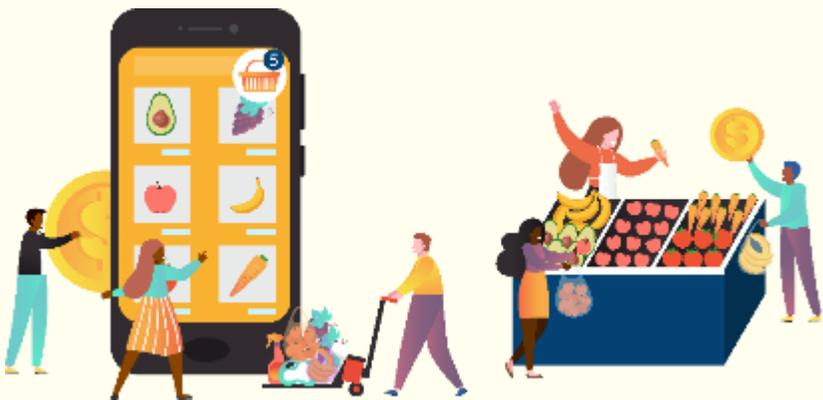


9 DE DICIEMBRE 2021

## Session n°4:

# Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos en el Caribe: el papel clave de las PYMES



*Serie sobre las Empresas  
Agroalimentarias del Caribe*





# Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos en el Caribe: el papel clave de las PYMES y las empresas

Theodora Morille

*Ejecutivo de calidad y seguridad alimentaria global*

*Fundadora Theodora Ventures Consulting LLC*

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son aquellas que se producen por el consumo de alimentos contaminados con bacterias, virus o parásitos





Los alimentos inseguros socavan la seguridad alimentaria y nutricional, el desarrollo humano, la economía alimentaria en general y el comercio internacional

**Cada año, los alimentos inseguros causan en todo el mundo 600 millones de casos de enfermedades de transmisión alimentaria y 420 000 muertes.**

**La Organización Mundial de la Salud (OMS) calcula que cada año se pierden 33 millones de años de vida sana por comer alimentos inseguros en todo el mundo**



La Agencia de Salud Pública del Caribe (CARPHA) informa de que cada año, aproximadamente 1 de cada 49 personas en el Caribe (unas 142.000 personas) contraerá una enfermedad transmitida por los alimentos.

Esta cifra se incrementa a 1 de cada 11 personas durante los frecuentes eventos masivos como el carnaval, el cricket, ...



Los cambios en los hábitos de consumo, Internet y la globalización de la cadena de suministro de alimentos hacen que sea imperativo para nosotros en el Caribe mejorar nuestro sistema de seguridad alimentaria para seguir siendo competitivos tanto a nivel local como mundial.

Para ello será necesario que los sectores público y privado, el mundo académico y los productores primarios y secundarios trabajen juntos:

- Crear un cambio de comportamiento en toda la cadena de suministro sobre la importancia de la seguridad alimentaria y la interdependencia con todo lo que hacemos.
- Invertir en infraestructuras tanto en la explotación como en las instalaciones de fabricación.
- Representación en la escena internacional durante la elaboración de políticas.
- Normas de seguridad alimentaria actualizadas y de obligado cumplimiento.
- Normas armonizadas de seguridad alimentaria para el Caribe.
- Conocimiento de las certificaciones necesarias para permitir el comercio, como la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (Food Safety Modernization Act, FSMA), las Buenas Prácticas Agrícolas (Good Agriculture Practices, GAP), el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (Hazard Analysis - Critical Control Point, HACCP) o las Buenas Prácticas de Fabricación (Good Manufacturing Practices, GMP).
- El desarrollo de capacidades como esta serie, pero sobre todo el apoyo para aplicar eficazmente los aprendizajes.
- Instalaciones de pruebas (microbiología/alérgenos/química).



**GOOD  
NEWS**

**IT IS  
POSSIBLE!!!**



*Esta serie de eventos está organizada por IICA y COLEACP.  
COLEACP opera en el marco de la cooperación al desarrollo entre la  
Organización de estados de África, Caribe y Pacífico (OACPS) y la Unión  
Europea (Fondo Europeo de Desarrollo - FED), con el apoyo de la Agencia  
Francesa de Desarrollo (AFD).*



# Gracias

