

EDITORIAL

El país ha previsto realizar, y tiene en ejecución, diferentes tratados de libre comercio que oficializan y regulan el intercambio comercial de doble vía de diferentes sectores, particularmente del sector alimentario, que manejó recursos por un valor igual a 7.453 millones de dólares a diciembre del 2006 (4.932 millones en exportaciones y 2.520 en importaciones), incluidos animales vivos, carnes, productos lácteos, productos de la hortifruticultura, flores, cereales, plantas medicinales, extractos vegetales, grasas y aceites, residuos y desperdicios de las industrias alimentarias, alimentos preparados para animales, entre otros. El crecimiento de este intercambio comercial exige claridad y certeza en las condiciones de calidad tanto de la oferta como de la demanda.

La inocuidad, calidad y competitividad comercial de los alimentos constituyen hoy un desafío que requiere criterios renovados, creatividad y disposición para trabajar en conjunto en las áreas oficiales y en el sector privado no sólo para erradicar las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), sino para garantizar el mejor uso de los materiales disponibles para el consumo como alimento. El tema de la seguridad alimentaria pasa por las condiciones de: **disponibilidad, calidad de diseño e inocuidad y funcionalidad**. La disponibilidad es un asunto de capacidad técnica y económica. La inocuidad es responsabilidad de la cadena en la fase productiva y comercial, en conjunto con la intervención de los organismos estatales y con los mecanismos de regulación y control. La funcionalidad debe responder al criterio de cumplir con la promoción de la salud desde la perspectiva del consumo de los alimentos diseñados para tal fin que, además, deben cumplir con las condiciones de inocuidad, palatabilidad e imagen vendedora, todos estos conceptos se validan en la regulación alimentaria.

Las regulaciones alimentarias evolucionan hacia la integración de los conceptos de calidad e inocuidad. Actualmente los consumidores no sólo exigen mayores garantías de inocuidad y calidad en los productos, sino que buscan cada vez con más frecuencia referencias sobre los productos que adquieren y, por consiguiente, cobra relevancia la naturaleza, el origen, los procesos de producción, las tradiciones productivas y las características específicas de cada producto que se ubica en el mercado. Dada la complejidad de la cadena agroalimentaria, su regulación tiene que ser integradora, multi-

disciplinaria y responsable, impulsar la equivalencia, ser transparente y basarse en estándares sólidos en todo el país, sin importar dónde fueron diseñados, producidos, elaborados o comercializados los productos.

La Facultad de Química Farmacéutica de la Universidad de Antioquia, a través de sus Grupos de Investigación y de la infraestructura disponible, está en capacidad de intervenir en cada uno de los eslabones que componen la cadena de seguridad alimentaria:

1. Como apoyo a la disponibilidad alimentaria, presenta propuestas de tecnologías de conservación y transformación de materias primas y programas de asistencia social como la Escuela de Alimentos.
2. La gestión de calidad e inocuidad se soporta en servicios de control de calidad, análisis especializados de alimentos (tanto físico-químicos, como microbiológicos, en asocio con la Facultad de Salud Pública), en estudios de estabilidad y en la disponibilidad de desarrollar pruebas inter-laboratorios para el apoyo a los programas nacionales de vigilancia alimentaria y nutricional.
3. La funcionalidad de los alimentos, para cubrir las necesidades de nutrición tanto como las de prevención y reducción del riesgo de enfermedad, son tema de la investigación básica (que identifica las moléculas funcionales de los materiales alimentarios), y de la investigación aplicada el desarrollo de productos de diseño (enriquecidos, fortificados, farmacéuticos, funcionales, modificados, pro-bióticos, prebióticos).

La invitación es a la comunidad, a las instituciones, a las entidades territoriales, a nuestros grupos de investigación, a nuestros estudiantes y egresados a defender como propósito común, el bienestar de los consumidores, a través de la búsqueda continua de la calidad de los productos alimentarios, certificada por su diseño, por su función y por su inocuidad. Por lo tanto, asumimos el reto de hacer propuestas, emprender desarrollos, generar conocimiento y formar profesionales idóneos como parte de nuestra responsabilidad social.

Luz Marina Carvajal de Pabón
Decana
Facultad de Química Farmacéutica
Universidad de Antioquia