

Importancia del cumplimiento regulatorio en la industria alimentaria

Ing. Aldo Verver y Vargas

5ª Reunión Nacional de Alimentos
Mesa redonda 2: Tendencias globales en inocuidad de alimentos
23 de agosto de 2018

Antecedentes

- * El sector agroalimentario en México tuvo un excelente desempeño en 2017, pues con un 8% del PIB, su nivel más alto de la historia.
- * Al sector agroalimentario lo integran el sector primario y la agroindustria; durante el 2017, el sector primario aportó 3.4% y la agroindustria, 4.6% del PIB.
- * La agroindustria, que comprende la industria de los alimentos, las bebidas y el tabaco, registró un nivel máximo histórico en el 2017, destacando con 24.5% del PIB la elaboración de productos de panadería y tortillas; con 18.8%, la industria de la carne; con 17.0%, la industria de las bebidas, y con 8.1%, la elaboración de lácteos.
- * En el primer trimestre de 2018, la industria alimentaria generó el 21.6% del PIB manufacturero, siendo así la segunda industria que más aporta en la manufacturas en el país. INEGI 2018

Cual es el objetivo del control sanitario?

- El control de alimentos tiene el fin de **asegurar** la **calidad**, la **inocuidad** y la **presentación** de éstos en **todas las etapas**, desde la producción primaria, pasando por el elaboración y almacenamiento, hasta la comercialización y el consumo.
- En la inocuidad alimentaria participan:
 - * El gobierno
 - * La industria
 - * La población
- Está vinculado con la protección de la salud de la población, el potencial de desarrollo económico del país.

Importancia del cumplimiento de la normatividad

- * El control de los alimentos abarca varios aspectos:
 - * Inocuidad: establecimiento de normas para los riesgos toxicológicos y microbiológicos, y la aplicación de procedimientos y prácticas que aseguren el cumplimiento de las normas.
 - * Nutrición: mantenimiento de determinados niveles de nutrientes en los ingredientes alimentarios y la formulación de alimentos con perfiles nutricionales que fomenten el interés de los consumidores por la alimentación sana.
 - * Calidad: garantizar las características organolépticas tales como el sabor, el aroma, la sensación al tacto y el aspecto.
 - * Valor: garantizar ciertas características relacionadas con la utilidad y las ventajas económicas para el consumidor, como la comodidad, el envasado y la duración en almacén de los productos.

Regulación nacional

- * **SENASICA. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.**

Institución a cargo de la regulación, administración y fomento de las actividades de sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria, con el fin de reducir los riesgos inherentes en materia agrícola, pecuaria, acuícola y pesquera.

- * **COFEPRIS. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.**

Autoridad Sanitaria encargada de la regulación, control y fomento sanitario en el procesamiento de alimentos, distribución, comercialización y consumo.

Importancia del cumplimiento de la normatividad

- * La industria alimentaria reconoce que su éxito depende de la satisfacción del consumidor, por lo que para cumplir con este objetivo es necesario instalar y realizar los controles necesarios para garantizar que sus productos respondan efectivamente a las expectativas de los consumidores en cuanto a su inocuidad y calidad.

Importancia del cumplimiento de la normatividad

- * Uso más eficaz de los recursos: ahorro.
- * Aumenta la capacidad de respuesta oportuna a los problemas de inocuidad de los alimentos.
- * Aumenta la responsabilidad y el grado de control del personal.
- * Asegura mejores resultados en las inspecciones sanitarias.
- * Promueve el comercio nacional e internacional.
- * Acercamiento a inversionistas.
- * Mejora la confianza y lealtad de los consumidores.
- * Evita sanciones.
- * Protección de la marca.

El cumplimiento y las exportaciones



Trámite XXXXXXXXX



Beneficios de las certificaciones

- * Ampliar los canales de distribución
- * Nuevos mercados
- * Competitividad nacional

Producto	Mercado nacional	Mercado internacional (Ej. Nueva York)
	Pesos/Kg	Dólares/Kg
Aguacate Hass	55.00	6.23
Manzana Fuji	-	1.93
Brocoli	15.00	4.19
Chayote	8.33	0.86
Pechuga aplanada	39.47	2.07 1.90 (Medio Oeste)
Pierna con muslo	15.06	0.82
Filete de pechuga	56.83	2.98 3.20 (Medio Oeste)

GRACIAS POR SU ATENCIÓN

Ing. Aldo Verver y Vargas