



AVANCES INICIATIVA

DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN PARA ESTÁNDARES EN ALIMENTOS FUNCIONALES

“Iniciativas Habilitantes en Calidad e Inocuidad Alimentaria para la Innovación y Competitividad de Alimentos Saludables”

INICIATIVAS HABILITANTES



“Iniciativas Habilitantes en Calidad e Inocuidad Alimentaria para la Innovación y Competitividad de Alimentos Saludables”

Responden a la hoja de ruta del programa Transforma Alimentos y sus objetivos son:

- ✓ **Fortalecer el desempeño del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria (actores públicos y privados)**
- ✓ **Contribuir a estimular la innovación y desarrollo, para ampliar la oferta de alimentos saludables, e impulsar la competitividad del sector.**

1. **Diseño e implementación de un sistema de gestión para estándares en alimentos funcionales y reconocimiento de la categoría en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.**
2. **Diseño e implementación de estándares para la disminución programada de nutrientes críticos en las MIPYMEs alimentarias, con reconocimiento de la autoridad sanitaria**
3. **Diseño e implementación de un Plan Nacional de Cierre de Brechas de Contaminantes Químicos (agroquímicos, residuos medicamentos veterinarios, otros) en productos primarios.**
4. **Implementación de un Sistema Nacional Integrado de Laboratorios Públicos de Alto Estándar Especializados para Fortalecer las Capacidades Analíticas y Diagnósticas en Calidad e Inocuidad Alimentaria**

**DISEÑO E
IMPLEMENTACIÓN
DE UN SISTEMA DE
GESTIÓN PARA
ESTÁNDARES EN
ALIMENTOS
FUNCIONALES**

OBSTÁCULOS PARA LA INNOVACIÓN

- ✓ Necesidad de una **institucionalidad** capaz de dar garantía de **eficacia, seguridad y veracidad de la información** a los consumidores en relación a los alimentos funcionales.

- ✓ **Inexistencia de criterios de evaluación**

✓ **NO SE GENERAN INCENTIVOS PARA INNOVACIÓN**

- ✓ **Resolución Exenta N° 764/2009 (860/2017)**
“Normas técnicas sobre directrices nutricionales para los mensajes que se utilicen para declarar propiedades saludables y funcionales de los alimentos”

- ✓ **Tiempos prolongados de respuesta a solicitud de mensaje saludable**

- ✓ **Falta de soporte administrativo y de evaluación científica**

OBJETIVOS

Objetivo General

DISEÑAR e IMPLEMENTAR un SISTEMA DE GESTIÓN que permita establecer estándares para Alimentos Funcionales (AF) reconocidos por el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).

Objetivos Específicos

Diseñar y desarrollar una Plataforma de Gestión para AF



-
-
-
-
-
-
-

Diseñar y validar estándares (dossier) para AF y su reconocimiento en el RSA



-
-
-
-
-
-
-

Vincular los instrumentos de fomento productivo para la implementación de los estándares para AF



MESAS DE EXPERTOS: Construcción de la Plataforma de Gestión

GRUPO NORMATIVA Y REGULACIONES

Productos a desarrollar

Definición normativa de Alimentos Funcionales en RSA

Diseño del proceso de tramitación de las solicitudes

Modelo de la plataforma de gestión (estructura, articulación y funciones de la Plataforma) - Documento técnico

Acuerdo intersectorial para la creación y gestión de la plataforma

GRUPO CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Definición de evidencia científica

Diseño de la Guía de orientaciones técnicas y científicas para la elaboración y presentación de una solicitud

Definición de 4 Dossier (asociaciones)

GRUPO FOMENTO PRODUCTIVO Y A LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Mecanismos de vinculación plataforma-sistema de fomento

Ámbitos de vinculación: 1) Información-cultura; 2) Apoyo en la ruta crítica (nuevos mensajes); 3) Apoyo en gestión empresarial

Plataforma
informática de
soporte

MESAS DE EXPERTOS: Construcción colaborativa



CAPCHICAL



ALIMSA A.G.



MUCHAS GRACIAS



ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria