

PRESENTACIÓN

El desarrollo de la sociedad actual ha modificado radicalmente los hábitos alimenticios de la población, variando toda la industria agroalimentaria desde la producción agrícola y ganadera al desarrollo de nuevas tecnologías en el procesado y conservación de los alimentos.

En los últimos años, la seguridad de los alimentos que consumimos se ha convertido en una prioridad fundamental tanto para los consumidores como para los poderes públicos.

Los alimentos que consumimos hoy en día pueden tener diversas sustancias químicas, como resultado de su uso directo o como contaminantes inevitables procedentes del medio ambiente o del procesado. Muchas de estas sustancias químicas juegan un papel esencial en la producción y distribución de los alimentos. Así, en las primeras etapas de la producción, se aplican plaguicidas a los productos vegetales para combatir plagas y se administran medicamentos veterinarios a los animales de granja para luchar contra las enfermedades. En etapas posteriores, el uso de aditivos alimentarios, como los conservantes o los aromatizantes, prolongan el período de validez de los alimentos o los hacen más apetecibles. Los envoltorios o embalajes, por ejemplo, contribuyen a mantener la higiene de los alimentos y a hacerlos más atractivos. Es indudable, por tanto, que el uso de estas sustancias químicas aporta claros beneficios y ventajas. Sin embargo, los beneficios que se derivan del uso de las sustancias químicas en la producción y la distribución de los alimentos deben sopesarse con los riesgos que presentan para la salud de los consumidores, debido a los efectos secundarios y a los residuos de dichas sustancias químicas.

La legislación alimentaria trata de alcanzar el equilibrio adecuado entre los riesgos y los beneficios de las sustancias que se utilizan intencionadamente y de reducir los contaminantes de conformidad con el alto nivel de protección de los consumidores que exige el artículo 152 del Tratado constitutivo de la Comunidad Europea, la cual se ha comprometido a reformar su normativa en materia de alimentos, buscando un nivel de protección más elevado para sus consumidores.

En este curso se tratará de dar una visión general, sencilla y actualizada de la Calidad y Seguridad alimentaria. Se presentarán inicialmente unas nociones

sobre generalidades y características de los alimentos, incluyendo su composición, clasificación y aporte a la dieta. En segundo lugar, se describirán lo que son los alimentos funcionales. Una tercera parte incluirá los cambios químicos que sufren los alimentos desde el origen al procesado y durante el almacenamiento y transporte de los mismos. Se realizará un recorrido a través de las distintas posibilidades de contaminación de los alimentos por agentes químicos, efectuando además una recopilación, actualización y clasificación de la extensa normativa vigente en este campo.

PILAR FERNÁNDEZ HERNANDO

Melilla, noviembre 2013