



Inocuidad Alimentaria

Se Deben Acelerar los Planes para Convertir a Chile en Potencia Agroalimentaria

La globalización ya es una realidad en relación a la disponibilidad de alimentos, hoy es posible obtener en nuestros supermercados alimentos de las más diferentes regiones del mundo, como contraparte alimentos procedentes de nuestros campos y nuestro mar están siendo consumidos hoy mismo en Dinamarca, Dubái, Japón, Estados Unidos y muchas otras naciones.

La forma de controlar la inocuidad de los alimentos cambió en los últimos años no necesariamente por consensos logrados en las Agencias Internacionales (FAO/OMS) ni menos por los esfuerzos de las agencias nacionales que velaban por esta materia. El cambio respondió a una gran tragedia epidemiológica que sucedió al comienzo de la década del 90 cuando surgió el extenso brote conocido como enfermedad de la “vaca loca” nombre popular como se denominó a la Encefalopatía espongiiforme bovina. Las pérdidas de vidas fueron relevante y aún mayores las pérdidas económicas fueron muy cuantiosas. Las autoridades de la época percibieron que el sistema de control de la inocuidad de los alimentos era totalmente insuficiente, en particular la trazabilidad de los alimentos era muy escasa, lo que hacía imposible retirar selectivamente los productos potencialmente contaminados que se diseminaban en los distintos mercados del mundo.

Chile ha sido particularmente exitoso ya que a pesar de ser un país muy pequeño ha alcanzado una posición relevante en el mercado con muchos alimentos, en particular con algunos

que son de alto interés por sus propiedades saludables (frutas, hortalizas, salmón y otros). No obstante lo anterior el país se ha propuesto una meta aún más ambiciosa como lo es estar entre los primeros diez productores de alimentos del mundo. Esfuerzos privados apoyados por acciones concretas del Gobierno han avanzado particularmente en la producción de “commodities” pero su próxima meta es incrementar sustantivamente la producción con mayor valor agregado, es decir pasar de ser un país cuyos alimentos tienen ventajas comparativas a uno cuyos productos posean ventajas competitivas.

La creación de la Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA) en el anterior Gobierno se ha visto acelerada luego que el Ministro de Agricultura auspiciara una serie de talleres regionales que convocaran a las agencias del Estado, las empresas de alimentos y a las Universidades para recoger sus experiencias y necesidades del país para asegurar la inocuidad de los alimentos. La recopilación de los consensos locales se consolidó en un Taller Internacional al que se invitó a los mejores expertos internacionales en la materia.

Entre los cambios que se están hoy produciendo quizás uno de los más relevantes es el de la gestión del control de inocuidad de los alimentos. Chile está en vías de convertirse en un país moderno en donde el control de alimentos se basa en un método preventivo conocido como HACCP (Análisis de riesgos y control de los puntos críticos). Para ello fue necesario modificar el artículo 69 del Reglamento Sanitario de los

¿Sabes cuáles son los **SERVICIOS** que ofrece el **INTA** a la industria de los **alimentos?**

CENTRO DE ALIMENTOS

- ANÁLISIS PROXIMAL
- MINERALES
- VITAMINAS
- EDULCORANTES
- INULINA
- PERFIL DE AZÚCARES
- POLIDEXTROSA
- FIBRA DIETARIA TOTAL, SOLUBLE E INSOLUBLE



Certificación de Alimentos

Certificamos el contenido nutricional del alimento y lo damos a conocer a través del logo impreso en su etiqueta.

Asesoría Técnica

- Auditorias de buenas prácticas en casinos
- Etiquetado nutricional
- Desarrollo de productos funcionales
- Elaboración de materiales educativos

Análisis de Alimentos

- Análisis para etiquetado nutricional completo
- Vitaminas, Minerales y Fibra
- Análisis microbiológicos
- Perfil de ácidos grasos con trans y colesterol
- Evaluación Sensorial
- Análisis cuali/cuantitativo de transgénicos

Avda. El Líbano 5524, Macul.
Santiago - Chile

atecnica@inta.uchile.cl

Tel: (562) 29781404 - 29781556 | Fax: (562) 22214030
www.dinta.cl - www.inta.cl



Alimentos, resta aún por dictarse el reglamento que rija el cumplimiento de esta importante normativa.

Como respuesta a nuevas necesidades, se creó la Agencia, hoy dirigida por Nuri Gras una profesional de larga trayectoria en el área, vino a cumplir con una vieja aspiración de los empresarios del área de los alimentos, quienes habían por mucho tiempo manifestado la necesidad de que el país contara con un organismo único que coordinara el tema de la inocuidad de los alimentos que se producen en Chile. Ello también ha sido recibido con beneplácito en los organismos internacionales y particularmente por parte de los países con los que Chile comercia alimentos.

La función fundamental de la ACHIPIA es y será coordinar los esfuerzos de diversas reparticiones estatales (Minsal, SAG, Sernapesca y otras) bajo una supervisión única que evite duplicidades e incluso discrepancias en los criterios de control. La presencia de la ACHIPIA implica ver la cadena alimentaria como un todo y por ende posibilita una mejor gestión. Para cumplir eficazmente con su función requerirá contar con nuevas orgánicas y la reingeniería acelerada del personal profesional y

técnico dependiente de todas las reparticiones involucradas.

En el ínter tanto nos encontramos en una etapa de transición en la cual conviven dos filosofías de control de la inocuidad de alimentos. La antigua que se basa en el control del producto final y la nueva que verifica en forma preventiva la inocuidad y cubre no solo la inocuidad del producto final sino todas y cada una de las etapas de la cadena productiva. Pero esta no es la única diferencia entre estos dos sistemas de control, quizás la más importante es que el HACCP es de responsabilidad de la empresa. La implementación del de este sistema implica un cambio muy profundo tanto de las responsabilidades de la Empresa como de los mecanismos de control del Estado y los perfiles del personal que los debe implementar.

Tanto el Estado como la industrias requerirán contar con un perfil de profesionales y técnicos diferente, lo que implica implementar planes de capacitación y muchas veces de reingeniería profunda. Para asegurar el éxito de los cambios se requerirá el uso y aplicación intensiva de nuevas tecnologías de la información, ya que son una herramienta complementaria imprescindible para verificar y controlar el cumplimiento ade-

cuado del sistema HACCP por parte de la industria y con mayor razón del Estado, y lo que es igualmente importante, para generar bases de dato necesarias para apoyar con sistemas coherentes los análisis de riesgos que con alta prioridad el Estado deberá disponer en el futuro próximo. Esta es una urgente necesidad para que la gestión de riesgos se realicen sobre bases seguras y además para cumplir con los requerimientos de los países que adquieren nuestros alimentos.

En resumen, los cambios que se están gestando en el área de la inocuidad alimentaria se deben no sólo a la necesidad de mejorar calidad en los alimentos que nuestra población consume, sino también por la necesidad de cumplir con los cada vez más exigentes requisitos que imponen los países compradores y los organismos internacionales (FAO/OMS).

De los esfuerzos realizados hasta la fecha se ha cumplido con el primero de ellos ya que hoy todas las partes involucradas no tienen dudas que la inocuidad de los alimentos es un tema prioritario para un país que aspira a ser potencia agroalimentaria.

Parece claro que Chile posee las instituciones gubernamentales, empresarios y académicos que serán capaces de contribuir a alcanzar las metas de "Chile potencia alimentaria". El énfasis de la investigación científica para aumentar los conocimientos, el desarrollo y la innovación tecnológica deberán recibir mucho más financiamiento si queremos cumplir los objetivos en el futuro cercano. **IA**

*Prof. Guillermo Figueroa Gronemeyer
Jefe Laboratorio de Microbiología y Probióticos, INTA,
Universidad de Chile*