



Ministerio de Agricultura

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

CONSOLIDADO DE RESPUESTAS A OBSERVACIONES RECIBIDAS DURANTE CONSULTA PÚBLICA:

“PROPUESTA DE POLÍTICA NACIONAL DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

2018 - 2030”

Introducción

El presente documento consolida las observaciones recibidas por la consulta pública realizada por la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad de los Alimentos (ACHIPIA) del Ministerio de Agricultura, sobre la propuesta de una política nacional de inocuidad y calidad de los alimentos 2018-**2030**, **abierta desde el 1-20** de febrero de 2018.

Cómo se lee el documento

Todos los comentarios recibidos se contestaron y se indicó si fueron acogidos o no. Esta decisión vendrá acompañada de una explicación para cada comentario. Los comentarios y sus respuestas se indican en la siguiente tabla:

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
Viviana Loreto Arias Araya viviana.arias@crdp.cl	“según estudio elaborado por ACHIPIA titulado “Análisis del estado del arte y los desafíos de la institucionalidad chilena en inocuidad alimentaria”, en el siglo XXI, publicado en enero de 2018	No se encuentra disponible para revisión, se indica que en enero fue publicado.	Visualizar comparación real de las normas alimentarias	Se corrige el texto.	Se publicó en febrero no enero.
	Se compararon los 30 título y 536 artículos del RSA con las 356 normas el CODEX se obtuvo un resultado de 49% de correspondencia entre la normativa chilena y la del CODEX, la que, desglosada	No se entiende distribución porcentual, ni tampoco la relevancia de esta distribución para lo que se quiere poner en discusión	Generar una mayor claridad sobre la relación entre la normativa chilena y el uso del Codex como referente	Se acepta modificación a: *En un estudio reciente realizado por ACHIPIA , en donde se compararon los 30 títulos y casi la totalidad de los 552 artículos del RSA con las 357 normas de CODEX, se	La nueva redacción recoge las inquietudes propuestas.

	por normas generales de producto y de procesos, da un resultado de 62%; 63% y 38% respectivamente			encontró que el 49% de los artículos han adoptado referencias y recomendaciones CODEX, la que, desglosada por normas generales de producto y de procesos, da un resultado de 62%; 63% y 38% respectivamente."	
	Curso de capacitación en inspección de carnes pre y post mortem, que en la actualidad dictan tres universidades chilenas	¿Es posible conocer qué universidades imparten estas capacitaciones?	Dar un mayor detalle a datos informativos	No hay cambios al texto.	No corresponde en esta instancia.
	Enunciar todas y cada una de las siglas de instituciones que se mencionan en el documento	OIE, OMS, CIPF, MSF, TBT de forma entendible y en su nombre de origen que da pie a la sigla	Reconocer instituciones que hacen el trabajo de vigilancia y control a nivel mundial	Se indican los nombres completos de cada institución.	Faltaba la información solicitada.
	(HACCP) Tomando como hoja de ruta para la identificación de los escenarios de riesgo	Mencionar las normas técnicas/decretos que se han dado a conocer para establecer avances o estancamiento respecto al tema	Primero considerar como avances hacia el análisis de peligro para permitir avanzar hacia la trazabilidad en Micro y Pequeñas empresas	No hay cambios al texto.	Es una afirmación general que hace alusión al principio preventivo que sustenta HACCP. Existen numerosas guías e instrumentos que no corresponde indicar aquí.

Comentario recibido			Respuesta		
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
Lilia Masson Salaue, Presidenta del Capítulo Chileno de Composición de Alimentos CAPCHICAL masson_lilia@yahoo.es	Página 6 entre párrafo 1 y 2	Es importante señalar las definiciones de los conceptos de Calidad Integral de un Alimento que incluye la Inocuidad y la Calidad Nutricional y La Calidad Sensorial de los alimentos, que indicamos a continuación; Calidad Integral de los alimentos, comprende tres aspectos pilares: La Inocuidad relacionada con la presencia de peligros físicos, químicos, y microbiológicos. En tamaños y/o concentraciones sobre los niveles permitidos, que representen un riesgo para la salud de las personas. La Calidad Nutricional como el conjunto de características propias en lo que respecta a los siguientes atributos:	Técnicamente, nos parece imprescindible, incorporar en este punto las definiciones de los conceptos de Calidad Integral de un Alimento que incluye su Inocuidad y la Calidad Nutricional y La Calidad Sensorial de los alimentos. Estas definiciones aplican tanto a los alimentos obtenidos en la producción primaria, como procesados, y en las distintas fases de su producción y cadena alimentaria.	No hay cambios al texto.	Valoramos los excelentes aportes, sin embargo, la oportunidad para hacer este tipo de contribuciones es en instancias regulatorias como por ejemplo el Reglamento Sanitario de los Alimentos. La Política es un documento guía que enuncia ejes estratégicos de trabajo.

		<p>Composición Química Proximal y Nutricional (macro y micronutrientes y componentes bioactivos) como también las características fisicoquímicas del alimento.</p> <p>La Calidad Sensorial como el conjunto de atributos organolépticos, esperables, que caracterizan al alimento.</p> <p>Estas definiciones aplican tanto a los alimentos obtenidos en la producción primaria, como procesados, y en las distintas fases de su producción y cadena alimentaria.</p>			
--	--	--	--	--	--

<p>Lilia Masson Salaue, Presidenta del Capítulo Chileno de Composición de Alimentos CAPCHICAL masson_lilia@yahoo.es</p>	<p>Página 20, apartado 3</p>	<p>Avanzar hacia la modernización, integración y armonización de políticas, planes, programas e instrumentos a nivel nacional entre reparticiones con competencias en la materia a nivel nacional, y avanzar en el reconocimiento de sistemas a nivel internacional.</p> <p>Dentro de los instrumentos relevantes para el país, consideramos se incorpore el desarrollo de una Base de Datos robusta de Composición de Alimentos Chilenos naturales no procesados, mínimamente procesados, procesados, formulados, etc. que sirva de base para evaluar el estado nutricional de la población Chilena, sin tener que recurrir a datos de otros países, como es en la actualidad. Constituye una herramienta básica y fundamental de trabajo para todos los profesionales de la Salud, del área de Alimentos y de Educación, en cuanto a las acciones a tomar para la protección de la salud de nuestra población, para generar futuras políticas nutricionales del país, responder a los desafíos y a los compromisos de comercialización nacional e internacional de Chile, etc. La Base de Datos debe ser construida con datos analíticos actualizados y debe estar en permanente actualización y revisión.</p>	<p>Dentro de los instrumentos relevantes para el país, consideramos se incorpore el desarrollo de una Base de Datos robusta de Composición de Alimentos Chilenos naturales no procesados, mínimamente procesados, procesados, formulados, etc. que sirva de base para evaluar el estado nutricional de la población Chilena, sin tener que recurrir a datos de otros países, como es en la actualidad. Constituye una herramienta básica y fundamental de trabajo para todos los profesionales de la Salud, del área de Alimentos y de Educación, en cuanto a las acciones a tomar para la protección de la salud de nuestra población, para generar futuras políticas nutricionales del país, responder a los desafíos y a los compromisos de comercialización nacional e internacional de Chile, etc. La Base de Datos debe ser construida con datos analíticos actualizados y debe estar en permanente actualización y revisión.</p> <p>Esta Base de Datos de Composición de Alimentos Chilenos naturales no procesados, mínimamente procesados, procesados, formulados, etc. Debe ser construida y validada a través de análisis de laboratorio y permanentemente actualizada en el tiempo. Asimismo, el Reglamento Sanitario de los Alimentos, D.S. 977/96, debe actualizarse tanto en la inclusión de parámetros descriptivos y técnicos a nuevas familias de productos como robustecer los ya existentes, en conjunto con la inclusión de parámetros y criterios microbiológicos emergentes y su armonización internacional, considerando los altos niveles de exportación del país en el rubro alimentario.</p>	<p>No hay cambios al texto.</p>	<p>Valoramos los sólidos e importantes argumentos, sin embargo, como se señaló anteriormente, la Política solamente indica grandes ejes de acción. Adicionalmente, las políticas de nutrición y alimentación corresponden al MINSAL. Ciertamente ACHIPIA está dispuesta a colaborar para lograr los objetivos propuestos en el comentario.</p>
<p>Lilia Masson Salaue, Presidenta del Capítulo Chileno de Composición de Alimentos CAPCHICAL</p>	<p>Página 20, apartado 8</p>	<p>Abordar las problemáticas asociadas a la regulación de la calidad, como</p>	<p>Se reitera la necesidad del desarrollo de una Base de Datos robusta de Composición de</p>	<p>No hay cambios al texto.</p>	<p>Nuevamente: comentarios muy</p>

<p>masson_lilia@yahoo.es</p> <p>Lilia Masson Salaue, Presidenta del Capítulo Chileno de Composición de Alimentos CAPCHICAL</p> <p>masson_lilia@yahoo.es</p>		<p>expresión de la composición, la integralidad y la autenticidad de los productos, en coherencia con las políticas de nutrición y alimentación del Ministerio de Salud, las regulaciones de protección al consumidor y las exigencias de los mercados.</p> <p>Es necesario para lo anterior contar con el desarrollo de una Base de Datos robusta de Composición de Alimentos Chilenos naturales no procesados, mínimamente procesados, procesados, formulados, etc., cuya importancia ya se ha señalado en Página 20 apartado 3, que debe ser construida con datos analíticos actualizados, generados por las metodologías oficiales actuales, y revisada permanentemente, así como de la necesidad de incluir el Análisis Sensorial como una garantía de calidad.</p> <p>Se considera importante que el Ministerio de Economía debería estar implicado en la generación de instrumentos públicos apropiados con el objeto de apoyar proyectos que cierren las brechas actuales existentes en cuanto a no contar con información actualizada de todos los alimentos que actualmente consumen los Chilenos, como también apoyar la innovación y los desarrollos que la Ciencia e Ingeniería de Alimentos tiene a disposición de los investigadores y profesionales de esta importante Área de los Alimentos en Chile.</p>	<p>Alimentos Chilenos naturales no procesados, mínimamente procesados, procesados, formulados, etc., cuya importancia ya se ha señalado en Página 20 apartado 3, así como de la necesidad de incluir el Análisis Sensorial como una garantía de calidad.</p> <p>Además, consideramos importante que el Ministerio de Economía debería estar implicado en la generación de instrumentos públicos apropiados con el objeto de apoyar proyectos que cierren las brechas actuales existentes en cuanto a no contar con información actualizada de todos los alimentos que actualmente consumen los Chilenos, como también apoyar la innovación y los desarrollos que la Ciencia e Ingeniería de Alimentos tiene a disposición de los investigadores y profesionales de esta importante Área de los Alimentos en Chile.</p> <p>Por los antecedentes descritos, podemos citar la necesidad imperiosa de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar una Base de Datos robusta y actualizada de la composición de alimentos procesados y no procesados. • Otorgar la importancia que reviste el análisis sensorial y estudios de vidas útiles de los alimentos, y predictivos como garantía de calidad. • Como también integrar de forma efectiva el análisis de Riesgos como parámetro decisional justificado en los sistemas de calidad. • Homologar y actualizar las exigencias de los parámetros y criterios microbiológicos asociados a microorganismos clásicos y emergentes en el D.S. N° 977/96. • Reforzar la importancia que le caben a Ministerios y Subsecretarías como Ministerio de Economía, Agricultura, Educación y Subsecretaría de Pesca en la generación de instrumentos públicos vinculados a la Inocuidad y Calidad de los Alimentos. 		<p>interesantes y fundamentales para el desarrollo de nuestro sistema alimentario, sin embargo, pertinentes a instancias regulatorias y de acción específicas.</p>
		<p>Propuesta Modificar texto donde se indica en negrita y considerar propuesta sobre Manipuladores de Alimentos justificada en Nota 3. Hace para ello</p>	<p>Nos parece atingente destacar la iniciativa de la propuesta de perfeccionamiento de post título y postgrado, según corresponda a su formación académica, del Capital</p>	<p>Se acogen cambios respecto al</p>	<p>Respecto del capital humano Agradecemos y reconocemos sus</p>

<p>Lilia Masson Salaue, Presidenta del Capítulo Chileno de Composición de Alimentos CAPCHICAL masson_lilia@yahoo.es</p> <p>Lilia Masson Salaue, Presidenta del Capítulo Chileno de Composición de Alimentos CAPCHICAL masson_lilia@yahoo.es</p>	<p>Página 21 párrafo 2</p> <p>Página 21 párrafo 2</p>	<p>especial énfasis en la articulación y vinculación del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad de los Alimentos con los sistemas de salud primaria, de fomento productivo, de generación y transferencia de conocimiento y tecnología, educativo, de protección social, de promoción y desarrollo, entre otros. En tal sentido, busca comprometer activamente a este conjunto de actores, desde sus respectivos roles y responsabilidades en continuar mejorando, la disponibilidad y acceso de la población, especialmente aquella más pobre y vulnerable; a alimentos inocuos y de calidad; a fomentar la competitividad y sustentabilidad de la industria alimentaria y el comercio; a desarrollar una cultura nacional de inocuidad y calidad alimentaria; a contribuir a la generación de ambientes alimentarios adecuados y fomentar la participación ciudadana en ello; a promover el uso materias primas y la biodiversidad del país valorizándolas en los alimentos con propiedades saludables; a apoyar el desarrollo de capacidades y competencias del capital humano a través del perfeccionamiento de post título y postgrado de Capital Humano constituido por los actuales egresados y titulados de las Universidades e Institutos Profesionales del país, que tienen carreras directamente relacionadas con el manejo de los alimentos en todos sus niveles a partir de su producción primaria, como son los Ingenieros en Alimentos con el apoyo de los Técnicos en Alimentos. Este apoyo debería concretarse a través de becas concursables a programas de post título y post grado en los temas ya señalados y su posterior apoyo en su inserción laboral en las instancias que les permitan desarrollar sus nuevas competencias en I&D+i adquiridas y contribuir al fortalecimiento de una imagen país como proveedor de alimentos seguros para el consumo interno y externo, entre otros. En tal sentido la presente política se caracteriza por: continua texto etc., etc.</p>	<p>Humano de los actuales egresados y titulados que debería enfocarse en las Universidades e Institutos Profesionales del país, que desde hace ya bastantes años, tienen carreras directamente relacionadas con el manejo, procesos tecnológicos, inocuidad y calidad integral de los alimentos tanto naturales, mínimamente procesados, procesados, formulados, vida útil, etc., y su distribución y comercialización, como son los Ingenieros en Alimentos con el apoyo de los Técnicos en Alimentos. Programas de Diplomados, Magister y Doctorados existen en el país, pero su inserción en el mundo laboral es escasa. Por lo tanto, consideramos que esta iniciativa propuesta debería enfocarse en este capital humano sólidamente ya formado con las competencias específicas que les entregan sus respectivos planes de estudios y contribuir a su perfeccionamiento a través de becas concursables para seguir estudios superiores en el país o en Universidades extranjeras en los ámbitos de perfeccionamiento que involucren nuevos procesos menos agresivos aplicados al procesamiento y conservación de alimentos, su enfoque en nuestra biodiversidad, componentes bioactivos, Calidad integral de los Alimentos, asociados a Proyectos de I&D+i.</p> <p>Nota 1. No compartimos la propuesta de la consulta cuando se refiere a formación de capital humano, pues ya hemos señalado en el párrafo anterior que la formación de recursos humanos debidamente calificados en esta área de los Alimentos ya existe desde hace muchos años en el país a nivel Universitario., como también programas de perfeccionamiento de post título y post grado, que por supuesto pueden ampliarse, modificarse, etc.</p> <p>Nota 2. Nuestra propuesta de perfeccionamiento de carácter analítico se tratará en el punto a continuación pág. 29. letra d</p> <p>Esta propuesta no excluye el perfeccionamiento de otros profesionales de la salud, en los ámbitos propios de sus competencias profesionales adquiridas en sus respectivas carreras.</p>	<p>comercio informal.</p>	<p>comentarios, sin embargo, no consideramos que el texto perjudique de forma alguna las actuales capacidades existentes en Chile. No se puede restringir el fortalecimiento del capital humano únicamente a una profesión, debido a que la inocuidad es una disciplina de abordaje integral y en la lógica de una salud.</p> <p>Respecto de la propuesta sobre Manipuladores de Alimentos.</p> <p>El Objetivo 4, Lineamiento B aborda este tema. Se hace hincapié en todo el documento que la responsabilidad es de todos los actores. Las acciones específicas no son cubiertas en esta instancia.</p> <p>Se agrega : "c) Línea de acción: Promover programas de educación al público general y comercio informal de los alimentos para combatir los peligros asociados a este tipo de comercio."</p>
---	---	--	---	---------------------------	--

<p>Lilia Masson Salaue, Presidenta del Capítulo Chileno de Composición de Alimentos CAPCHICAL masson_lilia@yahoo.es</p>	<p>Página 21 párrafo 2</p>	<p>PROPUESTA: Revisar, mejorar la formación actual, ofrecer alternativas concretas de capacitación a nivel técnico-práctico, del Recurso Humano representado por los Manipuladores de Alimentos que se desempeñan diariamente a nivel tanto de mercado informal, como de restauración desde pequeños locales hasta los más destacados restaurantes y hoteles del país ya que su intervención manual es un punto de riesgo en relación a la inocuidad microbiológica del alimento que ingiere el consumidor. Controlar además por la entidad Gubernamental que corresponda su aptitud sanitaria para ser un Manipulador de Alimentos.</p> <p>El comercio ambulante de alimentos en el país también debería ser materia de estudio y regulación por parte de las autoridades Gubernamentales y locales como Alcaldías, según corresponda, dado su impacto en la Inocuidad Microbiológica de los Alimentos que se expenden en el país.</p>	<p>Nota 3.- Deseamos hacer notar que en el ámbito de la formación de recursos humanos en el área de Alimentos y su relación principalmente con su Inocuidad microbiológica, no se menciona alguna propuesta para revisar, mejorar la formación actual, alternativas concretas de capacitación a nivel técnico-práctico, de un recurso humano representado por probablemente millones de manos que en el país intervienen directa y diariamente en la manipulación de los alimentos a nivel tanto de mercado informal, absolutamente presente al menos en las calles de Santiago, como de restauración desde pequeños locales hasta los más destacados restaurantes y hoteles del país. Son las personas que se desempeñan como Manipuladores de Alimentos. Los Liceos Técnicos tienen alguna formación en esta área, la capacitación se ha delegado en el empleador. Se considera importante que esta actividad sea permanentemente fiscalizada por la autoridad competente y además se controle que los Manipuladores de Alimentos no son portadores de gérmenes o virus patógenos, que es habitual en nuestra población.</p> <p>El comercio ambulante de alimentos en el país también debería ser materia de estudio y regulación por parte de las autoridades Gubernamentales y locales como Alcaldías, según corresponda, dado su impacto en la Inocuidad Microbiológica de los Alimentos que se expenden en el país.</p> <p>La propuesta es establecer el Carnet de Manipulador de Alimentos que asegure que la persona que se desempeña ha sido capacitada al menos en buenas prácticas de manufactura.</p>		
	<p>Página 29, letra d) Línea de acción:</p>	<p>d) Línea de acción: Consolidar el sistema nacional integrado de laboratorios públicos de alto estándar especializados para fortalecer las capacidades analíticas y diagnósticas en calidad e inocuidad alimentaria, desarrollado por las Iniciativas Habilitantes ACHIPIA -FIE e integrar en esta actividad a otras Instituciones como el Capítulo Chileno de Composición de Alimentos CAPCHICAL, SOCHITAL, ICHIA, CIACH, entre otras en</p>	<p>Las Instituciones como el Capítulo Chileno de Composición de Alimentos CAPCHICAL, SOCHITAL, ICHIA, CIACH, entre otras cuentan con un cuerpo académico y de profesionales con reconocida experiencia en este tema y pueden colaborar a través de proyectos específicos financiados por Agencias gubernamentales en consolidar el sistema nacional integrado de laboratorios públicos de alto estándar. Estas instituciones además pueden colaborar a través de proyectos conjuntos,</p>	<p>No se modifica el texto.</p>	<p>Si incluimos a estas organizaciones, tendríamos que incluir a muchas igualmente idóneas que las propuestas.</p> <p>Respecto a la formación de capital humano en instrumentación de alta complejidad analítica, consideramos que es una</p>

	<p>Página 29, letra d) Línea de acción:</p>	<p>una colaboración recíproca dada la experiencia que tienen en este tema.</p> <p>Formación de Recursos Humanos en metodologías que emplean instrumental de alta complejidad analítica aplicada al análisis, detección y cuantificación de componentes presentes a nivel de traza en alimentos, e incluidos en la legislación nacional e internacional como peligros químicos. En este campo pueden desempeñarse Ingenieros en Alimentos, Químicos Farmacéuticos, Bioquímicos, Químicos, que cuenten con formación de post título o postgrado especializada en este campo, apoyados por un sistema de becas concursables a través de Convenios de ACHIPIA con Agencias Internacionales como EFSA, FDA, USDA, etc. Este tema requiere contar además con la infraestructura instrumental específica.</p>	<p>en la implementación de nuevas metodologías para determinar algunos componentes de gran relevancia actual en la composición nutricional de los alimentos que influyen en su aporte energético, como Fibra Dietética soluble y sus diferentes fracciones, tanto naturales como sintéticas, polioles, edulcorante de amplio uso actual como la tagatosa, ácidos orgánicos, etc. todo lo cual incide en el aporte energético del alimento, su etiquetado nutricional y el logo Alto en calorías.</p> <p>La mayoría de estos métodos no están implementadas en laboratorios a nivel nacional.</p> <p>Se ha considerado oportuno incorporar este ítem de Formación de Recursos Humanos en metodologías que emplean instrumental de alta complejidad analítica aplicada al análisis, detección y cuantificación de componentes presentes a nivel de traza en alimentos, e incluidos en la legislación nacional e internacional como peligros químicos, de modo de poder monitorear la presencia de estos peligros químicos en los alimentos de consumo habitual por nuestra población y de exportación y poder responder oportunamente a alertas nacionales e internacionales. Por los antecedentes expuestos, se hace necesario considerar otras iniciativas, donde el Estado pueda incentivar el trabajo entre laboratorios públicos, privados y de control interno, rondas inter-laboratorios para la validación de técnicas y sus resultados, así como, la inclusión de organizaciones y/o agrupaciones técnico científicas afines a Inocuidad y Calidad de los Alimentos (Capítulo Chileno de Composición de Alimentos CAPCHICAL, Sociedad Chilena de Tecnología en Alimentos, SOCHITAL, Instituto de Ingeniería de los Alimentos, ICHIA A.G. Colegio de Ingenieros de Alimentos, CIACH, entre otras.</p>		<p>propuesta demasiado específica para el presente documento.</p>
<p>Lilia Masson Salaue, Presidenta del Capítulo Chileno de Composición de Alimentos CAPCHICAL masson_lilia@yahoo.es</p>	<p>Página 37, letra A Lineamiento estratégico</p>	<p>Lineamiento estratégico: Elevar el número de graduados de nivel avanzado, que poseen un amplio dominio de las disciplinas vinculadas a la inocuidad y calidad alimentaria con competencias sólidas en el desarrollo de investigación e innovación en la materia, ofreciendo un programa de becas por concurso, dirigido principalmente a los profesionales ya formados por las diversas Universidades Chilenas en</p>	<p>Estamos de acuerdo en este Lineamiento estratégico, pero enfatizamos que es fundamental que las agencias Gubernamentales del país relacionadas al área de Alimentos apoyen a las Universidades Chilenas que forman a nivel de pregrado profesionales en Ingeniería de Alimentos, como también profesionales del Área de Ingeniería en Pesca, y Acuicultura, de modo que estos profesionales, a través de un programa de becas por concurso, puedan</p>	<p>Se acoge sugerencia sobre posgrados. Se agrega línea de acción B: •Promover la realización de tesis de pre y posgrado, prácticas y</p>	<p>Actualmente las agencias Gubernamentales tienen una buena relación con las Universidades y constantemente están empleando profesionales. Consideramos que las estrategias señaladas no son pertinentes a la dimensión del documento.</p>

		<p>Ingeniería de Alimentos, como también a profesionales del Área de Ingeniería en Pesca, y Acuicultura de modo que puedan acceder a programas de post grado en estas materias de inocuidad y calidad alimentaria, e implementar políticas gubernamentales que faciliten o promuevan su incorporación posterior tanto en las instancias Gubernamentales de Control de Alimentos que corresponda, como en el área de la producción de alimentos en el tema de Alimentos inocuos, de alta calidad nutricional, de modo que este esfuerzo tenga realmente un efecto positivo a nivel país en un plazo relativamente breve.</p> <p>La generación y aplicación de conocimientos avanzados en la materia permitirán la resolución de complejos problemas de inocuidad y calidad alimentaria del país actualmente y que enfrentará a futuro. Para superar estas brechas, los centros académicos tienen una gran responsabilidad, para lo cual deben contar con el apoyo de la institucionalidad pública que financia estudios de este nivel.</p>	<p>acceder a programas de post grado en estas materias de inocuidad y calidad alimentaria e implementar además políticas gubernamentales que faciliten o promuevan su incorporación posterior tanto en las instancias Gubernamentales de Control de Alimentos que corresponda, como en el área de la producción de alimentos en el tema de Alimentos inocuos, de alta calidad nutricional, de modo que este esfuerzo tenga realmente un efecto positivo a nivel país en un plazo relativamente breve.</p> <p>Las Universidades Chilenas que forman estos profesionales tienen disposición para superar estas brechas tomando como base lo que señala el texto "deben contar con el apoyo de la institucionalidad pública que financia estudios de este nivel"</p>	<p>pasantías profesionales en organismos del Estado relacionados con la inocuidad de los alimentos."</p>	<p>Se acogió la sugerencia respecto a los pre y posgrados.</p>
--	--	---	--	---	--

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
<p>Lilia Masson Salaue, Presidenta del Capítulo Chileno de Composición de Alimentos CAPCHICAL</p> <p>masson_lilia@yahoo.es</p>	<p>Página 37, letra a) Línea de acción</p>	<p>Fomentar al interior de las Universidades la instalación y reaperturas de programas prioritarios de inocuidad y calidad nutricional de los alimentos con miras a fortalecer la investigación y formación de profesionales de nivel avanzado en esta área.</p> <p>Otra alternativa estratégica para acelerar esta formación de recursos humanos de pregrado en esta área de Inocuidad y Calidad Nutricional de los Alimentos es innovar en las mallas curriculares de los actuales Ingenieros en Alimentos que forman las Universidades Chilenas, contar con apoyo económico gubernamental para realizar su</p>	<p>Este tema ya se ha desarrollado en el punto anterior.</p> <p>Sin embargo, consideramos que se puede manejar otra alternativa que acelere la formación de profesionales de pregrado en el Área específica de Inocuidad y Calidad Nutricional de los Alimentos de las Carreras de Ingeniería de Alimentos y Tecnología de alimentos que ofrecen actualmente las Universidades Chilenas, a través de cambios estratégicos en las mallas curriculares, incorporar en las competencias de formación, etc., contar con apoyo</p>	<p>No hay cambios al texto.</p>	<p>Consideramos que las líneas de acción propuestas cubren las sugerencias indicadas. Además, la modificación anterior cubre las sugerencias sobre memorias de grado.</p>

<p>Lilia Masson Salaue, Presidenta del Capítulo Chileno de Composición de Alimentos CAPCHICAL masson_lilia@yahoo.es</p>		<p>Memoria de Grado en este tema, contar con becas gubernamentales para su incorporación a cursos de Perfeccionamiento nacionales e internacionales en este tema, contar con incentivos de carácter gubernamental para su pronta inserción en el medio laboral del país, tanto Gubernamental como privado.</p>	<p>económico gubernamental para realizar su Memoria de Grado en este tema, contar con becas gubernamentales para su incorporación a cursos de Perfeccionamiento nacionales e internacionales en este tema, contar con incentivos de carácter gubernamental para su pronta inserción en el medio laboral del país, tanto Gubernamental como privado.</p>		
	<p>Página 39, Objetivo estratégico 6</p>	<p>Promover la calidad alimentaria de los alimentos producidos en nuestro país a través de la incorporación de atributos de valor que satisfagan las expectativas de los consumidores y permitan su valorización. Para lograr este objetivo se requiere contar con la imperiosa necesidad ya señalada en puntos anteriores, de contar con una Base de Datos de Composición de Alimentos Chilenos robusta que contenga esta información, incentivar y otorgar recursos financieros a través de proyectos que estimules la generación de estos datos analíticos actualizados en macro, micronutrientes, componentes bioactivos, inocuidad microbiológica y química, lo que conlleva la innovación e implementación de las metodologías analíticas actualizadas ya comentadas, tanto en los laboratorios gubernamentales, como universitarios y privados. Esta actividad analítica de alto nivel, permitirá promover la calidad integral de nuestros alimentos, certificar su calidad y genuinidad, asegurar su inocuidad microbiológica y química., cautelar sus atributos sensoriales. Estas regulaciones deben estar actualizadas e incorporadas en el RSA, a través de su permanente evaluación y actualización.</p>	<p>Estamos de acuerdo con esta propuesta. Para lograr este objetivo ya se ha señalado la imperiosa necesidad de Contar con una Base de Datos de Composición de Alimentos Chilenos robusta que contenga esta información, incentivar y otorgar recursos financieros a través de proyectos que estimules la generación de estos datos analíticos actualizados en macro, micronutrientes, componentes bioactivos, inocuidad microbiológica y química, lo que conlleva la innovación e implementación de las metodologías analíticas actualizadas ya comentadas, tanto en los laboratorios gubernamentales, como universitarios y privados. Esta actividad analítica de alto nivel, permitirá promover la calidad integral de nuestros alimentos, certificar su calidad y genuinidad, asegurar su inocuidad microbiológica y química., cautelar sus atributos sensoriales. Estas regulaciones deben estar actualizadas e incorporadas en el RSA, a través de su permanente evaluación y actualización.</p>	<p>No hay cambios al texto.</p>	<p>Comentarios muy interesantes y fundamentales para el desarrollo de nuestro sistema alimentario, sin embargo, pertinentes a instancias regulatorias y de acción específicas.</p>

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
Leonora Venegas Gutiérrez leovenegas@gmail.com	<p>Fomentar al interior de las Universidades la instalación de programas prioritarios de inocuidad y calidad alimentaria con miras a fortalecer la investigación y formación de profesionales de nivel avanzado en esta área.</p> <p>B. Lineamiento estratégico: Fortalecer la formación técnica y profesional en el área de la inocuidad y calidad alimentaria, tanto en el sector privado como en el ámbito público</p> <p>Las brechas de capital humano afectan la eficacia de los esfuerzos de extensión y transferencia tecnológica. En efecto, existen soluciones tecnológicas a disposición de los distintos actores, pero el grado de adopción es bajo, no solo por limitaciones económicas, sino también por la falta de capacidades para utilizarlas</p>	<p>Debería decir fomentar al interior de Universidades que imparten la carrera de Ingeniería de Alimentos fortalecer sus mallas Curriculares en programas prioritarios de inocuidad y calidad alimentaria con miras a fortalecer la investigación y formación de profesionales de nivel avanzado en esta área.</p> <p>Dicen: "Las brechas de capital humano", lo cuál desde mi punto de vista no es efectivo.</p>	<p>Porque partir de cero, si la carrera existe y el profesional que hoy trabaja en estos temas en la industria alimentaria del país son mayoritariamente ingenieros de alimentos.</p> <p>Existe el capital humano: Ingenieros de Alimentos. Hay muchos que ya estamos especializados y con amplia experiencia en estos temas.</p>	No hay cambios en el texto.	<p>No se puede restringir el fortalecimiento del capital humano únicamente a una profesión, debido a que la inocuidad es una disciplina de abordaje integral y en la lógica de una salud.</p> <p>Reconocemos la alta capacitación y contribución de los Ingenieros en Alimentos, pero para lograr una visión holística e integral de la inocuidad alimentaria, es necesario integrar a todos los profesionales con competencias en la materia.</p>

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
Brian Parker brianparker@gmail.com	OBJETIVO 1. Consolidar un marco institucional que	El objetivo ya no se cumple si dejan	Los Ing. en Alimentos son los profesionales	No hay cambios al texto.	Es un objetivo general. Además, no se indica en

	fortalezca el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, facilitando la coordinación de las entidades públicas, desarrollando espacios de participación de los actores sociales e impulsando la cooperación público-privada en materia de inocuidad y calidad alimentaria.	afuera a los organismos e instituciones público y privadas relacionadas con los Ingenieros Alimentos en la elaboración de la política de inocuidad y calidad de los alimentos	protagonistas de elaborar, desarrollar y ejecutar estas políticas. ¿Acaso dejarían afuera a los médicos al proponer una política de salud?		ninguna parte un perjuicio a los ingenieros en alimentos o en beneficio de alguna otra carrera en particular.
	OBJETIVO 5. Fortalecer la formación y desarrolla las capacidades de los recursos humanos en el área de la inocuidad y calidad de los alimentos, y ampliar las capacidades y el conocimiento científico y tecnológico requeridos para enfrentar los desafíos del país en la materia.	Debe haber un requisito mínimo académico y de experiencia exigida para poder cumplir este objetivo. Titulados de Ing. en Alimentos, Ing. de calidad con mención en Alimentos, Ing. en Pesca y Acuicultura	La inocuidad es algo serio y no basta con un simple curso de capacitación. Se necesitan profesionales preparados profundamente en el tema y que tengan previa experiencia en la industria de alimentos	No hay cambios al texto.	Es un objetivo general. Las Universidades son los principales actores responsables de lograr este objetivo, y están altamente capacitados para esto. No se puede restringir el fortalecimiento del capital humano únicamente a una profesión, debido a que la inocuidad es una disciplina de abordaje integral y en la lógica de una salud.

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
Exequiel Alejandro Navarro Salinas Exequiel.navarro.salinas@gmail.com	OBJETIVO 5. Fortalecer la formación y desarrolla las capacidades de los recursos humanos en el área de la inocuidad y calidad de los alimentos, y ampliar las capacidades y el conocimiento científico y tecnológico requeridos para enfrentar los desafíos del país en la	Existen profesionales de alta calificación en materias de inocuidad alimentaria que son los "Ingenieros de Alimentos" . Se debería exigir, como así existe en las farmacias para asegurar la inocuidad farmacológica de Químicos farmacéuticos, la obligatoriedad de Expertos en Prevención de riesgos para asesorar a las empresas para evitar los accidentes laborales, la obligatoriedad de la firma de	Estamos los Ingenieros en alimentos capacitados en materias de Inocuidad alimentaria razón por la cual no se hace necesario lo propuesto. Es más el aumentar la cantidad de profesionales hará mermar las exiguas rentas y baja demanda de mano de obra. Esto ocasionaría un daño irreparable a profesionales tan bien preparados. Los profesionales Ingenieros en	No hay cambios al texto.	Es un objetivo general. Las acciones específicas corresponden a otra etapa. La Inocuidad alimentaria es una ciencia multidisciplinaria y necesita de la participación de todos los profesionales relativos a los alimentos.

	materia.	un arquitecto en un proyecto inmobiliario para asegurar la vida de las personas que allí habitan. LA OBLIGATORIEDAD DE LAS EMPRESAS DE ALIMENTOS DE CONTAR CON UN INGENIERO EN ALIMENTOS TITULADO en universidades tradicionales, donde el certificado de título es la certificación otorgada.	Alimentos no solo están preparados en temas de inocuidad alimentaria sin no que en la operación misma de la industria alimentaria.		Por último, lo que se busca es fortalecer las capacidades, experiencias y entrenamiento de todos los profesionales involucrados en la inocuidad alimentaria, no solo los ingenieros en alimentos.
	b) Línea de acción: Incorporar en los perfiles laborales del sistema de certificación de competencias de CHILEVALORA, las competencias en inocuidad y calidad para los trabajadores de la industria alimentaria	No me parece porque existen Profesionales especialmente formados en las competencias indicadas como los ingenieros en alimentos quienes su certificación el el certificado de título otorgado por prestigiosas universidades como la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Universidad de Santiago de Chile, Universidad de la Serena, Universidad de Chile, Universidad de Antofagasta, solo por mencionar algunas.	Creo que es una afrenta a la carrera de Ingeniería en Alimentos y a las Universidades que otorgan los títulos. Es más, estos profesionales son los deberían liderar la política de Inocuidad que aquí se plantea	No hay cambios al texto.	Esta línea de acción apunta principalmente a operarios y manipuladores de alimentos, no a profesionales.
	Todo el documento	No existe el concepto de Food Defense	Este término ya incorporado en la ISO 22.000 y el BRC que algunas empresas del retail lo están exigiendo a sus proveedores, tan importante no lo veo reflejado.	No hay cambios al texto.	Está abordado desde la perspectiva del fraude. (Objetivo 6, lineamiento 1)

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
Pilar Fernanda Lillo Lobos pilar.lillo@sag.gob.cl	El fortalecimiento de la autoridad sanitaria, a través de la certificación del Sistema de Gestión de Calidad (SGC) basado en la norma internacional ISO 9001:2015, con enfoque a la mejora de sus procesos y a la satisfacción de sus usuarios/as, así como también, a lograr una mejora relevante en la promoción de la salud de las personas.	Eliminar del párrafo lo que está destacado en amarillo.	La mejora en la salud de las personas no es parte de la norma ISO 9001. La Norma ISO 9001 se basa principalmente en los requisitos para un Sistema de gestión de calidad. La Norma ISO 22000:2005 es específica de seguridad alimentaria, integra APPC e ISO 9001. Cubre además todos los sectores de la cadena alimentaria concentrándose en la inocuidad de los alimentos.	No hay cambios al texto.	Aquel texto indica un efecto adicional esperado. No especifica que sea parte de la norma ISO 9001.
Francisco J. Kiger Méndez fjkigermendez@gmail.com	-	Sin observaciones en toda la propuesta. Muy buen documento.	-	No hay cambios al texto.	Muchas gracias por su comentario.

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
David Mora, Presidente Colegio de Ingenieros Alimentos de Chile CIACH A.G contacto@ciach.cl	Página 6 párrafo 2	El proceso convocó a actores del sector público, del privado, de la sociedad civil y de la academia. Se formuló en consideración de los principales logros del sistema nacional de inocuidad de los alimentos de 2009 a la fecha, y haciéndose cargo de los principales desafíos en una mirada de largo plazo, siguiendo las recomendaciones de organismos internacionales como la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Comisión del Codex Alimentarius. Velando.....	Nos gustaría como gremio ser participe desde un inicio en estas iniciativas, por lo cual consideramos que es importante nos consideren desde el principio en iniciativas semejantes.	No hay cambios al texto.	La Consulta Pública es la instancia para extender la participación de todos. Agradecemos los valiosos comentarios de CIACH.
	Página 6 entre párrafo 1 y 2	Es importante señalar las definiciones de los conceptos de Calidad Integral de un Alimento que incluye la Inocuidad y la Calidad Nutricional y La Calidad Sensorial de los alimentos, que indicamos a continuación: Calidad Integral de los alimentos, comprende tres aspectos pilares: La Inocuidad relacionada con la presencia de peligros físicos, químicos, y microbiológicos. En tamaños y/o concentraciones sobre los niveles permitidos, que representen un riesgo para la salud de las personas. La Calidad Nutricional como el conjunto de características propias en lo que respecta a los siguientes atributos: Composición Química Proximal y Nutricional (macro y micronutrientes y componentes bioactivos) como también las características físico químicas del alimento. La Calidad Sensorial como el conjunto de atributos organolépticos, esperables, que caracterizan al alimento. Estas definiciones aplican tanto a los alimentos obtenidos en la producción primaria, como procesados, y en las distintas fases de su producción y cadena alimentaria.	Técnicamente, nos parece imprescindible, incorporar en este punto las definiciones de los conceptos de Calidad Integral de un Alimento que incluye su Inocuidad y la Calidad Nutricional y La Calidad Sensorial de los alimentos. Estas definiciones aplican tanto a los alimentos obtenidos en la producción primaria, como procesados, y en las distintas fases de su producción y cadena alimentaria.	No hay cambios al texto.	Valoramos los excelentes aportes, sin embargo, la oportunidad para hacer este tipo de contribuciones es en instancias regulatorias como el RSA. La Política es un documento guía que enuncia ejes estratégicos de trabajo.

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
David Mora, Presidente Colegio de Ingenieros Alimentos de Chile CIACH A.G contacto@ciach.cl	Página 20, apartado 3	Avanzar hacia la modernización, integración y armonización de políticas, planes, programas e instrumentos a nivel nacional entre reparticiones con competencias en la materia a nivel nacional, y avanzar en el reconocimiento de sistemas a nivel internacional. Dentro de los instrumentos relevantes para el país, consideramos se incorpore el desarrollo de una Base de Datos robusta de Composición de Alimentos Chilenos naturales no procesados, mínimamente procesados, procesados, formulados, etc. que sirva de base para evaluar el estado nutricional de la población Chilena, sin tener que recurrir a datos de otros países, como es en la actualidad. Constituye una herramienta básica y fundamental de trabajo para todos los profesionales de la Salud, del área de Alimentos y de Educación, en cuanto a las acciones a tomar para la protección de la salud de nuestra población, para generar futuras políticas nutricionales del país, responder a los desafíos y a los compromisos de comercialización nacional e internacional de Chile, etc. La Base de Datos debe ser construida con datos analíticos actualizados y debe estar en permanente actualización y revisión.	Dentro de los instrumentos relevantes para el país, consideramos se incorpore el desarrollo de una Base de Datos robusta de Composición de Alimentos Chilenos naturales no procesados, mínimamente procesados, procesados, formulados, etc. que sirva de base para evaluar el estado nutricional de la población Chilena, sin tener que recurrir a datos de otros países, como es en la actualidad. Constituye una herramienta básica y fundamental de trabajo para todos los profesionales de la Salud, del área de Alimentos y de Educación, en cuanto a las acciones a tomar para la protección de la salud de nuestra población, para generar futuras políticas nutricionales del país, responder a los desafíos y a los compromisos de comercialización nacional e internacional de Chile, etc. La Base de Datos debe ser construida con datos analíticos actualizados y debe estar en permanente actualización y revisión. Esta Base de Datos de Composición de Alimentos Chilenos naturales no procesados, mínimamente procesados, procesados, formulados, etc. Debe ser construida y validada a través de análisis de laboratorio y permanentemente actualizada en el tiempo. Asimismo, el Reglamento Sanitario de los Alimentos, D.S. 977/96, debe actualizarse tanto en la inclusión de parámetros descriptivos y técnicos a nuevas familias de productos como robustecer los ya existentes, en conjunto con la inclusión de parámetros y criterios microbiológicos emergentes y su armonización internacional, considerando los altos niveles de exportación del país en el rubro alimentario.	No hay cambios al texto.	Valoramos los sólidos e importantes argumentos, sin embargo, como se señaló anteriormente, la Política solamente indica grandes ejes de acción. Adicionalmente, las políticas de nutrición y alimentación corresponden al MINSAL. Ciertamente ACHIPIA está dispuesta a colaborar para lograr los objetivos propuestos en el comentario.
	Página 20, apartado 8	Abordar las problemáticas asociadas a la regulación de la calidad, como expresión de la composición, la integralidad y la autenticidad de los productos, en coherencia con las políticas de nutrición y alimentación del Ministerio de Salud, las regulaciones de protección al consumidor y las exigencias de los mercados. Es necesario para lo	Se reitera la necesidad del desarrollo de una Base de Datos robusta de Composición de Alimentos Chilenos naturales no procesados, mínimamente procesados, procesados, formulados, etc., cuya importancia ya se ha señalado en Página 20 apartado 3, así como de la necesidad de incluir el Análisis Sensorial como una garantía de calidad. Además, consideramos importante que el Ministerio de Economía debería estar implicado en la generación de instrumentos públicos apropiados con el objeto de apoyar proyectos que cierren las brechas actuales existentes en	No hay cambios al texto.	Comentarios muy interesantes y fundamentales para el desarrollo de nuestro sistema alimentario, sin embargo, pertinentes a instancias regulatorias y de acción específicas.

		<p>anterior contar con el desarrollo de una Base de Datos robusta de Composición de Alimentos Chilenos naturales no procesados, mínimamente procesados, procesados, formulados, etc., cuya importancia ya se ha señalado en Página 20 apartado 3, que debe ser construida con datos analíticos actualizados, generados por las metodologías oficiales actuales, y revisada permanentemente, así como de la necesidad de incluir el Análisis Sensorial como una garantía de calidad.</p> <p>Se considera importante que el Ministerio de Economía debería estar implicado en la generación de instrumentos públicos apropiados con el objeto de apoyar proyectos que cierren las brechas actuales existentes en cuanto a no contar con información actualizada de todos los alimentos que actualmente consumen los Chilenos, como también apoyar la innovación y los desarrollos que la Ciencia e Ingeniería de Alimentos tiene a disposición de los investigadores y profesionales de esta importante Área de los Alimentos en Chile.</p>	<p>cuanto a no contar con información actualizada de todos los alimentos que actualmente consumen los Chilenos, como también apoyar la innovación y los desarrollos que la Ciencia e Ingeniería de Alimentos tiene a disposición de los investigadores y profesionales de esta importante Área de los Alimentos en Chile.</p> <p>Por los antecedentes descritos, podemos citar la necesidad imperiosa de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar una Base de Datos robusta y actualizada de la composición de alimentos procesados y no procesados. • Otorgar la importancia que reviste el análisis sensorial y estudios de vidas útiles de los alimentos, y predictivos como garantía de calidad. • Como también integrar de forma efectiva el análisis de Riesgos como parámetro decisional justificado en los sistemas de calidad. • Homologar y actualizar las exigencias de los parámetros y criterios microbiológicos asociados a microorganismos clásicos y emergentes en el D.S. N° 977/96. • Reforzar la importancia que le caben a Ministerios y Subsecretarías como Ministerio de Economía, Agricultura, Educación y Subsecretaría de Pesca en la generación de instrumentos públicos vinculados a la Inocuidad y Calidad de los Alimentos. 		
--	--	---	--	--	--

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
David Mora, Presidente Colegio de Ingenieros Alimentos de Chile CIACH A.G contacto@ciach.cl	Página 21 párrafo 2	<p>Propuesta Modificar texto donde se indica en negrita y considerar propuesta sobre Manipuladores de Alimentos justificada en Nota 3. Hace para ello especial énfasis en la articulación y vinculación del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad de los Alimentos con los sistemas de salud primaria, de fomento productivo, de generación y transferencia de conocimiento y tecnología, educativo, de protección social, de promoción y desarrollo, entre otros. En tal sentido, busca comprometer activamente a este conjunto de actores, desde sus respectivos roles y responsabilidades en continuar mejorando, la disponibilidad y acceso de la población, especialmente aquella más pobre y vulnerable; a alimentos inocuos y de calidad; a fomentar la competitividad y sustentabilidad de la industria alimentaria y el comercio; a desarrollar una cultura nacional de inocuidad y calidad alimentaria; a contribuir a la generación de ambientes alimentarios adecuados y fomentar la participación ciudadana en ello; a promover el uso materias primas y la biodiversidad del país valorizándolas en los alimentos con propiedades saludables; a apoyar el desarrollo de capacidades y competencias del capital humano a través del perfeccionamiento de post título y postgrado de Capital Humano constituido por los actuales egresados y titulados de las Universidades e Institutos Profesionales del país, que tienen carreras directamente relacionadas con el manejo de los alimentos en todos sus niveles a partir de su producción primaria, como son los Ingenieros en Alimentos con el apoyo de los Técnicos en Alimentos. Este apoyo debería concretarse a través de becas concursables a programas de post título y post grado en los temas ya señalados y su posterior apoyo en su inserción laboral en las instancias que les permitan desarrollar sus nuevas competencias en I&D+i adquiridas y contribuir al fortalecimiento de una imagen país como proveedor de alimentos seguros para el consumo interno y externo, entre otros. En tal sentido la presente política se caracteriza por: continua texto etc., etc.</p> <p>PROPUESTA: Revisar, mejorar la formación actual, ofrecer alternativas concretas de</p>	<p>Nos parece atinente destacar la iniciativa de la propuesta de perfeccionamiento de post título y postgrado, según corresponda a su formación académica, del Capital Humano de los actuales egresados y titulados que debería enfocarse en las Universidades e Institutos Profesionales del país, que desde hace ya bastantes años, tienen carreras directamente relacionadas con el manejo, procesos tecnológicos, inocuidad y calidad integral de los alimentos tanto naturales, mínimamente procesados, procesados, formulados, vida útil, etc., y su distribución y comercialización, como son los Ingenieros en Alimentos con el apoyo de los Técnicos en Alimentos. Programas de Diplomados, Magister y Doctorados existen en el país, pero su inserción en el mundo laboral es escasa. Por lo tanto, consideramos que esta iniciativa propuesta debería enfocarse en este capital humano sólidamente ya formado con las competencias específicas que les entregan sus respectivos planes de estudios y contribuir a su perfeccionamiento a través de becas concursables para seguir estudios superiores en el país o en Universidades extranjeras en los ámbitos de perfeccionamiento que involucren nuevos procesos menos agresivos aplicados al procesamiento y conservación de alimentos, su enfoque en nuestra biodiversidad, componentes bioactivos, Calidad integral de los Alimentos, asociados a Proyectos de I&D+i.</p> <p>Nota 1. No compartimos la propuesta de la consulta cuando se refiere a formación de capital humano, pues ya hemos señalado en el párrafo anterior que la formación de recursos humanos debidamente calificados en esta área de los Alimentos ya existe desde hace muchos años en el país a nivel Universitario, como también programas de perfeccionamiento de post título y post grado, que por supuesto pueden ampliarse, modificarse, etc.</p> <p>Nota 2. Nuestra propuesta de perfeccionamiento de carácter analítico se tratará en el punto a continuación pág. 29. letra d</p> <p>Esta propuesta no excluye el perfeccionamiento de otros profesionales de la salud, en los ámbitos propios de sus competencias profesionales adquiridas en sus respectivas carreras.</p>	Se acogen cambios respecto al comercio informal.	<p>Respecto del capital humano Agradecemos y reconocemos sus comentarios, sin embargo, no consideramos que el texto perjudique de forma alguna las actuales capacidades existentes en Chile. No se puede restringir el fortalecimiento del capital humano únicamente a una profesión, debido a que la inocuidad es una disciplina de abordaje integral y en la lógica de una salud.</p> <p>Respecto de la propuesta sobre Manipuladores de Alimentos.</p> <p>El Objetivo 4, Lineamiento B aborda este tema. Se hace hincapié en todo el documento que la responsabilidad es de todos los actores. Las acciones específicas no son cubiertas en esta instancia.</p> <p>Se agrega : "c) Línea de acción:</p>

		<p>capacitación a nivel técnico-práctico, del Recurso Humano representado por los Manipuladores de Alimentos que se desempeñan diariamente a nivel tanto de mercado informal, como de restauración desde pequeños locales hasta los más destacados restaurantes y hoteles del país ya que su intervención manual es un punto de riesgo en relación a la inocuidad microbiológica del alimento que ingiere el consumidor. Controlar además por la entidad Gubernamental que corresponda su aptitud sanitaria para ser un Manipulador de Alimentos.</p> <p>El comercio ambulante de alimentos en el país también debería ser materia de estudio y regulación por parte de las autoridades Gubernamentales y locales como Alcaldías, según corresponda, dado su impacto en la Inocuidad Microbiológica de los Alimentos que se expenden en el país.</p>	<p>Nota 3.- Deseamos hacer notar que en el ámbito de la formación de recursos humanos en el área de Alimentos y su relación principalmente con su Inocuidad microbiológica, no se menciona alguna propuesta para revisar, mejorar la formación actual, alternativas concretas de capacitación a nivel técnico-práctico, de un recurso humano representado por probablemente millones de manos que en el país intervienen directa y diariamente en la manipulación de los alimentos a nivel tanto de mercado informal, absolutamente presente al menos en las calles de Santiago, como de restauración desde pequeños locales hasta los más destacados restaurantes y hoteles del país. Son las personas que se desempeñan como Manipuladores de Alimentos. Los Liceos Técnicos tienen alguna formación en esta área, la capacitación se ha delegado en el empleador. Se considera importante que esta actividad sea permanentemente fiscalizada por la autoridad competente y además se controle que los Manipuladores de Alimentos no son portadores de gérmenes o virus patógenos, que es habitual en nuestra población.</p> <p>El comercio ambulante de alimentos en el país también debería ser materia de estudio y regulación por parte de las autoridades Gubernamentales y locales como Alcaldías, según corresponda, dado su impacto en la Inocuidad Microbiológica de los Alimentos que se expenden en el país.</p> <p>La propuesta es establecer el Carnet de Manipulador de Alimentos que asegure que la persona que se desempeña ha sido capacitada al menos en buenas prácticas de manufactura.</p>		<p>Promover programas de educación al público general y comercio informal de los alimentos para combatir los peligros asociados a este tipo de comercio.”</p>
<p>Página 29, letra d) Línea de acción:</p>		<p>d) Línea de acción: Consolidar el sistema nacional integrado de laboratorios públicos de alto estándar especializados para fortalecer las capacidades analíticas y diagnósticas en calidad e inocuidad alimentaria, desarrollado por las Iniciativas Habilitantes ACHIPIA-FIE e integrar en esta actividad a otras Instituciones como el Capítulo Chileno de Composición de Alimentos CAPCHICAL, SOCHITAL, ICHIA, CIACH, entre otras en una colaboración recíproca dada la experiencia que tienen en este tema.....</p>	<p>Las Instituciones como el Capítulo Chileno de Composición de Alimentos CAPCHICAL, SOCHITAL, ICHIA, CIACH, entre otras cuentan con un cuerpo académico y de profesionales con reconocida experiencia en este tema y pueden colaborar a través de proyectos específicos financiados por Agencias gubernamentales en consolidar el sistema nacional integrado de laboratorios públicos de alto estándar. Estas instituciones además pueden colaborar a través de proyectos conjuntos, en la implementación de nuevas metodologías para determinar algunos componentes de gran relevancia actual en la composición nutricional de los alimentos que influyen en su aporte energético, como Fibra Dietética soluble y sus diferentes fracciones, tanto naturales como sintéticas, polioles, edulcorante de amplio uso actual como la tagatosa, ácidos orgánicos, etc. todo lo cual incide en el aporte energético del alimento, su etiquetado nutricional y el logo Alto en calorías.</p>	<p>No se modifica el texto.</p>	<p>Si incluimos a estas organizaciones, tendríamos que incluir a muchas igualmente idóneas que las propuestas.</p> <p>Respecto a la formación de capital humano en instrumentación de alta complejidad analítica, consideramos que es una propuesta</p>

			<p>La mayoría de estos métodos no están implementadas en laboratorios a nivel nacional. Se ha considerado oportuno incorporar este ítem de Formación de Recursos Humanos en metodologías que emplean instrumental de alta complejidad analítica aplicada al análisis, detección y cuantificación de componentes presentes a nivel de traza en alimentos, e incluidos en la legislación nacional e internacional como peligros químicos, de modo de poder monitorear la presencia de estos peligros químicos en los alimentos de consumo habitual por nuestra población y de exportación y poder responder oportunamente a alertas nacionales e internacionales. Por los antecedentes expuestos, se hace necesario considerar otras iniciativas, donde el Estado pueda incentivar el trabajo entre laboratorios públicos, privados y de control interno, rondas inter-laboratorios para la validación de técnicas y sus resultados, así como, la inclusión de organizaciones y/o agrupaciones técnico científicas afines a Inocuidad y Calidad de los Alimentos (Capítulo Chileno de Composición de Alimentos CAPCHICAL, Sociedad Chilena de Tecnología en Alimentos, SOCHITAL, Instituto de Ingeniería de los Alimentos, ICHIA A.G. Colegio de Ingenieros de Alimentos, CIACH, entre otras.</p>		demasiado específica para el presente documento.
	Página 37, letra A Lineamiento estratégico	<p>Lineamiento estratégico: Elevar el número de graduados de nivel avanzado, que poseen un amplio dominio de las disciplinas vinculadas a la inocuidad y calidad alimentaria con competencias sólidas en el desarrollo de investigación e innovación en la materia, ofreciendo un programa de becas por concurso, dirigido principalmente a los profesionales ya formados por las diversas Universidades Chilenas en Ingeniería de Alimentos, como....</p>	<p>Estamos de acuerdo en este Lineamiento estratégico, pero enfatizamos que es fundamental que las agencias Gubernamentales del país relacionadas al área de Alimentos apoyen a las Universidades Chilenas que forman a nivel de pregrado profesionales en Ingeniería de Alimentos, como también profesionales del Área de Ingeniería en Pesca, y Acuicultura, de modo que estos profesionales, a través de un programa de becas por concurso, puedan acceder a programas de post grado en estas materias de inocuidad y calidad alimentaria e implementar además políticas gubernamentales que faciliten o promuevan su incorporación posterior tanto en las instancias Gubernamentales de Control de Alimentos que corresponda, como en el área de la producción de alimentos en el tema de Alimentos inocuos, de alta calidad nutricional, de modo que este esfuerzo tenga realmente un efecto positivo a nivel país en un plazo relativamente breve. Las Universidades Chilenas que forman estos profesionales tienen disposición para superar estas brechas tomando como base lo que señala el texto "deben contar con el apoyo de la institucionalidad pública que financia estudios de este nivel"</p>	<p>Se acoge sugerencia sobre posgrados. Se agrega línea de acción B: "Promover la realización de tesis de posgrados y pasantías profesionales en organismos del Estado relacionados con la inocuidad de los alimentos."</p>	<p>Actualmente las agencias Gubernamentales tienen una buena relación con las Universidades y constantemente están empleando profesionales. Consideramos que las estrategias señaladas no son pertinentes a la dimensión del documento.</p> <p>Se acogió la sugerencia respecto a los pre y posgrados.</p>

	Página 37, letra a) Línea de acción	<p>Fomentar al interior de las Universidades la instalación y reaperturas de programas prioritarios de inocuidad y calidad nutricional de los alimentos con miras a fortalecer la investigación y formación de profesionales de nivel avanzado en esta área.</p> <p>Otra alternativa estratégica para acelerar esta formación de recursos humanos de pregrado en esta área de Inocuidad y Calidad Nutricional de los Alimentos es innovar en las mallas curriculares de los actuales Ingenieros en Alimentos que forman las Universidades Chilenas, contar con apoyo económico gubernamental para realizar su Memoria de Grado en este tema, contar con becas gubernamentales para su incorporación a cursos de Perfeccionamiento nacionales e internacionales en este tema, contar con incentivos de carácter gubernamental para su pronta inserción en el medio laboral del país, tanto Gubernamental como privado.</p>	<p>Este tema ya se ha desarrollado en el punto anterior.</p> <p>Sin embargo, consideramos que se puede manejar otra alternativa que acelere la formación de profesionales de pregrado en el Área específica de Inocuidad y Calidad Nutricional de los Alimentos de las Carrera de Ingeniería de Alimentos y Tecnología de alimentos que ofrecen actualmente las Universidades Chilenas, a través de cambios estratégicos en las mallas curriculares, incorporar en las competencias de formación, etc., contar con apoyo económico gubernamental para realizar su Memoria de Grado en este tema, contar con becas gubernamentales para su incorporación a cursos de Perfeccionamiento nacionales e internacionales en este tema, contar con incentivos de carácter gubernamental para su pronta inserción en el medio laboral del país, tanto Gubernamental como privado.</p>	No hay cambios al texto.	Consideramos que las líneas de acción propuestas cubren las sugerencias indicadas. Además, la modificación anterior cubre las sugerencias sobre memorias de grado.
	Página 39, Objetivo estratégico 6	<p>Promover la calidad alimentaria de los alimentos producidos en nuestro país a través de la incorporación de atributos de valor que satisfagan las expectativas de los consumidores y permitan su valorización. Para lograr este objetivo se requiere contar con la imperiosa necesidad ya señalada en puntos anteriores, de contar con una Base de Datos de Composición de Alimentos Chilenos robusta que contenga esta información, incentivar y otorgar recursos financieros a través de proyectos que estimulen la generación de estos datos analíticos actualizados en macro, micronutrientes, componentes bioactivos, inocuidad microbiológica y química, lo que conlleva la innovación e implementación de las metodologías analíticas actualizadas ya comentadas, tanto en los laboratorios gubernamentales, como universitarios y privados. Esta actividad analítica de alto nivel, permitirá promover la calidad integral de nuestros alimentos, certificar su calidad y genuinidad, asegurar su inocuidad microbiológica y química., cautelar sus atributos sensoriales. Estas regulaciones deben estar actualizadas e incorporadas en el RSA, a través de su permanente evaluación y actualización.</p>	<p>Estamos de acuerdo con esta propuesta. Para lograr este objetivo ya se ha señalado la imperiosa necesidad de Contar con una Base de Datos de Composición de Alimentos Chilenos robusta que contenga esta información, incentivar y otorgar recursos financieros a través de proyectos que estimulen la generación de estos datos analíticos actualizados en macro, micronutrientes, componentes bioactivos, inocuidad microbiológica y química, lo que conlleva la innovación e implementación de las metodologías analíticas actualizadas ya comentadas, tanto en los laboratorios gubernamentales, como universitarios y privados. Esta actividad analítica de alto nivel, permitirá promover la calidad integral de nuestros alimentos, certificar su calidad y genuinidad, asegurar su inocuidad microbiológica y química., cautelar sus atributos sensoriales. Estas regulaciones deben estar actualizadas e incorporadas en el RSA, a través de su permanente evaluación y actualización.</p>	No hay cambios al texto.	Comentarios muy interesantes y fundamentales para el desarrollo de nuestro sistema alimentario, sin embargo, pertinentes a instancias regulatorias y de acción específicas.

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
<p>Monserrat Jamett Leiva</p> <p>Asociación de Industriales Pesqueros A.G.</p> <p>mjamett@asipes.cl</p>	Capítulo 3.2	<p>Con respecto a las brechas regulatorias que se mencionan, como sector pesquero creemos que es necesario que se mencione en la política el estado de la ley que busca modernizar y fortalecer la capacidad institucional del Sernapesca.</p> <p>El Sernapesca es el ente fiscalizador del sector pesquero artesanal e industrial pero no cuenta con los instrumentos necesarios para poder actuar de forma efectiva, lo que limita la fiscalización de las condiciones en las que operan las embarcaciones, y que no necesariamente cuentan con una cadena de frío adecuada, que asegure la calidad y la inocuidad de los productos del mar.</p> <p>Por otro lado, es importante que se avance en el combate de la pesca ilegal, que afecta considerablemente a la inocuidad de los alimentos. La pesca ilegal debiera ser considerada como tráfico y debiera considerarse un delito, en cualquiera de sus etapas, ya sea la captura, la evasión de control, transporte, comercialización. Actualmente existe un importante volumen de pesca ilegal que se comercializa en el Terminal Pesquero Metropolitano, que no cuenta con trazabilidad ni con las condiciones básicas de inocuidad ni sanidad para asegurar un producto seguro para consumo humano. Esto es actualmente una brecha regulatoria, pues no permite que se apliquen las sanciones adecuadas.</p>	-	-	<p>Agradecemos el comentario. La Política apunta a fortalecer el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, el cual incluye a Sernapesca.</p> <p>El rol de Sernapesca es fundamental en asegurar la inocuidad de los productos del mar, es por eso que ACHIPIA mantiene una estrecha relación de colaboración.</p>
	Objetivo 1	<p>El objetivo 1 habla sobre consolidar un marco institucional que fortalezca el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.</p> <p>Uno de sus lineamientos estratégicos es ampliar la participación regional y de la comunidad, especialmente de los consumidores y productores, creando un Consejo Consultivo de ACHIPIA que estará constituido por representantes del ámbito académico, científico, empresarial y de los consumidores.</p> <p>En ese sentido, manifestar nuestro interés como gremio industrial pesquero de hacernos parte en las instancias que sean necesarias, según nuestra área de conocimiento.</p>	-	-	<p>Por supuesto. Los invitamos a acercarse a ACHIPIA para ver cómo podemos colaborar.</p>

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
<p>Monserrat Jamett Leiva</p> <p>Asociación de Industriales Pesqueros A.G.</p> <p>mjamett@asipes.cl</p>	Objetivo 3	<p>El objetivo 3 habla sobre el desarrollo de una cultura de inocuidad y calidad alimentaria que promueva valores y comportamientos en toda la cadena para ofrecer alimentos seguros y una alimentación saludable a los consumidores de Chile y el resto del mundo, protegiendo la salud de la población, el derecho de los consumidores y fortaleciendo la competitividad de la industria alimentaria.</p> <p>Con respecto a los lineamientos estratégicos que se plantean y las líneas de acción que se consideran, nos parece llamativo que no se hable mayormente de los restaurants, que son actores importantes en la cadena alimentaria, y principalmente aquellos que se abastecen de productos frescos, como es el caso de los restaurants que ofrecen productos del mar.</p> <p>Tal como se menciona dentro de los principios de la política, el Estado debe adoptar todas las medidas que correspondan para garantizar que los alimentos, ya sean de producción local o importados, sean inocuos, saludables y aptos para el consumo humano. En ese sentido, creemos que es relevante que se eduque a los dueños de restaurants y que también se potencie la obtención de sellos que aseguren la trazabilidad de los productos, como es el sello azul.</p>	-	-	<p>Gracias por sus comentarios. Es muy cierto lo que se señala y hemos fijado como eje estratégico (4.2) la perfección y ampliación de la cobertura de los instrumentos de fomento para las micro, pequeñas y medianas empresas. Además una línea de acción es:</p> <p>“Promover el uso de estándares de aseguramiento de la calidad en los distintos eslabones de las cadenas alimentarias, principalmente en los sectores de la manipulación de alimentos y la distribución minorista.”</p> <p>Cabe destacar, que en los restaurants, la competencia corresponde a las Seremis de Salud.</p>
	Objetivos 4 y 6	<p>Existen ciertas líneas de acción de los objetivos 4 y 6 que están estrechamente relacionadas. Por un lado, uno de los lineamientos estratégicos que se plantean en el objetivo 6 es la disminución del fraude alimentario, donde se habla de mejorar la trazabilidad. Por otro lado, uno de los lineamientos estratégicos del objetivo 4, es “apoyar la implementación de los sistemas de gestión de la trazabilidad en las cadenas alimentarias del país”. En ese sentido, creemos que esto debiera tratarse de manera conjunta, estableciendo metas comunes para ambos lineamientos.</p> <p>Comentar también que como ASIPES estamos muy de acuerdo con estos lineamientos, que debieran también combatir la pesca ilegal y en general la venta de productos alimentarios que no cumplan con las condiciones óptimas de entrega al consumidor.</p>	-	-	<p>En el objetivo 4 la trazabilidad se habla desde la perspectiva de la inocuidad y en el 6 desde el fraude. Los esfuerzos desde ambos puntos de vista fortalecen el objetivo general que es generar un Sistema Trazabilidad en la industria alimentaria.</p>

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
ANASAC CHILE S.A. bceardi@anasac.cl	<p>3.1. Principales fortalezas</p> <p>i.- Solidez institucional y coordinación intersectorial</p> <p>En Chile, como en muchos otros países, el modelo sobre el que se ha desarrollado por décadas la institucionalidad para el control de alimentos, corresponde a un modelo compartimentalizado de abordaje multisectorial que se compone de cuatro ministerios: Ministerio de Agricultura (MINAGRI), Ministerio de Salud (MINSAL), Ministerio de Economía, Fomento y Turismo (MINECON) y Ministerio de Relaciones Exteriores (MINREL), los que ejecutan sus acciones a través de un conjunto organismos centralizados o descentralizados: Secretarías Regionales Ministerial de Salud (SEREMIS de Salud), Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA), Instituto de Salud Pública (ISP); Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales (DIRECON), los que constituyen el núcleo central de la institucionalidad con responsabilidades reguladoras y/o fiscalizadoras en materia de alimentos. Junto a ello, desde el 2005 a la fecha se ha instalado bajo la figura de comisión asesora presidencial la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA, dependiente del Ministerio de Agricultura, con un rol coordinador y conductor del sistema.</p>	<p>Es necesario generar un Reglamento para la correcta interpretación de los usuarios de cómo operará el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria. En este deben existir los organigramas, los flujos de los procesos y ministerios o servicios responsables, tiempos involucrados, entre otros. Quien organizará la función y responsabilidades de cada una de las Instituciones involucradas en este sistema?</p>	<p>Es importante para que las empresas tengan una certeza jurídica y el conocer claramente los requisitos, etapas y organismos responsables para cada tema, así como los tiempos que se requieren en cada una de ellas a fin de programar y organizar cada año calendario (importaciones, producción, ventas, etc).</p>	No hay cambios al texto.	Esta información está disponible en la página web de ACHIPIA.
ANASAC CHILE S.A. bceardi@anasac.cl	<p>OBJETIVO 1. Consolidar un marco institucional que fortalezca el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, facilitando la coordinación de las entidades públicas, desarrollando espacios de participación de los actores</p>	<p>¿En qué fecha tienen estimada actualizar el Reglamento Sanitario de los Alimentos? ¿Como se establecerán las condiciones territoriales y socioeconómicas de las empresas?</p>	<p>Las empresas deberán adecuarse a la nueva normativa, por lo cual deben adaptarse a los tiempos establecidos y estar completamente adecuadas al momento</p>	No hay cambios al texto.	<p>Existe una comisión liderada por MINSAL que sesiona regularmente para actualizar el RSA. LA señora Silvia Baeza sbaeza@minsal.cl es la coordinadora de esta comisión y el señor Álvaro Flores es el secretario ejecutivo aflores@minsal.cl</p>

	<p>sociales e impulsando la cooperación público-privada en materia de inocuidad y calidad alimentaria.</p> <p>C. Lineamiento estratégico: Ampliar y consolidar las prácticas y mecanismos de inspección y fiscalización en base a criterios de riesgos y auditoria de procesos.</p> <p>b) Línea de acción: Actualizar el Reglamento Sanitario de los Alimentos, de tal forma que los estándares de inocuidad alimentaria puedan ser alcanzados a partir de distintas prácticas, dependiendo de las condiciones territoriales y socioeconómicas de las empresas.</p>	<p>Es necesario definir tiempos de implementación para cada tipo de empresa y que sea una de las primeras actividades que se realicen.</p> <p>¿Se incorporarán los límites máximos de residuos establecidos en la actual Resolución exenta N° 33 MINSAL? Ya que se prevé su modificación durante el año 2018.</p>	de entrar en vigor el nuevo Reglamento.		<p>Respecto a LMR, también MINSAL lidera una mesa de actualización de LMR. El contacto es Paulina Chavez pchavez@minsal.cl</p> <p>Actualmente se encuentra en consulta pública:</p> <p>http://web.minsal.cl/consultas-publicas-vigentes/</p>
<p>ANASAC CHILE S.A. bceardi@anasac.cl</p>	<p>OBJETIVO 1. Consolidar un marco institucional que fortalezca el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, facilitando la coordinación de las entidades públicas, desarrollando espacios de participación de los actores sociales e impulsando la cooperación público-privada en materia de inocuidad y calidad alimentaria.</p> <p>E. Lineamiento estratégico: Ampliar la participación regional y de la comunidad.</p> <p>c) Línea de acción: Crear el Consejo Consultivo de ACHIPIA. Dicho Consejo estará constituido por representantes del ámbito académico, científico, empresarial y de los consumidores, y asesorará al Secretario Ejecutivo y al Consejo Directivo de la Agencia.</p>	<p>¿En qué fecha tienen estimada la creación de este Consejo? ¿Por el área empresarial cuantos representantes serán admitidos? ¿Cuáles serán los criterios de selección? ¿Cuál será el organigrama del Consejo? Este debería estar establecido antes de que entre en funcionamiento el sistema, al igual se deberá conocer qué organismo/servicio/dependencia del Estado será encargada de cada etapa.</p>	<p>En vista de lo relevante que es la inocuidad y calidad alimentaria y la diversidad de involucrados del área empresarial es importante definir sus participantes, los criterios de selección, etc.</p> <p>Es necesario tener claridad del funcionamiento del sistema, por ejemplo a quién contactar para permisos o certificaciones, etc.</p>	No hay cambios al texto.	<p>Todo será anunciado oportunamente. La política es principalmente un documento estratégico, no indica fechas ni actividades demasiado específicas.</p>
<p>ANASAC CHILE S.A. bceardi@anasac.cl</p>	<p>OBJETIVO 2. Contribuir a ampliar el comercio internacional de alimentos del país, perfeccionando los mecanismos de reconocimiento y equivalencia de sistemas, mejorando los procesos de control y certificación de las exportaciones y actualizando los procedimientos de autorización de las importaciones de alimentos.</p>	<p>¿Los estándares que se definirán en el Reglamento Sanitario de los Alimentos considerarán los límites máximos de residuos de la Resolución N° 33 MINSAL que actualmente se encuentra en modificación? Se deberán considerar también alimentos que no son producidos en el país pero cuyos niveles de</p>	-	No hay cambios al texto	<p>La comisión de actualización de LMR retomó su trabajo en Mayo 2016 y actualmente la propuesta de actualización se encuentra en consulta pública. ACHIPIA participa de esta comisión, y dentro de su rol de coordinador está propiciando que los comentarios mencionados sean parte de la discusión de esa mesa de trabajo.</p>

	<p>A. Lineamiento estratégico: Mejorar los procedimientos de autorización de alimentos en la importación en base a criterios de prevención.</p> <p>El Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad de los Alimentos debe asegurar que tanto los alimentos producidos en el país como aquellos importados cumplan con los estándares definidos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.</p>	<p>importación son elevados en nuestro país, ejemplo: té, café, plátanos, entre otros. Es necesario tener una frecuencia de revisión y actualización de LMR que permitan el uso correcto de algunos insumos agrícolas, ejemplo: La última actualización del CODEX se realizó con la Res. 33 en el año 2010 y recién 8 años después está en consulta pública su modificación.</p>			
<p>ANASAC CHILE S.A. bceardi@anasac.cl</p>	<p>OBJETIVO 2. Contribuir a ampliar el comercio internacional de alimentos del país, perfeccionando los mecanismos de reconocimiento y equivalencia de sistemas, mejorando los procesos de control y certificación de las exportaciones y actualizando los procedimientos de autorización de las importaciones de alimentos.</p> <p>C. Lineamiento estratégico: Avanzar en la definición de una estrategia de reconocimiento y equivalencia del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria de Chile con el de terceros países.</p> <p>ACHIPIA, el Ministerio de Salud, el SAG y SERNAPESCA estarán a cargo de la implementación de las líneas de acción en la materia.</p> <p>b) Línea de acción: Mejorar la vinculación bilateral del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria con los sistemas de inocuidad y calidad alimentaria de países relevantes para Chile.</p>	<p>Se hace necesario definir el listado de países y cuál será el criterio de selección de una u otra Política en cada caso particular.</p> <p>¿Cuáles son los criterios que primarán en la elección del país relevante? ¿Se podrán utilizar como referencia todos estos países? ¿Será el de la condición más restrictiva entre estos?</p>	<p>Es importante que se indique qué criterios usarán en el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria de Chile en relación con el de países terceros considerados relevantes, esto basado en que es necesario para todo el sistema productivo operar con normativas claras.</p>	<p>No hay cambios al texto.</p>	<p>Recordar que la Política es solamente un documento de declaraciones estratégicas. Las fechas, criterios y formas de lograr los objetivos serán anunciadas cuando sea oportuno.</p>
<p>ANASAC CHILE S.A. bceardi@anasac.cl</p>	<p>OBJETIVO 4. Promover en la industria alimentaria, a nivel de todos sus eslabones, prácticas de autocontrol basadas en la prevención y control de los peligros y el desarrollo de la trazabilidad de los alimentos, sin perjuicio de las actividades ineludibles de fiscalización,</p>	<p>¿Cómo será el Plan nacional de cierre de brechas de contaminantes químicos en productos primarios? Cuándo se espera su implementación? ¿Cómo se organizarán las brechas? ¿Cómo se irán abarcando las brechas? ¿Hay tiempos de desarrollo e</p>	<p>Indicar mayor detalle del Plan Nacional ya mencionado y sus criterios de implementación.</p>	<p>No hay cambios al texto</p>	<p>Será publicado durante 2018.</p>

	<p>control y vigilancia que el Estado deba ejecutar.</p> <p>B. Lineamiento estratégico Perfeccionar y ampliar la cobertura de los instrumentos de fomento para las micro, pequeñas y medianas empresas orientados a disminuir las brechas en el ámbito de la inocuidad y calidad alimentaria, especialmente en la agricultura familiar campesina, la pesca artesanal y las pequeñas y medianas empresas alimentarias.</p> <p>c) Línea de acción: Implementar el plan nacional de cierre de brechas de contaminantes químicos en productos primarios (agroquímicos, residuos de medicamentos veterinarios, otros) con la agricultura familiar campesina, desarrollado con las Iniciativas Habilitantes ACHIPIA-FIE.</p>	<p>implementación de las mejoras para el cierre de cada una de estas? ¿Se trabajarán todos los ámbitos al mismo tiempo o de forma independiente?</p>			
--	--	--	--	--	--

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación

ASOEX A.G smaureira@asoex.cl	<p>Hace para ello especial énfasis en la articulación y vinculación del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad de los Alimentos con los sistemas de salud primaria.....a promover el uso materias primas y la biodiversidad del país valorizándolas en los alimentos con propiedades saludables"</p>	<p>Eliminar el párrafo "promover el uso materias primas y la biodiversidad del país valorizándolas en los alimentos con propiedades saludables"</p>	<p>A nuestro juicio la promoción de uso de ciertas materias primas y la biodiversidad del país, es un rol que no es de competencia de una Política de inocuidad y calidad de los alimentos así como tampoco es su rol el valorizarlas en cierto tipo de alimentos. Estimamos que la Política de inocuidad y calidad no se relaciona con el Desarrollo de Productos, a lo que corresponde dicha promoción de uso de materias primas valorizándolas en los alimentos con propiedades saludables.</p>	<p>No hay cambios al texto.</p>	<p>ACHIPIA ha adquirido este rol adicionalmente a la promoción de la inocuidad alimentaria. Ya hemos trabajado fuertemente en este tema a través de las iniciativas habilitantes. http://www.achipia.cl/wp-content/uploads/2018/01/Infoachipia-N46-Iniciativas-Habilitantes.pdf Comprendemos y valoramos sus comentarios, sin embargo consideramos que tenemos habilidades y oportunidades únicas para aportar en el aumento de la calidad de nuestros alimentos.</p>
	<p>i.i. Promoción de un desarrollo competitivo y responsable La inocuidad, la autenticidad, la composición y la integralidad son atributos básicos de cualquier alimento y exigencias comerciales insalvables para acceder a los mercados. En este sentido deben ser entendidos como valores absolutos y no como bienes transables en el mercado. Sin embargo, si constituye un elemento de competitividad la capacidad de dar garantías de cumplimiento con los requisitos establecidos para estos efectos por las autoridades de los países <u>o por el comercio en los mercados receptores de nuestras ofertas, incluido el nacional.....</u> La industria alimentaria es la responsable primera de la producción, elaboración y comercialización de alimentos que sean inocuos, saludables y aptos para el consumo humano. El Estado debe efectuar las regulaciones y fiscalizaciones que aseguren alimentos con estas características.</p>	<p>En el texto (agregamos el subrayado) se hace referencia a los estándares establecidos por el comercio. Estos poseen sus propios mecanismos de fiscalización por medio de terceras partes independientes. Solicitamos que se reconozca e incluya como parte del sistema de inocuidad chileno el rol que cumplen las certificaciones acreditadas efectuadas por terceras partes independientes y que forman parte de sistemas reconocidos a nivel global.</p>	<p>Hay una contradicción en este párrafo. Por una parte, se reconoce que constituye un elemento de competitividad la capacidad de dar garantías de cumplimiento con los requisitos establecidos... por el comercio en los mercados receptores de nuestras ofertas. Es decir, se refiere a los estándares establecidos por el comercio, que son estándares privados y a los cuales el sector productivo chileno se ha adaptado perfectamente. Sin embargo, posteriormente señala que "El Estado debe efectuar las regulaciones y fiscalizaciones que aseguren alimentos con estas características." Los estándares establecidos por el comercio poseen sus propios mecanismos de fiscalización por medio de terceras partes independientes, no por el Estado. Por ello solicitamos que se reconozca e incluya este rol de certificaciones acreditadas de sistemas reconocidos a nivel global, como parte del sistema de inocuidad chileno. Para ello hay un historial suficiente en el país, que da cuenta de la independencia, seriedad y reconocimiento internacional de dichos sistemas</p>	<p>Se acoge propuesta.</p>	<p>Se ha incluido en la Línea de Acción a), Lineamiento b) del Objetivo 2 la frase: "También se incluirá a las certificadoras de terceras partes dentro del sistema", para poder acoger otros comentarios de esta misma naturaleza.</p>

ASOEX A.G smaureira@asoex.cl	En términos conceptuales y metodológicos, el análisis de riesgos debe de ser la base de la generación y uso de información científica. Para ello se debe establecer un procedimiento estandarizado que permita la implementación y operación del análisis de riesgo para el abordaje de las problemáticas de inocuidad y calidad alimentaria.	Propuesta de redacción: En términos conceptuales y metodológicos, el análisis de riesgos debe de ser la base de la generación y uso de información científica. Para ello se debe establecer un procedimiento estandarizado que permita la implementación y operación del análisis de riesgo para el abordaje de las problemáticas de inocuidad alimentaria.	El análisis de riesgo es la metodología para abordar problemas de inocuidad alimentaria pero no de calidad.	No hay cambios al texto	El análisis de riesgo es una metodología aplicable a cualquier riesgo no deseado. Para la ACHIPIA el análisis de riesgo es una forma de trabajo, un paradigma sobre cómo abordar las problemáticas de inocuidad y calidad alimentaria. No se identifica en la literatura ninguna limitante para aplicar el AR para problemas de calidad.
---------------------------------	--	---	---	-------------------------	--

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
ASOEX A.G smaureira@asoex.cl	Este procedimiento debe establecer el levantamiento de necesidades desde los distintos actores del sistema, la priorización por parte de los actores institucionales competentes, la elaboración de un plan anual y su respectivo financiamiento, la ejecución de las evaluaciones, la comunicación de los resultados y su puesta a disposición para los gestores de riesgo para su eventual utilización en el desarrollo, perfeccionamiento o mejora de las políticas, planes y/o programas, bajo el principio que todas las políticas públicas en inocuidad y calidad tengan como fundamento información de base científica, transparente y confiable.	Con la participación de los actores institucionales competentes, y el sector productivo, en forma conjunta, abierta y transparente, este procedimiento debe identificar las problemáticas de inocuidad, priorizarlas, ejecutar las evaluaciones, comunicar los resultados y proponer acciones a los actores del sistema para reducir las brechas detectadas en el análisis de riesgos.	El título del párrafo es "Toma de decisiones basadas en información y evidencia científica" y se señala que la base es el análisis de riesgos. Dado lo señalado, es confuso, (o bien no está claramente explicado) porqué en este párrafo se señalen aspectos tales como "financiamiento", "eventual utilización" etc. El análisis de riesgos debe tener un fin técnico claro y específico. No debe limitarse a quedar "a disposición para eventual uso" . Por ello sugerimos que, como resultado, se deben proponer acciones para reducir las brechas de inocuidad o los peligros, que el análisis detecte. Es el corazón del sistema y por tanto debe conducir a acciones concretas en base a los riesgos evaluados.	No hay cambios al texto	El análisis de riesgo es un proceso continuo y evolutivo, en base a los resultados que va arrojando las Evaluaciones de Riesgo (ER). Estos resultados son los que entregan el input necesario técnico para tomar decisiones que reduzcan los riesgos identificados. Desde este punto es donde emanan las fuentes necesarias de financiamiento. El fin técnico está claramente enunciado. No siempre una ER terminará en acciones correctivas, a veces el riesgo identificado no es considerable o está dentro de lo especificado en el NAP (nivel adecuado de protección) chileno. La estructura del funcionamiento del AR está bien definida en el Proceso Análisis de Riesgos (PAR) de ACHIPIA. Cómo se toma la

					información generada depende de los gestores del riesgo, y es precisamente uno de los objetivos de la Agencia lograr generar la mejor información posible para que ellos puedan tomar decisiones con base científica que beneficien a todos los chilenos. Por lo tanto, no consideramos que la redacción vaya en detrimento del sistema, en línea con los comentarios emitidos.
--	--	--	--	--	---

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
ASOEX A.G smaureira@asoex.cl	Para acompañar este proceso se debe además desarrollar herramientas para la generación y análisis de información, apoyar el desarrollo de capacidades entre los actores del sistema, y prestará apoyo técnico y metodológico a los actores del sistema que así lo requieran.	Clarificar el párrafo. No es claro quién o qué institución es la que "prestará apoyo técnico y metodológico a los actores del sistema" .	A nuestro juicio lo que se describe corresponde más bien una acción que a un principio. Por ello estimamos que este párrafo no corresponde a esta sección 5 denominada "Principios de la política" .	No hay cambios	Como toda política, es más bien un documento que enuncia una estrategia de acción y los lineamientos fundamentales para que ésta se ejecute exitosamente. No consideramos que la redacción perjudique tal objetivo. Finalmente, destacamos que las acciones específicas se determinarán posteriormente.
	Para que los consumidores accedan a alimentos seguros y saludables, cada actor debe asumir su rol con responsabilidad y bajo principios de buenas prácticas de manufactura, teniendo bajo control posibles fuentes de contaminación y peligros potenciales, contribuyendo a garantizar la presencia de alimentos.	Propuesta de redacción: Para que los consumidores accedan a alimentos seguros y saludables, cada actor debe asumir su rol con responsabilidad y bajo principios de buenas prácticas de manufactura o buenas prácticas agrícolas, según sea el caso, teniendo bajo control los peligros potenciales a la inocuidad.	Las fuentes de contaminación, en la mayor parte de los casos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos han sido, en general, imprevistas o han estado bajo un supuesto control. Por tanto, es mas adecuado enfatizar la necesidad del enfoque preventivo, controlando los peligros potenciales a la inocuidad Incorporamos las buenas prácticas agrícolas, dado que en la redacción original el sector agrícola quedaba excluido. Notar que el párrafo en la propuesta está incompleto al final.	Acogido.	Se cambió a: "....y bajo principios de buenas prácticas de manufactura y agrícola, teniendo bajo control posibles fuentes de contaminación y peligros potenciales...."

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
ASOEX A.G smaureira@asoex.cl	De este modo, fabricantes de alimentos para animales, agricultores, productores o manipuladores de alimentos destinados al consumo humano son los responsables principales de la seguridad alimentaria; las autoridades competentes controlan y garantizan el cumplimiento de esta obligación a través de los sistemas nacionales de vigilancia y control y por último los consumidores han de reconocer, asimismo, que a ellos les compete la responsabilidad de almacenar, manipular y elaborar los alimentos de manera apropiada.	Propuesta de redacción: De este modo, agricultores, productores o manipuladores de alimentos destinados al consumo humano, al igual que los fabricantes de alimentos para animales, son los responsables principales de la inocuidad alimentaria; las autoridades competentes controlan y garantizan el cumplimiento de esta obligación a través de los sistemas nacionales de vigilancia y control y por último los consumidores han de reconocer, asimismo, que a ellos les compete la responsabilidad de almacenar, manipular y elaborar los alimentos de manera apropiada.	Mejora la redacción.	Acogido	Se acoge el cambio en tanto explica mejor la idea.
	La Organización Mundial de la Salud (OMS) y el Codex Alimentarius apuntan a la adopción e implementación de instrumentos para el control preventivo de la inocuidad de los alimentos utilizando el enfoque del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), tomando sus principios como "hoja de ruta" para la identificación de los escenarios de riesgo . Este sistema, que ha sido adoptado por la regulación nacional a través de RSA, se relaciona específicamente con la producción de alimentos inocuos y, tal como sostiene la FAO, es "un abordaje preventivo y sistemático dirigido a la prevención y control de peligros biológicos, químicos y físicos, por medio de anticipación y prevención, en lugar de inspección y pruebas en productos finales"	Agregar al final del párrafo: En el caso de la producción primaria, (frutas y hortalizas destinadas a consumo en fresco o como materia prima), se reconoce sin embargo que, dadas las características físicas de los sistemas productivos agrícolas, el enfoque de HACCP no es factible de ser aplicado adecuadamente. En este sector, se privilegiará el enfoque de controles preventivos, basado en la evaluación de peligros.	Reconocer las especificidades del sector agrícola, y adoptar la propuesta de enfoque de FDA para este sector	Acogido	Se acoge el cambio en tanto explica mejor la idea.

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
	Propósito Política: Asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos producidos, elaborados y comercializados en el país, destinados al consumo humano, protegiendo la salud de las personas, los derechos de los consumidores y favoreciendo el desarrollo competitivo y exportador de la industria de los alimentos, en el marco del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.	Consideramos más ajustado al contenido y propósito del documento, la siguiente propuesta de redacción: Propósito Política: Establecer un sistema de inocuidad alimentaria nacional, integrado con los distintos actores, para asegurar las acciones tendientes a la obtención y comercialización de alimentos inocuos, a todo nivel en la cadena. Para ello, el sistema considerará la integración institucional y el diálogo con el sector productivo, para la gestión efectiva de la inocuidad alimentaria en Chile	Estimamos que no es factible ni realista señalar que el propósito de una política es “asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos producidos en el país” .	No hay cambios	Consideramos que la redacción recoge el espíritu de la Política.
ASOEX A.G smaureira@asoex.cl	El objetivo 1 de esta sección señala: Consolidar un marco institucional que fortalezca el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, facilitando la coordinación de las entidades públicas, desarrollando espacios de participación de los actores sociales e impulsando la cooperación público-privada en materia de inocuidad y calidad alimentaria. El objetivo 2 señala: Contribuir a ampliar el comercio internacional de alimentos del país, perfeccionando los mecanismos de reconocimiento y equivalencia de sistemas, mejorando los procesos de control y certificación de las exportaciones y	Es de primordial importancia el considerar como uno de los componentes de la política de inocuidad del país el reconocimiento e integración de los sistemas de inocuidad privado existentes. Estos sistemas privados, cumpliendo ciertos requisitos y bajo supervisión pública podrían ser efectivamente considerados como parte del sistema, reduciendo así duplicidades y costos al sector público.	La normativa de la UE contempla que parte del control oficial es posible sea delegado a organismos privados, pero manteniendo una cierta supervisión oficial. Ello es aplicable en algunos sectores en Chile que ya han tenido experiencia de mas de 15 años asegurando la inocuidad a los consumidores a nivel Global, utilizando estándares privados, los que tienen como base mínima el cumplimiento de la legislación nacional, los que son verificados por terceros independientes acreditados en organismos multilaterales La política de inocuidad debería reconocer lo indicado y contemplar su integración en el sistema oficial de inocuidad, lo que permitiría reducir duplicidades y costos al sector público, lo cual permitirá enfocar recursos en aquellos sectores o alimentos que presenten mayor nivel de riesgos.	Acogido	Acogido anteriormente.

	actualizando los procedimientos de autorización de las importaciones de alimentos.				
--	--	--	--	--	--

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
ASOEX A.G smaureira @asoex.cl	COMPONENTES DE LA POLITICA. OBJETIVO 1. A.- LINEAMIENTO ESTRATEGICO Pág 29.-; y dando reconocimiento legal al Sistema Nacional de Inocuidad Alimentaria, y a la ACHIPIA como entidad coordinadora.	La institucionalidad pública posee el relevante rol de ser garante respecto de los niveles de inocuidad de los alimentos, tanto hacia los consumidores de los mercados internos como externos. En nuestro país, si bien se ha avanzado enormemente en los últimos años en materias de inocuidad, aún se cuenta con una institucionalidad fragmentada, donde intervienen múltiples organismos con competencias diversas, resultando una gestión basada en lógicas sectoriales. Adicionalmente, contamos con un marco regulatorio heterogéneo, no armónico, donde coexisten diferentes exigencias para los productos de	Los países productores y exportadores de alimentos se encuentran sometidos a una creciente presión por otorgar garantías de la inocuidad y calidad de sus productos, por ello estos factores se han transformado en determinantes de su competitividad. En ese marco, el fortalecimiento de nuestra institucionalidad pública asociada a la inocuidad y calidad, busca otorgar mayores garantías de nuestros productos a los consumidores nacionales, y mantener los altos	No hay cambios	Gracias por el excelente análisis y sugerencias. Lamentablemente esta no es la instancia para proponer un proyecto de ley.

		<p>consumo nacional y para los productos de exportación, encontrándose vacíos regulatorios para alimentos procesados con destino de exportación.</p> <p>Resulta entonces, fundamental y urgente, avanzar hacia un sistema de gestión de inocuidad y calidad integrado, moderno, a la altura de los desafíos actuales, cuya aproximación sistémica permita transitar desde la actual lógica de control sobre productos terminados, muchas veces reactiva frente a coyunturas, hacia lógicas preventivas con niveles adecuados de integración y articulación interinstitucional, e incorporando tanto aspectos sanitarios y productivos, como económicos.</p> <p>Actualmente la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA), al ser una Comisión Asesora Presidencial, no cuenta con un estatus jurídico adecuado, de servicio público, para responder a su misión de “coordinar y conducir el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria e implementar la política nacional en la materia”. En los últimos Gobiernos, se han diseñado iniciativas para cambiar la situación descrita, sin embargo, ninguna de ella ha llegado a buen destino. Actualmente existe un proyecto de Ley, fuertemente consensuado entre las diversas partes involucradas, que aún se encuentra en manos del Ejecutivo, donde se plantea crear el Sistema Nacional y la Agencia de Inocuidad y Calidad Alimentaria.</p> <p>Dicho proyecto de Ley propone un ajuste institucional que sitúa la gestión de inocuidad a nivel de estándares internacionales (comparable a estados miembros de la OECD), define e instala el concepto de sistema nacional integrado, planteando la creación de una agencia que lo coordine y conduzca, aborda la gestión desde una perspectiva de cadena (no de sector o rubro), con una mirada desde la prevención basada en el análisis de riesgos (prevención, información confiable y de base científica, y con transparencia en la comunicación), instalando capacidades institucionales en evaluación y comunicación, y fortaleciendo las capacidades de gestión.</p>	<p>niveles de liderazgo que nuestro país ha alcanzados en los mercados internacionales con sus productos alimentarios, y especialmente con sus exportaciones de fruta fresca.</p> <p>En virtud de lo anterior, creemos necesario avanzar con prontitud en la discusión parlamentaria del proyecto de Ley que se encuentra en manos del Ejecutivo, dado el alto grado de consenso que existe entre los diversos actores involucrados en torno a su relevancia y a su contenido.</p> <p>El establecimiento de un sistema nacional de inocuidad y de una entidad coordinadora contribuiría a abordar, entre otros muchos otros aspectos, las actuales descoordinaciones entre los Ministerios de Agricultura y de Salud, asociada a diversos temas, como la utilización de fumigantes, la aplicación terrestre de pesticidas, y la norma nacional relativa al Límite Máximo de Residuos (LMR), entre otras materias.</p> <p>Consideramos que la promulgación de esta Ley sería de alto impacto sectorial, tanto para el mejoramiento de garantías de inocuidad y calidad para los consumidores nacionales, como para consolidar y profundizar el liderazgo de Chile en los mercados internacionales. A nivel internacional debe tenerse presente que la gran mayoría de los países exigen como contraparte una entidad oficial, lo cual nos coloca en posición desmedrada respecto de terceros.</p>		
--	--	--	--	--	--

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
ASOEX A.G smaureira @asoex.cl	D. Lineamiento estratégico: Consolidar el funcionamiento de la Red de Información de Alertas Alimentarias, haciendo de ella una herramienta central en la gestión de las emergencias.	Propuesta de redacción: D lineamiento estratégico: Mejorar la respuesta de las instituciones frente a brotes de enfermedades transmisibles por alimentos (ETAS) o a su posibilidad de ocurrencia en el país	A nuestro juicio este debería ser el verdadero lineamiento estratégico en esta sección porque a la fecha el país no cuenta con un buen sistema de respuesta frente a ETAS o eventuales ETAS. Este es, a nuestro juicio, la principal responsabilidad de un sistema de inocuidad nacional cuando las acciones legislativas y las medidas preventivas han fallado. Por tanto debiese estar incorporado en forma expresa. En cambio la "Red de información de alertas alimentarias" que se señala como lineamiento estratégico es simplemente un instrumento, más que un lineamiento estratégico y que no establece mejorar la respuesta frente a eventuales brotes de ETAS.	No hay cambios al texto.	Las ETAs, a pesar de estar relacionadas con la inocuidad, en Chile no están íntimamente conectada; en tanto su manejo tiene otras prioridades y niveles de gestión. Lo que propone la Política son lineamientos para prevenir que éstas ocurran. El manejo de las ETAs si bien es importante, escapan del alcance de esta política multisectorial (las ETAs dependen 100% del MINSAL).
	B. Lineamiento estratégico: Perfeccionar los procesos de control y certificación de la inocuidad de los productos alimentarios de exportación.	Considerar como parte del sistema de inocuidad nacional, la existencia de certificaciones privadas en inocuidad cuando ellas cumplan ciertos requisitos.	Algunos sectores en Chile poseen experiencia de mas de 15 años asegurando la inocuidad a los consumidores a nivel Global, utilizando estándares privados. Estos tienen como base mínima el cumplimiento de la legislación nacional, los que son verificados por terceros independientes acreditados en organismos multilaterales La política de inocuidad debería reconocer lo indicado y contemplar su integración en el sistema reduciendo duplicidades y costos al sector público, lo cual permitirá enfocar recursos en aquellos sectores o alimentos que presenten mayor nivel de riesgos.	Acogido	Acogido previamente.

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
ASOEX A.G smaureira @asoex.cl	7.- COMPONENTE S DE LA POLITICA. OBJETIVO 2. B- LINEAMIENTO ESTRATEGICO B) Línea de acción Pag 33 Implementar y/o complementar la certificación electrónica de los productos alimentarios que se exportan	<p>El SAG cuenta desde hace 3 años con un grupo de trabajo para el tema de la Certificación Electrónica, lo que le ha permitido la construcción de una plataforma tecnológica (software y hardware) y una lógica de operación con otros países. Los avances realizados a la fecha en el proceso de intercambio electrónico de certificados de exportación, si bien son aún a nivel de experiencia piloto poseen gran relevancia (logrando la transmisión de certificados de carne de cerdo y uva con destino al mercado chino y ruso, pero sin cubrir toda la cadena de producción, siendo hoy Chile el primer país en Latinoamérica que ha realizado intercambio de certificados.</p> <p>El intercambio electrónico de certificados de exportación tiene asociado un conjunto de beneficios. Por una parte facilita el proceso de exportación, disminuyen los riesgos al mantener en línea la información relevante para los procesos comerciales como sanitarios, teniendo una transmisión de datos directa e inmediata entre los diferentes usuarios (públicos y privados, nacionales e internacionales). Complementariamente una gestión de la información del comercio de exportación basada en robustos sistemas computacionales con altos niveles de seguridad contribuirá a mejorar la eficiencia del proceso de exportación, mejorando la gestión logística de puertos, reduciendo costos asociados a demurage y costos logísticos en los puertos de destinos y facilitando la comunicación entre los socios comerciales, entre otros beneficios.</p>	<p>El fuerte crecimiento de nuestras exportaciones de productos agropecuarios ha puesto, en primera prioridad, la necesidad de agilizar, estandarizar y optimizar los procesos asociados al intercambio comercial. En ese contexto la seguridad del intercambio de información y la certificación electrónica surgen como los nuevos desafíos asociados a los procesos de exportación frutícolas.</p> <p>Actualmente en nuestro país, el proceso de certificación de exportaciones se realiza mayoritariamente en forma manual, lo que genera errores en cerca del 5% del total de los certificados fitosanitarios y zoonosanitarios emitidos, los que se traducen en problemas para el ingreso de las cargas en los países de destino, lo que se asocia frecuentemente a mayores costos (bodegaje, cadena de frío) y llegando a veces incluso a afectar la calidad de los productos.</p> <p>La Certificación Electrónica del movimiento de productos (eCert) es la tendencia hacia donde están avanzando rápidamente las exigencias en el comercio exterior y consiste en el intercambio electrónico de certificados de exportación. Sin duda en el corto plazo la certificación electrónica será una exigencia en los principales países de destino de nuestras exportaciones frutícolas, por lo que avanzar como país en ello resulta prioritario.</p>	No hay cambios en el texto	No hay sugerencias de modificación. Gracias por los comentarios.

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
ASOEX A.G smaureira @asoex.cl	<p>c) Línea de acción: Apoyar la valorización de desechos y subproductos de la industria alimentaria con potencial de agregación de valor como ingredientes saludables.</p> <p>d) Línea de acción: Apoyar la valorización de las materias primas y biodiversidad del país (screening de especies endémicas), para fortalecer los atributos saludables de las materias primas con potencial de mercado.</p> <p>C. Lineamiento estratégico: Valorizar los productos alimentarios vía incorporación de atributos de valor.</p> <p>b) Línea de acción: Captar, ordenar y analizar la información en materia de empresas y calidad alimentaria para convertirla en conocimiento que apoye la toma de decisiones en el ámbito de la valoración de los alimentos.</p> <p>d) Línea de acción: Mejorar el conocimiento de las certificaciones o sellos de calidad existentes particularmente a nivel de las pequeñas empresas.</p> <p>e) Línea de acción: Dinamizar las alianzas con el sector productivo para avanzar en la reformulación de productos alimentarios vía acuerdos voluntarios.</p>	<p>A nuestro juicio estas líneas de acción, si bien son cercanas a algunos aspectos de calidad, no son aplicables a la Política de inocuidad y Calidad nacional. Se acercan más a Desarrollo de Productos, a lo que corresponde el promover el uso de materias primas, valorizar desechos y especies endémicas y valorizarlas en alimentos con propiedades saludables. El accionar en torno a calidad en el mismo documento ha quedado definido en otros ámbitos pero no en el de desarrollo de alternativas productivas. Ver justificación.</p>	<p>A nuestro juicio estos dos son aspectos ajenos a la acción de una política de calidad e inocuidad. Fomentar el uso de desechos u otras materias primas podrá ser del ámbito de otras instituciones en el país pero no de la Política de inocuidad y calidad. Mas aun cuando el accionar en torno a calidad quedó definido en las páginas 17: En relación a calidad es necesario avanzar en el perfeccionamiento del marco institucional y regulatorio de los atributos que deben ser regulados por la autoridad (composición, integralidad, autenticidad, entre otros), dado los impactos que su alteración o ausencia puede tener en la salud, calidad de vida o en la fe pública y confianza de los consumidores y los mercados, distinguiéndolos claramente de aquellos que responden solo a atributos comerciales, organolépticos y otros que da cuenta de preferencias de consumo.</p> <p>Y en la página 20: “Abordar las problemáticas asociadas a la regulación de la calidad, como expresión de la composición, la integralidad y la autenticidad de los productos, en coherencia con las políticas de nutrición y alimentación del Ministerio de Salud, las regulaciones de protección al consumidor y las exigencias de los mercados.”</p> <p>Dado lo anterior, claramente no es pertinente que la Política de inocuidad y calidad establezca estas dos líneas de acción, que insistimos son de otro tipo de ámbitos y que irían en desmedro del foco en cuanto a calidad: composición, integralidad, evitar fraudes, autenticidad y otras características similares. No vemos que la Política de inocuidad y calidad se deba relacionar con el desarrollo de Productos, que son otras competencias</p>	No hay cambios	<p>ACHIPIA ha adquirido este rol adicionalmente a la promoción de la inocuidad alimentaria. Ya hemos trabajado fuertemente en este tema a través de las iniciativas habilitantes.</p> <p>http://www.achipia.cl/wp-content/uploads/2018/01/Infoachipia-N46-Iniciativas-Habilitantes.pdf</p> <p>Comprendemos y valoramos sus comentarios, pero consideramos que tenemos habilidades y oportunidades únicas para aportar en el aumento de la calidad de nuestros alimentos.</p>

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
Rolando Ibarra O. ribarra@intesal.cl	Al año 2030, Chile contará con un Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria desarrollado y consolidado que promueva una acción integrada, sinérgica, eficaz y responsable de todos y cada uno de	Al año 2030, Chile contará con un Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria desarrollado y consolidado que promueva una acción integrada, sinérgica, eficaz y responsable de todos y cada uno de sus	Se incluye la exportación para que la visión tenga concordancia con la política de inocuidad.	Acogido	Concordamos con el comentario.

	sus actores en el logro de estándares de inocuidad y calidad a lo largo de la cadena alimentaria, resguardando la salud de las personas, exigidos por los consumidores nacionales y externos, respetando los derechos de los consumidores y fortaleciendo la competitividad de la industria de los alimentos	actores en el logro de estándares de inocuidad y calidad a lo largo de la cadena alimentaria, resguardando la salud de las personas, exigidos por los consumidores nacionales y de exportación, respetando los derechos de los consumidores y fortaleciendo la competitividad de la industria de los alimentos.			
	Asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos producidos, elaborados y comercializados en el país, destinados al consumo humano, protegiendo la salud de las personas, los derechos de los consumidores y favoreciendo el desarrollo competitivo y exportador de la industria de los alimentos, en el marco del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.	Asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos producidos, elaborados y comercializados en el país, destinados al consumo humano, protegiendo la salud y vida de las personas, los derechos de los consumidores y favoreciendo el desarrollo competitivo y exportador de la industria de los alimentos, en el marco del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.	Se incluye la salud y vida del consumidor como principal orientación de la seguridad alimentaria.	No hay cambios	Proteger la salud es proteger la vida.
	Concluir el proceso de ajuste institucional instalando a través de la promulgación de una ley orgánica el sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria y transformando a la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria en un servicio público con mandato para la coordinación y conducción del sistema.	Concluir el proceso de ajuste institucional instalando a través de la promulgación de una ley orgánica el sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria y transformando a la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria en un servicio público con mandato para la coordinación y conducción del sistema que permita regular lo que se elaborara y consumirá a nivel nacional y también lo que se destinara a exportación.	Se organizan desde visiones de desarrollo sectoriales (sanitarias, económicas, productivas, comerciales), no necesariamente armónicas entre ellas. Presentan una orientación que responde más a una lógica de control sobre productos terminados, que a la prevención en los procesos.	No hay cambios	El mandato de coordinación y conducción no responde a la lógica de fiscalización y regulación.

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
Ximena Fuentes Barriga Directora Ejecutiva, XF Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria y Medio Ambiente xfuentes@gestiondecalidad.cl	Página 6 entre párrafo 1 y 2	Considerando que los Conceptos de Calidad e Inocuidad en Alimentos, en sí están muy relacionados; no obstante abordan aspectos específicos para un alimento, motivo por el cual, cobra importancia tener absoluta claridad conceptual en estos conceptos a lo largo de la Propuesta de Política de	En la actualidad, establecer límites entre Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Microbiología de los Alimentos, es prácticamente muy difícil de definir y disociar, ya que ambas disciplinas están directamente relacionadas con la Calidad e Inocuidad Alimentaria, así como un gran número de situaciones y/o eventos, no pueden ser explicado solo, pero debe ser tratado y evaluado como un todo, lo que refleja la importancia mutua de la calidad y seguridad con respecto al comportamiento de un alimento. Técnicamente, nos parece imprescindible, incorporar en el Capítulo "Antecedentes", pág. 6, entre párrafo 1 y 2, incorporar las definiciones de los conceptos de Calidad Integral de un Alimento que incluye la Inocuidad, Calidad Nutricional y Calidad Sensorial de los	No hay cambios al texto.	Valoramos los excelentes aportes, sin embargo, la oportunidad para hacer este tipo de contribuciones es en instancias regulatorias como por ejemplo el Reglamento Sanitario de los

		Calidad e Inocuidad de los Alimentos.	<p>alimentos, que se describen a continuación: Calidad Integral de los Alimentos, comprende tres aspectos pilares:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Inocuidad relacionada con la presencia de peligros físicos, químicos y microbiológicos, en tamaños y/o concentraciones sobre los niveles permitidos, que representen un riesgo para la salud de las personas. - La Calidad Nutricional como el conjunto de características propias en lo que respecta a los siguientes atributos: Composición Química Proximal y Nutricional (macro y micronutrientes y componentes bioactivos) como también las características físico químicas del alimento. - La Calidad Sensorial, como el conjunto de atributos organolépticos óptimos y esperables, que caracterizan al alimento. Estas definiciones aplican tanto a los alimentos obtenidos en la producción primaria, como procesados y en las distintas fases de su producción y cadena alimentaria. 		Alimentos. La Política es un documento guía que enuncia ejes estratégicos de trabajo.
--	--	---------------------------------------	---	--	---

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
<p>Ximena Fuentes Barriga</p> <p>Directora Ejecutiva, XF Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria y Medio Ambiente</p> <p>xfuentes@gestiondecalidad.cl</p>	<p>Página 20, Objetivo 3</p>	<p>Dentro de los principales desafíos país en la Política de Inocuidad y Calidad en el período 2018/2030, se establecen los objetivos, considerando necesario reforzar y especificar en Objetivo N° 3, pág. 20, instrumentos de suma importancia para Chile, que lamentablemente no se han ido actualizando con la celeridad requerida, ya sea como información bibliográfica de respaldo como en temas regulatorios. Objetivo N° 3, pág. 20: Avanzar hacia la modernización, integración y armonización de políticas, planes, programas e instrumentos a nivel nacional entre reparticiones con competencias en la materia a nivel nacional, y avanzar en el reconocimiento de sistemas a nivel internacional.</p>	<p>De acuerdo a lo descrito, dentro de los instrumentos relevantes para el país, se debe incorporar el desarrollo de una base de datos robusta de composición de alimentos procesados y no procesados, acordes a los desafíos y a los compromisos de comercialización nacional e internacional, validada a través de análisis de laboratorio y permanentemente actualizada en el tiempo. Asimismo, el Reglamento Sanitario de los Alimentos, D.S. 977/96, debe actualizarse tanto en la inclusión de parámetros descriptivos y técnicos a nuevas familias de productos como robustecer los ya existentes, en conjunto con la inclusión de parámetros y criterios microbiológicos emergentes y su</p>	<p>No hay cambios al texto.</p>	<p>Valoramos los sólidos e importantes argumentos, sin embargo, como se señaló anteriormente, la Política solamente indica grandes ejes de acción. Adicionalmente, las políticas de nutrición y alimentación corresponden al MINSAL. Ciertamente ACHIPIA está dispuesta a colaborar para lograr los objetivos propuestos en el comentario.</p>

			armonización internacional, considerando los altos niveles de exportación del país en el rubro alimentario.		
	Página 20, Objetivo 8	A partir de los principales desafíos que se propone el país en la Política de Inocuidad y Calidad para el período 2018/2030, se establecen los objetivos que se persiguen, por lo cual, se considera imprescindible especificar en Objetivo N° 8, pág. 20, que establezcan y optimicen en el tiempo, la línea base del país en los ámbitos sensoriales, nutricionales y microbiológicos. Objetivo N° 8, pág. 20: Abordar las problemáticas asociadas a la regulación de la calidad, como expresión de la composición, la integralidad y la autenticidad de los productos, en coherencia con las políticas de nutrición y alimentación del Ministerio de Salud, las regulaciones de protección al consumidor y las exigencias de los mercados.	Por los antecedentes descritos, podemos citar la necesidad imperiosa de: Desarrollar de una base de datos robusta y actualizada de la composición de alimentos procesados y no procesados. Otorgar la importancia que reviste el análisis sensorial y estudios de vidas útiles de los alimentos, como garantía de calidad. Homologar y actualizar las exigencias de los parámetros y criterios microbiológicos asociados a microorganismos clásicos y emergentes en el D.S. N° 977/96. Reforzar la importancia que le caben a Ministerios y Subsecretarías como Ministerio de Economía, Agricultura, Educación y Subsecretaría de Pesca en la generación de instrumentos públicos vinculados a la Inocuidad y Calidad de los Alimentos.	No hay cambios al texto.	Valoramos los sólidos e importantes argumentos, sin embargo, como se señaló anteriormente, la Política solamente indica grandes ejes de acción. Adicionalmente, las políticas de nutrición y alimentación corresponden al MINSAL. Ciertamente ACHIPIA está dispuesta a colaborar para lograr los objetivos propuestos en el comentario.

Comentario recibido			Respuesta		
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
Ximena Fuentes Barriga Directora Ejecutiva, XF Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria y Medio Ambiente xfuentes@gestiondecalidad.cl	Página 21 párrafo 2	En relación a la Orientación y Características de la Política, que se describe en pág. 21, párrafo 2, se describen diversos objetivos para la articulación y vinculación de la Política, entre las cuales se tiene la importancia del desarrollo de capacidades y competencias del capital humano. ITEM "ORIENTACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA POLÍTICA" Hace para ello especial énfasis en la articulación y vinculación del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad de los Alimentos con los sistemas de salud primaria, de fomento productivo, de generación y transferencia de conocimiento y tecnología, educativo, de protección social, de promoción y desarrollo, entre otros. En tal sentido, busca comprometer activamente a este conjunto de actores, desde sus respectivos roles y responsabilidades en continuar mejorando, la disponibilidad y acceso de la población, especialmente aquella más pobre y vulnerable; a alimentos inocuos y de calidad; a fomentar la competitividad y sustentabilidad de	Nos parece atinente destacar el rol de formación y perfeccionamiento de post título y postgrado de Capital Humano de las universidades e institutos profesionales que tienen carreras directamente relacionadas al manejo, procesamiento, inocuidad y calidad de los alimentos. Asimismo, es muy importante que en la educación técnico profesional que forma técnicos de nivel medio en el rubro alimentario, se modernicen las mallas curriculares en Inocuidad y Calidad de los Alimentos.	No hay cambios al texto.	Respecto del capital humano Agradecemos y reconocemos sus comentarios, sin embargo, no consideramos que el texto perjudique de forma alguna las actuales capacidades existentes en Chile. No se puede restringir el fortalecimiento del capital humano únicamente a una profesión, debido a que la inocuidad es una disciplina de abordaje integral y en la lógica de una salud.

		<p>la industria alimentaria y el comercio; a desarrollar una cultura nacional de inocuidad y calidad alimentaria; a contribuir a la generación de ambientes alimentarios adecuados y fomentar la participación ciudadana en ello; a promover el uso materias primas y la biodiversidad del país valorizándolas en los alimentos con propiedades saludables; a apoyar el desarrollo de capacidades y competencias del capital humano a través del rol de formación y perfeccionamiento de post título y postgrado de Capital Humano de las universidades e institutos profesionales que tienen carreras directamente relacionadas al manejo, procesamiento, inocuidad y calidad de los alimentos; a contribuir al fortalecimiento de una imagen país como proveedor de alimentos seguros para el consumo interno y externo, entre otros. En tal sentido la presente política se caracteriza</p> <p>por:....</p>			<p>Respecto de la propuesta sobre Manipuladores de Alimentos.</p> <p>El Objetivo 4, Lineamiento B aborda este tema. Se hace hincapié en todo el documento que la responsabilidad es de todos los actores. Las acciones específicas no son cubiertas en esta instancia.</p>
--	--	---	--	--	--

Comentario recibido	Respuesta
---------------------	-----------

Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
Ximena Fuentes Barriga Directora Ejecutiva, XF Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria y Medio Ambiente xfuentes@gestiondecalidad.cl	Página 29, letra d) Línea de acción:	En la Propuesta de Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria se plantea un horizonte para el período comprendido entre los años 2018 - 2030, donde se identifican 6 componentes expresados como objetivos con sus respectivos lineamientos estratégicos y líneas de acción. Para una mayor armonización entre los ámbitos públicos, universidades y privados (industrias, organizaciones y/o agrupaciones técnico científicas, sociedad civil), reviste suma importancia en Línea de Acción, letra (d), no solo citar los Laboratorios públicos, sino también Laboratorios Privados, Rondas inter laboratorios de referencia nacional e internacional, Laboratorios de Control Interno, así como, la inclusión de organizaciones jurídicas, agrupaciones, etc. D) LÍNEA DE ACCIÓN: Consolidar el sistema nacional integrado de laboratorios públicos de alto estándar especializados para fortalecer las capacidades analíticas y diagnósticas en calidad e inocuidad alimentaria, desarrollado por las Iniciativas Habilitantes ACHIPIA-FIE.	Por los antecedentes expuestos, se hace necesario considerar otras iniciativas, donde el Estado pueda incentivar el trabajo entre laboratorios públicos, privados y de control interno, rondas inter laboratorios para la validación de técnicas y sus resultados, así como, la inclusión de organizaciones y/o agrupaciones técnico científicas afines a Inocuidad y Calidad de los Alimentos (Capítulo Chileno de Composición de Alimentos CAPCHICAL, Sociedad Chilena de Tecnología en Alimentos, SOCHITAL, Instituto de Ingeniería de los Alimentos, ICHIA A.G. Colegio de Ingenieros de Alimentos, CIACH, CONADECUS, entre otras.	No se modifica el texto	Si incluimos a estas organizaciones, tendríamos que incluir a muchas igualmente idóneas que las propuestas. Respecto a la formación de capital humano en instrumentación de alta complejidad analítica, consideramos que es una propuesta demasiado específica para el presente documento.

Comentario recibido			Respuesta		
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
Ximena Fuentes Barriga	Página 37, letra A Lineamiento estratégico	En relación a los componentes de la Política, OBJETIVO 5 y LINEAMIENTO ESTRATÉGICO, letra (a), atinentes al	Una Política de Inocuidad y Calidad de los Alimentos debe tener un enfoque transversal, que en los aspectos del recurso humano que se desempeña en los ámbitos descritos, es de suma importancia contemplar, en	Se acoge sugerencia en base a otros comentarios	Se acogió la sugerencia respecto a los pre y posgrados.

<p>Directora Ejecutiva, XF Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria y Medio Ambiente</p> <p>xfuentes@gestiondecalidad.cl</p>		<p>fortalecimiento en la formación académica del recurso humano que se desempeña en Inocuidad y Calidad de los Alimentos, no se hace mención a la importancia de extrapolar a la educación media técnico profesional en la formación de un técnico en conjunto con los profesionales especialistas en Industria Alimentaria de formación pregrado (Tecnólogos en Alimentos, Ingenieros en Alimentos, Nutricionistas, Ingeniería en Pesca y Acuicultura).</p>	<p>conjunto con los profesionales de post grado en Inocuidad y Calidad. Considerando las tendencias y demandas de los mercados globales en el continuo desarrollo de nuevos productos y la incorporación de nuevas tecnologías asociadas principalmente a la optimización de los procesos de producción y las condiciones de conservación con el consiguiente aumento de la vida útil, es imperativo el desafío que la Ciencia y Tecnología de Alimentos tiene no solo en su penetración a escala industrial, sino que también genera una condición relevante para el nivel de enseñanza en el aula y en plantas piloto, con el establecimiento de programas conjuntos donde se involucren procesos industriales y tecnologías asociadas con estudiantes de educación técnico profesional como de carreras pregrado para crear las condiciones de posicionar al profesional graduado con alta experiencia técnica y preparación práctica en temas relacionadas con la calidad y ponerlos a disposición de la industria alimentaria. No se hace mención a Inocuidad, pues este importante eslabón ha logrado mayor transversalidad y posicionamiento en el recurso humano tanto en la formación como en la disposición en Laboratorios y Soporte analítico en la Industria Alimentaria. En consecuencia, consideramos necesario que el Estado fomente y apoye además, la formación de técnicos de mando medio, técnicos educación superior y profesionales de pre grado, tales como Tecnólogos en Alimentos, Ingenieros en Alimentos, Nutricionistas, Ingeniería en Pesca y Acuicultura.</p>	<p>también Se agrega línea de acción B: "Promover la realización de tesis de pre y posgrado, prácticas y pasantías profesionales en organismos del Estado relacionados con la inocuidad de los alimentos."</p>	
--	--	--	---	---	--

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
<p>Ximena Fuentes Barriga</p> <p>Directora Ejecutiva, XF Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria y Medio Ambiente</p> <p>xfuentes@gestiondecalidad.cl</p>	<p>Página 37, letra a) Línea de acción</p>	<p>La Línea de Acción descrita, se centra en el fortalecimiento en la formación de profesionales de nivel avanzado, tales como post grado (magister y doctorados); sin embargo, no considera las falencias que se requieren mejorar a nivel de carreras de pregrado, tales como, ampliación de mallas curriculares, énfasis en "aprender, haciendo", cursos de especialización en las carreras ya existentes en el país, propias en el ámbito alimentario.</p>	<p>En base a lo mencionado anteriormente, el desarrollo y avance continuo de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, tiene un valor incalculable para crecer sostenidamente en el tiempo, alentando no solo la incorporación de nuevos docentes formados Postgrados (Magister y PhD) que puedan consolidar su formación, nivel de experiencia en los distintos segmentos y/o productos a nivel industrial, así como también, según sea el caso, participar en la formación de nuevas generaciones de profesionales vinculados directa o indirectamente a las carreras en Alimentación. En Chile, las necesidades de educación y capacitación son obligatorias, siendo un requisito primario que debe revertirse e iniciarse en la educación técnica profesional como de educación superior, generar "Especialistas en</p>	<p>Se acoge sugerencia sobre posgrados. Se agrega línea de acción B: "Promover la realización de tesis de pre y posgrado, prácticas y pasantías</p>	<p>Actualmente las agencias Gubernamentales tienen una buena relación con las Universidades y constantemente están empleando profesionales. Consideramos que las estrategias señaladas no son pertinentes a la dimensión del documento.</p> <p>Se acogió la sugerencia respecto a los pre y posgrados.</p>

		<p>Asimismo, debiera existir en la formación de un profesional de nivel avanzado, un trabajo de posicionamiento en la industria, para contar con un aporte no solo en el ámbito académico tecnológico, sino también, como un “aporte” para la industria.</p>	<p>Calidad e Inocuidad Alimentaria” con un potente plan de estudios sobre tecnologías emergentes asociadas a la producción de alimentos en el ámbito de ganadería, horticultura, cereales y productos del mar) siendo muy útil para la industria a nivel de producción, laboratorios de control interno, etc., contribuyendo al fortalecimiento en las personas a través de una gama de profesionales técnicos, un alto grado de especialización en el tema, lo que generará sinergia en el crecimiento y desarrollo del país, como Potencia Alimentaria. A nivel universitario, se debe actuar sobre los Programas Pre y Post Grado de diversas universidades, evaluando los planes de estudios, para mejorar no solo la incursión en tecnologías emergentes asociadas a la producción, preservación y envasado de alimentos, aplicación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria (FSSC 22000, BRC, IFS, etc.), análisis de riesgos, más dinámicas y cercanas al ritmo de la industria y avances tecnológicos en calidad, tecnología de alimentos como microbiología de los alimentos, llevando a cabo, actividades científicas de intercambio técnico y mayores exigencias en materias académicas en la selección de Prácticas Profesionales, que potencien el conocimiento, crecimiento y desarrollo continuo en Ciencia y Tecnología de Alimentos como en Microbiología de los Alimentos. Como se discutió anteriormente, también se debe trabajar en el profesional de postgrado, favoreciendo la llegada al área industrial y no quedarse solo en un medio más bien teórico de la investigación y la academia. Finalmente, tanto a nivel técnico profesional como a nivel universitario, el proceso educativo se convierte en la aplicación de metodologías enfocadas en los procesos básicos e integrados asociados al método científico, para promover el trabajo cognitivo de estudiantes y profesionales apoyados en un pensamiento inductivo y deductivo. Asimismo, es importante destacar a los nuevos gobiernos que a través de los ministerios respectivos (educación, trabajo, salud, agricultura, etc.) coordinen, fomenten y desarrollen programas que en conjunto mejoren la educación, capacitación y la inserción de recursos humanos en varios niveles de la educación, permitiendo no solo desarrollar personas con potencial y valor agregado como su incorporación y participación activa en Industrias, donde actualmente existe una alta rotación, falta de preparación técnica adecuada para lograr una mayor versatilidad, tanto en la producción primaria como en el procesamiento de alimentos, según corresponda. En consecuencia, es necesario fortalecer con ampliación de mallas, cursos de especialización en las carreras ya existentes del área cuyo foco central es el procesamiento y la calidad integral de los alimentos, como lo son la Ingeniería y Tecnología de Alimentos, Ingeniería y Tecnología en Pesca y Acuicultura. Asimismo, para los profesionales de</p>	<p>profesionales en organismos del Estado relacionados con la inocuidad de los alimentos.”</p>	
--	--	---	--	---	--

			nivel avanzado, se debe establecer un trabajo de posicionamiento paulatino en el ámbito de la Industria de los Alimentos, para alcanzar los objetivos preestablecidos en este ámbito.		
--	--	--	---	--	--

Comentario recibido				Respuesta	
Nombre	Dice en la propuesta	Comentario	Justificación	Decisión	Justificación
Ximena Fuentes Barriga Directora Ejecutiva, XF Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria y Medio Ambiente xfuentes@gestiondecalidad.cl	Página 39, Objetivo estratégico 6	A partir de los Componentes de la Política, en su I OBJETIVO ESTRATEGICO 6, no hace mención a la importancia que tiene en la promoción de la calidad alimentaria, que el país cuente con el soporte analítico que permita el aseguramiento y la certificación de la calidad, en conjunto con la información bibliográfica que respaldan y validan los resultados, tales como reglamentaciones, bases de datos, evaluación de riesgos, paneles entrenados, etc., las cuales deben estar en permanente revisión y actualizaciones.	Dentro de los atributos de valor de la Inocuidad y Calidad de los Alimentos, que contribuyen directamente en la plena satisfacción frente a las expectativas de los consumidores, así como las garantías de disponer de alimentos que no representen riesgos en la salud de las personas, es relevante contar con una calidad analítica destacada a nivel de Laboratorios como el soporte bibliográfico y normativo de entidades público-privadas que respalden y validen los resultados.	No hay cambios al texto.	Consideramos que existen lineamientos que cubren todas esas áreas.

COMENTARIOS GENERALES

Comentario recibido		Respuesta
<p>Nombre</p>	<p>Se habla de “Uno de los pilares fundamentales de este compromiso es contar con una Política de Inocuidad y Calidad de los Alimentos, revisada y actualizada a la luz de los nuevos desafíos y compromisos del país a nivel nacional e internacional”, sin embargo y sin un ánimo de desmerecer a quienes participaron en la edición del borrador, se ve una escasa participación por parte de autoridades gubernamentales Chilenas, escasa participación del cuerpo científico, gremiales y académico nacional escasa o nula participación internacional y centralizado en ciencias veterinarias y agronómicas sin tener la visión transversal y de cooperación con otras ciencias necesarias para el éxito de los objetivos planteados por esta propuesta. Lo que, si se ve reflejado en el documento POLÍTICA Y ESTRATEGIA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL CHILENA PARA EL DESARROLLO, AGCIDCHILE (Santiago, 2015) donde se menciona que “Los criterios se traducen, a la vez, en objetivos estratégicos, áreas transversales y temáticas que se materializan en líneas de acción, programas o proyectos de cooperación. Para ello, se establecen cinco Criterios Orientadores para el Desarrollo: Concentración de programas y proyectos en América Latina y el Caribe con estrategias diferenciadas: Eficacia mediante acciones flexibles y replicables; Responsabilidad mutua y articulación de estrategias; Gestión basada en la participación, el aprendizaje y el intercambio de conocimiento; Fortalecimiento de las capacidades de la Agencia”. Es por lo tanto la transversalidad el eje que debiese mover la integración de todos los actores y no de unos pocos, los que permitirán convertir a Chile en una potencia en materias de calidad, inocuidad y producción de alimentos.</p> <p>Lo mismo queda establecido la línea de alimentos de la Universidad de Chile “Para lograr que Chile se convierta en una potencia alimentaria más allá de su producción económica, es indispensable considerar, entre otros aspectos, el desarrollo y la innovación científico-tecnológica aplicada al campo de los alimentos, así como la formación de recursos humanos calificados en todos los niveles de especialización. Sólo así el éxito productivo alcanzado hasta ahora puede sustentarse en el tiempo y mejorar cualitativa como cuantitativamente”.</p> <p>Si bien, se han llevado a cabo iniciativas hacia una política de calidad e inocuidad alimentaria, (Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos 2009-2015), cuyo propósito fue convertirse en el marco de acción del Estado de Chile sobre el cual se instalar un sistema nacional de inocuidad moderno e integrado para perfeccionar el otorgamiento de garantías de inocuidad de los alimentos producidos, elaborados y comercializados en Chile, éstos cambios han sido de forma pero sin un trasfondo que produzca un impacto en la producción nacional, debido nuevamente a la baja inclusión con todos los profesionales que debiesen integrarse en esta labor.</p> <p>A pesar que en este borrador se nombra que “Según el Decreto 83/2005, la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA) tiene la función de formular la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria y</p>	<p>Muchas gracias por sus comentarios.</p> <p>Como indica el documento, se hicieron cuatro talleres regionales para la Actualización de la Política con participación del sector público y privado, academia y consumidores, y un taller nacional. Además, se entrevistaron actores claves y se revisaron fuentes bibliográficas relevantes y de referencia como FAO, OMS, IICA, Codex Alimentarius y además la Política fue construida en función de las recomendaciones de la Secretaría General de Gobierno de su Guía metodológica para la elaboración de políticas. Si bien entendemos que el Colegio de Ingenieros de Alimentos puede considerar que los talleres y entrevistas no incorporaron a todos los actores involucrados en la materia, la consulta pública justamente es el mecanismo mediante el cual se busca abrir los espacios para recoger la opinión, aportes y comentarios de todos y todas.</p> <p>Respecto a la “escasa participación por parte de autoridades gubernamentales Chilenas, escasa participación del cuerpo científico, gremiales y académico nacional escasa o nula participación internacional y centralizado en ciencias veterinarias y agronómicas sin tener la visión transversal y de cooperación con otras ciencias”, no compartimos esta apreciación, en cuanto ACHIPIA tiene un Consejo Científico transversal a todas las disciplinas relativas a la inocuidad alimentaria.</p> <p>Todas las Instituciones Públicas pertenecientes al Consejo ACHIPIA, a saber, Ministerios de Agricultura, Economía, Salud y Relaciones Exteriores fueron parte activa de la redacción del documento, lo revisaron y aprobaron.</p> <p>No compartimos los juicios emitidos en los comentarios expuestos. Invitamos al CIACH a acercarse a la ACHIPIA para profundizar respecto del rol y funciones de la Agencia.</p> <p>Respecto del fallo de HACCP, nuestra revisión bibliográfica indica lo contrario – exceptuando casos particulares – y es que precisamente que el HACCP ha sido una herramienta muy exitosa en el aseguramiento de la inocuidad y ha sentado las bases de metodologías más completas y científicamente rigurosas como la Evaluación de Riesgos.</p> <p>ACHIPIA promueve la difusión y adopción del conocimiento científico propuesto por los organismos especialistas de las Naciones Unidas y es un participante activo y regionalmente clave (coordinador del CCLAC) del Codex Alimentarius, por lo que no concordamos con usted respecto de las declaraciones sobre HACCP.</p>
<p>David Mora, Presidente Colegio de Ingenieros Alimentos de Chile CIACH A.G</p> <p>contacto@ciach.cl</p>		

<p>David Mora, Presidente Colegio de Ingenieros Alimentos de Chile CIACH A.G</p> <p>contacto@ciach.cl</p>	<p>coordinar su implementación en los planes, programas y demás medidas desarrolladas por los organismos públicos con competencia en la materia, sirviendo como entidad articuladora entre éstos, la industria alimentaria, la comunidad científica, los productores de alimentos y los consumidores”, sin embargo este borrador no contiene la opinión ni visión de todos los actores que debiesen tenerlo. Este borrador más que apuntar a sentar las bases para la Propuesta de Política Nacional de Inocuidad y Calidad de los Alimentos 2018-2030 pretende establecer a ACHIPIA, a través de la promulgación de una ley orgánica, como el sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria y transformando a la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria en un servicio público con mandato para la coordinación y conducción del sistema, que como todo país desarrollado tiene establecido, pero que está constituido por paneles de especialistas, como lo es el panel de biopeligros de la Agencia Europea de Inocuidad Alimentaria (EFSA), o en Alemania por El Instituto Federal de la Evaluación de Riesgos, en donde nuevamente participan profesionales de todas las áreas, que es lo que carece hoy en día la agencia en Chile, integración, transversalidad y ser un cuerpo no sólo articulador, si no también técnico, apoyándose de fondo y no solo de forma en la red de científicos y especialistas nacionales. Esto se menciona como una nueva línea de acción en el borrador, pero ya debió haber sido articulado, sobre todo se si iniciaron estudios de cuantificación de los peligros y parametrización del riesgo asociado.</p> <p>La falta de tecnicismo en el borrador elaborado por ACHIPIA, queda de manifiesto en el borrador cuando se menciona al fallido HACCP como la herramienta preventiva “La Organización Mundial de la Salud (OMS) y el Codex Alimentarius apuntan a la adopción e implementación de instrumentos para el control preventivo de la inocuidad de los alimentos utilizando el enfoque del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), tomando sus principios como “hoja de ruta” para la identificación de los escenarios de riesgo. Este sistema, que ha sido adoptado por la regulación nacional a través de RSA, se relaciona específicamente con la producción de alimentos inocuos y, tal como sostiene la FAO, es “un abordaje preventivo y sistemático dirigido a la prevención y control de peligros biológicos, químicos y físicos, por medio de anticipación y prevención, en lugar de inspección y pruebas en productos finales”. El falló del HACCP ha sido demostrado en cientos de artículos científicos debido a la falta del uso de nuevas herramientas que realmente se antepongan a la generación de niveles de peligros que representen un riesgo para la salud humana.</p>	<p>Las recomendaciones de los organismos internacionales de referencia como la FAO, OMS y Codex Alimentarius, que son asumidas en la institucionalidad chilena, promueven el uso del HACCP como una herramienta que favorece el desempeño de los sistemas de gestión inocuidad. En particular, la normativa chilena, el Reglamento Sanitario de los Alimentos, establece en su artículo 69 que el HACCP es una herramienta válida para estos efectos. Por tanto, no se comparten los juicios emitidos en sus comentarios.</p>
COMENTARIOS GENERALES		
Comentario recibido		Respuesta
Nombre	<p>Como Asociación de Industriales Pesqueros estamos conscientes de la importancia de esta política y pensamos que tiene una visión y un propósito claro que enmarca de forma correcta el trabajo que se deberá realizar hasta el 2030. De todas formas, hacemos llegar observaciones sobre algunos puntos que nos competen como sector pesquero.</p>	<p>Muchas gracias por sus comentarios. Entendemos su preocupación, sin embargo, la Política solamente pretende ser una hoja de ruta con directrices y lineamientos para que las autoridades competentes puedan ejecutar en función de sus prioridades y recursos legítimamente asignados.</p>
<p>Montserrat Jamett Leiva</p> <p>Asociación de Industriales Pesqueros A.G.</p> <p>mjamett@asipes.cl</p>	<p>Comentario general a la política Como comentario general, creemos que es importante que en la política se establezcan metas claras, con un plazo máximo de avance en ciertas temáticas. A pesar de que la política establece objetivos, lineamientos estratégicos y líneas de acción no queda claro la priorización que harán de</p>	<p>Por tanto, no corresponde fijar plazos específicos en este documento.</p>

	estos puntos, ni tampoco si existen plazos intermedios de aquí al 2030, que permitirán ir viendo los progresos que se realicen.	
ASOEX A.G smaureira@asoex.cl	Esta propuesta de Política de inocuidad no da cuenta de Objetivos, ni de lineamientos estratégicos relacionados para controlar la inocuidad y calidad en las ventas callejeras de alimentos, y mejorar el estándar a sus operadores: esta es una situación que en realidad pone en peligro día a día la salud de nuestra población y que además va en contra de todas las políticas de calidad en cuanto a pureza, fraude, identidad y alimentación saludable. Por tal razón el Codex contempla a este tipo de comercio en algunos casos. Creemos que es una necesidad para Chile, y como industria exportadora, apoyaría fuertemente nuestra posición ante los mercados de destino de nuestra fruta.	Gracias por su comentario. Acogimos las sugerencias de este comentario y de otros similares e incluimos un lineamiento en el objetivo 1.
Karina Andrea Reyes Núñez karenu85@hotmail.com	En el documento se habla de profesionales “relacionados” con el área de alimentos , sin embargo, hoy en día ya existen profesionales Ingenieros en alimento, que, por su formación, cuentan con los conocimientos necesarios para ser líderes de esta política y aun así no se les nombra como elemento base para el desarrollo y ejecución de esta propuesta. Esta política plantea como propósito “asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos producidos, elaborados y comercializados en el país, destinados al consumo humano, protegiendo la salud de las personas y los derechos del consumidor, favoreciendo el desarrollo competitivo y exportador.” Todo lo nombrado anteriormente, lo cumple un ingeniero en industria alimentaria ya que está capacitado (por su formación) para ver el alimento industrialmente, desde su inicio como materia prima, hasta su despacho como producto final, teniendo el conocimiento legal para producir legalmente bajo principios de inocuidad, calidad y legalidad. Cosa que otros profesionales, sin desmerecer, no lo poseen aun teniendo “relación” con el área alimentos, esto simplemente porque ven el alimento como sustancia que los humanos la ingieren para adquirir nutrientes.	Muchas gracias por su comentario. Como le contestamos al presidente de CIACH, no consideramos que ninguna sección del texto perjudique de forma alguna las actuales capacidades existentes en Chile. No se puede restringir el fortalecimiento del capital humano únicamente a una profesión, debido a que la inocuidad es una disciplina de abordaje integral y en la lógica de una salud. Tenemos muy claro que la inocuidad debe tratarse desde un enfoque holístico y con mirada multidisciplinaria.