



Herramientas para el control de la seguridad alimentaria en el comercio



Jordi Rovira y su grupo de investigación. / DICYT

Herramientas para el control de la seguridad alimentaria en el comercio

Investigadores de la Universidad de Burgos colaboran con un centro belga y otro holandés en el desarrollo de los sistemas / Se trata de métodos de diagnóstico

Burgos

Las empresas del sector minorista y, en un futuro, de hostelería podrán disponer de un sistema que les permitirá testar la seguridad de sus productos alimentarios a través de internet a partir de herramientas desarrolladas en el marco de un proyecto europeo en el que participaron investigadores de la Universidad de Burgos. Estos sistemas ya están desarrollados para la industria alimentaria, pero ahora el equipo científico que cuenta también con presencia de investigadores de dos centros de Bélgica y Países Bajos quieren llevarlo a otras partes de la cadena de distribución y venta de los productos alimentarios. Este año está previsto el desarrollo para el ámbito del pequeño comercio, mientras que en 2012 esperan adaptar las herramientas para la hostelería.

Entre abril de 2005 y septiembre de 2010, el equipo científico de Tecnología de los Alimentos que dirige el vicerrector Jordi Rovira participó en un consorcio europeo denominado PathogenCombat. En él también participaban dos centros públicos de investigación del Benelux viejos conocidos del grupo burgalés. Se trata de las universidades de Gante (Bélgica) y Wageningen (Países Bajos), con las que existen programas conjuntos de intercambios de alumnado del grado de Tecnología de los Alimentos.

Según explica Rovira, el trabajo colaborativo permitió desarrollar «nuevos métodos y estrategias frente a patógenos en alimentos», especialmente en lácteos y carnes de cor-



Investigadores del área de Tecnología de los Alimentos de la UBU. / DICYT

dero y vacuno, pollo y cerdo. El proyecto potenciaba el uso de tecnologías innovadoras, como PCR a tiempo real, nuevos métodos de limpieza o desinfección y el uso de altas presiones. Posteriormente, se desarrolló un sistema para evaluar a las empresas del sector alimentario. «Es un instrumento de diagnóstico por el que se realiza un test en línea, una encuesta, para conocer las situaciones de riesgo, las gestiones en torno a la seguridad alimentaria y otros indicadores que se disponen en este sector. De este modo, las empresas pueden conocer el grado de seguridad alimentaria que comporta su gestión y poder, por lo tanto, implementar mejoras», explica Rovira.

La segunda herramienta creada en este consorcio fue un sistema para verificar el funcionamiento real de la gestión en seguridad alimentaria que se aplica en el ámbito de la empresa. Para ello se emplean indicadores como el nivel de higiene o la presencia de determinados patógenos. «La combinación de ambas herramientas nos permite una idea clara y precisa de los elementos de seguridad alimentaria en los que una empresa presenta fortalezas y cuáles son los que se deben reforzar». El consorcio europeo permitió que diferentes empresas del entorno de Burgos y Gante ya empleen estos sistemas para autoevaluarse en materia de seguridad alimentaria.

Paso adelante

Perfiladas las herramientas para la parte inicial de la cadena alimentaria, el de la producción, los tecnoló-

gos de los alimentos de la Universidad de Burgos y los responsables de la Federación de Comercio de Burgos plantearon un proyecto, subvencionado por ADE Inversiones y Servicios de la Junta de Castilla y León, para, junto a dos empresas, llevar los sistemas a una de las partes de la distribución y venta: el comercio minorista. En colaboración con la compañía de informática CSA y con la consultora Alimentaria, en la actualidad se está implementando esta solución de autoevaluación para este sector. La herramienta de análisis ofrece, además de una valoración sobre la gestión de la seguridad alimentaria que se practica, una serie de consejos para mejorar.

Rovira estima que en 2012 se puede lanzar la tercera parte de este proyecto: alcanzar en el análisis a la hostelería. Como en los casos anteriores, la colaboración con los centros belga y neerlandés es fundamental. El vicerrector de Investigación de la Universidad de Burgos calcula que en el periodo en el que se colabora con estos dos centros públicos, ocho estudiantes de Wageningen han realizado estancias en Burgos y cuatro de la UBU se han trasladado a Centroeuropa.

Morcilla, jamón y lechazo

El grupo de investigación sobre Tecnología de los Alimentos que dirige el profesor Jordi Rovira está especializado en procesos y métodos de conservación de alimentos vinculados a productos tradicionales de Castilla y León. Entre ellos, está el jamón curado o el lechazo y la estrella es la morcilla de Burgos. En torno a este alimento, integrantes del grupo han desarrollado tres tesis doctorales y más de una decena de artículos en revistas científicas.

En este ámbito de trabajo, y derivándose al estudio de los microorganismos de los alimentos, los investigadores participaron en un proyec-

Las herramientas de análisis para la hostelería podrían estar listas en 2012

Se trata de conocer las situaciones de riesgo en la seguridad alimentaria

to europeo, denominado Pathogen Combat, con el que colaboraban con los dos centros del Benelux. La relación ha sido previa y ha continuado, ya que los equipos de trabajo han colaborado además en programas de másteres sobre seguridad y gestión alimentaria, intercambio de alumnos y proyectos conjuntos.

En el consorcio europeo, que concluyó hace un año, además de la Universidad de Burgos, colaboraron cuatro empresas españolas, tres de Castilla y León: Cooperativa Avícola de Burgos, Colear (que comercializa lechazo) y Jamones Segovia, de Carboneo el Mayor (Segovia). También participó Martínez Lorient, una empresa cármica de Valencia, que es el principal distribuidor de carne para la cadena Mercadona.