**Efecto de la pandemia en sistemas de gestión de inocuidad, aplicados a programas alimentarios**

Demichelis N (1), Maggi ML (1), Carrere A (1), Cometto M (1), Nogues Peralta M(1), Avalos Saavedra D (1), Acevedo A (1), Paredes S(1), Alessio Lax A (1).

(1) Centro de Excelencia en Productos y Procesos de Córdoba (CEPROCOR), Álvarez de Arenales 230, Córdoba, Córdoba, Argentina.

Dirección de e-mail: andrea.alessiolax@cba.gov.ar

RESUMEN

Tras 20 años ininterrumpidos, CEPROCOR acompaña a la industria alimentaria de la ciudad de Córdoba y al estado cordobés, como órgano de control de calidad e inocuidad en programas de asistencia destinados a distintos segmentos de la población, donde se producen alimentos para más de 200.000 ciudadanos. Esta relación activa y sostenida entre los actores mencionados, permitió alcanzar y mantener elevados estándares en lo que respecta a la gestión de la inocuidad alimentaria. Las extremas restricciones sanitarias del año 2020, impactaron significativamente en la asistencia alimentaria tal como se encontraba estructurada, debiendo replantear su modalidad de prestación, para poder acompañar a su población objetivo a transitar esta situación pandémica. Recién en agosto del 2021, se retoma la presencialidad de estos programas en sus puntos de consumo habituales (más de 120), condicionados en esta oportunidad por una nueva y especial normalidad.

El presente trabajo pretende mostrar que efectos produjo la pandemia sobre la gestión de la inocuidad, en uno de los programas alimentarios con servido de los alimentos en comedores de la provincia.

Para cumplir con el objetivo planteado, se compararon los resultados obtenidos en el sistema de control de la gestión de inocuidad en el programa, durante el período agosto – noviembre de los años 2019 y 2021. Las herramientas técnicas utilizadas en este control involucraron programas de auditorías en los puntos de producción y servido de los alimentos, junto al monitoreo analítico de las condiciones microbiológicas de los alimentos producidos. Tras el análisis comparativo de los datos, se observó que en las auditorías realizadas sobre la producción de alimentos se obtuvieron resultados similares para ambos períodos bajo estudio, obteniéndose en todos los casos valores de cumplimiento superiores al 97%. En cuanto al estándar de inocuidad obtenido en los puntos de consumo y los resultados microbiológicos de los alimentos analizados en ambos períodos, se comportaron de manera semejante, mostrando una tendencia positiva de cumplimiento en los resultados del 2021 respecto del 2019. El promedio de conformidad para auditorías en comedores se ubicó en 90,3% para el 2019 y 94,7% en 2021. El 93% de los alimentos analizados en 2019 obtuvieron resultados satisfactorios para los parámetros microbiológicos investigados y para el 2021 este porcentaje fue del 95,5%. En ambos períodos los microorganismos detectados en estas muestras fueron sólo indicadores de higiene.

Este análisis demostró que los estándares de inocuidad se mantuvieron a pesar de las situaciones imprevistas atravesadas, confirmando la solidez alcanzada por el sistema de gestión de inocuidad implementado entorno al programa alimentario, priorizando la protección de la salud de la población objetivo, a través de la provisión de alimentos seguros.

Palabras Claves: alimentos seguros, situación sanitaria, servicios de alimentación.