Lunes, 5 de junio del 2006

LUDIVINO PÉREZ, gerente del Gabinete Técnico de Sanidad Ambiental

La salud pública, una inquietud de empresarios extremeños

Gabinete Técnico de Sanidad Ambiental controla y garantiza la buena calidad

de los alimentos, el agua y el aire

María Coronado

La empresa Gabinete Técnico de Sanidad Ambiental surgió hace siete años como consecuencia de la inquietud de un grupo de empresarios por cuidar la salud pública. Su trabajo se centra en cuatro ejes fundamentales, la higiene alimentaria, la sanidad ambiental, el medio ambiente y la formación, necesaria para poder contar con profesionales

-¿Cuál es el objetivo principal de la empresa?

-El principal objetivo de esta empresa es la prevención de la salud ambiental pública. Actualmente la vida se desarrolla en espacios pequeños y con gran densidad de personas, edificios de oficinas, viviendas, los colegios, centros comerciales o los grandes almacenes. Estas nuevas formas de vida aumentan las posibilidades de contagios o de intoxicaciones y esto es lo que intentamos prevenir

-¿De qué forma realizan esta tarea?

-Una de nuestras principales actividades está enfocada a prevenir la legionelosis. La legionela es una bacteria que puede desarrollarse allí donde hay agua por eso realizamos el control de torres de refrigeración, aljibes, depósitos y canalizaciones de agua. Nosotros hacemos tratamientos preventivos tomando periódicamente muestras del agua y en caso de ser necesario hacemos tratamientos de choque que serán químicos o térmicos.

-¿Cuál considera que puede ser

el principal enemigo de la salud pública?

-Enemigos tiene muchos pero yo diría que uno importante, por el auge que experimenta actualmente, es lo que denominamos síndrome del edificio enfermo. Ahora los edificios tienden a construirse cada vez más estancos, es decir, en menor comunicación con el exterior. Estos edificios se enfrían y calientan mecánicamente a través de calefacción y aire acondicionado, esto da como resultado una mala calidad del aire y un peligro de proliferación de bacterias y virus en sus conductos. Por este motivo, también ofrecemos el servicio de controlar y revisar el buen estado de estos circuitos para garantizar la buena calidad del aire y del agua -Otra de las actividades que desarrollan son las relacionadas con la higiene alimentaria ¿En qué

consisten?

-La normativa en temas de manipulación de alimentos y el control de la calidad es cada vez más exigente y obliga a los establecimientos o empresas de la industria alimentaria a controlar la calidad de sus productos. A este respecto lo que ofrecemos son los servicios para sistematizar el autocontrol y facilitar al empresario el cumplimiento de las normativas y así poder garantizar la calidad de los alimentos a través de análisis periódicos.

-¿Cuáles pueden ser los próximos pasos para el mayor control de los productos alimenticios?

 -Hasta ahora el control de los productos cárnicos empezaba a partir del sacrificio del animal en el



Fachada del edificio de la empresa en Mérida. [PAOLA MOLINA]

matadero. El paso más allá que empieza a darse es el control del producto desde la calidad del animal vivo, haciendo un mayor control de su alimentación. A esta serie de controles lo llamamos trazabilidad, término que ya empieza a sernos familiar.

-¿En qué aspectos cree que hay que hacer un mayor esfuerzo?

-La formación es un tema de gran importancia, por eso en nuestro

Centro de Estudios Profesionales de Formación, situado en Mérida, ofrecemos cursos para formar en el mantenimiento de piscinas de uso colectivo, en la manipulación de alimentos, etc. En todos ellos se obtiene el título homologado por la Administración. Hoy comenzamos un curso en la Escuela de Administración Pública para formar a funcionarios en la prevención de legionela.

La agricultura ecológica hace compatible la producción y el respeto al medio ambiente

María Coronado

Respetar el entorno natural y producir alimentos de calidad. Estas dos máximas se han convertido en los pilares que sustentan lo que hoy conocemos como agricultura ecológica, una alternativa que ha supuesto la aparición de un mercado especializado y en constante expansión.

En la agricultura ecológica, se pretende lograr el máximo rendimiento de los recursos naturales (suelo, agua, espacio y luz), mediante la aplicación de técnicas, siempre respetuosas con el entorno natural. Estas técnicas pueden ser la rotación de cultivos, setos y vegetación de los márgenes, cubiertas vegetales, asociaciones de cultivos o la fertilización controlada.

Crecimiento sostenido. La

comercialización de productos ecológicos mantiene un crecimiento sostenido en el mercado. Por ello, conviene que el consumidor sea capaz de diferenciar el producto ecológico con una rápida lectura del etiquetado, en la publicidad o en los documentos comerciales.

En un principio, el Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica (CRAE) era el único organismo que controlaba, a nivel nacional, la producción de agriLa creciente demanda de productos ecológicos ha llevado

a productores y consumidores a crear cooperativas



Plantación de agricultura ecológica. [HOY]

cultores e industrias, siempre según las normas establecidas por la entonces Comunidad Económica Europea. A partir de 1991, comenzaron a formarse los comités territoriales, dependientes cada uno de ellos de sus comunidades autónomas, lo que provocó la desaparición del CRAE y la aparición de un nuevo organismo (Comisión Reguladora de la Agricultura Ecológica), de carácter consultivo.

Cooperativas. En el ámbito de la agricultura ecológica también trabajan asociaciones y coopera-

tivas de consumidores y productores ecológicos que surgieron en su día ante la creciente demanda de estos productos, que no se podían encontrar en cantidad y calidad suficiente y también como respuesta a la necesidad de los agricultores de comercializar sus

LA FERTILIZACIÓN

La normativa sobre agricultura ecológica establece que tanto la fertilidad como la actividad biológica del suelo deberán conservarse, o incrementarse, en los casos que presenten las condiciones apropiadas mediante: el cultivo de leguminosas, abonos verdes o plantas de enraizamiento profundo (con arreglo a un programa de rotación plurianual) y/o la incorporación al terreno de abonos orgánicos obtenidos de residuos procedentes de explotaciones cuya producción se atenga a la normativa.

Respecto a la activación del compost, esta regulación contempla que pueden utilizarse preparados biodinámicos con microorganismos o vegetales.

producciones cuando no contaban con una red adecuada para ello. En la actualidad, la gestión de estas asociaciones y cooperativas se caracteriza, según afirman sus responsables, por la ausencia de ánimo de lucro y por contar con la colaboración altruista de socios, así como por mantener una óptima relación calidad/precio en sus productos y por permitir el contacto directo entre productor y consumidor. Según afirman, también favorecen el desarrollo de economías locales.