

Análisis de los riesgos sanitarios en la producción de la hortaliza *Coriandrum sativum* L en Puebla

Sesión 25

Pablo Díaz-Hernández* 

Licenciatura en Biotecnología, Facultad de Ciencias Biológicas, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Puebla, México.

*pablo.diazh@alumno.buap.mx

DOI: <http://doi.org/10.5281/zenodo.7632444>

Editado por: Jesús Muñoz-Rojas (Instituto de Ciencias, BUAP)

Revisado por: Claudia Beatriz Laug García (Instituto de Ciencias, BUAP)

Fecha de publicación: 11 de febrero de 2023

RESUMEN

Garantizar la inocuidad alimentaria en el mundo es un reto, dado que la explotación agrícola poco regulada y la demanda del consumidor han aumentado, los riesgos sanitarios por alimentos se han vuelto significativamente más peligrosos [5]. Se ha publicado una cantidad considerable de literatura sobre el impacto que tiene el sector agroalimentario en el mundo [4]. Hasta ahora, la investigación en materia de salubridad se ha centrado en problemas específicos en lugar de generales, esto es claro en los numerosos casos de rechazo en la exportación de productos hortofrutícolas [1].

La incidencia que tiene el comercio de alimentos insalubres para sector agrícola y de salud es crítica, pues son aquellos de quien depende, principalmente, la economía de un país [5].

Actualmente, el sistema globalizado que adopta la economía de cada país ha causado que la dependencia entre países sea mayor y la demanda de bienes haya



incrementado, consecuencia de esto es que los rigurosos controles de calidad en la exportación entre socios comerciales han disminuido su rigidez [1], lo que incide en riesgos sanitarios de alto impacto a nivel mundial. La importación es un factor clave para naciones desarrolladas, pues el ingreso de un producto y/o alimento a su territorio debe estar perfectamente regulado, limitando cualquier riesgo potencial.

No obstante, hay naciones que han rechazado la importación de bienes alimenticios [1], esto como consecuencia de no haber aprobado los exámenes físicos, químicos y microbiológicos necesarios para ser distribuidos en su territorio. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), como único organismo internacional que supervisa los aspectos de la cadena alimentaria [5], ha hecho hincapié en que la inocuidad en materia alimenticia es crucial, entre países con lazos comerciales directos o indirectos, para la calidad de vida en las personas [2].

Hasta 2019, la Organización Mundial de la Salud reportaba 1.8 millones de decesos como consecuencia de enfermedades diarreicas, cuya causa puede atribuirse, en la mayoría de los casos, a la ingesta de agua o alimentos contaminados [2].

México es el principal socio exportador de productos hortofrutícolas para algunos países. El cilantro, como producto hortofrutícola, según cifras reportadas, es catalogado como uno de los principales productos exportados por este país a nivel mundial [1]. Al término del año fiscal 2017, México había exportado 64,647 toneladas de esta hortaliza con destino a cinco naciones, de los cuales, Estados Unidos adquirió el 98.1% [3]. Las cifras son muy buenas para el comercio, sin embargo, en ningún apartado se hace referencia a las evaluaciones en materia de inocuidad realizadas por organismos extranjeros, las cuales, en muchos casos, son motivo del rechazo de estos productos [1].

A nivel económico, solo algunos estudios puntualizan las características de exportación que existen en el mercado internacional [3]. Como indicaron Serra y Soto [3], pocas investigaciones estudian las características del producto que el fabricante considera de importancia para el intermediario en la distribución de sus productos en el extranjero. Con este panorama, el proceso que conlleva cultivar, cosechar y transportar un alimento es motivo para que los organismos extranjeros aumenten los parámetros de calidad en el ingreso de alimentos al mercado nacional.



Esto último no limita que el riesgo sea únicamente en la exportación, el uso no regulado de plaguicidas y pesticidas en las parcelas de cultivo implica un riesgo adicional para la salud del consumidor [1].

Palabras clave: Comercio; contaminación; inocuidad: productos hortofrutícolas; salubridad.

<https://sites.google.com/view/charlas-aytbuap/a%C3%B1o-2023/sesi%C3%B3n-25>

REFERENCIAS

- [1]. Tibaduiza-Roa V. *et al.* “Sistema de Producción Del Cilantro En Puebla y Su Impacto En La Inocuidad.” *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*. 2018; 9(4): 773–786. Available from: <https://doi.org/10.29312/remexca.v9i4.1395>
- [2]. OMS (Organización Mundial de la Salud). “Manual Sobre Las Cinco Claves Para La Inocuidad de Los Alimentos.” Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria de la OMS. 2007; 5(5): 1– 32.
- [3]. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. México exportó 64 mil 647 toneladas de cilantro, en 2017. Marzo 7 (2018).
- [4]. Orengo Serra KL, Ortíz Soto M. Factores que el fabricante/distribuidor toma en consideración para la comercialización de alimentos especiales en mercados foráneos. *Estudios Gerenciales*. 2017; 33, 281–291 (2017).
- [5]. FAO. “Inocuidad Alimenticia.” Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. N.p., 2018.

