

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