

31 de marzo de 2022

Líderes de 50 países se reúnen en GFSI 2022 para generar impacto para alimentos inocuo y sostenibles

BARCELONA, 31 de marzo de 2022 — La primera Conferencia GFSI presencial en dos años se cerró esta tarde luego de tres días de discusión sobre el tema **Generando Impacto para Alimentos Inocuos y Sostenibles**.

'Todavía no puedo entender el hecho de que después de una pandemia que cambió la vida, GFSI logró reunirnos cara a cara, apretón de manos, sonrisa detrás de la máscara, evento sin Zoom', dijo la **Directora de GFSI de The Consumer Goods Forum, Erica Sheward**, en su sincero discurso de apertura, enfatizando la responsabilidad de la industria alimentaria de servir y proteger a las personas más vulnerables del mundo. Ese énfasis resonó en las conversaciones en el escenario de la conferencia, que se mantuvo optimista pero no rehuyó las crisis sanitaria, humanitaria y económica que afectan a las personas y los alimentos en todo el mundo.

[La reunión de más de 600 profesionales de la inocuidad alimentaria y partes interesadas](#) tuvo lugar en la costa mediterránea, no lejos

del Puerto de Barcelona de 2000 años de antigüedad, ya que los cambios en la cadena de suministro global continúan afectando a los puertos y otros centros de envío. Los oradores consideraron estos cambios en [plenarias, grupos de trabajo y otras sesiones](#), compartiendo soluciones concretas para los problemas de inocuidad alimentaria que surgieron en los últimos dos años y los que precedieron a la pandemia.

Cuando la Inocuidad se encuentra con la Sostenibilidad

El tema de la Conferencia reflejó el compromiso de GFSI con la sostenibilidad en su condición de Coalición de Acción del Consumer Goods Forum (CGF). La plenaria "Romper los Silos entre la Inocuidad Alimentaria y la Sostenibilidad" destacó este tema y reconoció que las dos prioridades han tendido a chocar en el pasado. En esta y otras sesiones, los líderes de la industria, las agencias reguladoras y CGF abordaron las oportunidades para combatir problemas como el cambio climático, el desperdicio de alimentos y la contaminación plástica mientras mantienen o mejoran la inocuidad y la calidad.

La Conferencia también hizo un mantra de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, especialmente los ODS 1 (fin de la pobreza), 2 (hambre cero) y 6 (agua limpia y saneamiento). El liderazgo de GFSI [invitó a los delegados a volver a comprometerse con estos objetivos](#) en honor al Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria de las Naciones Unidas el 7 de junio, y la organización está realizando una encuesta para saber cómo los miembros de la comunidad demostrarán sus compromisos.

Las agencias de la ONU tuvieron una gran participación en la conferencia, muy en línea con el ODS 17, con la lista de oradores que incluía líderes de la Organización Mundial de la Salud, el Programa Mundial de Alimentos, la Organización para la Agricultura y la Alimentación y la Comisión del Codex Alimentarius. Las asociaciones de GFSI con estas agencias son parte del marco

Race to the Top y sus esfuerzos para reforzar el papel de la organización como líder de pensamiento en inocuidad alimentaria.

“Somos socios naturales”, dijo **Steve Wearne, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius y Director de Asuntos Globales de la Agencia de Normas Alimentarias del Reino Unido**. “Mi solicitud es que juntos nos comprometamos con una colaboración renovada con GFSI... porque hay mucho que podemos hacer juntos”.

Para implementar estas prioridades globales en el piso, GFSI se apoya en sus Grupos Locales, que promueven el enfoque de GFSI con empresas y gobiernos de todo el mundo. Representantes de estos grupos subieron al escenario en un plenario llamado ‘World Cafe’, un recorrido por las iniciativas de GFSI en siete regiones.

Aunque cada grupo se ocupa de diferentes realidades locales, comparten objetivos similares, incluidas las esperanzas de atraer a más miembros. “Si desea ver una representación real y una priorización de sus países y regiones en el Grupo Local, entonces necesitamos que tenga una voz dentro de nuestro Grupo Local y un asiento en la mesa”, dijo **Lindsay Hay, Directora de Control de Calidad de PepsiCo y copresidente del Grupo Local de EMEA**. ‘No esperes a que te pregunten; jala una silla y únete a nosotros.

El Futuro Está Aquí

La pandemia aceleró la adopción de tecnologías que se discutieron anteriormente en las conferencias de GFSI como meras posibilidades, como auditorías totalmente remotas, capacitación en inocuidad alimentaria a través de la realidad virtual y la adopción generalizada del comercio electrónico de comestibles. Dos años después de la conferencia centrada en la tecnología en Seattle que exhibió innovaciones como estas, se han convertido en partes aceptadas de nuestra realidad. Los resultados de este experimento de dos años se discutieron en plenarias, sesiones paralelas,

Sesiones Especiales sobre soluciones específicas y Charlas Técnicas en la Sala de Exposiciones, así como en los stands de los expositores de vanguardia.

Pero en el plenario 'Innovación En El Ecosistema De Inocuidad Alimentaria', **Janet Cox, Directora Asociada de Inocuidad Alimentaria y Cumplimiento en el minorista de comercio electrónico de alimentos HelloFresh**, advirtió contra confiar demasiado en la máquina. “Las personas siguen siendo vitales para la inocuidad alimentaria”, dijo. “La tecnología y la innovación no pueden reemplazar a las personas, y todavía necesitamos expertos en inocuidad alimentaria dentro de nuestro negocio”.

Encontrar y fomentar la próxima generación de estos expertos fue una preocupación especial en el programa. La Plenaria "Prioridades estratégicas de GFSI" centró la atención en los auditores, 8000 de los cuales forman la vanguardia de la certificación reconocida por GFSI. La sesión presentó la iniciativa reciente de GFSI de [reconocer a los Organismos de Reconocimiento Profesional](#) que pueden evaluar la competencia de los auditores. Este modelo reconoce "la diferencia entre estar capacitado y ser competente y abre la posibilidad de ser competente para una variedad de experiencias e historias personales", dijo Marie-Claude Quentin, Gerente Técnico Sénior de GFSI de CGF. Los grupos de trabajo y otras sesiones sugirieron formas de presentar la ciencia de los alimentos a los jóvenes estudiantes para que decidan unirse al grupo de profesionales de la inocuidad alimentaria cuando comiencen sus carreras.

El discurso de cierre de la Conferencia miró más hacia el futuro, aunque quizás no muchas décadas más, **según el investigador de sistemas espaciales Angelo Vermeulen**. En 2013, el artista y científico transdisciplinario fue comandante de un estudio de la NASA que intentó simular las condiciones de una misión a Marte en las laderas de un volcán hawaiano, y desde entonces ha tenido los ojos puestos en los cielos. Animó a los delegados a adoptar estrategias desarrolladas para el espacio en sus propios lugares

de trabajo y a considerar cómo los exploradores espaciales podrían aprender de la industria alimentaria. Después de todo, el espacio exterior puede convertirse pronto en uno de los mercados de la industria. "Así que tal vez sería interesante para este grupo cambiar el nombre a Iniciativa Interplanetaria de Inocuidad Alimentaria", sugirió.

Cuando volvió a subir al escenario para cerrar, la Directora de GFSI, Erica Sheward, llamó a GFSI "una joya preciosa". "Lideramos desde la primera fila, enfrentamos a la comunidad mundial de inocuidad alimentaria cara a cara por primera vez en dos años y organizamos una poderosa agenda sobre inocuidad alimentaria y sostenibilidad", dijo, antes de anunciar que el país anfitrión para el 2023 evento será Estados Unidos. 'Realmente estamos de vuelta'.

FIN

Para más información, favor de contactar a [Lisa Prévert](#), Gerente Senior de Comunicaciones de Consumer Goods Forum