

# *Cuba trabaja por garantizar la inocuidad alimentaria*

---



La Habana, 15 oct (RHC) Cuba trabaja por una seguridad alimentaria teniendo en cuenta las propuestas de la Organización Mundial de la Salud (OMS) sobre el uso del agua y las materias primas seguras para garantizar la inocuidad de los alimentos.

La Directora Adjunta del Instituto de Investigación para la Industria Alimentaria (IIIA), Yailen Torres López, declaró que en la nación caribeña se trabajaba sobre la calidad, pero la inocuidad es un parámetro a controlar.

De acuerdo con Torres López, calidad no puede confundirse con inocuidad, puesto que esta última incluye aspectos como la conservación, transportación, almacenamiento, condiciones de venta y consumo.

Desde el IIIA los especialistas velan, afirmó, por que se cumpla con la inocuidad en todo el proceso de producción del alimento, es decir, desde que se recibe la materia prima, hasta que la mercancía sale a la venta, lo cual también ayuda a reducir costos en las pruebas de laboratorio.

Informó Torres López que existe una serie de requisitos implantados por el IIIA, como rector de la Industria Alimentaria, para que los productores exijan a sus proveedores materias primas seguras, las cuales contribuyan a la obtención de mercancías válidas para el consumo humano.

La Política de Normalización, Calidad, Inocuidad y Metrología, aprobada por el Ministerio de la Industria Alimentaria, contempla también al consumidor final como sujeto activo para garantizar la inocuidad de los alimentos.

La investigadora del IIIA explicó que es necesario que la población conozca cómo preparar, refrigerar y tratar ciertos víveres en la casa, ya que un producto puede perder la calidad por la manera de elaborarlo o conservarlo; o incluso, por desconocimiento, la persona puede estar comiendo un producto que no cumpla con los requisitos de inocuidad.

Agregó que diversas instituciones cubanas trabajan para controlar que sean cumplidas las normas establecidas en cuestiones alimentarias, desde todos los niveles: las fábricas, la transportación, la refrigeración, la venta y el consumo.

La inocuidad de los alimentos asegura que la población consuma productos sanos, se eviten las enfermedades de transmisión alimentaria y se eleve de manera general el bienestar de vida, dijo Torres López.

El 16 de octubre se celebra el Día Mundial de la Alimentación, cuyo objetivo es concientizar a los pueblos sobre el problema alimentario mundial y fortalecer la solidaridad en la lucha contra el hambre, la desnutrición y la pobreza; el cual fue proclamado en 1979 por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. **(Fuente: [ACN](#))**

---

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/salud/173963-cuba-trabaja-por-garantizar-la-inocuidad-alimentaria>



**Radio Habana Cuba**