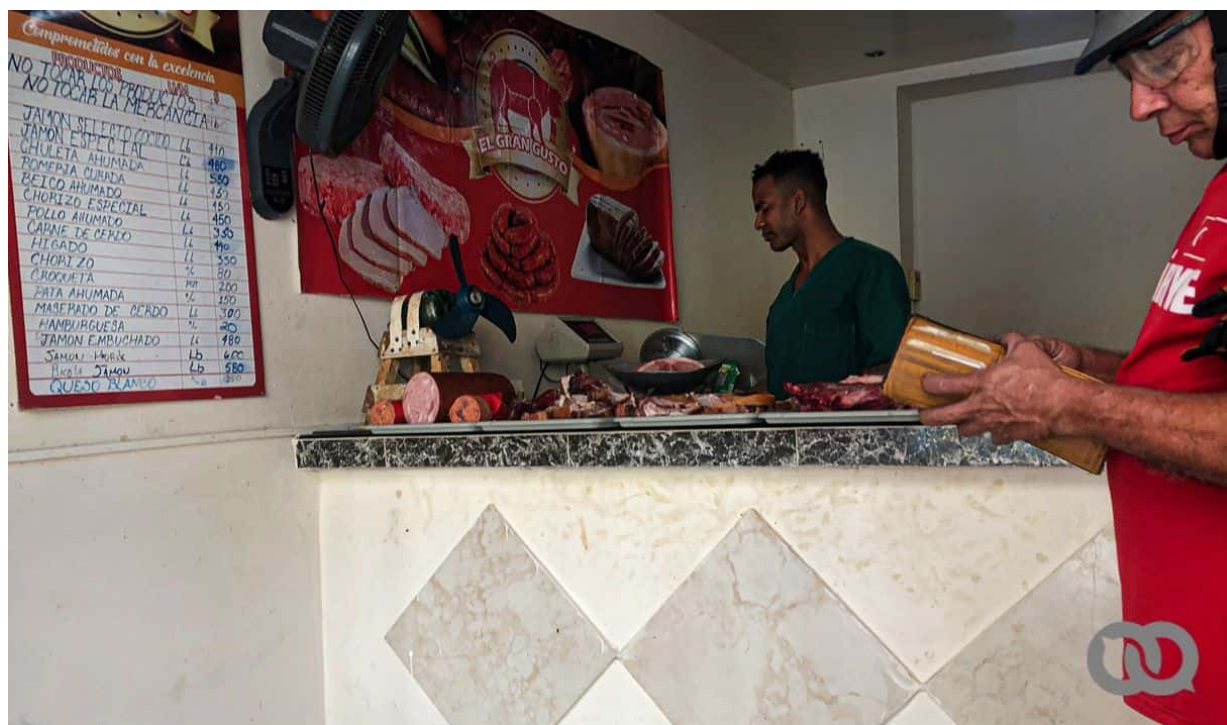


Alimentos limpios y en buen estado, un lujo en la Cuba actual

Food Monitor Program

9 de febrero de 2023



Leche «cortada» para los niños, azúcar con trozos de metal, carne de cerdo descompuesta, arroz de donación con gorgojos y pan ácido son algunas de las denuncias que trascendieron en 2022 e inicios de 2023 sobre la mala calidad de varios productos alimenticios que se venden a la población en Cuba.

La inocuidad de los alimentos, imprescindible para la seguridad alimentaria, e incluida dentro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y de los del Decenio de las Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición, es un asunto serio en la isla.

Aunque según el Fondo de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) todas las personas tienen derecho a consumir alimentos inocuos y aptos para el consumo, en el país no siempre están libres de riesgo biológico, químico o físico (bacterias, virus, parásitos, hormonas y otras sustancias perjudiciales como pesticidas).

Las condicionantes para la inocuidad alimentaria no escapan a la realidad en Cuba, donde el derecho a decidir qué comer se ha visto apartado por una necesidad aún más elemental: el derecho a saber qué comer.

Derecho a saber qué se come

En los últimos meses han sido frecuentes en las redes sociales las denuncias sobre el estado de algunos productos normados, en el momento de su entrega a los hogares cubanos. Materias extrañas, fermentación, desechos de origen animal son algunas realidades que hacen sonar las alertas sobre la composición, las condiciones higiénico-sanitarias y los valores nutritivos de lo que se come en Cuba.

En noviembre de 2022 la leche llegó a los menores de siete años de tres municipios de Matanzas en estado de descomposición, sin que la Empresa de Productos Lácteos de la provincia tuviera explicación al respecto. En la misma provincia, los consumidores recibieron el azúcar de la canasta básica con «fragmentos de materias extrañas no solubles» que resultaron ser, tras exámenes en el Centro Municipal de Higiene y Epidemiología de Cárdenas, «trozos de materiales que varían en tamaño y cantidad».

Las autoridades afirmaron que el azúcar «según los estándares especializados, ante las condiciones actuales, no es apta para el consumo humano».

También en noviembre los vecinos inscritos en la bodega de la Carretera Central KM 6 de Santiago de Cuba recibieron bolsas selladas de yogur de soya en estado de fermentación avanzada. Un usuario de la localidad comentó que la mayoría de las entregas en la zona se realizan a granel, y al menos un tercio del año reparten un yogur adulterado.

Por esa misma fecha, una habanera denunció la presencia de algo similar a una dentadura en su cuota de picadillo de soya, que los usuarios luego reconocieron como las papilas foliadas presentes en los laterales posteriores de la lengua de los bovinos. Aunque la lengua de res es un alimento comestible y apreciado en la cocina tradicional cubana, las papilas no se incluyen en el corte y están testadas dentro de los Materiales de Riesgo Específico (MRE). Los MRE son órganos, estructuras óseas, ganglios o segmentos del bovino con capacidad de transmisión del agente infectante de la encefalopatía espongiforme bovina (agente infectante de la «enfermedad de la vaca loca») y, por tanto, prohibidos para el consumo humano.

Los casos mencionados no ocurren solo en la red de comercialización nacional en CUP. En febrero de 2022 un usuario mostró la presencia de una rana en un paquete de picadillo mixto condimentado comercializado en MLC, y producido por la fábrica de capital mexicano Richmeat de Cuba S. A., ubicada en la Zona Especial de Desarrollo del Mariel. Unos meses más tarde, una cubana se quejó de la venta de cajas de bombones «con gusanos y gorgojos» en una unidad comercializadora en MLC en Las Tunas.

Aunque los eventos no son consignados por la Dirección de Registros Médicos y Estadísticas de Salud del Ministerio de Salud Pública de Cuba, pues la entidad no publica registros sobre enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA), la mayor parte de la información que se genera al respecto ocurre en redes sociales mediante la denuncia ciudadana. La mayoría procede de mujeres, quienes por lo general tienen la necesidad de sortear la nocividad de algunos alimentos (como el queso crema para el yogur «picado») o «presentar» aquellos de menor preferencia de la forma más atractiva posible (pudding de yogur de soya, croquetas o hamburguesas con picadillo de soya, etcétera).

La inocuidad alimentaria y su reglamento en Cuba

En Cuba, para que un producto producido en la industria alimentaria nacional llegue al consumidor debe recibir antes el Certificado de Registro Sanitario. El organismo encargado de evaluar y certificar la seguridad alimentaria y nutricional es el Instituto Nacional de Epidemiología y Medio Ambiente (INHEM). Por su parte, la Dirección de Salud Ambiental a través de la Inspección Sanitaria Estatal (ISE) controla las disposiciones legales relacionadas con las normas higiénico-sanitarias y antiepidémicas en la comercialización de productos. Además, el Decreto Ley 18 de 2020 «Inocuidad Alimentaria» estipula en su artículo 7 que no pueden expendirse alimentos que contengan sustancias nocivas; estén integrados por materias extrañas, dañadas, descompuestas o contaminadas; estén adulterados; no estén etiquetados; se produzcan, almacenen o transporten en condiciones insalubres; o que su fecha de vencimiento haya caducado. En estos casos el producto será inadmisibile para el consumo.

La aspiración a la inocuidad alimentaria queda reflejada también en la Ley de Soberanía Alimentaria y Seguridad Alimentaria y Nutricional, que entró en vigor el 28 de octubre de 2022, y establece que «la soberanía alimentaria y el fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional son objetivos a alcanzar en función de garantizar, progresivamente, la protección del derecho a la alimentación sana y adecuada de las personas». A pesar de las declaraciones y disposiciones, persisten prácticas y obstáculos estructurales que impiden lograr la inocuidad de los alimentos.

Existen vacíos informativos que impiden registrar y conocer de forma clara qué y cómo se elabora lo que se consume. Debido a la entrega de productos genéricos y a granel, durante la entrega de productos por la canasta básica se pierden los referentes de origen, contenido o calidad de los alimentos, más allá de la nomenclatura que el Estado les otorgue.

Otro factor que contribuye al vacío de información alimentaria es la dependencia creciente a la importación de materias primas como la masa deshuesada mecánicamente (MDM). Se trata de una mezcla elaborada a partir de subproductos cárnicos, descrita de forma muy general, y que se utiliza para la producción nacional de alimentos de alta demanda como croquetas, embutidos y picadillos. Productos como el propio picadillo de soya no informan una descripción detallada de lo que contienen; lo cual vulnera el derecho del consumidor a saber qué esperar de lo que recibe, cómo elaborarlo, y tener la certeza de los nutrientes y calorías consumidas.

La soya es un alimento rico en fibra, contiene entre un 30 y 50 % de proteína vegetal, un 20 % de grasas saludables, un 24 % de carbohidratos complejos, además de vitaminas A, E y del complejo B. Contiene, además, minerales como calcio, cobre, hierro y zinc. Sin embargo, esto no es rastreable en los productos que con soya se entregan en Cuba. Las empresas cárnicas en el país afirman que el picadillo contiene actualmente un 70 % de carne de res, un 7 % de soya, un 2 % de sal común, un 19.5 % de hielo, además del 1.5 % de otros preparados. Pero, como no existe capacidad en la industria estatal para su envasado, el picadillo es distribuido en bolsas y luego se manipula a granel en las carnicerías estatales. Por su parte, la bolsa de yogur de soya muestra componentes —sin mediciones que los describan— como una combinación de cotiledón, azúcar, cultivos, bicarbonato de sodio, carbonato de calcio y agua. En el envase se constata que la mitad de los componentes provienen de estabilizadores, edulcorantes y colorantes artificiales.

Aunque la vida útil de un alimento, especialmente de los perecederos como los alimentos crudos, requiere de ajustarse a la fecha de consumo para evitar intoxicaciones alimentarias, los envases de productos normados como el yogur de soya, el picadillo de soya, la leche en polvo o el café Hola se entregan a granel o no tienen especificadas las fechas de producción y de caducidad. Incluso, es frecuente que los productos se comercialicen con envolturas que no corresponden a su elaboración. Aunque la «alternativa» responde a una falta de insumos y materias primas en la producción, no deja de constituir una no conformidad en relación con los requisitos establecidos en la Norma Cubana Obligatoria NC 108 de etiquetado de alimentos preenvasados, y podría considerarse una violación.

¿Cómo cocinan los cubanos?

La falta de información no solamente afecta la constatación nutricional y de higiene de lo que se come, sino también la incertidumbre de cómo se cocina.

A fines de 2021 se entregó en algunas bodegas del país una leguminosa procedente de Venezuela nombrada «frijol chino» que «puso en jaque» la experimentada cocina resiliente cubana. Aunque el paquete de granos tenía información nutricional, su contenido era parcialmente desconocido en Cuba e incluso muchos creyeron que se trataba de soya.

Para conocer la forma de cocción de las judías «azuki», que también difieren en sabor de las leguminosas nacionales, muchos cubanos intercambiaron experiencias en las redes sociales.

Un habanero comentó que «los frijoles chinos, mezclados con piedras, con otras variedades de frijoles, con pedazos de plástico, con basuras y hasta granos de maíz, la mayoría de ellos consumidos por el tiempo, formaron parte del módulo que dieron» a su núcleo.

Sin embargo, fueron las cubanas quienes más indagaron al respecto. Algunas también contaron cómo sus intentos de cocinarlos no llegaron a buen término. Otras se aventuraron a compartir sus recetas de aprovechamiento, ya fuera usados para hacer frituritas o hamburguesas, como alternativa a su poco éxito en el potaje.

De forma general, la falta de inocuidad alimentaria tiene una incidencia mayor en el segmento más indefenso de la población. Los alimentos contaminados afectan en su mayoría a las personas vulnerables y más dependientes del sistema de racionamiento. Algunas personas pueden prescindir de productos como el picadillo de soya, mientras otras prefieren cocinarlo a sus mascotas.

En una mayor fragilidad se encuentran las comunidades alejadas de centros urbanos, a donde los productos llegan de forma limitada y con mayores complicaciones (de transportación, de almacenamiento, de refrigeración). Para estas personas, a la decepción de recibir productos en mal estado en las actuales condiciones de desabastecimiento en Cuba, se suma la incertidumbre de la no garantía de reposición o sustitución inmediata según los propios organismos implicados.

En lo referente a personas privadas de libertad, en encuestas realizadas por Food Monitor Program, un tercio respondió afirmativamente aduciendo diarrea y «mal de estómago» causados por intoxicación por mal estado de los alimentos.

La insalubridad en los alimentos no se limita a la red estatal. El extendido mercado negro que existe en la isla consta de muchas elaboraciones caseras, como los alcoholes destilados artesanalmente, que carecen de la higiene y los procedimientos necesarios, y se realizan de forma improvisada. La reventa de otros productos como la cerveza o el refresco con gas con frecuencia son objeto de adulteraciones que pueden afectar la salud del consumidor.

En el sector privado, la falta de los controles e inspecciones debidas remiten también a la ausencia de un mercado mayorista que provea a los cuentapropistas de los recursos necesarios para la producción. A la vez que los impulsa a adquirir la materia prima de forma ilegal y sin ninguna normativa, lo cual afecta la calidad de sus ofertas.

Tal ecosistema puede conducir a situaciones de salud delicadas y muy serias, como fue el caso de intoxicación que afectó a más de una treintena de menores en un cumpleaños celebrado en Artemisa en septiembre de 2022, cuando unos cakes elaborados de forma privada fueron los desencadenantes. En términos estructurales, es muy difícil supervisar en Cuba el cumplimiento de los indicadores de calidad. Esto requiere que se apliquen sistemas de gestión a lo largo de toda la cadena de producción, y luego desde el productor hasta el consumidor.

En estudios para determinar la calidad e inocuidad de los alimentos de producción nacional, se ha determinado que la producción de algunos alimentos perecederos cumple con los requisitos mínimos establecidos. Pero su deterioro se debe a fallos principales como carencias logísticas e inadecuada infraestructura, que contribuyen a problemas higiénico-sanitarios.

El seguimiento de un indicador tan importante como la aceptabilidad en el mercado tampoco es verídico si se tiene en cuenta que dada la precarización alimentaria en la isla los alimentos que presentan falta de inocuidad son igualmente reutilizados en comida para las mascotas y los

animales de corral. Los granos picados se destinan a las aves de corral, el picadillo de soya se reserva para las mascotas y el yogur de soya fermentado es un alimento para los cerdos de cría. Los casos en que el producto dañado no puede reutilizarse conducen mayormente a la pérdida y desperdicio de alimentos, otro elemento a subsanar en la consecución de la seguridad alimentaria.

Saber qué es lo que se come y poder elegir qué alimentos incorporar al organismo es también un derecho. La seguridad de poder constatar en el etiquetado la salubridad de lo recibido no solamente evita malos hábitos de consumo, sino que incentiva a una mejor alimentación; evita el desaprovechamiento de alimentos en un momento precario de desabastecimiento nacional; repercute en la percepción de peligro de intoxicación y de contraer enfermedades intestinales; y asegura la preservación de la salud y una mejor calidad de vida.