

DESAFÍOS ÉTICOS EN LA PRODUCCIÓN E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS EN EL MUNDO GLOBALIZADO

Janet Rodríguez ¹

RESUMEN: *En el mundo globalizado actual, la producción e higiene de los alimentos enfrentan desafíos éticos significativos. Este artículo de revisión explora estos desafíos, centrándose en temas como la sostenibilidad, la equidad en el acceso a los alimentos, las prácticas laborales en la industria alimentaria, y la seguridad e integridad de los alimentos. Se discuten las implicaciones éticas de las tecnologías emergentes en la producción de alimentos, así como las tensiones entre la eficiencia económica y la justicia social. El artículo concluye con recomendaciones para abordar estos desafíos éticos, con el objetivo de promover una producción e higiene de los alimentos más ética y sostenible en el contexto de la globalización.*

PALABRAS CLAVE: *Ética, Producción de alimentos, Higiene de alimentos, Globalización, Sostenibilidad, Seguridad alimentaria, Tecnologías emergentes, Justicia social.*

ABSTRACT: *In today's globalized world, food production and hygiene face significant ethical challenges. This review article explores these challenges, focusing on topics such as sustainability, equity in food access, labor practices in the food industry, and food safety and integrity. The ethical implications of emerging technologies in food production are discussed, as well as the tensions between economic efficiency and social justice. The article concludes with recommendations to address these ethical challenges, with the aim of promoting more ethical and sustainable food production and hygiene in the context of globalization.*

KEY WORDS: *Ethics, Food production, Food hygiene, Globalization, Sustainability, Food safety, Emerging technologies, Social justice.*

}

Recibido: 05/12/2023
Aprobado: 22/01/2024

¹ Licenciado en Nutrición y Dietética. Especialista en Nutrición Clínica en Endocrinología. Profesor Asistente. Jefe de la Cátedra Ambiente y Salud. Departamento de Ciencias de la Salud Pública. Escuela de Nutrición y Dietética. Facultad de Medicina. Universidad Central de Venezuela. ORCID: 0000-0002-3939-6589.

INTRODUCCIÓN

Vivimos en un mundo cada vez más globalizado, donde los alimentos que consumimos pueden ser producidos en un continente y consumidos en otro. Esta globalización de la producción de alimentos ha traído consigo numerosos beneficios, como una mayor variedad de alimentos disponibles y la posibilidad de disfrutar de productos fuera de temporada. Sin embargo, también ha planteado desafíos éticos significativos.¹⁻³

La producción de alimentos a escala global puede implicar prácticas laborales cuestionables, impactos ambientales negativos y problemas de seguridad alimentaria. Además, la distribución desigual de los alimentos a nivel mundial plantea serias cuestiones de justicia social.^{1,3} A medida que la tecnología avanza, surgen nuevas cuestiones éticas relacionadas con la modificación genética, la agricultura de precisión y la producción de alimentos sintéticos.^{4,5}

Este artículo de revisión tiene como objetivo explorar estos desafíos éticos y las implicaciones

éticas de la producción e higiene de los alimentos en el mundo globalizado, y discutiremos posibles soluciones y recomendaciones para abordar estos desafíos. El objetivo es contribuir a un diálogo más amplio sobre cómo se puede lograr una producción de alimentos más ética y sostenible en el siglo XXI.

DESARROLLO

La producción de alimentos y la higiene alimentaria son aspectos fundamentales para garantizar la seguridad y la calidad de los alimentos que consumimos. Con el aumento importante de la población en un mundo cada vez más globalizado, donde los alimentos viajan largas distancias y atraviesan diversas etapas de producción, distribución, comercialización y venta, surgen desafíos éticos significativos. Estos desafíos van desde la preocupación por el bienestar animal y la sostenibilidad ambiental¹⁻³, hasta la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) a través de las buenas prácticas de higiene y fabricación de alimentos, educación sanitaria, así como el cumplimiento

de las cinco claves de la inocuidad de los alimentos^{4,6-9} y la equidad en el acceso a alimentos seguros y nutritivos considerando que, la alimentación es un derecho fundamental del hombre¹⁰⁻¹³.

En la actualidad, con la ampliación del conocimiento y avances tecnológicos vemos cómo se utilizan distintas formas para optimizar y aumentar la producción animal y vegetal, como son: la cría intensiva o producción industrial, cría extensiva, agricultura orgánica, cría en sistemas al aire libre, cría en sistemas integrados, agricultura convencional o hidropónica y más recientemente agricultura vertical, sin embargo, surge una inquietud ¿van de la mano todos estos procesos, al tratamiento ético de los animales? ¿existe un uso ético de estas tecnologías que eviten causar daño a la población, bien sea en la elaboración de nuevos productos y/o reformulación de productos comestibles existentes? Queda mucho para la evaluación, interpretación y análisis, pues vemos cómo se deforestan grandes extensiones de terreno con la finalidad de realizar la cría intensiva

de animales sin tomar en cuenta el daño ecológico que se está causando¹⁴ o el caso de algunas tecnologías para producir alimentos más resistentes a las plagas o a daños o agresiones en las cosechas dadas por los cambios en el ambiente como lo es la producción de alimentos genéticamente modificados, que han sido objeto de una extensa evaluación de seguridad por parte de las autoridades regulatorias en muchos países⁴.

En el contexto de la globalización, se debe evaluar cuál será el impacto de estos sistemas intensivos de producción y nuevas tecnologías sobre la salud pública y la justicia social^{3,5}. Aquí se muestran algunos desafíos éticos que deben ser considerados para fomentar las mejoras en la producción ética e higiénica de los alimentos, puntos clave para el abordaje de dichos desafíos:

Bienestar animal

La cría intensiva de animales en la producción de alimentos plantea preocupaciones éticas relacionadas con el sufrimiento y las condiciones

de vida de los animales. Los desafíos incluyen la promoción de prácticas de cría compasivas, la reducción del estrés animal antes del sacrificio y evitar el uso indiscriminado de antibióticos en los animales (Bioética animal) ^{1,2,15}.

Sostenibilidad ambiental

La producción de alimentos a gran escala puede tener un impacto significativo en el medio ambiente, como la deforestación, la contaminación del agua y la emisión de gases de efecto invernadero. Los desafíos éticos incluyen la adopción de prácticas agrícolas sostenibles, la reducción del uso de pesticidas y fertilizantes químicos, y la promoción de sistemas de producción que minimicen el impacto ambiental (Ecosostenibles) ^{1,2,16}.

Uso de organismos genéticamente modificados (OGM)

El uso de cultivos genéticamente modificados plantea desafíos éticos en términos de seguridad alimentaria, impacto ambiental y propiedad intelectual. Los debates éticos en este momento se centran

en la transparencia en la etiquetación de los alimentos genéticamente modificados, el derecho a elegir consumirlos o no, y la protección de la biodiversidad. Es importante hacer investigaciones a largo plazo de los efectos sobre la salud del consumo de estos productos ^{4,16}.

Equidad en la distribución de recursos

La producción de alimentos a gran escala puede favorecer a las grandes corporaciones y a las regiones con mayor acceso a recursos, lo que plantea desafíos éticos relacionados con la equidad y la justicia social. Los desafíos incluyen la promoción de sistemas de producción y distribución de alimentos más equitativos, la reducción del desperdicio de alimentos y el apoyo a la agricultura local y sostenible ^{1,2,12,13}. Es importante el apoyo a los pequeños productores.

Transparencia y etiquetado de alimentos

La falta de transparencia en la información proporcionada a los

consumidores y el etiquetado engañoso plantean desafíos éticos en la producción de alimentos. Los desafíos incluyen garantizar la veracidad y claridad en el etiquetado de ingredientes, información nutricional y métodos de producción, para que los consumidores puedan tomar decisiones informadas.

Seguridad alimentaria

Los desafíos éticos en la seguridad alimentaria incluyen garantizar la ausencia de contaminantes peligrosos en los alimentos, como bacterias, virus, parásitos, residuos de pesticidas y aditivos alimentarios. Esto implica promover prácticas higiénicas en la producción y manipulación de alimentos, así como el cumplimiento de regulaciones y estándares de seguridad alimentaria ^{1,4,6-13}.

Acceso a alimentos seguros

El acceso equitativo a alimentos seguros y de calidad es un desafío ético en la higiene alimentaria. Esto implica abordar la disparidad en el acceso a sistemas de producción y distribución seguros, especialmente

en áreas rurales o comunidades de bajos ingresos. Los desafíos incluyen garantizar la seguridad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria y abordar la inseguridad alimentaria ^{1,4, 6-13}.

Información y educación

Los desafíos éticos en la higiene alimentaria también están relacionados con la necesidad de proporcionar información y educación adecuadas a los consumidores sobre prácticas seguras de manipulación y almacenamiento de alimentos. Esto implica promover la conciencia sobre los riesgos alimentarios, el manejo adecuado de alimentos en el hogar, la interpretación de etiquetas de alimentos y la comprensión de los beneficios de una alimentación saludable especialmente en grupos vulnerables ⁶⁻⁹.

Protección de grupos vulnerables

La protección de grupos vulnerables, como niños, personas mayores, embarazadas o personas con enfermedades crónicas, plantea desafíos éticos en la higiene

alimentaria. Es necesario garantizar que estos grupos tengan acceso a alimentos seguros y nutritivos, así como proporcionarles información y educación específica sobre sus necesidades dietéticas y precauciones especiales.

Responsabilidad de los actores involucrados

La responsabilidad ética de los diferentes actores involucrados en la cadena alimentaria es un desafío importante en la higiene y seguridad alimentaria. Esto incluye a los productores de alimentos, los procesadores, los distribuidores, los minoristas e incluso los restaurantes. Los desafíos éticos abarcan la implementación de buenas prácticas de higiene, la transparencia en la información sobre el origen y la seguridad de los alimentos, y la rendición de cuentas en caso de incidentes relacionados con la seguridad e higiene alimentaria.

Por lo anteriormente descrito, los desafíos éticos y su abordaje en la producción e higiene de los alimentos en el mundo globalizado

son de gran importancia por varias razones¹⁷:

Valor de los alimentos

Los alimentos son indispensables para la supervivencia de los seres humanos. El hambre se deriva del olvido del derecho universal a los alimentos¹⁰⁻¹¹.

Valor de un mayor bienestar

Casi todo Estado reconoce la necesidad de mejorar el bienestar de sus ciudadanos. Son mejoras que también promueven la dignidad humana y el propio respeto¹⁰⁻¹³.

Valor de la salud humana

La salud humana se mejora suprimiendo el hambre y la malnutrición. Una población sana está en mejores condiciones de participar en los asuntos humanos y es más capaz de vivir una existencia productiva y con sentido¹⁰⁻¹¹.

Riesgos ecológicos y para la salud humana

La producción y el uso de alimentos transgénicos o

genéticamente modificados obtenidos por la biotecnología generan problemas éticos, como los intereses comerciales que guían esta nueva tecnología, los riesgos ecológicos y para la salud humana, y la posibilidad de introducir nuevas plagas ¹⁻⁴.

Inocuidad y calidad higiénico sanitaria

Los efectos de la globalización de los mercados, que promueve la circulación de productos alimenticios de todo tipo a nivel regional, nacional e internacional, plantean serios requisitos en lo que se refiere a inocuidad y calidad higiénico sanitaria de los productos involucrados en esta dinámica ^{1,3}.

Mejora de las prácticas de higiene

La mejora de las prácticas de higiene en los sectores alimentario y agrícola, ayuda a reducir la aparición y propagación de la resistencia a los antimicrobianos y las enfermedades zoonóticas ¹⁻³.

Enfermedades transmitidas por los alimentos

Los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos pueden perjudicar al comercio y al turismo y provocar pérdidas de ingresos, desempleo y pleitos.

Por lo tanto, es crucial abordar estos desafíos éticos para garantizar la seguridad alimentaria, la salud humana y el bienestar general en el contexto de la globalización ¹⁸.

Por esto debemos promover hoy más que nunca el punto de vista “Una sola salud” como “un enfoque unificador integrado que procura equilibrar y optimizar de manera sostenible la salud de las personas, los animales y los ecosistemas” ¹⁹.

CONCLUSIONES

En el mundo globalizado actual, la producción e higiene de los alimentos enfrentan desafíos éticos significativos. Este artículo explora estos desafíos, centrándose en temas como la sostenibilidad, la equidad en el acceso a los alimentos, las prácticas laborales en la industria alimentaria, y la seguridad e integridad de los alimentos. Se consideran las

implicaciones éticas de las tecnologías emergentes en la producción de alimentos, así como las tensiones entre la eficiencia económica y la justicia social. Se hacen recomendaciones para abordar estos desafíos éticos, con el objetivo de promover una producción e higiene de los alimentos más ética y sostenible en el contexto de la globalización. Este enfoque es el inicio de un trabajo que permitirá a las generaciones futuras vivir en un entorno más limpio, consciente de los retos por superar y sobre todo en un ambiente ecológicamente amigable, sustentable y ético.

REFERENCIAS

1. Decreto con rango valor y fuerza de ley de salud agrícola integral. Decreto N° 6.129. Gaceta Oficial extraordinaria de la República Bolivariana de Venezuela N° 5.890 de fecha 31 de julio de 2008.
2. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Directrices para reforzar los servicios de sanidad animal en los países en desarrollo FAO [Internet] 1991 [Citado el 27 de junio de 2023]. Disponible en: <https://www.fao.org/3/U2200S/u2200s00.htm#Contents>
3. von Braun y Eugenio Díaz-Bonilla J. Los pobres y la globalización de los alimentos y la agricultura. Instituto Internacional de Investigaciones sobre Políticas Alimentarias. Soluciones sostenibles para acabar con el hambre y la pobreza. Apoyado por el CGIAR; 2008.
4. Domingo JL, Gómez M. Riesgos para la salud de los alimentos modificados genéticamente: una revisión bibliográfica. Rev Esp Salud Publica. 2000;74(3):255-261.
5. Constantino, V. UPM/ Sala de Prensa/ NoticiasAppPersonalPDI. La agricultura de precisión: una revolución inevitable. [Internet] 2023 [Citado el 27 de junio de 2023]. Disponible en https://www.upm.es/UPM/SalaPrensa/NoticiasPortada/NoticiasAppPersonalPDI?fmt=detail&prefmt=articulo&id=225a56628f5e5710VgnVCM10000009c7648a_
6. Reglamento General de Alimentos. Decreto 525. Gaceta Oficial N° 25.864, de la República de Venezuela de fecha 16 de enero de 1959.
7. Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. Normas de Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de Alimentos para Consumo Humano, Gaceta Oficial

República de Venezuela N° 36.081 de fecha 7 de noviembre de 1.996.

8. Gil A. Higiene de los Alimentos. En tratado de nutrición. Eds. Villalón M., García-Villanova B. España: Editorial médica panamericana; 2010. p655-695.

9. Organización Mundial de la Salud (OMS). Cinco claves de la inocuidad de los Alimentos. OMS [Internet] 2006 [Citado el 27 de junio de 2023]. Disponible en: <https://www.who.int/es/publications/i/item/9789241594639>

10. Naciones Unidas. Carta internacional de los derechos humanos. Resolución 217 A (III). Art 25. Declaración universal de los derechos humanos 183 A, sesión plenaria, de fecha 10 de diciembre de 1948.

11. República de Venezuela. Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. 1.999.

12. Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria. Decreto Ley N° 6.071/08 de fecha 31 de Julio 2.008

13. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Ley Marco, Derecho a la Alimentación, Seguridad y Soberanía Alimentaria. XVIII Asamblea Ordinaria del Parlamento Latinoamericano de fecha 30 de noviembre 2012,

14. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).

Perspectivas para el medio ambiente. Agricultura y medio ambiente. FAO [internet] 2002 [Citado el 27 de junio de 2023]. Disponible en: <https://www.fao.org/3/y3557s/y3557s10.htm#TopOfPage>

15. Yáñez GG. Bioética animal como respuesta al cartesianismo distópico. Rev Bio y Der. 2020; 50: 425-438

16. Ruiz V S. Estudio sobre los aspectos éticos en la forma de producción de alimentos. Trabajo de fin de grado en nutrición humana y dietética. Universidad de Valladolid. UVA [Internet] 2020 [Citado el 27 de junio de 2023]. Disponible en: <https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/48226/TFG-M-N2398.pdf?sequence=1>

17. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Inocuidad y calidad de los alimentos. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. FAO [internet] 2002 [Citado el 05 de diciembre de 2023]. Disponible en: <https://www.fao.org/food-safety/es/>.

18. Rodríguez Yunta E. Temas éticos en investigación internacional con alimentos transgénicos. Acta bioeth. [Internet]. 2013;19(2):209-218 [Citado 05 de Diciembre de 2023]. Disponible en:

http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1726-

569X2013000200005&lng=es.

<http://dx.doi.org/10.4067/S1726->

569X2013000200005.

19. Organización Mundial de la Salud (OMS). Declaración conjunta del grupo tripartito (FAO, OIE, OMS) y el PNUMA. OMS [Internet] 2021 [Citado el 27 de junio de 2023]. Disponible en: <https://www.who.int/es/news/item/01-12-2021-tripartite-and-unep-support-ohhlep-s-definition-of-one-health>

CORRESPONDENCIA: Esp. Janet Rodríguez. Cátedra Ambiente y Salud. Departamento de Ciencias de la Salud Pública. Escuela de la Nutrición y Dietética. Facultad de Medicina. Universidad Central de Venezuela. Teléfono: 0412 3180061. Dirección de correo electrónico: jarodsca@hotmail.com