

## **Importancia en el verdadero conocimiento de los requisitos para una acción responsable en Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento y Manejo Integral de Plagas.**



*POES, MIP, HACCP, ISSO, BPM, BPA...* de ésta manera se conforma la actual comunicación, donde el tiempo es prioritario a la palabra.

Esto nos lleva a la necesidad de estar cada vez mas informados sobre los temas que conciernen a nuestras actividades específicas.

La actualización y capacitación en cada una de las acciones, procedimientos y procesos vinculados con los alimentos, marca la verdadera diferencia entre el trabajo consciente en inocuidad y calidad de empresas que buscan el conjunto de estas cualidades y las empresas que solo buscan el posicionamiento de una marca.

Hablar de alimentos, implica la relación directa con la salud de las personas. Las responsabilidades y el compromiso con esta actividad van más allá de una acción meramente comercial, es por esto que no podemos ser ignorantes de ningún aspecto que pertenezca al tema.

Estamos en la era de la comunicación, la globalización, los mensajes nos atraviesan desde todos los medios posibles, el caudal de conocimientos, cae como cataratas a nuestras manos, sin darnos el tiempo necesario para tamizar aquello que realmente puede formar parte de nuestra actividad. Es por este motivo, que la responsabilidad de las personas relacionadas con cualquiera de los aspectos vinculados a alimentos, debe formar parte de su ética en la difusión de los mensajes.

Utilizar los buscadores de la web como Google para realizar, por ejemplo, Manuales de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, puede llevarnos a errores y dolores de cabeza, no sólo al momento de intentar ponerlos en práctica, sino que además al responder ante una auditoría en cualquiera de sus instancias. Aquí es donde aparece la ética y responsabilidad del profesional a cargo de la guía en elaboración de manuales, planificación, implementación, seguimientos de sistemas y capacitaciones continuas necesarias en una labor comprometida con las buenas prácticas destinadas a alimentos inocuos, saludables, de calidad.



Organismos, organizaciones, instituciones de todo el mundo trabajan en diferentes niveles buscando la respuesta adecuada a los problemas que representan las tareas en alimentos. Según el país, la región, el estatus de cada uno, será la exigencia que se le otorgue a las diferentes medidas proyectadas. Estas son apoyadas por medio de políticas públicas más o menos comprometidas según los intereses y rumbos de cada región.

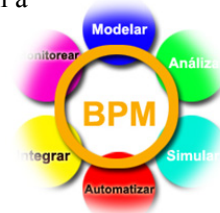
A pesar del conocimiento en seguridad alimentaria, aún nos encontramos con aquellos recortes presupuestarios en las organizaciones elaboradoras y manipuladoras de alimentos, que someten a los consumidores a la posibilidad de encontrarse con peligros que implica el trunco en los sistemas de gestión de la inocuidad, que integran las buenas prácticas indispensables en el logro de alimentos seguros. De todas maneras aquellas organizaciones continúan teniendo pérdidas que al no tener ningún tipo de monitoreo, se transmiten al costo del producto final. El conocimiento de la verdadera causa de desvíos en la inocuidad y calidad, redundaría en mejoras reflejadas en los diferentes aspectos de la empresa.



Lograr los estándares exigibles para un alimento inocuo, seguro y de calidad, no significa ser una gran empresa, ni es realizar grandes inversiones en tecnología de última generación.

Inocuidad seguridad y calidad corresponden a conocimiento y su uso responsable.

Constituir una empresa familiar, ser un pueblo pequeño, tener costumbres legendarias, no son elementos que excluyen a las buenas prácticas para lograr inocuidad seguridad y calidad.



El respeto por la salud de toda una comunidad es el factor impulsor para una gestión responsable en la manipulación y elaboración de alimentos.

Así como en la educación cívica no se admite alegar desconocimiento de los deberes y derechos que se encuentran debidamente legislados, no es admisible formar parte de los manipuladores de alimentos y pretender disculpas ante cualquier desvío en la inocuidad seguridad o calidad de los alimentos por realizar tareas alejadas de las buenas prácticas.

## POES

En el presente artículo, nos enfocamos en la importancia del verdadero conocimiento de las necesidades para una acción responsable en Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento y Manejo Integral de Plagas, conocido por sus siglas POES y MIP. Ambas actividades, forman parte de los requisitos indispensables para las Buenas Prácticas, son considerados pilares de las mismas, conocer el que se debe hacer, cuando se debe hacer, como se debe hacer, es uno de los pasos para lograr un estándar de seguridad en las acciones destinadas a construir calidad e inocuidad.

El conjunto de tareas que forman parte de éstos procesos, **aplicadas en forma estratégica**, no representan costos que impliquen mermas en la producción. En cambio representan la posibilidad de dejar de perder por malas acciones que redundan en el detrimento de la calidad e inocuidad del producto.

La importancia del conocimiento adecuado, radica en obtener la información sostenida por la comprensión de las particularidades de cada organización. Es común que ante las exigencias de la normativa vigente, de la posesión de manuales, instructivos, procedimientos, se compren paquetes con la *"fórmula mágica"* para la justificación ante los solicitantes, pero, al momento de aplicarlo, resulta en una realidad ajena, que se vuelve aún más complicada al momento de las explicaciones ante las auditorías o inspecciones rutinarias.

Al comenzar con tareas que nunca se han explorado, o que se conocen de manera intuitiva, resulta inteligente acudir a profesionales, que han dedicado tiempo en entender el porque de cada proceso. El apoyo puede encontrarse en el ámbito privado o público, con personas capacitadas y dispuestas a comenzar con la tarea de colocar cada cosa en su lugar en la construcción de calidad e inocuidad.

Una vez colocadas las piezas en su lugar por haber internalizado los conceptos básicos de los Procesos Operativos Estandarizados de Saneamiento y Manejo Integrado de Plagas, levantar y mantener la estructura encuentra su basamento en la capacitación continua, amparada por la toma de conciencia y compromiso por parte de cada miembro de la organización, teniendo en cuenta que todo recurso humano es indispensable y fundamental en ésta empresa.

## MIP

**POES:**

**Procedimientos escritos que describen y explican el modo de realizar las tareas de limpieza y desinfección, aplicándose en forma previa, en el transcurso y posteriormente a la elaboración del producto.**

Para lograr resultados óptimos en la aplicación de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, es necesario tener en claro:

- El producto que elabora la organización y los peligros relacionados con la falta de limpieza y su aplicación inadecuada o deficiente.
- Los materiales y el estado de las instalaciones y los equipos.
- Conocer al detalle la distribución de los elementos de la organización, para lo cual se debe tener un plano actualizado y detallado.
- La identificación de los sectores que se ven en el plano, con todos las referencias que harán mas eficiente la aplicación de los POES.
- El tipo y aprovisionamiento de agua.
- Cuales y como son los utensilios de limpieza que se están utilizando.
- Que espacios existen para almacenar los diferentes elementos y productos que se utilizarán en los POES.
- Que características tienen los agentes que se utilizan para la limpieza y desinfección.
- Cuales son los elementos de seguridad con los que cuenta la organización, para entregar a los operarios en sus tareas de limpieza y desinfección.
- Con que capacitación cuenta el recurso humano que tendrá relación con la aplicación de los POES, tanto en tareas de limpieza, desinfección como en la documentación de la misma.

Teniendo en cuenta que los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento POES, son procedimientos escritos que describen y explican como realizar las tareas de limpieza y desinfección, los momentos adecuados y sus elementos constitutivos, es indispensable la actualización constante en éstas tareas.

**MIP:**

Conjunto de tareas y recursos desarrollados racional,  
preventiva y organizadamente, garantizando:

- ✗ Inocuidad,
- ✗ Calidad,
- ✗ Disminución de pérdidas,
- ✗ Generación de registros,
- ✗ Mejora continua.

Para lograr resultados óptimos en la aplicación de Manejo Integrado de Plagas, el manipulador, elaborador debe tener en claro:

- Que su objeto de producción es el alimento,
  - ✓ Que tipo de plaga se relaciona,
    - Comportamiento de la misma,
    - Tipo de producto o sistema que mejor se adapta al manejo a realizar.
- Conocer al detalle la distribución de los elementos de la organización, para lo cual se debe tener un plano actualizado y detallado.
- La identificación de los sectores que se ven en el plano, con todos las referencias que harán mas eficiente la aplicación del MIP.
- Que espacios existen para almacenar los diferentes elementos y productos que se utilizarán en los MIP y su grado de seguridad.
- Que características tienen los agentes que se utilizaran.
- Cuales son los elementos de seguridad con los que cuenta la organización, para entregar a los operarios en sus tareas de Manejo Integrado de Plagas.
- Con que capacitación cuenta el recurso humano que tendrá relación con la aplicación del MIP, tanto en tareas de manejo integrado, como en la documentación de las actividades realizadas.

Objetivo de MIP:

Minimizar o eliminar los sitios donde las plagas puedan alimentarse y/o anidar.

Entonces vemos que la importancia en el verdadero conocimiento de los requisitos para una acción responsable en Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento y Manejo Integral de Plagas, no tiene un solo factor.

Comenzar a comprender POR QUE y PARA QUE realizamos o integramos a nuestras rutinas de trabajo cualquier Proceso, es una tarea que no debe culminar en una lectura o curso, el proyecto de las ACCIONES RESPONSABLES es una labor de mejora continua y renovación permanente.

Dr. Ramiro Palomeque

Dra. Marcela Stella

**Que la comida sea tu alimento y el alimento tu medicina.**

**Hipócrates Médico griego.**