



COMVEHA  
No.24

# COLEGIO DE MÉDICOS VETERINARIOS ZOOTECNISTAS ESPECIALISTAS EN HIGIENE ALIMENTARIA DEL ESTADO DE JALISCO , A.C.

26 de junio de 2006

## EDITORIAL

### Higiene Alimentaria

#### ¿Qué entendemos por Higiene Alimentaria?

Según la Organización Mundial de la Salud, la higiene alimentaria comprende todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad sanitaria de los alimentos, manteniendo a la vez el resto de cualidades que les son propias, con especial atención al contenido nutricional.

La Higiene de los alimentos abarca un amplio campo que incluye la cría, alimentación, comercialización y sacrificio de los animales así como todos los procesos sanitarios encaminados a prevenir que las bacterias de origen humano lleguen a los alimentos. (Fernández 200 Unidad de Nutrición y Dietética Clínica Hospital Universitario La Paz. Madrid [www.saludalia.com](http://www.saludalia.com))

Bajo este contexto el Médico Veterinario se ve involucrado en toda la cadena alimenticia, en donde debe ver al alimento como un todo y no en forma separada o excluir algún eslabón de la cadena de producción. De aquí el nombre que lleva este colegio el cual se quiere abarcar no solo la higiene de la carne, sino también toda la gama de alimentos de origen animal (leche, carne, huevo, miel, peces, mariscos, etc.) así como productos y subproductos de estos, que cada día cobran auge en la sociedad consumista.



De tal manera la SAGARPA ha emitido una modificación a la NOM-008-Z00-1994 en donde agrega los productos y subproductos ACUICOLAS Y PESQUEROS, en donde dice textualmente: "Que los establecimientos de procesamiento de productos acuícolas requieren de un sistema reconocido internacionalmente que les permita mantener un intercambio comercial con los socios comerciales de México y basándose en la "Ley de Pesca y Acuicultura Sustentable, artículos, 2, 3, 4, 8, 24, 87, 116, 119 y 120, los cuales facultan a esta Secretaría."

Esta es una acción tardía en que la SAGARPA después de 6 años del gobierno del cambio y que se incluyó la Secretaría de Pesca a la Secretaría de Agricultura; dado que en ese proceso quedaron muchas cosas en el aire en especial lo referente a la producción y proceso de pescados y mariscos, que cada día va tomando un ingrediente importante en la dieta del mexicano. Ya sea por tradición como en época de cuaresma o por moda como el sushi.

De ahí la importancia del concepto ALIMENTARIA en donde debemos tener en claro todos los alimentos y los peces y mariscos no es la excepción, los M.V.Z. nos enfocamos a la inspección de animales de abasto como bovinos, cerdos, ovinos, caprinos y aves principalmente pero en la realidad nos enfrentamos a un mercado de alimentos en que muchas veces no tenemos el conocimiento completo respecto al tipo de características que debe cumplir. Tenemos como herramienta el examen organoléptico para determinar si una materia prima es fresca y cumple para el fin que se requiere. Por lo tanto es importante aplicar nuestro sentido común y conocer bien los procedimientos en esta materia.

Esto es un llamado a los colegas que se encuentran involucrados en la inspección sanitaria para que siempre se actualicen y consideren que los pescados y mariscos no sólo los veamos en cuaresma sino que los consideremos dentro de nuestra rutina de trabajo.

Carlos Pacheco Gallardo  
[cpgallar@cucba.udg.mx](mailto:cpgallar@cucba.udg.mx)

## GARUM

Pese a lo que pueda creerse no es una invención romana, aunque si fueron ellos los que más provecho le sacaron dentro de la gastronomía, ya que los primeros en comercializar el producto fueron los griegos sobre el siglo IV a.C.; de hecho su nombre procede del pez que los Helenos llamaban gáro.

Este producto estaba dirigido a las grandes metrópolis y por consiguiente era un producto caro, de lujo, que hacía que fuera un gran negocio para aquellos que lo fabricaban. La ubicación de las industrias estaban generalmente en los arrabales de las ciudades costeras donde se producían.

Podríamos definir el garum como un compuesto industrial formado por peces grasos ó azules como pueden ser las sardinas, los salmones, los boquerones o los arenques, así como pequeños peces como podían ser anchoas o salmonetes y vísceras de otros grandes como son los atunes, los cuales los ponían en salmuera que maceraban al sol durante el verano. En el sur de España se sabe que ponían capas de hierbas aromáticas como eran hinojo, cilantro, eneldo, hierbabuena y apio. Todo éste preparado se removía con frecuencia de tres a más veces diarias hasta que se convertía en un liquido, supongo que bastante apestoso.

Una vez que ya estaba todo bien macerado se introducía a una cesta tupida y se dejaba que se filtraran los líquidos, los cuales se sacaban y le daban el nombre de liquamen, que era el más preciado, el resto era de peor calidad y se llamaba hallec. Es evidente que éste preparado industrial no estaba hecho para su consumo directo, sino que era un saborizante de la cocina.

Fue uno de los primeros productos alimenticios manufacturados industrialmente que se comercializaron y su finalidad era realzar, ó dar sabor a las comidas.



Recopilado por :  
MVZ. Ernesto Salcedo.  
Artículo completo :  
[www.historiacocina.com](http://www.historiacocina.com)

H  
U  
M  
O  
R



CONSULTA LOS BOLETINES ANTERIORES  
EN LA PÁGINA WEB DEL CUCBA, U. DE G.

[http://www.cucba.udg.mx/new/publicaciones/salud\\_publica/](http://www.cucba.udg.mx/new/publicaciones/salud_publica/)

DIRECTORIO  
**Presidente**  
M.C. Carlos Pacheco Gallardo  
**Secretario**  
M.V.Z. Ernesto A. Escobar Castellanos  
**Tesorero**  
M.V.Z. Eduardo Gama Cárdenas  
**Comité de Honor y Justicia**  
Dr. Agustín Ramírez Alvarez  
M.V.Z. Teresa Aviña Fierro  
**Comité Técnico Consultivo**  
M.V.Z. Patricia Cárdenas Ochoa  
**Comité de Difusión Vinculación y Extensión**  
M.V.Z. Pedro García Dávalos  
M.V.Z. Ernesto Salcedo Salcedo

Se tuvo la oportunidad de asistir a un evento en la ciudad de la Habana, Cuba en donde se percató la importancia de este tema en donde falta mucho por investigar, les hago llegar resúmenes de trabajos que se expusieron ahí, espero les sirva:

**104. CRITERIOS DE LA CALIDAD SENSORIAL DE PRODUCTOS CONFORMADOS IMPORTADOS A BASE DE SURIMI.**

Yanara Tamarit, Maria de Lourdes Nodalse, Yenis Noa. Centro de Investigaciones Pesqueras. 5ta Ave. y 246. Barlovento, Playa. Ciudad de La Habana, Cuba. email:yanara@cip.telemar.cu.

En este siglo, en que las comunicaciones han hecho del mundo una sola humanidad, las posibilidades de intercambio entre culturas se han ampliado, haciendo viable el beneficio mutuo .A esto no ha escapado la industria de productos pesqueros, la cual ha sido enriquecida por los procesos tecnológicos propuestos por las culturas orientales. Dentro de éstas se distingue la cultura japonesa por haber alcanzado un gran desarrollo en la fabricación de pastas de pescado, que han denominado: "Surimi". Esta se obtiene sometiendo una pulpa de pescado a procesos de lavado, prensado y de adición de cantidades apropiadas de sal. Gracias a su bajo costo y a su buen rendimiento, esta materia prima ha sustituido a otras de alto valor comercial. En Cuba se están importando productos conformados a base de Surimi entre los que se pueden citar: delicias de Surimi, palitos y muslitos de cangrejo, entre otros, refrigerados como congelados. En el Laboratorio de Evaluación Sensorial del CIP se verificó la calidad de estos productos que comercializa PESCACARIBE en mercado de frontera, mediante una Comisión de Evaluación Sensorial integrada por Jueces Seleccionados y Adiestrados en productos pesqueros. Los atributos sensoriales analizados fueron: color, olor, sabor y textura, utilizando una escala de calidad de 6 puntos. Se concluye que la calidad sensorial de las muestras es Excelente, destacándose en los productos el color de la masa blanco brillante, además su jugosidad y suavidad, carente de olor y sabor a pescado.



**120. CONTROL OFICIAL DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS DE EXPORTACIÓN.**

Doris Hernández, Oscar Ponce, Heriberto Díaz, Marileydy Herrera, Orlando Ruqué; Dunia Cortina, José Fu, Mariela Pardo. Ministerio de la Industria Pesquera – Dirección de Calidad y Tecnología. 5ta Ave. y 246, Barlovento, Playa, Ciudad de La Habana, CP 10900, Telefax (537) 209 72 94. e-mail: [orlandorm@mip.telemar.cu](mailto:orlandorm@mip.telemar.cu); [doris@mip.telemar.cu](mailto:doris@mip.telemar.cu); [ponce@mip.telemar.cu](mailto:ponce@mip.telemar.cu); [mholmo@mip.telemar.cu](mailto:mholmo@mip.telemar.cu);

La realización de los controles oficiales a los alimentos que se destinan al consumo humano, en particular los productos pesqueros y de la acuicultura que se destinan a la exportación donde juegan un papel primordial en el comercio mundial de alimentos. Éste último está sustentado por la aplicación de normas técnicas, reglamentos, regulaciones, códigos de prácticas y otros documentos aplicables, unido a la ejecución de ensayos, análisis por laboratorios oficiales y otras formas de control e inspección que ejercen las autoridades de gobierno e instituciones oficiales aprobadas. El presente trabajo expone los resultados obtenidos durante el año 2006 por los laboratorios oficiales que participan en los Controles Oficiales establecidos el Sistema de Inspección y Certificación de Productos Pesqueros y de la Acuicultura, vigente en el MIP desde 1992. Se analizan las tendencias y se proponen un conjunto de acciones a nivel de gobierno y de empresa para el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Reglamentación Técnico Sanitaria y Ambiental del MIP y los nuevos reglamentos y directivas de higiene de los alimentos, contaminantes microbiológicos y químicos de la Unión Europea, el principal mercado de los productos pesqueros y de la acuicultura cubanos. Como conclusiones fundamentales del trabajo se señala que el cumplimiento de los controles oficiales es vital para asegurar las exportaciones, mantener el funcionamiento del Sistema de Inspección y Certificación y retroalimentar el mencionado sistema para introducir mejoras.

**118. GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA DE PLATOS PREPARADOS DE ORIGEN MARINO EN ENTIDADES TURÍSTICAS.**

Elba Marín Triana. Escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo. E-mail [elba@eaeht.tur.cu](mailto:elba@eaeht.tur.cu)

La evolución de los gustos alimentarios subyace a la presencia cada vez más frecuente, en restauración gastronómica, de platos a base de pescado, ya sea de captura o de vivero, los cuales gozan de una popularidad creciente entre los consumidores del mundo entero, por su aporte nutricional y por sus atributos salutíferos. Las estadísticas reportan, que los productos marinos fueron la tercera categoría de alimentos responsable de toxiinfecciones alimentarias más registradas en lo que a pescado se refiere, tanto a nivel mundial como en nuestro país. Esta situación pudiera atentar contra la compra del servicio en turismo por parte de los tour operadores. El MINTUR en convenio con el MINSAP en aras de proteger la salud de los turistas que arriban nuestro país, han desarrollado estrategias para fortalecer la calidad e inocuidad de los alimentos como métodos concebidos para evitar los riesgos alimentarios. Atendiendo a las exigencias actuales del mercado de platos preparados de origen marino y la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria en el producto final , el presente trabajo se dirigió a la evaluación de las condiciones higiénicas sanitarias en las que se elaboran las ofertas a base de productos del mar, en tres puntos de ventas de 4 instalaciones hoteleras, con el objetivo de focalizar debilidades higiénicas que pudieran incidir directamente sobre posibles brotes alimentarios . La valoración del conocimiento y conducta e higiene del personal, así como la evaluación de la calidad microbiológicas de estos productos seleccionados, fueron otros elementos a tener en cuenta en este estudio. Los resultados demostraron la necesidad de implementar herramientas higiénicas sanitarias efectivos que permitan alcanzar y cuidar la inocuidad de los alimentos marinos.



**121. INTERVENCIÓN EDUCATIVA EN MANIPULADORES DE ALIMENTOS.**

Silverio Domínguez León, Betsy Benítez Fuentes y Lenia Delgado Pérez. Higiene y Epidemiología Matanzas MINSAP. Matanzas no 7115 e/Velarde y Salamanca. Matanzas Cuba. Telefono: 267076. e-mail: [silveriomtz@infomed.sld.cu](mailto:silveriomtz@infomed.sld.cu)

La existencia de problemas sanitarios en los alimentos se encuentra estrechamente vinculada con el personal manipulador, de ahí el interés en valorar la influencia de una intervención educativa en el desarrollo de conocimientos y hábitos higiénicos – sanitarios en manipuladores de alimentos por cuenta propia en el municipio Matanzas durante un año. Para cumplir nuestro objetivo, se realizó un estudio epidemiológico de tipo transversal, empleando como técnica la encuesta y la observación al 100% de los manipuladores, y para ello se diseñó un programa de educación sanitaria compuesto por cuatro etapas que incluyeron: la concepción, formulación, implementación y retroalimentación. Como resultado de la encuesta, el grado de conocimiento fue considerado como mínimo suficiente, no así los hábitos higiénicos – sanitarios considerados como no adecuado, que fueron detectados mediante la observación de sus prácticas, existiendo una marcada diferencia entre ambos indicadores. Este diagnóstico inicial sirvió de herramienta para la intervención educativa, en la cual se utilizó un personal debidamente adiestrado para impartir la educación sanitaria a los manipuladores de alimentos, empleando técnicas participativas y medios de comunicación social, durante el desarrollo de ocho encuentros. Finalmente se evaluó la eficiencia de la intervención educativa realizando la encuesta y la observación inicial nuevamente; y como resultado, el grado de conocimientos adquiridos fue suficiente y los hábitos higiénicos sanitarios fueron adecuados, demostrando que estos fueron incorporados a sus prácticas, independientemente a que no se logró un mismo nivel entre estos indicadores. Como recomendación sugerimos utilizar este método de educación sanitaria para garantizar la calidad higiénica de los alimentos.

Próxima asamblea: 25 de Abril del 2007