

¿El alimento perfecto?

Responder a este interrogante supondría hacerse una nueva pregunta. ¿Para quién? O quizás una serie de ellas porque el sector agroalimentario o yendo más allá, el mundo de los alimentos, a mi juicio, es un entrelazado de conocimientos, disciplinas y sin duda, trabajo diario y profesionales, lo cual, lo hace a su vez, apasionante y cambiante, o incluso, con vocabulario actual, me atrevería a decir innovador.

Con el paso de los años, la industria agroalimentaria se ha ido adaptando a la filosofía de calidad, la cual, debe de llevar innata la seguridad alimentaria, ya que un alimento debe ser inocuo, sino, no es apto para el consumo, y por lo tanto, no reúne una calidad "óptima".

Esta reivindicación se ha visto reforzada con la aparición de los estándares específicos de seguridad alimentaria, del tipo BRC, IFS, EUREP, ... que además de incluir la gestión de la calidad del proceso industrial o empresarial (dirección, recursos, etc...), profundiza en el APPCC, la trazabilidad y/o la gestión de crisis, desde el punto de vista de alertas alimentarias.

Con ello, el día a día, supone seguir trabajando en mantener y mejorar estos protocolos, desde el punto de vista de las administraciones, desde el punto de vista de los gremios o asociaciones o en cada puesto de trabajo como profesionales del sector agroalimentario.

Por lo tanto, la formación, bien sea en un aula, en un congreso o en reuniones con otros profesionales, reforzarán nuestros conocimientos, nuestras habilidades y ello repercutirá en poder ofrecer al mercado, alimentos más idóneos.

El futuro más actual reclama que estos alimentos respondan a su necesidad esencial, la de nutrirnos, a la mente viene la Estrategia NAOS. Pero sin duda, como consumidores, debemos recordar que para hacerlo adecuadamente, debemos tener en cuenta, las raciones ingeridas o el consumo moderado, según el tipo de alimento. La industria alimentaria está adaptando el etiquetado tanto obligatorio como nutricional y especialmente, en materia de alérgenos, como requisito legal, voluntariamente o para atender la demanda de las poblaciones que requieren la ausencia de un determinado tipo de compuesto o una alimentación diferente.

Sin duda, parte de las respuestas a las necesidades para la industria alimentaria actuales y futuras, se pueden forjar en forma de innovación. Las estadísticas de la Unión Europea, nos advierten que debemos mejorar en el posicionamiento que España ocupa y ello supone hacer un esfuerzo mutuo entre industria, investigadores y centros tecnológicos. Debemos eliminar el miedo y saber, que "innovación" puede ser atender una demanda desde el punto de vista tecnológico, por el cambio de materias primas, de maquinaria, de formulación o bien, por peticiones por parte del consumidor o por aspectos legales o simplemente en forma de idea creativa para ampliar la oferta de productos.

En resumen, tenemos un sector agroalimentario como un marco interesante, en el que poder seguir caminando, con nuevos retos y en el que compartir experiencias y crecer como profesionales.

Dña. Carmen de Vega

Directora del Master "Tecnología y Gestión de la Calidad en Industrias Agroalimentarias" – Zona Norte (ESDEN)

**Dra. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Responsable de Formación, Comunicación y Vigilancia
Tecnológica. Área de Formación (CTIC)**