



ALAIAB

Alianza Latinoamericana de
Asociaciones de la Industria
de Alimentos y Bebidas

Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria



/ALAIAB



info@alaiab.org



www.alaiab.org



/ALAIAB

El **procesamiento** de los alimentos **fortalece** la



INOCUIDAD ALIMENTARIA

Aunque los científicos han hecho grandes progresos a lo largo de los años en la reducción del riesgo de patógenos transmitidos por los alimentos, estos riesgos aún no se han eliminado. Por ejemplo la FDA indica que “Aunque el suministro de alimentos estadounidense es uno de los más seguros del mundo, el gobierno federal calcula que se producen unos 48 millones de casos anuales de enfermedades transmitidas por los alimentos, lo que equivale a que enferme 1 de cada 6 estadounidenses cada año”.

EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DESEMPEÑA UN PAPEL FUNDAMENTAL A LA HORA DE GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS EN LA CADENA DE SUMINISTRO ACTUAL.

Este procesamiento **elimina o impide que los microorganismos proliferen y causen enfermedades o el deterioro de los alimentos.**



De acuerdo a lo establecido por el **Codex Alimentarius**,

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ES LA GARANTÍA DE QUE LOS ALIMENTOS NO CAUSARÁN DAÑO AL CONSUMIDOR CUANDO LOS MISMOS SE PREPAREN O CONSUMAN DE ACUERDO CON EL USO A QUE SE DESTINAN.

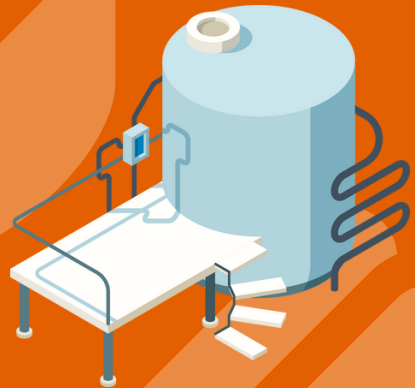
El **procesamiento de alimentos** es cualquier método utilizado para **convertir productos agrícolas, pecuarios e ingredientes en alimentos y bebidas comestibles, en productos seguros y nutritivos**. Esto puede incluir métodos como calentar, ahumar, curar, madurar, secar, marinar, empacar y muchas más tecnologías emergentes.



CASI TODOS LOS ALIMENTOS REQUIEREN ALGÚN GRADO DE PROCESAMIENTO PARA SER DIGERIBLES

(como los granos), **seguros** (como la leche pasteurizada) o para estar **disponibles** durante todo el año (como frutas y verduras enlatadas, secas o congeladas)

A continuación, se mencionan algunos ejemplos seleccionados de **última tecnología de procesamiento de alimentos** que funcionan para mejorar la inocuidad de diferentes alimentos.



Estos métodos no son exhaustivos, pero representan la amplia gama de opciones que ofrece la tecnología para fabricar alimentos procesados seguros.



PROCESADO POR INFRAROJO

Se utiliza para mejorar la inocuidad del arroz, las frutas, las verduras y los frutos secos mediante procesamiento térmico. La radiación infrarroja libera energía en forma de ondas electromagnéticas que, cuando están presentes en las regiones del infrarrojo medio y lejano, pueden utilizarse como método eficaz para garantizar la inocuidad alimentaria.

LEOFILIZACIÓN

Es un proceso mediante el cual el disolvente (normalmente agua) y/o el medio de suspensión se cristalizan a baja temperatura y se eliminan por sublimación

CAMPO ELÉCTRICO PULSADO

El procesamiento por campo eléctrico pulsado (PEF) es un proceso no térmico que mejora la Inocuidad alimentaria

Adicionalmente, **procesos clásicos de conservación de alimentos** siguen siendo usados en el mundo para garantizar la inocuidad alimentaria global



PASTEURIZACIÓN

Ayuda a eliminar patógenos dañinos que estropean los alimentos. El procesamiento **puede ayudar a eliminar ciertas toxinas naturales**, como las aflatoxinas que se encuentran en cultivos agrícolas como el maíz y el maní.



CONGELACIÓN

Puede disminuir la actividad de las bacterias y mantener la calidad durante más tiempo, por ejemplo, en vegetales congelados.

El procesamiento industrial puede limitar la producción de acrilamida, que se forma en ciertos alimentos durante la cocción. Ya que esto se puede lograr ajustando mejor las condiciones de cocción



EL BENEFICIO MÁS IMPORTANTE DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS ES OFRECER ALIMENTOS INOCUOS, PORQUE **LOS ALIMENTOS NO PUEDEN SER SALUDABLES SI NO SON INOCUOS**

El desafío del procesamiento de los alimentos del futuro será seguir desarrollando nuevas tecnologías para asegurar la inocuidad de los alimentos y, al mismo tiempo, aumentar su calidad y valor nutritivo.

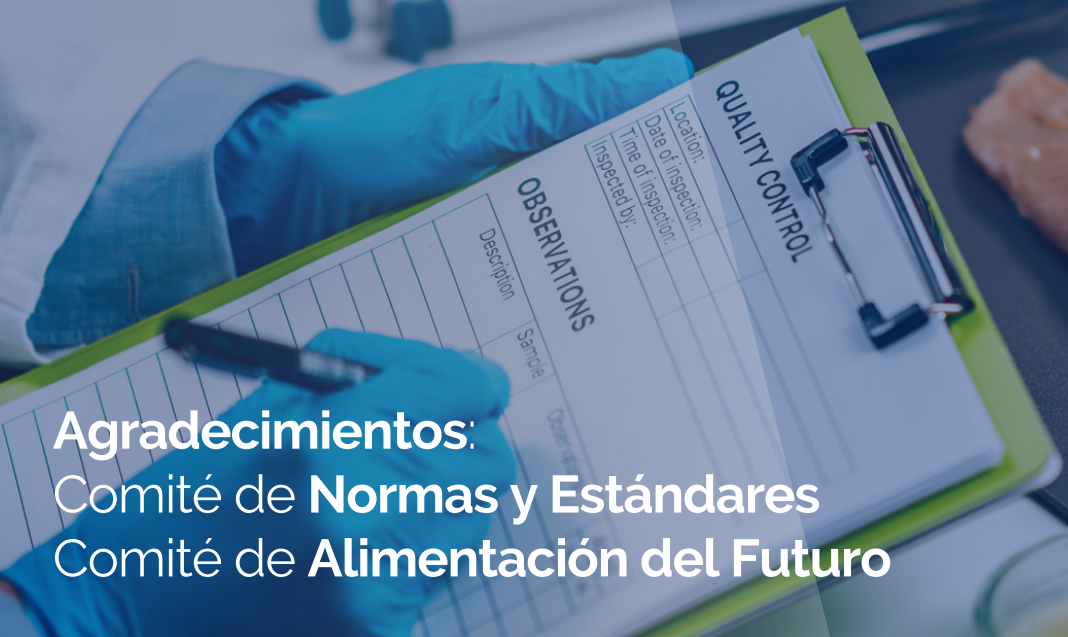
EL PROCESAMIENTO DE LOS ALIMENTOS OFRECE SOLUCIONES RELEVANTES PARA AFRONTAR ESTE IMPORTANTE RETO.





ALAIAB

Alianza Latinoamericana de
Asociaciones de la Industria
de Alimentos y Bebidas



Agradecimientos:
Comité de **Normas y Estándares**
Comité de **Alimentación del Futuro**



/ALAIAB



info@alaiab.org



www.alaiab.org



/ALAIAB