

## De la tierra a la mesa, alimentos seguros y de calidad (II)

La gestión de la calidad es imprescindible en Cuba para garantizar productos alimentarios inocuos que satisfagan las necesidades nutricionales y gustos de los consumidores...

[Laydis Milanés](#)

15/02/2021



El valor nutricional de los productos incide también en su calidad (Claudia Yilén Paz / **Cubahora**)

La calidad define el éxito de un producto. Como consumidores esperamos que los alimentos sean seguros, pero también que cumplan otros requisitos, por ejemplo el buen sabor.

Ya sea vendidos para ingerir de inmediato o para elaborar en casa, los comestibles deben cumplir con parámetros técnicos bien definidos. Desde la industria la gestión de la calidad en todos los aspectos es la encargada de garantizar que así sea. ¿Pero, de qué se trata?

### ¿QUÉ ES LA GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS?

Precisamente sobre el tema en cuestión, **Cubahora** entrevistó en exclusiva a la Especialista Principal en Gestión Comercial del Centro de Gestión y Desarrollo de la Calidad (CGDC), **Mileny Díaz Pérez**.

La especialista manifestó que para comprender la calidad de los alimentos es necesario verla desde el concepto integrado de **calidad alimentaria**, que incluye a la calidad y la inocuidad de los alimentos. "No se puede hablar de calidad en la producción de alimentos si no se garantiza

que estos no causen daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan”, añadió.

- **Lea también:** [En Cuba, inocuidad es también hablar de derechos](#)

Gestión de la calidad según las normas cubanas se entiende como las actividades coordinadas para dirigir y controlar una organización con respecto a ese sentido, destacó.

Explicó que en esta “se gestionan los recursos, la infraestructura, la información documentada de origen interno y externo, los riesgos y las oportunidades, entre otros aspectos requeridos para garantizar que los procesos sean eficaces, se alcancen los resultados previstos, se obtengan productos y servicios conformes y que se aumente la satisfacción del cliente”.

Otro aspecto importante es que se realiza en todas las fases de la cadena alimentaria. Al respecto, Díaz Pérez explicó que “se requiere del planteamiento integrado y sistemático “de la granja a la mesa” en que el productor, elaborador, transportista, vendedor y consumidor desempeñan un papel fundamental para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos”.



Ejemplo de cadena alimentaria - Infografía: Laydis Milanés /Cubahora

Precisó además que son de obligatorio cumplimiento las normas y políticas de Normalización, Metrología, Calidad y Acreditación (NMC-A), decretos–leyes y reglamentos sobre el tema.

- **Lea también:** [Calidad de los alimentos, de la tierra a la mesa \(I\)](#)

Con ese fin al entidades involucradas en la producción “deben disponer de recursos de seguimiento y medición idóneos para realizar los ensayos establecidos en las normas, contando con personal con conocimientos y competente, la infraestructura, estableciendo los controles y el seguimiento de sus procesos para mejorar continuamente la calidad y la inocuidad de los productos”, explicó.

## ¿CUÁLES SON LOS ATRIBUTOS QUE INFLUYEN EN LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS?

Sin embargo, más allá de los requerimientos técnicos y las leyes, la calidad también es determinada por los clientes, por cómo la perciban. Al respecto la especialista del CGDC explicó que esta tiene atributos que influyen en el valor de un producto para el consumidor, como las características organolépticas, las cuales se determinan a través de los órganos de los sentidos: olor, sabor, color, aspecto, consistencia y textura.



Infografía: Laydis Milanés /Cubahora

También destacó como factor que incide en la calidad el [valor nutricional](#) que deben tener los alimentos según su uso previsto, por ejemplo la presencia de carbohidratos, grasas, proteínas, vitaminas, minerales, entre otros.

“No menos importante es el criterio de sustentabilidad, una vez que se registra un alimento y se empieza a comercializar, se deben garantizar las materias primas necesarias para su elaboración y además que este se mantenga en el mercado, cumpliendo los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en su diseño”, añadió.

## ¿CÓMO SE GESTIONA LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA INDUSTRIA CUBANA?

Con el objetivo de conocer en específico sobre la gestión de la calidad en la industria cubana, Cubahora contactó en exclusiva con la Directora de Calidad y Tecnología del Ministerio de Industria Alimentaria (MINAL), **Damaiky Duarte Hernández**.

Sobre el tema explicó que en el caso de la elaboración de productos alimentarios son determinantes una serie de requisitos, por ejemplo, el cumplimiento de medidas higiénico-sanitarias.

Un producto se considera que es de alta calidad cuando cumple con todos los requisitos obligatorios de seguridad, inocuidad y de no contaminación. Los productos que no cumplen con estos requisitos son considerados de mala calidad”, afirmó.



Infografía: Laydis Milanés /Cubahora

## ¿QUÉ ES EL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL?

Dentro de los requerimientos fundamentales mencionados por la Directora de Calidad y Tecnología del MINAL se encuentra el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés).

Este es uno de los más mecanismos más implementados internacionalmente y también obligatorio en Cuba para garantizar la inocuidad de los alimentos.

El objetivo principal del sistema, según la OPS, es identificar antes de que ocurran los peligros relacionados con la seguridad del consumidor que puedan ocurrir en la cadena alimentaria, establecer medidas de control de estos y disminuir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Los peligros o agentes que afectan a la salud humana se clasifican según su naturaleza en tres tipos: biológicos, químicos y físicos.



Infografía: Laydis Milanés

/Cubahora

## ¿CÓMO DESDE EL MINAL SE CONTROLA LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS?

El MINAL - manifestó Directora de Calidad y Tecnología del organismo, Damaiky Duarte Hernández- controla la calidad de los alimentos producidos a través de las siguientes vías:



Infografía: Laydis Milanés /Cubahora

## ¿QUÉ DECISIONES SE TOMAN CUANDO UN ALIMENTO NO CUMPLE CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD?

Duartes Hernández explicó que en ese caso se aplica lo legislado para producto no conforme. Citó como ejemplo la retirada del mercado, cambio de destino o destrucción. “Además se analiza las causas que originaron el incumplimiento de los estándares y se toma las medidas correspondientes”, añadió.

Cabe destacar que dentro del [Decreto-Ley 9/2020 “Inocuidad Alimentaria”](#) aparece clasificado el delito de fraude alimentario. Según la norma se consideran dentro de esa denominación:

- La mezcla o dilución de líquidos u otros
- Sustitución motivada por el reemplazo de un ingrediente por otro o parte de un componente de gran valor con porción de otro de menor valor
- Colocar falsas alegaciones en el etiquetado del empaque;
- Adición de sustancias no requeridas o no aprobadas a los productos alimentarios para mejorar o enmascarar su sabor, olor u otras cualidades; y
- La copia del nombre de una marca, de un producto o del proceso y otros que puedan ocasionar daños a la salud del consumidor y a la economía del país

El documento explica que tanto personas naturales como jurídicas pueden alertar sobre casos de fraude alimentario a las autoridades nacionales reguladoras. De demostrarse se aplica lo establecido para las Infracciones en Inocuidad Alimentaria en el Decreto 18/2020, reglamento del Decreto-Ley 9/2020.

El artículo 94 estipula que las personas naturales pueden recibir multas por ese concepto de 500 hasta 1500 pesos, entre otras medidas a cumplir.

La gestión de la calidad es imprescindible para garantizar productos alimentarios inocuos que satisfagan las necesidades nutricionales y gustos de los consumidores. Desde el punto de vista económico una visión preventiva y análisis de riesgo significa una reducción de los costos y uso más eficiente de los recursos. Pero, queda todavía por hacer en este sentido. Sobre el tema volveremos en un próximo trabajo.

*(Tomado de Cubahora )*