



*SECCIÓN ESPECIAL
"GESTIÓN INTEGRAL DE LA
INDUSTRIA DE ALIMENTOS EN
VENEZUELA"*



PRESENTACIÓN

Mercado, Alexis
Coordinador de la
sección especial

¿Cómo se manifiesta en industrias tradicionales como la alimentaria el proceso globalizador? ¿Avanza esta industria por trayectorias productivas sustentables? ¿Cuál es la importancia de factores como la innovación tecnológica, la deslocalización de la producción y la internacionalización del marco reglamentario y normativo en su funcionamiento? Para poder dar respuesta a esto, es necesario reconocer que el fenómeno globalizador no es apenas una cuestión de producción y comercio, pues plantea nuevos enfoques y desafíos socioinstitucionales que en el caso de la agricultura y la agroindustria, redimensionan los roles de diversos actores, incluyendo el reconocido papel regulador del Estado -clave en un aspecto tan vital como el de la inocuidad- y su relación con los múltiples actores privados presentes en las diversas cadenas productivas. Pero también reconocer que el fenómeno de la antiglobalización, o la «otra globalización» tiene en este sector quizás su reflejo más importante.

Tomando en cuenta que la actividad agroindustrial no se considera impulsora determinante de la nueva economía global y el hecho de que reciba un tratamiento preferencial por parte de la mayoría de las naciones, en especial las más pobres, podría esperarse que el impacto de los factores aludidos sobre este sector sea diferente al del resto de los sectores. Fritscher (2002) llega a sostener que la industria agroalimentaria es, en buena medida, impermeable a la globalización, debido a especificidades nacionales relacionadas con hábitos de consumo y raigambres culturales que interfieren en la movilidad de los factores de producción. Institucionalmente, garantizar la seguridad alimentaria de la población y la inocuidad de los productos son elementos que tienden a reforzar esta tendencia.

A inicios de esta década un equipo multidisciplinario conformado por investigadores de tres universidades venezolanas, formuló un proyecto que apuntaba a la caracterización amplia del sector agroalimentario venezolano, el cual se comenzó a ejecutar en 2005. Se proponía una evaluación exhaustiva de la situación de la industria en aspectos clave para su desempeño, a saber: innovación y desarrollo tecnológico, desempeño ambiental, gestión energética y el manejo de la seguridad industrial, la calidad y la inocuidad.

Si bien el análisis de estos factores en una muestra muy representativa de la industria venezolana (129 empresas) permitía tener una panorámica de aspectos clave de su desempeño en términos de «gestión integral», era necesario tener un conocimiento de los condicionantes locales e internacionales que permitiera una mejor interpretación de los resultados. Reconociendo que la globalización conlleva aspectos negativos y positivos cabía preguntar ¿Cuánto ha incidido este fenómeno en este sector? ¿Se registra en el país algún proceso que pudiera ser asociado a corrientes alternativas a la globalización? Esto llevó a realizar estudios de importantes condicionantes de la organización y el desempeño de la industria en los diferentes ámbitos, internacional, nacional y local, que son presentados y discutidos en este número de la *Revista Agroalimentaria*.

En el artículo que da inicio a la sección especial, denominado «Tendencias organizativas y tecnológicas de la industria agroalimentaria global y su manifestación en Venezuela», los autores describen cómo la industria agroalimentaria internacional no fue excepción

en el proceso de concentración de la producción que se registró desde mediados de la década de 1980. Sin embargo, formas tradicionales de organización del sector como son las cooperativas, de gran influencia en Europa, tendieron a revigorizarse en los últimos años. Posteriormente se discuten las tendencias tecnológicas y de innovación, identificando cómo el desarrollo de sofisticados sistemas de control de procesos, estimulados por un refinamiento de la reglamentación y las normativas y el desarrollo de la biotecnología, renovaron las posibilidades innovadoras del sector. La naturaleza de la innovación, sin embargo, no es un hecho meramente tecnológico, pues en ramos tradicionales, tiene un carácter organizacional de integración social. Finalmente, basándose en la proposición de David Hess (2003) sobre la emergencia de «dos estilos verdes de desarrollo regional» -tecnopolis verde y localismo verde- se analiza el reflejo de estas tendencias en Venezuela.

En el segundo artículo «Inocuidad y Calidad Requisitos Indispensables para la Protección de la Salud de los Consumidores», Ivelio Arispe y María Soledad Tapia, analizan estos dos elementos considerando que son prioridad para todos los países y gobiernos pues constituyen aspecto fundamental de salud. El tema de la inocuidad -señalan- requiere de un enfoque integrado cuyo programa más reconocido es el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP por sus siglas en inglés). Según los autores, este concepto surge en la década de 1960, producto del trabajo conjunto entre la compañía Pillsbury, el Ejército de Estados Unidos y la Administración Nacional de Aeronáutica y del Espacio (NASA). En 1985, la Academia Nacional de Ciencias de los Estados Unidos recomendó que las plantas elaboradoras de alimentos adoptaran HACCP y en 1993, la Comisión del *Codex Alimentarius* (CCA) aprobó la incorporación del concepto en las Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control, y en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos en 1997. En la actualidad, es reconocido internacionalmente como una herramienta para garantizar la inocuidad de los alimentos comercio internacional. Aquí se hace evidente el fenómeno de la globalización en los ámbitos institucionales de la regulación y la normalización.

Finalmente destacan que en Venezuela, el Estado está realizando esfuerzos para conformar un sistema nacional de control de alimentos, con el fin de garantizar la inocuidad y calidad, bajo el enfoque de responsabilidades compartidas en toda la cadena alimentaria, la reducción de las ETA a través de la prevención, la gestión de riesgos sobre bases científicas, la transparencia y apertura en todos los ámbitos y la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y HACCP, de acuerdo con directrices de la FAO/OMS.

Las crisis alimentarias de la década de 1990 y el aumento de las enfermedades transmisibles por alimentos, paradójicamente en una etapa en la que se hablaba de modernización económica, evidenciaron las dificultades de los sistemas de control sanitario para hacer frente a los cambios sociales y productivos. Esto llevó a modificar el abordaje de la inocuidad alimentaria desde un enfoque a posteriori, reactivo y punitivo a uno de prevención y reducción de los riesgos a lo largo de la cadena de alimentos. Este es el planteamiento que realiza Carmen Mercado en el tercer artículo de esta sección especial, titulado «Los ámbitos normativos y de gestión de la calidad y la inocuidad alimentaria: una visión integral». La autora analiza las bases del nuevo enfoque para la inocuidad en los alimentos donde la prevención a lo largo de la cadena, basada en la implantación de Buenas Prácticas (BP) es el eje organizador de una nueva configuración institucional cada vez más armonizada con las normativas internacionales, particularmente el *Codex Alimentarius*.

Como ejemplo de esta nueva configuración socioinstitucional, la autora presenta tres experiencias internacionales desarrolladas en estos ámbitos que han resultado en una mejora de la capacidad normativa y de gestión y el fomento de las Buenas Prácticas en algunas cadenas alimentarias.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FRITSCHER, M. (2002) *Globalización y alimentos: tendencias y contratendencias*. Política y Cultura, Vol. 00, Núm. 18: 61-82.

HESS, D. (2003). *The green technopolis and green localism. Comparing regional development strategies*. En: <http://home.earthlink.net/~davidhesshomepage>; consulta: 10/06/2006.