



ACHIPIA

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

Nuri Gras Rebolledo
Secretaria Ejecutiva
nuri.gras@achipia.gob.cl



ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria

La Agencia

A

CHIPIA es una comisión asesora presidencial. Es creada a partir del Decreto n°83 de Octubre del 2005, bajo la dependencia, en ese entonces, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia. Posteriormente en el año 2011 su administración y dependencia pasó a manos del Ministerio de Agricultura, bajo el Decreto Supremo n° 162 de Agosto de 2011.

Su función es la identificación, formulación y ejecución de políticas, planes, programas, medidas y demás actividades relativas a la calidad e inocuidad alimentaria. Para lo anterior, conduce el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, SNICA, y sirve de instancia de coordinación entre los organismos con competencias asociadas a dichas materias. Una de sus funciones principales es la formulación de la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, además de su implementación a partir de instrumentos y el desarrollo de espacios de coordinación y articulación.



- Agroindustria
- Gran y pequeña industria
- Transformadores de alimentos
- Distribuidores y centros de distribución
- Proveedores de insumos y equipos
- Certificadoras
- Asociaciones gremiales

- Agricultores
- Ganaderos
- Pescadores
- Acuicultores

- Universidades
- Centros de formación técnica
- Centros de Investigación
- Centros de Estudio
- Laboratorios



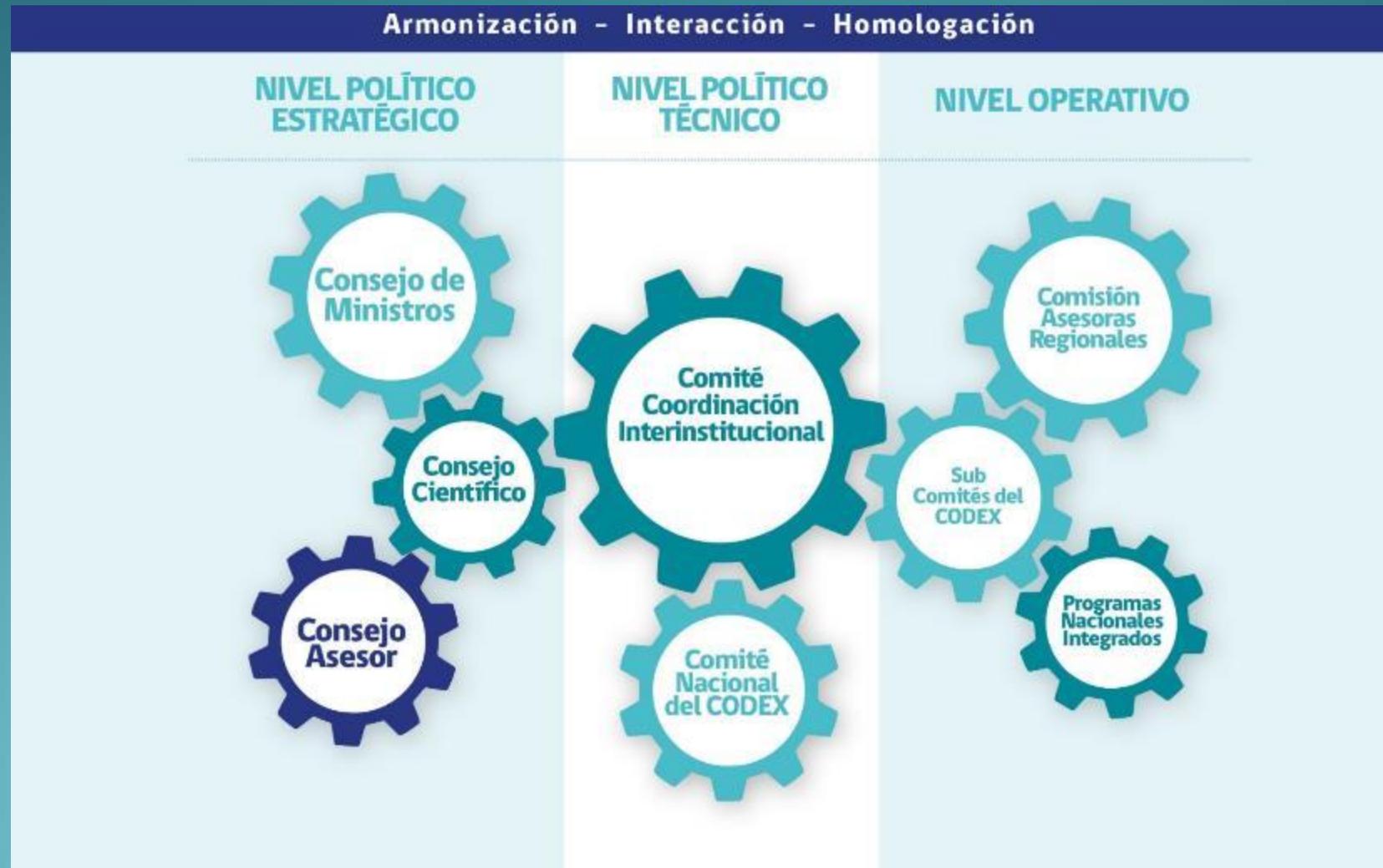
- Servicio Agrícola y Ganadero
- Ministerio de Salud
- Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura
- Dirección de Relaciones Económicas Internacionales

- Sistema de Fomento Productivo e I+D

- Ciudadanía
- Organizaciones de la Sociedad Civil

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

Instancias y niveles para la coordinación



Funciones

- ACHIPIA contribuye a la reducción de los riesgos y peligros alimentarios a través de la implementación del proceso de análisis de riesgos (PAR) que permite proveer de información a los gestores de riesgo (MINSAL, SAG, SERNAPESCA).
- Aporta elementos para incorporar la variable “inocuidad y calidad alimentaria” en el sector productivo, la academia los centros de ciencia y tecnología y los territorios (regiones).
- Desarrolla estrategias comunicacionales creativas que releven la importancia de la inocuidad y la calidad alimentaria en la vida de los consumidores.

Áreas de Coordinación y sus Instrumentos

ÁREA SOPORTE AL ANÁLISIS DE RIESGO

Es el área responsable de coordinar la implementación del proceso de análisis de riesgo en el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.

Provee las herramientas de información, capacidad de análisis y coordinación necesaria para la toma de decisiones de gestión en base a información objetiva, independiente y de base científica.

ÁREA SOPORTE AL ANÁLISIS DE RIESGO

El Proceso de Análisis de Riesgo



¿Por qué es necesario?

ÁREA SOPORTE AL ANÁLISIS DE RIESGO

El proceso de análisis de riesgo

Resguardando la salud de los consumidores, la competitividad del sector alimentario en Chile y mejorando los controles de los alimentos importados.



Proceso de Análisis de Riesgo implementado por ACHIPIA

ÁREA SOPORTE AL ANÁLISIS DE RIESGO

El proceso de análisis de riesgo

Es un procedimiento consensuado que permite recolectar requerimientos de información de base científica necesaria para mejorar políticas, planes y programas en inocuidad alimentaria.



Organismos y entidades que requieren evaluaciones de riesgo



ÁREA SOPORTE AL ANÁLISIS DE RIESGO

El proceso de análisis de riesgo: ejemplos de ER

Evaluación de Riesgo Microbiológico para el Programa de Certificación e Inocuidad de Frambuesas de Exportación del SAG.

Los resultados obtenidos corresponden a una serie de recomendaciones tendientes a mitigar el riesgo de contaminación microbiológica en el sistema productivo y además a reenfocar algunas medidas del programa de control en base a riesgo.

Evaluación de Riesgo de Norovirus en Berries producidos en Chile.

De acuerdo a los resultados obtenidos, el riesgo de contaminación de Norovirus en nuestro sistema productivo es muy bajo considerando como última etapa evaluada el packing de estos productos tanto frescos como congelados.



ÁREA SOPORTE AL ANÁLISIS DE RIESGO

El proceso de análisis de riesgo: ejemplos de ER

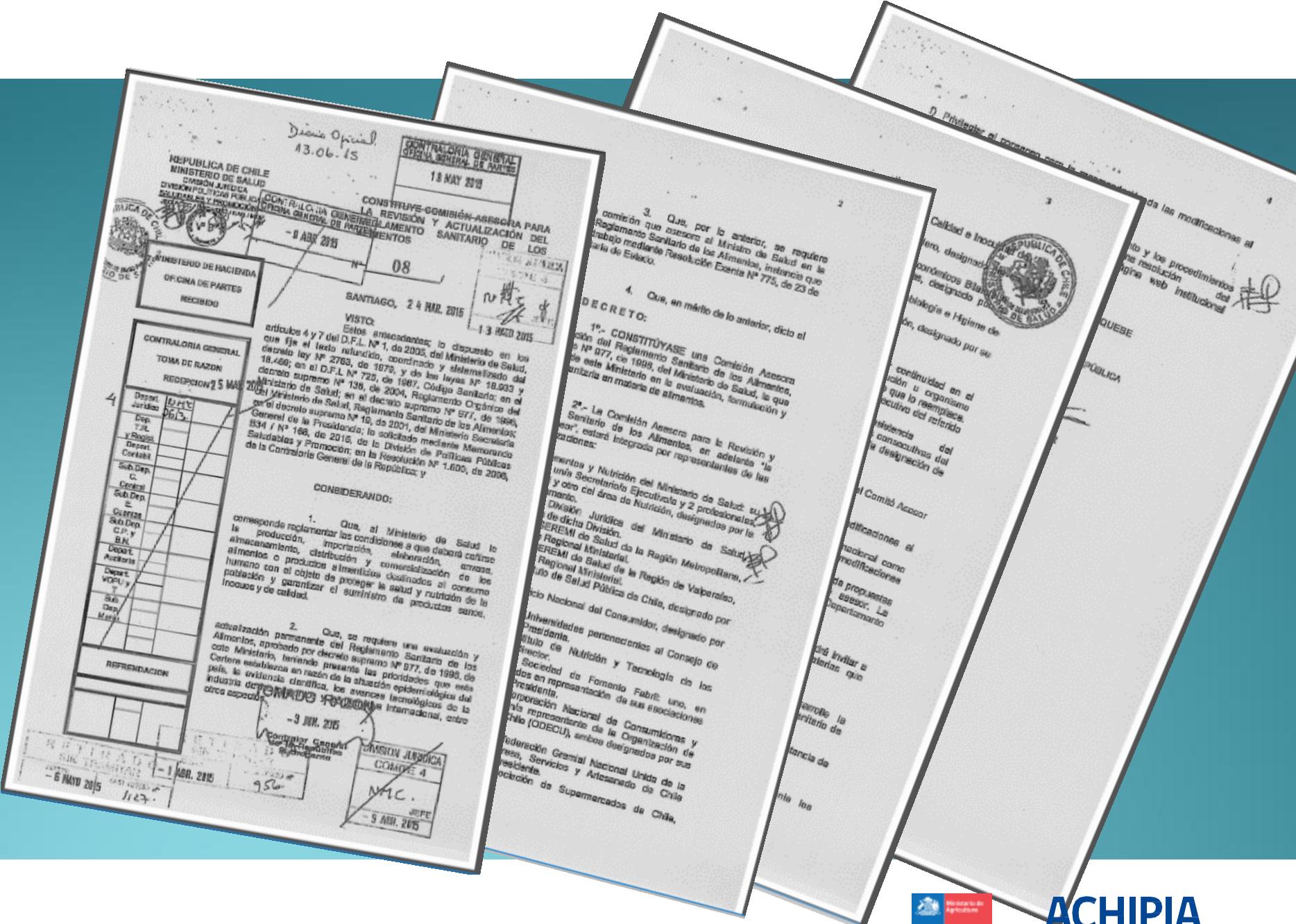
Estudio de eviscerado en origen v/s en caletas de pescadores.

Esta iniciativa surgió a propósito de la necesidad del Ministerio de Salud de actualizar el Reglamento Sanitario de los Alimentos sobre la materia. Fue sometido a licitación pública y actualmente se encuentra en proceso de entrega de resultados.



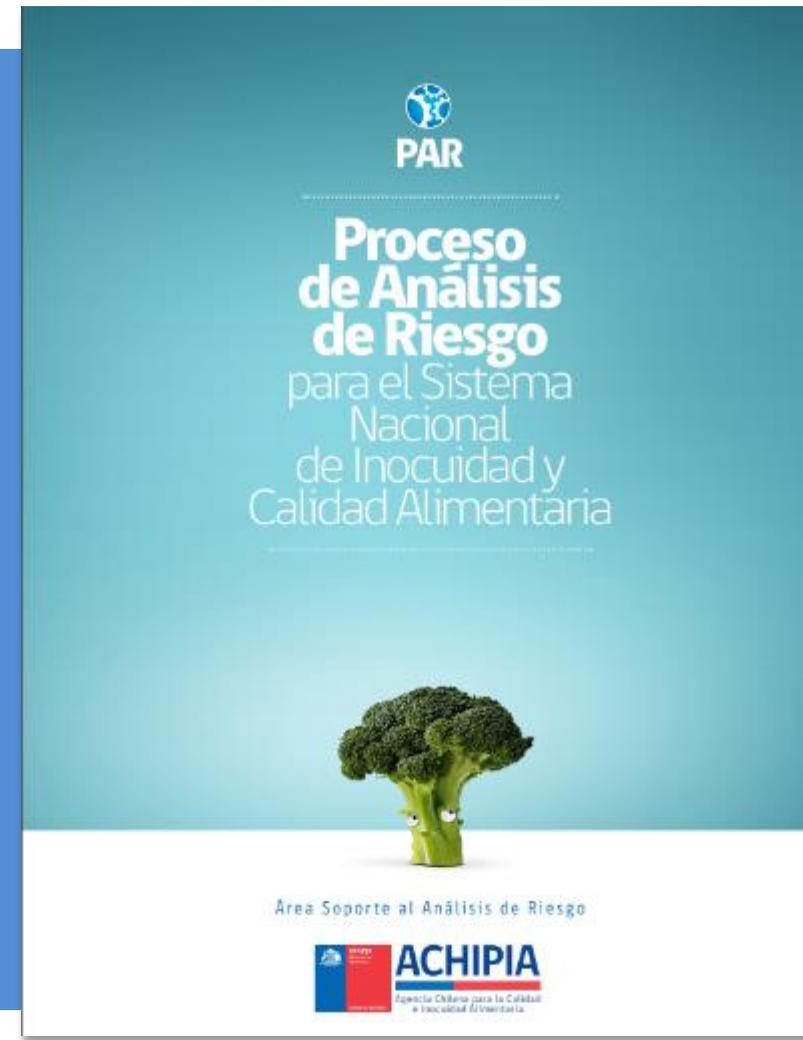
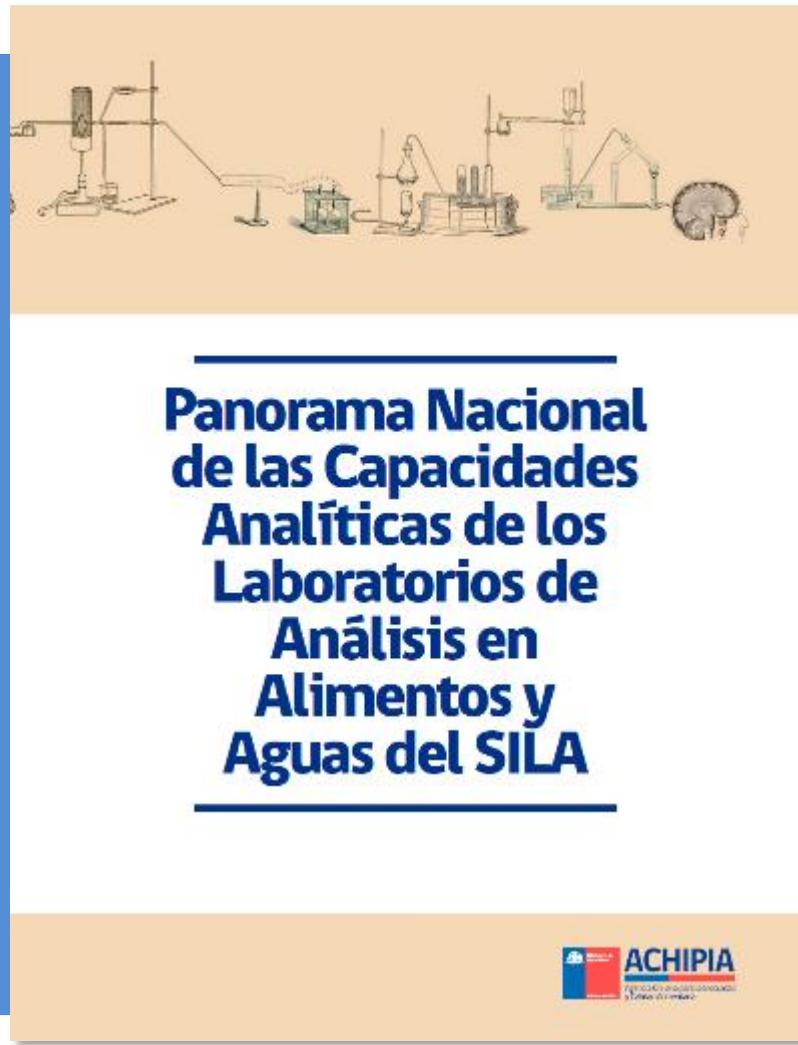
Constitución de Comisión Asesora para la Revisión y Actualización del RSA

ACHIPIA es parte de la Comisión asesora para la revisión del RSA



ÁREA SOPORTE AL ANÁLISIS DE RIESGO

El proceso de análisis de riesgo: principales publicaciones



ÁREA SOPORTE AL ANÁLISIS DE RIESGO

Instrumentos

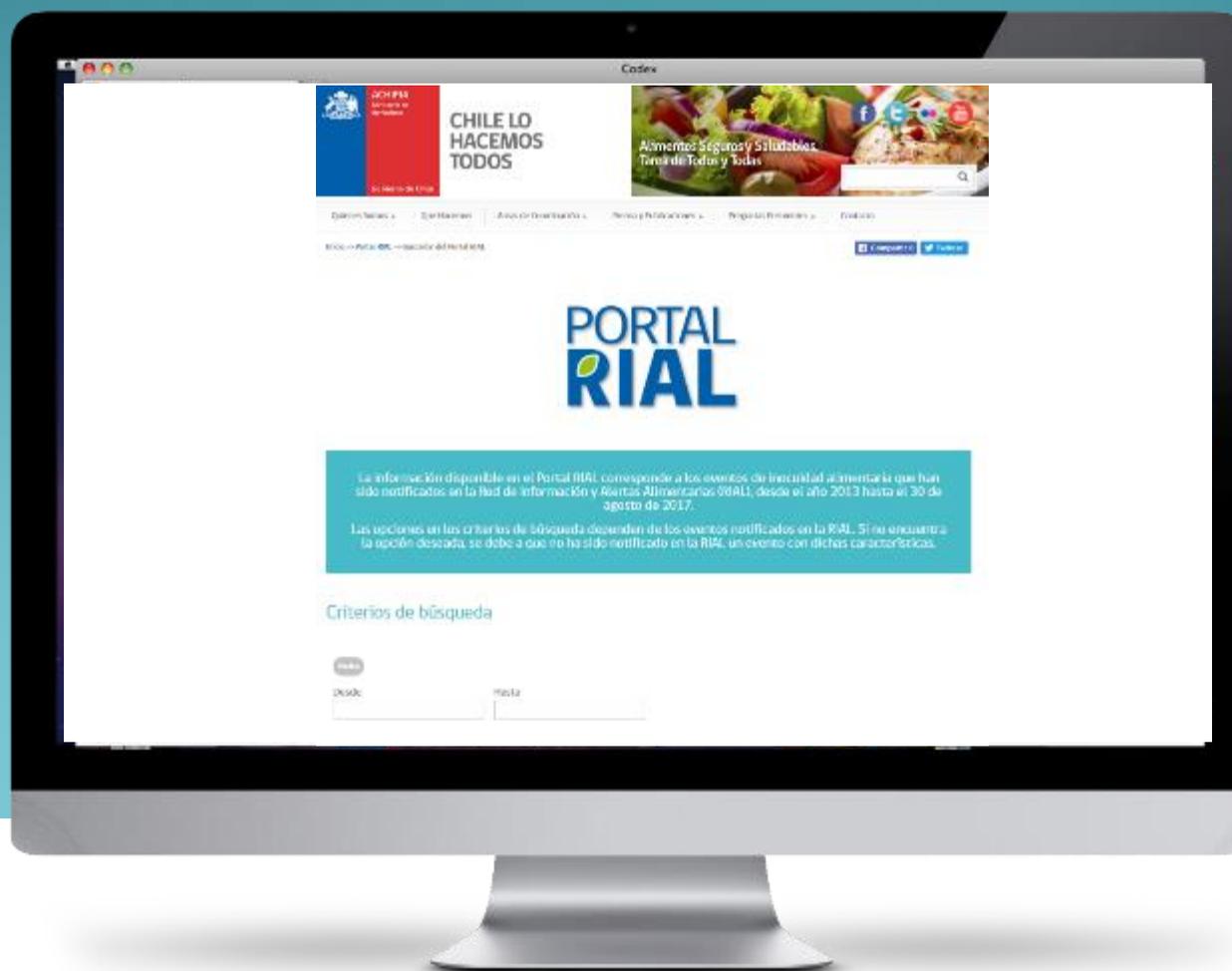
Red de Información y Alertas Alimentarias



PORTAL RIAL

Única plataforma de acceso público a eventos de inocuidad alimentaria en Latinoamérica.

Transparencia frente a los Mercados

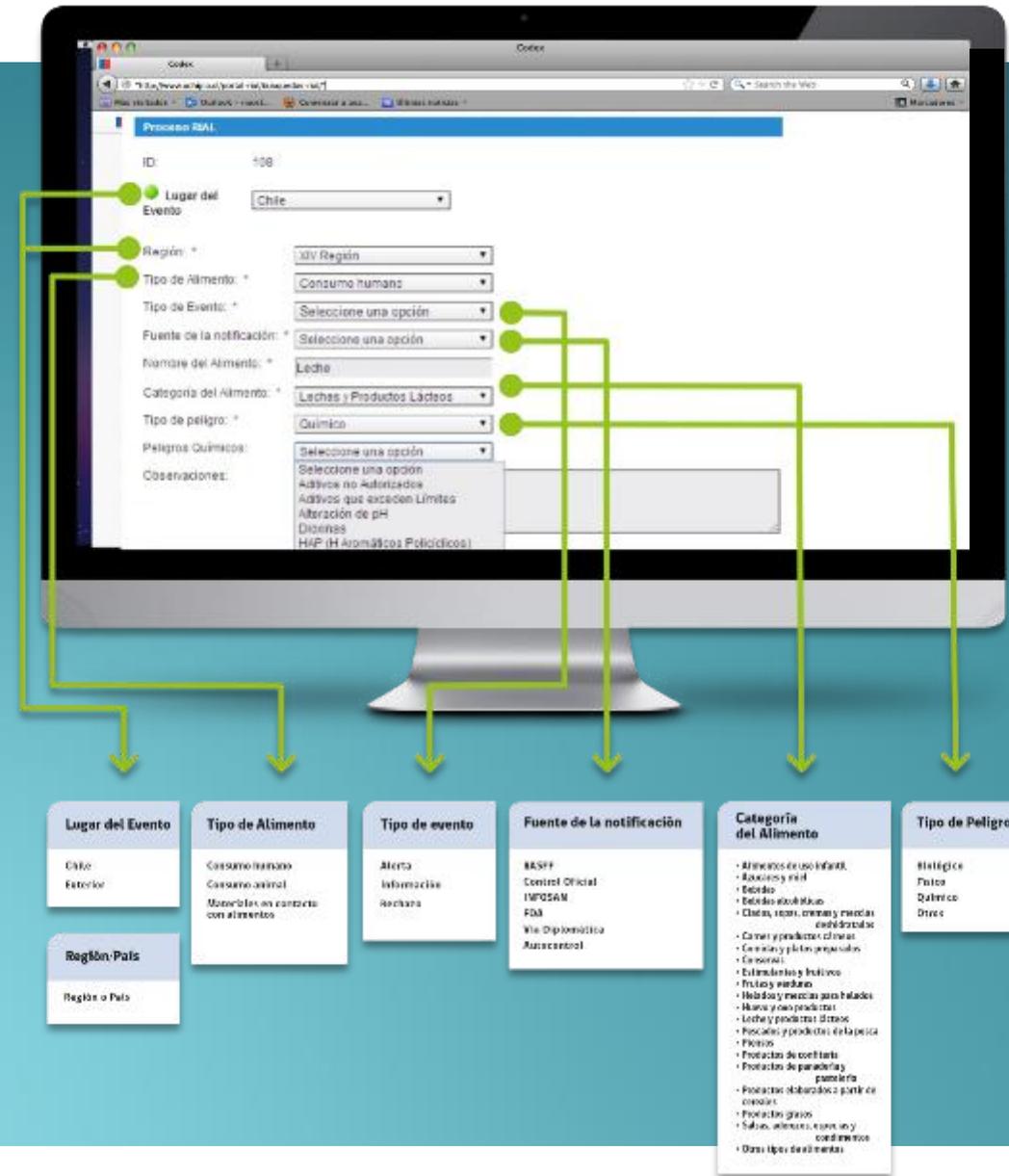


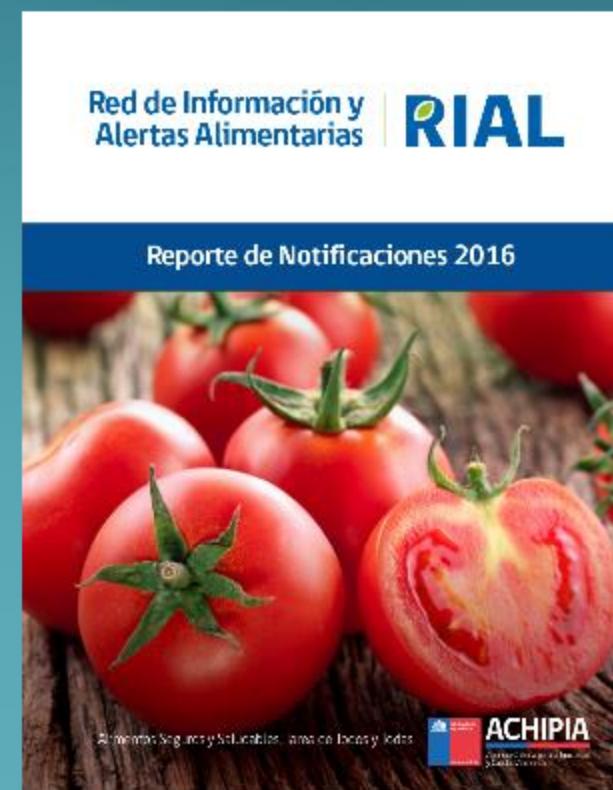
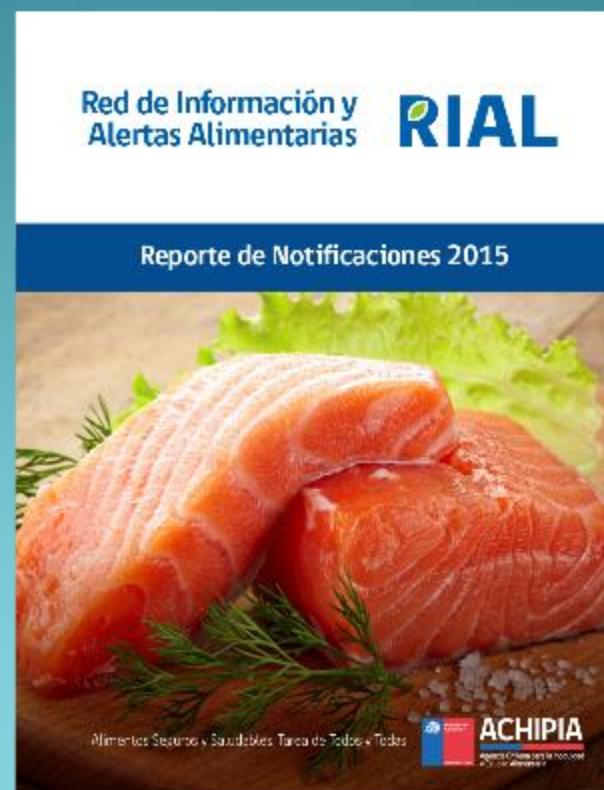
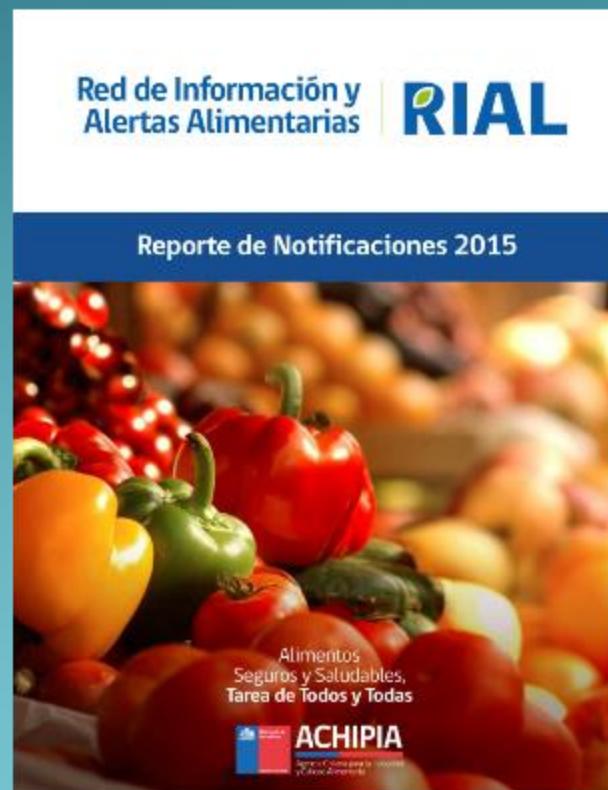
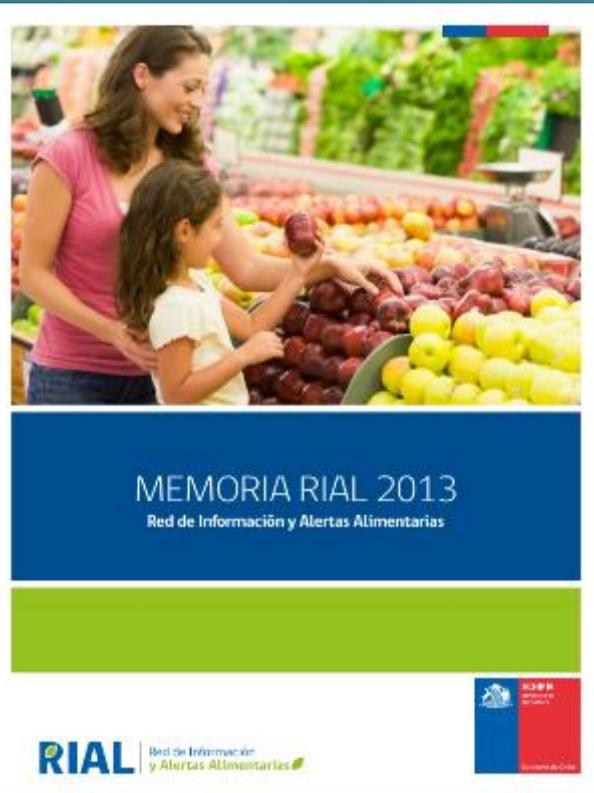
5.100 visitas de 21 países

Red de Información y Alertas Alimentarias

Es un instrumento de intercambio rápido de información, entre servicios públicos con competencias en materias de inocuidad de los alimentos para consumo humano o para consumo animal presentes en el mercado nacional o exportados a terceros países.

Sus objetivos son contribuir a una rápida gestión de los eventos por parte de los servicios competentes para proteger la salud de los consumidores, y dar una oportuna respuesta a las notificaciones recibidas de terceros países.





ÁREA SOPORTE AL ANÁLISIS DE RIESGO

Instrumentos

Sistema Integrado de Laboratorios de Alimentos



SILA es un repositorio de información sobre las capacidades analíticas de los laboratorios públicos, privados, universitarios y de control interno, que realizan análisis en alimentos y aguas.

Opera como un buscador de laboratorios, ya sea por las variables región del país, como por parámetros (ensayos) y por Servicios (laboratorios de la red del servicio público).

Las áreas consideradas en SILA son: química, microbiología, plaguicidas, dioxinas y PCBs, biotoxinas marinas, fitoplancton, empaquetado alimentario, Organismos Genéticamente Modificados (OGM), alérgenos, parásitos, sensorial y riesgos radiológicos.





ÁREA SOPORTE AL ANÁLISIS DE RIESGO

Instrumentos

Observatorio en Inocuidad y Calidad Alimentaria

Es una herramienta informática con la capacidad de detectar contingencias y tendencias relacionadas con materias de inocuidad y calidad alimentaria, como peligros emergentes, brotes, recalls o cambios normativos, ya sea a nivel nacional e internacional, a través de un continuo monitoreo de los principales sitios web relacionados a este ámbito.



Observatorio en Inocuidad y Calidad Alimentaria

OBIC



- 747 Usuarios
- Plataforma operativa

InfOBIC



- 23 informes quincenales
- 6.000 contactos

InfoACHIPIA



- 47 boletines informativos
- 6.000 contactos

ÁREA SOPORTE AL ANÁLISIS DE RIESGO

Instrumentos

Programas Nacionales Integrados



Los PNIs corresponden al instrumento de articulación formal entre la evaluación de riesgos y la gestión de riesgos,

Su objetivo es optimizar la eficacia y la eficiencia del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, a través de la articulación de los procesos de gestión de riesgos a lo largo de la cadena de producción y consumo de alimentos.



ÁREA SOPORTE AL ANÁLISIS DE RIESGO

GRUPO DE COORDINACIÓN INTERINSTITUCIONAL PARA ALERTAS ALIMENTARIAS

Instrumentos

Instancia de trabajo de la Agencia para la coordinación y conducción de la gestión, generación e intercambio de información de las alertas en inocuidad alimentaria por parte de las autoridades competentes.

- **Mejor coordinación para la gestión**
- **Mejor comunicación de riesgos para autoridades, medios de prensa y ciudadanía**

Desde 2014 a 2018 se reunió el Grupo de Coordinación para abordar 10 alertas alimentarias, generando Minutas Comunicacionales consensuadas entre todas las entidades competentes en la materia.

ÁREA DE ASUNTOS INTERNACIONALES

Su objetivo es mantener a Chile en línea con las tendencias que a nivel internacional se dan en lo relativo a inocuidad y calidad alimentaria. Para ello se relaciona con organismos internacionales y de otros países (gubernamentales, academia, privados, de sociedad civil, etc.)

ÁREA DE ASUNTOS INTERNACIONALES

Instrumentos

CODEX ALIMENTARIUS

El Codex Alimentarius es un programa de Naciones Unidas. Tiene como objetivo proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio mundial a través de la estandarización y desarrollo de normas para alimentos.

El Ministerio de Agricultura a través de ACHIPIA coordina el funcionamiento del Codex en Chile.

Más de 80
profesionales

- Gobierno
- Industria
- Academia

16 comités
técnicos

- ACHIPIA
- SAG
- ISP
- ODEPA
- MINSAL (Dipol)
- DIRECON
- SERNAC
- MINECON

Un comité
central que
determina la
posición - país

CNC

188
PAÍSES

Miembros

El 96 % de los países del mundo reconocen al Codex en su área de competencia y asumen sus normas como base.

ÁREA DE ASUNTOS INTERNACIONALES

Instrumentos

Comité del Codex para América Latina y el Caribe, CCLAC

Chile es Coordinador de Codex para ALC, elegido por segundo período consecutivo
2015 – 2017 / 2017 - 2020



La 21° reunión del Comité CCLAC
será en Chile el año 2019

Tendrá como objetivo:

- Definir las estrategias y apoyos para la formulación de normas.
- Identificar los temas clave para la región en materia de inocuidad y calidad alimentaria.

Chile coordina la posición de la región (33 países) ante la Asamblea General del Codex.

Dado su rol actual, Chile participa en el comité ejecutivo del Codex, Comité en el cual se orientan las decisiones claves del funcionamiento del Codex Alimentarius.

ÁREA DE ASUNTOS INTERNACIONALES

Food Safety Modernization Act

Instrumentos

Es un conjunto de nuevas normas que actualizan la ley de inocuidad alimentaria de los EE.UU. Esta modificación es liderada por la FDA (Food and Drug Administration), organismo público de EE.UU. ACHIPIA ha coordinado las actividades para preparar a exportadores y actores afines para la adopción de esta normativa.

HITOS DEL PROCESO

2013 2014 2015 2016 2017 2018

Mesas de trabajo público-privadas

Jornada Divulgativa
Reglamentos Finales FSMA

Reuniones y talleres
bilaterales con FDA

Etapa de Difusión de las normas finales de la FSMA

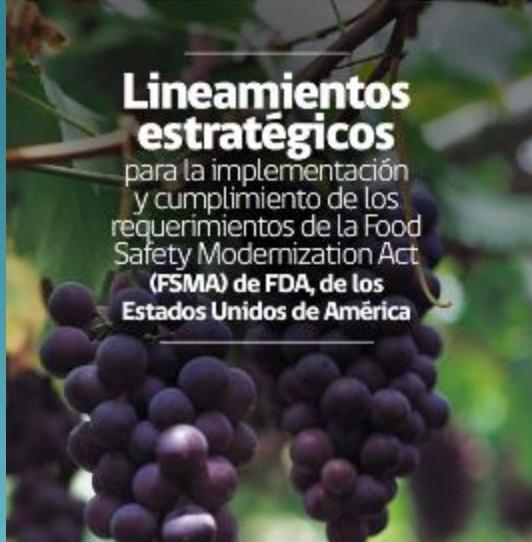
Implementación proyecto del Fondo de Cooperación
Chile-México



ÁREA DE ASUNTOS INTERNACIONALES

Food Safety Modernization Act

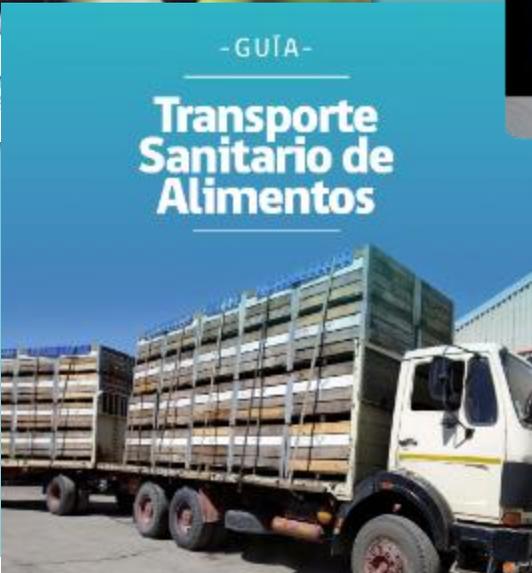
Resultados fondo Chile - México



6 Publicaciones



Cuatro Videos - Guía



ÁREA DE VINCULACIÓN CON EL SISTEMA DE FOMENTO E I+D

Gestión de I+D

instrumentos

Permite vincular a la Agencia con diversas instituciones que generan docencia y/o financian investigación, desarrollo e innovación en el área alimentaria. A través de la Gestión de I+D, la Agencia promueve la generación y difusión de nuevos conocimientos respecto a temáticas que tengan relación con la inocuidad y calidad de los alimentos.

12 convenios con Universidades y Centros de Innovación

Convenio con CONICYT. Concurso FONDEF Idea en II Etapas en inocuidad y calidad por M\$1.696.000.-



ÁREA DE VINCULACIÓN CON EL SISTEMA DE FOMENTO E I+D

Red Regional ACHIPIA (CARs).

- Coordinan los actores regionales del sistema de inocuidad y calidad alimentaria (sector normativo, académico, productivo).
- Elaboran agendas y levantan requerimientos regionales en inocuidad y calidad alimentaria
- Levantan proyectos colaborativos para resolver requerimientos (6 adjudicados)
- Participan en la expresión regional de proyectos de la Agencia.
- Difunden y promueven los instrumentos de ACHIPIA en las regiones (RIAL, OBIC, etc.)
- 17 talleres realizados con 272 asistentes.



Instrumentos

ÁREA DE VINCULACIÓN CON EL SISTEMA DE FOMENTO E I+D

Red Científica

Instrumentos

La Red facilita la formación de grupos de trabajo altamente técnicos, para aportar a la toma de decisiones, mediante análisis objetivos e independientes, fortaleciendo significativamente la gestión de los riesgos alimentarios en nuestro país. Así mismo, ha permitido detectar nuevas necesidades a nivel investigativo, generar nuevas competencias en aquellas áreas que resultan esenciales para el sistema y contribuir a la conformación de redes de trabajo más amplias.

Red Científica concentra 605 expertos en materia de inocuidad y calidad alimentaria.

Comunidad

Compuesta por investigadores y académicos, nacionales y extranjeros en diversas disciplinas relacionadas a la calidad e inocuidad alimentaria

Biblioteca Virtual

Repositorio para la inclusión de documentos al portal

Espacio de Opinión e Información

Masa crítica de expertos en materias relacionadas a la inocuidad

Calendario Virtual

Encuentra talleres, seminarios y otras actividades vinculadas con la materia

**Proyectos, iniciativas, comisiones en los que ACHIPIA, participa, y /o
coordina en temas relacionados con el desarrollo de alimentos
saludables**

1) Participa en el Proyecto de INN : INNOVA (CORFO 16BPE-62292) “Alimentos saludables: Elaboración de Normas Chilenas para nutrientes críticos como apoyo al fortalecimiento de la competitividad analítica nacional”

Objetivo: El proyecto considera el desarrollo de 8 normas relacionadas con la determinación analítica de nutrientes críticos en alimentos

Dentro de las normas están:

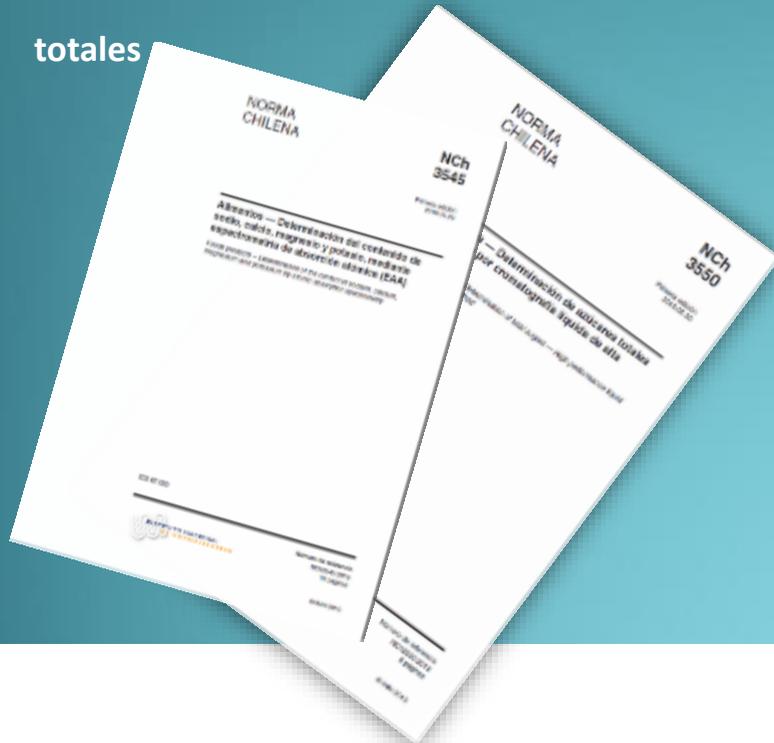
1. NCh3545-Determinación del contenido de **sodio**, calcio, magnesio y potasio
2. NCh3550-Determinación de **azúcares** totales

Se encuentran en **consulta pública** :

3. prNCh3547 Alimentos – Extracción de **grasa total** (fecha cierre: 27 de mayo de 2018)
4. prNCh3548 Alimentos – Preparación de ésteres metílicos y determinación de **ácidos grasos** (fecha cierre: 27 de mayo de 2018)
5. prNCh3602 Productos alimenticios – Determinación de isomalta y de los **polioles** lactitol, maltitol, manitol, sorbitol y xilitol (fecha cierre: 25 de junio de 2018)

Por publicarse :

6. prNCh3551-Determinación de **nitrógeno** por el método Kjeldahl
7. prNCh3601-Determinación de **fibra dietética** insoluble, soluble y total
8. prNCh3552-Preparación de **muestras** de alimentos



Mandantes asociados



Grupo de especialistas

2) Iniciativas Habilitantes en Calidad e Inocuidad Alimentaria para la Innovación y Competitividad de Alimentos Saludables

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

1. Diseño e implementación de un sistema de gestión para estándares en **alimentos funcionales (AF)** y reconocimiento de la categoría en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).

OBJETIVOS

Esta Iniciativa desarrolló una visión común sobre el marco regulatorio que reconoce en Chile la existencia de los **alimentos con Propiedades Funcionales o Saludables (APF)**, tanto desde la perspectiva de una declaración de las propiedades saludables que se le atribuye los alimentos y sus alegaciones por parte de la industria, como también de la información que se le presenta al consumidor a través de un mensaje rotulado en la etiqueta del envase o de su publicidad.

Coordinada por



Ejecutada por



Participantes

DIPOL de MINSAL, ISP, Ministerio de Economía, Programa Transforma Alimentos, CORFO, FIA, INDAP, INIA, SERCOTEC, CONICYT, SOCHINUT, SOCHITAL, **CAPCHICAL**, Programa Estratégico Regional (PER) “Maule Alimenta”, ALIMSA A.G., CEAP Maule, U. de Valparaíso, U. Talca, INTA-U. Chile, PF Alimentos, MNL Group, GRANOTEC DMS Nutricional Products Chile S.A., Chilealimentos, FIAB, AECOSAN, Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias de Barcelona (IRTA), Red de Referencia en tecnología de los Alimentos de la Generalitat Catalunya (XaRTA), Departamento de Nutrición y Alimentos Universidad de Barcelona.



2. Diseño e implementación de estándares para la **disminución programada de nutrientes críticos** en las MIPYMEs alimentarias, con reconocimiento de la autoridad sanitaria (MINSAL).

OBJETIVOS

La iniciativa diseñó, validó e implementó una experiencia piloto con MYPES de los rubros de cecinas, mermeladas y quesos, en las que incorporaron tecnologías y buenas prácticas para la disminución de nutrientes críticos, promoviendo así alimentos saludables. Esto a través de la adaptación del instrumento APL liderado por la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático (ASCC), conformando los Acuerdos de Producción Limpia en Alimentos Saludables (APLAS).

Coordinada por



Ejecutada por



Participantes

ASCC, MINSAL, MINAGRI, Ministerio de Economía, INDAP, CORFO, SERCOTEC, INTA-U. Chile, Programa Transforma Alimentos, PER-AVA Los Ríos, Unión de la Agricultura Campesina (UNAF), ANIC, SOCHITAL, CAPCHICAL, CETA.



3. Diseño e implementación de un Plan Nacional de **Cierre de Brechas de Contaminantes Químicos** (agroquímicos, residuos medicamentos veterinarios, otros) en productos primarios.

OBJETIVOS

La iniciativa busca elevar los estándares de inocuidad de los productos primarios de la Agricultura Familiar Campesina (AFC), aplicando protocolos tanto en los extensionistas, asesores técnicos y productores de la AFC , con el objetivo de garantizar inocuidad a los consumidores, acceder a mejores mercados y elevar la competitividad de este segmento de producción.

Coordinada por



Ejecutada por



Participantes

INDAP, MINSAL, SAG, INIA, Transforma Alimentos, Red Nacional Apícola, CultivaUChile, PER de O'Higgins "Hortirece", AFIPA, Consorcio Lechero



4. Implementación de un **Sistema Nacional Integrado de Laboratorios Públicos de Alto Estándar** Especializados para Fortalecer las Capacidades Analíticas y Diagnósticas en Calidad e Inocuidad.

OBJETIVOS

Diseñar y constituir un sistema nacional integrado de laboratorios públicos de alto estándar especializados, que permita fortalecer las capacidades analíticas y diagnósticas a nivel nacional de acuerdo a estándares internacionales para soportar la demanda de la industria alimentaria en esta materia, en el marco del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.

Coordinada por



Ejecutada por



Participantes

DIPOL, ISP, SAG, SERNAPESCA, INN, AECOSAN, OPS.

Acuerdos para el desarrollo de instrumentos para el sector productivo

Iniciativas

Disminución de nutrientes Críticos

Evaluación de solicitudes de alimentos funcionales

Cierre de brechas en contaminantes químicos

Mejoramiento de la capacidad analítica nacional

Instrumento

Acuerdos de Producción Limpia en Alimentos Saludables, APLAS

Plataforma de Alimentos Funcionales

Planes de Cierre de Brechas para la Agricultura Familiar Campesina

Sistema de Laboratorios

Institución contraparte

Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático

Ministerio de Salud

Instituto de Desarrollo Agropecuario

MINSAL, ISP, SAG, SERNAPESCA

Arreglos Institucionales



Redes de Trabajo Colaborativo

4 Comités Técnicos coordinados por ACHIPIA, participan más de 50 Entidades Publico-Privadas

(2) CECTA

Diseño e Implementación de estándares para la disminución programada de nutrientes críticos en las MIPYMES alimentarias, con reconocimiento de las autoridades sanitarias.



(1) U. de Talca

Diseño e Implementación de un sistema de gestión para estándares en alimentos funcionales y reconocimientos de la categoría en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.



(3) FAVET

Diseño e implementación de un Plan Nacional de cierre de brechas de Contaminantes Químicos (agroquímicos, residuos medicamentos veterinarios, otros) en productos primarios.



(4) FACIMED

Implementación de un Sistema Nacional Integrado de Laboratorios Público de Alto Estándar Especializados para Fortalecer las Capacidades Analíticas y Diagnósticas en Calidad e Inocuidad.



ACHIPIA

COLABORADORES

COLABORADORES

COLABORADORES

COLABORADORES

ÁREA DE VINCULACIÓN CON EL SISTEMA DE FOMENTO E I+D

Acuerdos para el desarrollo de instrumentos para el sector productivo

Iniciativas

Gestión de Inocuidad en
Microempresarios
Queseros de la AFC

Trazabilidad para la
Industria de Alimentos

Instrumentos

Modelo de Gestión de Inocuidad (basado en riesgo) para Microempresarios Queseros de la Agricultura Familiar Campesina (AFC)

Sistema Nacional de Trazabilidad en la Industria de Alimentos

Institución contraparte

Fundación de Innovación Agraria (FIA)
Gobierno Regional de Los Ríos

Ministerio de Salud

Resultado en cambios normativos de las iniciativas lideradas por ACHIPIA

Modificaciones al RSA impulsadas por ACHIPIA:

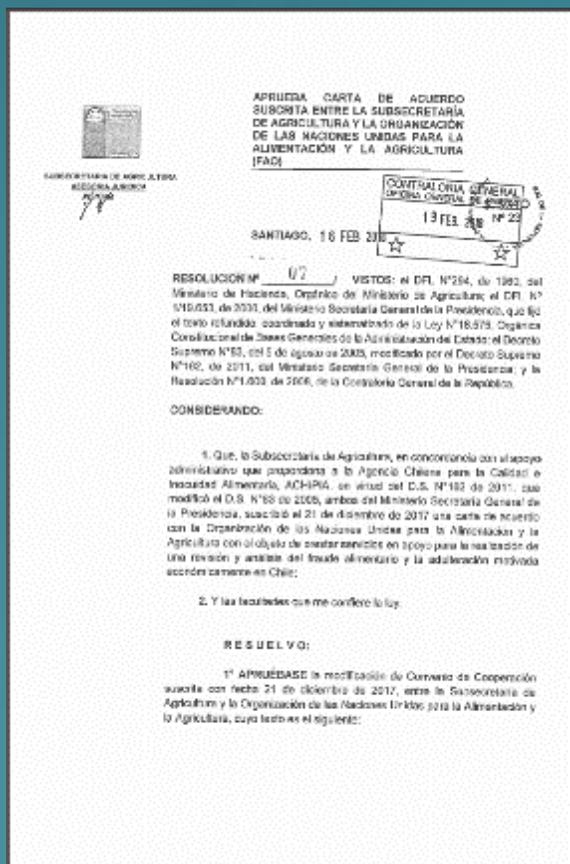
Propuesta de modificación para perfeccionar la normativa sobre trazabilidad, elaborada a través de un proyecto Innova - CORFO cuyos mandantes fueron MINSAL, ACHIPIA y la Asociación Gremial ChileAlimentos.

Propuesta para el reconocimiento de la definición de “alimento con propiedades funcionales o saludables”, elaborada mediante un proyecto financiado por el Fondo de Inversiones Estratégicas (FIE) del MINECON.



4) Estado del arte, legislación y conocimiento de los actores sobre fraude alimentario

Acuerdo firmado entre FAO y ACHIPIA



Objetivo

Caracterizar la naturaleza y el alcance del fraude alimentario y adulteración motivada económicamente en Chile y realizar un análisis de la normativa e institucionalidad vigente para su control.

Definición de fraude alimentario vigente en Chile.



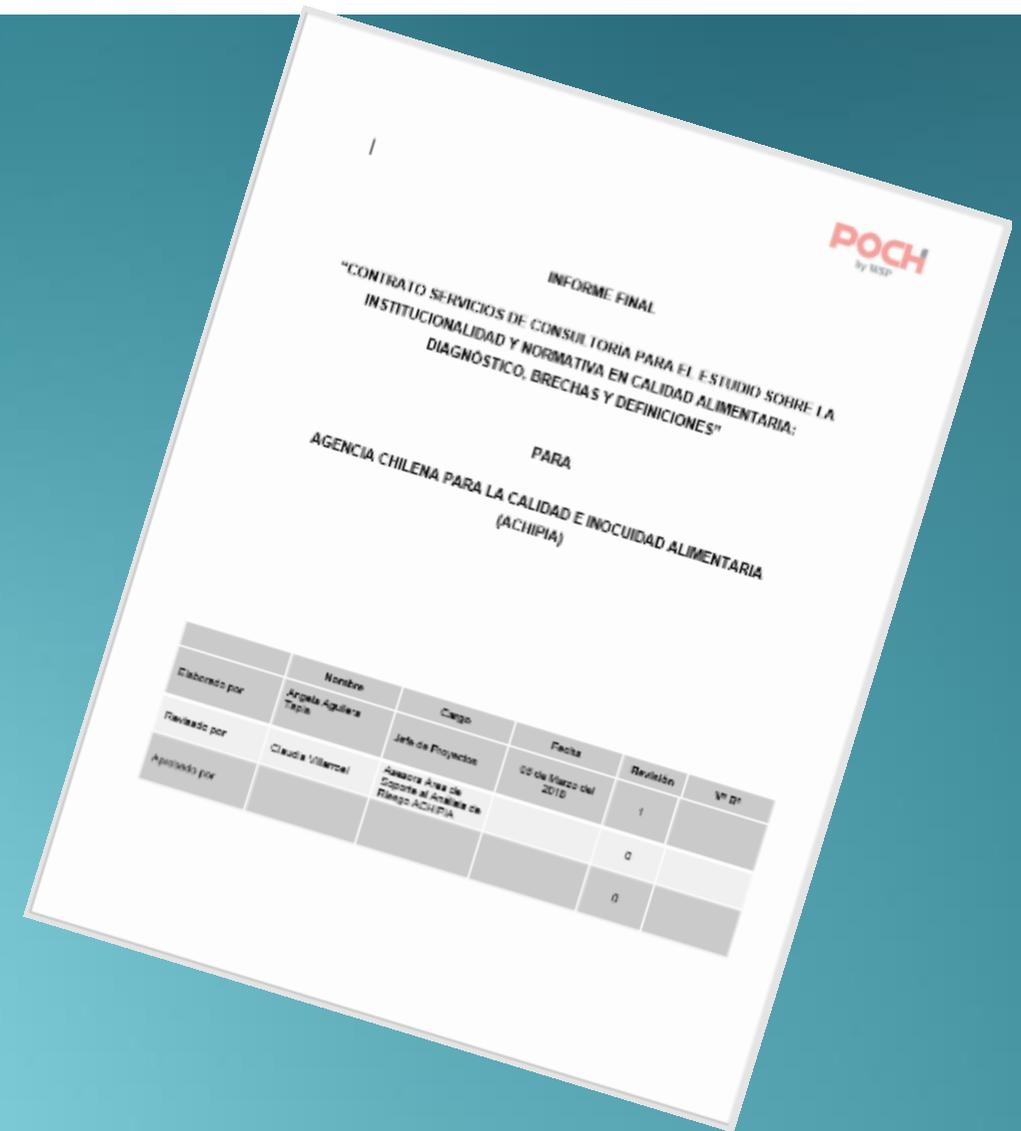
5) Consultoría para el estudio sobre la institucionalidad y normativa en calidad alimentario: diagnóstico, brechas y definiciones

Objetivo

Elaborar un estado del arte de la institucionalidad chilena en calidad alimentario y su comparación respecto a España, Estados Unidos, Unión Europea, México, Nueva Zelanda, Canadá, Francia y Reino Unido.

Resultados

- Estado del arte de la institucionalidad chilena en calidad alimentaria
- Esquema de la institucionalidad chilena
- Detección de brechas respecto a la institucionalidad y normativas relacionadas a la calidad alimentaria
- Propuestas como Definición de “Calidad alimentaria” y los atributos que la componen, y una propuestas para abordar las brechas normativas a través del trabajo intersectorial.



6) Estudio de ACHIPIA sobre Capacidades Analíticas para la Industria de Alimentos Saludables (comenzando)

Busca hacer una recopilación de información de capacidades analíticas y científicas necesaria para apoyar el desarrollo de alimentos saludables en el país:

- Identificar los principales “componentes activos” que se están considerando en las distintas iniciativas en curso.
 - Listado de alimentos con propiedades funcionales o saludables que se están desarrollando
 - Proyectos de investigación en la materia
 - Capacidad de estudios clínicos y de biodisponibilidad / funcionalidad
 - Determinar e identificar las capacidades analíticas y humanas que tienen los laboratorios, la industria, la academia para satisfacer la demanda que habra
 - Se constituirá un grupo de especialistas desde la Red Científica de ACHIPIA para orientar el estudio.
- ✓ Se tomara como base de información lo contenido en la Plataforma de Información Estratégica en Alimentos Saludables PIAS (FIA + CORFO) y el estudio “ Estrategia para el Desarrollo de la Industria de Ingredientes Funcionales “

Instrumentos

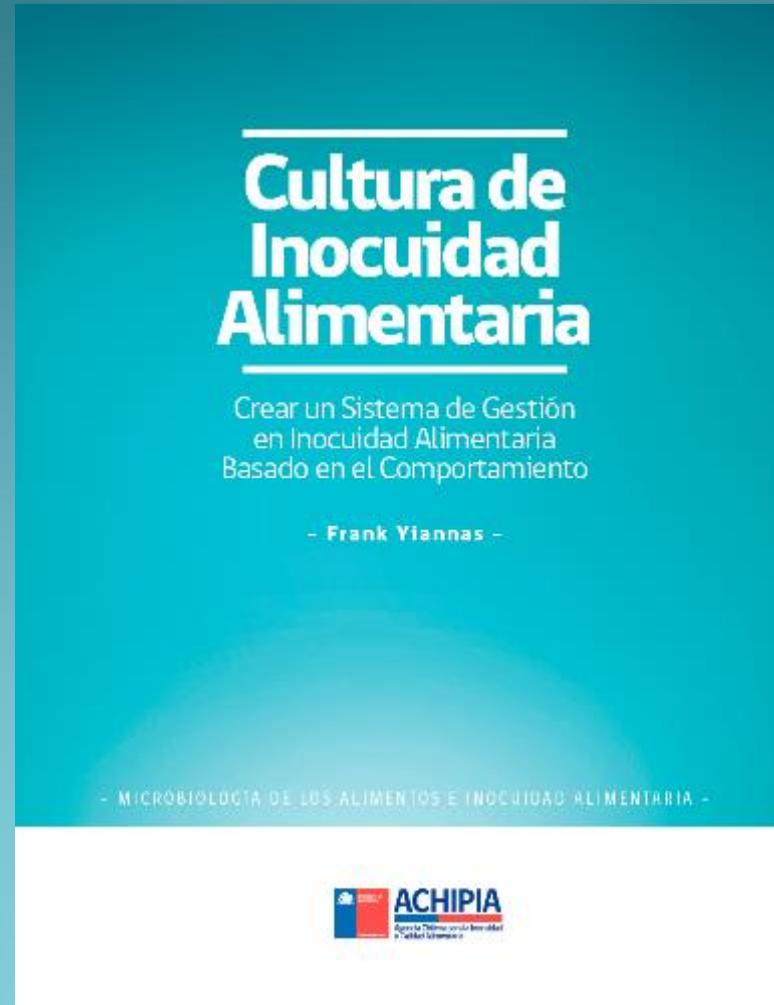
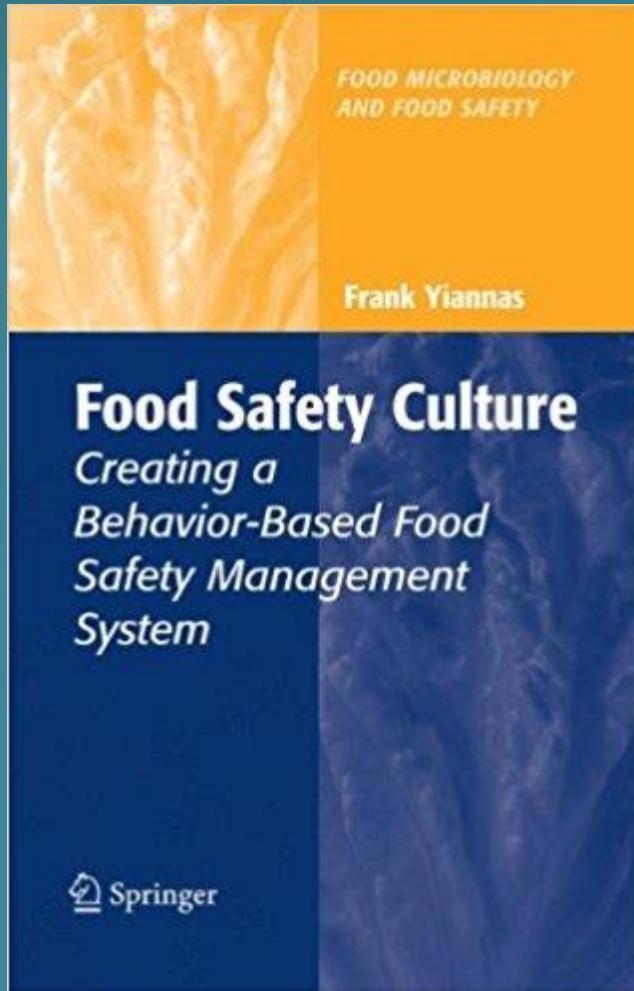
Cultura de Inocuidad Alimentaria

ÁREA DE VINCULACIÓN CON EL SISTEMA DE FOMENTO E I+D

Cultura de Inocuidad Alimentaria

Instrumentos

Nueva imagen de Chile en inocuidad alimentaria: “Un país que promueve la Cultura de Inocuidad”



Traducción y cesión de los derechos del libro “Food Safety Culture” de Frank Yiannas, líder mundial en cultura de inocuidad.

“Cultura de Inocuidad” se incorpora en la política nacional

Se están diseñando y validando metodologías para promover la cultura de inocuidad en la sociedad.

Seminario internacional “Cultura de Inocuidad, clave para la innovación y competitividad del sector agroalimentario.

ÁREA DE VINCULACIÓN CON EL SISTEMA DE FOMENTO E I+D

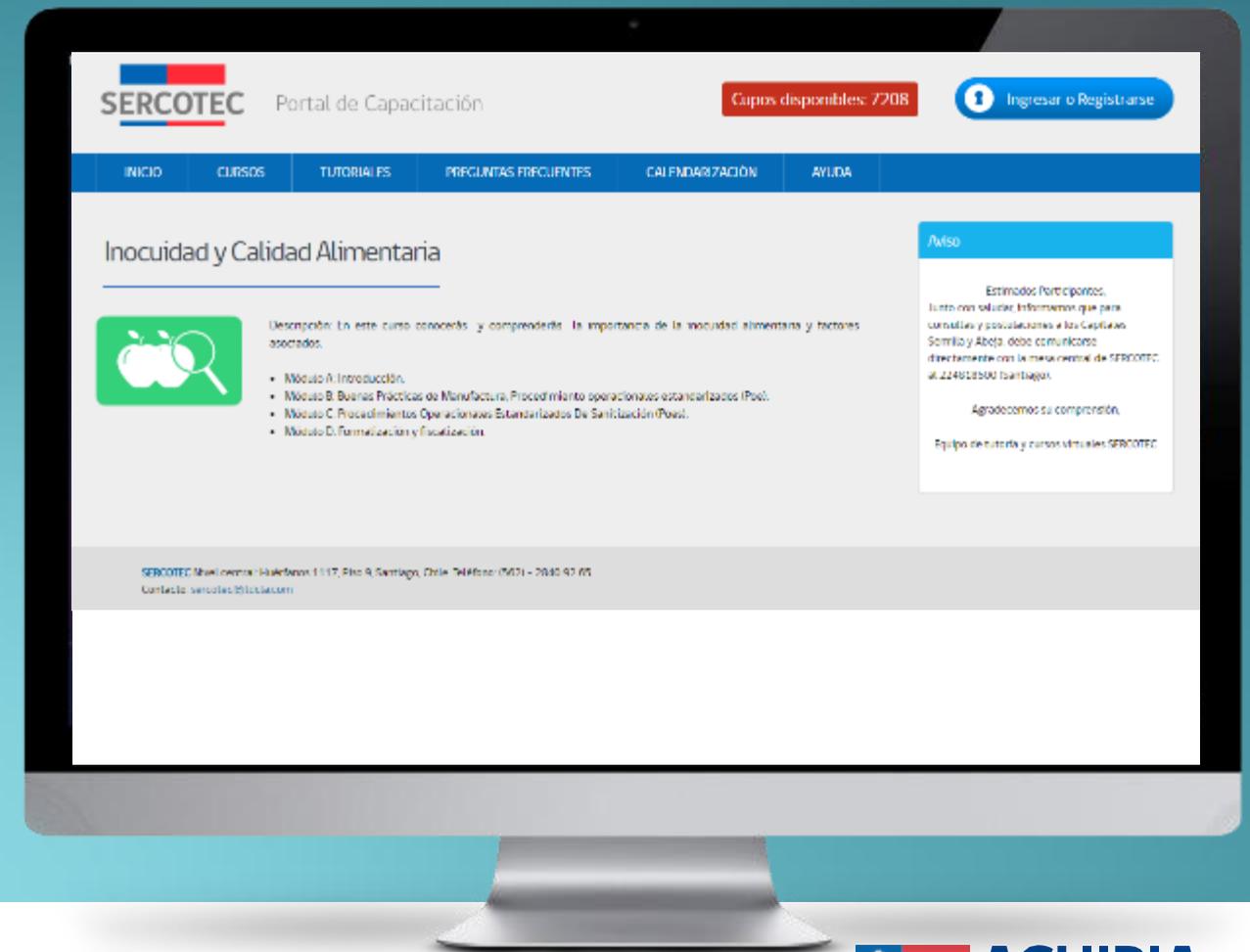
CAPACITACIÓN

Instrumentos

Instalación de la variable inocuidad alimentaria en el sistema nacional de formación y capacitación (ChileValora, SENCE), a través del mejoramiento de perfiles laborales en el tema. Hasta ahora usados en miel, lácteos y supermercados.

Plataforma de Cursos en Línea de Inocuidad y Calidad Alimentaria (en construcción).

- Curso extensionistas de INDAP en inocuidad y calidad alimentaria, en alianza con FAO.
- Curso para la plataforma virtual de SERCOTEC en inocuidad alimentaria.
- Manual Curso de Etiquetado Nutricional para Productores y Almaceneros



ÁREA DE COMUNICACIONES, PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN

El área tiene como objetivos:

- Posicionar y relevar el quehacer de la Agencia, tanto a nivel interno como a nivel de audiencias y actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, desarrollando iniciativas basadas en la creatividad que permitan el establecimiento de alianzas y coordinaciones con entidades públicas y privadas.
- Formular y dar seguimiento a la estrategia institucional, llevar adelante la gestión presupuestaria y asesorar a la secretaria ejecutiva en todo cuanto diga relación con la marcha administrativa de la Agencia, entregando soporte a la entidad, desde el punto de vista logístico, administrativo y técnico.

ÁREA DE COMUNICACIONES, PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN

¿Cómo hacemos Comunicación?

Presencia

¿cómo se crea la confianza?

- Reconociéndonos
- Acercándonos
- Entregando información breve, pero clave
- Cuidándonos (dando consejos)
- Dando buenas sorpresas que puedan ser recordadas (experiencias)
- Respondiendo rápidamente
- Llamando la atención de forma permanente y original



Cambiando mi mirada respecto a cómo hacer comunicación seria, basada en evidencia científica

(romper pequeños esquemas, arriesgar y dejar de lado ciertos prejuicios)

¿Cómo hago presencia si no tengo recursos?

(CREATIVIDAD

Como estrategia y como herramienta
Para ser confiables y estar presentes



En La Agencia potenciamos la **Creatividad** y la usamos como herramienta para:

- Generar alianzas y coordinar acciones con entidades afines
- Posicionar a la ACHIPIA como un referente en el desarrollo de estrategias comunicacionales vinculadas al ámbito alimentario y a la reducción de riesgos.
- Generar una “comunicación educativa” en lo que respecta a alimentación segura y saludable.
- Hacer un mejor uso de los recursos públicos desarrollando nosotros el material y contenido comunicacional, generando un gasto mínimo en concepto de publicidad.

ÁREA DE COMUNICACIONES, PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN

8 Iniciativas Comunicacionales de la Agencia

Todas las iniciativas han sido creadas e implementadas por la Agencia



1 INOCUIDAD Y COME SALUDABLE

Campaña que tiene como objetivo familiarizar a la población chilena con el poco conocido concepto de “Inocuidad Alimentaria”.





LA INOCUIDAD
ESTÁ DE MODA!!

Luciano Brócoli

Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos/as



Agencia Chilena
para la Calidad
e Inocuidad
Alimentaria

Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos y Todas.



¡LOS ALIMENTOS
SANOS, SON MI MEJOR
TESORO!



Jack Espárrago

Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos/as



A INOCUIDAD
ESTÁ DE MODA!!

Luciano Brócoli

Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos/as





¡LOS A
SANOS, S
TES

¡ESTA TARDE VI LLOVER...
...VI GENTE COMER...
...CON INOCUIDAD!

Armando
Manzanita

Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos/as **ACHIPIA**

Alim Seguros y saludables, Tarea de Todos/as **ACHIPIA**

Jack Espárrago

INOCUIDAD
ESTÁ DE MODA!!

Luciano Brócoli

Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos/as **ACHIPIA**

Agencia Chilena
para la Calidad
e Inocuidad
Alimentaria

Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos y Todas.

ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria

2



**Talleres de Capacitación y
difusión de hábitos Saludables
en Manipulación de Alimentos**





- Iniciativa invitada a ferias y eventos desde Arica a Punta Arenas
- 34 talleres realizados
- 700 personas capacitadas.
- 15 establecimientos educacionales visitados
- 1.190 niños y niñas aprenden sobre el correcto lavado de manos

3

TEATRO DE LA INOQUIDAD ALIMENTARIA

**Teatro invisible que se realiza
en ferias libres y mercados o
eventos alimentarios**





4

LA GRAN CARRERA DE LA INOCUIDAD



Desarrollamos un juego en tamaño gigante donde los niños lanzan un dado y van pasando etapas y desafíos aprendiendo sobre alimentación segura y saludable.



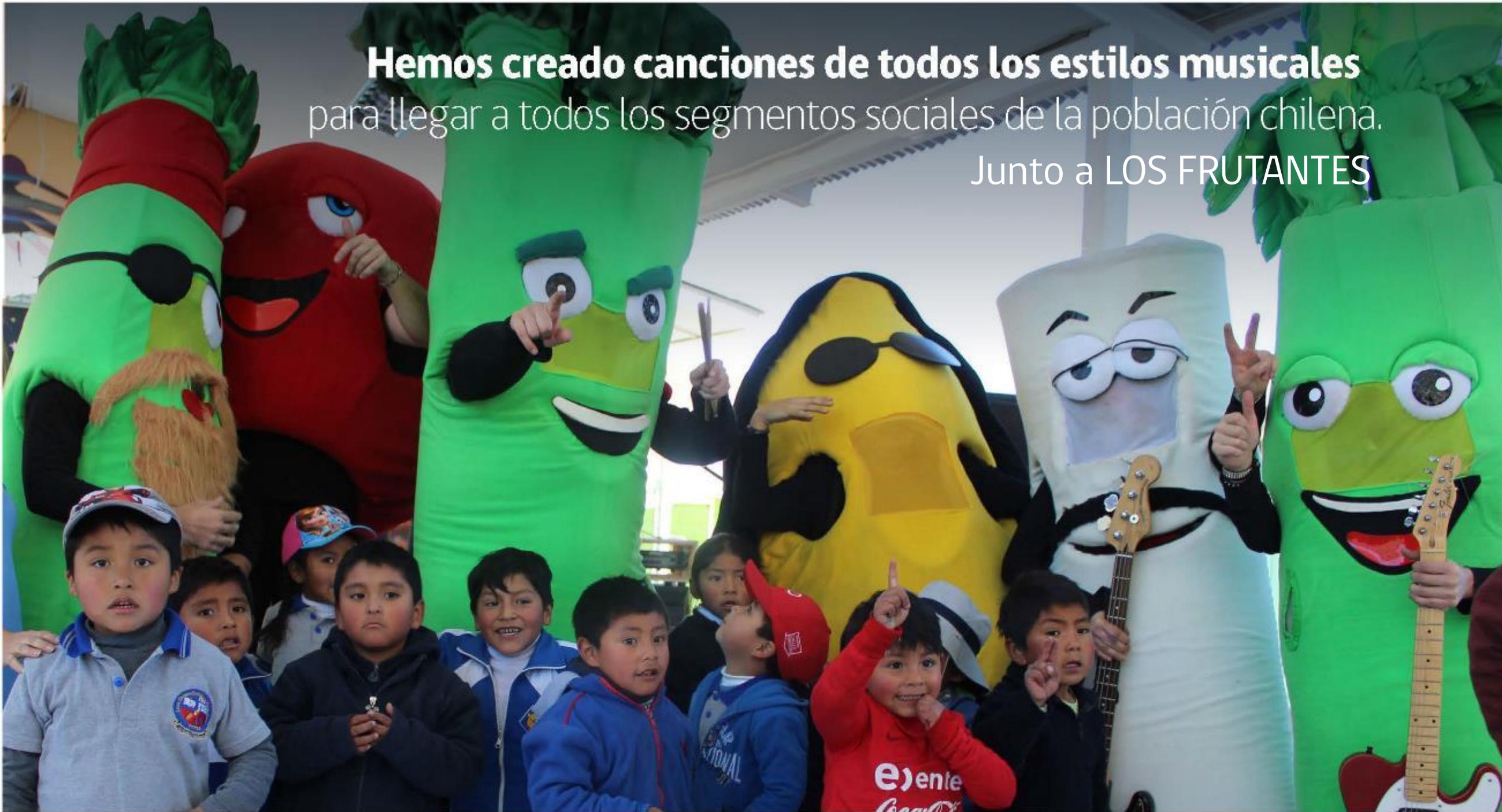
Alimento Seguro y Saludable, Todo de Todos y Todos.

ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria



Para apoyar la implementación de políticas públicas que busquen generar un cambio en la conducta alimentaria de la población chilena, **creamos una banda musical de corpóreos,** que tocan canciones alusivas a una mejor alimentación.

Hemos creado canciones de todos los estilos musicales
para llegar a todos los segmentos sociales de la población chilena.
Junto a LOS FRUTANTES



Alimento Seguro y Saludable, Todo de Todos y Todos.

ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria



A. menos Seguros y Saludables. Tarea de Todos y Todas.

6

FRUITITERES

Aprendiendo sobre
Inocuidad Alimentaria
desde la primera
infancia.



7 Material Gráfico en momentos de crisis y boletines Técnico-científicos





Guía de medidas básicas

para la preparación y manipulación de alimentos en situación de emergencia



BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

Jack Espárrago

Es importante lavarse bien las manos

- Antes de comer.
- Antes y después de ir al baño.
- Después de toser o estornudar.
- Luego de tocar animales.
- Todas las veces que sea necesario.



*Solución para desinfección:

Agregue 1 cucharadita (64 gotas) de cloro tradicional doméstico (sin aromas) a 1 litro de agua.

Utilice esta solución para la limpieza de las superficies (la solución debe ser preparada cada día).

Si no dispone de agua potable, Clórela o Hiérvala

Tratamiento de desinfección del agua

HIERVA EL AGUA por al menos 1 minuto y déjela enfriar antes de utilizar.

CLORE EL AGUA:

- **Si está transparente:** agregue 10 gotas de cloro tradicional doméstico (sin aromas) a 1 litro de agua, mezcle bien y espere 30 minutos antes de utilizar.
- **Si está turbia:** filtro o deje decantar, agregue 20 gotas de cloro tradicional doméstico (sin aromas) a 1 litro de agua filtrada, mezcle bien y espere 30 minutos antes de utilizar.



Almacene el agua en recipientes desinfectados y tapados (*).



Utilice el agua clorada o hervida para beber, cocinar, hacer hielo y para el lavado de dientes.

MANEJO SEGURO DEL AGUA

John Lemon



Medidas básicas para el consumo de los productos del mar

Recuerde comprar **SÓLO** en lugares autorizados

1
Comprar sólo
en locales
autorizados
por las SEREMIS
de Salud.

2
Mantener
los productos
refrigerados
a temperaturas de
entre 0°C y 5°C.

3
Consumir
los pescados y
mariscos cocidos
Recuerde que el limón
no cuece los alimentos.

4
Lavarse bien
las manos
y no mezclar los
productos en el
mesón, para evitar la
contaminación cruzada.

5
Mantener
los productos no
más de 1 o 2 días
en la parte más fría del
refrigerador y hasta 3
meses en el congelador.



*AL COMER MARISCOS
Y PESCADOS TENGA
MUCHO CUIDADO!*



6
No volver
a congelar
una vez descongelados
los pescados y mariscos.

7
No descongelar
a temperatura
ambiente
y una vez preparados,
consumirlos lo antes
posible.

En caso de presentar
algunos de los siguientes
síntomas acuda al centro
de salud más cercano



Músculos

Adormecimiento y
hormigueo de brazos
y piernas. Dificultad
para hablar o respirar.

Debilidad muscular,
adormecimiento
de brazos.

Dolor abdominal.

Graves cuadros
de diarrea y
dehidratación.

Debilidad muscular,
adormecimiento
de piernas.

Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos y Todas.



CONSEJOS PARA UN CONSUMO SEGURO de PESCADOS Y MARISCOS

- 1 **Comprar sólo en locales autorizados** con las SÍMBOLAS de Seguridad.
- 2 **Mantener los productos refrigerados** a temperaturas de entre 0°C y 5°C.
- 3 **Consumir los pescados y mariscos cocidos** adecuadamente y tener un cocido los alimentos.
- 4 **Lavarse bien las manos** y no mezclar los productos en el mesón, para evitar la contaminación cruzada.
- 5 **Mantener los productos no más de 1 ó 2 días** en la parte más fría del refrigerador y hasta 3 meses en el congelador.
- 6 **No volver a congelar** una vez descongelados los pescados y mariscos.
- 7 **No descongelar a temperatura ambiente** y una vez preparados consumílos lo antes posible.

Características del pescado fresco:

- Olor a mar, en ocasiones un ligero olor a pescado pero, nunca olor a amoníaco.
- Ojos brillantes, sin opacidad ni hundidos.
- Agallas rojas, escamas adheridas al cuerpo y carne firme (si hundir su dedo en el cuerpo del animal, éste recupera su forma de inmediato).
- Pigmentación viva y brillante.
- Columna vertebral firmemente adherida a los músculos; si se la intentara separar de ellos, debería romperse.
- Sangre roja y brillante (si el pescado no está fresco, el color se vuelve café oscuro).

Características de los mariscos frescos:

- Todos los mariscos frescos deben estar vivos y no deben presentar olores desagradables.
- En el caso de los moluscos (limpías, choritos, ostiones, machas, etc.) las conchas deben estar cerradas y una vez cocidos, deben abrirse; si éstas no se abren, deben eliminarse.
- Si las conchas están abiertas, hay que comprobar que se cierran con un ligero golpe.



Síntomas

En caso de presentar algunos de los siguientes síntomas acuda al centro de salud más cercano



RECUERDE COMPRAR SÓLO EN LUGARES AUTORIZADOS

@achipia
 @achipia
 achipia-imaget

Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos y Todas.



- 1 **Comprar sólo en locales autorizados** por las autoridades de salud.
- 2 **Mantener los productos refrigerados** a temperatura de entre 0°C y 5°C.
- 3 **Consumir los pescados y mariscos cocidos** recién de casa si tienen un cocido los alimentos.
- 4 **Lavarse bien las manos** y no mezclar los productos en el mesón, para evitar la contaminación cruzada.
- 5 **Mantener los productos no más de 1 ó 2 días** en la parte más fría del refrigerador y hasta 3 meses en el congelador.
- 6 **No volver a congelar** una vez descongelados los pescados y mariscos.
- 7 **No descongelar a temperatura ambiente** y una vez preparados consumílos lo antes posible.

 @achipia
 achipia
 achipia-imagery

— Guía de — Medidas Básicas

MAREA ROJA

La marea roja es un fenómeno natural. Se produce por una proliferación de microalgas de carácter nocivo y tóxico que pasan a formar parte de la cadena alimentaria marina.

Los principales mariscos afectados por marea roja son:

Almejas, cheros, cholgas, machas, navajuelas, ostras, ostiones, culengues, locos, caracoles de mar, erizos, picorobos y plures.

Los mariscos contaminados No pueden ser consumidos

bajo ningún tipo de preparación

cruídos, cocidos, ahumados o secados.

IMPORTANTE

Los mariscos contaminados con marea roja, no pueden ser reconocidos a través de la vista, el tacto o el olfato.

¡LA PREVENCIÓN ES TAREA DE TODOS Y TODAS!

No consuma algas de mar de las zonas afectadas

(cochayuyo, ludus, alga, etc.)

Tenga especial cuidado con niños y mascotas.

Si ha consumido mariscos y presenta los siguientes síntomas:

- Sensación de hormigueo.
- Entumecimiento de cara, cuello y manos.
- Náuseas o vómitos.
- Dificultad para respirar.

Diríjase de inmediato al centro asistencial más cercano a su domicilio.

En el trayecto, induzca el vómito y beba abundante líquido.



¿Qué hacer?

Debe seguir las recomendaciones de la autoridad sanitaria.

- 1 **Infórmese sobre las zonas afectadas.**
- 2 **Siga las instrucciones de las autoridades.**
- 3 **No extraiga mariscos del mar en las zonas de cierre temporal.**
- 4 **Nunca compre mariscos en lugares no autorizados.**
- 5 **Denuncie la extracción y comercialización clandestina de mariscos.**
- 6 **Procure dar aviso a familiares y amigos sobre estas recomendaciones.**

Ante cualquier duda llame a **SALUD RESPONDE al 600 360 7777**

Alimentos Seguros y Saludables:
Tarea de Todos y Todas.





CONSEJOS PARA COMER AL AIRE LIBRE

*A MOVER EL COOLER...
A MOVER EL COOLER...*

ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

1 ¿Cómo organizar el cooler para el picnic?

- Coloca los alimentos que requieren frío en el cooler con bolsas refrigerantes o cubos de hielo preenfriados para que no giren agua.
- Guarda los alimentos refrigerados en el cooler solo al momento de salir de casa.
- Recuerda que los cubos de hielo sólo sirven para mantener el frío. Una vez que los cubos se han derretido, el alimento puede ser seguro.
- Separa los productos crudos de los cocinados a fin que estén listos para el consumo para evitar la contaminación cruzada.
- Mide en recipientes herméticos la carne y el pescado crudo, y colócalo en el fondo del cooler para evitar que se descongelen y que puedan contaminar el resto de los alimentos.



2 ¿Cómo transportar la comida?

- Cuando el viaje coloca el cooler en el lugar más fresco del bus o vehículo de transporte y lo proteja, conecta el aire acondicionado.
- Cuando llegues al lugar del picnic, saca lo antes posible el cooler del bus o vehículo de transporte y déjalo a la sombra.
- No dejes abrir el cooler si no es necesario, cada vez que lo abres se pierde frío adicional.



LLEGÓ EL VERANO Y TAMBIÉN EL AUMENTO DE COMIDAS AL AIRE LIBRE...

Asados y picnics comienzan a formar parte de nuestros panoramas de vacaciones, sin embargo, las elevadas temperaturas del verano y el tiempo transcurrido entre la preparación de los alimentos y su consumo, aumentan el riesgo de que las bacterias se multipliquen y que causen enfermedades que son transmitidas por los alimentos.

Mantener la cadena de frío y respetar las normas de higiene durante la preparación y la conservación de la comida ayudan a garantizar la inocuidad de los alimentos.



3 ¿Qué agua hay que utilizar?

- Si no puedes encontrar agua que sea potable. No confíes en agua fría con agua potable. Antes de beber, usar agua embotellada para consumir o lavar los alimentos.
- Retiende siempre lavarte las manos antes de comenzar a preparar los alimentos. Cuando no sea posible, las toallitas húmedas y el alcohol gel son una opción.

4 ¿Y si preparamos un asado?

- Recuerda que esto totalmente prohibido hacer fuego sin autorización en bosques, parques y playas. Si queremos se puede hacer fuego en áreas recintadas habilitadas por la autoridad.
- Antes de utilizar la parrilla, recuerda limpiar los restos de alimentos y grasas que pueden haber quedado desde su uso anterior, ya que esto podría contaminar los productos que vas a cocinar.
- Prepara el fuego con tiempo suficiente para que haya brasa. Si luego eso quema la superficie y deja cruda la carne no lo intentes.
- Comprobado que la carne está bien cocinada y que no desprende líquidos sanguinolentos, así se garantiza la eliminación de posibles gérmenes.
- No mezcles carne cruda con cocinada, espera a que toda este hecho para tener suavemente la parrilla con carne cruda.
- No cocines la carne asada en los bandejos utilizados con la carne cruda, ni tampoco utilices los mismos utensilios para una y otra carne. Con esto se evita la contaminación cruzada.

Alimentación segura y saludable ¡Fiestas Patrias para todos y todas!

Se nos viene el 18, niños y adultos disfrutan en torno a la mesa, en sus hogares, en fondes, ramadas o al aire libre. La comida se vuelve protagonista y es por eso que la Junta Nacional de Jardines Infantiles, JUNJI, el Sistema Elige Vivir Sano en Comunidad y La Agencia Chilena para La Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA, han desarrollado esta Guía con prácticos y útiles consejos para todos y todas!

¡MÁS HACER QUE LOS ALIMENTOS SE CONTAMINAN!



Al comprar alimentos...

- ✓ Compra los alimentos frescos y que cuenten con poca vida útil.
- ✓ Compra los alimentos que estén frescos y que estén bien refrigerados.
- ✓ Compra los alimentos que estén bien refrigerados y que estén bien sellados.
- ✓ Compra los alimentos que estén bien refrigerados y que estén bien sellados.
- ✓ Compra los alimentos que estén bien refrigerados y que estén bien sellados.

Al preparar comidas...

- ✓ Lava y desinfecta bien tus manos de preparar y cocinar alimentos.
- ✓ Descongela la carne en el refrigerador.
- ✓ Lava verduras, frutas y hortalizas con agua potable.
- ✓ Desinfecta y cubre los platos, vasos para comer, cubiertos y vajilla.
- ✓ Cocina completamente la carne.
- ✓ Evita que los alimentos se pongan en contacto con el agua.
- ✓ Evita que los alimentos se pongan en contacto con el agua.
- ✓ Evita que los alimentos se pongan en contacto con el agua.

Al comprar carnes...

TIPO DE CARNE	CARACTERÍSTICAS (OPORTUNAS)	CARACTERÍSTICAS (PERJUDICADAS)
Carne de vacuno	- Superficie brillante. - Color rojo oscuro y homogéneo. - Oloro agradable.	- Superficie mate. - Color rojo oscuro y heterogéneo. - Oloro fuerte y desagradable.
Carne de cerdo	- Superficie brillante. - Color rojo oscuro y homogéneo. - Oloro agradable.	- Superficie mate. - Color rojo oscuro y heterogéneo. - Oloro fuerte y desagradable.
Pollo	- Superficie brillante. - Color rojo oscuro y homogéneo. - Oloro agradable.	- Superficie mate. - Color rojo oscuro y heterogéneo. - Oloro fuerte y desagradable.

PREPÁRATE PARA LOS JUEGOS



Juegos típicos

- ✓ Juegos típicos que se juegan en las fiestas patrias.
- ✓ Juegos típicos que se juegan en las fiestas patrias.
- ✓ Juegos típicos que se juegan en las fiestas patrias.



Consumo en locales...

- ✓ Consume en locales que estén bien refrigerados.
- ✓ Consume en locales que estén bien refrigerados.
- ✓ Consume en locales que estén bien refrigerados.

Consuma más agua...

1. Bebe agua potable.
2. Bebe agua potable.
3. Bebe agua potable.
4. Bebe agua potable.
5. Bebe agua potable.
6. Bebe agua potable.
7. Bebe agua potable.
8. Bebe agua potable.
9. Bebe agua potable.
10. Bebe agua potable.

La comida de los niños...

- ✓ Alimentos que los niños disfrutan.
- ✓ Alimentos que los niños disfrutan.
- ✓ Alimentos que los niños disfrutan.

AL COMPRAR ALIMENTOS:



Si los alimentos que va a consumir no cumplen con los requisitos anteriores, comuníquese con la SERNOM de Salud de su región. Podrá encontrar su contacto en: <http://webportal.cl/servicios>

8



APPchipia

La primera aplicación móvil del Estado de Chile dedicada a la inocuidad y calidad alimentaria.

ÁREA DE COMUNICACIONES, PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN

Redes sociales



Twitter

- 1.000 a 3.644 seguidores
- Achipia realizó 1.592 tweets
- 87.310 personas visualizaron nuestros tweets
- Rango etario: 25 a 34 años (57%)

Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria

Tweets 1.592 | Siguiendo 709 | Seguidores 3.644 | Me gusta 294 | Listas 1

¿Tienes cuenta? Iniciar sesión

¿Nuevo en Twitter? Regístrate

ACHIPIA
@ACHIPIA

Twitter oficial de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria. Alimentos sanos y seguros son responsabilidad de todos y todas.

Santiago de Chile

achipia.cl

Se unió en julio de 2011

228 fotos y videos

ACHIPIA retweeted

Transforma Alimentos @Transforma_Alim · 2 ene.

Atención #Talca: 04/01 los invitamos al seminario "Mensajes saludables: de la política pública a la innovación de la industria alimentaria" @UTalca @ACHIPIA

- INVITACIÓN SEMINARIO -

"Mensajes saludables: de la política pública a la innovación de la industria alimentaria"

4 Enero

Michel Lapostolle Néron, Secretario Ejecutivo de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA) y Álvaro Rojas Marín, Rector de la Universidad de Talca, tienen el agrado de invitar a Ud. al Seminario "Mensajes saludables: de la política pública a la innovación de la industria alimentaria".

¿Nuevo en Twitter?
¡Regístrate ahora para obtener tu propia cronología personalizada!

Regístrate

También te puede gustar

Actualizar

- FIA @FIA_Chile
- ODEPA @ODEPA
- CNR Chile @CNRCHILE



MUCHAS GRACIAS



CHILE LO
HACEMOS
TODOS

nuri.gras@achipia.gob.cl