

# “Operar bajo HACCP es una ventaja económica”

## Entrevista a Héctor Lupín (\*)

Desde su cargo en FAO, tuvo mucho que ver con las grandes transformaciones que vivió la industria pesquera en los últimos 25 años. Sus cursos sobre aseguramiento de la calidad, HACCP y auditorías, junto con la participación en innumerables proyectos, le valieron el reconocimiento de técnicos, gobernantes y empresarios de varios países, fundamentalmente de los del mundo en desarrollo. Pese a estar retirado de FAO desde hace unos años, el Ing. Héctor Lupín se mantiene muy activo desde el punto de vista profesional, ya sea asesorando o enseñando. Pero siempre muy actualizado, y fiel a sus características personales, generando opinión y debate.

### ¿A qué se está dedicando actualmente?

Sigo trabajando como consultor internacional independiente en las áreas de inocuidad y calidad del pescado y del análisis de riesgos en alimentos. No solo para FAO, sino también para instituciones y empresas consultoras de Eu-

ropa y Japón. Mi última consultoría ha sido en Bangladesh sobre rastreabilidad de camarón de agua dulce. Además soy Asesor Técnico Ad-Honorem de INTI-Mar del Plata en Argentina, el centro del cual fui co-fundador. Por supuesto, también aprovecho la mayor disponibilidad de tiempo para disfrutar de mi familia y para estudiar.

### ¿Piensa volver a su país?

Permanecer en Roma ha sido, por el momento, una decisión en gran parte de familia y en parte de trabajo. Tenemos la idea de pasar varios meses del año en Argentina. Por razones personales no hemos podido cumplir con este plan en el 2009, pero esperamos retomarlo en el 2010.

**Ud. proviene de una ciudad típicamente pesquera, y dedicó casi toda su vida profesional a esta actividad. Uno puede colegir que siempre estuvo en la pesca. ¿Es así?**

Cuando yo nací en 1944, mi padre era pescador de lanchas amarillas en Quequén, hasta que en uno de los “temporales de Santa Rosa” la lancha en la que trabajaba se hundió cerca de la costa de Necochea y él se pudo salvar a nado. Después de eso, dejó las lanchas y nos mudamos a Mar del Plata; pero de una forma u otra la familia siguió teniendo que ver con la industria pesquera. Mi madre trabajó como operaria en la industria de conservas. Aún hoy, tengo familiares y compañeros de escuela primaria, que continúan en la industria pesquera.



En un taller regional FAO-INFOSAMAK. El primero a su derecha es Lahsen Ababouch.

Crecí en el barrio del puerto de Mar del Plata, que siempre fue predominantemente pesquero. En mi calle había una planta de conservas de pescado y un saladero de anchoita. A los 12 años ya sabía lo que era salar anchoita y fabricar conservas. Resulta que el sereno de las plantas nos dejaba entrar cuando estaban paradas y nos explicaba cómo funcionaba todo, cómo “maduraba” la anchoita y qué problemas podían tener las latas (seguramente temiendo que consumiéramos alguna en mal estado). Personalmente estoy muy orgulloso de todo eso. Para mí, la pesca y la industria pesquera en general no son solo una “actividad económica”; son también una cultura, una historia, una tradición, con su propia sociología, su pasado y su siempre incierto futuro. No me avergüenza decir que soy un “producto” de Mar del Plata. Si realmente llegué a algún lado, es porque comencé allí.

### ¿Cómo se produjeron los pasos para que un ingeniero químico terminara trabajando en el área de la inspección y la tecnología del pescado?

Al final de 1970 me convertí, por concurso, en uno de los primeros profesores con dedicación exclusiva de la Facultad de Ingeniería de la por entonces Universidad Provincial de Mar del Plata. La persona que debía ser el Director del Departamento de Ingeniería renunció, así que fui ascendido en el “campo de batalla” a Director. Además de la enorme carga administrativa y organizativa (hubo que sacar la carrera de una escuela primaria donde funcionaba de noche y hacer una Facultad en serio) decidimos con los colegas que allí estábamos, escoger una nueva línea de investigación; escogimos tecnología de los productos pesqueros, porque en Argentina nadie hacía nada en ese campo, en esos momentos, y obviamente Mar del Plata era el lugar apropiado.

Por problemas de índole política dejé de ser Director del Departamento, quedé con los cargos simples y desmantelaron el equipo de investigación. Fue así que con el Dr. Raul E. Trucco, uno de los grandes químicos argentinos del siglo XX (había firmado con el Dr. Leloir, todos los “papers”, que a Leloir le valieron el Premio Nobel de Medicina), decidimos largarnos a fundar el CITEP



Visita al Mausoleo de Ho Chi Minh en Hanoi (Vietnam) junto a una funcionaria vietnamita y otra estadounidense

(Centro de Investigaciones de Tecnología Pesquera), hoy INTI-Mar del Plata; con el apoyo de INTI, el CONICET y la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires. El Dr. Trucco representaba a INTI, yo a la Provincia de Buenos Aires y el Dr. Pedro Cattaneo (autor del Código Alimentario de Argentina), que nos daba apoyo externo, representaba al CONICET.

El objetivo de todo esto era y siguió siendo el desarrollo de la ciencia y tecnología de los productos pesqueros. Mucho de lo que hicimos inicialmente y de lo que hace el INTI-Mar del Plata hoy en día sigue siendo apoyo y servicios a la industria, y si tuviéramos que clasificar la parte de investigación y desarrollo referente a productos, yo la clasificaría como “merceología de alimentos”. La parte de inspección es algo que vino, en mi caso, después de llegar a FAO, en razón de los requerimientos de los países (a FAO), cuando se dio la fuerte expansión del comercio internacional del pescado en las décadas del ochenta y noventa. La base técnica me ha sido, y es, obviamente, de gran ayuda.

**Ud. tuvo un gran protagonismo desde su puesto en FAO, en todo el proceso que se dio en los noventa con el aseguramiento de la calidad del pescado y su relación con el comercio internacional. A su juicio, ¿a qué se debió ese ímpetu? ¿A una genuina preocupación por el bienestar de los consumidores, o a simples barreras al comercio?**

Es una pregunta que tiene muchas facetas, pero me quiero referir aquí sólo a un punto clave, no bien entendido en los países exportadores (y en parte también, en los importadores) que es el cambio de perspectiva, en salud pública, desde el riesgo “individual”, a un riesgo “poblacional” en los alimentos.

Esto en realidad había comenzado con las discusiones que llevarían al Acuerdo SPS de la OMC de 1995. Es la consecuencia de la introducción del concepto de “riesgo” en alimentos, y se complementó en los países desarrollados con el establecimiento formal del esquema de Análisis de Riesgos (en Europa, con la Reglamentación No 178/2002) y también con el cambio de paradigma en el Codex Alimentarius (ya prácticamente completado). Se está en realidad, en los países desarrollados en el medio de un “cambio de paradigma” respecto a la forma de asegurar la inocuidad de los alimentos (no sólo el pescado) a la población.

### ¿Puede aportar un ejemplo de ese cambio de concepto?

Sí. Pongamos por caso la presencia de residuos del antibiótico cloranfenicol en camarón de cultivo. La diferencia en el riesgo *individual* de desarrollo de anemia aplásica irreversible por consumir ese producto, es de 0,00004 a 0,000025, según la estadísticas sobre estudios clínicos y epidemiológicos, de la ingestión de cloranfenicol, y es independiente de la dosis [USP (US Pharmacopoeia) 2000. *Drugs for animal use. Chloramphenicol Veterinary – Systemic*]. Es decir, que por extensión, la porción de camarón con residuos de cloranfenicol, sería “segura” en un 99,996 a 99,9975 %. La pregunta que nos hacemos es: ¿comemos o no comemos ese camarón? Pues bien, así se planteaban las cosas antes de la introducción del Análisis de Riesgos.