

COLUMNA

Carolina Bustos
gerente de calidad de South Wind



El desafío invisible de los alimentos del mar

En Chile, el consumo de pescados y mariscos forma parte importante de nuestra alimentación. Sin embargo, pocas veces nos detenemos a pensar en lo que hay detrás de estos productos antes de llegar a nuestra mesa: un sistema complejo y altamente exigente que busca garantizar su seguridad.

En la industria de productos del mar, la inocuidad no es solo un atributo deseable, es una responsabilidad crítica. Hablamos de alimentos altamente perecibles, sensibles a variaciones de temperatura y manipulación, y en muchos casos, consumidos sin cocción. Esto último marca una diferencia fundamental: cuando un producto no pasa por un proceso térmico antes de ser ingerido, toda la seguridad debe estar garantizada desde el origen.

Existe una distinción clave que como consumidores vale la pena entender. Los productos frescos, que serán cocinados en el hogar, cuentan con una última barrera de seguridad en la cocina. En cambio, los alimentos "listos para el consumo" deben ser completamente seguros desde el momento en que salen de la planta. No hay una segunda oportunidad. Todo el control ocurre antes.

Esto implica estándares mucho más exigentes. En la práctica, significa operar con monitoreo ambiental permanente, estrictos protocolos

de higiene, separación de áreas según niveles de riesgo, validación constante de procesos y una inversión significativa en análisis microbiológicos. No se trata solo de cumplir, sino de anticiparse.

A esto se suman sistemas de trazabilidad completa -que permiten seguir cada producto desde su origen hasta el consumidor- y el cumplimiento de certificaciones internacionales como BRCS, FSSC 22000, IFS o BAP, además de normativas nacionales como el Programa de Aseguramiento de Calidad, fiscalizado por el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura. Estos estándares no son meros sellos: son herramientas que estructuran una cultura de control, transparencia y mejora continua.

Sin embargo, uno de los mayores desafíos sigue siendo cambiar la percepción de calidad. Muchas veces asociamos calidad con frescura, sabor o apariencia. Pero en alimentos del mar, la calidad real es más profunda: es inocuidad, consistencia en los procesos, cumplimiento normativo y confianza en sistemas que el consumidor no ve. Un producto puede lucir impecable y, aun así, no ser seguro. Por eso, el verdadero valor está en lo invisible: en los protocolos, en la tecnología, en las decisiones que se toman antes de que el alimento llegue al punto de venta.