



CAPACITARTE

Es ser líder de tu vida



Inocuidad, Alimento como Bien Social y RSE¹

Guillermo Spaini

Introducción

Este artículo pretende hacer una aproximación a la correlación existente entre los principios de la RSE, y la calidad e inocuidad de los alimentos, con un especial enfoque en los alimentos como un bien social, la inocuidad y los nuevos mecanismos de autocontrol

Nuestro punto de partida, es considerar a las acciones de RSE como una herramienta de gestión válida, para que las organizaciones, dedicadas a la producción de alimentos, logren un mejoramiento de la expresión de su rol social, y simultáneamente correlacione la búsqueda de la inocuidad y la rentabilidad, con el desarrollo sostenido de la sociedad y el medio ambiente.

Analizaremos los puntos de encuentro, entre RSE y los programas de gestión de la calidad. También veremos las coincidencias y las diferencias, entre estos dos modelos.

Acuñaremos, por otra parte nuevos conceptos como el de los derechos, de los no consumidores y trataremos sobre cómo debería interaccionar la RSE con los autocontroles en esta particular industria.

Asimismo veremos cómo han actuado las empresas productoras de alimentos en el pasado y como esperamos que actúen en los escenarios futuros.

Primeras aproximaciones

Las transformaciones en el contexto global conducen a un replanteamiento de las acciones de las empresas.

¹ Fuente: <http://eticagro.org/modules/smartsection/item.php?itemid=72>

Esto se establece y cobra sentido a partir de las nuevas relaciones que se dan entre estas y la sociedad, las cuales se tienen que adaptar a las exigencias del mercado y responder éticamente para no perder credibilidad y confianza.

En un comienzo el término “empresa” designaba solo a las organizaciones nacidas a partir del industrialismo y cuyo fin era la producción de bienes o servicios con el objetivo de un beneficio económico.

Hoy ya no podemos contextualizar a la “empresa” sin considerar que es una unidad, viva que nace a partir de un grupo humano, que a través de una visión, emprende un proyecto. Proyecto que se desarrolla y nutre dentro de un ambiente social, material y cultural, con interacciones e intercambios internos y externos.

Estos proyectos nacerán, según la visión que cada individuo tenga; y a partir de ahí, el desafío será escalonar las acciones priorizando unas y demorando otras, definiendo así el rumbo estratégico de la empresa.

Estas decisiones, siempre en pos de la “visión”, y serán influidas por las posibilidades, por los criterios, y por las experiencias, que acumulen los individuos.

Este proceso se podría resumir en los siguientes pasos:

1. Primero la visión. Deseamos hacer alimentos ¿Por qué?
2. Después la “misión” el cuándo y el cómo
 - Cuando o en qué tiempo espero hacerlo. (la urgencia)
 - Como estas acciones son posibles de realizar en este lapso (el análisis)
 - Cuáles son las acciones priorizadas que se han de concretar. (la misión)

Respondiendo bajo principios morales socialmente responsables, al primer ¿porque?, podemos incluir en el campo de la ética el primer paso de empresa que es su “visión”

En consecuencia el segundo, tercer y cuarto paso, serán una continuación de esos principios en el ámbito de lo tecnológico, de lo económico, de la gestión y del manejo político empresarial.

Podemos entonces evaluar esa visión y las subsiguientes acciones, mediante una extrapolación de los principios éticos de los individuos, a los principios éticos de las

empresas.

Actuar desde una ética de la responsabilidad significa priorizar dentro de la empresa alimentaria, de una manera crítica y reflexiva, las acciones a emprender en la vida organizativa, para garantizar en una relación armónica con la sociedad, la inocuidad de los productos, y el alimento como un bien social.

Esta Responsabilidad Empresaria surge como una demanda social y una presión interna ante el accionar de actividades de organizaciones que son inadecuadas, y supone una conducta congruente con las normas, valores sociales y expectativas que prevalecen en un momento y espacio dado.

Desde esta perspectiva la empresa productora de alimentos, socialmente responsable no se auto limita al cumplimiento de las normas legales y de los autocontroles; sino que a través de la RSE se demuestra con una voluntad que va más allá, contemplando e integrando en sus acciones una nueva forma de gestión en donde la inocuidad y el alimento como bien social, se convierte en un paradigma insoslayable.

Auto controlarse es una nueva forma de gestionar que debe responder mas a un criterio ético, que a un cumplimiento normativo.

Esto no significa que la empresa desestime la importancia de generar beneficios, sino que se trata, en definitiva, de encontrar un equilibrio entre los objetivos económicos, financieros y la inocuidad.

RSE y gestión de la calidad

A partir de lo expuesto, podemos empezar a pensar en el accionar sinérgico en las empresas alimentarias entre RSE y la gestión de la calidad

Entre las ventajas conocidas que ofrece la RSE para las empresas, se podrían mencionar entre otras:

La reducción y la limitación de los litigios; la protección de la imagen de marca; la mejora de la satisfacción del cliente; reducción del ausentismo y la actitud de los empleados, entre otras.

La gestión de la calidad implica una visión compartida en estos ejemplos y en definitivas una acción complementaria.

Interpretada desde un punto de vista sistémico la gestión de la calidad y su correlato de mejora continua significara desde el punto de vista del consumidor mejores productos y mejores servicios, lo cual en definitiva obra en beneficio de la sociedad.

También podríamos incluir por extensión en este sinergismo, las mejoras que sobre el medio ambiente, se lograrían a través de una mejora continua en los procesos de calidad de una empresa.

Nos gustaría agregar en esta lista las relaciones laborales. No cabe duda el accionar sinérgico en muchos aspectos de la relación laboral de ambos sistemas, pero no podemos dejar de mencionar que un proceso que priorizara a ultranza la satisfacción del consumidor debe encontrar su punto de equilibrio con su propio entorno laboral.

RSE E inocuidad

Intentaremos acercarnos por nuevos caminos para avanzar más allá del porque de la idea de correlacionar la relación ética /empresa/inocuidad/bien social.

Iniciaremos mencionando lo conocido:

La RSE nos conecta en forma directa, con el concepto de filantropía, mencionando esta como una acción tendiente a la canalización de recursos materiales o monetarios, hacia un fin específico, ajeno al objetivo primario de la empresa, en beneficio de la sociedad.

Estas acciones filantrópicas, puede agregarse a una "visión" primaria, o aun ser parte de ella.

Lo detallamos en particular, por ser ampliamente usado en campañas publicitarias de la Industria alimentaria. Tanto más sensible cuando su asociación en el campo de la alimentación (comida = bien social) es casi obligado, "coma que está dando de comer", de ahí a "comer esto es bueno", o "lo que come es bueno" hay solo un paso.

Existe un vínculo positivo entre la filantropía y la reputación de las empresas, que a su vez nos lleva al rendimiento económico.

Sin embargo la filantropía no es obligatoriamente ética.

Detrás de la política filantrópica y de los incentivos creados por la aplicación de esa política, debe haber de respaldo, una cuidadosa y documentada valoración de las intenciones existentes de la empresa basada en la ética (RSE).

De lo contrario, cuál sería la filantropía de una empresa si solo la realiza para incrementar sus ventas.

Continuando nuestro análisis, para entender como al nuevo entorno, se acopla la RSE, sería importante conocer, como se ha visto alterada sustancialmente en las décadas finales del siglo anterior, la producción de alimentos, y cuáles fueron las causas primordiales de ese cambio.

Entre ellas podemos detallar:

- El aumento de la población, con sus secuelas de mayor consumo. Volumen creciente del comercio internacional. Complejidad de los tipos de alimentos y de su procedencia geográfica. Ampliación de los organismos internacionales y regionales y de las consiguientes obligaciones jurídicas.
- Las nuevas técnicas de producción tanto del sector primario, como industrial, con la consiguiente modificación de las interacciones humanas/animales con potencial de transmisión de enfermedades. Cambios en las pautas dietéticas y las preferencias de preparación de los alimentos. Transformación de las pautas de manipulación de los alimentos.
- Los consumidores que han aprendido su derecho a consumir productos alimentarios de calidad.
- El estado global que ha asumido su imposibilidad de controlar y dar garantías, sobre los alimentos, sin la ayuda de los mismos productores de la cadena.

El aumento de población llevo a forzar la máquina productiva, para dar respuesta a la necesidad creciente. Esto desarrollo enormes avances tecnológicos, pero también múltiples problemas de inocuidad, esperables e inesperados.

La condición la económica que establece la ecuación costo/beneficio que existió siempre en la industria alimentaria exacerbada por nuevas tecnologías y afanes de lucro, incremento la potencialidad de los daños que pudiera ocasionarse con respecto a la elaboración de un mal alimento.

El estado colapso en sus controles, y el círculo virtuoso iniciado al comienzo de los tiempos donde productor y consumidor coincidían en una sola familia, debió ser

reinventado con un complejo sistema de autocontroles impuestos por la normativa legal, pero íntimamente relacionados con la ética.

Como podemos demostrar las intenciones éticas, detrás de las acciones de la empresa en la decisión de auto controlarse?, como puede la empresa describir su compromiso ético sobre esta decisión? Esto es entrar en una zona escasamente abordada.

Para encontrar indicadores donde este proceso pueda aportarnos una orientación de la importancia de RSE en la inocuidad alimentaria., usaremos algunos de los criterios definidas por Richard T. De George en su libro "Ética en los Negocios" (1995)

1. Extrapolación ética de la moral de los individuos con sus acciones y decisiones, a las entidades colectivas tales como las empresas, también con sus acciones y decisiones. No enfermar es un principio ético de la medicina producto de la evolución del pensamiento de los individuos (no matar), extrapolarlo a la empresa, y reubicarlo en el primer lugar de la escala de valores de las acciones deseadas por la empresa, es un criterio evaluable donde definimos el principio ético de la decisión.

Cuanto más alto encontremos este valor en el orden de prioridades de la empresa, más encontraremos su valoración.

2. La aplicación de principios éticos generales a las prácticas en los negocios. Esto nos conduce a una trazabilidad del entorno de negocios similar a la trazabilidad utilizada en el control de los alimentos.

Proveedores, y compradores en un entorno de negocios éticos, tenderán a disminuir los conflictos y tensiones de mercado que impactan en la inocuidad de un alimento.

Las negociaciones dentro de estos marcos, permitirán desarrollarse plenamente sin jamás colisionar con la posibilidad de un acuerdo basado en la perdida de la inocuidad de cualquier eslabón de la cadena.

3. Análisis de presupuestos de las empresas (como direccionan sus recursos). Es un indicador financiero de fácil lectura. El control de calidad de las empresas con sus recursos humanos y técnicos, fuera de los impactos lógicos de los altibajos del mercadeo, posicionan a la inocuidad mas allá de la ecuación costo beneficio, asimilándola a los insumos básicos de la producción.

4. Descripción general las acciones de las empresas como moralmente aceptables
La simple descripción de las acciones morales de las empresas en sus tomas de decisión, nos permitirá evaluar el porqué de la voluntad de auto controlarse y considerar al alimento como un bien social, va más allá de las legislaciones para convertirse en una decisión ética.

Los autocontroles, se encuentran claramente definidos en las legislaciones vigentes en el planeta, sus manuales registros auditorias y validaciones han llenado capítulos completos de reglamentaciones mundiales.

Sin embargo ¿cómo autocontrolarse sin convicción?

¿Quién controla los balances nutricionales de un catálogo, de productos elaborados por una empresa? (Corradini 2009) ¿Es ético solo elaborar productos nutricionalmente inadecuados? ¿Cuál sería el por qué?

Determinar y valorar las propiedades que deben tener los alimentos para ser considerados de calidad, puede realizarse mediante criterios objetivos y medibles, y también por criterios subjetivos, apreciables por los sentidos y valorables por sus caracteres organolépticos (color, aspecto, olor, textura, etc.). (Gustavo Secilio 2008) pero también podrán ser valorados por principios éticos, si los analizamos desde el punto de vista de un bien social.

RSE y Calidad diferencias

Consumidores y No consumidores

La relación entre la RSE y la calidad de las empresas ha sido abordada por diversos autores como un tema horizontal a la gestión.

En su forma más concreta lo encontramos en la Organización Internacional de Normatización a través de los proyectos como el de la ISO 26000, y el libro blanco de la UE

Hay quienes consideran que la Gestión de la calidad y la mejora continua podrían actuar en pos del bienestar de la sociedad, al poner en el centro la satisfacción de los clientes. Si todos son consumidores y pretendemos su satisfacción, en definitiva la sociedad se beneficiaría automáticamente.

Aquí, es donde intentaremos introducir una propuesta del autor, para ser usada en el mundo de las empresas productoras de alimentos.

Cuando un ciudadano compra un alimento se convierte en un consumidor, tal cual lo expresa el diccionario de la real academia "Persona que compra productos de consumo", este es el concepto hacia a donde apuntan todas las mejoras, en los procesos, de la gestión de la calidad

Ese consumidor a su vez tiene un sin número de derechos como el derecho a no ser engañado, a adquirir un alimento que sea inocuo, que lo nutra, que satisfaga las expectativas que sobre él ha depositado etc.

Esto se vincula con los lineamientos de la RSE y es sinérgico, en áreas compartidas.

Pero que pasa en este contexto con el derecho de los NO CONSUMIDORES, individuos que hoy no pueden acceder a comprar productos, y tampoco a exigir productos de calidad o en definitiva productos Inocuos.

Cuando un ladrón se apropia de un bien no es un consumidor es un ladrón, cuando un individuo acuciado por el Hambre solo accede al alimento; retirándolo de tachos de desperdicios, no es un ladrón, es una falla en nuestro sistema de seguridad alimentaria?.

A estos sujetos, que también tienen el derecho a un alimento inocuo y saludable, lo hemos definido como NO CONSUMIDORES; entendiéndose por ello, a un grupo de nuestra sociedad que se encuentra imposibilitada de consumir alimentos, es decir de actuar como un consumidor con libre albedrío de selección.

Entender, analizar y proceder a interpretar los caminos a desarrollar por la industria alimentaria para la satisfacción de los NO CONSUMIDORES excede la gestión de la calidad y se convierte en un problema de RSE.

Promover para estos casos cadenas de producción no tradicionales y bajo condiciones de control y distribución distintas pero equivalentes, a la de los consumidores, es un desafío abordable desde la RSE.

Tan solo desde posiciones éticas extremadamente sólidas se podrá presentar a debate, para discutir si el cumplimiento de las leyes, que en este campo podrían pasar de absolutas a relativas.

Existen lamentablemente fuertes contradicciones morales, que sufren las empresas y los individuos, sobre la legalidad de retirar comidas de los contenedores de basura, y la

ilegalidad de regalar alimentos inocuos por fallas técnicas en la rotulación., que desde la RSE podrían llegar a contemplarse.

Como en el caso de la filantropía demostrar la intenciones detrás de la acciones ayudara a la empresa, al estado y a toda la sociedad a mejorar estas contradicciones. Universidades, escuelas, comunidades religiosas, ONG etc podrán contribuir a estos efectos.

Conclusiones.

La definición clásica de la empresa alimentaria debe ser revista en forma urgente, a efectos de interpretarla mas allá del simple beneficio económico.

El alimento como producto imprescindible para consumidores y No consumidores, es sin duda un bien social. Entendiendose como un “bien para todos”

Un bien social debe ser producido por una “empresa socialmente responsable” que sepa lograr simultáneamente el beneficia de quienes en ella trabajan, y satisfacer las necesidades de la sociedad en la que se desenvuelven. Su lógica responde a una nueva demanda de la sociedad.

Esa responsabilidad empresaria no puede lograrse desde la visión punitiva, ya que auto controlarse es un verdadero desafío ético, que no solo debe cumplirse como precepto de ley sino también reflejarse en un contexto ético.

Proponemos a la RSE como la demostración cabal de su compromiso ético sobre la inocuidad alimentaria, y el alimento como bien social.

La gestión de la calidad es sinérgica a la RSE, pero al estar enfocada en la satisfacción del consumidor, obvia la satisfacción del “NO CONSUMIDOR” que es una responsabilidad de todos, Estado, empresa e individuos.

A nivel empresario el rescate de subproductos alimentarios inocuos por fallas de características secundarias, pero inocuos, nuevas vías de logística, convenios, etc. Son caminos posibles de la producción industrial de alimento, que bajo la RSE dan sustento moral al accionar empresario.

El hambre, la malnutrición y las enfermedades incluyendo las de origen alimentario van en contra de la dignidad humana y de la participación productiva de la sociedad y por consiguiente del crecimiento de los individuos, las empresas y los países.

Es nuestra responsabilidad el manejo ético de los alimentos.