

HENNEO MEDIA S.A.

Presidente: Fernando de Yarza López-Madrado
 Consejero Delegado: Íñigo de Yarza López-Madrado
 Director de Medios: Miguel Ángel Liso Tejada

HERALDO DE ARAGÓN EDITORA S.L.U.

Presidenta: Paloma de Yarza López-Madrado
 Vicepresidente: Fernando de Yarza Mompeón
 Director del Negocio Prensa: Ignacio Martínez de Albornoz
 Gerente de Medios Regionales: Eliseo Lafuente Molinero

Director: Miguel Iturbe Mach

Subdirector de Información: Santiago Mendive. Subdirectora de Desarrollo Digital: Esperanza Pamplona. Redactor-Jefe de Organización y Cierre: Mariano Gállego. Adjunto a la Dirección

para Opinión: José Javier Rueda. Política: Mónica Fuentes. Economía: Luis H. Menéndez. Municipal: Manuel López. Digital: Nuria Casas. Deportes: José Miguel Tafalla. Cultura: Santiago Paniagua. Fotografía: José Miguel Marco.

LA FIRMA | Por Antonio Herrera Marteache

La inocuidad alimentaria

El reto de la mejora de la garantía de la inocuidad de los alimentos que consumimos exige la búsqueda constante de nuevas herramientas encaminadas a conseguir el mínimo riesgo posible en un entorno cada vez más exigente

Los disturbios alimentarios son un importante problema de salud pública y una extraordinaria causa de reducción de la economía productiva. En 2015, la OMS estimó que al año se producen en el mundo 600 millones de casos de enfermedades de transmisión alimentaria. En los países industrializados, las importantes mejoras en materia de normas de higiene personal, saneamiento y sistemas de control han logrado avances muy importantes en el control de las zoonosis transmisibles por los alimentos, pero la aparición en la cadena alimentaria de nuevos agentes de cualquier naturaleza, incluidos los llamados agentes emergentes, y la participación de factores que interaccionan en la misma ocasionan frecuentes episodios que, lógicamente, afectan de forma decisiva a la garantía de salud de la población.

Las principales amenazas y debilidades actuales de la garantía de la inocuidad alimentaria se relacionan con la emergencia, la centralización en la producción y la globalización del comercio mundial de materias primas y de productos acabados, el incremento de la demanda de alimentos, el cambio climático, las crisis sociales y económicas y el notable incremento de consumidores sensibles.

Como respuesta, los sistemas que garantizan la seguridad de nuestros alimentos han experimentado una importante evolución en las últimas décadas. La consolidación del uso de herramientas de autocontrol preventivas, tales como buenas prácticas de fabricación, el uso de prácticas correctas de higiene y el control de puntos críticos que evidencian mayor riesgo, han permitido asegurar la inocuidad en los procesos, verificar la eficacia de los mismos y aportar mejoras importantes al sistema tradicional de control alimentario que se mostraba costoso y poco eficiente. Además, la implantación de la gestión mediante el análisis del riesgo y la trazabilidad permite a las autoridades sanitarias tomar decisiones estratégicas en función del riesgo calculado y de su coste.

Además, los límites de la cadena alimentaria y su control se han ampliado por sus extremos contemplando las situaciones de riesgo vinculadas a la producción primaria (piensos, ambiente, tratamientos veterinarios o fitosanitarios...) o relacionadas con el propio consumidor (alergenicidad,



F. P.

hipersensibilidad, dietas, tipo de población...), acuñando el afortunado término 'desde la granja a la mesa' que hoy podemos decir ha alcanzado la mayoría de edad, en su uso y comprensión.

Desde el punto de vista de su control, la garantía de seguridad alimentaria se dirige a conseguir métodos más fiables en la detección de patógenos a través de la identificación molecular y genética, así como técnicas más sensibles y específicas para la detección de contaminantes y residuos químicos; las tendencias en investigación constatan que es necesario el uso de modelos matemáticos para conocer el comportamiento microbiano en las matrices alimentarias o el uso de nuevas tecnologías de conservación alimentaria que den soluciones a la garantía de inocuidad. La rapidez e intensidad de la investigación en materia de seguridad alimentaria determinará que en un futuro cercano se instalen, como rutina, herramientas que en la actualidad son previsibles o están en situación de ensayo.

Una de las principales amenazas es la situación de emergencia

«Al año se producen en el mundo 600 millones de casos de enfermedades de transmisión alimentaria que ocasionan 420.000 muertes»

entendida no sólo como la introducción en la cadena alimentaria de nuevos agentes de riesgo, desconocidos u olvidados, sino también como la aparición de cambios ecológicos que favorecen la exacerbación de patogenicidad o de toxicidad de agentes ya existentes en las matrices alimentarias, o la aparición de nuevas poblaciones 'diana' que la justifican. Para ello, existen plataformas científicas que analizan y concretan posibles medidas a tomar que permitan prevenir con tiempo los riesgos de estos agentes.

Si tenemos en cuenta que el riesgo cero no existe, la seguridad alimentaria debe perseguir la máxima aproximación al mismo a fin de que la garantía de los derechos del ciudadano, en materia de salud, quede salvaguardada.

Estas consideraciones responden a la situación vigente; en el ámbito de la inocuidad alimentaria son muchas las perspectivas que se abren constantemente y deben ser contempladas desde la óptica integradora de una sola salud. En este contexto, la garantía de la inocuidad alimentaria exige la búsqueda constante de nuevas herramientas encaminadas a conseguir el mínimo riesgo posible en un entorno cada vez más exigente en el que todos estamos comprometidos para conseguir un sistema alimentario más justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente.

Antonio Herrera Marteache es profesor emérito de Unizar

EN NOMBRE PROPIO

Ana Alcolea*

Don Quijote y el volcán

Me fascinan los volcanes como a Alonso Quijano las novelas de caballería. El poder incógnito de la tierra, la belleza de las rocas incandescentes disparadas cual enhiesto surtidor que acongoja al cielo con su lanza, por parafrasear a Gerardo Diego, el rugido que hace temblar el suelo... He paseado por los cráteres del Etna y he contemplado su humo diario desde el teatro griego de Taormina como si fuera el mejor telón de fondo de una escenografía eterna; me he bañado en las aguas sulfurosas de Vulcano; he subido a la cima del Vesubio después de visitar las ruinas de Pompeya; he visto la lava que escupe el Stromboli cada poco rato: de día solo humo, de noche, una llama que rompe el cielo estrellado; he caminado por las calderas de Lanzarote y por las cañadas del Teide, y he pensado que así debía de ser la Tierra apenas fue creada por los dioses. Como el monje, o como el paseante de Friedrich, he contemplado la inmensidad; y me la he traído a casa en forma de rocas porosas: rojas del Etna, grises oscuras del Vesubio, redondeadas por el mar en Stromboli. Pero el volcán no solo es una aventura estética, literaria y geológica. El volcán es destrucción, es dolor y es muerte. Cuando engulle casas en la pantalla nos acurrucamos en el sofá, junto a las piedras volcánicas que se alternan en las estanterías con los libros de arte. Como don Quijote en el puerto de Barcelona, cuando se alejó para no ver la cara real de la muerte y seguir creyendo en sus ficciones. Aunque solo fuera un poco más.

*Escritora, premio de las Letras Aragonesas 2019

Rosa Palo

Una vida elegante

Corre el bulo de que nos tragamos ocho arañas al año mientras dormimos. Vaya, otra tontería más que añadir al catálogo. Como si no tuviéramos bastantes. Y como si se me fuera a acercar una araña cuando duermo: mis ronquidos hipohuracanados son capaces de mantener a raya a los artrópodos. Y hasta a los mamíferos.

Más miedo me da atragantarme con un hueso de pollo que con una araña. Liz Taylor estaba en un restaurante haciendo campaña para el Senado por su sexto marido, John Warner, y entró a la cocina para felicitar al cocinero. Este le ofreció un trozo de pollo frito y, al comérselo, un hueso se le atravesó en la garganta. Hubiera sido muy triste que una leyenda del calibre de la Taylor muriera de una forma tan absurda. Eso les pasa a las

diosas por intentar acercarse a los mortales: si en lugar de pollo hubiera comido caviar no le habría sucedido nada. El único peligro que tiene el caviar es no poder pagarlo.

No recuerdo si en 'Call my agent' comen caviar, pero al champán sí que le pegan. La encantadora serie francesa nos permite mirar por el ojo de una cerradura las vidas de los actores y sus representantes, con el gancho añadido de que aparecen grandes figuras del cine francés interpretándose a sí mismas. En el segundo capítulo, la actriz Françoise Fabian se lamenta por la muerte de su agente, que acaba de fallecer en Brasil al atragantarse con una avispa. Mientras elige las flores para el entierro, dice Fabian: «Podemos tener una vida elegante y una muerte de mierda». Mejor eso que tener una vida de mierda y una muerte elegante. Si viviera como una estrella de cine me daría igual morir atragantada por un insecto, que sapos ya me trago todos los días.