

Imprimir

Para el Instituto de Nutrición para Centroamérica y Panamá (INCAP) el concepto de Seguridad Alimentaria está relacionada con un estado de las personas que le permiten acceder a los alimentos que requieren para mantenerse en un estado nutricional adecuado. La anterior definición armoniza con lo planteado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) que dice que ésta se obtiene “cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana”. (Fao, 2011)

No obstante que, en general, la producción alimentaria es lenta y el crecimiento poblacional genera mayor demanda de alimentos, existe un alto potencial de producción que puede satisfacerla. Sin embargo en los países más pobres, la situación es mucho mas compleja y presenta grandes dificultades en el abastecimiento, debido a que han aumentado los niveles de consumo de alimentos, mientras que los volúmenes de producción son lentos.

Esta desarmonía entre la oferta y la demanda se muestra en la ciudad de Barrancabermeja, donde solo se produce el 2,97% de los alimentos que se consumen y la mayoría proviene de otras regiones (Alcaldía de Barrancabermeja, 2019). Los países en desarrollo han tenido problemas en el proceso de producción, distribución y mercadeo de sus productos alimentarios, por lo que el déficit agropecuario se traduce en problemas de hambre y de desnutrición.

Abordar estos problemas es un pilar para garantizar los derechos humanos y los demás derechos (Fao, 2002) y para eso se requiere tener en cuenta la producción, las importaciones, el almacenamiento y los apoyos estatales. No es suficiente tener productos en cantidad, es necesario que estos respondan a las necesidades nutricionales, a la diversidad, a la cultura y las preferencias alimentarias, igualmente, que estos sean inocuos e higiénicos.

Por lo tanto, la inocuidad, la higiene y la nutrición son elementos componentes de la calidad agropecuaria, ausentes en aquellos lugares donde se produce poco alimento, porque no es

posible adoptar una dieta adecuada y los alimentos son menos salubres, por lo que es importante promover y propiciar la disponibilidad de alimentos inocuos, sanos y saludables para toda la población (OMS, 2017).

Los productos agrícolas, determinados como alimentos o insumos para producirlos deben cumplir mínimamente requisitos de calidad organoléptica y en eso es muy importante el manejo poscosecha, que es motivo de poca preocupación en la producción de alimentos agrícolas porque una gran cantidad de alimento se pierde y nunca llega al consumidor debido a que los productos hortícolas son altamente perecederos.

Esta perecibilidad se debería a factores directos como deterioro microbiano o por destrucción por agentes externos o factores indirectos de tipo fisiológico y mecánico (Arrieta, 2003) y también a las prácticas de manejo agronomico como las de manejo poscosecha que propician que el producto llegue al consumidor en buenas condiciones y oportunamente, además con gran oportunidad de generar valor agregado a los productos y propiciar la generación de las utilidades de tiempo, lugar, forma, posesión y uso (Arrieta, 2003).

Cuando se desarrolla un proceso productivo se conciben tres fases: producción-circulación y consumo; donde se encuentra circunscrito el manejo poscosecha, actividad que tiene como objetivo primordial la conservación de la calidad de origen de los productos hortofrutícolas y es un mecanismo para preservar y adecuar las frutas y hortalizas a los requerimientos y exigencias del consumidor final.

Asociado al manejo poscosecha, se encuentra la calidad como condición esencial en los productos agropecuarios, ya sea para el consumo directo, uso culinario o como materia prima en la industria de los elaborados; sin esta no es posible garantizar un buen manejo y comercialización de los productos, un adecuado uso domestico y una gran eficiencia en el procesamiento industrial.

La calidad como objetivo del manejo poscosecha hace referencia a las cualidades de los productos agrícolas que se deben potencializar para generarle valor agregado como

alimento humano y debe tener en cuenta los factores sanitarios en su relación con la salud del consumidor e integridad del producto; el valor en lo correspondiente a los nutrientes que son aportados para el balanceo nutricional de los consumidores; las propiedades organolépticas, todo relacionado con los sentidos del consumidor y las propiedades físico mecánicas que se relacionan con las cualidades inherentes a los procesos y técnicas de manejo, beneficio, acondicionamiento, transporte, conservación e industrialización.

Bibliografía utilizada

Alcaldía de Barrancabermeja. (25 de Octubre de 2019). Línea base seguridad alimentaria del municipio de Barrancabermeja. *LINEA BASE PARA EL Plan de seguridad alimentaria y nutricional del municipio de Barrancabermeja- PSANBB*. Barrancabermeja: Alcaldía de Barrancabermeja.

Arrieta, R. (2003). *Modulo de manejo poscosecha*. Barrancabermeja: Programa de Ingeniería agronómica, Instituto Universitario de la Paz .

Fao. (30 de Noviembre de 2002). Obtenido de Agricultura mundial: hacia los años 2015/2030, Informe resumido: <http://www.fao.org/3/y3557s/y3557s06.htm>

Fao. (28 de Febrero de 2011). *Conceptos básicos de seguridad alimentaria y nutricional*. Obtenido de Conceptos básicos de seguridad alimentaria y nutricional: <http://www.fao.org/3/a-at772s.pdf>

OMS. (17 de Noviembre de 2017). *Inocuidad de los alimentos*. Obtenido de Inocuidad de los alimentos: https://www.who.int/foodsafety/areas_work/nutrition/es/

José Rafael Arrieta Vergara

Foto tomada de: Matinal Noticias Boyacá