

Falta promoción para garantizar inocuidad de los alimentos

Es necesario que productores y consumidores mantengan una limpieza personal

Mientras que en Estados Unidos desde los años 90 desarrollaron personajes relacionados con la inocuidad, con el objetivo de capacitar a su población, en México falta mucha promoción y formación para productores y consumidores, y con esto garantizar la inocuidad de los alimentos.

La investigadora del Departamento de Producción Agrícola, de la UdeG, María Luisa García Sahagún, explicó que tales personajes, acompañados por especialistas de la administración de alimentos y fármacos, así como el Departamento de Agricultura, visitaron escuelas para capacitar a niños con juegos y material didáctico.

“Hubo un camión pintado con personajes vinculados a la temperatura, el agua y jabón, que circuló por Estados Unidos. Entonces, toda la gente sabe de inocuidad. De hecho, hay juegos de computadora en que los niños son detectives, localizan bacterias y aplican tratamientos: lavarse las manos, sanear, calentar y enfriar”.

La asesora en inocuidad alimentaria subrayó que de esta manera cambian la cultura de los jóvenes, que presionan a los adultos en casa y en el campo. Por esta razón, falta mucho para que “los mexicanos seamos tan responsables, a fin de exigir que los productos locales e importados sigan los requisitos de calidad e inocuidad”.

“Falta mucha promoción a nivel preescolar y primaria. Por ejemplo, los comerciales del gobierno tendrían que incluir aspectos de inocuidad muy fuerte”, para modificar hábitos de limpieza, de producción y preparación de alimentos.

La académica del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias, de la UdeG, agregó que las condiciones de desarrollo, limpieza e higiene, no han sido las más adecuadas, porque hay comunidades que no tienen agua ni dinero para instalar baños, comprar jabón y papel.

María Luisa García Sahagún destacó que para producir con inocuidad es vital cuidar desde la producción, para que el alimento no se vaya a contaminar con peligros biológicos (bacterias), físicos (grapas, por ejemplo) y químicos (residuos de plaguicidas), los cuales ocasionan problemas de salud.

“Las técnicas que utilizan en el campo para controlar este tipo de peligros son las buenas prácticas agrícolas, de manejo y ubicar los puntos críticos de control. Además, es necesario que tanto productores como consumidores tengan una adecuada limpieza personal en el manejo de los alimentos”.

Guadalajara, Jal., agosto de 2008

Texto: Eduardo Carrillo

Fotografía: Internet

Edición de noticias: LCC Lupita Cárdenas Cuevas

Etiquetas:[Alimentos](#) [1][Medicina preventiva](#) [2]

URL Fuente: <https://comsoc.udg.mx/noticia/falta-promocion-para-garantizar-inocuidad-de-los-alimentos>

Links

[1] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/alimentos>

[2] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/medicina-preventiva>