibles. Se calcula que el 2 % de los adultos y el 8 % de los niños son alérgicos a ciertos alimentos, y aproximadamente un cuarto de la población ha sufrido alguna vez una reacción

alérgica ante determinados alimentos. Como los alimentos transgenicos no llevan una etiqueta informativa, quienes sufren de estas alergias no tiene cómo saber si lo que van a consumir puede implicar algún riesgo o, en caso de sufrir una reacción alérgica, qué ingrediente la provocó.

Resistencia a los antibióticos



Tribuna Ecuatoriana de Consumidores y Usuarios:
Consumo Bien Nº 25

De acuerdo con la British Medical Association, el riesgo que implica para la salud humana la resistencia a los antibióticos que podrían desarrollar los microorganismos, constituye "una de las mayores amenazas para la salud pública que deberá enfrentar el siglo XXI". Aunque los genes antibióticos están siendo substituidos por otros más inocuos, aún se hallan presentes en muchos alimentos transgénicos y pueden incrementar la resistencia a los antibióticos, con lo que resulta más difícil controlar las enfermedades. ⁽²⁾ La resistencia a los antibióticos puede interpretarse como retirar el puente entre la vida y la muerte, para muchos pacientes que desarrollan resistencia.

Efectos tóxicos

El documento "Alimentos Transgénicos en Boca de Todos", publicado por Consumers rematerializado el año 2000, señala que la manipulación genética puede aumentar los niveles de toxinas vegetales, presentes

en los alimentos, o desarrollar, de manera aperada, toxinas totalmente nuevas. La manipulación genética puede resultar realmente peligrosa. Esto quedó en evidencia cuando se introdujo en el mercado Iodounidense un aminoácido llamado L-triptófano, uno de los primeros productos de ingeniería genética. A fines de los años 80, una empresa japonesa utilizó bacterias insgénicas para producir un suplemento alimentario que se vendía sin receta en los EE.UU.; como resultado, 37 personas murieron y al menos 1.500 contrajeron una grave enfermedad hematológica (en la sangre) antes de que el producto fuera retirado.

Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

Aunque el productor -Showa Denko- se negó a cooperar en una investigación con las autoridades estadounidenses, al parecer el origen de la toxina fatal estaba en las bacterias transgénicas.

Otro caso es el de la hormona artificial BST (somatotropina bovina usada para aumentar la producción lechera), que se inyecta en las vacas para estimular la producción de leche, y que podría aumentar el riesgo de cáncer en los seres humanos.

Asimismo, el desarrollo de cultivos resistentes a los herbicidas hace temer que -no obstante las aseveraciones de la industria biotecnológica- el uso de pesticidas se incremente, pues los agricultores los utilizarán en mayor cantidad al saber que no dañan sus cultivos. Consecuentemente, esta mayor exposición a residuos químicos presentes en los alimentos y en el medio podría aumentar el riesgo de contraer cáncer y otras enfermedades.

Grupo de Acción Intergubernamental del Codex

En 1999 se conforma el Grupo de Acción intergubernamental del Codex sobre alimentos obtenidos por medios biotecnológicos. Forman parte de él, funcionarios de 35 países y representantes de 24 organizaciones no gubernamentales, entre ellas Consumers International, grupos industriales y Greenpeace. ⁽²⁷⁾

En la primera reunión del grupo, llevado a cabo del 14 al 17 de marzo del año 2000, se elaboró dos textos principales:

1. Un conjunto de principios generales amplios para el análisis de riesgo de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos. Las directrices no comprenden los riesgos para el ambiente, porque los delegados consideraron que estos forman parte de otros acuerdos de las Naciones Unidas, como el Protocolo de Cartagena sobre la Seguridad de la Biotecnología, aunque este Protocolo no cubre los alimentos.
2. Orientaciones específicas sobre la evaluación de riesgos de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos.

La segunda reunión del grupo de acción intergubernamental se llevó a cabo en Chiba-Japón del 25 al 29 de marzo de 2001 y su objetivo fundamental era revisar los dos documentos elaborados por el grupo especial de trabajo y las observaciones presentadas a estos. Los textos introducen un nuevo concepto dentro de la evaluación de riesgos: "evaluación de la inocuidad" que se realiza al inicio del proceso.

El nuevo concepto está definido para identificar si existe algún peligro, preocupación nutricional u otra preocupación relativa a la inocuidad

La evaluación de la inocuidad debe ser hecha comparando los alimentos obtenidas, por la biotecnología con su "contraparte convencional", para determinar similitudes y diferencias

Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

entre ellos. Pero no queda claramente establecido si se necesita una evaluación de riesgo, luego de realizada la comparación con la contraparte convencional.

Otro de los aspectos controversiales fue la rastreabilidad. Este es uno de los puntos de mayor conflicto, porque está vinculado directamente a los conceptos de responsabilidad y compensación.⁽²⁹⁾

Al otro lado de la batalla se encuentra la Unión Europea y Noruega. La Unión Europea adoptó una legislación sobre rastreabilidad y etiquetamiento de alimentos derivados de las nuevas biotecnologías el 25 de julio de 2001. Esta legislación generó críticas entre sectores de la industria y del Gobierno de Estados Unidos de Norte América, y de los consumidores europeos, la norma permite el 1 % de presencia de material transgénico adventicio, en alimentos no biotecnológicos, cuando ellos esperaban una legislación con cero tolerancia.⁽²⁸⁾

A lo largo de las discusiones, se evidenció la necesidad de fortalecer lo establecido en el Protocolo de Bioseguridad, pues cuando se trata de emplear sus restricciones éste es utilizado, pero se lo ignora cuando podría afectar los intereses de la industria biotecnológica.

El Grupo de Acción Intergubernamental tiene previsto realizar un documento final y se espera que estos estándares sean utilizados en la Organización Mundial del Comercio y otras organizaciones que arbitran las disputas por comercio de alimentos.

Riesgos ambientales

No es la ciencia, con sus pronósticos de mínimo riesgo, sino la propia naturaleza -mal comprendida por científicos- la que determinará cual será el impacto de los cultivos tránsféricos sobre el medio ambiente. Así como tuvo que pasar cerca de medio siglo para que se percibieran las consecuencias de la revolución química - contaminación, residuos tóxicos, cáncer-, pueden transcurrir años o décadas antes de que podamos identificar el real impacto de la biotecnología sobre el ambiente.

Al crear un organismo transgénico se está liberando un organismo vivo capaz de reproducirse, migrar y experimentar mutaciones. El polen de las plantas Transgénicas es llevado de una planta transgénica a otras naturales y así la flora natural se ve "infectada" por material transgénico, entre ellas no solo los cultivos agrícolas, sino también la flora silvestre (maleza, plantas) que se vuelven "resistentes" las plagas, inundaciones, etc. De esta forma una planta transgénica puede "contaminar" a la flora natural, con imprevisibles consecuencias. Una vez que han sido liberados en el medio ambiente, los organismos transgénicos no pueden ser recapturados, y podrían convertirse en una fuente permanente de contaminación genética" y provocar daños colaterales.⁽²⁾

Recordemos que ...

- Los alimentos genéticamente modificados son el resultado de un proceso que introduce un gen de un organismo en el ADN de otro, sea éste de la misma especie o de otra distinta, para añadir un rasgo específico nuevo.
- Los cultivos transgénicos, han sido extensamente adoptados por los agricultores de los Estados Unidos de Norte América, Canadá y Argentina, entre otros Países.
- Las compañías transnacionales que han desarrollado, patentado y comercializado las semillas transgénicas han enfocado sus intensas campañas promocionales hacia los agricultores, cuidando más por sus ganancias económicas, que por la salud pública.
- Las principales causas de preocupación ante los alimentos transgénicos son las reacciones alérgicas que pueden provocar, la resistencia a los antibióticos y la posible presencia en los alimentos de nuevas o más virulentas toxinas, así como los riesgos posibles de efectos degenerativos.
- La manipulación genética puede aumentar los niveles de toxinas vegetales presentes en los alimentos o desarrollar, de manera inesperada, toxinas totalmente nuevas.
- Al crear un organismo transgénico se está liberando un organismo vivo capaz de reproducir, migrar y experimentar mutaciones y podrían convertirse en una fuente de contaminación genética y causar daños colaterales en el medio ambiente.

INFORMACIÓN PARA EL CONSUMIDOR

Publicidad y Etiquetas

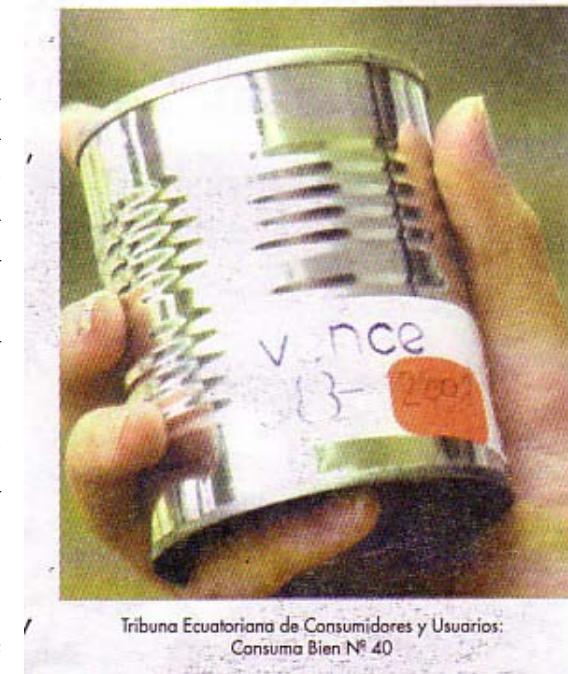
15

La Información para la Alimentación

La información es importante en todos los campos, pero particularmente en cuanto a nutrición y alimentación. Imaginemos que compramos una conserva de pescado enlatado cuya fecha de vencimiento ha caducado; sin percatarnos de este importante dato lo consumimos y terminamos en un hospital o en el cementerio, solos o con toda nuestra familia.

Es importante saber cuál es el contenido de los productos, sus ingredientes, si tienen colorantes artificiales, conservantes, si tienen mucha o poca grasa o azúcar, cuál es su procedencia, la dirección del producto, si tiene o no autorización del sector salud para comercializarse, etc. Si no leemos las etiquetas, no habrá forma de conocer esta información.

Pero el tema no sólo pasa por la lectura e las etiquetas, sino que debemos desarrollar una percepción y actitud crítica frente a las promociones comerciales y a la publicidad. Los niños y jóvenes son blanco favorito de una serie de promociones comerciales que tienden a convencerlos de adquirir ciertos productos, que muchas veces tienen un escaso valor nutritivo, pero que debido a una buena y agresiva estrategia comercial, al empaque llamativo, a los premios o recompensas que se le ofrece, y a las persuasivas campañas publicitarias, irán generando una enorme demanda y grandes ganancias.



Tribuna Ecuatoriana de Consumidores y Usuarios:
Consumo Bien N° 40

Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

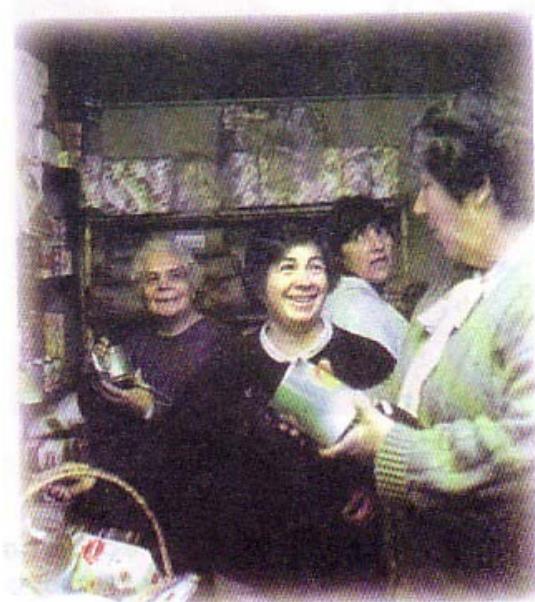
Existe un gran problema de información, por un lado la industria organizada, con todo derecho y mucho dinero, desarrolla un gran despliegue y una gran inversión para promocionar sus productos; galletitas muy bien presentadas, muy apetecibles, con espectaculares envolturas, con marcas que apelan a personajes admirados por los niños y jóvenes, con un gran respaldo profesional para la promoción comercial y publicitaria. Todo esto les da como recompensa una gran demanda del mercado. Pero nos preguntamos ¿quien está promocionando el pescado, las verduras, la carne de pollo, la carne de res, fruta, etc.?

Es muy importante que tratemos de defender una alimentación sana, segura y nutritiva; con mayor información se puede lograr,⁽⁹⁾ pues información es poder y los consumidores merecemos respeto y consideración, así como el derecho a hacer escuchar nuestra voz.

Marketing de Alimentos: Verdades a medias y Lucha por las ganancias

Las grandes corporaciones y compañías de alimentos reconocen un mercado lucrativo en cuanto lo ven. Debido a que la población del mundo crece y las tasas de mortalidad

disminuyen en muchos países el número de niños está aumentando rápidamente. Los hábitos alimenticios para lograr una larga vida comienzan a estimularse y formarse en la niñez. Los niños representan claramente un mercado influencia; y en crecimiento. No es sorprendente, entonces, que la creciente publicidad alimenticia esté dirigida a ellos. En especial los productos con diseño, los paquetes elaborados y las costosas publicidades, todo esto ayuda a las empresas, a llegar a sus clientes más jóvenes. La industria tiene diferentes y a menudo ingeniosas formas de publicitar los alimentos a los niños, siendo la televisión una herramienta clave.



Consumo y Calidad de Vida: Edición Especial

Mucha de la publicidad de alimentos mostrada en la televisión se asemeja a los personajes de los dibujos animados. Rostros divertidos y familiares ayudan incluso a niños muy pequeños a reconocer marcas de productos particulares. La importancia de este tipo de publicidad se reveló en el contrato realizado por "Nestlé" en 1991 en el cual los gigantes de los alimentos pagaron a "Walt Disney" cerca de 109 millones de dólares por el derecho a usar a Mickey Mouse, Goofy y sus amigos en todos sus productos alimenticios a través de Europa, por el periodo de 11 años.

Atractivos envoltorios, son también medios efectivos para captar la atención de los niños y de estimularlos a molestar a sus padres para que compren los productos. A los niños les gustan los detalles, especialmente cuando estos van específicamente dirigidos a ellos. Letreros pequeños, rompecabezas en la parte trasera de las cajas de cereal e individualmente "mini" versiones de alimentos.

La publicidad también alcanza a los niños en el colegio. Los profesores faltos de recursos pueden ser tentados a usar el material-promocional enviado a ellos por la industria alimenticia tales como posters, guías o juegos.

En los Estados Unidos de Norte América, la Unión de Consumidores recolectó materiales de nutrición de diferentes colegios y encontró que todos fueron auspiciados por compañías alimenticias o asociaciones industriales de alimentos. Por ejemplo: Kelloggs proporcionó un naipe titulado "Eat to the Beat", el cual fue diseñado para enseñar a los niños como leer etiquetas de alimentos. Curiosamente, el material olvidó decir a los niños acerca de la necesidad de chequear en las etiquetas la parte de los "azúcares" (Unión de Consumidores, Niños Cautivos, 1995).

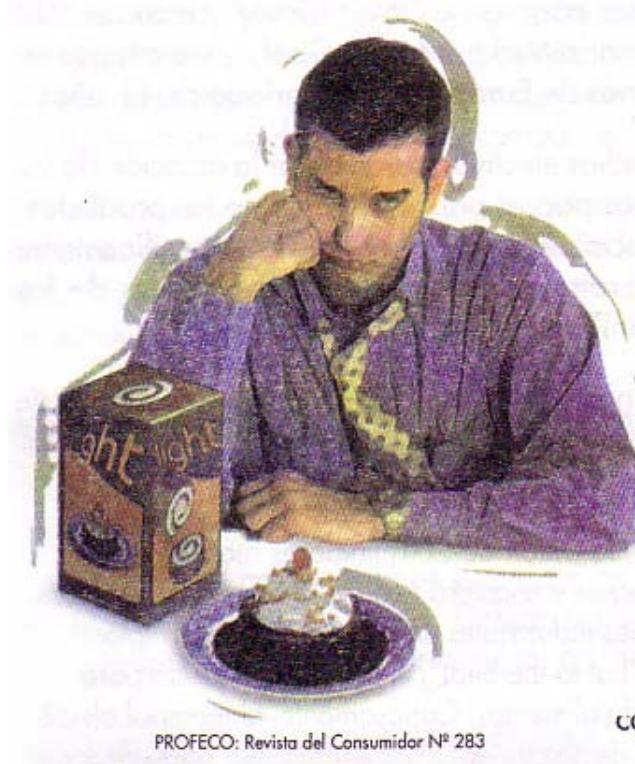
Estimulados por la publicidad y esquemas promocionales los niños están consumiendo cantidades crecientes de sabrosos refrigerios, dulces y bebidas.

Pero también en muchas revistas femeninas, las publicidades están a menudo ocultas bajo recetas o secretos para estilos de vida saludables. Estas referencias se mezclan con los otros artículos y aparecen dando el respaldo de la revista a los producto.



Consumo y Calidad de Vida: Edición Especial

El auspicio de eventos deportivos es otra forma en la cual la industria de alimentos busca influenciar a los adultos. Los logotipos de las compañías frecuentemente aparecen en las carteleras, alrededor de los campos deportivos en las camisetas y en los bolsos de los deportistas.⁽¹⁶⁾



PROFECO: Revista del Consumidor N° 283

ca

Lo que hace la publicidad, por lo general, es bombardear con imágenes que responden a ciertos modelos o dan cuenta de los deseos de las personas y no entregan necesariamente información respecto a las características del producto.

Es necesario que el consumidor comprenda la influencia positiva o negativa de la publicidad en la toma de sus decisiones como consumidor, así podrá defender su presupuesto con elecciones correctas, a la vez de hacer frente a una fuerte presión llevada a cabo por la potente acción publicitaria. Pocos son los momentos en que estamos libres de ella, por lo cual es importante saber el rol que desempeña en nuestra vida y

como debemos acrecentar nuestra capacidad crítica y búsqueda de objetividad. El conocer las mecánicas del "marketing" lo posibilitará.

En la actualidad, al querer comprar algo nos encontramos con una amplia gama de productos similares, lo que nos crea una gran incertidumbre. Cuando la publicidad se ocupa del consumidor e informa realmente sobre las características del producto o servicio, el consumidor puede elegir adecuadamente; pero si no es así, puede inducir a tomar decisiones de compra equivocadas, presentando una marca como si fuese la única en el mercado, tratando de que esa marca esté siempre en la mente del consumidor y publicitando cualidades que no tiene el producto.

Los mecanismos que usa la publicidad con mayor o menor éxito la han llevado a convertirse en un factor de influencia importantísimo en nuestro tiempo. Para darnos cuenta de su importancia bastaría pensar que algunas empresas invierten en ello altos porcentajes de sus presupuestos.

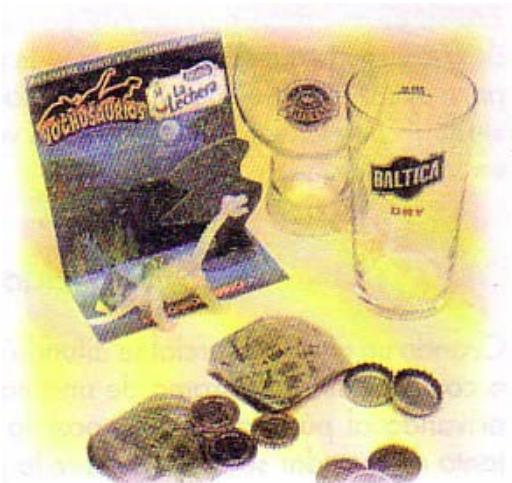
La publicidad es en esencia un proceso, que a través de la comunicación transmite un mensaje dirigido a los consumidores después de haber estudiado una serie de intereses que le competen no sólo en el ámbito individual, sino como integrante de un grupo, sociedad o país.

Los Productos y las Ganancias

Con tanto dinero que se invierte en publicidad, es poco sorprendente que las compañías alimenticias sostengan una constante batalla para mantener sus partes en el mercado. Nuevos productos están constantemente siendo introducidos y antiguos productos readaptados y relanzados con el fin de mantener los niveles de ganancia. Los avances en la biotecnología prometen que un número creciente de "nuevos alimentos" estarán en las estanterías del comercio en un futuro inmediato.

La publicidad es muy útil para las empresas

- * Para las empresas tiene una gran utilidad en la medida que puede vender más fácilmente sus productos o servicios; sin publicidad sería difícil que el público se entere y se interese. Entonces, si la publicidad vende, es obvio que el anunciador se verá beneficiado y el gasto en publicidad estará justificado. Siendo así, cuando los consumidores adquirimos un producto o servicio estamos pagando también los gastos dispendiosos y los costos altos de publicidad que la empresa hizo en la publicidad.
- * Para los medios de comunicación la publicidad es muy importante, ya que se constituye en la principal fuente de ingreso, sin publicidad la mayoría de medios no podría subsistir. Los medios siempre se van a interesar en que exista una mayor competencia entre las empresas, pues al luchar entre ellas para ganarse el favor del público gastan más en publicidad, por ende, los medios ganarán más.



Consumo y Calidad de Vida: Edición Especial

Esto es lo que nos permite a los usuarios gozar "gratuitamente" de canales de señal abierta, puesto que generalmente la publicidad está pagando casi toda la programación.

Para los consumidores la publicidad también es de utilidad, siempre que informe oriente, eduje, no exagere bondades y esconda riesgos, que dé la oportunidad de conocer nuevos productos, nuevas alternativas y también le permita conocer sobre la calidad del producto, sus precios, características, etc. Sin embargo, lo que ocurre es que muchas veces la publicidad no informa correctamente, no es ética, por el contrario, induce a error, presenta cosas que en realidad no son; a veces también la publicidad estimula y promueve conductas incorrectas.

En estas circunstancias es que debemos estar preparados para diferenciar lo bueno y lo malo de la publicidad, debemos desarrollar capacidad crítica, debemos dejar de ser simples receptores pasivos e indiferentes, tenemos que aprender a ser más acuciosos y cuestionadores.⁽⁹⁾

Formas agresivas de la publicidad

La publicidad no sólo se hace para informar sino fundamentalmente para ESTIMULAR, INCITAR y PROVOCAR una reacción en favor de la compra por parte del consumidor, los publicistas se esmeran en crear una serie de formas efectivas de conseguir este objetivo.

Pero como ahora la tecnología ha puesto en nuestras manos un maravilloso instrumento que se llama CONTROL REMOTO, ha surgido un fenómeno llamado ZAPPING que preocupa muchísimo a los anunciantes, éste consiste en la práctica de cambiar de canal cada vez que se presentan las tandas comerciales. Entonces, para evitar este fenómeno, están creando nuevos métodos para que no podamos eludir la publicidad. A continuación vamos a presentar algunas formas utilizadas en la publicidad:

Publicidad encubierta:

Cuando un aviso comercial se difunde como si se tratara de una noticia periodística o como parte de la trama de una novela, película o programa cómico, se está privando al público de reconocer la naturaleza publicitaria del anuncio y por tanto de guardar su reserva sobre la parcialidad y veracidad con que se actúa.

Publicidad engañosa:

Esta es una de las más antiguas formas de inducir al consumidor a tomar una decisión equivocada basada en las posibles bondades inexistentes del producto ofrecido. Se puede inducir a error por una afirmación o presentación falsa, por la omisión de algún dato importante o por la ambigüedad del mensaje.

Promociones comerciales:

s muy frecuente en nuestro tiempo que los niños y jóvenes estén permanentemente agredidos por campañas y promociones que los inducen a comprar con exageración algunos productos de muy escaso valor nutritivo sólo por el afán de obtener sus figuras, muñecos o taps.

Las empresas saben que están frente a un público muy propenso a estas promociones. En los supermercados también se han emitido tarjetas para generar la fidelidad de sus clientes, se les recompensa con una cantidad de puntos por comparar precios con otros establecimientos y ahorrar mucho más dinero del que les podría generar esos premios.(9)



npra

PROFECO: Revista del Consumidor N° 303

Recordemos que...

- Contar con la información independiente, seria y actualizada sobre los alimentos es muy importante. Es importante saber cuál es el contenido de los productos. Si no leemos las etiquetas, no habrá forma de conocer esta información.
- Debemos desarrollar una percepción crítica frente a las promociones comerciales y a la publicidad y exigir que cumplan criterio éticos.
- Los niños representan claramente un mercado influencial y en crecimiento, para las industrias alimenticias.
- La industria tiene diferentes y a menudo ingeniosas formas de publicitar los alimentos a los niños, siendo la televisión una herramienta clave.
- En muchas revistas femeninas, las publicidades están a menudo ocultos bajo recetas o secretos para estilos de vida saludables.
- El auspicio de eventos deportivos es otra forma en la cual la industria de alimentos busca influenciar a los adultos.
- Es necesario que el consumidor comprenda la influencia de la publicidad en la toma de sus decisiones, así podrá defender su presupuesto, frente a una fuerte presión llevada a cabo por la publicidad.
- La publicidad es un proceso que a través de la comunicación transmite un mensaje dirigido a los consumidores después de haber estudiado una serie de intereses que le competen , en el ámbito individual y como integrante de un grupo, sociedad o país .
- Para los medios de comunicación la publicidad es muy importante, ya que se constituye en la principal fuente de ingreso, sin publicidad la mayoría de medios no podrían subsistir.

16

Etiquetas e información al consumidor

Por etiqueta de un producto entendemos ese conjunto de inscripciones y leyendas que informan al consumidor acerca de las características de un producto.

La etiqueta es de mucha importancia, tanto para el productor como para el consumidor. Para el productor, porque la etiqueta es el espacio donde se informa al consumidor sobre la calidad del producto y sobre el cumplimiento de los requisitos legales establecidos para que los alimentos tengan derecho de expenderse en el mercado. Para el consumidor, porque le permite identificar y seleccionar adecuadamente el producto que necesita adquirir.

(17)

Decodificación de etiquetas

los alimentos, los consumidores están confiando más en las etiquetas que les indican qué contienen sus comidas. Los gobiernos son responsables de asegurar que las etiquetas sean exactas. Pero algunos de los reclamos hechos sobre las etiquetas de los alimentos caen en un área gris que a menudo causa problemas. Otras veces, lo más frecuente, es que se tengan autoridades indiferentes o incompetentes, para cumplir adecuadamente este rol.



Tribuna Ecuatoriana de Consumidores y Usuarios:
Consuma Bien N° 34

Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

Debido a que la alerta crece sobre los aspectos dañinos de las dietas occidentales, los publicistas están felices de sostener que los productos son de bajas grasas, libres de azúcar o de bajas calorías. Pero estos tipos de pretensiones no siempre cuentan la historia completa. Los alimentos que son de bajas grasas, por ejemplo, pueden también ser altos en azúcar o sal, pero estos factores no serán publicitados. A menudo los más confusos supuestos, son de que los alimentos son simplemente "Buenos para tí" o "Saludables". Exactamente qué tan bueno sea el producto para "tí", dependerá en qué tan a menudo tú lo comas, y en primer lugar si tu dieta es deficiente en algunos nutrientes. "Clusters", un cereal para el desayuno producido por Nestlé, dice que "No sólo tiene un buen sabor, sino también es bueno para tí". La Asociación de Consumidores del Reino Unido concluyó: Con dos cucharaditas de azúcar como promedio al servir, es difícil ver que tan bueno puede ser. (Asociación de Consumidores, 1993)

Mientras las pretensiones médicas tales como "Las Avenas X previenen los ataques al corazón" son ahora prohibidas, esto sólo significa que los fabricantes no pueden decir: "Una dieta baja en grasas reduce el riesgo de ataques al corazón, o aseverar que los Aceites X, libres de colesterol, están avalados por la Sociedad Científica. Las Avenas X son un alimento de bajas grasas". Los consumidores encuentran difícil distinguir entre este tipo de afirmación de un supuesto médico real.

La propaganda comercial de los alimentos pueden tener una influencia indebida sobre la elección del consumidor. Después de todo los fabricantes los ponen en paquetes y etiquetas para subir las ventas. Ellas pueden contener información inexacta o engañosa; que confunda a los consumidores, y los impulse a elecciones inapropiadas, o a seguir dietas no balanceadas.⁽¹⁶⁾

Tipos de etiquetado

Los productos alimentarios pueden tener dos tipos de etiquetado: El primero, es de carácter obligatorio, y da cuenta de las características tecnológicas del alimento y se denomina etiquetado general. El segundo, llamado etiquetado nutricional, destaca la composición nutricional de los alimentos.

Etiquetado general

Es el que entrega información sobre el proceso tecnológico a) que ha sido sometido un producto alimentario, e indica las condiciones necesarias para un consumo seguro. La información más importante entregada en este etiquetado son: nombre del producto, fechas de elaboración y vencimiento, condiciones de almacenaje y utilización, y listado de ingredientes.⁽¹⁸⁾

¿Cuál es la información mínima que debe ofrecer el etiquetado general?

Nombre del producto: Se refiere al nombre genérico del contenido del envase, no a la marca (ejemplo: queso, mantequilla, galletas).

Precio de venta al público: Debe constar de forma clara y específica y debería ser determinado por las autoridades en consenso con los productores y consumidores. No puede alterarse, pues dentro de este rubro ya se incluye la utilidad del vendedor.

Número de registro sanitario: Es el numero que la autoridad sanitaria asigna al producto, una vez verificada su calidad, seguridad, inocuidad, para poder ser comercializado en el mercado.

Fecha de elaboración y de vencimiento:

Bajo ninguna circunstancia debe consumirse un producto que haya pasado la fecha de consumo máximo. En alimentos de rápida descomposición, (pastas rellenas, lácteos, masas preparadas crudas, etc.), se debe indicar el día y el mes en que el producto expira.

País de origen: Debe indicarse el país de origen. Su omisión puede resultar engañosa o equívoca para el consumidor. Además, debe mencionarse el país de origen cuando un producto es modificado en su naturaleza en un segundo país.

Indicación de si se trata de un producto artificial:

Debe aclarar si el alimento es un producto natural o imitación. Contenido neto: Se refiere al contenido real del producto el que debe expresarse en las unidades del Sistema internacional de Medidas (litros, kilogramos, centímetros cúbicos).



PROFECO: Revista del Consumidor N° 283

Lista de ingredientes: Son todos los elementos que han entrado en la composición del producto. Debe indicarlos en forma decreciente de acuerdo a la forma en la que se presentase. En la lista deberá indicarse el agua, siempre que ésta no forme parte de otros ingredientes que estén indicados como tal; como por ejemplo jarabes o salmueras. Pueden emplearse nombres genéricos acompañados de su origen: por ejemplo, aceite vegetal, grasa animal.

En la lista de ingredientes deberán indicarse los aditivos alimentarios utilizados y que estén autorizados, indicados su nombre genérico, junto con el nombre específico y/o su número de clasificación. Por ejemplo, en el caso de los colorantes, se debe indicar además el nombre: amarillo ocaso, tartrazina, eritrosina, etc.

Razón social de la empresa: Nombre del fabricante, envasador, distribuidor, o representante legal del producto, así como dirección o teléfono del mismo. Identificación de lote: Es un código que permite identificar el lote de producción el que puede estar escrito en números, en letras o en combinaciones.⁽¹⁹⁾

Otros requisitos obligatorios:

- * Cuando el etiquetado de un alimento destaque la presencia de uno o más ingredientes valiosos, se deberá declarar el porcentaje inicial del ingrediente en el momento de la fabricación. Por ejemplo, productos enriquecidos, leche extra calcio, cereales vitaminizados, bajo contenido de sodio, entre otros.
- * Los alimentos o ingredientes tratados por radiación ionizante se debe indicar cerca del nombre, ya sea con una declaración escrita o con el uso del símbolo reconocido internacionalmente. Algunos alimentos congelados son tratados con radiación ionizante.
- * Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deberán ser fácilmente comprensibles, y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna.
- * Las etiquetas deberán aplicarse de manera que no se separen del envase, ya sea utilizando marcas indelebles sobre el envase o con adhesivo que impidan su desprendimiento.
- * El nombre y el contenido neto del alimento deberán aparecer en un lugar destacado y en el mismo campo de visión.
- * Cuando la etiqueta original esté redactada en un idioma distinto al de los consumidores, deberá emplearse una etiqueta complementaria en el idioma pertinente y debe contener fielmente la información entregada en la etiqueta original.

Etiquetado nutricional

El etiquetado nutricional contempla la información referente a los aspectos nutricionales del producto alimentario. Describe los nutrientes que nos aporta, y lo podemos comparar con lo que necesitamos consumir para satisfacer nuestras necesidades nutricionales.

Su finalidad es entregar información que nos permita incorporar criterios que apunten a mejorar la calidad de nuestra dieta. Cuando en el envase de) alimento aparezca una declaración nutricional que declare "este alimento es de alto valor nutritivo o fortificado con hierro o bajo en sodio", este etiquetado es obligatorio. El etiquetado nutricional debe indicar:

- * **El tamaño de una porción**, expresado en unidades de medida -por ejemplo gramos (g) o mililitros (ml)- y la cantidad de porciones contenidas en el envase.
- * **La declaración de nutrientes** se expresará en 100 g de alimentos o por el tamaño de una porción y será obligatorio declarar:
 - El valor energético o calorías aportadas.
 - Proteínas.
 - Grasas o lípidos.
 - Carbohidratos disponibles.
 - La cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades, por ejemplo (a cantidad de sodio, cuando el producto se declara con bajo contenido de sodio).
- * Además de la declaración obligatoria relativa a energía, proteínas, grasas y carbohidratos, pueden declararse las vitaminas y minerales para las cuales se hayan establecido ingestas recomendadas y/o que sean nutricionalmente importantes para el país en cuestión. Debe expresarse en porcentaje de la dosis diaria recomendada de nutrientes por 100 g ó 100 ml⁽¹⁸⁾

Las etiquetas y la industria biotecnológica

Existe una gran resistencia al etiquetado por parte de la industria biotecnológica, la Organización Mundial de Comercio, el Codex Alimentarius, entidades gubernamentales y agencias reguladoras, así como de los productores y distribuidores. Prácticamente, los únicos interesados en la rotulación de estos productos son los consumidores.

Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

"El punto central en discusión es el etiquetado...", reconoció un portavoz de una filial de Monsanto, "...etiquetar un alimento transgénico es como ponerle el símbolo de la calavera." (2)

Quienes rechazan el etiquetado basan sus argumentos en la equivalencia substancial, esto es, que los alimentos transgénicos no difieren de la manera significativa de los convencionales y, por lo tanto, no requieren etiquetas especiales. Esta política fue adoptada en 1992 por la FDA, la agencia reguladora de los EE.UU., cuyas normas son ampliamente utilizadas como modelo para la regulación de dichos productos en otros países.

Pero el hecho de que las semillas, plantas y alimentos transgénicos son efectivamente diferentes de los tradicionales es perfectamente obvio, puesto que las corporaciones que producen estas semillas las han podido patentar. "Lo irónico de todo esto...", señaló Julian Edwards, director ejecutivo de Consumers International, al Codex en 1998/ "...es el contraste entre el entusiasmo con que los productores, al solicitar una patente, intentan demostrar que sus productos elaborados por medio de la ingeniería biológica son únicos y distintos, y el entusiasmo con que afirman -a la hora de etiquetarlos- que dichos alimentos son iguales a cualquier otro producto." (2)

El Codex Alimentarius es una entidad de la ONU a través de la FAO y OMS encargada de establecer las normas internacionales de seguridad para los alimentos. Aunque sus decisiones no son obligatorias, la mayoría de los países se adhieren a ellas, y son respetadas y sirven de base para la Organización Mundial del Comercio en casos de disputas comerciales. Aún así, el Codex no ha jugado un papel decisivo en el ámbito de los alimentos transgénicos rechazando en mayo de 1998 y en abril de 1999 las demandas de los consumidores en cuanto al etiquetado obligatorio.

Pero el etiquetado está siendo adoptado, con o sin el apoyo del Codex. En la vanguardista Unión Europea, la discusión no es si se debe o no etiquetar, sino qué hay que etiquetar y hasta qué punto. Incluso algunos países que en el pasado rechazaron el etiquetado, como Brasil, Australia, Nueva Zelanda, Corea del Sur y Japón, han ido adoptando normas al respecto. Los gobiernos han reaccionado frente a las demandas de los consumidores, al mayor conocimiento sobre la biotecnología y a la creciente oferta de dichos productos.

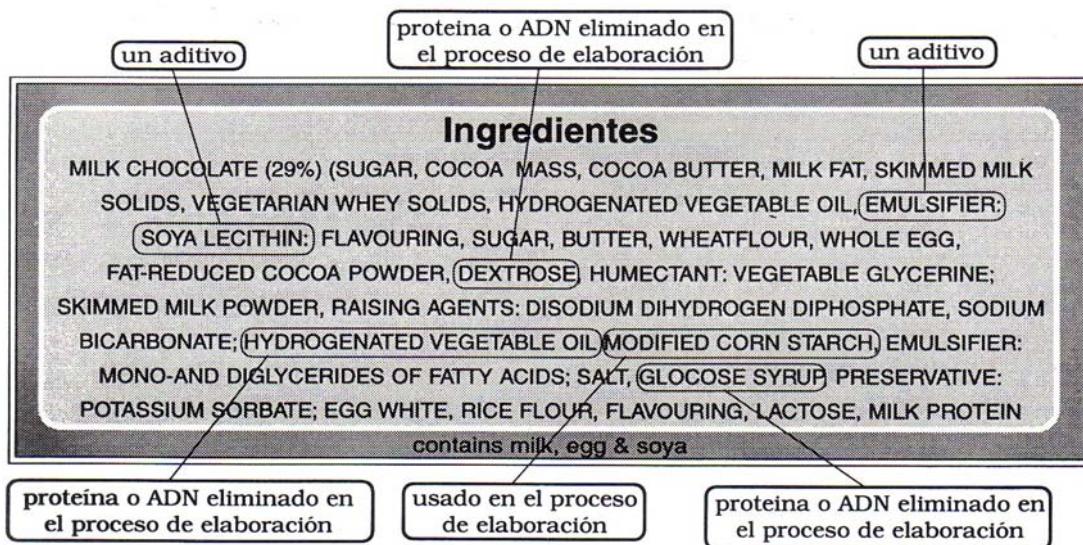
El etiquetado obligatorio de los alimentos transgénicos es un punto fundamental para los grupos de presión que representan a los consumidores. Sin embargo, al no existir criterios uniformes, y ante la abundancia de resquicios legales, no es posible todavía cantar victoria. Los esfuerzos de IBFAN (Red Internacional de Grupos Pro Alimentación Infantil) y las asociaciones de consumidores, agrupados en Consumers International y de sus miembros por desarrollar un esquema modelo de etiquetado no han tenido los resultados esperados, pues, como recalcó Ileen Petré, de Consumers International, "el diablo está en los detalles". Los líderes de este movimiento señalan la necesidad de que exista un centro internacional de intercambio de información sobre la legislación actual en relación al etiquetado. (2)

En tanto, los empresarios lideran una activa campaña por su cuenta, dado que los gobiernos no han sido capaces de desarrollar políticas adecuadas. Los productores han desarrollado su propio sistema de etiquetado, ganando en el proceso nuevos mercados para sus alimentos no transgénicos. Los comerciantes de productos agrícolas insisten en comercializar los productos de manera segregada -algo factible aunque costoso-, para cumplir con los requerimientos del mercado. Pero estos costos adicionales serán, seguramente, traspasados al consumidor, lo que transformará a los alimentos convencionales en productos para algunos privilegiados, y no en una opción al alcance de todo el mundo.

Incluso el presidente de Novartis ha reconocido la necesidad del etiquetado. Y probablemente los investigadores que están desarrollando cultivos biotecnológicos con mayor valor nutritivo dejarán de rechazar el etiquetado, e insistirán más bien en su conveniencia, una vez que estos nuevos productos transgénicos entreguen algo mejor a los consumidores. Si así ocurre, seguramente los productores van a exigir que las etiquetas no digan ya "genéticamente modificado", sino "genéticamente fortalecido" (2)

¿Cuáles ingredientes son modificados genéticamente?

Esta etiqueta típica -que, como tantas que á parecen en productos en venta en países hispano parlantes, está en inglés- enumera algunos productos derivados de la soya y el maíz que podrían aparecer en alimentos procesados. Según las normas de la Unión Europea es imposible determinar por la etiqueta si estos ingredientes provienen de fuentes transgénicas porque no se requiere incluir los aditivos y saborizantes transgénicos. Es más, según dichas normas, si no se detectan proteínas o ADN en los ingredientes elaborados con elementos transgénicos, éstos son rotulados como equivalentes a ingredientes convencionales y, por lo tanto, no requieren ser etiquetados: (Fuente: Which?, marzo de 1999) (2)



Recordemos que ...

- El etiquetado constituye un valioso instrumento para la educación y la información de los consumidores.
- El etiquetado está constituido por mensajes incorporados en el envase, que informan sobre las características del alimento y que responden a una serie de normas oficiales dictadas por los organismos nacionales.
- Los productos alimentarios tiene dos tipos de etiquetado: el etiquetado general y el etiquetado nutricional .
- El etiquetado General es obligatorio porque da cuenta de las características tecnológicas del alimento e indica las condiciones necesarias para un consumo seguro.
- El etiquetado Nutricional destaca la composición nutricional de los alimentos y describe los nutrientes que nos aporta, lo podemos comprar con lo que necesitamos consumir para satisfacer nuestras necesidades nutricionales.
- El etiquetado está siendo adoptado, con o sin el apoyo del Codex.
- El etiquetado obligatorio de los alimentos transgénicos es un punto fundamental para los grupos que representan a los consumidores.

**CONSUMO
SOSTENIBLE**

**¡Por un Planeta limpio
y saludable!**

17

El Agua y la Vida

El agua sostiene la vida y apoya a los ecosistemas y a la vida humana. Este milagro de la naturaleza constituye el 70 % de nuestro peso corporal. Se necesita agua para respirar, para lubricar los ojos, para desintoxicar nuestros cuerpos y mantener constante la temperatura del cuerpo. Por eso aunque un ser humano puede vivir más de dos semanas sin comer, no puede sobrevivir sin tomar agua.

El agua sostiene la vida y apoya a los ecosistemas y a la vida humana

El volumen total de agua en el mundo es de unos 1.400 millones de kilómetros cúbicos. Un 97,2 % del agua del planeta es agua de mar, un 2,15 % es hielo, el 0,62 % son aguas subterráneas, el 0,017 % son lagos y apenas un 0.0001 % es de los ríos. Es decir, que no llega ni al 0,7 % el agua disponible para el consumo de la humanidad.

Los principales usos que se le dan al agua en nuestro planeta son: irrigación para la agricultura (73%), industria (21%) y uso doméstico (6 %).



DISOP (Cobija - Pando): El agua es vida

Actualmente tenemos la misma cantidad de agua que existía hace 3.800 millones de años atrás, esto se debe a que en el ciclo hídrico continuamente se utiliza la misma agua, la cual se encuentra en diferentes formas, según donde esté ubicada dentro del ciclo: ríos, lagos, mares, nubes, lluvia, nieve, agua subterránea o retenida en árboles y poblaciones humanas. Debido a que el agua está constantemente reciclando a través de este ciclo hidrológico es que se la considera un recurso renovable.

El agua potable

El «agua potable» es aquella que ha sido sometida a procesos de purificación para extraerle tanto los restos vegetales o las basuras, como los gérmenes que pueden causar enfermedades.



Diferentes tratamientos en plantas potabilizadoras hacen que podamos consumirla. En la última etapa, de esos tratamientos al agua, se le agrega cloro, para evitar el desarrollo de bacterias. Pero, incluso, cuando el agua ha sido purificada, no es seguro que esté totalmente libre de contaminación. Es probable que todavía contenga restos de metales pesados. El acceso al agua potable representa costos tanto para las empresas como para los consumidores. En los países de América Latina el beneficio del agua potable se ha ido extendiendo poco a poco hasta alcanzar los lugares más apartados, pero hay todavía carencias muy grandes. Actualmente, sin embargo, la mayoría de la población urbana tiene acceso a ella.

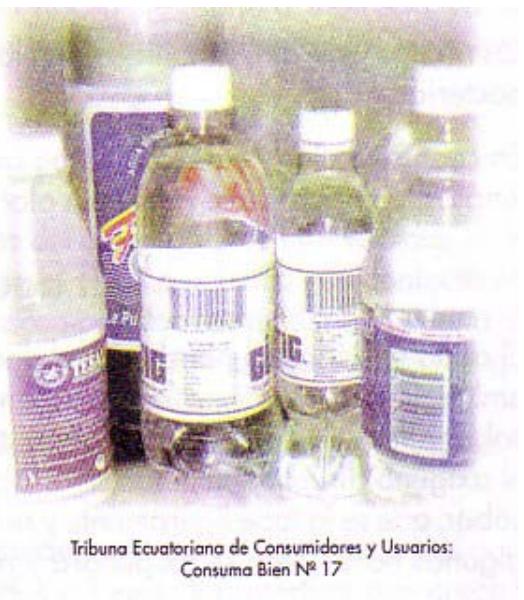
El agua y los alimentos

Para obtener un huevo necesitamos de 1.000 litros de agua. Sucede que tenemos que considerar no solo el agua que toma la gallina, sino también el agua que necesita para producir el alimento vegetal de la gallina. A escala mundial, mayor necesidad de agua está relacionada con la producción de alimentos materias primas de origen vegetal y animal. (20)

El agua envasada

Consecuencia de una «cultura de confort», desarrollada desde los finales de la década de los 40, se comenzó a consumir las aguas envasadas, tal y como las conocemos hoy. Si quiere comprar agua puede encontrar agua mineral, natural o mineralizada artificialmente, agua gasificada, agua carbonatada y agua purificada. Debe ser permanente el estudio de las condiciones en que se están ofertando y empleando estos producto.

En el mundo de los alimentos el recuento de coliformes totales es una medida indirecta del grado de limpieza del producto. Si se detecta la presencia de coliforres quiere decir que hay contaminación a nivel de quienes manipulan el producto en el proceso, en el sistema de inyección o los utensilios que se emplean para envasar el agua.



Tribuna Ecuatoriana de Consumidores y Usuarios:
Consumo Bien Nº 17

Parámetros físico-químicos

Los factores que se examinan en este aspecto corresponden a ph, color y turbiedad, cloruros, sólidos totales, cloruro residual, olor y sabor.

La medición del PH se lo hace para conocer su contenido de acidez y alcalinidad, en la mayoría de las aguas están alrededor del neutro, esto quiere decir que hay un equilibrio entre ácidos y bases.

El color y la turbiedad son dos referencias, porque para que sea potable no debe tener color ni turbiedad.

Los cloruros se miden para determinar la cantidad de sales presentes. Son sales solubles en el agua y están en forma de cloruro de sodio, potasio, calcio, magnesio y hierro, fundamentalmente.

Los sólidos totales se relacionan directamente con los cloruros, si estos suben, los sólidos también tienden a subir. En términos generales, en el agua, embotellada o no, tienden a tener entre 80 y 150 mg por litro, lo que es muy normal.

Las personas que tienen tendencia a formar cálculos en su organismo, deberían limitar la ingesta de aguas que tengan sólidos totales en proporciones altas, porque los cálculos pueden ser de calcio, magnesio o amonio; los dos primeros minerales provendrían de estas aguas. Las personas que no padecen estos problemas de salud no tendrían ningún inconveniente en ingerirlas.

El cloro residual, en cambio, es añadido por el fabricante para asegurar su calidad microbiológica. Si existieran bacterias, el cloro se encargaría de eliminarlas. En el caso de que se utilizara un exceso de cloro, en el examen se detectaría una cantidad residual que puede perjudicar a la salud, pero ninguna de las muestras tiene cloro. Los nitritos y nitratos amoniaca son la medida indirecta del grado de presencia de bacterias.

En cuanto al olor y sabor, un agua bien filtrada, bien envasada y con recipientes limpios, prácticamente no tienen olor ni sabor.

El agua hervida

El agua hervida, no pierde en calidad, ni en beneficios, en relación a las que son embotelladas. Al tomar agua recientemente hervida, es usual que se sienta un sabor diferente. Esto sucede porque, en el momento de la cocción, el líquido pierde el oxígeno disuelto junto con otros gases. Se recomienda, para que no tenga este sabor, que se la tape ligeramente y se la deje enfriar en el mismo recipiente durante algunas horas, ésta se oxigenará y recobrará su sabor original. (21)

Problemas y causas relacionadas con el agua

Los problemas relacionados con el agua y que afectan seriamente al hombre y al ambiente son: la escasez del recurso, la mala distribución, el derroche, las sequías, la descertificación y la contaminación.

La sequía es un fenómeno natural que se caracteriza por las escasas precipitaciones que dan origen a periodos secos típicos que se repiten año tras año. Los cambios climáticos y b demanda de recursos hídricos aumentan su impacto causando graves problemas socioeconómicos y ecológicos. La descertificación es un fenómeno relacionado estrechamente con la sequía. Afecta a grandes extensiones de tierra y se caracteriza por la pérdida de cobertura vegetal y escasez de recursos hídricos. Las actividades humanas han acelerado los procesos de descertificación. Por tanto, debido a esta combinación de procesos naturales y humanos, los desiertos del mundo se están expandiendo rápidamente.

La mala distribución hace que mientras algunos países disponen apenas de litros de agua potable por persona y por día, el consumo medio del agua en países industrializados es de 30 a 50 litros para uso personal y doméstico y a 500 a 600 litros por persona al día.

La contaminación de las aguas y sus causas

La contaminación se refiere a la presencia de sustancias o microorganismos que interfieren con algunos de los usos potenciales de este recurso. En este caso el agua presenta daños no solamente para los organismos vivos del ambiente acuático, sino que también representa un peligro para la salud de los seres humanos que la consumen. La contaminación no sólo afecta a las personas que utilizan el agua de manera directa, sino también a los que lo hacen de manera indirecta ya sea consumiendo verduras u hortalizas regadas con aguas contaminadas o pescado capturado en mares o ríos contaminados.

Las ciudades y sus desechos

Las aguas servidas recolectadas en las redes del alcantarillado son vertidas en los ríos y mares. Esas aguas perjudican a los seres vivos que entran en contacto con ellas, ya que los desechos acumulados y descompuestos consumen el oxígeno del agua. Con esas aguas contaminadas se riegan muchas veces las hortalizas que consumimos, y de esta forma llegan a nuestro organismo sustancias tóxicas y agentes patógenos causantes de enfermedades tan graves como la tifoidea, la hepatitis, la amebiasis y otras.

En la mayoría de las ciudades no se hace tratamiento de las aguas residuales; se las vierte directamente a la cuenca de los ríos o lagos. Y a medida que crece la ciudad los volúmenes de residuos alcanzan a niveles muy elevados. El vertido de residuos urbanos, industriales y agrícolas ha sobrepasado los límites que permiten la purificación por el ciclo natural de evaporación y de lluvia. Según estimaciones realizadas a comienzos de la década de los 90, las basuras echadas de manera directa o indirecta en las aguas de nuestro planeta superan los 20.000 millones de toneladas, es decir, equivalente a 4 toneladas por persona al año.

Contaminación producida por la industria

Existen industrias que necesitan de gran cantidad de agua para funcionar (minería, metalurgia, papelera, etc.). Como resultado de esta necesidad las aguas utilizadas llevan consigo toneladas de desechos de las fábricas, constituyendo una de las causas más graves para su contaminación y deterioro. La mayor parte son residuos tóxicos como mercurio o plomo que terminan depositándose en los ríos, lagos y mares. Se calcula que un metro cúbico de agua utilizado en la industria, contamina e inutiliza diez metros cúbicos más.

Contaminación de origen agrícola

Es provocada principalmente por desechos de la actividad agrícola, restos de origen animal y vegetal y lo que es más peligroso, restos de abono, plaguicidas, pesticidas y herbicidas. Los fosfatos y nitratos que contiene el agua contaminada con residuos agrícolas supera fácilmente los límites aceptables. Consecuentemente, el agua así contaminada no se puede emplear sin riesgo para el consumo humano. Además de regarse las hortalizas, con aguas sucias, muchas veces, se utilizan fertilizantes químicos para acelerar el crecimiento de las plantas. Estos fertilizantes son llevados por las corrientes de agua hasta lagos y lagunas, donde también estimulan el crecimiento de algas y otras plantas.

La mezcla en el agua de la contaminación química (fertilizantes y detergentes, por ejemplo) con biológica (material orgánico, excrementos) provoca lo que se llama un proceso de eutroficación, es decir, un crecimiento acelerado de algas y bacterias, que consumen el oxígeno del agua y causan así la muerte de insectos y peces. La eutroficación puede producir la muerte de toda la vida en el agua. En Suecia, en el Norte de Europa, hay más de 15 mil lagos muertos como consecuencia de la eutroficación. La tarea de restaurar lagos muertos es muy costosa y necesita mucho tiempo.

En América latina, la mayor parte de las aguas servidas no recibe ningún tratamiento, sino que se descarga directamente en corrientes de agua, alcantarillados abiertos o cerrados, ríos, lagos y aguas costeras.

Los recursos costeros, vitales para muchas comunidades locales y para muchas poblaciones indígenas, son amenazados por esta creciente contaminación marina. Como consecuencia de esto, se reduce la riqueza en peces, que es una fuente importante de proteína para personas de escasos recursos.

Tratamiento de las aguas servidas

Las aguas servidas se recolectan en alcantarillados que, para evitar la contaminación de los recursos de agua, debieran terminar en una planta de tratamiento. En América Latina, sólo se trata 10 % de las aguas servidas; el resto se vierte directamente en mares y ríos.

En las plantas de tratamiento, las aguas servidas son tratadas en varias etapas. Primero pasan por una reja de separación de sólidos y después por un desarenador. A continuación se eliminan el fósforo y el nitrógeno, por medio de un proceso químico y microbiológico. Finalmente el agua se hace pasar por un filtro de grava y arena, antes de devolverla al mar.

Pero aparte de contener sustancias contaminantes, las aguas servidas, son ricas en nutrientes. Tienen fósforo, por ejemplo, esencial para el desarrollo de las plantas. Ese fósforo puede ser recuperado en las plantas de tratamiento de éstas aguas, para devolverlo a la agricultura.

No se deben regar las verduras para consumo humano con aguas servidas que no hayan sido previamente tratadas (eliminación de bacterias, virus, parásitos, etc.) En algunos países se están realizando proyectos pilotos de utilización de estas aguas para la irrigación.

Se ha comenzado a probar, además, una forma nueva de tratar aguas servidas, cuyo principio es adaptarse al circuito de la naturaleza, donde los residuos orgánicos son eliminados en forma natural por microorganismos. Existen plantas de tratamiento de aguas servidas construidas como invernaderos, donde esas aguas circulan por piscinas que contienen diferentes tipos de microorganismos, plantas acuáticas y peces, los cuales degradan completamente los contaminantes.⁽²³⁾

¿Cómo cuidar el agua?

Este recurso sin duda es abundante, sin embargo, el agua disponible para la vida es escaso. El mal uso que se hace de ella y el aumento continuo del número de habitantes hace que el agua dulce apta para el consumo sea cada vez más escasa. No se puede dejar de usar el agua, pero se deben tomar medidas para disminuir tanto el uso como la contaminación causada por la utilización de este recurso. Sin embargo, el agua es un recurso crecientemente escaso, hasta el punto que cada mil millones de seres humanos de 80 países no disponen de agua dulce limpia. Millones de personas se enferman y cientos de miles mueren porque no tiene agua en buenas condiciones para consumir.

Las soluciones comienzan en casa y nosotros mismos podemos aportar a cuidarla y así cuidarnos a nosotros mismos. Para ello no olvidemos lo siguiente:

- * No debemos contaminar el agua, ni derramar en ella basura u otros elementos que la inutilicen para el consumo humano.
- * En los lugares donde no contamos con agua potable, es necesario que purifiquemos el agua que vamos a beber (hay que hervirla, filtrarla o clorarla). Así consumiremos agua segura y libre de contaminación.⁽²²⁾
- * Aprendamos a economizar e) agua que usamos:
- * Consuma agua sólo lo necesario, no lo derroche.

- * No deje correr el agua cuando lava ropa o loza.
- * Cuando use lavadora, cárguela al máximo de su capacidad. Aproveche el agua usada para lavar el patio.
- * Lave verduras y frutas en un recipiente con agua, y no bajo agua corriendo.
- * Regar el jardín de noche. Al hacerlo durante el día se pierde 50% del agua, debido a la evaporación.
- * Ahorre agua al ducharse. Mientras se enjabona, no deje el agua corriendo.
- * Repare el inodoro y el lavamanos, si hay fuga de agua estará perdiendo unos 150 mil a 200 mil litros de agua al año.
- * Si la capacidad del tanque del inodoro es superior a 6 litros, coloque en su interior una botella de bebida llena de agua. Así ahorrará en cada descarga una cantidad de agua igual a la contenida en la botella.(²³)

Recordemos que...

- El agua sostiene la vida y apoya a los ecosistemas y a la vida humana. Este milagro de la naturaleza constituye el 70% de nuestro peso.
- No llega ni al 0,7 % el agua disponible para el consumo de la humanidad.
- El “agua potable” es aquella que ha sido sometida a procesos de purificación para extraerle tanto los restos vegetales o las basuras, como los gérmenes que pueden causar enfermedades.
- La mayor necesidad de agua está relacionada con la producción de alimentos y materias primas de origen vegetal y animal.
- El agua envasada debe ser permanente sometida a controles sanitarios y estudios, para no poner en peligro la salud de quienes la consumen.
- El agua hervida, no pierde en calidad, ni en beneficios, en relación a las que son embotelladas.
- Los problemas relacionados con el agua, que afectan seriamente al hombre y al ambiente son: la escasez del recurso, la mala distribución, el derrocche, las sequías, la desertificación y la contaminación
- La contaminación no sólo afecta a las personas que utilizan el agua de manera directa, sino también a los que lo hacen de manera indirecta ya sea consumiendo verduras u hortalizas regadas con aguas contaminadas o pescado capturado en mares o ríos contaminados.
- Las aguas servidas se recolectan en alcantarillados que, para evitar la contaminación de los recursos de agua, debieran terminar en una planta de tratamiento.
- Las alteraciones a cualquier elemento del ambiente trae directas consecuencias a la salud humana.
- Las soluciones comienzan en casa y nosotros mismos podemos aportar a cuidarla y así cuidarnos a nosotros mismos.

18

Consumo y Ambiente

Cuando pensamos en el ambiente, (en general, se ha extendido el uso del término medio ambiente) en primer lugar nos figuramos la naturaleza que nos rodea y pensamos en los bosques y las especies en extinción. Aquí, sin embargo, tendremos como referencia un concepto más amplio, es decir, nos referiremos al ambiente como el contexto en el cual se manifiestan y transforman los hechos de la colectividad humana en el curso de la historia.

Este contexto no se refiere entonces, solamente al fenómeno físico y natural que caracteriza al ambiente natural sino también (as manifestaciones de los medios por los cuales el hombre se relaciona con ese ambiente, estructurando el territorio (ambiente construido) y los fenómenos de vida personal y social que en él se dan (ambiente social).

La especie humana, desde su surgimiento sobre el planeta, ha entablado una relación con el ambiente. La permanente interacción generada entre ambos ha sido siempre indispensable para mantener la vida: el entorno puede brindar; ser humano los bienes para su subsistencia, sus alimentos, la materia prima para producir herramientas, que le han permitido a su vez, avanzar en el desarrollo de la sociedad. Y junto con éste, ha ido estableciendo nuevas formas de adaptación al medio. Y, como hemos visto, en todas las circunstancias y etapas del desarrollo, los procesos productivos se han basado en una determinada relación, unas formas de extracción u obtención de los recursos y de transformación y utilización.

Sin embargo, en la segunda mitad del siglo xx, comienza a plantearse una crisis en esa relación de las sociedades con el medio y han aparecido problemas ambientales nunca antes vistos.

Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

Surgen, a partir de la Segunda Guerra Mundial, tres grandes problemáticas: la explosión demográfica, la contaminación ambiental y la escasez de recursos. Respecto al primer problema, la explosión demográfica, cabe señalar que: La población mundial crece en aproximadamente 90 millones de personas al año, más o menos el equivalente de un país como México. Hoy la población mundial es de 6 mil millones. Se estima que se estabilizará en 12 mil millones para el año 2100. Cuatro de cada cinco personas viven en los llamados países en desarrollo, donde el crecimiento demográfico es mucho más acelerado que en los países industrializados.

A su vez, este crecimiento presenta serias consecuencias debido entre otros factores, a que la mayor concentración de población se produce en las ciudades. En América latina y el Caribe, en 1995 el 70 % de las personas vivían en ciudades y se prevé que el crecimiento urbano será mayor especialmente en las ciudades pequeñas y medianas.

El impacto de los asentamientos humanos sobre los ecosistemas es proporcional a la cantidad de población y al consumo por habitante.

Se ha estimado la superficie necesaria para que todos los habitantes de la Tierra pudieran vivir en forma sostenible y la conclusión es que no sería suficiente un planeta Tierra si todos sus habitantes tuvieran un nivel de consumo similar al de los países más ricos. Esto pone de relieve la importancia de considerar los estilos de producción y consumo además de la cantidad de población.

Los residuos sólidos y la escasez de recursos hídricos se convierten en este sentido en una de las preocupaciones más acuciantes actualmente.

En cuanto a la contaminación ambiental, es importante resaltar algunos fenómenos que se producen en el marco de las problemáticas que se mencionan a continuación

Cambio climático: las causas de los cambios climáticos radican en el calentamiento global, producido especialmente por el "efecto invernadero"

Reducción de la Capa de Ozono: la capa de ozono permite que los rayos UV del sol no lleguen a la Tierra, protegiendo así de los daños que estos causan a los seres vivos. La mayor amenaza para la capa de ozono de la alta atmósfera son los CFC, un tipo de químicos sintéticos usados en refrigeradores, sistemas de aire acondicionado y en la fabricación de espumas plásticas para envases de alimentos.

Acidificación (o "lluvia ácida") y Eutroficación: La acidificación disminuye el ritmo de crecimiento de los bosques, como también su capacidad de resistencia a sequía, heladas y parásitos. Las emisiones contaminantes del tráfico de vehículos, como también los fertilizantes, contribuyen al proceso de eutroficación de las aguas.

En lo que se refiere al deterioro de recursos renovables, el agua, los suelos, los bosques, los peces, la biodiversidad. Según el Informe Mundial sobre Desarrollo (1998) "Desde 1950 corresponde a los países industrializados, - debido a su elevado ingreso y niveles de consumo-, más de la mitad del aumento del uso de los recursos(...) Pero los pobres, y los países pobres cargan con mucho de sus costos. Las formas más severas de privación humana, derivadas del daño ambiental se concentran en las regiones más pobres y afectan a los habitantes más pobres, incapaces de protegerse.

- ❖ Veinte países ya sufren de tensión respecto del agua, con menos de mil metros cúbicos per capita por año, y la disponibilidad mundial de agua se ha reducido de 17 mil metros cúbicos per capita en 1950 a 7 mil metros cúbicos en la actualidad.
- ❖ Una sexta parte de la superficie terrestre del mundo-casi dos mil millones de hectáreas- se ha degradado como resultado del apacentamiento excesivo y de malas prácticas de cultivo.
- ❖ Los bosques del mundo -que ligan el suelo y previenen la erosión, regulan el abastecimiento de agua y ayudan a regir el clima- se están reduciendo en tamaño. Desde 1970 la superficie forestal por mil habitantes se ha reducido de 11,4 kilómetros cuadrados a 7,3.
- ❖ Las existencias de peces se están reduciendo, y cerca de la cuarta parte está actualmente agotada o en peligro de agotamiento y otro 44% se está pescando hasta llegar a su límite biológico.
- ❖ Las especies silvestres se están extinguriendo de 50 a 100 veces más rápidamente que lo que lo harían en forma natural, amenazando con dejar grandes huecos en la red de la vida.

Quizás el agotamiento de los recursos hídricos, pueda ser considerado de los mayores problemas en tanto acarrea consecuencias en todos los órdenes de la vida de los seres vivos.

Pero todos estos problemas comenzaron hace tiempo a preocupar a las naciones. En 1972. se realiza la "Primera Conferencia sobre Medio Ambiente Humano", a iniciativa de las Naciones Unidas. Entre algunas de sus conclusiones, se propone que el futuro de la vida humana sobre el planeta es dudoso, si no se buscan caminos para revertir la situación de deterioro ambiental, resultado de la relación irracional entre la sociedad y la naturaleza y en la que se sustenta la actividad económica y su correspondiente organización social y política.

Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

Más adelante, en 1987, el Informe de la Comisión Mundial sobre Medioambiente y Desarrollo (Informe Brundtland): "Nuestro futuro común" asocia las problemáticas del medio ambiente con la forma particular de industrialización y desarrollo imperantes, advierte sobre el fenómeno de la pobreza, la desigualdad social y el desequilibrio de las relaciones internacionales como causas determinantes de la degradación ambiental, al imponerse una excesiva presión sobre los suelos y los recursos naturales con un objetivo de supervivencia en las regiones menos desarrolladas del planeta.



PROFECO: Revista del Consumidor N° 300

Asimismo, propone un nuevo concepto de desarrollo, como fin último de las sociedades actuales: "un desarrollo que satisface las necesidades de hoy, sin limitar las posibilidades de las futuras generaciones para satisfacer sus propias necesidades" A este desarrollo lo denomina desarrollo sustentable.

A partir de este informe, es posible identificar dos causas claves de la problemática ambiental. Por un lado, los efectos indirectos del desarrollo económico y la industrialización de países desarrollados. Por otro, la situación vinculada especialmente al lento desarrollo de países más pobres y a la necesidad de explotar excesivamente los recursos naturales para subsistir en un contexto de desigualdad en las relaciones internacionales.

En 1992, la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo (Cumbre para la Tierra), celebrada en Río de Janeiro, elaboró la denominada "AGENDA 21" y reconoció que: la crisis ambiental es la consecuencia de una práctica que privilegia el lucro a corto plazo, sin visión a mediano y largo plazo, que desatiende el bienestar integral del género humano y de todos los seres vivos.

La AGENDA 21 es un programa de acción que pretende guiar a la sociedad en las mejores formas de adaptación a las condiciones de la naturaleza. Integrando la dimensión ambiental con la social y la económica. De esta forma, se vinculan las problemáticas ambientales directamente con la producción, el consumo, y las posibilidades de desarrollo humano. Así por ejemplo, en el Capítulo IV "Cambio en los patrones insostenibles de producción y consumo" subraya en la necesidad de promover cambios en 4 líneas fundamentales:

1. Promover modalidades de consumo y producción que reduzcan las tensiones a que se somete el medio ambiente y satisfagan las necesidades básicas de la humanidad.
2. Mejorar la comprensión de la función que desempeña el consumo y la manera de originar modalidades de consumo más sostenible.
3. Los países en desarrollo deben tratar de establecer en sus procesos de desarrollo, modalidades de consumo sostenible, evitando las modalidades de consumo insostenible, sobre todo la de los países industrializados que por lo general se consideran particularmente nocivas para el medio ambiente, ineficaces y dispendiosas.
4. Desarrollar nuevos conceptos de riqueza y prosperidad que permitan mejorar los niveles de vida mediante el cambio de estilos de vida, dependiendo menos de los recursos finitos de la tierra y que estén más en armonía con la capacidad de ésta.

El Informe sobre Desarrollo Humano, elaborado en 1998 por el PNUD (Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo) propone "Cambiar las pautas actuales de consumo para el desarrollo humano del futuro". Sostiene y reafirma que el consumo ha tenido, en el siglo XX, un aumento sin precedentes "en cuanto a su escala y diversidad" aunque "ha sido malamente distribuido, dejando una secuela de insuficiencias y de abismales desigualdades". Agrega: "El consumo en constante expansión somete a tensión e) medio ambiente, con emisiones y derroches que contaminan la tierra y destruyen los ecosistemas, y con agotamiento y degradación en aumento de recursos renovables que van en desmedro del medio de vida.

El crecimiento desbocado del consumo en los últimos 50 años está sometiendo al medio ambiente a tensiones nunca antes vistas:

- ❖ la quema de combustibles fósiles se ha casi quintuplicado desde 1950
- ❖ el consumo de agua dulce se ha casi duplicado desde 1960

- ❖ la captura marina se ha cuadruplicado
- ❖ el consumo de madera, tanto para la industria como para leña en el hogar, es ahora 40 % superior a lo que era hace 25 años."

Aporta luego, algunas consideraciones y datos de interés: teniendo en cuenta el abismal aumento del consumo durante el siglo XX, que sin lugar a dudas tiene beneficios para muchos, aún no se puede vincular directamente con el desarrollo humano, en tanto "el consumo actual va en desmedro de la base ambiental de recursos. Exacerba las desigualdades. Y se está acelerando la dinámica del nexo consumo - pobreza - desigualdad - medio ambiente. Si se mantienen las tendencias inalteradas, sin redistribuir de los consumidores de elevado ingreso a los de bajos ingreso, sin cambiar de bienes y tecnologías de producción contaminantes a otras más limpias, sin fomentar bienes que potencien a los productores pobres, sin cambiar las prioridades del consumo para cambiar de la exhibición conspicua a la satisfacción de necesidades básicas, los actuales problemas de consumo y desarrollo humano se agravarán" (24)

Propone finalmente, que el cambio es necesario y es posible evitar las consecuencias señaladas por la tendencia actual. Para esto las pautas de consumo deben ser otras, pasando a **ser un consumo:**

- ❖ Compartido, que garantice la satisfacción de las necesidades básicas de todos;
- ❖ Fortalecedor, que aumente la capacidad humana;
- ❖ Socialmente Responsable, para que el consumo de algunos no ponga en riesgo el bienestar de otros;
- ❖ Sostenible, que no comprometa las opciones de las generaciones futuras.

Recordemos que ...

- La especie humana, desde su surgimiento sobre el planeta, ha ntabido una relación con el ambiente.
- Se ha estimado la superficie necesaria para que todos los habitantes de la tierra pudieran vivir en forma sostenible y la conclusión es que no sería suficiente un planeta Tierra si todos sus habitantes tuvieran un nivel de consumo similar al de los países más ricos.
- Las causas de los cambios climáticos radican en el calentamiento global, producido especialmente por el “efecto invernadero”.
- La mayor amenaza para la capa de ozono de la alta atmósfera son los CFC, un tipo de químicos sintéticos usados en refrigeradores, sistemas de aire acondicionado y en la fabricación de espumas plásticas para envases de alimentos.
- La acidificación disminuye el ritmo de crecimiento de los bosques, como también su capacidad de resistencia a sequía, heladas y parásitos.
- Las emisiones contaminantes del tráfico de vehículos, como también los fertilizantes, contribuyen al proceso de eutrofificación de las aguas.
- Las formas más sereras de pricación humana, derivadas del año ambiental se concentran en las regiones más pobres y afectan a los habitantes m'pas pobres, incapaces de protegerse.
- Quizás al agotamiento de los recursos hídricos, puedan ser considerado de los mayores problemas en tanto acarrea consecuencias en todos los órdenes de la vida de los seres



**POBREZA Y SEGURIDAD
ALIMENTARIA EN BOLIVIA**

19

La Pobreza y el Acceso a los Alimentos en Bolivia

La pobreza afecta al 63% de los Bolivianos. En los centros urbanos más importantes del país, más de la mitad de los hogares están en condiciones de pobreza con ingresos insuficientes para cubrir sus necesidades de educación, salud, vivienda, vestimenta, transporte y alimentación.

El acceso físico y económico de las familias a los alimentos básicos, está restringido, en las zonas urbanas por los bajos ingresos, el desempleo y subempleo; en las zonas rurales, por los bajos niveles de autoconsumo.

Aproximadamente una quinta parte de los hogares se encuentran con requerimientos nutricionales insatisfechos, por su reducida capacidad de compra que no se puede traducir en demanda efectiva de alimentos. Los ingresos de la población no son suficientes para cubrir las mínimas necesidades nutricionales de una familia compuesta por cinco personas.

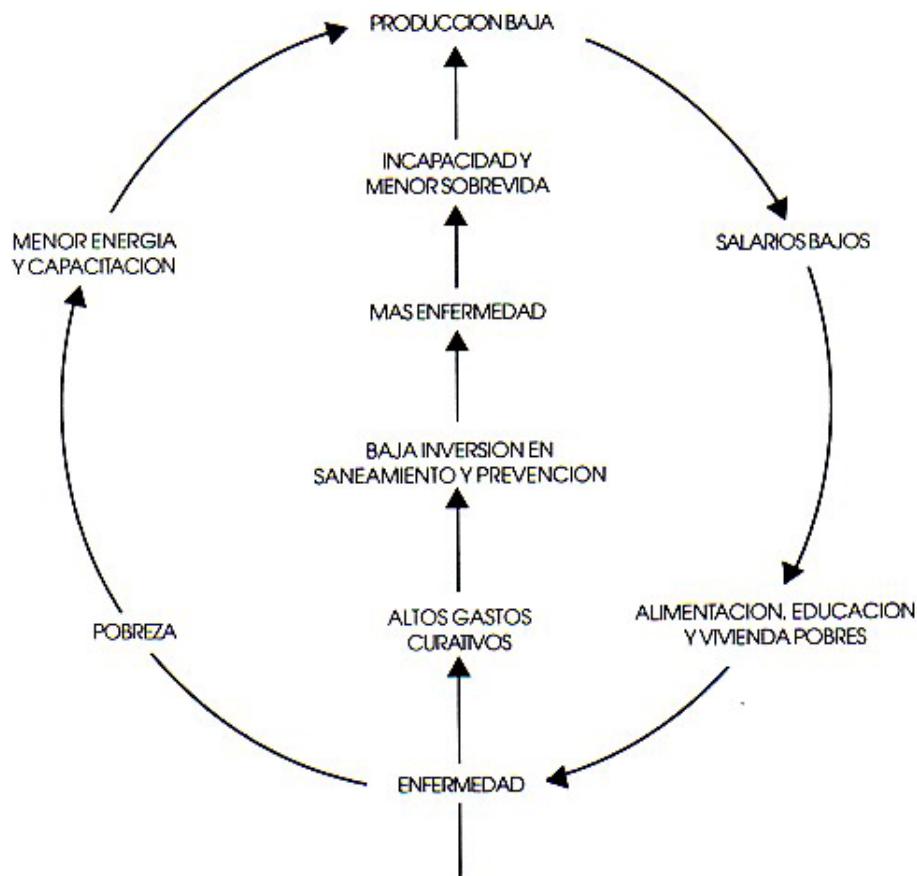
La situación de indigencia o extrema pobreza es muy crítica en las ciudades de Potosí y El Alto, las cuales registran índices superiores al 40 %. La gravedad del problema se deja ver también en Sucre y Oruro, donde el 30 % de sus hogares perciben ingresos insuficientes para adquirir una canasta básica de alimentos.⁽²⁵⁾

La elevada prevalencia de desnutrición en Bolivia no ha presentado mejoras substanciales hasta ahora. En 1990, 11 % de los niños menores de cinco años estaban desnutridos en forma moderada o severa. En 1994, esta proporción alcanza al 10 %, situando a Bolivia entre los países de mayor desnutrición global en Sud América.

La zona agroecológica de los Valles, resulta la más afectada por la desnutrición, con un 12 % de prevalencia en 1994. En la región altiplánica los niveles de desnutrición llegan a un 11 %, y en los llanos a un 9 %. Pese a estas diferencias, la proporción de niños desnutridos tienden a aumentar en las planicies y llanuras de la región Oriental. (25)

La Encuesta Nacional de Demografía y Salud de 1998 muestra que el 26 % de los niños bolivianos presentan un retraso del crecimiento o desnutrición crónica, porcentaje muy superior a los de Paraguay 17 %, Venezuela 13 %, Brasil 11 %, Uruguay 8 %, o Chile 2%. (26)

CIRCULO VICIOSO DE LA POBREZA, LA IGNORANCIA Y LA ENFERMEDAD



Areas en riesgo de inseguridad alimentaria

En Bolivia existen 35 provincias con el mayor riesgo de inseguridad alimentaria debido a sus elevados niveles de magnitud de pobreza, desnutrición y mortalidad infantil. Una quinta parte de todos los bolivianos viven en estas áreas, las cuales se encuentran principalmente en el norte y la región oriental del departamento de Potosí, la zona central de Chuquisaca, gran parte de Cochabamba, el norte y el sur de la Paz, y en una sola provincia de los departamentos de Beni y Oruro. Es muy probable que, debido a las limitaciones de información y a la considerable magnitud de pobreza, otras provincias de los departamentos de Santa Cruz, Pando, Oruro, Potosí, la Paz y Cochabamba, presenten hogares en situación crítica de inseguridad alimentaria. (25)

En conjunto existen aproximadamente 97 provincias que presentan al menos un índice de pobreza, desnutrición o mortalidad infantil por encima de la medida nacional, aumentando el riesgo de caer en una situación de inseguridad alimentaria a un poco más de la mitad de la población boliviana. (25)

La desnutrición en Bolivia genera pobreza y subdesarrollo. Un compromiso político firme a todos los niveles, para mejorar el estado alimentario y nutricional de la población Boliviana conducirá a mejorar el capital humano de nuestro país y en su rendimiento. La mejora de nuestro capital humano resultará en el ansiado aumento de la productividad y la competitividad y conducirá a un crecimiento económico sostenido. (26)

Este crecimiento económico, orientado en parte a la reducción de la pobreza y la inversión social, redundará en una reducción de los niveles de desnutrición materno-infantil y evitará la pérdida de miles de vidas humanas, la dramática disminución de la capacidad intelectual de nuestra población y enormes pérdidas económicas.” (26)

Recordemos que...

- La pobreza afecta al 63% de los Bolivianos. En los centros urbanos más importantes del país, más de la mitad de los hogares están en condiciones de pobreza con ingresos insuficientes para cubrir sus necesidades de educación, salud, vivienda, vestimenta, transporte y alimentación.
- Datos relativos a evaluaciones de fondos anteriores indican que las inversiones en educación, salud, saneamiento y agua potable han contribuido significativamente, a reducir la mortalidad infantil, y que las inversiones de esta naturaleza han llegado realmente a los pobres.
- La situación de indigencia o extrema pobreza es muy crítica en las ciudades de Potosí y El Alto, las cuales registran índices superiores al 40%
- La elevada prevalencia de desnutrición en Bolivia no ha presentado mejoras substanciales hasta ahora, al contrario, se eleva año que pasa.
- En Bolivia existen 35 provincias con el mayor riesgo de inseguridad alimentaria debido a sus elevados niveles de magnitud de pobreza, desnutrición y mortalidad infantil.



**EL CODEX ALIMENTARIUS
EN BOLIVIA**

19

El Codex Alimentarius en Bolivia

Antecedentes a nivel nacional

El año 1985 se conformó un Comité Nacional del Codex Alimentarius en Bolivia bajo la coordinación del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

Este Comité, posteriormente oficializó su actividad por Resolución Ministerial del Ministerio de Previsión Social y Salud Pública N° 044 fecha 1991-01-28, complementado por la Resolución Ministerial N° 0100 de fecha 1991-03-04 y posteriormente mediante Decreto Supremo N° 24645 de) 4 de junio de 1997, paralelamente a la aprobación de su reglamento interno de funcionamiento, que se realizó en sesión del Comité Nacional del Codex Alimentarius (CNCA)

Qué es el Comité Nacional del Codex Alimentarius?

El CNCA es un organismo técnico multidisciplinario interinstitucional, pluridisciplinario, de carácter permanente encargado de considerar normas y mecanismos para facilitar el comercio de los alimentos, proteger la salud del consumidor y asegurar que se apliquen prácticas comerciales equitativas en todo lo referente a los alimentos.

Objetivos específicos del Comité Nacional del Codex Alimentarius

- a)** Constituirse en una instancia de proposición de políticas y normas de alimentos.
- b)** Formar parte del comité del Codex Alimentarius Internacional para dar cumplimiento a sus finalidades a nivel nacional.
- c)** Facilitar el cumplimiento de los propósitos de los programas de la FAO/ OMS sobre normas alimentarias a nivel nacional.

Composición del Comité Nacional del Codex Alimentarius en Bolivia - CNCA

Las instituciones que actualmente son miembros del CNCA son:

- ❖ Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto Viceministerio de Relaciones Económicas Internacionales
- ❖ Ministerio de Salud y Deportes. Viceministerio de Salud
- ❖ Ministerio de Asuntos Campesinos Indígenas y Agropecuarios Viceministerio de Agricultura - Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG) Ministerio de Desarrollo Económico Viceministerio de Industria, Comercio y Exportaciones
- ❖ Ministerio de Desarrollo Sostenible y Planificación - Viceministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales Servicio
- ❖ Nacional de Aduanas
- ❖ Cámara Nacional de Industrias
- ❖ Cámara Nacional de Comercio
- ❖ Cámara Nacional de Exportadores de Bolivia
- ❖ Cámara Agropecuaria del Oriente
- ❖ Representación FAO
- ❖ Representación OPS/OMS
- ❖ Federación Boliviana de Pequeños Industriales
- ❖ Asociación Departamental de la Pequeña Industria
- ❖ Instituto Boliviano de Normalización de Calidad (IBNORCA)
- ❖ Gobiernos Municipales de La Paz y El Alto
- ❖ Universidad Mayor de San Andrés (UMSA) Universidad Nuestra Señora de La Paz
- ❖ Acción Internacional por la Salud - Comité de Defensa de los Derechos del Consumidor en Bolivia (AIS CODEDCO BOLIVIA)
- ❖ Instituto Nacional de Laboratorios en Salud - INLASA (en representación de la Red de Laboratorios Oficiales e Análisis de Alimentos (RELOAA))
- ❖ Red Nacional de Laboratorios de Control de Alimentos
- ❖ Asociación Boliviana de Política Económica de la Globalización
- ❖ Impuestos Internos
- ❖ Servicio de Educación y Defensa del Consumidor

Directorio

El Directorio del CNCA está conformado por las siguientes instituciones:

<input type="checkbox"/> Presidente	Ministerio de Salud y Deportes
<input type="checkbox"/> Vicepresidente	Cámara Nacional de Comercio (C.N.C.)
<input type="checkbox"/> Secretaría Ejecutiva	Instituto Boliviano de Normalización y Calidad (IBNORCA)
<input type="checkbox"/> Primera Vocalía	Acción Internacional por la Salud - Comité de Defensa de los Derechos del Consumidor en Bolivia (AIS CODEDCO BOLIVIA)
<input type="checkbox"/> Segunda Vocalía	SENASAG - Ministerio de Asuntos Campesinos Indígenas y Agropecuarios

Subcomités Técnicos de Trabajo

Bajo la estructura del CNCA, se tienen diferentes subcomités que desarrollan un trabajo técnico, conformados esencialmente por productores, consumidores, el estado, gobiernos municipales, universidades, profesionales e investigadores, que analizan la documentación del Codex Alimentarius, sirviendo como base mucha de esta documentación para normas bolivianas.

Subcomités pertenecientes al CNCA:

- | | |
|--|--|
| 1. ■ Higiene de los alimentos | 13. ■ Cereales, legumbres y leguminosas |
| 2. ○ Residuos de plaguicidas | 14. ■ Zumos (jugos) de frutas |
| 3. ○ Aditivos y contaminantes | 15. ○ Productos cárnicos elaborados |
| 4. ■ Métodos de análisis y muestreo | 16. ■ Aceites y Grasas |
| 5. ○ Residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos | 17. ○ Pescados y productos pesqueros |
| 6. ○ Sistemas de inspección y certificación para la importación y exportación de los alimentos | 18. ■ Sopas y caldos |
| 7. ■ Nutrición y alimentos para regímenes especiales | 19. ■ Leche y productos lácteos |
| 8. ■ Etiquetado de productos alimenticios | 20. ■ Aguas minerales y otras bebidas analcohólicas |
| 9. ■ Productos de cacao y chocolate | 21. ○ Principios generales |
| 10. ■ Azúcares | Además de otros subcomités de alimentos que no están bajo la estructura del Codex Alimentarius |
| 11. ○ Frutas y hortalizas elaboradas | ■ Subcomités en actual funcionamiento |
| 12. ○ Frutas y hortalizas frescas | ○ Subcomités que desarrollaron su trabajo, actualmente paralizados |

■ Subcomités en actual funcionamiento

○ Subcomités que desarrollaron su trabajo, actualmente paralizados

PROYECTOS FINANCIADOS PARA EL FORTALECIMIENTO Y CONSOLIDACIÓN DEL CNCA

Proyecto «Desarrollo de normas alimentarias y apoyo a la organización del Comité Nacional del Codex Alimentarius» financiado por el Servicio de Asistencia Técnica - SAT

Con la finalidad de que el trabajo del CNCA y de sus subcomités tengan un dinamismo acorde con el requerimiento nacional e internacional, el CNCZ, de Bolivia logró concretizar el proyecto «Apoyo institucional al CNCA y desarrollo de normas alimentarias» a través del Servicio de Asistencia Técnica.

Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

Los objetivos de este proyecto estaban enmarcados en:

- a) Sistematizar el trabajo desarrollado por el CNCA y de los diferentes subcomités del Codex.
- b) Creación de bases de datos, en cuanto a la información de toda la documentación del Codex Alimentarius y de los datos institucionales y personales de los miembros del CNCA y de los miembros de los diferentes subcomités.
- c) Iniciar y consolidar el trabajo de todos los subcomités del CNCA.
- d) Difusión del CNCA y del trabajo que desarrolla.

En concordancia a los objetivos el proyecto ha obtenido los siguientes resultados:

- a) Resultados Proyecto CNCA de Bolivia - SAT (Abril a Octubre de 1997)

DETALLE	Nº
Normas Codex que son normas bolivianas	83
Normas bolivianas revisadas aprobadas	9
Reuniones de trabajo con los subcomités	123
Instituciones que participan	109

- b) Desarrollo y alimentación de una base de datos en FoxPro (para uso interno) de la bibliografía
- c) Desarrollo y alimentación de una base de datos en Works de referencias de los miembros del CNCA y sus subcomités.
- d) Sistematización de los procedimientos y tareas del trabajo con los subcomités, todo escrito y diagramado.
- e) Conformados los subcomités con la elección de un Coordinador y Punto Focal, para su continuo trabajo.

Proyecto «Desarrollo de Normas Alimentarias, Difusión y Capacitación para su implantación a nivel Nacional» .

Desde septiembre de 1998 hasta diciembre de 1999, con el apoyo financiero del Programa de Apoyo a la Seguridad Alimentaria - PASA y la cooperación del Viceministerio de Industria y Comercio Interno, se ha desarrollado el proyecto, con los siguientes objetivos:

- * Aprobar 120 normas bolivianas (de las que 20 son sobre productos nativos).
- * Realizar seminarios y cursos para difundir el trabajo del CNCA y de las normas aprobadas.
- * Realización de cursos sobre higiene de los alimentos, etiquetado de productos alimenticios y sobre el sistema de análisis de peligros y determinación de puntos de control críticos HACCP, a nivel nacional.
- * Fortalecimiento y sensibilización para favorecer la Seguridad Alimentaria en base a la inocuidad de los alimentos.
- * Participación en el proceso normalizador de los departamentos de Cochabamaba y Santa Cruz.

Desde la conclusión de estos proyectos a la fecha el Instituto Boliviano de Normalización y Calidad - IBNORCA, ha venido apoyando todo este proceso normativo, que coadyuva al estado, la industria y la sociedad boliviana.

Por otro lado se tiene en camino una asistencia al Punto de Contacto y al Comité Nacional del Codex Alimentarius, con el Proyecto del Codex Andino, actividad que será financiada por la FAO.

Proyecto TCP/RLA/2904 de la FAO «Fortalecimiento de la Gestión de los Comités Nacionales del Codex Alimentarius en los Países Andinos»

Desde el 17 de marzo de 2003 se viene trabajando en el marco del proyecto que tendrá una duración de 20 meses, este proyecto tiene como finalidad el Fortalecimiento del Punto de Contacto y del Comité Nacional del Codex Alimentarius de Bolivia.

Entre los aspectos más relevantes de este proyecto, está la aprobación del Plan de Acción 2003 - 2005 para el Fortalecimiento Institucional y Técnico Administrativo del Punto de Contacto y del Comité Nacional del Codex Alimentarius de Bolivia y sus respectivos Subcomités Técnicos, que incluya el desarrollo de la capacidad nacional para:

Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

- ◆ Colaborar con el Programa Conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias.
- ◆ Analizar y fijar la posición nacional sobre las normas del Codex en elaboración y promover la difusión de los textos finales del Codex.
- ◆ Asesorar al Gobierno y sectores privados en materia de normalización e inocuidad y calidad de alimentos.
- ◆ Recopilar, examinar y difundir toda la información relativa a los sistemas tecnológicos, económicos y sanitarios que den base a la aceptación de las normas Codex.
- ◆ Actualización y seguimiento de cumplimiento al Plan de Acción 2003 - 2005.

Elaborar un plan de acción para actualizar la normativa alimentaria nacional, en particular de los productos prioritarios, en relación con las normas del Codex Alimentarius. Elaborar una propuesta de estrategias y acciones para fortalecer el sistema de normalización y reglamentación de alimentos. Capacitar a profesionales de los diversos sectores gubernamentales, industria y consumidores, miembros del CNCA y de los subcomités técnicos y profesionales de laboratorios de análisis de alimentos en lo posible pertenecientes a la Red Interamericana de laboratorios de Alimentos - RILLAj en los diferentes temas específicos, tanto en los talleres subregionales como en los talleres nacionales. Difundir a los niveles de decisión política y técnica el impacto de los procedimientos del Codex en el marco de la integración, el comercio y el desarrollo del país. Implementar el sitio web del Comité Nacional del Codex Alimentarius para difundir las actividades y facilitar el trabajo de sus miembros.

LOS CONSUMIDORES Y EL CODEX ALIMENTARIUS

Desde la creación del Comité Nacional del Codex Alimentarius en nuestro país, la participación de los consumidores en este Comité, ha ido cobrando mayor importancia, en función al aumento del conocimiento y difusión de sus derechos y deberes. Sobre esta base, la posición de los mismos es de franca defensa de sus derechos sobre aspectos de inocuidad alimentaria frente a intereses comerciales. En ese sentido, uno de los importantes logros, fue la inclusión de los consumidores en la directiva del Codex, aunque en la actualidad se pretende reformular el marco legal en el cual los consumidores pasariamos a un segundo plano.

AIS - CODEDCO BOLIVIA como organización defensora de los derechos de los consumidores en Bolivia, aparte del Comité Nacional del Codex Alimentarios, participa en Comités Técnicos de Normalización, donde aporta criterios técnicos desde el punto de vista de los consumidores. Por otro lado, el rol que desempeñan los consumidores, no siempre es comprendido, sobre todo por sectores que sienten tocados sus intereses, en función a que se nota una amplia participación de la empresa privada en estos niveles.

En otro sentido, AIS - CODEDCO Bolivia realiza tareas de sensibilización sobre la comunidad, ofreciendo información independiente en temas relacionados con seguridad e inocuidad alimentaria buscando una mayor participación de los consumidores, a través de la producción de videos y microprogramas radiales que son difundidos en por lo menos 17 radioemisoras en todo el país.

Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

REFERENCIAS Y BIBLIOGRAFIA

1. CECU. Guías Jurídicas No. 8: Seguridad Alimentaria. México 2000
2. CONSUMEIZS INTEFZNATIONAL. "Alimentos Transgénico5 en boca de todos (Lezak Shallat) Our Food, Whose ChoiSe? Dia mundial de los Derechos de Consumidor 2000"
3. FAO y OMS. ¿Qué es el Codex Alimentarius? izoma, Italia 1999
4. CONSUMERS INTERNATIONAL. "Los derechos de los consumidores y el sistema multilateral de comercio: Lo que se debe hacer antes de una Ronda del Milenio". United Kingdom AgoSto 1999
5. CONSUMERS INTE(ZNATIONAL. "Briefing paper N°4,,. United Kingdom August 1999
6. AIS CODEDCO BOLIVIA. "OMC/WTO: Liberalización del comercio: seguridad alimentaria y el Codex Alimentarius". Boletín No. 111. Vol. XIV No. 4. La Paz, Bolivia Abril-Mayo 2000
7. AIS CODEDCO BOLIVIA. "OMC/WTO: Los consumidores y la Organización Mundial del Comercio" No. 109. Vol. XIV No. 2. La Paz, Bolivia Febrero - Marzo 2000
8. LIGA URUGUAYA DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR. "Taller sobre Estandarización". Uruguay 1998
9. ASPEC. "Aprendiendo a Consumir: enseñando a 105 consumidores a comprar con responsabilidad". Perú 2000
10. CONSUMERS INTERNATIONAL. "Seguridad Alimentaria: ¿Cuanto veneno estamos comiendo?" Cartilla N° 1. Santiago de Chile 2000
11. AIS CODEDCO BOLIVIA. "Deberes y Derechos del Consumidor". Boletín No. 37. La Paz, Bolivia.
12. AIS CODEDCO BOLIVIA. "Urgencia de una ley: Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna» No. 128. Vol. XVI No. 6. Octubre-Noviembre. La Paz, Bolivia 2002
13. MINISTERIO DE SALUD. "Manual del Manipulador" s/e. La Paz, Bolivia 2002
14. AIS CODEDCO BOLIVIA. "Consumidores y Alimentos: Enfermedades transmitidas por alimentos". Boletín N° 114. VolXIV N° 7. La Paz, Bolivia Julio-Agosto 2000

15. AIS CODEDCO BOLIVIA. "Reglas de Oro para la preparación y manipuleo de alimentos". Boletín N° 112. VolXIV N° 5. La Paz, Bolivia Mayo-Junio 2000
16. CONSUMERS INTERNATIONAL. "Safe food for all. World ConSUmer Rights Day Kit: The Consumer Agenda". United Kingdom 1996
17. TRIBUNA ECUATORIANA EN DEFENSA DEL CONSUMIDOR. "Las etiquetas de sus Alimentos". ReviSta N°2. Quito, Ecuador Mayo 1995
18. CONSUMERS INTERNATIONAL. "Seguridad Alimentaria: ¿Cuánto veneno esta mos comiendo?" Cartilla N° 2. Santiago de Chile 2000
19. TRIBUNA ECUATORIANA DE CONSUMIDORES Y USUARIOS. " Yo consumo bien: La etiqueta perfecta". Boletín N°5 PVP. Quito, Ecuador Octubre 1999
20. ASSOCIACAO PORTUGUESA PARA A DEFESADO CONSUMIDOR (DECO). «Agua úm tesoro a defender: Educacao do consumidor». Lisboa, Portugal Junio 1999
21. TRIBUNA ECUATORIANA DE CONSUMIDORES Y USUARIOS. «Consumabien». Revista No. 29. Quito, Ecuador Octubre-Noviembre 2000
22. DISOP - Pando. «Campaña por la Calidad de Vida: el Agua es Vida». Pando, Bolivia
23. FUNDACIÓN ANTONIO NUÑEZ JIMÉNEZ DE LA NATURALEZA Y EL HOMBRE. «Medio Ambiente y Consumo». Boletín No. 37. Año 6. Junio 2002
24. www.sociedadcivil.org. Prof. Piriz Silvia. «Curso Tercer Milenio y Consumo: Consumo y Medio Ambiente». año 2002
25. CONALSA Y FAO. Carpeta Informativa de Información Básica sobre Seguridad Alimentaria. La Paz, Bolivia Abril 1997
26. AIS IBFAN CODEDCO BOLIVIA. Nutrición Infantil: Realidades y Distorsiones. La Paz, Bolivia 2001
27. www.codexalimentarius5.org. Documento5 sobre Codex. Roma, Italia. 2003
28. Clapp, S. 2001. EU traceability proposal contains threshold provisions. Food Chemical News. Volume 43, Issue 14. May, 2001
29. ACCION ECOLOGICA. «Ayuda Alimentaria y Organicos Transgénicos». Quito, Ecuador Mayo 2002
30. MINISTERIO DE SALUD PUBLICA DEL ECUADOR. «Primera Guía sobre la Información y Enseñanza en Seguridad Alimentaria». Quito, Ecuador 2002

Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria _____

31. Norton, Andy. "Valoraciones Participativas de la Pobreza" Ed. GNTP Pas - i m. Santa Cruz, Bolivia 2002
32. FAO/OMS. "Qué es el Codex Alimentarius". Ed. Grupo Editorial, Dirección de Información de la FAO. Roma, Italia. 1999
33. www.rlc.fao.org. Documento: "Plan de Acción de la Cumbre Mundial Sobre la Alimentación, 1996). Roma, Italia. 1996
34. FAO. "Guía para la gestión municipal de programas de seguridad alimentaria y nutrición. Ed. Tierra mía Ltda. Santiago de Chile. 2001
35. www.fao.org. Boletín Telefood: "Combatir el hambre para reducirla pobreza". Roma, Italia. 2001
36. FAO/OMS. "Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias. Codex Alimentarius" Vol. XIV. Roma, Italia. 1984.

Bibliografía Complementaria

- Fundación LacMat IBFAN-Argentina. "Protejamos la salud de nuestros niños: Guía para explicar al personal de salud el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna" 2000
- World Alliance for Breastfeeding Action -WABA, World Breastfeeding Week, action folder, Penang (Malaysia), 1997
- Lanza O., "Situación de Salud y reformas del sector salud en Bolivia", Gaceta Médica del Colegio Médico Departamental de La Paz, año VI, N°37, La Paz (Bolivia), Febrero del 2000
- V.M. Aguayo Ph.D, PMH(AED); A. Torrez MPH (PROCOSE); R. Saunero MD (COTALMA) "Lactancia Materna en Bolivia, Por qué?, por quién? - Análisis PROFILES de la Situación Nutricional en Bolivia: al Alba -del Tercer Milenio" La Paz (Bolivia), Agosto 2000
- V.M. Aguayo Ph.D, PMH(AED); A. Torrez MPH (PROCOSE); R. Saunero MD (COTALMA) "Nutrición en Bolivia: La prioridad en la lucha contra la pobreza", La Paz (Bolivia), Agosto del 2000

•

Codex Alimentarius y Seguridad Alimentaria

- E.J. Sokol, "Manual del Código-Guía para la redacción de medidas para la aplicación del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna,, ICDC - IBFAN,1997
- K. Balasubramaniam "Impact of WTO on National drug Policies", HAI News, N°103, Penang - Malaysia October 1998
- M. Zafar, E. Phil, "Promoting Trade or Health?", HAI News, Number 92, December 1996
- CUTS, Centre for International Trade, Economic & Environment, Globalisation, Competition, Policy and International Trade Negotiations", Monographs on Investment and Competition Policy # 4, Considerations for Developing Countries, 2000
- Competition Policy and Consumer Interest in Global Economy, symposium, Ginebra, Octubre 12 - 13 , 2001
- A. Lanza, H. Chacón, "Efectos de los Acuerdos GATSy ASA en los consumidores", Bolivia 2001
- www.traceabilityreport.com

TERMINOLOGIA UTILIZADA

Aditivos alimentarios: son sustancias generalmente no nutritivas, de composición conocida, que se agregan intencionalmente a muchos alimentos con fines específicos, como la manutención y conservación de la calidad del producto a mayor aceptación de parte del consumidor por la producción de determinados sabores, colores y aromas.

Entre los aditivos alimentarios se cuentan: los preservantes, antioxidantes, espesantes, emulsionantes, edulcorantes, saborizantes, aromatizantes, antihumectantes, colorantes, clarificantes.

ADN: Ácido Desoxirribonucleico, ácido nucleico formado por nucleótidos en los que el azúcar es desoxirribosa, y las bases nitrogenadas son adenina, timina, citosina y guanina. Excepto en los retrovirus que tienen ARN, el ADN codifica la información para la reproducción y funcionamiento de las células y para la replicación de la propia molécula de ADN. Representa la copia de seguridad o depósito de la información genética primaria, que en las células eucarióticas está confinada en la caja fuerte del núcleo.

Agroquímicos: sustancias naturales o sintéticas, utilizadas en la producción agrícola, ya sea para aumentar su rendimiento o para controlar plagas.

Alimento: es toda sustancia, elaborada o semielaborada, destinado al consumo humano.

Alimentos para fines de hostelería: aquellos alimentos destinados a

utilizarse en restaurantes, escuelas, hospitales u otras instituciones similares, donde se preparan comidas para consumo masivo e inmediato.

Alimentos transgénicos: son el resultado de un proceso que introduce un gen de un organismo en el ADN de otro, sea éste de la misma especie o de otra completamente distinta, incluso de un reino diferente (genes de animales, bacterias, virus, etc.), para añadir un rasgo específico nuevo.

Bacterias: organismos microscópicos que viven en condiciones de alta humedad y ricos en nutrientes. Los alimentos en general, son susceptibles de contaminación con microorganismos ya que reúnen las condiciones ideales para la reproducción.

Biodiversidad: la variedad de vidas dentro de un sistema. Puede ser de ecosistemas, de especies, o la diversidad genética entre organismos de una especie.

Calostro: Líquido blanco - amarillento producido por las mamas en los primeros días después del nacimiento.

Características organolépticas: son aquellas que podemos percibir con la ayuda de nuestros sentidos (gusto, tacto, vista, oido y olfato) los alimentos.

Codex Alimentarius: es el Código de los Alimentos. Posee una base científica, la correcta aplicación de sus normas de producción, procesamiento, empaque y traslado, garantiza la inocuidad en los alimentos.

Consumidor de alimentos: todas las personas y familias que adquieren, compran o reciben alimentos con el fin de satisfacer sus necesidades alimenticias. Por ejemplo, una madre que compra alimentos para cocinar y alimentar a su familia.

Contaminación: presencia de una gente o cualquier objeto en un alimento que son capaces de causar enfermedad en una persona, por la ingestión del alimento.

Contaminación de los alimentos: alteración natural producida por la actividad humana, cuyos efectos dañan directamente a los alimentos o indirectamente a través del aire, agua o tierra, y que se hacen nocivos para los seres humanos.

Contaminación cruzada: es la transmisión de un peligro biológico, químico o físico a un alimento cocido por el contacto con otros productos crudos, contacto con superficies sucias o suciedad de las manos de los manipuladores.

TERMINOLOGIA UTILIZADA

Declaración de propiedades: es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera. Por ejemplo, alimento dietético o bajo en calorías, o libre de colesterol.

Desnutrición: se refiere al deficiente estado nutricional resultante de una falta de suficiente energía y proteínas en la dieta.

Educación alimentaria: enseñanza sobre alimentación, nutrición y sus repercusiones sobre la salud de los individuos, de manera que puedan tomar decisiones conscientes sobre su consumo.

Efecto cancerígeno o carcinogénesis: condición que favorece el desarrollo de células cancerígenas en el cuerpo, y que se debe a la mutación de células sanas. Hay agentes que determinan ésta condición, entre los cuáles se encuentran las radiaciones ionizantes, procesamiento industrial, aditivos alimentarios, contaminantes ambientales, agroquímicos, entre otros.

Envase: cualquier recipiente que contenga alimento para su entrega como producto único, que lo cubre total o parcialmente, y que incluye los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor. Son envases las latas, cajas, botellas, bandejas de espuma, film adhesivo, cucuruchos o bolsas de papel, etc.

Esporas: son formas de resistencia de las bacterias cuando están en situaciones desfavorables. No son medio de multiplicación. Resisten al calor, la deshidratación, la acción de productos de limpieza, etc. Todas las bacterias de los géneros Bacillus y Clostridium producen esporas.

Etiqueta: es cualquier rótulo, marca, imagen descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o hueco grabado o adherido al envase de un alimento.

Etiquetado: es cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, enfocado a ofrecer información objetiva al consumidor, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

Hábitos alimentarios: formas de alimentación tradicionales tanto de un individuo como de una familia, sociedad o cultura.

Gen: Unidad física y funcional del material hereditario que determina un carácter del individuo y que se transmite de generación en generación.

HACCP o APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control): es un sistema preventivo para asegurar la producción de alimentos inocuos que aplica principios científicos y técnicos usando el sentido común. El propósito de este sistema es prevenir, reducir o controlar los peligros que corren los alimentos, tiene como objetivo, el producir un alimento inocuo y ser capaz de probarlo.

Infección: entrada, desarrollo y multiplicación de un agente infeccioso en el cuerpo de una persona o animal.

Ingrediente: cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final.

Inocuidad: es la ausencia de elementos o compuestos que pongan en riesgo la salud y/ o vida de los consumidores.

Intoxicaciones alimentarias: son las ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de metabolitos de microorganismos en los alimentos, o por sustancias químicas que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.

Lote: corresponde a una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.

TERMINOLOGIA UTILIZADA

Malnutrición: se refiere a los problemas nutricionales causados tanto por el déficit como por el exceso en el consumo de alimentos.

Marcado de fechas: En las etiquetas o envases aparecen una serie de fechas, que nos permiten desechar los alimentos que se comercializa fuera del plazo y que por tanto, presentan alto riesgo de contaminación o descomposición:

- **Fecha de elaboración:** es el momento en que se produce o transforma el producto para obtener el alimento que se va a vender;

- **Fecha de envasado:** fecha en que se coloca el alimento dentro del envase en que va a ser vendido;

- **Duración mínima** corresponde al tiempo mínimo en que se puede consumir el producto y se señala como "consumir preferentemente antes de...";

- **Fecha límite de vencimiento,** corresponde a la fecha después de la cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores.

Mensajes publicitarios: información entregada por productores o vendedores a través de los medios de comunicación masivos, con el fin de fomentar el consumo de sus productos. Los mensajes publicitarios recurren a fantasías o deseos de la gente y no

necesariamente a las cualidades del producto.

Parásitos: planta o animal que vive sobre o dentro de otro organismo viviente a cuyas expensas obtiene alguna ventaja.

Pasteurización: consiste en el tratamiento de las partículas de leche o productos lácteos a una temperatura y tiempo específicos sin permitir la recontaminación del producto durante el tratamiento térmico. Significa la destrucción de microorganismos presentes en el producto, mediante la aplicación de calor, y a partir de ese proceso, garantiza la calidad microbiológica y evita su degradación.

Peligro: es una propiedad biológica, química o física que puede determinar que el alimento deje de ser inocuo.

Plaguicidas o pesticidas: sustancias de origen químico o biológico, empleadas para proteger las plantas de plagas, enfermedades y malas hierbas. Los hay de distintos tipos: fungicidas (ataca a los hongos), herbicidas (destruye las malas hierbas), insecticidas (combate los insectos), rodenticidas (elimina los roedores nocivos).

Portador: persona o animal que alberga un agente de infección específica sin demostrar signos clínicos de la enfermedad y es capaz de transmitir el agente.

Preenvasado: es todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor.

Prevalencia: número de personas que tienen una enfermedad en un período de tiempo específico.

Tiempo de carencia: tiempo mínimo necesario que se debe esperar entre la aplicación de un compuesto (plaguicidas, hormonas, antibióticos) y el consumo del producto, de manera de asegurar la inocuidad de éste.

Tóxico: venenoso.

Toxina: es un veneno; por ejemplo, la toxina botulínica.

Virus: agente infeccioso que puede reproducirse sólo en células vivas. La mayoría de ellos son demasiados pequeños para ser vistos con un microscopio común.

Vigilancia epidemiológica: es la recolección sistemática, comprobación y análisis de datos y la diseminación de la información para aquellos que necesitan conocerla con el fin de tomar acciones.

Zoonosis: es una infección o enfermedad infecciosa que se transmite, bajo condiciones naturales, por animales vertebrados al hombre.