

El Desafío de la Inocuidad Alimentaria para las Profesiones del Agro

*Inauguración Año Académico Campus Sur
Universidad de Chile – 28 de abril de 2014*

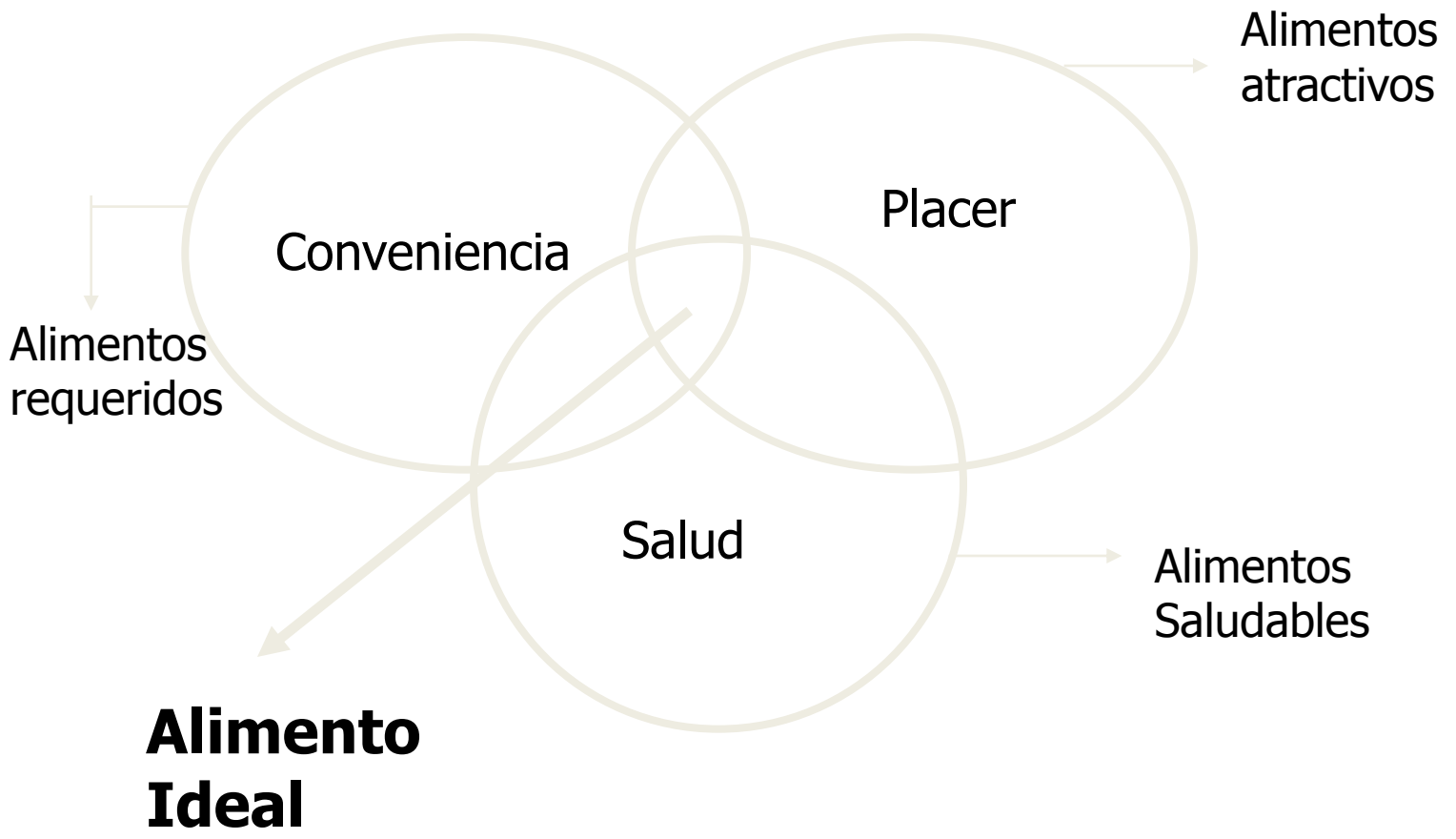
*Claudio Ternicier Gonzalez MV MSc
Subsecretario de Agricultura*

Un alimento **inocuo** es la garantía de que no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido, de acuerdo con los requisitos higiénico-sanitarios

OPS/OMS, 2002

¿Desde cuándo se viene preocupando el ser humano por consumir alimentos inocuos?

Los romanos fueron los que instituyeron la inspección oficial de los abastecimientos de víveres, ya que con frecuencia alteraban el vino, el pan la cerveza la leche y hasta el pescado.



¿Qué afecta a la inocuidad alimentaria?

- **RIESGOS FÍSICOS:** presencia de elementos extraños, plásticos, objetos metálicos, insectos.
- **RIESGOS MICROBIOLÓGICOS:** infecciones alimentarias (Parásitos, virus y sólo algunas bacterias); Tox infecciones alimentarias (la gran mayoría de las bacterias asociadas a ETAs) Intoxicaciones alimentarias (algunos géneros bacterianos y micotoxinas de hongos)
- **RIESGOS QUÍMICOS:** xenobióticos tales como dioxinas, aminos biogénicos, micotoxinas, toxinas marinas, metales pesados, plaguicidas, aditivos, residuos de medicamentos veterinarios, químicos industriales, etc).

Noticias relacionadas con la inocuidad de alimentos que impactan a nivel mundial:

En Alemania, en mayo de 2011, el Instituto Robert Koch notifica mas de 1200 casos de un evento entérico; 373 cuadros de SHU en Alemania, Suecia, Dinamarca, Francia.

Después de muchas especulaciones finalmente se concluye E. coli cepa O104:H4

En CHILE:

- Listeria en quesos Camembert , Santa Rosa (2013)
- Aumento de intoxicados por sushi (2013)
- Presencia de heces de roedores en Jumbo (2012)
- Norovirus en Antofagasta cientos de miles de infectados.(2011)
- Presencia de S. enteritidis en mayonesas.
- Presencia de pesticidas en alimentos infantiles (finales 2010)
- Presencia de Dioxinas en carne de cerdo (2008)
- Presencia de L.monocytogenes en cecinas.(2009)
- Presencia de Listeria monocytogenes en quesos del tipo Brie. (2008)

Cambios derivados de crisis

- Laboratorios acreditados para la detección de Dioxinas. (ISP, UCH, privados)
- Modificaciones en el Reglamento sanitario de los Alimentos a) Incorporación de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para servir.
- Programa de Verificación Oficial de L. monocytógenes del SAG en establecimientos exportadores de preparados cárnicos listos para el consumo (cecinas y otros) y productos lácteos (quesos semiduros y blandos)
- Reglamentación de la rotulación de alimentos, que incluye aditivos y valor nutricional.

Derechos de los consumidores

- A finales del 2010 una ONG (Liga de Consumidores) validada por el Servicio de Salud, alerta sobre la presencia de residuos de pesticidas por sobre la Normativa de la Unión Europea en alimentos destinados a infantes y en una sopa de espárragos para adultos.
- Errores y consecuencias del estudio : tamaño de la muestra reducido (10) . Agricultores molestos a última hora se les solicita certificación de la fruta con reducido uso de agroquímicos.

Tenemos derecho a exigir!

Chile Potencia Agroalimentaria

Contexto mundial para los alimentos

- 1.- Aranceles cada vez más bajos y aumento de acuerdos comerciales.
- 2.- Alza sostenida de los precios de los alimentos a nivel mundial.
- 3.- Consumidores más informados y organizados.
- 4.- Consumidores más sofisticados y exigentes, que demandan alimentos más sanos y con nuevos atributos.
- 5.- Hay mayor conocimiento y desarrollo científico, lo que a su vez fuerza y exige más de cada uno los actores relacionados a las cadenas productivas y al aparato fiscalizador.

Potencialidad de Chile



- El sector alimentario genera el 25 % del PIB nacional y es un actor relevante y líder para el desarrollo de la economía del país.
- El sector agroalimentario chileno tiene una de las tasas de crecimiento anual más alta del mundo: 132% en la última década. Exporta US\$ 8.200 millones al año, ocupa el lugar 17 entre los exportadores mundiales y aporta 10% al PIB, el segundo tras la minería.
- Chile posee un patrimonio fito y zosanitario de excelencia, que debe ser preservado.
- La inocuidad hoy día es clave en la producción agropecuaria y en el caso de las exportaciones, se ha constituido en el motor fundamental del desarrollo de la producción y es el factor que permitirá mantenerse y crecer en los mercados.

Avances en políticas de inocuidad de alimentos en Chile



- En nuestro país la inocuidad de los alimentos también ha ido adquiriendo una renovada importancia en la agenda de las políticas públicas, producto de una mayor exigencia de la sociedad y producto del desafío de dar mayor competitividad a las exportaciones de alimentos.
- Dos hitos importantes: la creación de la Agencia Chilena de Inocuidad de los Alimentos (ACHIPIA) durante el años 2005; y la modificación del Reglamento Sanitario de los Alimentos durante el año 2006 (siguiendo las recomendaciones y estándares del Codex Alimentarius) para hacer obligatorio para toda la industria de los alimentos el uso del HACCP.



Desafíos en Chile en Inocuidad Alimentaria

El Chile exportador de hoy, con aspiraciones de transformarse en una potencia agro alimentaria, debe persistir y mejorar en:

- Proceso de evaluación y análisis de riesgos.
- Mejorar enfoque preventivo y de autocontrol.
- Mayor manejo de crisis alimentarias.
- Articulación e integración de las distintas instituciones y acciones que son parte de la política de inocuidad.
- Mayor armonización normativa a los referentes internacionales.
- Falta homologación de la dualidad de dos sistemas de inocuidad: el de los alimentos orientados a la exportación y el de los alimentos destinados al consumo interno.
- Mayor investigación e innovación.
- Formación de los recursos humanos.
- Fortalecimiento de la capacidad analítica de laboratorios.



Lineamientos actuales del MINAGRI

- La Política Ministerial identifica los programas de agricultura en armonía con la estrategia enfocada en la promoción del crecimiento inclusivo y sustentable para Chile, adoptando como ejes principales el compromiso con la pequeña y mediana agricultura, que apunta a reducir la desigualdad en el sector y agregar valor a la producción de bienes y servicios.
- En esta perspectiva, la calidad e inocuidad de los alimentos de origen agropecuario, se constituyen claramente en un valor agregado a la producción del sector.
- Fortalecimiento del **SAG**, como responsable de la certificación de aptitud de consumo humano para los productos agropecuarios de exportación .
- Y como es fundamental que todas las garantías que hoy se encuentran implementadas para terceros países y que respaldan la calidad sanitaria de los alimentos, se apliquen a los productos para el consumo nacional, de ahí la importancia de apoyar la institucionalidad de la **ACHIPIA** como ente integrador, conductor y coordinador de las acciones tendientes a mejorar en materia de inocuidad de los alimentos nacionales y velar también por un trato (exigencia) recíproco para los productos importados.

Comité Científico Consultivo de ACHIPIA

Al amparo de la red científica de ACHIPIA, en noviembre de 2013 la Subsecretaría de Agricultura formalizó el Comité Científico Consultivo de ACHIPIA. Sus integrantes son 11 académicos e investigadores de vasta trayectoria en diversas áreas relacionadas con la inocuidad alimentaria:

- Fernando Figuerola UACH
- Fernando Vio INTA
- Guillermo Figueroa INTA
- Juan Carlos Ríos CITUC
- Marco Schwartz Fac. de Cs. Agrarias U de Chile
- Raúl Cerda Decano Fac. de Cs. agronómicas U de Chile
- Ricardo Enríquez UACH
- Ricardo Uauy INTA
- Santiago Urcelay Decano Fac. de Cs. Veterinarias y Pecuarias U de Chile
- Thomas Leisewitz PUC
- Franco Pedreschi de la PUC



El liderazgo alimentario de Chile y las profesiones

- El éxito de desarrollo del sector pone un enorme desafío a los profesionales del agro que se desempeñan en las diversas áreas y disciplinas de la industria de los alimentos, entendida bajo el concepto de una cadena integrada desde la producción primaria hasta el consumidor final.
- En aspectos relativos a la producción y la sanidad animal y vegetal, a la inocuidad y salud pública, a la industrialización, transformación y distribución, al marketing, a la investigación, desarrollo e innovación, al desarrollo de productos, al comercio entre tantas otras.



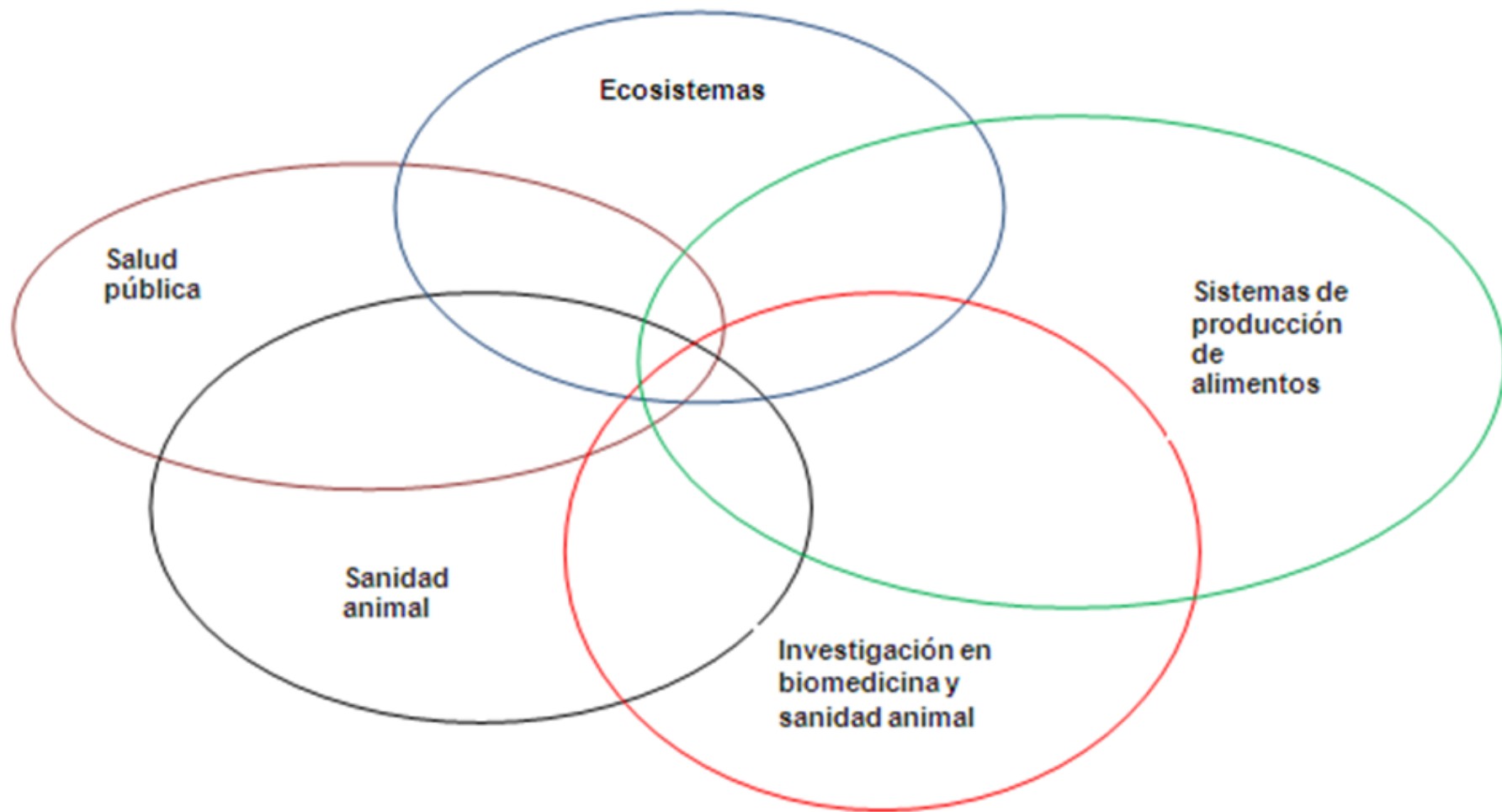
Sin duda se trata de una industria que demanda de una multiplicidad de competencias y capacidades profesionales, muchas de las cuales deberemos ser capaces de construir

Los Médicos Veterinarios y la salud pública

- La medicina veterinaria, como la única profesión de la salud con extenso entrenamiento en medicina comparativa, tiene un papel fundamental en la salud pública.
- La preocupación por los animales, su salud y bienestar, y su interrelación con las personas, torna a los veterinarios en actores de gran importancia en la salud pública, suministrando cuidados esenciales de salud a la sociedad local, nacional e internacional.

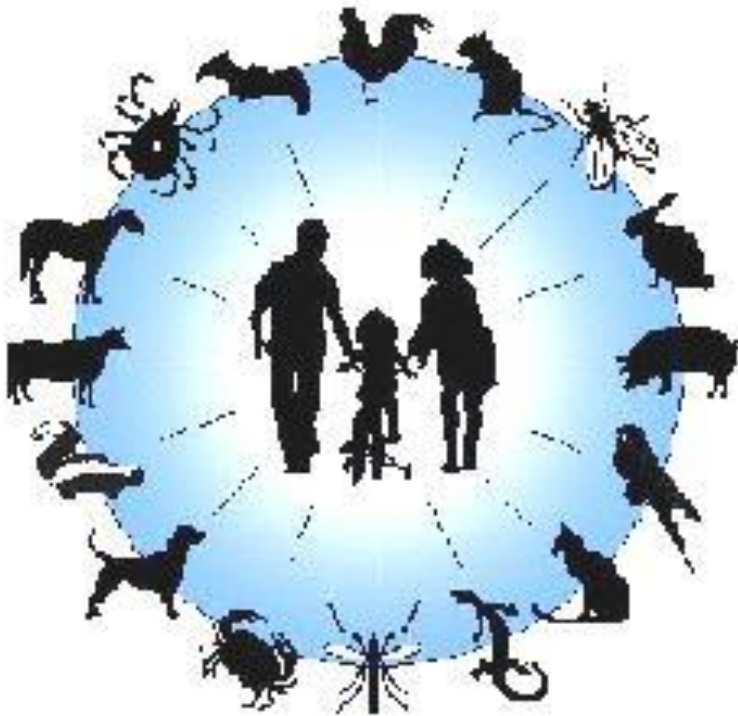


Áreas disciplinarias





Por lo anterior....



Considerar la medicina veterinaria como una profesión de la **SALUD PÚBLICA** implica la responsabilidad de asegurar

una provisión inocua de alimentos y agua y la responsabilidad por la protección y preservación de ecosistemas sustentables.

- El Médico Veterinario posee, una sólida formación en producción y sanidad animal, así como en lo relativo a inocuidad de los alimentos y salud pública.
- En los últimos años los médicos veterinarios, además de la actividad de campo, han ido ocupando espacios profesionales en la industria de alimentos, en importantes empresas de alimentos; organizaciones gremiales de productores y la industria relacionada; en la academia; y en la actividad pública, en servicios y organismos tales como: ACHIPIA, SAG, INDAP, INIA, ISP, DIRECON, SERNAPESCA y otros.



Un ejemplo del liderazgo de la Ingeniería Agronómica en la inocuidad de productos hortofrutícolas



ChileGAP®

El programa de Buenas Practicas Agrícolas de la Industria Hortofrutícola de la Exportación de Chile

Escenario previo al desarrollo de ChileGAP



- **EUROPA**

- Sistema estandarizado en torno a EUREPGAP
- **Principal preocupación pesticidas**
- Sistema de certificación independiente acreditado

- **ESTADOS UNIDOS**

- Sistema atomizado
- **Principal preocupación riesgo microbiano**
- Verificación

Aportes de ChileGAP



- ChileGAP es el principal avance de la industria de producción y exportación de fruta fresca en materia de BPA e inocuidad de alimentos.
- ChileGAP es una buena opción para la implementación de BPA y su certificación para los mercados de Europa y USA.

Desafío profesional de los profesionales ligados a los alimentos



- Los profesionales del agro y del área de alimentos tenemos enormes desafíos para el futuro inmediato.
- Debemos ser capaces de seguir avanzando en la consolidación de nuestro perfil de profesionales idóneos para este nuevo paradigma de desarrollo, fortaleciendo la formación de pre grado en la escuelas y facultades, estimulando la especialización de post título y post grado, en un área de tanto interés para el desarrollo nacional como la de los alimentos, e intensificando el intercambio entre universidad y empresa, a fin de sintonizar de la mejor manera posible los requerimientos del sector con la oferta profesional.
- El desafío es grande pero creo que contamos con los recursos humanos y las herramientas profesionales para contribuir a alcanzar los objetivos de desarrollo y bienestar que como país y sector nos hemos planteado.





PERSONAL ACHIPIA





MUCHAS GRACIAS

24/04/2014 16:10