



Mercedes Sampedro
Abogada
Directora de AFACA
Asociación de Fabricantes de
Alimentos Compuestos para
Animales de Andalucía

Tecnología y seguridad alimentaria

Desde los instrumentos más básicos hasta los más avanzados y sofisticados, todos contienen tecnología de manera más o menos desarrollada y todos tienen un aspecto común: nos hacen la vida más fácil.

Por tanto, la tecnología no es un fin en sí mismo, sino un medio, una herramienta o instrumento que nos ayuda a conseguir unos objetivos, encaminados normalmente a mejorar la vida de las personas.

Uno de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de Naciones Unidas se refiere a la producción y consumo responsable, y yo quisiera referirme aquí a un aspecto muy concreto: el control de la calidad de las materias primas utilizadas en la fabricación de piensos para la ganadería.

La asociación de fabricantes de piensos de Andalucía ha puesto en marcha un sistema de control llamado **SICALIA**, cuyo objetivo es analizar las materias primas utilizadas por los fabricantes integrados en el sistema y compartir la información resultante de las analíticas, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria.

No cabe duda de que es importante cuidar la alimentación de los animales de compañía o de recreo, pero es evidente que debe cuidarse con mayor atención y rigor la alimentación de aquellos animales que están destinados a alimentar a los humanos. Por tanto, como un eslabón más de la cadena alimentaria “de la granja a la mesa”, tiene especial importancia este control de la calidad de estos alimentos.

Con este sistema se consiguen varios objetivos:

- Colaboración entre todos los integrantes del sistema, ya que adquieren el compromiso de cumplir un calendario de las muestras de sus materias primas que se planifica de antemano por una comisión técnica.

- Transparencia en la producción por parte de los fabricantes que integran el sistema.
- Se garantiza la seguridad alimentaria, porque se trabaja en la prevención controlando los riesgos microbiológicos y sustancias indeseables para minimizar el riesgo de contaminación en la cadena alimentaria.
- El sistema aporta valor a los fabricantes que se integran en él, los diferencia de la competencia y los hace más competitivos.

Para compartir la información se ha creado una plataforma informática diseñada específicamente para recoger toda la información sobre las muestras tomadas (materia prima, origen, puerto de entrada, datos del importador, del proveedor, transporte...), así como los resultados de las analíticas (sustancias analizadas, resultados, tolerancias, laboratorios...), información a la que pueden acceder todos los integrantes del sistema. Esta plataforma es un ejemplo de tecnología concreta diseñada y empleada para los objetivos antes indicados y permitirá también que las empresas fabricantes puedan valorar a sus proveedores en función de los resultados que se vayan analizando a lo largo del tiempo.

En Andalucía se fabrican más de 3.300.000 toneladas de pienso al año, cuyo destino principal es el ganado porcino, avícola y bovino y, en menor medida, ovino-caprino.

Diversos estudios realizados sobre el comportamiento sociológico en los hábitos de compra indican que el origen es uno de los factores determinantes a la hora de realizar la compra de alimentos. El consumidor cada vez es más exigente, está más informado y se fija más en el etiquetado de los alimentos, por ello es importante que dentro de la cadena alimentaria se cuide la calidad y la sostenibilidad en todas las fases del proceso. Esto es lo que hacen con el sistema SICALIA los fabricantes de piensos de Andalucía que forman parte de la Asociación AFACA.