

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LAS
AMÉRICAS**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
COMERCIO INTERNACIONAL**

**Decretos vigentes sobre la inocuidad de los alimentos de
consumo humano en Costa Rica**

Inés Martínez Sancho

SAN JOSÉ, AGOSTO, 2017

Contenido

RESUMEN EJECUTIVO	11
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	13
Planteamiento del Problema de Investigación	13
Objetivos de la Investigación	14
Objetivo general	14
Objetivos específicos	15
Justificación de la Investigación	15
Antecedentes de la Investigación	18
Proyecciones de la Investigación	24
CAPÍTULO II: MARCO DE REFERENCIA.....	26
Inocuidad de los Alimentos.....	26
Organización Mundial de la Salud.....	28
Manual sobre las Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos	29
Organización Panamericana de la Salud	30
Codex Alimentarius.....	31
Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias	34
Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos	35
Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP)	37
Formación de un equipo de HACCP	40
Descripción del producto.....	41
Determinación del uso al que ha de destinarse.....	41
Elaborar un diagrama de flujo	42
Confirmación in situ del diagrama de flujo.....	42
Enumeración de todos los posibles riesgos relacionados con cada fase, ejecución de un análisis de peligros, y estudio de las medidas para controlar los peligros identificados.....	43
Determinación de los puntos críticos de control (PCC)	44
Establecimiento de límites críticos para cada PCC	45
Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC	45
Establecimiento de medidas correctivas.....	47
Establecimiento de procedimientos de comprobación	47
Establecimiento de un sistema de documentación y registro	48

Food & Drugs Administration.....	49
Ley de Modernización de la FDA de Seguridad Alimentaria (FSMA)	52
Norma ISO 9001	54
Norma ISO 22000	55
GLOBAL GAP.....	58
Primus Lab	59
Iniciativa Global en Inocuidad Alimentaria	61
Normativa Nacional	62
Política nacional de inocuidad de los alimentos	62
Reglamento técnico centroamericano alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos (RTCA 67.04.50:08)	64
Reglamento para la evaluación y aprobación de productos y/o subproductos de origen animal importados por Costa Rica	65
Reglamento técnico RTCA 67.06.55:09 centroamericano buenas prácticas de higiene para alimentos no procesados y semiprocados.....	67
Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.....	68
CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO	71
Enfoque de la Investigación	71
Método de Estudio de la Investigación	72
Muestra de la Investigación.....	72
Población	72
Muestra	73
Unidades de Análisis.....	74
Decretos vigentes.....	74
Legislación internacional.....	74
Ventajas y desventajas.....	75
Instrumentos Utilizados en la Investigación	75
Cuestionario.....	75
Entrevista.....	76
Proceso de Recolección de los Datos	76
Método de Análisis de la Investigación	77
CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS.....	78

Tabla 1: Unidades y Categoría de Análisis	79
Decretos vigentes	79
Legislación internacional	79
Ventajas y desventajas	79
Unidad de Análisis 1: Decretos Vigentes.....	80
Categoría 1: Conocimiento de los decretos nacionales	81
Descripción.....	81
Análisis.....	82
Categoría 2: Reglamentos nacionales.....	83
Descripción.....	83
Análisis.....	83
Categoría 3: Persona encargada.....	85
Descripción.....	85
Análisis.....	85
Categoría 4: Cumplimiento de legislación nacional e internacional	86
Descripción.....	86
Análisis.....	87
Categoría 5: Desconocimiento de los decretos nacionales	88
Descripción.....	88
Análisis.....	89
Unidad de Análisis 2: Legislación Internacional	90
Categoría 1: Normativa Internacional	91
Descripción.....	91
Análisis.....	93
Categoría 2: Procedimientos para aplicar la normativa internacional	95
Descripción.....	95
Análisis.....	96
Categoría 3: Verificación por parte del Cliente.....	97
Descripción.....	97
Análisis.....	98
Categoría 4: Requisitos de ingreso al país de importación.....	99
Descripción.....	99

Análisis.....	100
Categoría 5: Adaptación del producto.....	101
Descripción.....	101
Análisis.....	102
Unidad de Análisis 3: Ventajas y desventajas.....	102
Categoría 1: Seguridad alimenticia.....	104
Descripción.....	104
Análisis.....	104
Categoría 2: Calidad.....	105
Descripción.....	105
Análisis.....	106
Categoría 2: Inocuidad.....	107
Descripción.....	107
Análisis.....	109
Categoría 4: Facilidad en la aplicación.....	109
Descripción.....	109
Análisis.....	110
Categoría 5: Beneficios para las empresas.....	111
Descripción.....	111
Análisis.....	112
Categoría 6: Ventaja competitiva.....	113
Descripción.....	113
Análisis.....	114
Categoría 7: Dificultad en la aplicación de la normativa nacional e internacional.....	115
Descripción.....	115
Análisis.....	116
Categoría 8: Aspectos perjudiciales.....	117
Descripción.....	117
Análisis.....	118
Categoría 9: Falta de conocimiento.....	118
Descripción.....	118
Análisis.....	119

Categoría 10: Ningún beneficio.....	119
Descripción.....	119
Análisis.....	120
Interpretación de los Datos.....	121
CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	124
Conclusiones de la Investigación	124
Recomendaciones.....	126
Referencias	130
Apéndice.....	141
Cuestionario.....	141

Tablas

Tabla 1: Unidades y categoría de análisis	79
---	----

RESUMEN EJECUTIVO

El tema de la presente investigación es: Decretos vigentes sobre la inocuidad de los alimentos de consumo humano en Costa Rica, el cual tiene como principal objetivo examinar dicha normativa con el fin de que los lectores puedan conocer cuáles son las legislaciones sobre la inocuidad de los alimentos aplicadas en Costa Rica.

En este estudio se puede encontrar información sobre la normativa nacional e internacional sobre la inocuidad de los alimentos, alguna de la legislación mencionada es utilizada por las empresas productoras de alimentos con el fin de cumplir con los requisitos establecidos por sus respectivos clientes, lo cual es un aspecto que les brinda una ventaja competitiva en comparación con otros productores del sector alimenticio.

El enfoque de la presente investigación es cualitativo, el mismo está fundamentado con los siguientes métodos: el paradigma naturalista, porque se quiere saber cómo los entrevistados aplican y perciben la legislación en cuestión; el diseño narrativo dado que se combinan las experiencias de los entrevistados con las fuentes secundarias; la teoría fundamentada, ya que las respuestas de los entrevistados se toman en cuenta al momento de ampliar la teoría de la investigación y el método fenomenológico, según el cual se busca comprender y explicar las experiencias de los entrevistados en comparación con la teoría investigada.

Para las entrevistas se contactó a la persona encargada de este tema en el Ministerio de Salud Pública de Costa Rica y a las personas responsables de implementar las normas de inocuidad en las diferentes empresas costarricenses productoras de alimentos de todo el país.

Con este estudio se concluyó que la mayoría de los entrevistados conoce muy poco o desconocen por completo sobre la legislación que se aplica en Costa Rica para la inocuidad de los alimentos y que no son conscientes de la importancia de este tema para la salud de las personas.

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

Planteamiento del Problema de Investigación

Es común escuchar a las personas decir que tienen dolor de estómago, que algo les genera la sensación de pesadez estomacal o indigestión. También es bastante común oír que alguien se intoxicó. Los resultados anteriores tienen como raíz el hecho de que la persona consumió algún alimento que contenía bacterias, paracitos, toxinas vegetales o marinas que, de no cuidarse de estas afecciones, podrían ocasionar la muerte del consumidor.

Por lo anterior, es de vital importancia controlar la inocuidad de los alimentos, tanto para las autoridades intergubernamentales y gubernamentales, así como para los productores a nivel nacional. Dicha situación se puede ver reflejada en la trascendencia brindada a los químicos utilizados para el control de plagas. Y a nivel internacional se busca promover la inocuidad de los alimentos para evitar la propagación de plagas, enfermedades y en el peor de los casos, de las epidemias.

Algunas de las entidades intergubernamentales como la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Organización Mundial del Comercio (OMC) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS) han creado acuerdos para promover la inocuidad de los alimentos que son comercializados y consumidos a nivel internacional.

A nivel nacional se han creado diferentes decretos para promover la salubridad de los alimentos y así evitar la venta, ingreso y consumo de productos que representen un riesgo para la salud de los habitantes; lo anterior es de vital importancia para los consumidores finales ya que les garantiza que los alimentos que están adquiriendo para consumo alimenticio son inocuos para su salud y que no se verán perjudicados por estos.

Se han encontrado una cantidad considerable de estudios realizados a nivel nacional e internacional sobre este tema, pero se han enfocado en las enfermedades transmitidas por los alimentos de consumo humano, cuáles son y cómo han afectado a la salud, y en el peor de los casos, la vida de los consumidores; esto demuestra que no se han enfocado en las medidas adoptadas para promover y lograr la inocuidad de los alimentos.

Y el hecho de que no se hayan investigado las medidas de inocuidad aplicadas a los alimentos vuelve el tema viable para ser investigado, lo que permite examinar, explicar, analizar y comprender los diferentes decretos que se han creado a nivel nacional e internacional sobre este tema.

No se han encontrado estudios sobre cuáles son las medidas o leyes nacionales o internacionales que se deben de seguir para garantizar la inocuidad de los alimentos, por lo tanto, la presente investigación se plantea el siguiente problema: ¿Cuáles son los decretos vigentes sobre la inocuidad de los alimentos de consumo humano en Costa Rica?

Objetivos de la Investigación

Objetivo general

Examinar los decretos vigentes sobre la inocuidad de los alimentos de consumo humano en Costa Rica.

Objetivos específicos

Analizar los decretos vigentes sobre la inocuidad de los alimentos de consumo humano para Costa Rica.

Comprender la legislación internacional vigente sobre la inocuidad de los alimentos de consumo humano.

Demostrar las ventajas y desventajas de la inocuidad de los alimentos de consumo humano para el comercio internacional.

Justificación de la Investigación

Una gran parte de las exportaciones que realiza Costa Rica son de productos alimenticios, desde los productos agrícolas hasta los que se producen de forma industrial (Barquero, párr. 12). Igualmente, se venden muchos productos industriales, como lo son los implementos médicos o microchips que son producidos por transnacionales en las Zonas Francas en Costa Rica.

El alto grado de exportaciones de productos alimenticios vuelve importante el conocer y aplicar los decretos sobre la inocuidad de los alimentos en Costa Rica, porque así se le asegura a las autoridades y ciudadanos de los países a los que se exportan los productos costarricenses que estos no le traerán consecuencias directas o indirectas en el ámbito de la salud.

Las personas están en el derecho de adquirir para su consumo productos alimentos que sean inocuos y aptos para este fin; dado que la población se puede ver afectada por las enfermedades transmitidas por los alimentos lo que podría derivar en consecuencias nefastas para el país considerando como tales la salud de los consumidores, la distorsión del comercio entre los países; así como afectar la forma en la que el país percibe ingresos porque los alimentos pueden dañarse y ocasionar pérdidas significativas para la economía y generar desempleo. (FAO, 1999, párr. 2)

La importancia de la inocuidad de los alimentos es un punto clave que las personas relacionadas con su producción, distribución y su cadena logística deben tomar en cuenta al momento de vender sus productos, esto por los efectos negativos que pueda tener ya que podrían ser bastante significativos tanto para el país exportador como para el país importador. Y es un tema que debe ser manejado de tal manera que se cumpla al pie de la letra lo que la normativa dicta, ya que se pone en juego la salud de las personas, lo cual es un tema fundamental por tratarse de la vida humana.

Para los exportadores e importadores de productos alimenticios de consumo humano es relevante garantizar el ingreso y consumo de sus productos a los mercados internacionales; y en este ámbito, la inocuidad es algo que debe tomarse como una prioridad para así aumentar el nivel de ventas de su empresa. También sería conveniente y acertado que dicha información la apliquen los productores agropecuarios minoristas, quienes venden sus productos en las ferias del agricultor, para garantizarle al consumidor que el alimento no será perjudicial para su salud.

Para los productores es importante conocer y aplicar los decretos para la inocuidad alimenticia para que no se vea afectada la salud de los habitantes y porque se le garantiza al consumidor final que el producto que está consumiendo no será perjudicial para su salud. Y sí se diera un incumplimiento de estos decretos que pudiera afectar a una cantidad significativa de personas podría ser perjudicial para el productor y para el comercio exterior de Costa Rica, porque se podrían cerrar las fronteras donde se exportan productos costarricenses, de manera que se vería afectada la imagen del país y creando en la mente de los consumidores internacionales la percepción de recelo o desconfianza hacia los productos costarricenses, lo que podría generar que

las exportaciones costarricenses disminuyan por falta de demanda en el país donde se haya originado el altercado.

El presente estudio se puede llevar a cabo dado que son numerosas las fuentes para la recopilación de datos, tanto decretos nacionales, como estudios y documentos de organizaciones internacionales, además de que se poseen contactos en empresas exportadoras de productos alimenticios, facilitando la obtención de los datos y haciendo viable la realización de este.

La investigación tiene una secuencia normalizada, porque se utilizará la metodología de investigación de Hernández, Fernández y Baptista; así como un procedimiento estandarizado por parte de la institución educativa a partir del uso de la guía de investigación para la población estudiantil al momento de realizar sus manuscritos finales de graduación.

Como se ha mencionado anteriormente, el propósito de este estudio radica en una razón social que les compete a los productores y comercializadores de alimentos, esto fue mencionado por la Señora Gloria Abraham en el 5° Foro Internacional de Alimentos Sanos, llevado a cabo los días 20 y 21 de octubre del año 2016:

El comercio de los alimentos en el mundo es cada vez mayor, de ahí la importancia de tener estándares de inocuidad que redunden en la protección del consumidor para cuidar la salud humana y animal, en los términos de las condiciones que el consumidor exige y que el alimento debe presentar. (párr. 3)

Los habitantes de una nación al consumir alimentos tienen un grado de confianza importante en relación al nivel de inocuidad que tiene implícito un producto por la naturaleza de poder ser consumido; eventualmente sí se diera una falta se puede traducir en pérdidas monetarias y de imagen para el productor como resultado de las faltas a la norma y como consecuencia de haber comprometido la salud de los consumidores al colocar en el mercado productos alimenticios que tuvieron deficiencias de inocuidad en su proceso de producción.

Antecedentes de la Investigación

El proceso para conocer si los productos alimenticios de consumo humano son inocuos, se ha realizado en dos vertientes, la primera de forma empírica donde se consumía el alimento y si se padecía algún malestar digestivo, el mismo no se volvía a consumir. Y la segunda vertiente de forma científica, donde se empezó a pensar que había una relación entre la alimentación y el estado de salud de las personas, además, de la posibilidad de que las enfermedades pudieran transmitirse de animales a humanos. (Amaro, s.f., párr. 3 y 16)

En relación con lo anterior, se puede deducir que desde hace mucho tiempo los seres humanos se preocupan por los alimentos que consumen y como estos pueden afectar su salud, ya que, se pensaba que los alimentos estaban directamente relacionados con ella. Y cuando esta se veía afectada, se optaba por no consumir algunos alimentos que la misma población consideraba sospechosos por ser consumidos por el grupo afectado; aunque en la actualidad por falta de conocimiento o descuido la persona puede consumir algún alimento al que sea alérgico y con una pastilla, la reacción se puede disminuir o aliviar por completo.

Las actividades que permiten los controles de los alimentos han ido recibiendo una mayor atención del hombre desde los comienzos de la historia, tiempo en el que han prevalecido diferentes conceptos acerca de los alimentos entre las diversas sociedades. Antes eran de gran importancia las diversas creencias con respecto a los alimentos y a su forma de control. Donde tiempo después, en los libros sagrados de cada sociedad se escribirían mandatos que ayudan a resolver los problemas específicos con los alimentos que recibían la mayor atención en ese momento, algunos de los mandatos se encontraban en el nuevo y el antiguo testamento, así como los del Kora'an. (Organización Panamericana de la Salud [OPS], 2015, párr. 1)

Se empieza a considerar de forma más seria el control de los alimentos a partir de los conceptos religiosos de diversas sociedades. Dichos conceptos por mucho tiempo han definido

cómo se pueden consumir y cuáles productos son considerados ‘pecado’, como por ejemplo la carne de cerdo y el consumo de sangre animal. Además de estos, las escrituras prohibían engaños con respecto al peso de la comida, el trueque de bienes de consumo y alimentos.

En la Edad Media, surgió la necesidad de contar con una legislación aplicable que pudiera proteger a los compradores y vendedores honestos, así como diferenciarlos de aquellos que se oponían a aceptar la aplicación de prácticas justas, de buena fe, habituales y aceptables en las operaciones relacionadas con alimentos, especialmente en lo que se enfocaba en su preparación y comercialización. (OPS, 2015, párr. 2)

Por ende, a pesar de que no se habían enfocado específicamente en mantener inocuos los alimentos, sí habían logrado regular la forma en la que se preparaban algunos de ellos y como era que estos se podían comercializar. Además, era posible identificar cuáles compradores o vendedores eran fiables, así como cuáles otros comercializaban productos de forma habitual y de buena fe, esto permitió que los consumidores se pudieran dar cuenta a quien se le debían comprar alimentos.

Las principales preocupaciones en la edad media eran el control del fraude y el engaño, el cual era propenso a darse en las transacciones comerciales. A partir de estas era que se daba el accionar contra los infractores. Sin embargo, no existía ninguna intención manifiesta con respecto a la salud pública. Afortunadamente, la protección de la salud quedaba cubierta indirectamente en el contexto de una lucha contra el engaño y el fraude. (OPS, 2015, párr. 2)

En la edad media se enfocaron más en crear reglamentos para regular las transacciones comerciales con el fin de evitar el engaño por parte de los vendedores hacia los consumidores y tratar de controlar el fraude. Pero en lo referente a la salud pública, no se buscaba protegerla o evitar los prejuicios a la salud a causa de los alimentos que eran consumidos y comercializados.

Aunque al promover la regulación y reglamentación de las transacciones comerciales se le podía brindar cierto grado de confianza al consumidor sobre el producto que estaba adquiriendo y sobre el vendedor al que le estaba comprando, siendo una práctica muy común actualmente, ya sea en supermercados, minisúper, pulperías, mercados o ferias del agricultor los productos se compran pensando que no son perjudiciales para la salud, se le compran al vendedor de buena fe. También, según sea el caso, el consumidor le compra siempre al mismo vendedor porque ya lo conoce o porque cree que sus productos satisfacen sus necesidades.

En la época de la revolución industrial es cuando el control de los alimentos se vuelve realmente importante y empieza a existir un claro entendimiento de la importancia de contar con servicios de control de alimentos. Por lo que se empiezan a actualizar muchas disposiciones contenidas en las leyes previamente sancionadas y se reconoce el peligro de fraude desde el punto de vista de la salud. Estas leyes actualizadas formaron la base de la legislación en materia de alimentos para los años subsiguientes. (OPS, 2015, párr. 3)

Conforme se fueron desarrollando los países, la salud de sus habitantes se torna más importante, dado que estos son parte de los factores productivos de las empresas y de los gobiernos, por lo que se vuelve necesario cuidar de ellos y de los productos alimenticios que consumen porque pueden ser uno de los principales factores por los que se vean afectados.

Los principales acontecimientos que se produjeron en esa época son el reconocimiento y la importancia de un analista de alimentos, así como la necesidad de crear una ley de los alimentos que buscara cumplir con los requisitos establecidos anteriormente para los controles y se crearán los procedimientos de inspección y muestreo de los mismos. (OPS, 2015, párr. 4)

La revolución industrial marca pautas esenciales en temas de inocuidad como lo son la legislación de los alimentos, esto para promover los controles, los procedimientos para la inspección y el muestro de estos, junto con la inserción del analista de alimentos para que en

conjunto con la legislación creada corrobore la inocuidad de los productos alimenticios para así garantizarle a los ciudadanos la seguridad en el ámbito alimenticio y por consiguiente de la salud.

En el caso hipotético en el cual un alimento le causará algún daño al consumidor, también se podría ver afectado el productor, puesto que sus ventas disminuirían o tendría que proceder a sacar del mercado el lote de productos que está siendo nocivo para la salud y esto implicaría un gasto adicional que puede no estar contemplado entre los egresos del productor.

Como se mencionaba anteriormente, organizaciones como la Organización Mundial de la Salud o la Organización Panamericana de la Salud han creado normativas a seguir en lo que respecta a la inocuidad de los alimentos. Igualmente, a nivel país, se han creado diferentes decretos sobre la inocuidad para poder garantizarles a los consumidores que los productos costarricenses son aptos para el consumo.

Como parte del trasfondo de la investigación se realizó una búsqueda de estudios y de otras tesis a nivel nacional e internacional que tuvieran relación con el presente estudio, por lo que al encontrar varios documentos se seleccionaron los que fueran más afines al tema a investigar.

Uno de ellos es de la Universidad de Chile, cuya autora es Maruja Emilia González Carrasco, quien estudio la implementación de un programa de prerrequisitos para poder asegurar la inocuidad de los quesos producidos en una quesería ubicada en la localidad de María Pinto, este estudio se llevó a cabo en el año 2007. Cuyos objetivos fueron mejorar la calidad y la inocuidad de los productos que se elaboran en la quesería y elaborar un manual completo de limpieza y desinfección que sean adecuados y específicos para esta empresa.

Las conclusiones indicaban que los procesos agroindustriales tienen que llevarse a cabo desde el inicio de la producción animal hasta la venta del producto final, con tal de demostrar la mejora en la calidad e inocuidad del producto. Igualmente, González concluyó que para generar cambios positivos en la calidad de los productos de las zonas rurales es necesario brindarles asistencia técnica, continua y frecuente por largos períodos de tiempo.

La otra tesis que fue investigada, también de la Universidad de Chile, cuyo autor es Marcelo Arturo Ulloa Bello, quien investigó las enfermedades que se transmitieron por los alimentos en Chile, los agentes causantes y factores contribuyentes que estuvieran asociados a los brotes ocurridos durante el año 2013. La misma tenía como objetivo estudiar los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos que fueron registrados en Chile durante el año 2013, así como analizar la ocurrencia y listar los agentes etiológicos de las enfermedades para finalmente proponer las etapas de investigación alimenticia.

El autor concluyó en su investigación que las enfermedades transmitidas por alimentos surgieron principalmente en platos preparados, productos de la pesca y cárneos, también que la mayoría de brotes se dieron en la Región Metropolitana de Chile y la inexistencia de un registro de los factores que ayudan a la propagación de las enfermedades.

A nivel nacional, se encuentran diferentes estudios; una de las investigaciones consultada es la tesis de María de los Ángeles Montero Campos estudiante de la Universidad Nacional, el título de la investigación es el diagnóstico de situación y propuesta de un sistema integrado de vigilancia e información sobre inocuidad de alimentos en Costa Rica. El cual se llevó a cabo en Costa Rica en el año 2001. El enfoque de esta investigación estaba basado en cuáles son las principales enfermedades transmitidas por alimentos, la proporción y el grado de mortalidad en la que estas han afectado a la población costarricense, así como el hecho de que no se le puede dar una trazabilidad a los productos que se consumen. El objetivo buscaba “determinar la situación actual de la inocuidad de los alimentos de Costa Rica en las áreas de legislación, funciones de las instituciones, comercio, calidad, infraestructura laboratorial y vigilancia” (Montero, 2001, p. 16).

En la investigación se obtuvieron como resultados; la carencia de un sistema de vigilancia efectivo sobre la inocuidad de los alimentos en Costa Rica y la falta de apoyo por parte del gobierno. Además, la legislación y la normativa no siempre se cumplen por falta de fiscalización, alguna de las partes involucradas en este proceso lo ven como una traba. Y por la falta de un control eficiente en la vigilancia de la inocuidad de los alimentos es que continúan prevaleciendo las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Se encontró el estudio realizado por María Cecilia Bolaños Aguilar de la Universidad para la Cooperación Internacional, el tema de su investigación fue un estudio piloto para describir los sistemas de inocuidad en servicios de alimentación de empresas alimentarias exportadoras de Costa Rica realizado en el año 2008. El objetivo de su estudio fue documentar si los Sistemas de Inocuidad implementados en las empresas alimentarias exportadoras costarricenses y si en los servicios de alimentos las situaciones reales de las empresas se apegan a las exigencias de la exportación.

Las conclusiones obtenidas por la señora Bolaños son que el estudio piloto se considera pionero porque de los resultados obtenidos no se tenían documentos y que la inocuidad no se gestionaba en todos los procesos de las empresas, ni en la producción de alimentos para los colaboradores, ya que en muchas de ellas no se brinda alimentación y muy difícilmente refrigeración para los alimentos de los empleados. También en muchos casos se cuenta con planes mínimos en gestión de la inocuidad, así como las buenas prácticas de manufactura, planes de limpieza y desinfección o planes de manejo integrado de las plagas.

Una de las investigaciones encontradas es la de las estudiantes Stephania Barquero Conejo, Daniela Golcher Umaña, Melissa Lizano Chávez, Shirley Murillo Torres, Gabriela Rodríguez Murillo y Sofía Rojas Esquivel, de la Universidad de Costa Rica, quienes investigaron en el año 2014 acerca de los conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de los alimentos de trabajadores de servicios de alimentación institucionales, en el Gran Área Metropolitana de Costa Rica, durante el 2013. En dicha investigación las autoras tratan de

diagnosticar la situación actual sobre prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores de 12 Servicios de Alimentación institucionales.

Las autoras concluyen que los manipuladores, aunque no reciben capacitaciones adicionales a los que imparte el Instituto Nacional de Aprendizaje [INA] en su lugar de trabajo ni por cuenta propia poseen conocimientos correctos en algunos temas de higiene y manipulación de alimentos como: control de plagas, lavado de manos y métodos de rotación de inventarios, sin embargo, se detectaron deficiencias en áreas como, control de tiempo, temperatura, alérgenos y desinfección en todas las áreas.

Proyecciones de la Investigación

Se pretende explicar los decretos nacionales vigentes sobre la inocuidad de los alimentos de consumo humano para Costa Rica y así promover su comprensión y fomentar su cumplimiento por parte de los lectores de esta investigación, esto porque la aplicación de la legislación se puede ligar con el bienestar social de las comunidades, más que una traba para el comercio nacional e internacional, ya que al vender un producto contaminado se está afectando la seguridad y la vida de los consumidores.

Como la inocuidad de los alimentos es algo que les compete a todos los habitantes del mundo, se van a describir los decretos internacionales vigentes sobre la inocuidad de los alimentos de consumo humano para incitar a una mejor comprensión de estos y que así, los lectores estén enterados de las distintas legislaciones existentes relacionadas con la inocuidad de los alimentos; esto con el fin de mitigar la posibilidad de que los productos costarricenses sean desvalorizados o destruidos por la falta de cumplimiento de estas legislaciones y para no propagar enfermedades en la población del país importador.

También, se pretenden demostrar las ventajas y las desventajas de los decretos sobre la inocuidad de los alimentos de consumo humano para el comercio internacional a partir de las experiencias de los entrevistados, para saber si benefician al comercio de los países o si le generan trabas a los importadores y exportadores por tener que cumplir cierta cantidad de veces con un mismo requisito para diferentes decretos dentro de la misma venta internacional.

CAPÍTULO II: MARCO DE REFERENCIA

Inocuidad de los Alimentos

La inocuidad de los alimentos se da cuando se presenta la ausencia de contaminantes, adulterantes, toxinas y demás sustancias que puedan hacer nocivos estos productos para la salud. Esto comprende toda la cadena alimenticia, desde la producción hasta su consumo; por lo que incluye todas las acciones que garanticen la mayor seguridad posible a los alimentos. (Ministerio de Salud de Costa Rica, 2011, p. 15)

Esto porque los alimentos insalubres crean círculos viciosos de enfermedades como la diarrea, que ponen en riesgo la salud humana a nivel mundial. Comprometiendo a las autoridades nacionales a garantizarles a los ciudadanos costarricenses la inocuidad de los alimentos, al punto que están realizando acciones para asegurar la inocuidad de estos a lo largo de la cadena alimentaria como lo son la gama de leyes y decretos relacionados a este tema, se puede mencionar la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Un factor importante que se debe tener presente es que la contaminación de los alimentos se puede dar en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde el inicio de su producción, o sea desde la materia prima hasta el momento en el que es manipulado por los consumidores. Se debe comprender la importancia de adoptar las prácticas higiénicas protocolarias a la hora de comprar, vender y preparar los alimentos con el objetivo final de proteger su salud. (Organización Mundial de la Salud [OMS], 2015, párr. 32)

Aquí es donde se vuelve una prioridad para los gobiernos la salud pública de sus habitantes y se deben establecer controles o sistemas que aseguren que los productores y proveedores de la cadena alimenticia sean responsables y suministren productos inocuos.

Por otra parte, la inocuidad de los alimentos, también se define como todas las medidas adoptadas y creadas para garantizar que los alimentos no serán dañinos para los consumidores si son preparados e ingeridos según el uso para el que están destinados. (OMS, 2007, p. 27)

La inocuidad de los alimentos no solo implica que los alimentos pueden ser infectados con enfermedades o químicos volviéndolos nocivos para la salud de las personas; también comprende toda buena práctica que ayude a evitarle algún tipo de perjuicio a los consumidores, más adelante se explicarán buenas prácticas que utilizan las empresas para mantener inocuos los alimentos durante el proceso productivo. Pero sin importar el origen del posible daño, la inocuidad de los alimentos tiene como eje central evitar poner en riesgo la salud de los habitantes.

Entre los beneficios de la inocuidad alimenticia se pueden mencionar, asegura la identificación de la evaluación y controla los peligros de inocuidad que se puedan dar; ayuda a mejorar la comunicación a lo largo de la cadena alimenticia, también ayuda a satisfacer las expectativas del cliente, a la empresa productora le ayudan a facilitar las exportaciones, a aumentar su productividad y competitividad; un punto importante es que ayuda a disminuir las devoluciones y evitar las demandas a nivel legal que pudieran surgir. (Gestión Colombia, 2014, párr. 4-10)

Se puede observar que la inocuidad tiene varios beneficios entre ellos el mejorar la comunicación a lo largo de la cadena alimentaria, esto funciona como una iniciativa para hacer más estrecha la relación entre el productor y todos los miembros de la cadena alimentaria, también aporta el beneficio como una acción preventiva para disminuir la posibilidad de que los exportadores o productores puedan sufrir una demanda legal.

Organización Mundial de la Salud

La Organización Mundial de la Salud, cuyas siglas son OMS, es un organismo creado por las Naciones Unidas en el año 1948 para alcanzar el mayor grado de salud, siendo esta la especialidad de este organismo ya que define la salud como el “estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente como la ausencia de afecciones o enfermedades”. (Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación, s.f., párr. 1)

La importancia que tiene esta organización es la lucha contra las afecciones sanitarias más importantes, este es su principal centro de atención. Paralelamente, ella busca reforzar los sistemas de salud, y también se encuentra orientada a cumplir con los Objetivos de Desarrollo del Milenio de las Naciones Unidas en la parte de salud y crea normativa relacionada.

La Organización Mundial de la Salud se ha planteado una serie de principios relacionados a temas de salud, pero los que se relacionan más con la inocuidad de los alimentos serán explicados a continuación.

Todos los resultados que sean alcanzados por cada Estado miembro en el fomento y protección de la salud son valiosos para todas las personas. (OMS, 2017, párr. 4) Lo anterior se debe a que las enfermedades que afectan a los seres humanos se pueden transmitir por el agua, aire y alimentos, las cuales pueden ser evitadas con acciones preventivas y concretas que tomen los gobiernos para promover la salud entre sus habitantes.

Los medios para fomentar la salud y el control de las enfermedades transmisibles varían según el país, es importante promover esto porque son un peligro común para todos. (OMS, 2017, párr. 5) A partir de esto se han iniciado diversas medidas para promover la salud, cuando existan brotes de enfermedades se busca evitar que la población se enferme o disminuir los brotes creando y promoviendo las respectivas campañas de salud.

También, los gobiernos tienen la responsabilidad de garantizar la salud de sus habitantes, esto se puede cumplir adoptando las medidas sanitarias y sociales adecuadas para cada caso. (OMS, 2017, párr.9) Esto se ve reflejado con las regulaciones que ha creado el gobierno para garantizar la inocuidad de los alimentos de consumo humano o para autenticar inocuidad, por ejemplo, que los fertilizantes utilizados para combatir las plagas no afecten el producto, la salud de los habitantes ni al suelo en el que se está produciendo.

Parte de la importancia de garantizarle a los habitantes de los diferentes países que los alimentos que compran son inocuos para su salud, es el hecho de que en muchos de estos países se consumen alimentos importados y en el caso particular de Costa Rica, los habitantes suelen creer que los productos importados son de mejor calidad que los productos nacionales; por lo tanto, si no se buscará garantizar la inocuidad de los alimentos, los habitantes podrían consumir un producto altamente perjudicial o dañino para su salud.

Manual sobre las Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos

El manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos fue creado por la OMS en el año 2001, a partir de las diez reglas de oro para la preparación de alimentos inocuos. Siendo el manual la forma más sencilla de aplicación y fácil de recordar. (OMS, 2007, p.4) El manual pretende ayudar a las personas a difundir y practicar las medidas de higiene de los alimentos, él mismo contiene un formulario de evaluación para el instructor y para los participantes.

Son dos formularios diferentes, puesto que el del instructor evalúa si la sesión fue fructífera, las características del auditorio y si el proceso de adaptación ha sido idóneo. Mientras que el formulario para los participantes pretende evaluar la sesión de formación, las actitudes y hábitos relacionados con la inocuidad de los alimentos. Es mejor completar este formulario dos veces, una antes de la capacitación para saber las malas prácticas que se poseen y el otro al

terminar la sesión para determinar los conocimientos aprendidos y crear consciencia en los participantes.

Este manual es un documento que ayuda a crear consciencia entre las personas sobre el impacto que pueden tener las malas prácticas en el manejo de alimentos y que esto puede ser perjudicial para la salud por las enfermedades que pueden transmitirse. Más que todo busca promover por medio del conocimiento la prevención de las enfermedades, por lo tanto, es un instrumento de ayuda en materia de inocuidad de los alimentos.

Organización Panamericana de la Salud

La Organización Panamericana de la Salud, cuyas siglas son OPS, está especializada en la salud pública del continente americano y está comprometida en lograr que cada persona tenga acceso cuando lo amerite a la atención médica, y que esta sea de calidad y sin que se deba caer en la pobreza. Además, busca combatir las enfermedades transmisibles, padecimientos crónicos y sus causas, fortalecer los sistemas de salud y dar respuesta en situaciones de emergencia y desastres. (Organización Panamericana de la Salud [OPS], 2017, párr. 1-4)

Esta organización se especializa más en la salud pública de los habitantes que en la inocuidad de los alimentos, pero también busca combatir las enfermedades que son causadas por los mismos. Por lo que, su importancia para este estudio radica en la colaboración y atención que se les preste a los casos de enfermedades transmitidas por los alimentos cuyas siglas son ETA, con el objetivo de mitigar la propagación de estas.

Codex Alimentarius

El Codex Alimentarius por medio de sus normas, directrices y códigos sobre las prácticas alimentarias internacionales contribuye a la inocuidad, calidad y equidad en el comercio internacional de alimentos; permitiendo que los consumidores puedan confiar en que los alimentos que están comprando son inocuos y que los importadores se ajustan a las especificaciones requeridas y no únicamente a la calidad. (CODEX ALIMENTARIUS, 2016, párr. 3)

Por lo tanto, Codex es un compendio de normas y directrices sobre las buenas prácticas alimentarias y en el cual se basan las diferentes legislaciones que contribuyen con la inocuidad y equidad del comercio internacional de alimentos con bases científicas. Al buscar la equidad en el comercio internacional, se puede pretender que la legislación aplicada en materia de alimentos sea semejante o igual en los diferentes países para así poder agilizar el comercio internacional.

Los principios y códigos que se han elaborado tienen como finalidad proteger la salud de los consumidores contra cualquier riesgo derivado de los alimentos; es por lo que se han establecido principios generales para el uso de aditivos alimenticios y de nutrientes, así como para la inspección y certificación de las importaciones y exportaciones de productos para consumo humano. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO], 2006, p. 29)

Según lo anterior, las importaciones y exportaciones de alimentos deben ser inspeccionadas y contar con una certificación que demuestre la inocuidad de los alimentos que se están vendiendo en los mercados internacionales y así asegurarle al consumidor final que el producto es inocuo y que puede ser consumido sin problemas.

El Codex también posee directrices con amplios alcances para proteger a los consumidores como por ejemplo de riesgos microbiológicos derivados del consumo de alimentos o de alimentos contaminados luego de algún accidente nuclear, todo esto para poder ser utilizarlos en el comercio internacional. (FAO, 2006, p. 29)

Por lo tanto, parte de lo que pretende el Codex con sus regulaciones es asegurar que los alimentos que son utilizados en el comercio internacional van a mantener a salvo al consumidor de cualquier riesgo proveniente de los alimentos.

Continuando con su búsqueda por proteger la salud de los consumidores el Codex comprende códigos de buenas prácticas, el cual en su mayoría promueve esas buenas prácticas de higiene para así poder orientar al empresario en sus procesos para obtener alimentos inocuos y aptos para el consumo. (FAO, 2006, p. 29)

Como se mencionaba, el Codex busca fomentar la inocuidad de los alimentos, y pretende lograr esto por medio de las regulaciones que fomenta a nivel internacional, así como por las buenas prácticas que se les brindan a los productores, procurando que se obtenga como resultado final un cliente que obtendrá un producto de calidad e inocuo.

Ya que, si todos los países armonizan sus legislaciones alimentarias y adoptan estas normas convenidas internacionalmente, los diferentes asuntos relacionados a la inocuidad se resolverían de forma más sencilla. Por lo que se preveía una disminución en los obstáculos al comercio, lo que implicaría que los productos alimenticios tendrían una mayor libertad al momento de ser comercializados entre los países. (FAO, 2006, pp. 27-28)

Por ende, si todos los países manejaran las mismas normas para la inocuidad de los alimentos habría una armonización, lo que agilizaría el comercio internacional, beneficiaría a los productores que no tendrían que estar cumpliendo con diferentes requisitos para cada país.

A partir de lo anterior y realizando un análisis más profundo, el Codex y el comercio internacional podrían contribuir a reducir el hambre y la pobreza a nivel mundial. (FAO, 2006, p. 28) Ambos son dos aspectos muy importantes para los objetivos de este milenio y que se esperaban reducir a la mitad para el año 2015.

El Codex empezó a regir desde el año 1963 y posee dos finalidades primordiales. Una de ellas es crear normas alimentarias internacionales, las cuales pretenden proteger la salud de los consumidores y cerciorarse de la justa aplicación de las prácticas comerciales. (OMS, 2017, párr. 1) Otra finalidad es garantizar que los alimentos son inocuos y de calidad para todas las personas en cualquier lugar. (CODEX ALIMENTARIUS, 2016, párr. 1)

Las normas, directrices y códigos de prácticas internacionales se encuentran comprendidas en el Codex, por lo tanto, no son documentos que puedan ser encontrados por separado. El Codex incluye aproximadamente 200 documentos, que tratan temas como normas para cada alimento como por ejemplo los chayotes, toronjas, aguacates, arroz, entre muchos otros más. Estas normas, códigos de práctica, guías y demás pueden ser encontrados en diferentes idiomas como inglés, español y francés siendo estos los más comunes y de mayor uso.

El Codex posee seis comités generales, los cuales a su vez se sub-dividen en otros comités más específicos. Los comités generales son: la Comisión del Codex Alimentarius, Comité Ejecutivo, Comités de Asuntos Generales, Comités de Productos, Grupos Intergubernamentales Especiales y Comité Regional de Coordinación. (CODEX ALIMENTARIUS, 2016, párr.1-12)

Existen estos seis comités generales para poder dividir los diferentes temas a tratar, siendo el Comité de Productos el que tiene a su cargo sub-comités que se encargan de cada tipo de producto alimenticio. O el Comité de Asuntos Generales que tiene como sub-comité al de Higiene de los Alimentos o al de Contaminantes de los Alimentos.

Siendo este último comité, el que se encarga de redactar las disposiciones básicas sobre la higiene para los alimentos, este tipo de disposiciones se aplican para todos los alimentos. También, examinan todos los problemas específicos de higiene que determine la Comisión del Codex Alimentarius.

La Comisión del Codex Alimentarius es un órgano intergubernamental que ligado con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y la Organización Mundial de la Salud se encuentra integrada por 185 países miembros y una organización de la Unión Europea. (OMS, 2017, párr.1)

Al ser respaldado por la OMS y la FAO, el Codex se encuentra fundamentado en bases científicas; además como posee carácter intergubernamental, las normas y demás reglamentaciones acordadas por la Comisión deben ser acatadas por sus miembros para promover un comercio seguro y ágil que preserve la salud de los consumidores, así como la percepción de unos países hacia otros ya que por la contaminación de los alimentos puede verse altamente afectado en cuanto a exportaciones.

Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

El acuerdo de medidas sanitarias y fitosanitarias es especialmente hacia las normas fundamentales sobre inocuidad de los alimentos, preservación de los vegetales y la sanidad animal; el mismo les permite a los países crear sus propias normas basadas en principios científicos, pero su aplicación debe ser necesariamente para proteger la salud, vida de las personas y animales, además de preservar la vida vegetal. (Organización Mundial del Comercio [OMC], 2017, párr. 3-4)

El acuerdo busca crear un punto de partida para la creación de normas sanitarias y fitosanitarias esto para promover o lograr los mismos niveles de protección sanitaria en el país

exportador como en el país importador para que así no existan complicaciones al momento de realizar la compra y venta internacional.

Este acuerdo lo que pretende es evitar que los países creen normas que les permitan proteger la salud de sus habitantes, flora y fauna, pero estas normas no se deben usar para discriminar productos extranjeros sin una justificación científica apropiada, esto para evitar que se creen barreras no arancelarias al comercio.

Sí los gobiernos crean alguna norma deben publicar avisos previos sobre los cambios realizados a los reglamentos sanitarios y fitosanitarios, ya sean normas nuevas o modificaciones a las reglamentaciones existentes y tener establecido a un encargado que pueda facilitarles información a los interesados. (OMC, 2017, párr. 7)

Dichas publicaciones tienen que realizarse para evitar confusiones con la normativa que se esté aplicando en el país, dado que podría perjudicar al exportador o importador, volviendo el comercio injusto para las partes involucradas y que deban realizar pruebas o pagos de cánones adicionales que no le serían útiles por el cambio en la normativa.

Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos

Uno de los aspectos generales del Codex sobre la higiene de los alimentos es identificar los principios esenciales de higiene de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimenticia, la cual comprende el proceso de producción primario hasta que llega al consumidor final; también recomienda la aplicación de los criterios basados en el sistema HACCP (será explicado más adelante) y fomenta su aplicación, criterios que dan la facilidad de crear y adecuar los códigos a los diferentes sectores de la cadena alimentaria. (FAO, 1999, párr.5-8)

Los principios de este documento lo que pretenden es que se pueda dar la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria y para lograr esto se pueden y deben adecuar los códigos según el sector alimenticio para facilitarles su aplicación; elevando su nivel de inocuidad y volviéndolos aptos para su venta y consumo humano.

El código plantea el uso de las frases “en caso necesario” y “cuando proceda”, porque puede que en algunos casos los requisitos sean apropiados y razonables, mientras que, en otros casos, se plantea la posibilidad de que no en todas las situaciones sea necesario aplicar los requisitos en términos de inocuidad y capacidad del producto. Para definir si es necesario o no aplicar el requisito se debe realizar una evaluación de riesgos. (FAO, 1999, párr. 24)

Con esto el código permite definir un grado de flexibilidad según el tipo de producto, al mismo tiempo toma en cuenta la gran diversidad de actividades productivas que hay y que cada una de ellas posee un nivel de riesgo diferente; es por esto por lo que brinda la posibilidad de aplicar el código en el momento que sea necesario y no utilizar el tiempo productivo en la aplicación del mismo en productos que no posean un nivel significativo de riesgo para la población.

Lo que buscan los procedimientos del código internacional recomendado de prácticas, es resguardar el contenido de las mercancías, de manera que su composición no se vea alterada por sustancias o agentes externos durante su manipulación, transporte y almacenamiento. (FAO, 1999, párr.52)

De acuerdo con el código internacional recomendado de prácticas, el manejo y la protección de las mercancías, es de suma importancia, ya que se desea buscar la protección de los alimentos; de igual manera este código tiene como objetivo principal que las mercancías no entren en un estado de riesgo, ya sea por una descomposición o factores externos y a su vez que dicho estado no afecte el resto de la carga.

El código internacional recomendado de prácticas – principios generales de higiene de los alimentos aplica para todos los alimentos, definiendo la base y la importancia de la inocuidad, la cual es la protección del consumidor por lo que fomenta los controles de higiene necesarios en cada etapa de la cadena alimenticia. (FAO, 2006, p.29)

Uno de los aspectos a destacar de este código es la importancia que se dio al incentivar la búsqueda de la inocuidad en cada punto de la cadena alimenticia, puesto que se podría pensar que el encargado de cumplir con esta tarea es solamente el productor; pero no es así, por lo anterior, sí, por ejemplo: un importador contrata a un consolidador de carga y este olvida que en el contenedor lleva alimentos podría también cargar algún químico el cual eventualmente puede afectar la inocuidad del alimento, por esto la inocuidad alimenticia es una responsabilidad compartida que implica que el productor, transportista y consumidor son parte del proceso de inocuidad dependiendo del trato y manipulación al que sometan al producto.

Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP)

El sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control, cuyas siglas son HACCP, es un instrumento que se utiliza para evaluar los peligros y establecer los sistemas de control enfocados en la prevención; haciendo a este sistema susceptible a todos los cambios que se puedan derivar de los avances en los diseños de los equipos, procedimientos de elaboración o en el sector tecnológico. Adicionalmente, este sistema tiene fundamentos científicos y sistemáticos que tienen por función identificar los peligros específicos y las medidas de control con tal de garantizar la inocuidad de los alimentos. (FAO, 1997, párr.2)

El sistema HACCP al evaluar los peligros y al estar establecido bajo sistemas de control es más susceptible a ser adaptado por las empresas a sus diferentes productos alimenticios y así se logra garantizar que los alimentos que producen estas empresas son aptos para el consumo humano. Y al estar enfocado en la prevención, les ayuda a las empresas a prever posibles peligros

que puedan generarse en los procesos productivos y manipulación de los alimentos, para así evitarle cualquier tipo de malestar al consumidor y las repercusiones negativas que esto le pueda traer a la empresa.

Este sistema se puede emplear en toda la cadena alimenticia, esto comprende al productor primario hasta el consumidor final; y su aplicación se debe basar en pruebas científicas de peligros para la salud de las personas. Las ventajas que ofrece este sistema, además, de la garantía de inocuidad de los alimentos también facilita la inspección por parte de las autoridades de reglamentación y promueve el comercio internacional a partir de la confianza generada en los productos alimenticios. (FAO, 1997, párr.3)

El sistema HACCP está ampliamente asociado al comercio internacional esto se evidencia a partir de su aplicación en toda la cadena alimenticia, que como se menciona anteriormente, inicia con el productor primario del alimento, luego, si este lo vende al distribuidor que se encarga de la exportación y transporte del mismo a nuevos mercados, el importador, el vendedor mayorista o minorista según el tipo de producto y el consumidor final; por lo tanto, es por la garantía de inocuidad que se genera confianza entre el consumidor y el producto, e indirectamente con el productor.

El sistema HACCP posee dos secciones, en la primera se establecen los principios del sistema lo cuales son adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), en la segunda parte se brindan las disposiciones generales y detalles que pueden variar en la aplicación del sistema según la industria alimentaria. (FAO, 1997, párr.1)

Por lo tanto, este sistema brinda una serie de principios relacionados a los puntos críticos a identificar, pero no serán mencionados por su poca relación en el tema de investigación;

mientras que la segunda parte, es sobre la aplicación del sistema, que será explicado más adelante.

Para que la aplicación del sistema genere buenos resultados se necesita primero que el personal de la empresa esté plenamente comprometido y que participen en la correcta implementación del mismo. Y segundo, es necesario un enfoque multidisciplinario que cuando sea necesario conste de expertos en agronomía, veterinaria, salud ambiental, microbiólogos, especialistas en medicina, salud pública, química, miembros de producción e ingenieros, y cualquier otro experto en el campo según el producto y sus requerimientos en lo que a inocuidad respecta. El sistema es compatible con la serie ISO 9000 y es el método de preferencia para controlar la inocuidad de los alimentos. (FAO, 1997, párr.4)

El sistema HACCP es uno de los más utilizados para controlar la inocuidad de los alimentos, esto puede deberse a lo adaptable que es el sistema, según lo que se explicaba anteriormente, si la empresa requiere solo la colaboración de un experto de la gama que se mencionaba, puede tenerlo; lo que permite su adaptación. Además, como en todo sistema que la empresa quiera implementar se necesita el compromiso de los colaboradores, pero en las empresas alimenticias se necesita un verdadero compromiso, puesto que el riesgo en que se puede incurrir no es como el de aplicar la garantía del producto y proceder con el cambio del mismo.

El HACCP tiene como finalidad que el control este enfocado en los puntos críticos de control (PCC); debe ser aplicado a cada operación concreta de la empresa por separado, sí se diera el caso de que se identifique un peligro que se deba controlar, pero no se tenga identificado ningún PCC se tendrá que considerar la posibilidad de reformular la operación. Para la aplicación correcta del sistema, se pueden identificar PCC en otros códigos de prácticas de higiene y los que sean identificados pueden ser de naturalezas diferentes. (FAO, 1997, párr.31-32)

El sistema HACCP al estar enfocado en los puntos críticos de control, requiere que se aplique el sistema por cada proceso y si se llegará a identificar un peligro que posea un PCC no identificado se debe considerar la idea de replantear el sistema para ese proceso y todos los que se veían afectados por él, dado que la operación de la empresa como tal puede verse afectada de forma considerable. Con tal de tener un sistema correctamente aplicado y al ser tan versátil, permite la identificación de otros PCC a partir de otros códigos o sistemas, sin importar si son de naturalezas diferentes.

El proceso de aplicación del Sistema HACCP tiene una secuencia lógica, el mismo se explicará por ser uno de los sistemas que más mencionaron los entrevistados, se da continuación:

Formación de un equipo de HACCP

El primer paso es formar un equipo de HACCP, este equipo debe ser multidisciplinario y debe poseer el conocimiento y competencia específicos que permitan formular un plan de HACCP eficaz. Y si se posee el acceso a un asesoramiento técnico es mejor hacer uso de este. Cuando se tenga identificado el ámbito de aplicación del sistema, este define que segmento de la cadena alimentaria está involucrado y las categorías de peligros que están asociadas a esta empresa. (FAO, 1997, párr.37)

El formar un equipo competente y multidisciplinario, en conjunto con un asesoramiento técnico, hace que, al tener un ámbito de trabajo definido, el realizar una identificación de peligros o riesgos puede ser más sencillo ya que se tiene definido si es una clase de peligro o si se deriva de diferentes clases de amenazas, así también podrá determinar si las acciones a ejecutar para cada uno de ellos serán las más efectivas.

Descripción del producto

El segundo paso es realizar una descripción completa del producto, como su composición, la estructura física y química, el tratamiento para la destrucción de microbios, envasado, durabilidad, las condiciones para almacenarlo, el sistema de distribución y demás información referente a la inocuidad del mismo. (FAO, 1997, párr.38)

Al realizar una descripción del producto con toda la información relacionada al mismo, puede ser una tarea sencilla de realizar, pero de esto se pueden obtener datos relevantes para la inocuidad, por ejemplo, un tratamiento que se lleva a cabo con el café en grano es tostarlo a altas temperaturas y al hacerlo, indirectamente, se está realizando un tratamiento para la destrucción de microbios; por lo que se garantiza la inocuidad del alimento en este aspecto.

Determinación del uso al que ha de destinarse

El tercer paso para llevar a cabo, es el determinar el uso del producto a partir de los usos previstos del mismo por parte del usuario o del consumidor final; se deben tomar en cuenta los grupos vulnerables esto en caso de que se trate de la alimentación en instituciones o para masas. (FAO, 1997, párr.39)

La determinación del uso del producto se realiza a partir de los usos que le brinden los consumidores finales o los usuarios, dado que los usos que le dan al producto pueden ser diferentes a los que han planteado la empresa inicialmente siendo un factor importante al determinar los riesgos a los que se pueden exponer los consumidores finales, porque si no son

valorados los usos los productos podrían sufrir algún daño y más tomando en cuenta que los productos alimenticios no siempre poseen un instructivo para su uso.

Elaborar un diagrama de flujo

El equipo HACCP deberá elaborar un diagrama de flujo en el que se deben cubrir todas las fases de la operación; en el caso de que el sistema aplique a una operación determinada de la empresa, se deberá incluir las fases anteriores y posteriores a este proceso. (FAO, 1997, párr.40)

En el cuarto paso, el equipo HACCP debe realizar un diagrama de flujo que incluya todos los procesos de la operación para observar como interaccionan entre sí y ayuda observar en que partes se darían los posibles peligros o se identificarían los existentes anteriormente.

Confirmación in situ del diagrama de flujo

En este paso, el equipo HACCP de la empresa debe comparar el diagrama de flujo, realizado en el paso anterior, contra la operación real al momento de elaborar el producto en todas sus etapas. Si al hacerlo, hacen falta procesos se deben agregar. (FAO, 1997, párr.41)

En este paso, el equipo HACCP debe corroborar que el diagrama de flujo realizado concuerda con las operaciones de elaboración del producto en todas las etapas definidas y en caso de que no esté alguno de los procesos, se debe realizar la corrección en el diagrama de flujo para incluirlo y que este correcto.

Enumeración de todos los posibles riesgos relacionados con cada fase, ejecución de un análisis de peligros, y estudio de las medidas para controlar los peligros identificados

El equipo HACCP debe enumerar los peligros que pueden preverse en cada fase de la cadena alimentaria, luego estos peligros serán analizados para identificar cuáles de ellos pueden ser eliminados o reducirlos hasta los niveles aceptables para obtener un alimento inocuo. (FAO, 1997, párr.42-43)

En el paso seis, el equipo HACCP tiene que enumerar los peligros que fueron identificados en los diferentes procesos de los pasos anteriores; y como se había mencionado, este sistema está basado en la prevención y buscará definir cuáles de ellos pueden ser reducidos a niveles aceptables o a partir de un análisis de forma para determinar cuáles peligros pueden ser eliminados.

Para realizar un análisis de peligros se debe buscar incluir aspectos como: la probabilidad y gravedad de que surjan nuevos peligros y sus consecuencias negativas para la salud, evaluación cuantitativa y cualitativa de dichos peligros, los efectos de la supervivencia o propagación de microorganismos y toxinas, además, de cualquier otra condición que pueda dar origen a lo anterior. (FAO, 1997, párr.44-49)

Parte del paso seis, es analizar cuales peligros se pueden eliminar o reducir es necesario tomar en cuenta la probabilidad de que dichos peligros puedan darse de nuevo y cuál sería el impacto que esto pueda tener en el producto y en la salud del consumidor, también se debe realizar una evaluación cuantitativa y cualitativa de los peligros, así como de las secuelas que se puedan dar por la posibilidad de que sobrevivan los microorganismos y se debe analizar cualquier otro factor que pueda motivar cualquiera de los puntos anteriores.

Luego el equipo HACCP determinará las medidas de control que puedan aplicarse en cada peligro, en algunos casos puede ser necesario aplicar más de una medida para controlar un peligro o que con una medida se puedan controlar más de un peligro. (FAO, 1997, párr.50-51)

Finalmente, el equipo HACCP creará las medidas para controlar o mitigar los peligros y cabe la posibilidad de que a partir de los análisis realizados se pueda utilizar una sola medida para diferentes peligros o que con varias medidas se pueda controlar un peligro; claro que esto dependería del tipo de peligro y su magnitud.

Determinación de los puntos críticos de control (PCC)

El equipo HACCP puede determinar un punto crítico de control a partir de un árbol de decisiones con la idea de que tenga un fundamento lógico y que sea de carácter orientativo. Aunque tenga un fundamento lógico se tiene que aplicar el árbol de decisiones de forma flexible según la operación, cabe la posibilidad de que este pueda no ser usado en todas las circunstancias y se deba utilizar un enfoque distinto. (FAO, 1997, párr.52)

Lo que se pretende al hacer uso de un árbol de decisiones es brindarle una orientación al equipo de HACCP con respecto al 'que hacer para solventar' los puntos críticos de control de forma lógica y funcional. A pesar de esto, el árbol se debe aplicar de forma flexible según el proceso, esto porque no todos podrían reaccionar de la misma manera y los grados de afectación para cada uno de ellos pueden ser distintos; debido a esto es por lo que el sistema permite el uso de un enfoque distinto.

Si en el producto o proceso se identifica un peligro para la inocuidad del mismo y no existiera ninguna medida de control que pueda adoptarse; el producto o proceso deberá ser

modificado en ese punto, tanto anterior o posterior a este para así poder incluir una medida de control. (FAO, 1997, párr.53)

En el caso de que se tenga un peligro que afecte la inocuidad del producto o proceso y no se haya establecido una medida para prevenirlo, será necesario modificarlo, ya sea en procesos anteriores o posteriores, esto para que se pueda incluir una medida de control y así poder garantizar la inocuidad del producto a lo largo del proceso productivo.

Establecimiento de límites críticos para cada PCC

En cada punto crítico de control se debe especificar y validar en la medida de lo posible un límite crítico, existe la posibilidad de que una fase tenga más de un límite. Se pueden aplicar criterios como mediciones de temperatura, de tiempo, el nivel de humedad, los niveles de pH y el nivel de actividad del agua [AW], cloro disponible, parámetros sensoriales como la temperatura y el aspecto. (FAO, 1997, párr.54)

Los límites críticos son establecidos para cada punto crítico de control como un punto máximo de medición, al que puede llegar cada uno de los factores que se utilicen como parámetros para el producto.

Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC

La vigilancia es la observación programada de un PPC en relación con sus límites críticos, para poder detectar las pérdidas de control en ese punto crítico. Esto para obtener

información en el momento con tal de hacer cambios que aseguren el control del proceso y así evitar que se sobre pasen los límites críticos. (FAO, 1997, párr.55)

La vigilancia de los puntos críticos de control se debe realizar para detectar el momento en el que se pierda el control del punto y así realizar los cambios necesarios que garanticen que el proceso seguirá bajo control y que no se sobrepasarán los límites establecidos anteriormente.

Cuando los resultados de la vigilancia indiquen que hay una pérdida de control en el punto se deberán corregir los procesos implicados y las correcciones se tienen que realizar antes de que suceda una desviación, esto se debe ejecutar con rapidez puesto que los procesos son continuos y realizar ensayos analíticos requeriría mucho tiempo. En algunos casos, la vigilancia puede no ser continua, pero se debe asegurar que la frecuencia con la que se realiza garantiza que el punto estará bajo control. (FAO, 1997, párr.55)

Al identificar una pérdida de control en el punto es necesario realizar una corrección cuanto antes del proceso que se está viendo afectado porque esto puede afectar todo el proceso productivo y para evitar distorsiones en el proceso. Existe la posibilidad de que se realice una vigilancia de los puntos críticos con plazos de revisión, por lo tanto, se da una revisión con menor frecuencia, pero para esto se debe garantizar que el punto al que se le aplique este tipo de revisión se mantenga bajo control y no vaya a presentar desviaciones.

De la vigilancia se obtienen datos que deben ser evaluados por una persona que posea los conocimientos y la competencia necesarios para poder aplicar las medidas correctivas; esta persona o las personas serán las encargadas de firmar todos los registros y documentación relacionados a la vigilancia de los puntos críticos de control. (FAO, 1997, párr.55)

Al proceso de vigilancia de los puntos críticos de control se le asignará a una o varias personas que posean los conocimientos y capacidades para interpretar y analizar los datos obtenidos, para que puedan realizar acciones correctivas y preventivas en los momentos oportunos, con el fin de mantener la inocuidad de los procesos y del producto.

Establecimiento de medidas correctivas

En el caso en que existan desviaciones se deberán crear medidas correctivas para cada punto crítico de control que se haya identificado en el sistema, asegurando el control de ese punto. Las medidas definidas requieren que se incluya un segmento relacionado a la eliminación del producto afectado. Las medidas establecidas para las desviaciones y la eliminación de los productos contaminados deberán estar documentadas en el sistema HACCP. (FAO, 1997, párr.56-57)

Es relevante que cuando se encuentren desviaciones se creen y documenten acciones correctivas cuya finalidad sea solventar dicha disconformidad del sistema, siendo necesario para que se pueda acceder a ellas en caso de que vuelva a ocurrir y para que se tenga un registro de lo que se ha realizado. Al existir una desviación se debe crear un apartado para documentar el procedimiento a realizar al momento de eliminar el producto que se ha visto afectado.

Establecimiento de procedimientos de comprobación

Para verificar que el sistema de HACCP funciona de manera correcta se deberán establecer procedimientos de comprobación, cuya frecuencia deberá ser necesaria como para confirmar el correcto funcionamiento del sistema. Para corroborar esto se pueden utilizar ensayos

de comprobación y verificación, el muestreo aleatorio y análisis, medidas que demuestren la eficacia del plan HACCP, examen del sistema de HACCP, de las desviaciones, procedimientos de eliminación de productos y de los registros, la verificación de que los PCC se encuentran dentro de los parámetros. (FAO, 1997, párr.58-62)

Se deben establecer procedimientos de comprobación para el sistema de HACCP implementado por la empresa, esto para tener la certeza de que se tiene un funcionamiento correcto en todos los aspectos del sistema, esto va desde la verificación de que los PCC no sobrepasen los límites que se habían establecido hasta la correcta implementación de la eliminación de los productos, incluyendo los registros de estos.

Establecimiento de un sistema de documentación y registro

Una parte primordial del sistema es el registro eficaz y preciso de los procedimientos a realizar, el sistema de documentación y el registro tienen que ser acordes a la naturaleza y dimensiones de la operación a la que esté siendo aplicado. Parte de la documentación que se debe tener es un análisis de riesgos, la determinación de los PCC con sus respectivos límites críticos; mientras que en los registros se pueden mencionar las actividades de vigilancia de los PCC, desviaciones con sus respectivas medidas correctivas y cualquier otra modificación que se le realice al sistema. (FAO, 1997, párr.63-71)

Como parte principal del funcionamiento del sistema se requiere que se posea un registro eficaz y exacto de los procedimientos, documentación y registros que se utilizan a lo largo del mismo, esto para poder corroborar su correcta implementación, además estos registros deben estar acordes con la actividad y dimensión de la empresa en la que se está aplicando, porque de lo contrario, la implementación sería una pérdida de tiempo.

Food & Drugs Administration

Food & Drugs Administration, en español sería Administración de Alimentos y Medicamentos y sus siglas son FDA; es parte del Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos como una agencia que está compuesta por la Oficina del Comisionado y cuatro direcciones que supervisan las funciones de los productos médicos y tabaco, alimentos y medicina veterinaria, operaciones regulatorias globales y políticas y operaciones. (Food & Drugs Administration [FDA], 2015, párr.1)

A la Administración de Alimentos y Medicamento se puede hacer referencia a ella referencia como FDA, es una agencia del Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos, esta agencia está compuesta por una Oficina del Comisionado y posee cuatro departamentos que supervisan las funciones básicas de la agencia, las cuales son: productos médicos y tabaco, alimentos y medicina veterinaria, operaciones reguladoras globales y políticas y operaciones.

La FDA crea los reglamentos con base en las leyes establecidas en la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (FCDA) u otras leyes bajo las cuales funciona la FDA; para que la FDA pueda emitir algún reglamento se debe cumplir con la Ley de Procedimientos Administrativos, lo que implica el proceso de ‘elaboración de normas de notificación y comentarios’ permitiendo la participación pública antes de que sea publicada la regulación final. Los reglamentos publicados por la FDA también son leyes federales, pero no forman parte de FCDA. La FDA usa los procedimientos exigidos en sus reglamentos de Prácticas de Buena Orientación, este es un pensamiento de la agencia con respecto a asuntos reglamentarios y no pretende obligar al público ni a la FDA. (FDA, 2016, párr.1-3)

Por ende, la FDA es una agencia que crea reglamentos que están regulados por el Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos, la agencia puede realizar

publicaciones sobre reglamentos a seguir que estén relacionados con productos médicos, alimentos y medicina veterinaria, u otros temas a los que se encuentra asociada. Un punto relevante por resaltar es que la FDA es una ley federal de los Estados Unidos y no forma parte de la ley FCDA; y que no es de cumplimiento obligatorio por lo que, se puede entender como un método de buenas prácticas para los ámbitos ya explicados.

La Agencia para la Administración de Alimentos y Medicamentos es responsable de proteger la salud pública por medio de la regulación de medicamentos de uso humano y veterinario, productos biológicos, dispositivos médicos, el abastecimiento de alimentos, productos cosméticos, productos dietéticos y que emitan radiaciones; también fomenta la innovación de los productos y les provee a los consumidores la información necesaria para la utilización de medicamentos y alimentos con el objetivo de garantizar la salud de los consumidores finales. (U.S. Food and Drug Administration [USFDA], 2017, párr.1-4)

De acuerdo con lo anterior, por medio de esta agencia se garantizan las buenas prácticas en los procesos productivos esto con base en los requerimientos de las naciones que soliciten esta documentación en apego a la inocuidad y la salud de las personas, en aras de satisfacer la demanda de los consumidores y proveerle a los mismos, datos sobre el contenido del producto.

La Agencia para la Administración de Alimentos y Medicamentos tiene como área de aplicación desde los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico, Guyana hasta las Islas Vírgenes, Samoa Americana; junto con demás territorios y posesiones de los Estados Unidos. (FDA, 2017, párr.5)

Se puede observar que el área de aplicación de la normativa sobre la FDA se da a lo largo de todo Estados Unidos, incluyendo territorios fuera de este país como lo es Puerto Rico, las Islas Vírgenes y cualquier otro territorio que forme parte de Estados Unidos, esto porque es una ley estadounidense.

La Agencia para la Administración de Alimentos y Medicamentos regula los alimentos con la excepción de la mayoría de las carnes y aves de corral dado que estos son regulados por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos; la FDA regula otros alimentos como los aditivos alimenticios, fórmulas infantiles, suplementos dietéticos, medicamentos, vacunas, dispositivos médicos, productos electrónicos que emitan radiaciones, cosméticos, productos derivados del tabaco y productos para animales domésticos, de granja u otros como alimentos, medicamentos y dispositivos. (USFDA, 2017, párr.1-12)

Por lo tanto, para relevancia de este estudio, la FDA regula los alimentos siempre y cuando no sean productos cárnicos ni aves de corral, porque para regularlos poseen una entidad ya establecida que es el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos; así mismo regula alimentos como fórmulas para niños, suplementos para diabéticos y aditivos alimenticios, aunque estos no han sido tan mencionados durante la investigación.

La agencia inspecciona a los fabricantes de los productos que regulan para verificar que se cumple con los reglamentos establecidos, en estas inspecciones se verifican fabricantes de vacunas y medicamentos, bancos de sangre, instalaciones que realicen estudios con personas como estudios clínicos, granjas lecheras, procesadores de alimentos para animales, laboratorios que realicen estudios con animales o microorganismos cuando se utilizan para aprobación por parte de la FDA para un producto médico, sitios extranjeros de manufactura o procesamiento de productos que estén reglamentados por la FDA y se vendan en Estados Unidos, productos importados en la frontera. (USFDA, 2017, párr.1-11)

La FDA al momento de hacer inspecciones las hace tanto de la zona física como de las procesadoras, de las instalaciones hasta los microorganismos que se utilizan en la producción de algunos productos. Por lo tanto, para mantener la seguridad del producto se deben verificar los diferentes procesos en los que se ve involucrado durante su fabricación, al punto de que se puede llegar hasta a realizarle verificaciones a las instalaciones fuera de las fronteras de Estados Unidos.

Para proteger a los consumidores de las mercancías peligrosas la FDA puede realizar varios tipos de inspecciones, como lo son las inspecciones rutinarias de una instalación reglamentada, también están las inspecciones “por causa conocida” que utilizan para investigar un problema específico que haya llamado la atención, la inspección previa a que se haya realizado la aprobación o sea luego de que la compañía haya presentado su solicitud para comercializar un nuevo producto. (USFDA, 2017, párr.12-16)

Es relevante para la FDA corroborar el cumplimiento de los diferentes requerimientos solicitados por medio de inspecciones tanto a las instalaciones que deben estar reglamentadas, o las inspecciones “por causa conocida” esto significa que sí en una de las auditorias el inspector de la FDA reconoce alguna desviación en el sistema, luego se programará otra inspección para corroborar la corrección de dicha desviación.

Realizar estas inspecciones es necesario desde dos puntos de vista, uno de ellos sería desde la FDA que requiere mantener la credibilidad, garantizar la inocuidad y seguridad a la población estadounidense, ya que son ellos los que se ven beneficiados al momento que las empresas se certifican; el otro punto de vista es el de las empresas, ya que estas deben implementar dicha certificación para poder exportar a Estados Unidos, la parte positiva de esto es que el mercado estadounidense consume una parte significativa de los productos costarricenses ayudando a impulsar la economía de este último país.

Ley de Modernización de la FDA de Seguridad Alimentaria (FSMA)

La ley de modernización de la FDA de Seguridad Alimentaria (FSMA) es la reforma más profunda de las leyes de seguridad alimentaria en más de 70 años, cuyo objetivo es garantizar que el suministro de alimentos a Estados Unidos está a salvo por medio de la prevención y desplazando la respuesta por contaminación. Se convirtió en ley el 04 de enero de 2011. (USFDA, 2017, párr.1)

La Ley de Modernización de la FDA de Seguridad Alimenticia es una reforma que se le realiza a la FDA y que busca garantizar que los alimentos que se consumen en Estados Unidos son inocuos desde el enfoque de la prevención, por lo tanto, se pretende que a lo largo de la cadena de suministro se busque que por medio de la prevención se logre la seguridad alimenticia; en lugar de realizarlo como respuesta a una contaminación.

La FSMA requiere que la FDA publique regulaciones para asegurar su cumplimiento, por el momento se han promulgado: controles preventivos para alimentos de consumo humano para procesadoras de alimentos, inocuidad de frutas y vegetales para los agricultores, programas de verificación de proveedores extranjeros (FSVP) para importadores, transporte higiénico de alimentos para consumo humano y animal para los encargados de transportar alimentos y que puede afectar a los exportadores, controles preventivos para alimentos de consumo animal son los requisitos para los exportadores de alimentos para animales, adulteración intencionada de alimentos son los requerimientos para las instalaciones en Estados Unidos y en el extranjero de productos que se exporten y por último, los organismos de certificación o acreditación de auditores de terceras partes. (NSF, 2014, párr.4-12)

Para asegurar el cumplimiento de la FSMA la FDA ha publicado una serie de regulaciones que colaboran con la inocuidad de los alimentos que ingresan a Estados Unidos, lo anterior se busca cumplirlo a lo largo de la cadena alimenticia, como ya se ha mencionado, es por eso que la FDA creo la regulación para la inocuidad de las frutas y verduras, la cual deben cumplir los agricultores, iniciando el proceso de inocuidad con un producto que puede ser fácilmente el producto final o la materia prima para elaborar otros productos alimenticios.

Y al continuar con la cadena alimenticia, se regulan a las procesadoras de alimentos, se busca el transporte higiénico de los alimentos de consumo humano y animal, siendo que, si un animal es criado para el consumo humano y este antes de ser sacrificado se encontraba enfermo por algún alimento, cabe la posibilidad de que quede algún tipo de microorganismo en su carne que pueda afectar de alguna manera a la persona que lo ingiera.

Al igual que la HACCP, una de las regulaciones de la FDA tiene como requisito inspeccionar las instalaciones en el país como en el país del que se importan los productos, esto se puede realizar para verificar tanto el correcto cumplimiento de la norma en cuestión como los procedimientos de salubridad, el tipo de manipulación de los alimentos y el lugar donde son colocados, siendo aspectos que pueden afectar el estado del alimento y provocar que se contagie de algún microorganismo.

Norma ISO 9001

La norma ISO 9001 es de carácter internacional y se aplica a sistemas de gestión de calidad (SGC) y está enfocado en todos los elementos de administración de calidad con los que la empresa debe tener para que su sistema de calidad sea efectivo para lograr la administración y mejorar la calidad de los productos. (Normas 9000, 2011, párr..1)

Esta norma no se encuentra directamente relacionada con la inocuidad del producto, pero será explicada por haber sido mencionada por los entrevistados. ISO 9001 es una serie de buenas prácticas que se utiliza para brindarle a la empresa procedimientos de calidad que se pueden hacer efectivos por medio de la correcta administración de los elementos que posee la empresa y así mejorar la calidad del producto.

A esta norma se le ha adaptado un lenguaje simple y comprensible para que cualquier persona, que busque analizar el entorno socioeconómico de la empresa y los vínculos internos y externos existentes, tenga acceso a la información para facilitar la identificación de problemas y necesidades que puedan generar un impacto en el Sistema de Gestión de la Calidad de la empresa. Además, de adquirir el pensamiento basado en el riesgo y buscar actuar por medio de la prevención en lugar de usar las acciones correctivas. (ISOTools, 2015, pp.4-5)

Dado que las normas ISO tienen un reconocimiento mundial bastante importante, en el caso de la norma ISO 9001 al ser la calidad un factor bastante buscado por las empresas y por los clientes se ha adaptado con un lenguaje sencillo y de fácil entendimiento para que pueda ser aplicada con una mayor facilidad por parte de las empresas y su personal en general, por lo que no siempre requieran de un asesor o un especialista para que lleve a cabo la implementación del sistema de gestión.

En el momento en el que la norma promueve la realización de un análisis socio-económico de la empresa y de sus vínculos internos y externos, está facilitando la identificación de los riesgos y peligros en los que la compañía se puede ver envuelta, lo que puede afectar de forma significativa al sistema de gestión y esto permite que se pueda orientar al sistema de gestión desde el punto de la prevención y no del actuar luego de que se ha encontrado una desviación en el sistema o de que se haya materializado un riesgo en la empresa.

Norma ISO 22000

La Norma ISO 22000 especifica los requisitos para un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos que combina la comunicación interactiva, la gestión del sistema, los programas de prerrequisitos y principios del sistema HACCP, para así asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria hasta el punto de consumo final. (ISO 22000:2005, 2005, párr.10-16)

La norma ISO 22000 especifica los requisitos para que la empresa pueda tener y aplicar un sistema de gestión para la inocuidad de los alimentos en la que se busca combinar la comunicación interactiva de los miembros del sistema de gestión, los principios del sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) para asegurar que los productos sean inocuos a lo largo de toda la cadena alimentaria hasta el punto de consumo final.

Una de las características más relevantes de esta norma es la comunicación y por medio de ésta, se pretende asegurar que los peligros relacionados a la inocuidad de los alimentos sean identificados y puedan ser controlados de la forma más adecuada en cada punto de la cadena alimenticia. Lo que implica una comunicación en ambos sentidos de la cadena alimentaria sobre los peligros que se han identificado y las medidas de control que puedan ser las más adecuadas, además de permitir una mejor comprensión de los requisitos del cliente y los del proveedor. (ISO 22000:2005, 2005, párr.17)

Se puede notar que una de las características más relevantes de ISO 22000 es la comunicación, porque permite una retroalimentación entre las diferentes partes de la cadena alimenticia y promueve una mejora continua de la misma, junto con el cumplimiento de los requisitos solicitados por las partes, para finalmente lograr mitigar los peligros relacionados a la inocuidad de los alimentos.

Es importante notar que esta norma internacional integra los principios del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) explicado anteriormente, junto con las etapas de aplicación desarrolladas por la Comisión del Codex Alimentarius y con programas de prerrequisitos (PRR) de forma que se pueda auditar el sistema para corroborar los requisitos. La clave para un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos eficaz es el análisis de peligros, por lo que se requiere que se identifiquen y evalúen todos los peligros razonables asociados a los tipos de procesos e instalaciones utilizadas que puedan darse a lo largo de la cadena alimentaria. Esto proporciona los medios para determinar, identificar y documentar que peligros requieren ser controlados por una de las partes involucradas y por qué las demás partes de la cadena necesitan este cambio. (ISO 22000:2005, 2005, párr.21)

La Norma ISO 22000 demuestra ser bastante completa en lo que respecta a como está integrada, dado que incluye parte del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control, el programa de prerrequisitos y las etapas desarrolladas por la Comisión del Codex Alimentarius

esto da pie a que la norma pueda ser auditable en lo que respecta al cumplimiento de sus requisitos para lograr la inocuidad de los alimentos y un sistema de gestión eficiente en este tema.

Lo que hace de esta norma algo clave para promover la inocuidad de los alimentos es que está enfocada en los peligros y en las acciones preventivas que puedan darse a lo largo de la cadena alimentaria, donde se incluyen los procesos productivos e instalaciones. Se mencionaba antes que la comunicación es un punto relevante en esta norma dado que permite la retroalimentación y la comprensión como una parte de la cadena puede llegar a afectar a las otras partes involucradas.

La norma ISO 22000 se puede aplicar a todas las organizaciones, esto sin importar el tamaño de la empresa, mientras esté involucrada en cualquier aspecto de la cadena alimentaria y pretendan implementar un sistema que de forma coherente proporcione productos inocuos. (ISO 22000:2005, 2005, párr.29) Por lo tanto, la norma ISO 22000 le permite, por ejemplo, a empresas de material de empaque de alimentos implementar un sistema de gestión que le asegure que no se contaminará el producto de su cliente, esto puede llegar a ser un plus para este tipo de empresas dado que les da un valor agregado a sus insumos.

Se mencionaba anteriormente que esta norma puede ser aplicada por organizaciones directamente involucradas en la cadena que incluyen, productores de alimento para animales, cosechadores, agricultores, productores de ingredientes, fabricantes de alimentos, minoristas, operadores de servicios de comida y catering, organizaciones que proporcionan servicios de limpieza y desinfección, transporte, almacenamiento y distribución. Así como organizaciones que están indirectamente involucradas como lo son proveedores de equipos, agentes de limpieza y desinfección, material de embalaje, y otros materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos. (ISO 22000:2005, 2005, párr.38)

Como se puede notar y como se ha mencionado antes, la norma ISO 22000 es aplicable para una gama muy amplia de empresas, esto permite que al buscar la inocuidad a lo largo de la cadena alimenticia de un producto se esté evitando que se propaguen enfermedades por medio de él, siendo su aplicación un beneficio para un conjunto de empresas y los consumidores de los productos que se fabriquen bajo la premisa de este sistema de gestión.

GLOBAL GAP

Global GAP es una norma de reconocimiento internacional para la producción agropecuaria, se logra crear luego de extensas colaboraciones e investigaciones con expertos del sector, productores y minoristas de todo el mundo. El objetivo de esta certificación es una producción segura y sostenible con tal de beneficiar a los productores, minoristas y consumidores. (Global GAP, s.f., párr. 1)

La norma Global GAP fue creada en colaboración con expertos de los sectores de producción animal, cultivos y acuicultura esto con el objetivo de que los productores tengan una certificación segura y sostenible en la que se puedan ver beneficiados tanto los productores, como los minoristas y los consumidores.

Esta certificación comprende la inocuidad alimentaria y su trazabilidad, el medio ambiente que incluye la biodiversidad, la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores y de los animales, también incluye el manejo integrado de los cultivos (MIC), el manejo integrado de las plagas (MIP), el sistema de gestión de calidad (SGC) y el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). Por todo esto la certificación Global G.A.P. requiere una mayor eficiencia en la producción, implica una mejora en el desempeño del negocio y ayuda en la reducción del desperdicio de recursos necesarios. (Global GAP, s.f., párr. 2-8)

La certificación Global G.A.P. comprende una serie de aspectos que ayudan a las empresas que la aplican en distintos ámbitos los cuales de forma general incluyen los alimentos, el medio ambiente y los trabajadores, se puede observar que pretende una mejora de la producción, del negocio y el uso eficiente de los recursos productivos de la empresa.

Primus Lab

Primus Lab es una empresa pionera en la industria de frutas y hortalizas para los planes de inocuidad alimentaria en el campo, fue la primera empresa en ofrecer auditorías a granjas y cuadrillas de cosecha. La empresa uso su experiencia en la creación de guías de inocuidad que fueron usadas por toda la industria y agencias gubernamentales, fueron los primeros en lo que se refiere a la prevención de contaminación en las primeras etapas de la cadena productiva. (Primus Auditing Ops., 2015, párr.1-2)

Por lo tanto, Primus Lab al ser una de las empresas pioneras en lo que respecta a promover la inocuidad de los alimentos entre los productores de los productos agrícolas, lo que los vuelve uno de los líderes en este campo. Y a partir de la experiencia que poseen ha creado distintas guías para la inocuidad de los alimentos.

En la actualidad, la verificación de la inocuidad alimentaria es crítica por lo cual se utilizan metodologías aprobadas para el análisis microbiológico y de residuos de pesticidas, auditorias internacionales como GAP, GMP, NOP, entre otros programas de auditorías y también poseen un sistema de educación para expertos y programas de entrenamiento, así como cualquier otra cosa que necesiten los empresarios de parte de la experiencia y el compromiso de la empresa. (PrimusLabs, 2011, párr. 1-5)

Primus Labs les ofrece a los productores distintas herramientas para que puedan promover y verificar la inocuidad alimentaria de sus cultivos, si los empresarios necesitaran un sistema especial Primus puede ayudarles por la experiencia que tienen en este campo, adicionalmente se han creado diferentes normas que serán explicadas más adelante.

Primus Labs posee distintos tipos de auditoria en lo que respecta a temas de inocuidad, entre ellas se encuentran:

- PrimusGFS es un tipo de auditoria reconocido y evaluado por Global Food Safety Initiative (GFSI) este esquema de auditoria cubre GAP, GMP y el Sistema de Inocuidad de Alimentos (FSMS). (PrimusLabs, 2011, párr. 1) Dicho tipo de auditoría tiene como aspectos relevantes que es reconocido por Global Food Safety e incluye aspectos del sistema de inocuidad de alimentos, siendo aspectos que ayudan a cubrir los requisitos de buenas prácticas agrícolas (GAP) y las buenas prácticas de manufactura.
- Primus Standard GAP se encarga de la inocuidad basada en temas como la selección del sitio, uso de las tierras adyacentes, el uso de los fertilizantes, agua y el abastecimiento, en el control de plagas y el monitoreo de pesticidas, las prácticas para la cosecha y la defensa alimentaria. (PrimusLabs, 2011, párr. 1) La principal característica de Standard GAP es que se pueden consultar las diferentes guías que hay para asegurar la inocuidad, además, su eje central son los factores indirectos que impactan directamente en la calidad y el producto final.
- Primus Standard GMP está enfocada en temas relacionados al control de plagas, rastreabilidad, la sanitización, la defensa alimentaria, el mantenimiento y control de materiales extraños a esto se le aplica el sistema HACCP. (PrimusLabs, 2011, párr. 1) Este tipo de auditoria a diferencia de la anterior, se encuentra enfocada en lo que respecta a las prácticas de manufactura y a los aspectos de la prevención, esto se puede notar

porque se aplica el sistema HACCP y al control de los materiales extraños que puedan afectar el proceso productivo de la empresa.

Iniciativa Global en Inocuidad Alimentaria

La Iniciativa Global en Inocuidad Alimentaria, su nombre en inglés es The Global Food Safety Initiative, cuyas siglas son GFSI, fue fundada en el año 2001 y es uno de los cuatro pilares de la Asociación Comercial Internacional, a su vez, es una iniciativa voluntaria de la industria mundial de alimentos con el fin de mejorar los métodos que garantizan alimentos inocuos y ayuda a afianzar la confianza tanto a nivel local como regional y global. (Global Food Safety Initiative, 2015, párr. 1 y 12)

La Iniciativa Global en Inocuidad Alimentaria es una iniciativa voluntaria que pueden adoptar los importadores y exportadores de la industria alimenticia interesados en aplicarla para mejorar los métodos garantizadores de la inocuidad de los alimentos y para promover la confianza a nivel local, regional y global. Por lo tanto, no sería muy diferente de los sistemas de gestión mencionados anteriormente.

El objetivo principal de esta iniciativa es garantizar la seguridad de los alimentos a los que tienen acceso los consumidores de todo el mundo y propone desarrollar eficiencias, fomentar la transparencia, ahorrar costos y busca convertirse en una plataforma de mejora continua en el ámbito de la seguridad alimentaria. (Sansawat, 2011, p.3)

Parte de las particularidades del sistema GFSI es que busca velar distintos aspectos de la inocuidad tanto para los consumidores como para las empresas; así como la manera en que estas son percibidas por parte de los consumidores, empresas y entidades. Lo anterior por el hecho de que pretende garantizarles a los consumidores de todo el mundo la seguridad de los alimentos y

esto se procura lograr desarrollando las eficiencias, la transparencia y ahorrando costos para las empresas, lo que convierte a esta iniciativa en un sistema de mejora continua en el sector de la seguridad alimentaria.

Con el enfoque anterior el GFSI tiene como misión principal, mejorar de manera continua los sistemas de gestión de seguridad alimentaria con el fin de garantizar la confianza en el abastecimiento de alimentos a los habitantes de cada país. (Sansawat, 2011, p.3) El GFSI tiene la ambición de mejorar el sistema de gestión de seguridad alimentaria de las empresas que lo apliquen con la intención de respaldar la confianza en el proceso de abastecimiento de alimentos para todos los habitantes del mundo y que de esta manera ellos puedan confiar en los productos que consumen diariamente.

Normativa Nacional

A continuación, se presenta la normativa nacional aplicada y relacionada con la inocuidad de los alimentos se pretenden explicar las situaciones tipificadas en las que se utilizan, su objetivo principal y autoridades relacionadas con su cumplimiento.

Política nacional de inocuidad de los alimentos

La política nacional de inocuidad de los alimentos es el decreto ejecutivo número 35960, creado por el Poder Ejecutivo que entró en vigor el 03 de mayo del año 2010. Cuyo propósito se encuentra en el artículo 2°:

Definir y establecer explícitamente los lineamientos generales a seguir en materia de inocuidad de los alimentos con el objeto de garantizar la inocuidad de los alimentos producidos, elaborados, importados y comercializados en el país, a efecto de asegurar una protección de la salud de las personas y de los derechos de

los consumidores, además de favorecer el desarrollo competitivo, la producción y exportación de alimentos inocuos. (párr.12)

Como se puede notar, el propósito general es buscar la inocuidad alimenticia y definir los lineamientos a seguir para garantizar la protección de la salud, los derechos de los consumidores y para ayudar a los productores nacionales en la producción, exportación y a mejorar la competitividad de estos productos a nivel internacional. Así mismo, la política tiene diferentes objetivos que versan sobre el marco jurídico, capacidades científicas y tecnológicas en gestión de alimentos, sistema de control y vigilancia, y finalmente la sensibilización y la educación de la población.

La política también indica en el artículo 5°:

De las autoridades competentes. Entiéndase por autoridades competentes las siguientes dependencias del sector público: el Ministerio de Salud, incluyendo el Instituto Costarricense de Investigación y enseñanza en Nutrición y Salud - INCIENSA; el Ministerio de Agricultura y Ganadería, concretamente el Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA, el Servicio Fitosanitario del Estado - SFE, el Consejo Nacional de Producción - CNP, el Instituto de Pesca y Acuicultura - INCOPECA; el Ministerio de Comercio Exterior específicamente la Dirección de Aplicación de Acuerdos Comerciales Internacionales; el Ministerio de Economía, Industria y Comercio, concretamente la Dirección de Apoyo al Consumidor, el Laboratorio - LACOMET y el Departamento del Codex. (párr. 43)

Y en el artículo 7° indica:

De otros entes con responsabilidad en materia de inocuidad de los alimentos. En adición a las autoridades competentes señaladas en el artículo 5 del presente decreto ejecutivo, conforme a su legislación orgánica, también tienen responsabilidad en el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos: el Ministerio de Educación Pública - MEP; la Caja Costarricense del Seguros Social - CCSS; el Instituto Costarricense de Acueductos y Alcantarillados - ICAA; el Instituto Nacional de Aprendizaje - INA; las universidades; los centros de capacitación en manipulación de alimentos; los laboratorios oficiales o

acreditados; el Ente Costarricense de Acreditación - ECA y el sector privado. (párr. 51)

Dejando claro cuáles son las entidades públicas y privadas competentes, así como los departamentos a los que se puede recurrir a realizar consultas sobre la inocuidad de los alimentos y otros procedimientos a seguir en caso de ser solicitados por las entidades del país importador, además de las obligaciones que tienen.

Reglamento técnico centroamericano alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos (RTCA 67.04.50:08)

El reglamento técnico centroamericano RTCA 67.04.50:08 alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos es aplicado en Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua, entro en vigor el 19 de noviembre del 2009.

En el punto 1 de este Reglamento se indica su objetivo: “El presente reglamento tiene como objeto establecer los parámetros microbiológicos de la inocuidad de los alimentos y sus límites de aceptación para el registro y la vigilancia en los puntos de comercialización.” (párr. 26)

Mientras que su aplicación es explicada en el punto 2, dentro del ámbito de aplicación, el cual está definido de la siguiente manera: “las disposiciones del presente reglamento serán aplicables a todo alimento, para consumo final en los puntos de comercialización dentro del territorio de los países de la región centroamericana.” (párr. 27)

En este documento se explica el ámbito de aplicación para todo alimento que sea procesado o no, así como para alimentos semiprosesados que sean para consumo humano, en ambos el criterio que se utiliza para la aceptación se da a partir de la presencia o ausencia de

microorganismos. El reglamento brinda los criterios, categorías de los alimentos en los cuales se indican alimentos, frutas y hortalizas, e incluso otros que requieren una mayor preparación, tales como alimentos listos para consumir. Igualmente, se da a conocer el tipo de riesgo y el límite máximo de microorganismos aceptados.

Reglamento para la evaluación y aprobación de productos y/o subproductos de origen animal importados por Costa Rica

El reglamento para la evaluación y aprobación de productos y/o subproductos de origen animal importados por Costa Rica es decretado por el presidente de la República y el Ministro de Agricultura y Ganadería, es emitido por el Poder Ejecutivo y entró en vigor el 11 de marzo de 1993.

Según el artículo 1 del Reglamento para la evaluación y aprobación de productos y/o subproductos de origen animal importados por Costa Rica:

Solamente podrán importarse productos y subproductos de origen animal provenientes de países cuyos sistemas de inspección veterinaria y/o de plantas o establecimientos estén regidos por normas equivalentes a los sistemas de inspección de Costa Rica y hayan sido evaluados y aprobados por la Dirección de Salud Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG). (párr. 12)

Por lo tanto, el reglamento establece que solo se pueden importar productos y subproductos de origen animal que sean originarios de países con sistemas de inspección que tengan establecidas normas equivalentes a los sistemas de inspección de Costa Rica, además estos deben ser evaluados y aprobados por el Ministerio el Agricultura y Ganadería [MAG].

Por su lado, el artículo 3 del mismo reglamento indica los principios y valores rectores de la evaluación, dice:

El Ministerio de Agricultura y Ganadería deberá fundamentar la evaluación bajo dos principios fundamentales: La seguridad y confiabilidad que ofrece el sistema evaluado y la calidad higiénica sanitaria de los productos importados. (párr. 16)

Los valores que deben prevalecer en la evaluación y aprobación de los sistemas de inspección veterinaria de acuerdo con esos principios serán: la Salud Pública y la Salud Animal. (párr. 17)

Este artículo menciona dos valores que deben prevalecer al momento de la evaluación y aprobación, los cuales son la salud pública y la salud animal, estos se pueden ver altamente afectados por un mal manejo de los productos que los consumidores y animales puedan consumir, por lo que es relevante que sean evaluados para corroborar y garantizar que no serán dañinos para estos grupos.

Artículo 8°—Solamente podrá importarse productos y/o subproductos de origen animal provenientes de establecimientos bajo un sistema oficial de inspección veterinaria evaluado y aprobado por Costa Rica. En los casos en que se solicite la importación de un producto de origen animal desde un país cuyo sistema no haya sido evaluado y aprobado por las autoridades del MAG, la Dirección de Salud Animal podrá autorizar la importación previa verificación mediante una visita de inspección, del cumplimiento de las medidas sanitarias que sean de aplicación. (párr. 29)

En el artículo 8° sale a relucir un punto importante en el comercio internacional de productos de origen animal como lo es el hecho de que el país del que se están importando productos no se encuentre evaluado por el MAG. En estos casos la Dirección de Salud Animal realiza una visita a las plantas o establecimientos para verificar el cumplimiento de las medidas sanitarias y así autorizar la importación.

Por otra parte, el artículo 9° indica:

De conformidad con los artículos 1 y 8 de este Reglamento, la importación de productos y/o subproductos de origen animal deberá provenir de países cuyos sistemas veterinarios o sistemas de inspección hayan sido evaluados y aprobados previamente por la Dirección de Salud Animal del MAG. En los casos en los que no se haya aprobado el sistema del país exportador, la importación sólo podrá provenir de plantas o establecimientos exportadores que hayan sido aprobados por la Dirección de Salud Animal del MAG. (párr. 31)

En el artículo anterior se explica el caso en el que se quieran importar productos o subproductos de origen animal de una planta que no haya sido aprobada por la Dirección de Salud Animal, no se podrá realizar por dicha planta. Las importaciones solo se pueden llevar a cabo de plantas que hayan sido aprobadas por dicha Dirección.

Reglamento técnico RTCA 67.06.55:09 centroamericano buenas prácticas de higiene para alimentos no procesados y semiprocados.

El Reglamento técnico centroamericano de buenas prácticas de higiene para alimentos no procesados y semiprocados es emitido por el Poder Ejecutivo como un decreto ejecutivo y entra en vigor el día 02 de junio de 2012.

El objetivo y el ámbito de aplicación del reglamento técnico están establecidos en el punto 1 y dice:

El presente reglamento técnico tiene como objetivo establecer las disposiciones generales sobre prácticas de higiene en alimentos no procesados y semiprocados, desde la recepción de las materias primas, el procesamiento, el

envasado, el almacenamiento y el transporte, para garantizar alimentos inocuos y aptos para el consumo humano, (párr. 36)

Estas disposiciones deben ser cumplidas por todos los establecimientos de alimentos no procesados y semiprocados que operen, almacenen y distribuyan productos alimenticios en el territorio de los Estados Parte, independientemente que se dediquen a una o más de las actividades indicadas. (párr. 37)

Se excluyen del cumplimiento de este reglamento las actividades relacionadas con la producción primaria, la industria de alimentos y bebidas procesadas, los servicios de la alimentación al público y los expendios, las cuales se regirán por otras disposiciones sanitarias. (párr. 38)

Este reglamento lo que pretende es fomentar la aplicación de buenas prácticas de higiene en alimentos no procesados y semiprocados, se puede observar que este reglamento aplica desde que el producto está en las manos del productor pasa por toda la cadena logística, hasta que finalmente llega a manos del consumidor final. La implementación de este reglamento se da en los cinco países de Centroamérica.

El reglamento también tiene como finalidad garantizarle al consumidor final la inocuidad de los alimentos y que esta se debe generar desde su producción, siendo esto importante para los productores y consumidores finales, ya que pueden verse afectados múltiples aspectos de sus empresas o vida diaria como lo son la salud, ventas y crear presencia en la mente de los clientes potenciales.

Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.

El Reglamento técnico centroamericano alimentos y bebidas procesadas, aditivos alimentarios es emitido por el Poder Ejecutivo como un decreto ejecutivo y entra en vigor el día 18 de junio de 2012.

En el artículo 1 de este Reglamento se describen el objetivo y campo de aplicación:

Establecer los aditivos alimentarios y sus límites máximos permitidos en las diferentes categorías de alimentos. (párr. 22)

En los alimentos que se comercialicen en el territorio de los Estados Parte sólo se permitirá el uso de los aditivos alimentarios que se indican en este Reglamento Técnico, de acuerdo con las disposiciones del mismo. (párr. 23)

No se incluyen los coadyuvantes de elaboración, ni las sustancias que se utilizan habitualmente como ingredientes. (párr. 24)

El presente Reglamento se aplica para todo Centroamérica y el documento muestra un sistema de clasificación de los alimentos, el cual es bastante parecido al sistema arancelario centroamericano, pero es solo de alimentos. Adicionalmente en el primer párrafo del presente documento se puede leer lo siguiente: “Este Reglamento técnico es una adaptación de la norma Codex Stan 192-1995. (Rev. 6-2005) Norma General de Aditivos Alimentarios”.

Por la frase anterior se puede determinar que el Reglamento fue creado a partir de una base sólida como lo es el Codex Alimentarius, lo que podría indicar que la posible aplicación de este Reglamento sea acorde con la normativa de otros países que no sean los que conforman Centroamérica.

Mientras que el artículo 4 del Reglamento habla sobre sus principios:

4.1 El uso de aditivos alimentarios está justificado únicamente si ello ofrece alguna ventaja, no presenta riesgos para la salud del consumidor y no le induce a error o a engaño, y si desempeña una o más de las funciones establecidas por este Reglamento y los requisitos señalados a continuación, y sólo cuando estos objetivos no puedan alcanzarse por otros medios que sean económica y tecnológicamente viables: (párr. 51)

a) Conservar la calidad nutricional del alimento; una disminución intencionada en la calidad nutricional de un alimento estaría justificada en las circunstancias indicadas en el inciso b) y también en otras circunstancias en las

que el alimento no constituye un componente importante de una dieta normal. (párr. 52)

b) Proporcionar los ingredientes o constituyentes necesarios para los alimentos fabricados para grupos de consumidores que tienen necesidades dietéticas especiales. (párr. 53)

c) Aumentar la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento o mejorar sus propiedades sensoriales, a condición de que ello no altere la naturaleza, sustancia o calidad del alimento de forma que no induzca a engaño al consumidor. (párr. 54)

d) Proporcionar ayuda para la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento del alimento, a condición de que el aditivo no se utilice para encubrir los efectos del empleo de materias primas defectuosas o de prácticas (incluidas las no higiénicas) o técnicas indeseables durante el curso de cualquiera de estas operaciones. (párr. 54)

Como se puede observar se pretende que este Reglamento sea aplicado de forma que no afecte la composición, calidad o estabilidad del alimento como tal y que no se pretenda engañar o afectar al consumidor por el uso de los aditamentos. Adicionalmente, el documento tiene una serie de cuadros donde se menciona el aditamento, su función, a cuáles alimentos se puede aplicar y la cantidad máxima que puede ser agregada, con el fin de no afectar al consumidor final.

En el caso de este Reglamento, no se encuentra un artículo donde se indique específicamente cuales son las entidades estatales a las que se puede recurrir, pero se encontró en la página del Sistema Costarricense de Información Jurídica una resolución realizada para el presente documento donde las partes que se ven involucradas son el presidente de la República, el Ministerio de Comercio Exterior, de Economía e Industria, junto con el Ministerio de Salud.

CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO

Enfoque de la Investigación

La presente investigación se caracteriza por tener un enfoque cualitativo a pesar de que se plantea un problema de investigación, no implica que se tenga que seguir un procedimiento previamente establecido, permitiéndole al investigador ir de lo general a lo específico, ya que puede entrevistar a diferentes sujetos de estudio, analizar y realizar conclusiones de lo que cada uno dijo, para comprender mejor el fenómeno de estudio y poder obtener una perspectiva más general del mismo.

Este tipo de enfoque, al buscar entrevistas con los distintos sujetos de estudio permite obtener perspectivas, puntos de vista, opiniones y las experiencias de cada uno de ellos. A partir de esto, se realizan preguntas abiertas para poder obtener datos cualitativos a través de los lenguajes verbales, no verbales y visuales centrándose en las experiencias de los participantes.

Lo anterior permite hacer del proceso de indagación algo más flexible porque se puede oscilar entre la teoría recabada y las respuestas o las vivencias de los participantes, esto le permite al investigador poder visualizar todo el panorama de estudio y enfocarse en una sección específica del estudio.

Por lo anterior, se utilizará este enfoque para la presente investigación, dado que permite crear un marco de referencia amplio por el hecho de que da la libertad de realizar diferentes preguntas a cada entrevistado admitiendo una mayor indagación en temas relacionados a la investigación.

Al poder preguntarle a los expertos sus experiencias, perspectivas y puntos de vista, se puede obtener una mejor visión del funcionamiento práctico de la aplicación de los decretos de inocuidad, como son estos percibidos o aceptados por los importadores y exportadores de productos para el consumo humano.

Método de Estudio de la Investigación

El presente estudio utiliza el paradigma naturalista porque se quiere estudiar como los expertos aplican los decretos para la inocuidad de los alimentos, además de la apreciación que tienen sobre los mismos y conocer sus experiencias relacionadas con este tema. Por otro lado, se utiliza un diseño de teoría fundamentada, ya que por medio de un proceso sistemático se pretende explicar a fondo el tema de estudio y porque todo lo que los entrevistados mencionen será adicionado a la investigación para complementar la teoría fundamentada de fuentes secundarias.

Y posee un carácter fenomenológico dado que se busca comprender las experiencias que han tenido los entrevistados relacionadas a la inocuidad de los alimentos en sus ambientes laborales, esto también contribuye a que la investigación tenga un diseño narrativo permitiendo que en el análisis se combinen las experiencias de los entrevistados con las fuentes secundarias de la investigación para finalmente poder responder al problema de la misma.

Muestra de la Investigación

Población

La población es el conjunto de casos que están relacionados por medio de características específicas, por lo tanto, la población para el presente trabajo de investigación son los

exportadores e importadores de productos de consumo humano y un experto del Ministerio de Salud de Costa Rica.

Por ende, la presente investigación se delimita al territorio costarricense, a compañías y entidades del Estado, la investigación incluirá empresas de todo el país por el hecho de que se poseen los contactos y se puede obtener acceso a la información.

Muestra

Para las investigaciones de carácter cualitativo la muestra se realiza a partir de la población que se estudia y los datos recolectados deben estar relacionados a estos, por lo que no es necesario que se aplique un procedimiento estadístico de selección. Puede incluir grupos de personas, eventos, sucesos o comunidades.

En la población se indicaban una serie de empresas y entidades en las que laboran personas que tienen en común el conocimiento de los decretos de inocuidad y como pueden afectar el comercio internacional, por con siguiente no se tiene la necesidad de contrastar la información recabada con la totalidad de la población y se puede hacer con una muestra significativa.

Es importante resaltar que se indicarán los nombres de las empresas en las que se encuentran los participantes, pero todos los datos relacionados a ellos y a sus empresas son confidenciales, para esto en el análisis de los resultados se utilizarán seudónimos. A continuación, se muestran los nombres de las empresas en las que los participantes se encuentran incorporados:

Compañía de Galletas Pozuelo DCR, S.A.
Paradise Ingredients S.A.
B&C Exportadores del Valle de Ujarras, S.A.
Piña Frut
Ministerio de Salud de Costa Rica
Upala Agrícola
DEMASA - División Palmito
Terrapez S.A.
Beneficios Volcafe Costa Rica S.A.

Unidades de Análisis

Decretos vigentes

Al analizar los decretos vigentes sobre la inocuidad de los alimentos de consumo humano en Costa Rica se busca comprenderlos más a fondo y contrastarlos con las experiencias vividas por los participantes de la investigación. Demostrando que se conoce la existencia de estos, explicando el proceso de cumplimiento que tienen los decretos y como estos son percibidos por los participantes.

Legislación internacional

Se busca la comprensión de la legislación internacional vigente sobre la inocuidad de los alimentos de consumo humano, por el hecho de que a algunos exportadores se les solicita el cumplimiento de la misma. Por consiguiente, es necesario saber cuáles son las normativas internacionales que aplican los exportadores tanto voluntaria como obligatoriamente, los requisitos que deben cumplir con las distintas normativas que apliquen y es importante conocer sí

el cliente al que le están vendiendo los productos verifica el cumplimiento de la normativa solicitada.

Ventajas y desventajas

Para complementar la teoría con la experiencia práctica se busca demostrar las ventajas y desventajas sobre la inocuidad de los alimentos de consumo humano para el comercio internacional, lo que vuelve necesario saber la percepción que tienen los entrevistados con respecto a la aplicación de la legislación y los beneficios que trae su aplicación para las empresas y consumidores, además de los aspectos negativos que los entrevistados gusten comentar sobre este tema.

Instrumentos Utilizados en la Investigación

Cuestionario

El instrumento que se utiliza para la obtención de fuentes primarias de información es el cuestionario, el cual se formula con preguntas abiertas relacionadas a las unidades de análisis explicadas anteriormente y el planteamiento de las preguntas debe ser congruente con el problema de investigación. El cuestionario se aplica en forma de entrevista personal para así poder obtener información, opiniones y experiencias por parte de los entrevistados sobre la inocuidad de los alimentos, esta información se contrasta con las fuentes secundarias para lograr responder al problema de investigación.

Entrevista

Para la investigación se utiliza una entrevista semiestructurada como la técnica de recolección de datos, debido a que el cuestionario realizado constituye a una guía con preguntas abiertas específicas que se les realizarán a los expertos por medio de una conversación fluida cara a cara, esto permite que las preguntas sean adaptadas según la información que están brindando los entrevistados de manera que permitan obtener detalles relevantes y si fuera necesario se profundizaría en dichos aspectos, todo esto con el fin de recolectar información de las fuentes primarias.

Proceso de Recolección de los Datos

Se recolectan datos de fuentes secundarias principalmente de libros en versión digital, páginas web y publicaciones realizadas tanto por organizaciones supranacionales como por organizaciones nacionales, noticias en versión digital de los periódicos costarricenses y otros estudios nacionales. Asimismo, se utilizarán las fuentes primarias, siendo datos obtenidos con entrevistas concretadas con los expertos o con los involucrados directos de realizar el cumplimiento de los decretos a nivel nacional en las empresas mencionadas anteriormente.

Las entrevistas se realizarán a lo largo del territorio costarricense, esto porque las empresas para las que laboran los entrevistados están ubicadas tanto dentro como fuera del Gran Área Metropolitana, para realizar las entrevistas con los expertos, se concretarán citas con ellos en sus lugares de trabajo o sitios previamente convenidos y se les explicará que todos los datos que brinden serán confidenciales y que sus nombres no serán revelados para tales efectos se utilizarán seudónimos, además se les explicará que la entrevista será grabada para hacerla conversación de forma fluida y durante la entrevista se harán preguntas relacionadas a la inocuidad de los alimentos de acuerdo al cuestionario elaborado para esta investigación.

Método de Análisis de la Investigación

El método utilizado para el análisis de los datos consiste en una explicación amplia de los resultados recabados a partir de las fuentes secundarias para luego realizar una comparación con la información que se obtuvo de las fuentes primarias.

Los datos obtenidos serán codificados para así identificar las distintas categorías que describen el eje central de cada respuesta brindada por los entrevistados, con el objetivo de mejorar el entendimiento de las ideas y crear un hilo conductor para consolidar los puntos de vista de los entrevistados y generar nuevas categorías de análisis.

Adicionalmente, las categorías de análisis se definirán, dándoles un nombre general que pueda incluir los puntos centrales de cada respuesta brindada por los entrevistados. Luego se describen dichas categorías, y posteriormente se respaldan con las diferentes respuestas de los entrevistados para que finalmente la investigadora analice con fundamento cada categoría para obtener las conclusiones de la investigación con el fin de poder plantear las recomendaciones con una base fundamentada y sustentada a lo largo del trabajo de investigación.

CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

En el presente capítulo se encuentra el análisis de los resultados obtenidos en las entrevistas a partir de la muestra de investigación. El capítulo está organizado de la siguiente manera: primero se presenta una tabla que grafica las categorías que emergieron por cada unidad de análisis explorada. Las unidades que se exploraron corresponden a los contenidos de los tres objetivos específicos de la presente investigación.

Una segunda parte se encarga de describir y analizar cada categoría de análisis. Este análisis se hace confrontando lo expresado por las fuentes de información con la teoría que le da el sustento científico al presente estudio. Una vez descritas y analizadas cada una de las categorías, se realiza un apartado de interpretación. Dicho apartado consiste en interrelacionar las categorías para darle respuesta al problema de investigación.

Tabla 1: Unidades y Categoría de Análisis

Unidad	Categorías
Decretos vigentes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocimiento de los decretos nacionales 2. Reglamentos nacionales 3. Persona encargada 4. Cumplimiento de legislación nacional e internacional 5. Desconocimiento de los decretos nacionales
Legislación internacional	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa Internacional 2. Procedimientos para aplicar la normativa internacional 3. Verificación por parte del Cliente 4. Requisitos de ingreso al país de importación 5. Adaptación del producto
Ventajas y desventajas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Seguridad alimenticia 2. Calidad 3. Inocuidad 4. Facilidad en la aplicación 5. Beneficios para las empresas 6. Ventaja competitiva 7. Dificultad en la aplicación de la normativa nacional e internacional. 8. Aspectos perjudiciales 9. Falta de conocimiento 10. Ningún beneficio

Fuente: Elaboración propia, año 2017.

Unidad de Análisis 1: Decretos Vigentes

La primera unidad de análisis hace referencia a los decretos nacionales vigentes relacionados a la inocuidad de los alimentos que conocen los entrevistados. Donde se pretendía determinar el conocimiento que tienen los entrevistados sobre los decretos nacionales y cuáles de estos aplican en sus respectivas empresas, el cumplimiento y los requisitos que realizan para cada una de las diferentes normativas.

Bou y Segarra (2005) definen el conocimiento como: “De esta forma, el know how comprende la habilidad de poner al know that en práctica. Por otra parte, el know how es importante a la hora de convertir el conocimiento en operativo”. (p.176) Por lo tanto, para poder aplicar los decretos se tiene que saber cómo son y comprenderlos para poder gestionar su cumplimiento tanto de forma documental como en su función operativa.

De esta unidad se derivaron las siguientes cinco categorías:

1. Conocimiento de los decretos nacionales
2. Reglamentos nacionales
3. Persona encargada
4. Cumplimiento de legislación nacional e internacional
5. Desconocimiento de los decretos nacionales

Seguidamente, cada categoría será descrita y ejemplificada con las respuestas brindadas por los entrevistados; para luego mostrar el análisis comparándolo con la teoría.

Categoría 1: Conocimiento de los decretos nacionales

Descripción.

Según lo expresado en las entrevistas por los encargados de la inocuidad de los alimentos en las diferentes empresas, se conformó la primera categoría de análisis; esta hace referencia a que los entrevistados manifestaron tener algún tipo de conocimiento, sin embargo, esto no estaba del todo fundamentado en la normativa nacional, sino que más bien fueron prácticas cotidianas aprendidas. Como evidencia de lo anterior, se muestran las siguientes respuestas:

- *“No tengo conocimiento alguno, solo sé que el Ministerio de Salud es el encargado de velar por la seguridad inocua de las plantas”*. (Ahri, entrevista)
- *“Solamente recuerdo uno y es el Decreto 35960 Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos”*. (Morgana, entrevista)
- *“No muchos, conozco los que aplicamos en la empresa, la política nacional de inocuidad y la BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)”*. (Shyva, entrevista)
- *“BRC, HASAP [HACCP] ISO 9001”*. (Zyra, entrevista)

Análisis.

Según los autores Muñoz-Seca, B. & Riverola, J. (1997), el conocimiento se define como “la capacidad de resolver un determinado conjunto de problemas con una efectividad determinada” (párr. 1) Los conocimientos que reúnen los colaboradores de una institución del sector productor de alimentos tiene efectos en la calidad del producto final. Por lo tanto, conocer sobre algo implica comprender como esto se relaciona con los factores externos y al inicio de esta unidad de análisis se explicó que el conocimiento es el saber qué es y cómo es algo para poder emplear el conocimiento de forma práctica. A partir de esto se puede determinar que los entrevistados tienen una leve noción sobre los decretos de inocuidad más no conocen realmente sobre estos documentos.

Lo anterior se evidencia en que los entrevistados no conocen tantos decretos nacionales como se pensó al inicio de la investigación, de forma hipotética se podría sugerir que esto se da porque los entrevistados solo conocen los decretos de inocuidad que son aplicados en sus respectivas empresas o en los casos que exista una legislación específica, las cuales para efectos de esta investigación no fueron tomadas en cuenta.

Otra opción por la que los entrevistados a pesar de no conocer la legislación nacional, es porque han escuchado de los decretos de inocuidad y tienen la idea de que el Ministerio de Salud de Costa Rica puede emitir algún tipo de reglamento, lo que concuerda con el artículo 5° de la Política Nacional de Alimentos; pero aun así los entrevistados tienen un leve conocimiento porque mencionan la inocuidad en plantas y no en alimentos.

Es importante recalcar que es una obligación del gobierno dar a conocer la normativa nacional, algo que a partir de las respuestas de los entrevistados no se realiza de la forma más óptima, puesto que ellos tienen un conocimiento bastante vago de la legislación nacional que se puede aplicar y que solo una persona ha mencionado, pero estos son de carácter internacional.

Categoría 2: Reglamentos nacionales

Descripción.

La segunda categoría de la primera unidad de análisis hace referencia a los reglamentos nacionales mencionados por los entrevistados, esto se fundamenta en las siguientes respuestas:

- *“Ahorita recuerdo los requisitos cuyo número de decreto es 34490, esté habla de todo el registro en general, el etiquetado nutricional 37295 y el etiquetado normal 37280; estos brindan datos importantes sobre la inocuidad del alimento como la fecha de vencimiento”.* (Syndra, entrevista)
- *“Solamente recuerdo uno y es el Decreto 35960 Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos”.* (Morgana, entrevista)

Análisis.

Según Lazcano (2004) un reglamento es “la colección ordenada de reglas o preceptos que por autoridad competente se da para la ejecución de una ley o para el régimen de una corporación o de una dependencia o un servicio.” (párr. 4) Por lo tanto, un reglamento son el grupo de reglas determinadas por una autoridad competente para su cumplimiento. En este apartado se hace mención de la legislación costarricense y de la legislación centroamericana que se aplican en Costa Rica.

En este caso se puede observar que de todos los entrevistados solo dos de ellos han mencionado de forma más general la normativa nacional que se aplica en Costa Rica como lo es la Política Nacional de Alimentos, el tener una gama tan escasa de legislaciones en estas

respuestas se demuestran varios puntos, el primero y como se mencionaba anteriormente que no se están realizando los esfuerzos necesarios para dar a conocer la legislación costarricense a los interesados.

El segundo punto sería que a pesar de haber entrevistado a las personas que laboran para las empresas exportadoras de alimentos, en las mismas no se aplica la legislación costarricense más general relacionada a la inocuidad de los productos ya sea porque no está acorde al producto que es elaborado en la empresa o porque las empresas no aplican la normativa, esto usando como ejemplo la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos que busca garantizar la inocuidad de los alimentos y al no ser mencionada por la mayoría de los entrevistados se podría interpretar que no se aplica y que se carece de conocimiento sobre su existencia.

Al no aplicar Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos los exportadores costarricenses no pueden garantizar que los productos no estén infectados, lo que al país le podría dar una mala imagen, en caso hipotético, si sucediera una contaminación a causa de alimentos costarricenses en otro país. Un aspecto interesante de esto es porque algunas empresas pueden no aplicar esta ley, cuál sería la situación de estas empresas para no aplicarla y sí gozan el aval de las entidades relacionadas.

Y sí estas empresas no poseen el aval para la no aplicación de la legislación nacional, implica que las instituciones gubernamentales como el Ministerio de Salud, no están evaluando y corroborando adecuadamente el acatamiento y cumplimiento de la legislación costarricense.

Categoría 3: Persona encargada

Descripción.

La tercera categoría hace referencia a que algunas empresas prefieren tener una persona que se encuentre capacitada y que posea el conocimiento para emplear los decretos nacionales y la normativa internacional en su compañía, esto se ejemplifica de la siguiente manera:

- *“Tenemos una persona encargada para cumplir este tipo de normativa”.* (Ashe, entrevista)
- *“Nosotros estas normas las acoplamos al SG, por lo tanto, revisamos los procedimientos que tenemos contra los decretos que ya le mencioné y procedemos a aplicarlos. Adicionalmente contratamos un experto para que nos ayude para la correcta implementación”.* (Shyva, entrevista)
- *“La verdad al principio se nos complicó, por eso es por lo que contratamos a un experto para que nos ayude; dado que la primera vez tuvimos inconvenientes para exportar por falta de conocimiento de las normas de inocuidad en el país de importación”.* (Shyva, entrevista)

Análisis.

A partir de las respuestas brindadas por los entrevistados, se puede notar que muchas de las empresas prefieren tener un encargado “es la persona que reúne las cualidades y los requisitos para realizar un trabajo en la empresa” (Oxford University Press, 2017, párr. 1), el cual deberá velar por el cumplimiento de esta legislación.

Por las respuestas brindadas se puede observar que pocas de las empresas han designado a una persona específica para su cumplimiento, para así asegurarse de cumplir con todos los puntos solicitados por la normativa. Aunque esto no siempre implique que se va a poder cumplir con el acatamiento de la normativa en su totalidad, porque la persona debe de saber cuáles son los protocolos o medidas por aplicar según la normativa y cuáles son los mecanismos de control de inocuidad que los clientes prefieren que tenga la empresa para promover un comercio más ágil.

Y sí se toma en cuenta que las personas que fueron entrevistadas para esta investigación son aquellos que fueron designados a cumplir con este tipo de legislación, pero no se tomó en cuenta su conocimiento sobre este tema, a pesar de que algunos de ellos son los gestores de los distintos sistemas de gestión que aplican sus empresas.

También para evitar el inconveniente anterior, algunas empresas prefieren contratar a una persona externa que se encargue de aplicar tanto las normas de inocuidad como otros sistemas de gestión que aplican como medios de control, esto porque uno de los entrevistados tuvo una mala experiencia con una exportación por la falta de conocimiento de este tema. Esto último pudo darse porque la empresa no contrato a la persona adecuada para desempeñar esta tarea o el conocimiento que se poseía sobre la legislación a cumplir no era suficiente o el adecuado.

Categoría 4: Cumplimiento de legislación nacional e internacional

Descripción.

La cuarta categoría hace referencia a la forma en la que aplican de los decretos nacionales y la normativa internacional en las empresas para las que laboran los entrevistados, esto se ejemplifica de la siguiente manera:

- *“El cumplimiento de esta ley no es complejo para nosotros porque no tenemos producto terminado”*. (LeBlanc, entrevista)
- *“La facilidad del cumplimiento, depende mucho de los procedimientos creados, sin embargo, lo difícil no es aplicarlos, es saber cómo crearlos”*. (Sona, entrevista)
- *“En cumplimiento con esta normativa, los que sufren son las empresas que tienen que hacer grandes esfuerzos en inversiones para poder seguir operando, lo que conlleva a un posible cambio en la estructura del personal, esperando que sea para bien al crear más fuentes de trabajo. Restructurando la empresa para cumplir la normativa que el final no puede generar ningún beneficio económico, simplemente asegurar el acatamiento de una regla”*. (Sona, entrevista)

Análisis.

En el caso de la presente investigación, el cumplimiento de la normativa nacional sobre la inocuidad de alimentos es “la función que permite a las empresas, a través de procedimientos como el establecimiento de políticas de actuación en determinadas materias, detectar y gestionar los riesgos de incumplimiento de las obligaciones regulatorias, mitigar los riesgos y las pérdidas.” (OroyFinanzas.com, 2015, párr. 3)

Lo anterior puede no aplicar para las normativas internacionales dado que estas pueden ser de carácter opcional, la empresa decide si la adaptación o implementación de esa norma a la empresa es relevante, o se empiezan a utilizar en la empresa por ser un requisito del importador.

Se puede observar que para promover el cumplimiento de la normativa las empresas tienen definidos los diferentes procedimientos que deben seguir para asegurar la aplicación de los decretos y así poder consolidar de forma más sencilla sus sistemas de gestión, para lo cual han designado a una persona específica para su cumplimiento y el de todos los puntos solicitados por la normativa.

Se puede observar que uno de los entrevistados considera que el cumplimiento de la reglamentación es sencillo porque en su empresa el producto que hacen se encuentra en las primeras etapas del proceso productivo, entonces el grado en el que una empresa se debe esforzar para cumplir con la legislación puede variar según el tamaño de la empresa, el tipo de producto que realizan, la cantidad de empleados que tengan y que tan exigente sea el cliente final.

Uno de los entrevistados menciona que la empresa debe invertir cantidades considerables de dinero, pero los beneficios percibidos no son tan significativos con relación a la inversión, en este caso esta persona podría estarse refiriendo a las normas como ISO, Global GAP y Primus porque las empresas deben pagar para poder realizar sus respectivas auditorias y mantenerse dentro de esos sistemas de gestión. En contraste, para aplicar la normativa nacional no se requiere una inversión considerable, aunque es evidente que la inversión que deba hacer la empresa está relacionada a cuántos y cuáles son los cambios que debe realizar.

Categoría 5: Desconocimiento de los decretos nacionales

Descripción.

La quinta categoría hace referencia al desconocimiento de los decretos nacionales por parte de las personas que se encargan de implementar este tipo de legislación en las diferentes empresas, esto se ejemplifica de la siguiente manera:

- “*Ninguno*”. (LeBlanc, entrevista)
- “*Ninguno, hasta inicio del mes de febrero 2017, comenzamos a conocer sobre la ley de la inocuidad de los alimentos*”. (Sona, entrevista)
- “*Ninguno*”. (Leona, entrevista)

Análisis.

En el caso de la presente investigación, la palabra ninguno es la expresión utilizada por parte de los entrevistados para denotar su desconocimiento “no saber o no conocer sobre una cosa específica” (Oxford University Press, 2017, párr. 1-3) para referirse a la legislación relacionada con la inocuidad de los alimentos.

En una de las entrevistas se puede observar que la persona entrevistada acepta no conocer sobre la legislación en cuestión, más sí tiene conocimiento de su existencia desde que en su empresa se empezaron a interesar por este tema. Esto demuestra que solamente si las personas se ven directamente involucradas con este tipo de leyes por necesidad buscan instruirse en el tema, de lo contrario a pesar de estar directamente involucrados en la inocuidad del alimento por ser los productores y exportadores del mismo no se interesan por este tema.

Unidad de Análisis 2: Legislación Internacional

La segunda unidad de análisis hace referencia a la legislación internacional, donde se incluyen la normativa internacional que es utilizada por los entrevistados, los requisitos internacionales que se deben de cumplir y las verificaciones que realizan los clientes sobre el cumplimiento.

Cavala (2015) define un requisito como una “necesidad o expectativa que está establecida, generalmente implícita u obligatoria”. Y como toda norma que se debe cumplir los requisitos son obligatorios, en este caso para aceptar la inocuidad del producto.

Por su parte, en las directrices del Codex se define verificación como la aplicación de los métodos, procedimientos, pruebas, monitoreo y demás evaluaciones necesarias, para determinar el cumplimiento del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. (OPS, 2017, párr. 1) Entonces, la verificación se entiende como todo procedimiento que realicen las empresas para garantizarles a sus clientes y consumidores finales la inocuidad de los productos.

De esta unidad se derivaron las siguientes cinco categorías:

1. Normativa Internacional
2. Procedimientos para aplicar la normativa internacional
3. Verificación por parte del Cliente
4. Requisitos de ingreso al país de importación
5. Adaptación del producto

Categoría 1: Normativa Internacional

Descripción.

Se mostrarán las respuestas de los entrevistados, relacionadas con las normativas internacionales que utilizan en las compañías para las que laboran, esta categoría se respalda con las siguientes respuestas:

- *“Tenemos muchos controles internos sobre la manipulación del café oro, pero hasta ahora estamos iniciando en el papel el BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), que es lo que tenemos que aplicar en las empresas”.* (Sona, entrevista)
- *“Únicamente, BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), Nacional e internacional”.* (Sona, entrevista)
- *“BPM, política nacional de inocuidad y FDA”.* (Shyva, entrevista)
- *“Nos basamos en estándares internacionales, a nivel nacional no sabemos ningún decreto”.* (Ahri, entrevista)
- *“En nuestro caso no aplicamos reglamentos o guías nacionales, nuestra empresa coloca toda la fruta en mercados internacionales y por esta razón utilizamos normas o guías como el CODEX, requisitos de nuestros clientes y normativas sobre Inocuidad”.* (Morgana, entrevista)

- *“Estamos implementando la nueva ley de Estados Unidos, se llama FSMA (Food Safety Modernization Act), de lo contrario no lo utilizaríamos (refiriéndose a la ley). Es una ley enorme, que requiere que se cumpla con la seguridad alimentaria para poder exportar a Estados Unidos, de lo contrario no aceptarían los productos si no se cumple con el programa de inocuidad alimentaria”.* (LeBlanc, entrevista)
- *“Efectivamente CODEX, requisitos de la FDA de Estados Unidos, requisitos de nuestros clientes y normativa de la UE”.* (Morgana, entrevista)
- *“FDA no es exigida aquí (refiriéndose a Costa Rica) pero si son una referencia, el Codex alimenticio”.* (Morgana, entrevista)
- *“International Food standard, trae por default la inocuidad y la calidad por lo tanto no requerimos una norma especial para certificarnos en inocuidad. Con IFS ya contempla todo, el capítulo 2.2 se llama gestión de seguridad alimentaria, se ve todo el sistema HACCP que es el análisis de peligros y puntos críticos de control, todo lo que es el equipo HACCP y su análisis, estos tres puntos abarcan todo el tema de inocuidad. En buena teoría, se supone que esta certificación es a nivel mundial, el GFSI es el que regula todas las normas, se supone que ellos emiten esa norma y la revisan, y esa norma es estándar para cualquier país; entonces se supone que un cliente nuestro al darse cuenta de que estamos certificados bajo esa norma no habría ningún problema y sería un plus. Nuestros clientes muchas veces nos auditan bajo los protocolos de ellos para ver si en realidad se aplica la norma como debe ser”.* (Leona, entrevista)
- *“FDA/ FSC 22000”.* (Sivir, entrevista)
- *“FDA”.* (Shyva, entrevista)

- “*FDA y GFS*”. (Ahri, entrevista)
- “*BCR GLOBAL GAP, Primus Lab esta es la auditoria privada de Walmart, trata la parte de seguridad y un poco la parte de inocuidad*”. (Zyra, entrevista)
- “*FSC 22000*”. (Ashe, entrevista)

Análisis.

Un estándar internacional es una norma cuya aplicación es voluntaria y con la cual se busca formalizar y generalizar los procedimientos de los productos de una organización. La adopción de la norma no garantiza el resultado final, pero le brinda cierto grado de confiabilidad tanto al producto como a la empresa, ya que la empresa hace las cosas bien y bajo un proceso estándar y controlado. Como estas normas son voluntarias no hay una entidad supranacional que pueda imponer su uso por medio de leyes. (Robledo, 2012, párr. 3-4)

En algunos casos las empresas han implementado una normativa de reconocimiento internacional para así facilitar el ingreso a los mercados, dado que algunos países desarrollados aceptan estos reconocimientos para permitir el ingreso de mercancías a su país. Además, al momento de que los clientes potenciales busquen cotizaciones puede que prefieran al proveedor que tiene implementada una normativa de inocuidad alimenticia a otro que no.

Por lo tanto, las empresas al tener más de un sistema implementado pueden tener varios factores positivos y negativos; el tener varias normativas implementadas puede garantizar el ingreso a diferentes mercados y evitar el tener que apresurarse a obtener datos o realizar procesos nuevos. Un aspecto negativo, es que los clientes potenciales pueden percibir que el precio del producto es elevado por la cantidad de normas que posee el mismo.

En relación con la cantidad de respuestas que respaldan esta categoría se puede observar que todos los entrevistados conocen por lo menos sobre una normativa internacional, esto en comparación con el conocimiento sobre la legislación costarricense, lo cual hace que los esfuerzos por dar a conocer la normativa nacional sean deficientes y permite pensar que ni siquiera se intenta hacer de conocimiento público la legislación costarricense.

La normativa internacional utilizada por las diferentes empresas que fueron entrevistadas es similar, puesto que Estados Unidos es uno de los mayores socios comerciales de Costa Rica, por lo que muchas de las empresas deben cumplir con la normativa de FDA para así poder exportar a este país y que sus productos no sean destruidos o reexportados a otros países por algún tipo de incumplimiento.

Una de las legislaciones más mencionadas por los entrevistados son las Buenas Prácticas de Manufactura, la cual se refiere a los procedimientos que realizan las empresas en aspectos operativos de la producción, siendo una normativa que está ligada al sistema HACCP; además de esta, también se mencionaron FSC 22000, GFS, Global GAP, entre otros sistemas de gestión que promueven la inocuidad y las cuales requieren que para corroborar su correcta aplicación se realicen auditorias.

Un punto interesante es que los productores al exportar sus productos alimenticios parecen creen que no necesitan cumplir con la legislación costarricense y solo con la normativa internacional, pero esto sería erróneo, dado que se debe garantizar que a nivel nacional sí se están cumpliendo con los requisitos para producir y vender alimentos.

Categoría 2: Procedimientos para aplicar la normativa internacional

Descripción.

Se muestran los procedimientos que se usan en las empresas para cumplir con los requisitos sobre la inocuidad de los alimentos que solicitan las normas internacionales en los países a los cuales están destinadas las exportaciones; las respuestas brindadas ejemplifican lo siguiente:

- *“Como lo dije anteriormente hasta ahora estamos escribiendo los procedimientos que lo realizamos y que nos afecta”.* (Sona, entrevista)
- *“Nosotros estas normas las acoplamos al SG, por lo tanto, revisamos los procedimientos que tenemos contra los decretos que ya le mencioné y procedemos a aplicarlos. Adicionalmente contratamos un experto para que nos ayude para la correcta implementación”.* (Shyva, entrevista)
- *“Por medio de auditorías logramos cumplir con los requisitos internacionales para la certificación”.* (Ahri, entrevista)
- *“Para cumplir con estos requisitos primero cumplimos con requisitos básicos como infraestructura adecuada para la actividad, que permita un fácil aseo y desinfección, contamos con programas de limpieza y desinfección, personal capacitado, equipos de limpieza adecuados y adaptados a nuestras necesidades, evaluación HACCP, muestreos de superficies y ambiente con laboratorio acreditados”.* (Morgana, entrevista)

Análisis.

El sistema de gestión es un conjunto de etapas que se encuentran relacionadas entre sí por un proceso continuo, el cuál admite trabajar ordenadamente en una idea hasta que se pueda lograr su mejora y continuidad. (Vergara, 2009, párr.1) Por lo tanto, el sistema de gestión ayuda y guía a los colaboradores del mismo durante su proceso de aplicación con tal de que se pueda implementar correctamente para lograr los objetivos deseados.

Se mencionaba que un sistema de gestión está conformado por una serie de procesos “operaciones sucesivas que se realizan con el fin de elaborar o transformar un hecho complejo” (Oxford University Press, 2017, párr. 1-3) que se deben de cumplir y elaborar para que al final la empresa tenga implementado un sistema de gestión estable con el cual se está promoviendo una finalidad específica para la empresa.

Todo sistema de gestión tiene sus procedimientos a seguir es por esto que se debe ir documentando todo aquello con lo que la empresa ya cumple para que así cuando la empresa planee implementar otro SG cabría la posibilidad de que los requisitos puedan ser los mismos, pero en otros casos, es necesario integrar los nuevos requisitos a los que ya se tienen implementados, es por esto que uno de los entrevistados indica que se deben revisar los procesos que ya tienen en su empresa en comparación con la nueva norma que deba aplicar.

También, según la normativa que la empresa este aplicando es necesario corroborar si aspectos tales como la infraestructura, la procedencia del capital, capacitación del personal para realizar las tareas que tienen asignadas o si los expedientes se encuentran completos y papelería al día, por lo tanto, implementar una normativa no necesariamente obliga a la empresa a comprar algo o a expandirse; lo que las normas pretenden es darle un orden a la empresa y que sus procesos se encuentren estructurados.

Muchas de las normas internacionales mencionadas por los entrevistados como lo son FDA, Global GAP y Primus Lab requieren que se realice una auditoría para corroborar el correcto funcionamiento y revalidar la vigencia de la misma, pero la auditoría tiene un costo que la empresa debe cubrir, esto es algo que usualmente encarece la implementación, uso y aplicación de estas normas.

Categoría 3: Verificación por parte del Cliente

Descripción.

Se presentan los aportes de los entrevistados donde los clientes corroboran el cumplimiento de los requisitos sobre la inocuidad de los alimentos; las respuestas brindadas ejemplifican lo siguiente:

- *“En buena teoría, se supone que esta certificación es a nivel mundial, el GFSI es el que regula todas las normas, se supone que ellos emiten esa norma y la revisan, y esa norma es estándar para cualquier país; entonces se supone que un cliente nuestro al darse cuenta de que estamos certificados bajo esa norma no habría ningún problema y sería un plus. Nuestros clientes muchas veces nos auditan bajo los protocolos de ellos para ver si en realidad se aplica la norma como debe ser”.* (Leona, entrevista)
- *“Contar con alguna certificación sobre inocuidad como por ejemplo programa HACCP, Primus GFS, BRC, aprobaciones previas de nuestros clientes”.* (Morgana, entrevista)
- *“Si claro, los reglamentos de cada país, si hay algún reglamento de inocuidad se debe cumplir, por ejemplo, en Polonia se debe cumplir con un requisito de metales pesados,*

sino me equivoco, con ellos hemos tenido que realizar algunos análisis para poder exportar; siempre tenemos que enviárselos para que ellos lo permitan por medio de aduanas”. (Ashe, entrevista)

- *“Son muy exigentes, pero como todo requisito de un cliente, si le quiero vender debo cumplir. Estas exigencias son saludables, porque al cumplirlas, garantizamos que nuestros productos cumplen con las exigencias y que no serán causantes de ningún problema de salud a los consumidores”. (Morgana, entrevista)*

Análisis.

Según Serra (2017) “las auditorías de segunda parte se llevan a cabo por partes que tienen un interés en la organización, tal como los clientes o por otras personas en su nombre” (párr. 6) Por lo tanto, la verificación que realizan los clientes sobre el cumplimiento de las normativas de inocuidad por parte de las empresas se denomina auditorías de segunda parte.

El hecho de que los distribuidores y clientes corroboren el cumplimiento correcto de las normas de inocuidad hace que eso sea un factor positivo porque al hacerlo pueden observar cómo el exportador cumple las normas y pueden brindar ideas de mejora lo que puede llegar a hacer más fuerte la relación comercial. La verificación también obliga al proveedor a mantenerse en regla y no descuidar la implementación de la normativa.

De forma implícita, cuando el cliente corrobora el cumplimiento de las medidas de inocuidad por parte del productor, lo que está corroborando es la aceptación de dicho producto al mercado y así garantiza una cantidad de ventas. También, se mencionaba anteriormente, que algunos clientes prefieren corroborar como son implementadas las medidas de inocuidad en las

instalaciones de su proveedor, tanto así que les auditan para corroborar la forma en que se cumplen las normativas.

No en todos los casos los distribuidores y clientes verifican la correcta implementación de la normativa esto puede tener varias consecuencias, que se le permitiría al productor cumplir con la normativa de una forma que no sea óptima, asimismo, permite que algún encargado cumpla la normativa como mejor le parezca, otra posible consecuencia es que el productor aplique legislación internacional y que no brinde una prueba física de su aplicación.

Categoría 4: Requisitos de ingreso al país de importación

Descripción.

Se presentan los aportes de los entrevistados con respecto a los requisitos solicitados en los países de importación relacionados con la inocuidad de los alimentos, sus fundamentos son los siguientes:

- *“Uno de los requisitos es que se debe contar con una certificación de inocuidad para que el producto pueda ingresar”*. (Ahri, entrevista)
- *“Si, de hecho, para poder exportar hay que cumplir una serie de requisitos previos tanto calidad como cumplir con leyes, tener implementado alguna norma como Global Gap, es de buenas prácticas agrícolas o BRC”*. (Zyra, entrevista)

- *“Si claro, los reglamentos de cada país, sí hay algún reglamento de inocuidad se debe cumplir, por ejemplo, en Polonia se debe cumplir con un requisito de metales pesados, sino me equivoco, con ellos hemos tenido que realizar algunos análisis para poder exportar; siempre tenemos que enviárselos para que ellos lo permitan por medio de aduanas”.* (Ashe, entrevista)
- *“Cumplir con la seguridad alimentaria y tener la documentación necesaria que solicitan en destino”.* (Shyva, entrevista)
- *“Garantizar tanto en la importación como la exportación, productos de buena calidad que asegure que no sea nocivo para el consumo humano, lo que conlleva a una posible apertura a más países que cumplan con estas medidas, siendo un requisito para los mercados internacionales”.* (Sona, entrevista)

Análisis.

Un requisito según Cavala (2015) es la “necesidad o expectativa que está establecida, generalmente implícita u obligatoria” (párr. 4) los cuales son los que les han sido solicitados a los exportadores al momento de importar sus productos a otros países.

Por lo tanto, los requisitos se pueden cumplir con la información que tienen los exportadores al alcance de la mano, como lo es la documentación básica para exportar y el certificado de inocuidad, esto adicional a los requisitos necesarios para la implementación de las diferentes normativas. Pero es de suma importancia que el exportador consulte por los requerimientos internos del país de destino, dado que existe la posibilidad de que no cumpla con algún requisito de importación.

El hecho de aplicar y cumplir la normativa de ingreso del país importador es que puede hacer que se incrementen las ventas y el nivel de aceptación que pueda tener el producto costarricense en dicho país, siendo un aspecto importante por valorar al momento en que la empresa decida ingresar a nuevos mercados.

Categoría 5: Adaptación del producto

Descripción.

En esta categoría se presentan las respuestas de los entrevistados relacionadas con la adaptación del producto que se deban realizar para cumplir con algunos requisitos, como lo es la inocuidad de los productos, tanto en importaciones como en exportaciones.

- *“Claro, porque cuando un producto es importado, el requisito es una etiqueta original, hablamos que cuando es producido nacionalmente la persona puede fijarse en el decreto de etiquetas y confeccionarla, pero cuando es un producto importado viene con una etiqueta original que está confeccionada con los códigos internacionales que son muy parecidos a los ticos; y claro que funcionan porque la exigencia del Ministerio de Salud es mucho menor porque ya traen muchos de los componentes como lo son: la fecha de vencimiento, número de lote, marca, nombre, ingredientes, fabricante ya vienen declarados porque así lo piden las normas internacionales y la costarricense; entonces adaptar un producto importado mediante una etiqueta complementaria del decreto de costa rica es fácil por las normas internacionales. A partir de esto puede comercializarse nacionalmente”. (Syndra, entrevista)*
- *“Se les exige a las empresas que deben elaborar sus productos aptos para el consumo humano”. (Ahri, entrevista)*

Análisis.

La adaptación de producto se realiza en muchos casos porque el mismo tiene características que no están acordes con la cultura del país al que se está exportando. Brito-Rhor (2015) define la adaptación del producto como la “estrategia se basa en el producto debe adaptarse a la cultura del país o región donde se esté introduciendo un nuevo producto” (párr. 1)

Algunas de las características adaptables del producto pueden ser el empaque, los colores, el nombre o la etiqueta, en el caso de esta última se adapta para que el consumidor pueda saber cuáles son los componentes que tiene el alimento, para que los consumidores sepan que es lo que están comprando ya que si la etiqueta se encuentra en otros idiomas el cliente no tendrá la certeza de esto.

Otro tipo de adaptación que sufre el producto es cuando se procesa, por ejemplo, cuando se venden frutas en conserva, las mismas se tratan con edulcorantes y preservantes, los cuales deben haber sido agregados en las medidas adecuadas para que el consumidor final no se vaya a ver perjudicado.

Unidad de Análisis 3: Ventajas y desventajas

La tercera unidad de análisis hace referencia a las ventajas y desventajas que perciben los entrevistados con la aplicación de la normativa sobre inocuidad de los alimentos; los beneficios que obtienen las empresas y consumidores con la aplicación de esta normativa, el desconocimiento de la legislación y la falta de concientización de los entrevistados son factores que se explicarán en esta unidad.

La Universidad Interamericana para el Desarrollo define el beneficio como “las soluciones a los problemas o necesidades del cliente resueltas, por el producto”. Por lo tanto, el beneficio es para quien va enfocado el producto en el caso de la presente investigación es el cliente final.

Mora P. cita a Freire definiendo la concientización como:

Un proceso de acción cultural a través del cual las mujeres y los hombres despiertan a la realidad de su situación sociocultural, avanzan más allá de las limitaciones y alienaciones a las que están sometidos, y se afirman a sí mismos como sujetos conscientes y co-creadores de su futuro histórico. (párr. 9)

Por lo tanto, las categorías que se utilizaran para esta unidad son:

1. Seguridad alimenticia
2. Calidad
3. Inocuidad
4. Facilidad en la aplicación
5. Beneficios para las empresas
6. Ventaja competitiva
7. Dificultad en la aplicación de la normativa nacional e internacional.
8. Aspectos perjudiciales
9. Falta de conocimiento
10. Ningún beneficio

Categoría 1: Seguridad alimenticia

Descripción.

En esta categoría se pretende explicar la importancia que tiene la seguridad alimentaria para las personas, para demostrar esto se utilizaran las siguientes respuestas como fundamento.

- *“Una ley enorme, que requiere que se cumpla con la seguridad alimentaria para poder exportar a Estados Unidos, de lo contrario no aceptarían los productos si no se cumple con el programa de inocuidad alimentaria”.* (LeBlanc, entrevista)
- *“Cumplir con la seguridad alimentaria y tener la documentación necesaria que solicitan en destino”.* (Shyva, entrevista)

Análisis.

La seguridad alimentaria se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable. (FAO, 2017, párr. 1)

La relación entre la seguridad alimentaria con los productores y exportadores se da cuando el consumidor puede tener acceso a los alimentos que cumplen con los requerimientos nutricionales y que sean alimentos seguros; por lo tanto, el hecho de que solo dos entrevistados hayan mencionado la seguridad alimenticia es algo bastante preocupante. Esto se podría entender como que las empresas no miden el impacto que pueden tener sus productos para los consumidores.

Igualmente, se ha mencionado que la base de algunas de las normativas de inocuidad es la prevención, pero esto es algo a lo cual las empresas costarricenses no le están brindando la importancia necesaria, dado que los alimentos son un punto bastante delicado en la vida de las personas.

Categoría 2: Calidad

Descripción.

Esta categoría analiza los beneficios que pueden obtener las empresas exportadoras de productos alimenticios con la implementación de las diferentes legislaciones relacionadas a la inocuidad de alimentos.

- *“Es difícil aplicarla, pero en el momento que se logra tener un sistema de gestión aplicado, se asegura la calidad de los productos y que no le vaya a producir riesgos al consumidor”.* (Ahri, entrevista)
- *“Garantizar tanto en la importación como la exportación, productos de buena calidad que asegure que no sea nocivo para el consumo humano, lo que conlleva a una posible apertura a más países que cumplan con estas medidas, siendo un requisito para los mercados internacionales”.* (Sona, entrevista)
- *“En buena teoría si tienen beneficios, se supone que un cliente no solo ve la parte de precio, como una cadena internacional que vaya a distribuir su producto y lo vaya a comprar en una empresa que sea de tipo familiar o artesanal no va a contar con los controles de inocuidad o calidad que necesita un producto. Entonces al estar certificados*

bajo esa norma, entre varios clientes y sí solo nosotros tenemos esa norma, es muy posible que ellos se enfoquen en comprarnos a nosotros, aunque el precio sea un poquito más elevado. Pero si hay un beneficio porque los clientes están garantizados de que nuestro producto está bajo los más estrictos estándares de calidad e inocuidad, cosa que otras empresas artesanales o así no las tengan ya se la jugarían y ellos perderían a quien le vayan a distribuir”. (Leona, entrevista)

- *“Los beneficios que veo es que aseguran la calidad y la inocuidad del producto tanto para los importadores como para los consumidores”. (Ahri, entrevista)*
- *“Asegurar el ingreso de los productos de la mejor calidad a diferentes regiones. Al ser de la mejor calidad se busca que el consumidor final no sufra ningún daño colateral relacionado con una mala manipulación del producto, especialmente porque es producto alimenticio de consumo humano”. (Sivir, entrevista)*
- *“Su cumplimiento nos beneficia porque al vender los productos en el extranjero con inocuidad garantiza que podamos vender los productos en el extranjero”. (Shyva, entrevista)*

Análisis.

En muchos de los casos se asocia la calidad del alimento con su inocuidad; antes se había definido inocuidad como la característica que demuestra que este producto alimenticio no es dañino para la salud del consumidor final; esto incluye a todos los procesos por los que debe pasar el producto o sea, desde su producción, empaque, transporte nacional o internacional hasta que llega a las manos del consumidor final y este posee la certeza de que el producto que está

adquiriendo no será perjudicial y es de buena calidad; un ejemplo de este tipo de pensamiento es el que tiene una persona al comprar frutas o verduras en las grandes cadenas de supermercados.

Se mencionó que el concepto de inocuidad está asociado a la calidad del producto; se habla de la calidad como el adecuado uso de algo, el cumplimiento de los requisitos solicitados, el satisfacer las expectativas y al cliente como tal; así como la mínima pérdida para la sociedad (Asociación Española para la Calidad [AEC], 2017, párr.3) Entonces al adecuar el termino de calidad a la inocuidad alimenticia, se encuentran directamente relacionados, algo así como un proceso que inicia como se explicó antes en la parte productiva y termina en el valor agregado que el cliente recibe; por lo tanto, cuando una empresa en Costa Rica logra satisfacer a un consumidor final en Europa, crea indirectamente un cliente redituable y así asegura la venta futura de sus productos.

Categoría 2: Inocuidad

Descripción.

Esta categoría analiza la inocuidad a partir de las respuestas de los entrevistados.

- *“En buena teoría si tienen beneficios, se supone que un cliente no solo ve la parte de precio, como una cadena internacional que vaya a distribuir su producto y lo vaya a comprar en una empresa que sea de tipo familiar o artesanal no va a contar con los controles de inocuidad o calidad que necesita un producto. Entonces al estar certificados bajo esa norma, entre varios clientes y sí solo nosotros tenemos esa norma, es muy posible que ellos se enfoquen en comprarnos a nosotros, aunque el precio sea un poquito más elevado. Pero si hay un beneficio porque los clientes están garantizados de que nuestro producto está bajo los más estrictos estándares de calidad e inocuidad, cosa que*

otras empresas artesanales o así no las tengan ya se la jugarían y ellos perderían a quien le vayan a distribuir”. (Leona, entrevista)

- *“Los beneficios que veo es que aseguran la calidad y la inocuidad del producto tanto para los importadores como para los consumidores”. (Ahri, entrevista)*
- *“Garantizar que nuestros productos son sanos, saludables y no provocaran problemas de salud a los consumidores. Cuidamos la imagen de la empresa”. (Morgana, entrevista)*
- *“Si, con la norma BRC es muy enfocada y estricta en la inocuidad y le brinda un prestigio a la empresa, son pocas las compañías costarricenses que tienen esta norma y nos da un plus con los clientes”. (Zyra, entrevista)*
- *“Asegurar el ingreso de los productos de la mejor calidad a diferentes regiones. Al ser de la mejor calidad se busca que el consumidor final no sufra ningún daño colateral relacionado con una mala manipulación del producto, especialmente porque es producto alimenticio de consumo humano”. (Sivir, entrevista)*
- *“Si, le estamos garantizando al consumidor final que nuestro producto va cien por ciento libre de cualquier materia, objeto o patógeno que pueda ser un riesgo potencial para él”. (Zyra, entrevista)*
- *“Claro que tiene un trasfondo social, si nosotros no nos preocupamos por tener productos inocuos, el consumidor final podría enfermarse leve o gravemente”. (Shyva, entrevista)*

Análisis.

El Ministerio de Salud de Chile (s.f.) define la inocuidad como “La inocuidad de un alimento es la garantía de que no causará daño al consumidor, cuando sea preparado o ingerido y de acuerdo con el uso a que se destine”. (párr. 1)

Por las respuestas de los entrevistados se puede observar que ellos son levemente conscientes sobre la inocuidad de los alimentos, esto porque a pesar de no conocer sobre las legislaciones nacionales existentes relacionadas a este tema, los entrevistados mencionan que no se quiere que el consumidor final sufra algún altercado y ellos pretenden que al garantizarle productos inocuos a los ciudadanos se generaría una relación más fuerte entre el cliente y el producto.

El contar con la garantía de que ese producto es inocuo, lo coloca en un nivel superior al resto de productos esto sobre los de la competencia directa o indirecta y ayuda al ingreso de mercados internacionales porque se le está garantizando a las entidades gubernamentales de estos nuevos países que la salud de sus habitantes no se verá afectada por este nuevo producto además de que se puede buscar la adaptación del mismo.

Categoría 4: Facilidad en la aplicación

Descripción.

Esta categoría analiza los beneficios que pueden obtener las empresas exportadoras de productos alimenticios con la implementación de las diferentes legislaciones relacionadas a la inocuidad de alimentos.

- *“El cumplimiento de esta ley no es complejo para nosotros porque no tenemos producto terminado”*. (LeBlanc, entrevista)
- *“La facilidad del cumplimiento, depende mucho de los procedimientos creados, sin embargo, lo difícil no es aplicarlos, es saber cómo crearlos”*. (Sona, entrevista)
- *“Global Gap esta implementada desde hace años, es fácil, por lo general para uno poder montar un sistema como lo es el de la piña, ya hay muchas legislaciones nacionales que se ajustan mucho a la norma”*. (Zyra, entrevista)

Análisis.

Para efectos de esta investigación el término facilidad se comprenderá de la siguiente manera, es aquello que una persona puede realizar sin hacer un gran esfuerzo, no requiere todas sus habilidades y capacidades. (Real Academia Española, 2017, párr. 1)

Se puede observar como en algunos de los casos los entrevistados mencionan que el tener implementados sistemas de gestión les ayudo para poder aplicar la diferente normativa internacional, dado que los entrevistados demostraron conocer un poco más sobre dicha legislación y permite suponer que es beneficioso para la compañía delegar a una persona específica que se encargue de velar por la correcta implementación. Además, algunos de ellos mencionan que implementar estas normas por primera vez es difícil, esto porque se desconoce cómo aplicar la normativa.

Pero a pesar de la percepción que tengan los entrevistados con respecto a la implementación de este tipo de normativa, las empresas prefieren y tienen la obligación de

implementarlas si quieren vender en esos mercados internacionales, este es un punto importante para el comercio internacional; ya que al ser productos alimenticios a muchos clientes les interesa que se asegure la calidad del producto y la inocuidad influye en este punto.

También, como la normativa nacional está basada en la normativa internacional, como lo es el Codex, les facilita a los empresarios costarricenses la venta e ingreso de sus productos en los mercados extranjeros, como son los mercados estadounidenses y los mercados europeos. El punto anterior, ayuda a facilitar los trámites del comercio internacional como lo son la escogencia de proveedores o los tramites de importación de productos alimenticios por el hecho de que, al cumplir con la normativa internacional, es bastante probable que los procedimientos implementados en el país de destino sean similares, entonces los procesos documentales de importación pueden llegar a ser más rápidos

Categoría 5: Beneficios para las empresas

Descripción.

En esta categoría se pretenden analizar los diferentes beneficios para las empresas que han mencionado los entrevistados con respecto a la aplicación de las normas de inocuidad, el fundamento de la categoría se encuentra a continuación.

- *“Garantizar tanto en la importación como la exportación, productos de buena calidad que asegure que no sea nocivo para el consumo humano, lo que conlleva a una posible apertura a más países que cumplan con estas medidas, siendo un requisito para los mercados internacionales”.* (Sona, entrevista)

- *“En buena teoría si tienen beneficios, se supone que un cliente no solo ve la parte de precio, como una cadena internacional que vaya a distribuir su producto y lo vaya a comprar en una empresa que sea de tipo familiar o artesanal no va a contar con los controles de inocuidad o calidad que necesita un producto. Entonces al estar certificados bajo esa norma, entre varios clientes y sí solo nosotros tenemos esa norma, es muy posible que ellos se enfoquen en comprarnos a nosotros, aunque el precio sea un poquito más elevado. Pero si hay un beneficio porque los clientes están garantizados de que nuestro producto está bajo los más estrictos estándares de calidad e inocuidad, cosa que otras empresas artesanales o así no las tengan ya se la jugarían y ellos perderían a quien le vayan a distribuir”.* (Leona, entrevista)
- *“Garantizar que nuestros productos son sanos, saludables y no provocaran problemas de salud a los consumidores. Cuidamos la imagen de la empresa”.* (Morgana, entrevista)
- *“Si, con la norma BRC es muy enfocada y estricta en la inocuidad y le brinda un prestigio a la empresa, son pocas las compañías costarricenses que tienen esta norma y nos da un plus con los clientes”.* (Zyra, entrevista)

Análisis.

El beneficio es toda mejora que sufre una cosa por medio de algo que se le hace o la propiedad que se le brinde. (Oxford University Press, 2017, párr. 2) que sufren los productos cuando la empresa se certifica o les brinda la propiedad inocua a los alimentos es un valor agregado que a partir de ese momento diferenciará a dicho producto.

Anteriormente, se han mencionado varios beneficios que obtienen las empresas como son la apertura comercial, la posibilidad de desarrollar clientes redituables, pero además de eso, se puede decidir a cuál exportador comprarle por el hecho de que uno de ellos tenga una certificación de inocuidad, pero en este punto se debe tomar en cuenta que podría existir una variación en el precio de consumo del producto por la inversión que realiza la empresa en certificarse.

Las empresas al contar con una certificación para la inocuidad alimenticia le garantizan al consumidor el estado del producto, pero lo que las empresas realmente están haciendo es cuidar su imagen ante los mercados internacionales, esto con el objetivo de prevenir el manejo inadecuado de mercancías.

Categoría 6: Ventaja competitiva

Descripción.

Esta categoría pretende explicar las ventajas competitivas que obtienen las empresas al tener aplicada una de las diferentes normativas internacionales, el fundamento de esta categoría se muestra a continuación:

- *“En buena teoría, se supone que esta certificación es a nivel mundial, el GFSI es el que regula todas las normas, se supone que ellos emiten esa norma y la revisan, y esa norma es estándar para cualquier país; entonces se supone que un cliente nuestro al darse cuenta de que estamos certificados bajo esa norma no habría ningún problema y sería un plus. Nuestros clientes muchas veces nos auditan bajo los protocolos de ellos para ver si en realidad se aplica la norma como debe ser”.* (Leona, entrevista)

- *“En buena teoría si tienen beneficios, se supone que un cliente no solo ve la parte de precio, como una cadena internacional que vaya a distribuir su producto y lo vaya a comprar en una empresa que sea de tipo familiar o artesanal no va a contar con los controles de inocuidad o calidad que necesita un producto. Entonces al estar certificados bajo esa norma, entre varios clientes y sí solo nosotros tenemos esa norma, es muy posible que ellos se enfoquen en comprarnos a nosotros, aunque el precio sea un poquito más elevado. Pero si hay un beneficio porque los clientes están garantizados de que nuestro producto está bajo los más estrictos estándares de calidad e inocuidad, cosa que otras empresas artesanales o así no las tengan ya se la jugarían y ellos perderían a quien le vayan a distribuir”.* (Leona, entrevista)
- *“Si, con la norma BRC es muy enfocada y estricta en la inocuidad y le brinda un prestigio a la empresa, son pocas las compañías costarricenses que tienen esta norma y nos da un plus con los clientes”.* (Zyra, entrevista)
- *“Su cumplimiento nos beneficia porque al vender los productos en el extranjero con inocuidad garantiza que podamos vender los productos en el extranjero”.* (Shyva, entrevista)

Análisis.

Michael Porter (1985) definió la ventaja competitiva como “algo que crece fundamentalmente debido al valor que una empresa es capaz de generar”. (párr. 9) En lo que respecta a esta investigación, la ventaja competitiva se observa en el valor que obtienen los productos alimenticios al contar con la implementación de las normas de inocuidad y como la empresa logre explotar dicho valor.

Un aspecto importante de la inocuidad de los alimentos es el hecho de evitar que el consumidor final vea afectada su salud por culpa de alguna enfermedad, es por esto por lo que en el comercio internacional la aplicación de estas medidas es beneficioso para los consumidores y para las empresas, porque garantiza la inocuidad y con esto podría intentar ingresar a nuevos mercados y clientes; estos últimos tendrían una mayor gama de productos de consumo.

Al buscar ingresar a nuevos mercados, los clientes pueden ser más exigentes con la aplicación de la normativa y el productor, al no aplicarla, podría tener problemas en el país de destino, en esto es la implementación de la normativa un punto favorable para el comercio internacional de las empresas que han aplicado estas legislaciones, pues pueden garantizarle a los comercializadores que al tener una diferencia en el precio con respecto a otros productores se da porque se puede garantizar un producto inocuo y de calidad, así como un producto diferenciado.

Parte de las situaciones que puede sufrir un productor al no implementar las medidas de inocuidad, además de la posible complicación para importar los productos a otros mercados, es el hecho de lo que puede pasar si un consumidor final se enferma y se da a conocer que fue por ese producto, el consumidor podría intoxicarse, caer al hospital o morir, esta última es una opción que quizás muchas de las empresas productoras de alimentos no contemplan en sus matrices de riesgos.

Categoría 7: Dificultad en la aplicación de la normativa nacional e internacional.

Descripción.

La séptima categoría, se enfoca en explicar las dificultades que han sufrido los entrevistados para aplicar y poner en práctica la normativa seleccionada por la empresa para promover la inocuidad de los alimentos.

- *“Ya teníamos una base documental, pero la norma IFS tenía muchas cosas nuevas, muchos requisitos o requerimientos; si hubiéramos empezado desde cero hubiera sido complejo. Ya teníamos implementado una ISO que nos sirve de base. Aplicarlo desde cero si es difícil”* (Leona, entrevista)
- *“Es difícil aplicarla, pero en el momento que se logra tener un sistema de gestión aplicado, se asegura la calidad de los productos y que no le vaya a producir riesgos al consumidor”*. (Ahri, entrevista)
- *“Son muy exigentes, pero como todo requisito de un cliente, si le quiero vender debo cumplir. Estas exigencias son saludables, porque al cumplirlas, garantizamos que nuestros productos cumplen con las exigencias y que no serán causantes de ningún problema de salud a los consumidores”*. (Morgana, entrevista)
- *“La verdad al principio se nos complicó, por eso es por lo que contratamos a un experto para que nos ayude; dado que la primera vez tuvimos inconvenientes para exportar por falta de conocimiento de las normas de inocuidad en el país de importación”*. (Shyva, entrevista)

Análisis.

La implantación de un sistema supone un cambio cultural dentro de la organización, lo que requiere su tiempo. Este cambio cultural implica la realización de algunas actividades a las que las organizaciones aún no estamos muy acostumbradas, entre las que cabe destacar la necesidad de evaluación. La implantación de un sistema requiere hacer un importante esfuerzo inicial. Existen muchas organizaciones cuyos directivos son reacios al cambio. (Fundación hazloposible, 2017, párr. 4)

Algo en lo que concuerdan los entrevistados es que la aplicación de las normas por primera vez no siempre se hace de la forma correcta, por lo que algunos de ellos se han equivocado. Por estas dificultades al momento de implementar la normativa nacional es que algunas empresas prefieran contratar a una persona que se encargue solo de este tema o a un asesor que los lleve de la mano por todo el proceso de certificación.

Pero según las experiencias de los expertos, la aplicación solo es difícil la primera vez, ya cuando se tiene la normativa aplicada o cuando se han implementado en sus empresas otros SG, lo que han hecho es replantear los procesos que se tienen establecidos o crear algún procedimiento nuevo en su SG si fuera necesario para incluir los nuevos requisitos a cumplir.

Categoría 8: Aspectos perjudiciales

Descripción.

La octava categoría se enfoca en los aspectos perjudiciales que fueron mencionados por parte de los entrevistados, los cuales podrían representar un riesgo para la salud de los consumidores.

- *“Es difícil aplicarla, pero en el momento que se logra tener un sistema de gestión aplicado, se asegura la calidad de los productos y que no le vaya a producir riesgos al consumidor”.* (Ahri, entrevista)
- *“Son muy exigentes, pero como todo requisito de un cliente, si le quiero vender debo cumplir. Estas exigencias son saludables, porque al cumplirlas, garantizamos que*

nuestros productos cumplen con las exigencias y que no serán causantes de ningún problema de salud a los consumidores”. (Morgana, entrevista)

- *“Si claro, para que la gente no se intoxique al ingerir el producto, para reducir las muertes en la población con los productos que ingieren tanto como enfermedades que un montón de gente se enferma también se llegan a morir entonces lo que se está previniendo es eso”.* (LeBlanc, entrevista)

Análisis.

Según la Asociación Española para la Cultura, el Arte y la Educación (2017) un riesgo “es la probabilidad de que ocurra un peligro, que en nuestro caso, será la probabilidad de que un alimento esté contaminado y pueda provocar una enfermedad alimentaria.” (párr. 1)

Aunque solamente tres de los entrevistados hicieron mención del nivel de riesgo que se puede dar al momento de consumir algún alimento, a partir de esto, se puede observar que es bastante pequeña la cantidad de personas que tiene consciencia sobre el riesgo que existe asociado al consumo de los alimentos. Los riesgos que se pueden dar con alimentos que estén contaminados son desde enfermedades leves y en el peor de los casos enfermedades graves.

Categoría 9: Falta de conocimiento

Descripción.

La novena categoría, se enfoca en la experiencia de uno de los entrevistados sobre la falta de conocimiento de las normas de inocuidad en el país de importación.

- *“La verdad al principio se nos complicó, por eso es por lo que contratamos a un experto para que nos ayude; dado que la primera vez tuvimos inconvenientes para exportar por falta de conocimiento de las normas de inocuidad en el país de importación”*. (Shyva, entrevista)

Análisis.

En este caso, la falta de conocimiento se refiere al desconocimiento, la falta o ausencia de información sobre un tema específico (Oxford University Press, 2017, párr. 1) que tuvo el entrevistado al momento de realizar la exportación.

Al no haber investigado sobre la legislación y sobre la inocuidad de los alimentos que se aplica en ese país, tuvieron problemas para que la carga ingresara al país. Este es un tema delicado no solo por la inocuidad y evitar el ingreso de enfermedades o plagas, sino también porque en algunos casos puede ser producto perecedero y el hecho de que permanezca en el predio o en el muelle podría hacer que la carga se eche a perder o se contamine, por lo que el exportador e importador deben ser muy cuidadosos con este tipo de altercados.

Categoría 10: Ningún beneficio

Descripción.

La décima categoría, se enfoca en la experiencia de uno de los entrevistados sobre la falta de conocimiento de las normas de inocuidad en el país de importación.

- *“Ningún beneficio”*. (LeBlanc, entrevista)

- *“En realidad no, porque algunos si son muy específicos de cada país”*. (Ashe, entrevista)
- *“En cumplimiento con esta normativa, los que sufren son las empresas que tienen que hacer grandes esfuerzos en inversiones para poder seguir operando, lo que conlleva a un posible cambio en la estructura del personal, esperando que sea para bien al crear más fuentes de trabajo. Restructurando la empresa para cumplir la normativa que el final no puede generar ningún beneficio económico, simplemente asegurar el acatamiento de una regla”*. (Sona, entrevista)
- *“No”*. (Ashe, entrevista)

Análisis.

Anteriormente para esta investigación se definió el beneficio como la solución a la necesidad implícita de la seguridad alimentaria del cliente final, mientras que ninguno se utiliza para denotar el desconocimiento de algo. Por lo tanto, esta categoría hace referencia a las declaraciones de los entrevistados en las que indican que el uso de las diferentes normativas de inocuidad no representa ningún beneficio para ellos o para los consumidores.

“La concientización, según Freire, es un proceso de acción cultural a través del cual las mujeres y los hombres despiertan a la realidad de su situación sociocultural, avanzan más allá de las limitaciones y alienaciones a las que están sometidos, y se afirman a sí mismos como sujetos conscientes y co-creadores de su futuro histórico (Freire, 1974).” (Mora, 2010, párr. 8)

En este punto se puede llegar a pensar que los entrevistados que respondieron de esta manera no han meditado sobre la importancia que tienen las medidas de inocuidad para todas las

personas, en un caso hipotético, si una exportación costarricense estuviera contaminada y pasara por todos los controles hasta llegar al punto de venta se estaría comprometiendo la salud de los ciudadanos de dicho país.

Las respuestas de los entrevistados también demuestran que no son realmente consistentes del impacto que puede tener el hacer o no hacer algo al momento de exportar alimentos, la normativa se creó para prevenir situaciones de riesgo y no como trabas al comercio.

Interpretación de los Datos

Una parte de los entrevistados tienen conocimiento de la legislación que utilizan en sus respectivas empresas o áreas de trabajo y esto no necesariamente implica que conozcan sobre las leyes que se aplican en este ámbito de forma general, como por ejemplo la política nacional de alimentos. Mientras que, por otra parte, algunos de los entrevistados desconocían de este tipo de legislación hasta que se ven directamente involucrados con la implementación de la misma.

Prácticamente todas las empresas tienen una persona encargada de cumplir con este tipo de normativa con el fin de que creen e implementen procedimientos específicos para el o los productos alimenticios que tenga la compañía, así como evaluar si la empresa debe realizar una inversión para poder cumplir con dicha legislación.

El hecho de que los entrevistados demostrarán tener un mayor conocimiento sobre la normativa internacional es algo preocupante ya que implica que no se están dando a conocer las leyes nacionales de forma correcta.

Muchas de las normas internacionales para la inocuidad de los alimentos se aplican por medio de sistemas de gestión, los cuales ya tienen procedimientos establecidos y son

corroborados por medio de auditorías que se realizan en periodos de un año y buscan proponer ideas de mejora con el fin de evitar descuidos y garantizar el cumplimiento correcto de la norma.

Un punto que debe ser recalcado es que la aplicación de un sistema de gestión para una empresa que lo está implementando por primera vez puede ser difícil según el entendimiento que tenga la persona encargada sobre este tema, mientras que para otras empresas puede ser fácil ya que tienen implementado otros sistemas de gestión y los encargados se encuentran más familiarizados con esto.

En algunos casos, la aplicación de medidas de inocuidad puede ser un requisito de ingreso del producto a un nuevo mercado y esto puede implicar que el producto deba ser adaptado con el objetivo de cumplir con la normativa y de lograr una mayor aceptación en dicho país. Además de lo anterior, la aplicación de este tipo de normativa le brinda al producto un valor agregado, logrando que tenga una ventaja competitiva en comparación con la competencia, pero un problema de este es que puede existir una diferenciación en el precio del producto, encareciéndolo en comparación con la competencia.

De forma opuesta, unos cuantos entrevistados indicaron que desconocen sobre los requisitos de importación a los países a los que exportan lo que puede generar problemas o retrasos al momento de que se quiera exportar productos a otros países y no posean la normativa necesaria completa.

Un punto importante y que es preocupante para esta investigación es el hecho de que solo dos entrevistados mencionarán la seguridad alimentaria esto porque se ha mencionado que la normativa relacionada a la inocuidad de los alimentos se basa en la prevención y el hecho de que solamente dos entrevistados hicieran hincapié en este aspecto demuestra que no se busca conocer ni concientizar sobre la importancia de este tema.

Por otra parte, la inocuidad se podría ver como uno de los primeros pasos para promover y lograr un producto de calidad, esto con el fin de satisfacer las necesidades y expectativas del cliente final y poder brindarle al producto un nivel superior en comparación con su competencia.

Tres de diez entrevistados mencionaron el nivel de riesgo que hay por consumir productos que no sean inocuos, demostrando que tienen un grado de concientización sobre la importancia de la aplicación de estas medidas y las posibles consecuencias que puedan sufrir los consumidores. Por otro lado, algunos de los entrevistados al decir que no perciben beneficios con la aplicación de estas medidas, no son conscientes del impacto que pueden tener sus productos en el país de destino.

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones de la Investigación

Los entrevistados poseen un conocimiento laxo sobre los decretos nacionales, al punto que la legislación que dicen conocer solamente se limita a la Política Nacional de Inocuidad de Alimentos y alegan desconocimiento de cualquier otra legislación nacional.

Se concluye que parte del desconocimiento que tienen los entrevistados sobre la legislación relacionada con la inocuidad de los alimentos se da porque no se está realizando de forma correcta la divulgación de las leyes costarricenses.

Las empresas que poseen a una persona encargada de implementar los sistemas de gestión o legislaciones específicas pueden tener garantizada la correcta implementación de la normativa y, en caso de que se requiera cumplir con un plazo establecido, esto podría lograrse.

Se concluye que un punto favorable para la aplicación de los decretos de inocuidad alimenticia es incluirlos en los sistemas de gestión de las empresas, con el fin de agilizar el cumplimiento e implementación de dichos decretos.

También, se concluye que las empresas productoras de alimentos tienen cierto grado de culpabilidad ante el desconocimiento de la legislación sobre la inocuidad, ya que no todos los empleados son proactivos y no se auto capacitan hasta que se les solicita.

Se puede concluir que los entrevistados conocen más de la normativa internacional sobre la inocuidad de los alimentos que de la legislación costarricense.

A aquellas empresas que ya tienen implementado un sistema de gestión se les hace más sencillo el adaptar sus procedimientos para aplicar una nueva normativa, pero a las empresas que no poseen un sistema de gestión implementado se les hace más compleja la implementación de este.

Los clientes le solicitan al exportador que aplique una norma internacional específica para luego corroborar su cumplimiento con tal de asegurar la venta del producto y así evitar incurrir en riesgos.

Es necesario corroborar los requisitos de ingreso del país importador, esto para evitar imprevistos al momento de la importación que puedan incurrir en pérdidas por descomposición de la carga por no haber corroborado antes las medidas de inocuidad por cumplir.

Un aspecto importante para tomar en cuenta es la adaptabilidad del producto como lo son: la etiqueta, el nombre, el empaque o a la composición del alimento; es por lo que al modificar sus factores el producto tiene congruencia con el mercado de importación.

Se concluye que los encargados del departamento de exportaciones de las empresas productoras de los alimentos no saben sobre la seguridad alimenticia.

Se concluye que la calidad en la producción de alimentos está correlacionada con la inocuidad de estos, debido a que al asegurar las características de un producto de calidad se está asegurando que el producto es inocuo.

La inocuidad es algo que ha sido menospreciado por parte de los exportadores, esto de acuerdo con las entrevistas realizadas; pero el hecho de que el producto sea inocuo hace que se encuentre en un nivel superior en comparación con los demás productos.

La legislación relacionada con la inocuidad de los alimentos es un factor importante para facilitar el ingreso de los productos a mercados internacionales.

Las empresas costarricenses que cumplen con las leyes sobre la inocuidad alimenticia son susceptibles a múltiples beneficios, como lo son: la apertura comercial, en caso de contar con una certificación a diferencia de otros exportadores. Además, les brinda una ventaja competitiva.

Se determina que el valor monetario de implementar la inocuidad en los procesos productivos es un valor elevado, pero que al mismo tiempo está relacionado con la ventaja competitiva que se produce a partir de la diferenciación de productos frente a los de la competencia.

Igualmente, se determina que aplicar un sistema de gestión por primera vez resulta complicado en relación con el entendimiento del funcionamiento que tenga el usuario.

Solamente una minoría, tres de diez de los entrevistados, demostró tener consciencia sobre los riesgos que se encuentran asociados con el consumo de alimentos.

Los entrevistados demostraron en sus declaraciones no ser conscientes de las consecuencias que se pueden derivar de sus oficios relacionados a la inocuidad.

Recomendaciones

Se recomienda a las empresas productoras de alimentos que incentiven a los funcionarios encargados de implementar la normativa relacionada a la inocuidad a investigar cuáles leyes aplican para su empresa, para así buscar promover internamente la iniciativa de los encargados y

evitar alguna demora de último momento por no tener implementada la legislación de inocuidad correcta.

Se le recomienda al Ministerio de Salud Pública de Costa Rica que cree campañas dirigidas a las empresas productoras de alimentos para dar a conocer la legislación sobre la inocuidad de los alimentos con el fin de que los productores sepan que existe y cuáles de estas leyes son las que podrían ser aplicadas en sus compañías.

Asimismo, se les recomienda a las empresas productoras de alimentos que en caso no de tener una persona encargada de la implementación de la normativa, se debería evaluar la posibilidad de poder contratar a alguien capacitado para dicho puesto, esto porque puede ser de gran ayuda para ellos que tengan alguien que se pueda dedicar a corroborar qué tipo de normativa requiere y le hace falta a la empresa.

Se les recomienda a los funcionarios encargados de las empresas productoras de alimentos mejorar la forma en que hacen cumplir la normativa relacionada con la inocuidad de los alimentos, esto por medio de capacitaciones periódicas o controles del nivel de inocuidad en los departamentos respectivos, con el objetivo de garantizar el bienestar social y la continuidad del negocio.

Se recomienda a las empresas de productos alimenticios y a los encargados de implementar las normas de inocuidad en dichas compañías que recuerden y valoren la importancia de la normativa nacional, porque esto es fundamental para ellos como ciudadanos costarricenses.

Se les recomienda a las altas gerencias de las empresas productoras de alimentos que todavía no tengan implementado un sistema de gestión, evaluar la posibilidad de aplicar un

sistema de gestión en su compañía para así obtener los beneficios que se generan al crear procedimientos acordes al tipo y estructura de cada empresa.

Se les recomienda a los departamentos de exportaciones, marketing y producción de las empresas exportadoras de alimentos corroborar si es necesario realizar alguna adaptación al producto antes de realizar exportaciones definitivas para que así el producto pueda ingresar con éxito al país de destino.

Se les recomienda a los departamentos de producción y exportación de las empresas productoras de alimentos, tomar en cuenta el concepto de inocuidad, ya que es igual de importante que la calidad del producto, con el objetivo de que tengan una producción apta para el consumo y de alta calidad.

Se recomienda a los exportadores de productos alimenticios que realicen los procedimientos necesarios para garantizar la inocuidad de las mercancías, con el fin de que estas obtengan una ventaja en comparación con las demás.

Se recomienda a los productores de la industria alimenticia capacitarse continuamente, a través del Ministerio de Salud en términos de la legislación relacionada a la inocuidad, para facilitar el ingreso de sus mercancías en los mercados internacionales.

Se recomienda a los productores de la industria alimentaria realizar inversiones en materia de inocuidad, para poder obtener una diferenciación en sus productos en términos de calidad y aptitud de consumo, a partir de la ventaja competitiva que ofrece la inocuidad.

Se les recomienda a las empresas de la industria alimenticia que cuando pretendan implementar un sistema de gestión por primera vez, contratar a un asesor o que capaciten a sus colaboradores para que puedan llevar a cabo esta tarea con éxito.

Se recomienda a los colaboradores encargados de evaluar la calidad de la producción, explicarles a sus compañeros los alcances e importancia que tienen las buenas prácticas alimentarias y la inocuidad; todo esto en función de velar por la seguridad alimentaria de los consumidores finales para garantizar que los procedimientos estén acordes a la legislación.

Se recomienda a las empresas de la industria alimentaria comprobar los conocimientos que tengan los nuevos reclutas, esto por medio de preguntas para determinar el nivel de conocimiento para que la empresa pueda evitar contratiempos e infortunios que atenten contra la seguridad alimentaria y evitar pérdidas monetarias.

Se les recomienda a las empresas de la industria alimentaria que al momento de definir el perfil de puestos para los encargados de exportaciones se tome en cuenta el conocimiento que tengan sobre la documentación necesaria para el ingreso a otro país.

Referencias

Asociación Española para la Calidad (2017). Calidad. Recuperado de:

<https://www.aec.es/web/guest/centro-conocimiento/calidad>

Asociación Española para la Cultura, el Arte y la Educación. (2017) Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos - 1ª parte. Recuperado de: <https://natureduca.com/cocina-y-gastronomia-higiene-y-manipulacion-de-alimentos-riesgos-para-la-salud-01.php>

Amaro, M. (2002). Higiene, inspección y control de los alimentos: Historia, presente y futuro. Manuscrito inédito. Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba, Córdoba, España.

Barquero M. (16 DE JUNIO DE 2017) Ocho productos agrícolas se erigen con alto potencial exportador. La Nación. Recuperado de:

http://www.nacion.com/economia/agro/productos-erigen-alto-potencial-exportador_0_1640236002.html

Barquero S y “et al.” (2014). Conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de los alimentos de trabajadores de servicios de alimentación institucionales, en el Gran Área Metropolitana de Costa Rica, durante el 2013. Tesis de Licenciatura Universidad de Costa Rica. Disponible en: <file:///C:/Users/Esteban/Downloads/36955.pdf>

Bolaños, M. (2009). Estudio piloto para describir los sistemas de inocuidad en servicios de alimentación de empresas alimentarias exportadoras de costa rica, 2008. Universidad para

la Cooperación Internacional (UCI) [versión PDF] Recuperado de:
<http://www.uci.ac.cr/Biblioteca/Tesis/PFGMIA21.pdf>

Bou J. y Segarra M. (2005). Concepto, tipos y dimensiones del conocimiento: configuración del conocimiento estratégico. Universitat Jaume I, Castellón. Recuperado de:
<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2274043.pdf>

Brito-Rhor M. (2015) Estrategia de adaptación de producto. Recuperado de:
<https://mktadstrategies.wordpress.com/2015/07/16/estrategia-de-adaptacion-de-marketing/>

Cavala (2015). Claves para la ISO 9001-2015. Recuperado de: <http://www.cavala.es/noticias/wp-content/uploads/2015/07/Ficha-3-9001-Claves-Norma-9001-2015.pdf>

CODEX ALIMENTARIUS (2016) Acerca del Codex. Recuperado de: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>

CODEX ALIMENTARIUS (2016) Lista de los comités del Codex: Activo.
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/es/>

Food & Drugs Administration (2015) Fundamentos de la FDA. Recuperado de:
[https://translate.google.com/translate?hl=es&sl=en&u=https://www.fda.gov/AboutFDA/T
ransparency/Basics/ucm192695.htm&prev=search](https://translate.google.com/translate?hl=es&sl=en&u=https://www.fda.gov/AboutFDA/Transparency/Basics/ucm192695.htm&prev=search)

Fundación haz lo posible (2017) VENTAJAS Y OBSTÁCULOS DE LA IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE CALIDAD EN NUESTRA ORGANIZACIÓN Recuperado de:

<http://www.solucionesong.org/recurso/ventajas-y-obstaculos-de-la-implantacion-de-un-sistema-de-calidad-en-nuestra-organizacion/24#>

Gestión Colombia. (2014) Ventajas económicas de la inocuidad de alimentos (ISO 22000). Recuperado de: <https://gestioncolombiaconsultores.wordpress.com/2014/05/14/ventajas-economicas-de-la-inocuidad-de-alimentos-iso-22000/>

GlobalG.A.P. (2017) Cultivando el futuro del planeta. Recuperado de: <http://www.globalgap.org/es/what-we-do/globalg.a.p.-certification/globalg.a.p./>

Global Food Safety Initiative (2015). Iniciativa Global en Inocuidad Alimenticia. [versión PDF] Recuperado de: http://www.mygfsi.com/files/Information_Kit/2015_GFSI_One-pager_Spanish.pdf

González, M. (2007). Implementación de un programa de prerrequisitos para asegurar la inocuidad de los alimentos producidos en una quesería de la localidad de María Pinto. Recuperado de: <http://repositorio.uchile.cl/handle/2250/130880>

Gutiérrez, T (octubre, 2016) IICA: “repunte comercial obligará a invertir en inocuidad”. Recuperado de: <http://www.crhoy.com/economia/iica-repunte-comercial-obligara-a-invertir-en-inocuidad/>

Hernández S. R, Fernández C. C y Baptista L. M (2014) Metodología de la investigación. México. Mc Graw Hill.

ISOTools, (2015) ISO 9001:2015 Sistema de Gestión de la Calidad. [versión PDF]. Recuperado de: <https://www.isotools.org/pdfs/sistemas-gestion-normalizados/ISO-9001.pdf>

International Organization for Standardization. (2005) ISO 22000:2005(es) Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos — Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria. [versión PDF] Recuperado de: <https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:22000:ed-1:v1:es:fig:1>

Lazcano R, (2004) “Inconstitucionalidad de la ley y reglamento del servicio público de energía eléctrica a la luz de la controversia constitucional planteada por el congreso general de la Unión” Recuperado de: <https://revistas-colaboracion.juridicas.unam.mx/index.php/juridica/article/viewFile/11448/10491>

Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación (s.f.) OMS (Organización Mundial de la Salud) Recuperado de: <http://www.exteriores.gob.es/RepresentacionesPermanentes/OficinadelasNacionesUnidas/es/quees2/Paginas/Organismos%20Especializados/OMS.aspx>

Ministerio de Salud de Chile (s.f.) Inocuidad Alimentaria. Recuperado de: <http://www.ispch.cl/inocuidad-alimentaria>

Ministerio de Salud (2011) Política nacional de seguridad alimentaria y nutricional 2011-2021. [versión PDF]. Recuperado de: <https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/biblioteca-de-archivos/sobre-el-ministerio/politcas-y-planes-en-salud/politicas-en-salud/1106-politica-nacional-de-seguridad-alimentaria-y-nutricional-2011-2021/file>

Montero, M. (2001). Determinación de niveles residuales de antibióticos en la carne bovina en República Dominicana. Recuperado de: <http://www.uci.ac.cr/Biblioteca/Tesis/PFGMIA68.pdf>

Mora G. P. (2010). “Educación y Concientización”. Recuperado de: <http://pa.moragarcia.overblog.com/article-paulo-freire-educacion-y-concientizacion-64010316.html>

Muñoz-Seca, B. & Riverola, J. (1997). Gestión del conocimiento. Barcelona: Estudios y Ediciones IESE, S. L.

Normas 9011. (2011) ¿Qué es ISO 9001:2008?. Recuperado de: <http://www.normas9000.com/que-es-iso-9000.html>

NSF de México. (2014). ¿Qué es la FSMA?. [versión PDF]. Recuperado de: https://www.nsf.org/newsroom_pdf/fs_que_fsma.pdf

Organización Mundial del Comercio (2017) Entender la OMC: Los Acuerdos. Normas y seguridad. Recuperado de: https://www.wto.org/spanish/thewto_s/whatis_s/tif_s/agrm4_s.htm

Organización Mundial de la Salud (2017) Constitución de la OMS: principios. Recuperado de: <http://www.who.int/about/mission/es/>

Organización Mundial de la Salud (2015) Inocuidad de los alimentos. Recuperado de: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs399/es/>

Organización Mundial de la Salud (2007) Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. [versión PDF] Recuperado de: http://who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf?ua=1

Organización Mundial de la Salud (2017) Normas alimentarias internacionales (Codex Alimentarius). Recuperado de: http://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-standard/es/

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (1999) Codex Alimentarius - Higiene de los Alimentos - Textos Básicos - Segunda Edición. Recuperado de: <http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s00.htm#Contents>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (1997) Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) y directrices para su aplicación. Recuperado de: <http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s03.htm>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2006) Qué es el Codex Alimentarius. [version PDF] Recuperado de: ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/understanding/Understanding_ES.pdf

Organización Panamericana de la Salud (2017) Acerca de la Organización Panamericana de la Salud (OPS). Recuperado de: http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=91&Itemid=220&lang=es

Organización Panamericana de la Salud (2015). Historia y desarrollo del control de los alimentos. Recuperado de:

http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10711%3A2015-historia-y-desarrollo-del-control-de-los-alimentos&catid=7807%3Adesarrollo&Itemid=41369&lang=en

Organización Panamericana de la Salud (2016). Principio VI: Establecer procedimientos de verificación del plan HACCP. Recuperado de: http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10919%3A2015-principio-vi-establecer-verificacion-haccp&catid=7678%3Ahaccp&Itemid=41432&lang=es

OroyFinanzas.com (2015). ¿Qué es compliance o cumplimiento en el sector financiero?. Recuperado de: <https://www.oroynfinanzas.com/2015/05/que-es-compliance-cumplimiento-sector-financiero/>

Oxford University Press (2017). Adaptación. Recuperado de: <https://es.oxforddictionaries.com/definicion/adaptacion>

Oxford University Press (2017). Beneficio. Recuperado de: <https://es.oxforddictionaries.com/definicion/corroborar>

Oxford University Press (2017). Conocimiento. Recuperado de: <https://es.oxforddictionaries.com/definicion/comocimiento>

Oxford University Press (2017). Corroborar. Recuperado de: <https://es.oxforddictionaries.com/definicion/corroborar>

Oxford University Press (2017). Cumplir. Recuperado de:
<https://es.oxforddictionaries.com/definicion/cumplir>

Oxford University Press (2017). Desconocimiento. Recuperado de:
<https://es.oxforddictionaries.com/definicion/desconocimiento>

Oxford University Press (2017). Dificultad. Recuperado de:
<https://es.oxforddictionaries.com/definicion/dificultad>

Oxford University Press (2017). Encargar. Recuperado de:
<https://es.oxforddictionaries.com/definicion/encargar>

Oxford University Press (2017). Proceso. Recuperado de:
<https://es.oxforddictionaries.com/definicion/proceso>

Oxford University Press (2017). Reglamento. Recuperado de:
<https://es.oxforddictionaries.com/definicion/reglamento>

Poder Ejecutivo (2010) Política nacional de inocuidad de los alimentos. Recuperado de:
http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=67830&nValor3=80517¶m2=1&strTipM=TC&lResultado=6&strSim=simp

Poder Ejecutivo (2012) Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.06.55:09 Buenas Prácticas de Higiene Para Alimentos No Procesados y Semiprocados y su Guía de Verificación. Recuperado de:

http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=72615&nValor3=88718¶m2=4&strTipM=TC&IResultado=33&strSim=simp

Poder Ejecutivo (1993) Reglamento para la evaluación y aprobación de productos y/o subproductos de origen animal importados por Costa Rica. Recuperado de: http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=13551&nValor3=102760¶m2=2&strTipM=TC&IResultado=20&strSim=simp

Poder Ejecutivo (2009) Reglamento técnico centroamericano RTCA 67.04.50:08 alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos. Recuperado de: http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/normas/nrm_articulo.aspx?nValor1=1&nValor2=66277&nValor3=0&nValor5=2&nValor6=15/06/2009

Poder Ejecutivo (2012) Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios. Recuperado de: http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_articulo.aspx?param1=NRA&nValor1=1&nValor2=73343&nValor3=97036&nValor4=-1&nValor5=2&nValor6=28/02/2014&strTipM=FA

Primus Auditing Ops. (2015). Acerca de nosotros. Recuperado de: <http://www.primusauditingops.com/index.php/es/about-2>

PrimusLabs. (2011). PrimusGFS. Recuperado de: <http://www.primuslabs.com/Spanish/Services/PrimusGFS.aspx>

PrimusLabs. (2011). Primus Standard GAP. Recuperado de:
<http://www.primuslabs.com/Spanish/Services/StandardGAP.aspx>

PrimusLabs. (2011) Primus Standard GMP. Recuperado de:
<http://www.primuslabs.com/Spanish/Services/StandardGMP.aspx>

PrimusLabs. (2011). VENTAJAS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA. Recuperado de:
<http://www.primuslabs.com/Spanish/services/IntroNews.aspx>

Real Academia Española (2017) Fácil. Recuperado de:
<http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=f%C3%A1cil>

Riquelme M., (2017) La Ventaja Competitiva según Michael Porter. Recuperado de:
<https://www.webyempresas.com/la-ventaja-competitiva-segun-michael-porter/>

Robledo C., (2012) Estándares Internacionales: ¿Valor agregado o mínimo esperado?.
Recuperado de: <http://www.dinero.com/opinion/columnistas/articulo/estandares-internacionales-valor-agregado-minimo-esperado/14700003>

Sansawat S. y Muliyl V (2011) Comparando los estándares reconocidos por la iniciativa mundial de seguridad alimentaria (GFSI). [versión electrónica] Recuperado de:
<http://www.sgs.com/~media/Global/Documents/White%20Papers/sgs-global-food-safety-initiative-whitepaper-es-11.ashx>

Serra P. (2017) La Importancia de las Auditorías de Segunda Parte para IATF 16949:2016. Recuperado de: <https://es.linkedin.com/pulse/la-importancia-de-las-auditor%C3%ADas-segunda-parte-para-iatf-pedro-serra>

Ulloa, M. (2013). Enfermedades transmitidas por los alimentos en Chile: agentes causantes y factores contribuyentes asociados a brotes ocurridos durante el año 2013. Recuperado de: <http://repositorio.uchile.cl/handle/2250/138263>

U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION (2016) ¿Cuál es la diferencia entre la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (FDCA, por sus siglas en inglés), los reglamentos de la FDA y la orientación de la FDA?. Recuperado de: <https://www.fda.gov/AboutFDA/Transparency/Basics/EnEspanol/ucm196541.htm>

U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION (2017). Ley de Modernización de la FDA de Seguridad Alimentaria (FSMA). Recuperado de: <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/>

U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION (2017) ¿Qué es lo que regula la FDA?. Recuperado de: <https://www.fda.gov/AboutFDA/Transparency/Basics/EnEspanol/ucm196524.htm>

U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION (2017) ¿Qué hace la FDA? Recuperado de: <https://www.fda.gov/AboutFDA/Transparency/Basics/EnEspanol/ucm196467.htm>

U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION (2017) ¿Qué inspecciona la FDA?. Recuperado de: <https://www.fda.gov/AboutFDA/Transparency/Basics/EnEspanol/ucm196598.htm>

Vergara G. (2009) ¿Que es un SISTEMA de GESTION?. Recuperado de:
<http://mejoratugestion.com/mejora-tu-gestion/que-es-un-sistema-de-gestion/>

Apéndice

Cuestionario

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LAS AMÉRICAS

ENTREVISTA

Estimado entrevistado, mi nombre es María Inés Martínez Sancho, estudiante de la carrera de Comercio Internacional (carné 130909) en la Universidad Internacional de las América (UIA). Actualmente estoy desarrollando mi proyecto de graduación para optar por el grado de Licenciatura en Comercio Internacional con el tema **“Decretos vigentes sobre la inocuidad de los alimentos de consumo humano en Costa Rica”**.

Le solicito leer atentamente cada una de las preguntas y responder acorde a estas a su conocimiento, cabe destacar que este cuestionario se aplicará a manera de entrevista. Dicha entrevista tendrá una duración máxima de 20 minutos, tomando en cuenta que, si la investigadora encuentra un punto que le parezca favorable o importante profundizar, ella le realizará otra pregunta con respecto a ese tema.

La información brindada para esta investigación es de carácter confidencial y con un fin meramente académico, por lo tanto, su nombre como el de su empresa, no serán revelados y para efectos del análisis de datos, se utilizará un seudónimo.

1. ¿Cuáles decretos nacionales vigentes sobre la inocuidad de los alimentos conoce?
2. ¿Cuáles son los decretos nacionales vigentes sobre la inocuidad de los alimentos que usted utiliza en su empresa?
3. ¿Cuál es el procedimiento que usted sigue para llevar acabo el cumplimiento de ese o esos decretos?
4. ¿Existe alguna normativa internacional que debe cumplir?
5. ¿Cuáles son los requisitos sobre la inocuidad de los alimentos que tiene que cumplir su producto para ser importado en el país de destino?
6. ¿Qué opinión le merece el cumplimiento de estos decretos y requisitos en destino, en cuanto a la facilidad para aplicarlos?
7. ¿Cuáles son los beneficios para el comercio internacional de la aplicación de estas medidas?
8. ¿Cómo percibe usted el trasfondo social que tiene el cumplimiento de estas normativas?