



UNA SOLA SALUD

EN EL SISTEMA DE CONTROL
DE ALIMENTOS EN CHILE





Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria. ACHIPIA.

Instituto de Cooperación para la Agricultura. IICA.

Editores técnicos

Carolina Carvallo, Gustavo Sotomayor, Karen Baracatt, Lorena Galarce y Víctor Rivera.

PALABRAS DEL SECRETARIO EJECUTIVO

El presente informe constituye un hito relevante en la consolidación del enfoque “Una Sola Salud” como marco estratégico para la gestión integrada de los riesgos que inciden en la salud humana, animal y ambiental, tanto en nuestro país como en el escenario global.

Desde la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA), comprendemos que desafíos contemporáneos como la resistencia a los antimicrobianos, las enfermedades transmitidas por los alimentos y los impactos del cambio climático sobre los sistemas productivos exigen respuestas articuladas, sustentadas en evidencia científica robusta y en una coordinación intersectorial efectiva y permanente.

Este documento sistematiza los avances alcanzados, visibiliza brechas pendientes y propone líneas de acción orientadas a robustecer la gobernanza en inocuidad alimentaria, mediante la integración oportuna de información, la armonización de criterios técnicos y el fortalecimiento sostenido de capacidades institucionales. Asimismo, reafirma el compromiso del sector agrícola con una producción responsable, segura y sostenible, en coherencia con los estándares internacionales y con las prioridades nacionales en materia de salud pública y desarrollo sostenible.

El enfoque “Una Sola Salud” trasciende su dimensión técnica: expresa una visión que reconoce la profunda interdependencia entre sistemas productivos, ecosistemas y comunidades. Su implementación demanda profundizar la cooperación institucional, consolidar sistemas de vigilancia integrados y afianzar una gestión preventiva fundada en el análisis de riesgo.

En su calidad de agencia coordinadora del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA reitera su firme voluntad de seguir promoviendo este enfoque en el ámbito de la inocuidad de los alimentos, fortaleciendo la articulación entre los diversos actores involucrados, con la convicción de que el trabajo colaborativo es condición esencial para abordar de manera integral los desafíos sanitarios presentes y futuros.

Dionisio Faulbaum M.

Secretario Ejecutivo

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA)

Subsecretaría de Agricultura

AGRADECIMIENTOS

Este documento ha sido desarrollado sobre la base del informe técnico elaborado por la consultora **Dra. Lisette Lapierre**, Médica Veterinaria (PhD), en el marco del convenio de cooperación entre la Subsecretaría de Agricultura, a través de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA) y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), según la Resolución Exenta N°452/2022, mediante la cual se contrató la consultoría para la elaboración del estudio. Este trabajo se inició durante la gestión de **Diego Varela, ex Secretario Ejecutivo de ACHIPIA**, a quien se reconoce su apoyo y liderazgo en el impulso de esta iniciativa.

Se agradece especialmente a los profesionales de instituciones públicas que colaboraron en la revisión técnica del informe final:

- Alejandro Barrientos, Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (SUBPESCA).
- Álvaro Flores, Ministerio de Salud (MINSAL).
- Charif Tala, Ministerio del Medio Ambiente (MMA).
- Pilar Lillo, Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).
- Sergio Benavides, Ministerio del Medio Ambiente (MMA).
- Valentina Escanilla, Ministerio del Medio Ambiente (MMA).
- Viviana Cachica, Instituto de Salud Pública (ISP).

Asimismo, se agradece la colaboración de profesionales de organismos internacionales, quienes aportaron con comentarios y observaciones técnicas:

- André Luis De Sousa Dos Santis, Centro Panamericano de Fiebre Aftosa y Salud Pública Veterinaria (PANAFTOSA-OPS/OMS).
- Andrés González, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
- Fabrizio Canaval, Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA).
- Marco Bravo, Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA).

Finalmente, se agradece el apoyo de estudiantes en práctica de ACHIPIA, quienes apoyaron en la redacción del documento: Carolina Ferreira, Claudia Sandoval, Francisca González, Josefa Grau, Pedro Sutherland y Yanina González.

ÍNDICE

PALABRAS DEL SECRETARIO EJECUTIVO	3
AGRADECIMIENTOS	4
PRESENTACIÓN.....	7
SIGLAS	8
CAPÍTULO 1 - UNA SOLA SALUD: FUNDAMENTOS, RECOMENDACIONES Y APLICACIONES INTERNACIONALES	11
Introducción.....	12
Bases del enfoque “UNA SOLA SALUD”	13
Agenda 2030: Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y su conexión con “UNA SOLA SALUD”	14
“UNA SOLA SALUD” - Plan de acción conjunto (2022-2026).....	16
Recomendaciones de la Organización Panamericana de Salud (OPS) en materia de “UNA SOLA SALUD”	18
Recomendaciones del Panel de Expertos de Alto Nivel para el enfoque “UNA SOLA SALUD”	19
Vías de acción y su relación con la inocuidad alimentaria a nivel internacional.....	22
Conclusión.....	27
CAPÍTULO 2 - CONTEXTUALIZACIÓN DEL ENFOQUE “UNA SOLA SALUD” EN CHILE Y SU VÍNCULO CON LA INOCUIDAD ALIMENTARIA	28
Introducción.....	29
Factores que influyen en la inocuidad alimentaria.....	30
Enfermedades Transmitidas por Alimentos.....	35
Conclusión.....	42
CAPÍTULO 3 – MEDIDAS REGULATORIAS Y NO REGULATORIAS QUE CONTRIBUYEN AL ENFOQUE “UNA SOLA SALUD”	43
Introducción.....	44
Sistema de control de alimentos en Chile	45
Medidas regulatorias de inocuidad alimentaria que contribuyen al enfoque “UNA SOLA SALUD”	47
Medidas no regulatorias que contribuyen al enfoque “UNA SOLA SALUD”	58
Conclusión.....	63

CAPÍTULO 4 - PROPUESTAS PARA LA APLICACIÓN DEL ENFOQUE “UNA SOLA SALUD” DENTRO DEL SISTEMA DE CONTROL DE ALIMENTOS EN CHILE	64
Introducción.....	65
Factores impulsores del cambio: cómo afectan la inocuidad alimentaria	66
Estrategia mundial de la OMS para la inocuidad de los alimentos.....	67
Propuestas para avanzar en la implementación del enfoque “UNA SOLA SALUD” en el sistema de control de alimentos en Chile	72
Conclusión.....	91
BIBLIOGRAFÍA	92
ANEXOS.....	97

PRESENTACIÓN

El presente documento tiene como objetivo entregar información actualizada sobre el enfoque “Una Sola Salud” (One Health) y proponer lineamientos para su aplicación en el sistema nacional de control de alimentos en Chile. Este enfoque promueve la comprensión integrada de los riesgos para la salud que afectan simultáneamente la salud humana, animal, vegetal y ambiental, y ha sido ampliamente impulsado en los últimos años por diferentes organizaciones a nivel mundial.

A nivel internacional, destaca la alianza cuatripartita conformada por la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), que busca coordinar acciones para abordar amenazas sanitarias complejas, bajo una visión integrada. Este esfuerzo conjunto ha promovido una agenda global de planificación, comunicación y colaboración basada en el enfoque “Una Sola Salud”, instando a los países a incorporar esta mirada en sus políticas públicas, especialmente en áreas sensibles como los sistemas agroalimentarios.

En el caso de Chile, el enfoque “Una Sola Salud” ofrece una oportunidad para fortalecer la articulación entre los distintos actores que componen el sistema de control de alimentos, promover una gestión preventiva y basada en evidencia, y avanzar en la protección de la salud pública, el ambiente y los sistemas productivos. Las propuestas contenidas en este informe se desarrollan en concordancia con las directrices y orientaciones técnicas internacionales, promovidas por los organismos que integran la alianza cuatripartita. De este modo, el documento busca aportar elementos técnicos que sirvan de apoyo para las futuras decisiones en la materia.

Este documento fue elaborado en el marco de un convenio de colaboración entre la Subsecretaría de Agricultura, a través de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA), y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), aprobado mediante la Resolución Exenta N°452 de 2022. Su contenido forma parte de las acciones desarrolladas en el marco de dicha colaboración.

SIGLAS

ACHIPIA

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

AGCID

Agencia Chilena de Cooperación Internacional para el Desarrollo

BPF

Buenas Prácticas de Fabricación

BfR

Instituto Federal de Evaluación de Riesgos de Alemania

CDC

Centros para el Control y Prevención de Enfermedades

DEIS

Departamento de Estadísticas e Información de Salud

DFL

Decreto con Fuerza de Ley

DIPOL

Departamento de Nutrición y Alimentación

DVE

Desempeño, Visión y Estrategia

ENCOMRAN

ENhanced COMmunication in Risk ANalysis

EFSA

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria

ETA

Enfermedad Transmitida por Alimentos

MINSAL

Ministerio de Salud

MMA

Ministerio del Medio Ambiente

MINSEGPRES

Ministerio Secretaría General de la Presidencia

MINREL

Ministerio de Relaciones Exteriores de Chile

MP10

Material Particulado Respirable

NAP

Plan Nacional de Adaptación

ODEPA

Oficina de Estudios y Políticas Agrarias

ODS

Objetivos de Desarrollo Sostenible

OHEJP

One Health European Joint Programme

OHHLEP

Panel de Expertos de Alto Nivel para el Enfoque

“Una Sola Salud”

OMS

Organización Mundial de la Salud

OMSA

Organización Mundial de Sanidad Animal

OPS

Organización Panamericana de la Salud

ONU

Organización de las Naciones Unidas

FAN

Floraciones Algales Nocivas

FAO

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

GEN

Geneva Environment Network

GIRAM

Grupo Interministerial para la resistencia a los Antimicrobianos

HACCP

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

IFOP

Instituto de Fomento Pesquero

ICA

Índice de Consumo de Antibióticos

IICA

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura

INDAP

Instituto de Desarrollo Agropecuario

INFOSAN

International Food Safety Authorities Network

INTA

Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos

ISP

Instituto de Salud Pública de Chile

LMR

Límite Máximo de Residuos

MINAGRI

Ministerio de Agricultura

PANAFTOSA

Centro Panamericano de Fiebre Aftosa y Salud Pública Veterinaria

PAR

Programa de Apoyo a la Reactivación

PNI

Programas Nacionales Integrados

PNUMA/ UNEP

Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente

PROA

Programa de Optimización del Uso de Antimicrobianos

RAM

Resistencia a los Antimicrobianos

RASFF

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea

RIAL

Red de Información y Alertas Alimentarias

RSA

Reglamento Sanitario de los Alimentos

RSI

Reglamento Sanitario Internacional ()

SAG

Servicio Agrícola Ganadero

SERNAPESCA

Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura

SEREMIs

Secretarías Regionales Ministeriales

SERNAC

Servicio Nacional del Consumidor

MINECON Ministerio de Economía, Fomento y *SICA*

Turismo

Sistema de Control Agroalimentario

SNICA

Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad

Alimentaria

SUBPESCA

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura

SUBREI

Subsecretaría de Relaciones Económicas

Internacionales

SVA

Instituto Veterinario Nacional de Suecia

WCS

Wildlife Conservation Society

CAPÍTULO 1 - UNA SOLA SALUD: FUNDAMENTOS, RECOMENDACIONES Y APLICACIONES INTERNACIONALES

Introducción

El presente capítulo aborda de manera general el concepto de “Una Sola Salud”, un enfoque integral que reconoce la interconexión entre la salud humana, animal, vegetal y ambiental. A lo largo de los últimos años, especialmente tras la pandemia por COVID-19, se ha evidenciado la necesidad de adoptar estrategias intersectoriales que fomenten la colaboración entre diferentes disciplinas para enfrentar los desafíos sanitarios de manera más eficaz y sostenible.

Este enfoque surge como respuesta a los crecientes retos globales que trascienden las fronteras sectoriales, tales como la aparición de enfermedades zoonóticas, el incremento de la RAM, la pérdida de biodiversidad y el impacto del cambio climático sobre los ecosistemas. Dichas problemáticas exigen una visión integrada que permita comprender y gestionar los riesgos sanitarios desde una perspectiva más amplia, que considere no solo el bienestar de los seres humanos, sino también el de los animales, las plantas y el medioambiente en su conjunto.

A lo largo de este capítulo además de explorar fundamentos conceptuales del enfoque “Una Sola Salud”, se profundizará en las bases de su implementación a nivel internacional, y el papel que desempeñan organismos como FAO, OMS, OMSA y PNUMA en la consolidación del Plan de Acción Conjunto 2022–2026. Asimismo, se abordan las recomendaciones emitidas por entidades técnicas como la OPS y el Panel de Expertos de Alto Nivel OHHLEP, con el fin de comprender como este enfoque busca integrarse en los sistemas de control de alimentos y promover una salud global más resiliente, equitativa y sostenible.

En las secciones siguientes, se profundizará específicamente en la relación entre “Una Sola Salud” y la inocuidad alimentaria, analizando como este enfoque integral puede fortalecer el sistema de control de alimentos, reducir los riesgos sanitarios en la cadena alimentaria y garantizar el acceso a alimentos seguros, nutritivos y sostenibles.

Bases del enfoque “UNA SOLA SALUD”

El concepto “*One Health*”, traducido al español como “Una Sola Salud” se introdujo a comienzos del año 2000 para poner nombre a una noción conocida desde hace más de un siglo: la salud humana y la sanidad animal son interdependientes y están vinculadas a los ecosistemas en los cuales coexisten. Sin embargo, hoy en día, este concepto no solo comprende la salud humana y animal. Debido a la pandemia por el COVID-19, diversas organizaciones internacionales tomaron mayor conciencia sobre la necesidad de integrar las distintas áreas que forman parte de la salud global. Gracias a los esfuerzos conjuntos de organismos internacionales como la FAO, la OMS, la OMSA y el PNUMA los cuales formalizaron su colaboración en 2022 mediante la creación de la alianza cuatripartita se establecieron las cuatro áreas fundamentales del enfoque: salud humana, animal, vegetal y ambiental. Esta alianza promueve una comprensión más profunda de la interdependencia entre estos sectores, destacando que solo un equilibrio armónico entre todos ellos puede traducirse en bienestar global y sostenibilidad. En resumen, un proyecto podrá considerarse que tiene un enfoque “Una Sola Salud” cuando la colaboración multisectorial se realice considerando la interconexión entre la salud humana, animal, vegetal y ambiental.

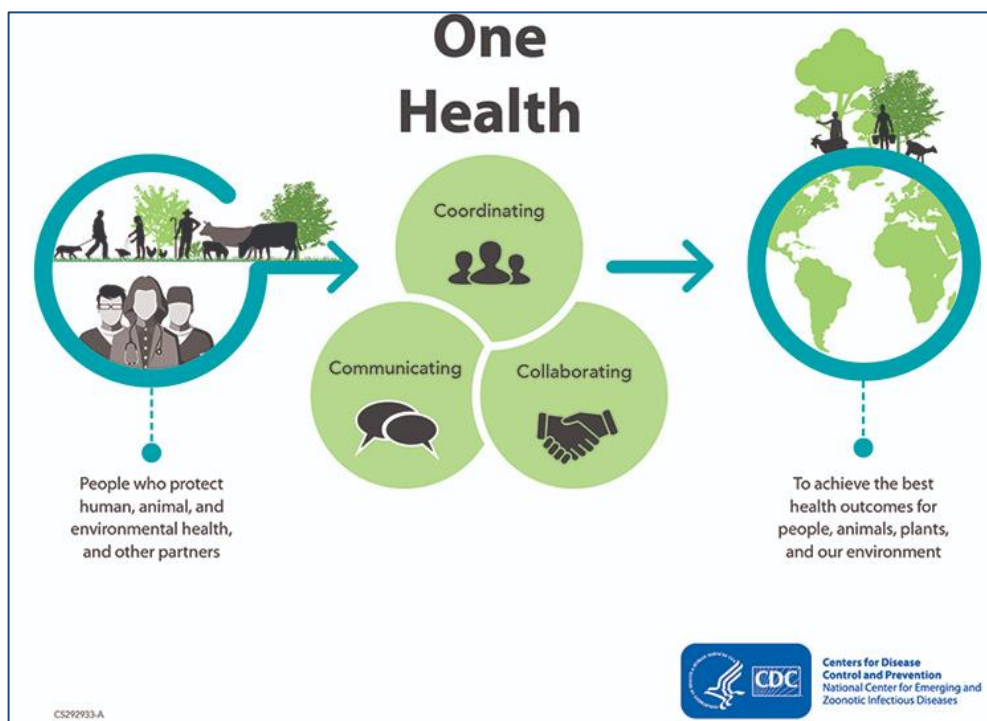


FIGURA 1.1: ESQUEMA ILUSTRATIVO DEL CONCEPTO “UNA SOLA SALUD”
Fuente: Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, 2019)

La alianza cuatripartita, promueve la aplicación del enfoque “Una Sola Salud” como parte de la transformación del sistema agroalimentario, médico, medioambiental y médico veterinario. Garantizar el enfoque “Una Sola Salud” es esencial para lograr progresos con

vistas a anticipar, prevenir, detectar y controlar las enfermedades que se propagan entre los animales y los seres humanos, hacer frente a la RAM, asegurar la inocuidad de los alimentos, prevenir las amenazas para la salud humana y animal relacionada con el medio ambiente y combatir muchos otros desafíos (Behravesch *et al.*, 2019). Sin embargo, de acuerdo con la alianza cuatripartita (2022), la implementación del enfoque “Una Sola Salud” es sumamente compleja debido a la falta de coordinación, comunicación y cooperación entre los múltiples sectores.

Agenda 2030: Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y su conexión con “UNA SOLA SALUD”

En el 2015, la Asamblea General de las Naciones Unidas aprobó la Agenda 2030, la cual busca lograr un mundo más inclusivo, próspero y equitativo para todos los que habitan en él. Es un plan de acción global en el que participan 193 países miembros de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) y que su principal objetivo es buscar soluciones y respuestas a grandes desafíos mundiales tales como la pobreza, el hambre, el cambio climático, la educación de calidad, la vida de ecosistemas terrestres y marinos, etc.

Para alcanzar este propósito, se establecieron 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) que se componen de 169 metas que deben ser cumplidas para el 2030. El cumplimiento de estas metas solo será posible con la participación de todas las partes y áreas de un país.



FIGURA 1.2: OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)
Fuente: Organización de las Naciones Unidas (2015)

No obstante, en el año 2025, solo un 15% de las 169 metas de las ODS van bien encaminadas, mientras que un 48% avanzan lentamente y el último 37% han mostrado un estancamiento e incluso un retroceso (Pacto Mundial Red Española, 2024). La pandemia por

COVID-19, conflictos políticos y el cambio climático han sido algunas de las tantas razones de porqué se ha dificultado el cumplimiento de todas las metas.

El enfoque “Una Sola Salud” es fundamental para el logro de varios ODS, ya que, desde su visión holística, reconoce la interconexión entre la salud humana, animal y ambiental. Este enfoque es particularmente relevante para metas relacionadas con los siguientes objetivos:

- **ODS 2: Hambre cero.** Relacionado con asegurar el acceso a una alimentación sana, nutritiva y suficiente; aplicar prácticas agropecuarias que contribuyan al mantenimiento de los ecosistemas y fortalezcan la capacidad de adaptación al cambio climático, entre otras metas.
- **ODS 3: Salud y bienestar.** Aborda la necesidad de prevenir y controlar enfermedades transmisibles y pandemias, mejorar el acceso a servicios de salud y abordar la RAM, la cual es un problema que afecta tanto a humanos como a animales.
- **ODS 6: Agua limpia y saneamiento.** Relevante por la creciente contaminación del agua por residuos farmacéuticos o microorganismos resistentes impacta la salud de humanos y ecosistemas.
- **ODS 12: Producción y consumo responsable.** Incluye metas como la reducción de pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, lograr la gestión ecológicamente racional de los productos químicos a fin de minimizar sus efectos adversos en la salud humana y el medio ambiente.
- **ODS 13: Acción por el clima.** El cambio climático altera la dinámica de enfermedades zoonóticas, afecta la estabilidad de los ecosistemas tanto terrestres como costeros, y contribuye a la expansión de patógenos, con impactos sobre la producción animal, agricultura, la fauna y la salud pública.
- **ODS 14: Vida submarina.** Busca reducir la contaminación marina, gestionar y proteger los ecosistemas marinos, y conservar y utilizar de manera sostenible los recursos asociados a los sistemas productivos marinos, tanto extractivos como acuícolas, con el fin de proteger la vida marina.
- **ODS 15: Vida de ecosistemas terrestres.** Se enfoca en detener la degradación de hábitats y promover la biodiversidad, elementos clave para prevenir enfermedades emergentes.
- **ODS 17: Alianza para lograr los objetivos.** Resulta esencial para fomentar la cooperación internacional, el intercambio de conocimientos, y la transferencia de tecnologías sostenibles, elementos cruciales para una implementación efectiva del enfoque Una Sola Salud.

Implementar el enfoque “Una Sola Salud” no solo fortalecerá el cumplimiento de los ODS relacionados con salud y medioambiente, sino que también promoverá soluciones sostenibles, inclusivas y resilientes para los desafíos globales actuales. Para lograrlo, se requiere una coordinación más sólida entre países, acompañado de apoyo financiero, tecnológico y de un mayor compromiso político sostenido en todos los niveles.

“UNA SOLA SALUD” - Plan de acción conjunto (2022-2026)

El término “Una Sola Salud”, al ser un concepto holístico, abarca múltiples áreas. Debido a esto, es que, en el año 2022, con la adhesión del PNUMA, queda conformada la alianza cuatripartita y, por consecuencia, se añade el área medioambiental a la ecuación de “Una Sola Salud”. Asimismo, tras la unión de estas organizaciones, es que se creó el Plan de Acción Conjunto (2022-2026): “trabajar juntos por la salud de los seres humanos, los animales, las plantas y el medio ambiente”, la cual es una respuesta a la demanda internacional de prevenir futuras pandemias y fomentar la salud de manera sostenible.

La alianza trabaja para impulsar cambios y transformaciones para mitigar el impacto de los retos actuales y futuros a nivel nacional, internacional y mundial. Además, señalan directrices, estrategias y consejos para hacer estos cambios de manera paulatina y segura, dependiendo de la situación del país que desee implementarlos.

Es importante considerar la *Guía para la implementación a nivel nacional del Plan de Acción Conjunto “Una Sola Salud”* (OMS et al., 2024), ya que puede ser utilizada por los países como una orientación práctica, a través de rutas y pasos clave para su implementación. Actualmente, el Plan de Acción Conjunto se encuentra en proceso de evaluación para el período posterior a 2026.

A continuación, se describen las actividades generales que la alianza cuatripartita realiza y realizará en el plan de acción conjunto:

Actividades generales:

1. Proporcionar asesoramiento político, legislativo y asistencia técnica, para ayudar a establecer objetivos y prioridades nacionales en todos los sectores para el desarrollo y la aplicación de la legislación, las iniciativas y los programas de "Una Sola Salud".
2. Realizar balances de las iniciativas intersectoriales mundiales y regionales existentes en torno a "Una Sola Salud", identificar sinergias y solapamientos y apoyar la coordinación.
3. Movilizar y aprovechar mejor los recursos de todos los sectores, disciplinas y partes interesadas.
4. Reforzar la colaboración, la comunicación, la capacitación y la coordinación entre los países y organizaciones participantes.

El plan de acción conjunto se organiza en torno a seis ejes estratégicos, denominados "**vías de acción**". Estas vías son interdependientes y contribuyen colectivamente a la creación

de sistemas alimentarios y de salud sostenibles, la reducción de las amenazas para la salud global y la mejora de la gestión de los ecosistemas.



FIGURA 1.3: ESQUEMA ILUSTRATIVO DE LAS VÍAS DE ACCIÓN DEL PLAN DE ACCIÓN CONJUNTO

Fuente: “Una Sola Salud’ plan de acción conjunto (2022-2026): trabajar juntos por la salud de los seres humanos, los animales, las plantas y el medio ambiente”

La alianza detalla estas vías de acción como los pilares que estructuran este plan con enfoque “Una Sola Salud”. Su objetivo es abordar los principales retos en las cuatro áreas clave, estableciendo medidas concretas, actividades, productos y plazos específicos para cada una. En el siguiente esquema se presentan las seis (6) vías.

Cada una de estas vías de acción cuenta con objetivos, a continuación, se enumeran los principales:

1. Mejorar las capacidades de “Una Sola Salud” para reforzar los sistemas de asistencia sanitaria.

Objetivo: proporcionar orientaciones y herramientas adecuadas a la implementación eficaz de enfoques multisectoriales que promuevan la salud global tanto de los humanos, los animales, las plantas y los ecosistemas, y prevengan y gestionen los riesgos de la interfaz entre seres humanos, animales, plantas y medioambiente.

2. Reducir los riesgos de epidemias y pandemias de origen zoonótico emergentes y reemergentes.

Objetivo: reducir el riesgo de las epidemias y pandemias zoonóticas y minimizar sus efectos a escala local y mundial al comprender los vínculos y los factores que propician su aparición y/o transmisión de animales a humanos, adoptar medidas de prevención en fases tempranas y fortalecer los sistemas de vigilancia, alerta temprana y respuesta basados en el enfoque “Una Sola Salud”.

3. Controlar y eliminar las enfermedades zoonóticas endémicas, las enfermedades tropicales desatendidas y las enfermedades transmitidas por vectores.

Objetivo: reducir la carga de morbilidad de las enfermedades endémicas de origen zoonótico, enfermedades tropicales desatendidas y enfermedades transmitidas por vectores mediante el apoyo a los países para que apliquen soluciones centradas en la comunidad y basadas en los riesgos, mejoren los marcos normativos y jurídicos desde el nivel local al mundial y en todos los sectores, e incrementen el compromiso político y la inversión.

4. Reforzar la evaluación, la gestión y la comunicación de los riesgos en materia de inocuidad de los alimentos.

Objetivo: promover la sensibilización, los cambios normativos y la coordinación de medidas entre las partes interesadas a fin de asegurar que los seres humanos, los animales y los ecosistemas gocen de una buena salud y la mantengan en sus interacciones durante toda la cadena de suministro de alimentos, garantizando la sostenibilidad del sistema agroalimentario.

5. Frenar la pandemia silenciosa de la resistencia a los antimicrobianos (RAM).

Objetivo: adoptar medidas conjuntas para preservar la eficacia antimicrobiana y asegurar el acceso sostenible y equitativo a medicamentos antimicrobianos para su uso responsable y prudente en la salud de seres humanos, animales y plantas.

6. Integrar el medioambiente en el enfoque “Una Sola Salud”.

Objetivo: proteger y restablecer la biodiversidad, prevenir la degradación de los ecosistemas y del medioambiente en general, con el fin de respaldar conjuntamente la salud de las personas, los animales, las plantas y los ecosistemas y promover el desarrollo sostenible. En este contexto, también debe ser considerado la contaminación química, incluyendo la exposición a químicos peligrosos como pesticidas, mercurio y microplásticos es un factor ambiental crítico.

Recomendaciones de la Organización Panamericana de Salud (OPS) en materia de “UNA SOLA SALUD”

La Organización Panamericana de Salud (OPS), el año 2021, en su resolución CD59.R4 llamada “Una Sola Salud”: un enfoque integral para abordar las amenazas para la salud en la interfaz entre los seres humanos, los animales y el medioambiente” resolvió lo siguiente:

1. Aprobar la política sobre “Una Sola Salud”: un enfoque integral para abordar las amenazas para la salud en la interfaz entre los seres humanos, los animales y el medioambiente (documento CD59/9).
2. Instar a los Estados Miembros, a que adopten, adapten y apliquen esta política, y, a que:
 - a) Establezcan o fortalezcan los mecanismos multidisciplinarios, multisectoriales y basados en el consenso para la gobernanza de “Una Sola Salud”, incluidas las políticas y las medidas para la administración y el financiamiento de estructuras funcionales que actúen en todas las instituciones y que permitan la coordinación, la comunicación, la participación y la colaboración para el acceso a los conocimientos y recursos pertinentes.
 - b) Fomenten las actividades técnicas de emergencias; el intercambio rápido y transparente de información, datos y muestras, de conformidad con los acuerdos internacionales pertinentes, la vigilancia integrada, el fortalecimiento de los laboratorios, y otras mejores prácticas, con proyectos de demostración para impulsar actividades de colaboración basada en la evidencia. Incorporación de un enfoque de análisis de riesgos, teniendo en cuenta el comportamiento humano y otros factores de riesgo, en particular los que afectan a los sistemas de los que dependen la sociedad, como la salud, la agricultura y la ganadería, y el medioambiente.
 - c) Incorporen un enfoque de análisis de riesgos, teniendo en cuenta el comportamiento humano y otros factores impulsores, en particular los retos que afecten a los sistemas de los que depende la sociedad, como la salud, la agricultura, la ganadería y la acuicultura, y el medioambiente.
 - d) Promuevan la capacitación y la educación de la fuerza laboral sobre “Una Sola Salud”, adopten nuevas tecnologías, incluidas las soluciones digitales y herramientas científicas, y fomenten programas de investigación sobre la interfaz entre los seres humanos, los animales y el medio ambiente.

Recomendaciones del Panel de Expertos de Alto Nivel para el enfoque “UNA SOLA SALUD”

El Panel de Expertos de Alto Nivel para el enfoque “Una Sola Salud” (OHHLEP, por sus siglas en inglés) fue creado en 2021 como respuesta a la necesidad de contar con una instancia técnico-científica que orientara la implementación del enfoque “Una Sola Salud” a nivel mundial. Su creación fue impulsada por la colaboración entre las organizaciones que conformaron posteriormente la alianza cuatripartita, la cual aún no estaba formalmente constituida en ese momento y fue oficializada recién en 2022. Este panel está conformado por

un grupo multidisciplinario de expertos internacionales provenientes de distintas regiones y sectores, incluyendo salud pública, medicina veterinaria, ciencias ambientales, biología, y salud de los ecosistemas. Su principal función es brindar asesoría científica a la alianza sobre el establecimiento de prioridades, políticas y estrategias. Entre sus tareas destacan la formulación de directrices de buenas prácticas, el diseño de un modelo de sistema integrado de vigilancia sanitaria, la identificación de los principales factores que impulsan la propagación de enfermedades zoonóticas, y la emisión de recomendaciones para mitigar estos riesgos.

En febrero del año 2025, la alianza cuatripartita realizó la 3ra reunión con la participación del Panel y se discutió sobre cómo las 4 organizaciones podrían, en conjunto, proveer un apoyo más eficaz a los países que están esforzándose por implementar el Plan de acción conjunto de la alianza cuatripartita. Los principales puntos que discutieron fueron los siguientes:

- **Los principios para la implementación eficaz de “Una Sola Salud”:** el desarrollo de principios o directrices de aprendizaje para la implementación eficaz de “Una Sola Salud” mejoraría la información y los recursos existentes a disposición de las partes interesadas.
- **Marco de seguimiento y evaluación:** se necesita un marco sólido para el seguimiento y la evaluación del Plan de acción en conjunto, por lo que la alianza deberá considerar un mejor enfoque para lograrlo.
- **Orientación sobre las herramientas de “Una Sola Salud”:** los instrumentos y herramientas que proporciona la alianza para los países miembros es un recurso esencial, sin embargo, ha habido múltiples peticiones para mejorar estas herramientas y su respectiva orientación, tales como fortalecer el sector medioambiental. El rol de OHHLEP en la elaboración de nuevas orientaciones para ayudar a usuarios será clave.
- **Investigación prioritaria en “Una Sola Salud”:** existen lagunas en la investigación, por lo que es prioridad que las entidades encargadas señalen distintas soluciones al respecto.

Se destacó la necesidad de adoptar un enfoque integral y adaptativo para enfrentar los desafíos globales relacionados con la salud humana, animal, ambiental y de los ecosistemas. Estas recomendaciones, enmarcadas dentro del Plan de acción conjunto, buscan fortalecer la implementación del enfoque “Una Sola Salud” a nivel mundial, promoviendo la colaboración multisectorial y el uso eficiente de los recursos.

A continuación, se presentan las principales recomendaciones emitidas por el Panel, las cuales son clave para avanzar en la implementación eficaz de este enfoque en el control de alimentos y la inocuidad alimentaria.

1. **Desarrollo de principios y directrices para una implementación eficaz de “Una Sola Salud”.** El panel enfatizó sobre la importancia de establecer principios claros y directrices de aprendizaje para la implementación efectiva del enfoque “Una Sola Salud”. La creación de un marco normativo y operativo permitirá mejorar el acceso a la información, asegurando que todos los actores clave, desde gobiernos hasta comunidades locales, cuenten con los recursos necesarios. Estas directrices deben ser lo suficientemente flexibles para adaptarse al contexto de cada país, pero también lo suficientemente rigurosas para garantizar una implementación coherente y sostenible a nivel global. El desarrollo de estas directrices contribuirá significativamente a unificar los esfuerzos de los diversos sectores involucrados y fomentar la colaboración internacional.
2. **Marco de seguimiento y evaluación eficaz del Plan de acción conjunto.** Un punto crucial que surgió en la discusión fue la necesidad de establecer un marco sólido para el seguimiento y evaluación del Plan de acción conjunto. El panel sugirió que la alianza cuatripartita considere un enfoque más estructurado para evaluar el progreso de los países en la implementación del enfoque “Una Sola Salud”. Un sistema de monitoreo estandarizado facilita la identificación de logros y desafíos, permitiendo a los países ajustar sus estrategias conforme avancen en el proceso. Asimismo, este marco de evaluación debe ser dinámico para poder incorporar nuevas lecciones y mejores prácticas a medida que se vayan implementando soluciones innovadoras en los distintos contextos nacionales.
3. **Mejora de las herramientas y recursos de “Una Sola Salud”.** El panel abordó la relevancia de las herramientas y recursos proporcionados por la alianza cuatripartita a los países miembros. Si bien estas herramientas son esenciales, se identificaron varias áreas donde podía haber una mejora, especialmente en términos de orientación y usabilidad. Se recomendó la elaboración de guías más específicas y accesibles para los diferentes grupos de usuarios, incluidos los responsables de políticas, las autoridades de salud pública y los profesionales del sector agroalimentario. La participación activa del OHHLEP en el desarrollo de nuevas orientaciones, y el ajuste de las existentes, será crucial para maximizar la eficacia de las herramientas en los países.
4. **Investigación prioritaria en “Una Sola Salud”.** Un área clave identificada por el panel es la necesidad de abordar las lagunas existentes en la investigación relacionada con el enfoque “Una Sola Salud”. Las entidades encargadas de la investigación deben centrarse en áreas prioritarias, como la interconexión entre enfermedades zoonóticas y la seguridad alimentaria, y la resistencia antimicrobiana y las enfermedades emergentes. La colaboración internacional en investigación permitirá desarrollar soluciones innovadoras y basadas en evidencia adaptadas a las realidades locales, fortaleciendo los sistemas de salud y la seguridad alimentaria a nivel global.

5. **Fortalecimiento de los sistemas sanitarios y la coordinación multisectorial.** Durante las discusiones, se destacó que el fortalecimiento de los sistemas sanitarios es fundamental para la implementación efectiva del enfoque “Una Sola Salud”. Los sistemas sanitarios deben gestionar coordinadamente los riesgos de la salud humana, animal y ambiental. La creación de mecanismos de coordinación multisectorial rigurosos y permanentes es esencial, ya que estos mecanismos no solo deben activarse durante emergencias, sino mantenerse operativos de manera continua. Esto garantiza que las decisiones y políticas relacionadas con la salud sean más integradas y eficaces a largo plazo. La alianza cuatripartita debe promover la creación de redes de gobernanza que faciliten la colaboración entre los diversos sectores y países, compartiendo buenas prácticas y documentando las estrategias exitosas para que sirvan de ejemplo.
6. **Equidad y apoyo a los países en desarrollo.** Una recomendación clave fue la necesidad de priorizar la equidad en la implementación del enfoque “Una Sola Salud”. Los países de ingresos bajos y medios requieren un apoyo específico para superar las barreras que enfrentan en términos de recursos y capacidades técnicas. La alianza cuatripartita debe asegurar que los países más vulnerables reciban el apoyo necesario para transitar de las fases de planificación a la implementación efectiva de políticas de “Una Sola Salud”. La construcción de una cultura de aprendizaje continuo y la creación de incentivos para la adopción del enfoque será crucial para garantizar la participación de todos los sectores, incluidos los más vulnerables.
7. **Inversión y recursos financieros.** La discusión también destacó que la inversión es un aspecto crítico para la sostenibilidad del enfoque “Una Sola Salud”. Es necesario que los países, tanto de ingresos altos como bajos, contribuyan financieramente a las iniciativas relacionadas con la salud global, ya que las enfermedades zoonóticas y emergentes no conocen fronteras. Además de las donaciones internacionales, los países deben identificar e invertir en sus propios sistemas nacionales de salud pública y de control de alimentos, lo que permitirá una mayor autonomía y capacidad de respuesta ante futuros desafíos sanitarios.

Vías de acción y su relación con la inocuidad alimentaria a nivel internacional

Los pilares que estructuran el Plan de acción conjunto, llamadas vías de acción, se relacionan con la inocuidad y seguridad alimentaria. Desde una perspectiva de gestión integrada, resulta pertinente avanzar hacia un sistema de inocuidad alimentaria que permita una coordinación y supervisión conjunta de los distintos ámbitos involucrados, tales como la salud pública, el sistema agroalimentario y el medio ambiente, promoviendo la colaboración multidisciplinaria, el intercambio de información y la implementación de medidas preventivas, así como la optimización del uso de recursos económicos. La falta de pruebas, que detallen los costos y beneficios para los diferentes sectores y de los esfuerzos de colaboración, es uno

de los principales obstáculos para la adopción más amplia de los enfoques holísticos de “Una Sola Salud” (Boqvist *et al.*, 2018).

Según datos de la OMS (2024), cerca de 600 millones de personas en el mundo, 1 de cada 10, enferma tras haber consumido alimentos contaminados, y más de 420 mil mueren como causa de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA). Además, las pérdidas no se limitan a las vidas humanas, sino que también incluyen consecuencias económicas, las cuales superan los 110 millones de dólares (USD), atribuibles tanto a los costos asociados a la atención médica como a la disminución en la productividad laboral derivada de enfermedades causadas por el consumo de alimentos contaminados. Es por esto, que la conexión entre cada área es de suma importancia y es esencial concientizar sobre el equilibrio que debiese existir entre ellas, ya que, si se lograra, se podrá alcanzar un bienestar, mejorando la economía, la comunidad, la salud pública y la sostenibilidad ambiental. Este enfoque integral contribuiría a la creación de un entorno más equilibrado, optimizando la salud de las personas, los animales y los ecosistemas. Esto se basa en el reconocimiento de que las actividades humanas y los ecosistemas sometidos a estrés han generado nuevas condiciones propicias para la aparición y propagación de enfermedades. La salud de las personas se encuentra estrechamente vinculada a su estado nutricional y a la inocuidad de los alimentos, en el marco del enfoque “Una Sola Salud”. Por lo anterior, resulta fundamental garantizar condiciones sanitarias adecuadas en los sistemas alimentarios. La seguridad alimentaria implica que los alimentos sean inocuos, accesibles, nutritivos y estén disponibles de manera constante.

Sin embargo, esta realidad está lejos de alcanzarse en muchos contextos. La falta de inocuidad alimentaria incrementa significativamente el riesgo de infecciones e intoxicaciones, generando un círculo vicioso de enfermedad que afecta principalmente a las poblaciones más vulnerables. Además, cuando los alimentos no son inocuos, no solo se pone en riesgo la salud de las personas, sino que también se pierden y desperdician grandes cantidades de alimentos, lo que compromete aún más la seguridad alimentaria. En resumen, no puede haber seguridad alimentaria sin inocuidad alimentaria. A continuación, se analizará la vinculación de las vías de acción con la inocuidad alimentaria, así como su papel estratégico en la promoción de entornos saludables y sostenibles. Además, se ofrecerá un ejemplo de implementación internacional, ilustrando cómo estos enfoques se han aplicado en diversos contextos y los resultados obtenidos, para evaluar su efectividad y posibles adaptaciones a diferentes realidades.

Vía de acción 1: mejorar las capacidades de “Una Sola Salud” para reforzar los sistemas de asistencia sanitaria.

a. Relación con la inocuidad alimentaria: el fortalecer las capacidades multisectoriales permite una mejor coordinación en la vigilancia y respuesta a riesgos alimentarios, garantizando que los alimentos sean seguros para el consumo.

b. Ejemplo internacional: Vietnam lanzó un programa piloto con enfoque Una Sola Salud, que integró la formación de comunidades rurales en prácticas de inocuidad

alimentaria, capacitación a profesionales de salud en la identificación de enfermedades transmitidas por alimentos y mejoras en las infraestructuras de saneamiento. Los resultados mostraron una reducción en la incidencia de enfermedades alimentarias y un aumento en la conciencia sobre higiene y seguridad alimentaria. Mediante la colaboración intersectorial y el fortalecimiento de capacidades locales lograron mejorar la inocuidad alimentaria y promover entornos saludables y sostenibles.

Vía de acción 2: reducir los riesgos de epidemias y pandemias de origen zoonótico emergentes y reemergentes.

a. Relación con la inocuidad alimentaria: el controlar las enfermedades zoonóticas reduce la contaminación de los alimentos de origen animal disminuyendo la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Esto implica asegurar que los animales sean manejados y procesados bajo estrictas condiciones sanitarias, garantizando que los alimentos no representen un riesgo para los consumidores.

b. Ejemplo internacional: los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), el Departamento de Agricultura y el Departamento del Interior de Estados Unidos, el año 2025 publicaron “*National ONE HEALTH Framework to Address Zoonotic Diseases and Advance Public Health Preparedness in the United States*”. El marco promueve la colaboración entre las agencias federales y locales para desarrollar estrategias conjuntas que aborden enfermedades zoonóticas en la cadena alimentaria. Esto incluye, por ejemplo, la implementación de medidas de bioseguridad en la producción y manejo de productos animales, como el pollo, para prevenir la transmisión de enfermedades como la salmonelosis. Mediante la coordinación entre los sectores de salud pública y veterinaria, y la vigilancia constante, se busca asegurar que los alimentos derivados de animales sean seguros para el consumo humano, reduciendo los riesgos asociados con enfermedades zoonóticas que puedan afectarnos.

Vía de acción 3: controlar y eliminar las enfermedades zoonóticas endémicas, las enfermedades tropicales desatendidas y las enfermedades transmitidas por vectores.

a. Relación con la inocuidad alimentaria: la erradicación y control de estas enfermedades reduce la presencia de patógenos en los animales y en el ambiente, lo que previene la contaminación de los alimentos de origen animal y vegetal. Esto, a su vez, mejora la calidad de los productos alimenticios y fortalece la salud pública al disminuir las probabilidades de ETA, contribuyendo a un sistema agroalimentario más seguro y saludable para las comunidades.

b. Ejemplo internacional: Tailandia desarrolló el Programa Integrado de Control de la Opistorquiasis (Proyecto Lawa), que aborda la infección crónica por el parásito hepático *Opisthorchis viverrini*, transmitido por el consumo de pescado crudo o mal cocido. Este parásito representa una amenaza significativa para la salud pública y la seguridad alimentaria en la región. El proyecto integró esfuerzos de salud humana,

animal y ambiental para reducir la prevalencia de la infección. Las estrategias incluyeron campañas educativas comunitarias para modificar hábitos alimentarios, programas escolares de concienciación, tratamientos antiparasitarios y monitoreo ambiental de la cadena alimentaria. Tras su implementación la prevalencia disminuyó significativamente, no solo mejoró la salud pública, sino que también fortaleció la seguridad alimentaria al reducir la presencia de patógenos en los alimentos de origen animal.

Vía de acción 4: reforzar la evaluación, la gestión y la comunicación de los riesgos en materia de inocuidad de los alimentos.

a. Relación con la inocuidad alimentaria: una gestión eficaz de los riesgos alimentarios, la correcta vigilancia y actualización periódica de las situaciones país en tema de inocuidad, garantizan que no representen un peligro para la salud de los consumidores.

b. Ejemplo internacional: Un ejemplo relevante es el proyecto ENCOMRAN, liderado por la EFSA en colaboración con distintas entidades como la Autoridad Finlandesa de Seguridad Alimentaria (Ruokavirasto), el SVA, el BfR, entre otros. El enfoque del proyecto ENCOMRAN fue la comunicación interna entre los actores (gestores y evaluadores de riesgos) con el fin de fomentar el contacto y prevenir o gestionar posibles conflictos dentro del proceso de análisis de riesgos alimentarios.

Vía de acción 5: frenar la pandemia silenciosa de la resistencia a los antimicrobianos (RAM).

a. Relación con la inocuidad alimentaria: El uso indebido de antimicrobianos, como, por ejemplo, administrar tratamientos sin diagnóstico veterinario o no respetar el período de carencia antes del faenamiento, el uso indebido de estiércol no tratado como fertilizante en campos de cultivo y un manejo inadecuado de los productos a lo largo de la cadena de producción pueden conducir a la presencia de residuos en los productos de origen animal (UNEP, 2023). Esto no solo representa un riesgo directo para la salud del consumidor, sino que también contribuye al desarrollo de RAM, perpetuando su circulación en la cadena alimentaria y en el ambiente.

b. Ejemplo internacional: Colombia, actualmente cuenta con su Plan Nacional de Respuesta a la Resistencia a los Antimicrobianos, destacándose en la salud humana, la vigilancia de patógenos resistentes y marcadores de RAM; en la salud animal, la implementación del Programa Colombiano de Vigilancia Integrada de la RAM en la cadena avícola; y en inocuidad alimentaria, la instauración de los principios generales del Codex *Alimentarius* por parte del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos. Esto ha sido resultado de un trabajo multisectorial apoyado por las distintas entidades y la implementación de las estrategias bajo las directrices de la OPS y la OMS.

Vía de acción 6: integrar el medioambiente en el enfoque “Una Sola Salud”.

a. Relación con la inocuidad alimentaria: un entorno saludable y bien conservado es fundamental para garantizar la producción de alimentos seguros, ya que ayuda a reducir la exposición a contaminantes y patógenos, contribuye a la mantención de polinizadores y de controladores naturales de plagas, así como también en la calidad de los suelos y su biodiversidad asociada. A medida que el cambio climático, la pérdida de biodiversidad y la expansión de especies invasoras afecta los ecosistemas y las condiciones de producción, los riesgos de ETA y la contaminación de los recursos naturales aumentan.

La contaminación del agua y del suelo, agravada por el uso inadecuado de agroquímicos y una gestión deficiente de los residuos, altera los ecosistemas y facilita la diseminación y propagación de la RAM (Yee Woo et al., 2025). Por lo tanto, es crucial considerar el impacto del cambio climático en la inocuidad y seguridad alimentaria, para proteger tanto los sistemas productivos como la salud de las personas, garantizando alimentos más seguros y sostenibles en el futuro.

b. Ejemplo internacional: el Ministerio de Ambiente de Panamá ejecutó el Proyecto Plan Nacional de Adaptación al Cambio Climático (NAP Panamá), el cual tiene por objetivo generar un compromiso de las partes interesadas para informar y comunicar los conocimientos sobre la adaptación al cambio climático. Dará prioridad al fortalecimiento del marco regulatorio de los 4 sectores económicos: recursos hídricos, agricultura y seguridad alimentaria, salud e infraestructuras. Además, busca reforzar la gobernanza, elaborar y adaptar soluciones y aumentar la financiación.

Conclusión

El enfoque “Una Sola Salud” representa una herramienta clave para enfrentar de manera efectiva los desafíos sanitarios actuales, especialmente aquellos relacionados con la inocuidad alimentaria. Al integrar las áreas de salud humana, animal, vegetal y ambiental, se fomenta una vigilancia más coordinada, una respuesta oportuna ante brotes de enfermedades y una gestión de riesgos más eficiente en toda la cadena alimentaria. Esto permite asegurar que los alimentos sean seguros, nutritivos y sostenibles, beneficiando tanto a los consumidores como a los sistemas productivos. La interdependencia de estos sectores exige acciones conjuntas, marcos regulatorios integrados y una inversión sostenida que permita mantener la salud de los ecosistemas y, con ello, garantizar alimentos libres de contaminantes o patógenos.

La alianza cuatripartita y su Plan de Acción Conjunto (2022–2026) ofrecen una hoja de ruta clara para fortalecer las capacidades técnicas, fomentar la investigación, reducir la resistencia a los antimicrobianos y mejorar la gobernanza intersectorial. Asimismo, la OPS insta a los Estados Miembros a adoptar, adaptar y aplicar políticas basadas en el enfoque “Una Sola Salud”, esto junto con las recomendaciones emitidas por el OHHLEP son clave para avanzar en la implementación eficaz de este enfoque en el control de alimentos y la inocuidad alimentaria. Este panel proporciona asesoramiento científico y estratégico a las organizaciones cuatripartitas, contribuyendo a la integración de sistemas y capacidades para prevenir, predecir, detectar y responder colectivamente ante las amenazas para la salud.

Además, su implementación impulsa el cumplimiento de diversos ODS, promoviendo una salud global más equitativa y resiliente.

Este enfoque coordinado y continuo permite proteger la salud pública y garantizar la seguridad alimentaria de las generaciones presentes y futuras.

- CAPÍTULO 2 -

**CONTEXTUALIZACIÓN DEL
ENFOQUE “UNA SOLA
SALUD” EN CHILE Y SU
VÍNCULO CON LA
INOCUIDAD ALIMENTARIA**

Introducción

En los últimos años, la creciente complejidad de los sistemas agroalimentarios, el aumento de los riesgos sanitarios globales y el progresivo deterioro ambiental han evidenciado la necesidad de adoptar enfoques integradores que reconozcan la estrecha interdependencia entre la salud humana, animal, vegetal y medioambiental. En este contexto, el enfoque “Una Sola Salud” se posiciona como un paradigma fundamental para enfrentar los desafíos contemporáneos en materia de inocuidad alimentaria y sostenibilidad sanitaria.

Comprender el estado actual de Chile en estos ámbitos resulta primordial tanto para proyectar mejoras futuras como para identificar oportunidades concretas de acción intersectorial. En este capítulo, se presenta un diagnóstico integral que abarca aspectos clave como el uso de antimicrobianos, fertilizantes y plaguicidas, junto con los efectos del cambio climático sobre los sistemas productivos y los mecanismos de control sanitario.

Asimismo, se exponen datos estadísticos relevantes sobre la situación de las ETA en el país, este análisis no solo permite dimensionar los retos actuales, sino también reconoce áreas estratégicas de fortalecimiento, en las que la implementación de un enfoque “Una Sola Salud” representa una oportunidad concreta para mejorar la coordinación entre sectores y reforzar la capacidad del sistema para prevenir, detectar y mitigar eventos sanitarios de manera más eficaz y sostenible.

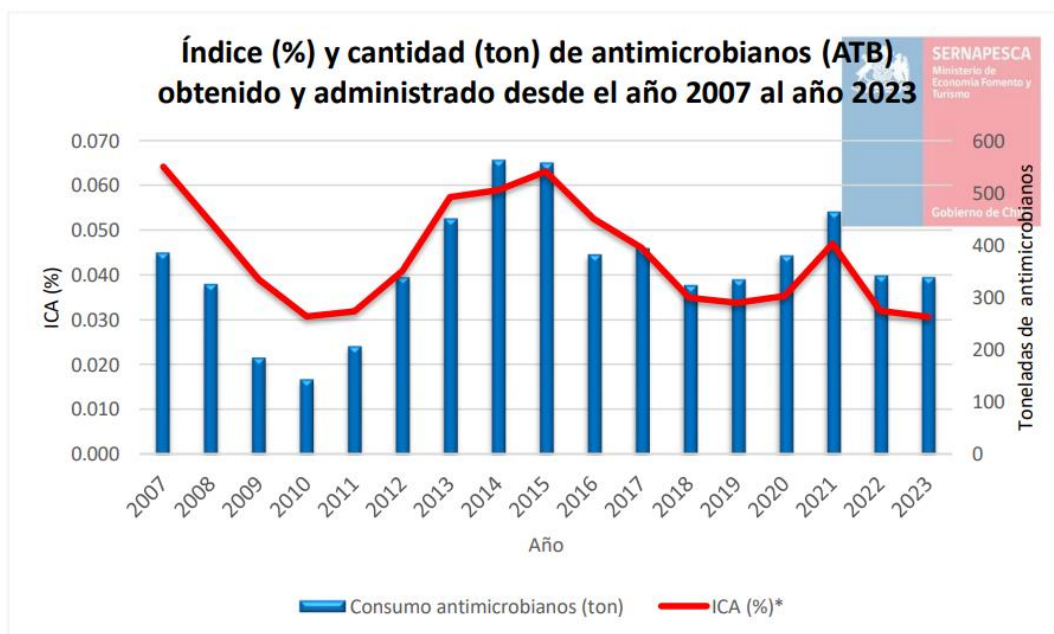
Factores que influyen en la inocuidad alimentaria

Actualmente son varios los factores que afectan directa o indirectamente la inocuidad alimentaria y aún hay áreas que presentan oportunidades de mejora, las cuales, si se abordan adecuadamente, podrían fortalecer significativamente los sistemas de control existentes. A continuación, se detallan algunos de los desafíos que, al ser atendidos, permitirán avanzar hacia un sistema más robusto y eficaz en la garantía de la inocuidad alimentaria.

1. Uso de antimicrobianos en acuicultura y RAM

Los antimicrobianos se utilizan en acuicultura para asegurar el bienestar animal desde una perspectiva de “Una Sola Salud”, principalmente para el tratamiento de enfermedades bacterianas, como la piscirickettsiosis (93,21 %) en agua de mar, como la renibacteriosis (42,13 %), la flavobacteriosis (30,92 %) y la furunculosis atípica (26,59 %) en agua dulce. Asimismo, su uso se incrementa en situaciones que favorecen el estrés, como la presencia de FAN, condiciones de baja oxigenación, etapas de engorda en el mar y aumentos en la producción o biomasa. Estos factores generan un efecto directo en el incremento de enfermedades y, en consecuencia, en un mayor uso de antimicrobianos (SERNAPESCA, 2023).

Como ejemplo, en Chile, según Sandoval (et al. 2024), el 95% de tetraciclinas, fenicoles y quinolonas consumidas entre los años 1998 y 2005 se destinaron a uso veterinario. En el ámbito de acuicultura, durante el mismo periodo, el 77% de las quinolonas (1132 toneladas) fueron utilizadas en esta área. Además, se observa que en los años 2000-2015 los fenicoles para la cría de salmón aumentaron de manera proporcional a la expansión de la producción acuícola. De acuerdo con el informe sobre uso de antimicrobianos y antiparasitarios en la salmonicultura nacional (2023) lanzado por SERNAPESCA, durante el 2024, la cantidad de antimicrobianos usados en la producción de salmónes es igual a 338,9 toneladas de principio activo. Sin embargo, también se debe considerar que el Índice de Consumo de Antimicrobianos (ICA) anual ha presentado una disminución desde el año 2021, tras la aplicación de restricciones al uso de quinolonas y macrólidos.



2

GRÁFICO 2.1: ÍNDICE (%) Y CANTIDAD (T) DE ANTIMICROBIANOS ADMINISTRADOS DESDE EL AÑO 2007 AL AÑO 2023
Fuente: SERNAPESCA (2023)

Según se señala en la agenda global para el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (2023), el uso indiscriminado e indebido de antimicrobianos en la producción acuícola puede dar lugar a la presencia de residuos de estos compuestos en los alimentos y en los cuerpos de agua, además de contribuir a la selección y propagación de la RAM. A través de su trabajo, SERNAPESCA ha logrado un seguimiento más detallado y preciso, lo que permitió identificar tendencias y desafíos persistentes. Fiscalizando el control de uso de fármacos en la acuicultura, iniciativas que fomenten el uso optimizado de antimicrobianos (como el PROA-Salmon), alianzas público-privadas orientadas a la vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos en salmonicultura y el programa oficial de control de residuos. Los datos revelan que el uso de antimicrobianos no disminuyó de manera sustancial en los últimos 17 años. En 2007, la cantidad de principios activos utilizados fue de 385,6 toneladas, mientras que en 2023 se registraron 338,9 toneladas, lo que indica una reducción relativamente mínima. Este panorama subraya la importancia de continuar fortaleciendo las estrategias de control y vigilancia para proteger tanto la inocuidad alimentaria como la salud pública y el medio ambiente, tanto en aguas continentales como marinas, frente a la amenaza de la RAM, un desafío crítico a nivel global.

Un claro ejemplo de colaboración multisectorial es el Plan Nacional contra la resistencia a los antimicrobianos Chile 2021-2025, que adopta un enfoque de “Una Sola Salud” y promueve el bienestar humano, animal y medioambiental. Aunque Chile ha implementado programas oficiales de vigilancia de la RAM desde 2014 (IFOP) y 2021

(SERNAPESCA), se debe continuar el trabajo con una mirada integradora para avanzar hacia una vigilancia integrada en la cadena alimentaria. Por lo tanto, resulta imperativo priorizar un abordaje interdisciplinario, fortalecer la comunicación y coordinación intersectorial, y avanzar hacia modelos con enfoque integrado que cuenten con los recursos necesarios para su implementación efectiva.

2. Cambio climático

Un ejemplo evidente de los cambios que están transformando el sistema actual es el señalado por las Naciones Unidas en relación con el cambio climático (Naciones Unidas, s.f.). Entre las principales causas de este fenómeno se encuentran la generación y el consumo excesivo de energía, la producción industrial, la deforestación, el uso intensivo del transporte y la producción de alimentos. Estas actividades han desencadenado una serie de efectos adversos, que se manifiestan en el aumento de las temperaturas globales, intensificación de las sequías, incremento del nivel del mar, pérdida de biodiversidad, escasez de alimentos, riesgos crecientes para la salud pública, así como el incremento de la pobreza y el desplazamiento de poblaciones.

El *Climate Change Knowledge Portal*, una base de datos creada por el Banco Mundial, proporciona información mundial sobre el clima histórico, futuro, vulnerabilidades e impactos de cada país. En el caso de Chile, el cambio climático representa una prioridad urgente, ya que el portal identifica al país como altamente vulnerable a sus efectos. Entre los sectores más afectados se encuentran la acuicultura, la agricultura, la producción animal y el medioambiente, los cuales enfrentan crecientes desafíos como consecuencia de este fenómeno.

De acuerdo con el documento de ACHIPIA titulado “Cambio climático: efectos en la inocuidad y seguridad alimentaria en Chile” (2023), la disminución de precipitaciones y el aumento de las temperaturas, producto del cambio climático, están generando condiciones más severas de sequía, escasez de agua segura para el riego agrícola, mayor uso de pesticidas debido a la resistencia de las plagas, cadena de suministros y deterioro en las condiciones de almacenamiento de alimentos, entre otros efectos negativos. A esto se suman las proyecciones del Ministerio del Medio Ambiente (s.f.), que indican que, incluso en el escenario más favorable, hacia el año 2030 la temperatura podría aumentar entre 0,5°C para la zona sur y 1,5°C para la zona norte grande y el altiplano. Además, se estima una disminución del 20 % en las precipitaciones anuales para el período 2021–2050 en las zonas norte y centro del país. Estas proyecciones subrayan la necesidad urgente de que el Estado y los organismos competentes adopten medidas concretas para mitigar pérdidas medioambientales y económicas, así como para prevenir riesgos sanitarios tanto en la población humana como en los animales.

En esta misma línea, el Instituto de Ecología y Biodiversidad (2024) llevó a cabo un estudio basado en el análisis de 36 modelos climáticos globales, con el objetivo de proyectar

los posibles escenarios climáticos para Chile desde el presente hasta finales de siglo. Los resultados indican que, hacia fines del siglo XXI, se podría observar una reducción de hasta 40 % en las precipitaciones y un aumento de hasta 5 °C en las temperaturas en la zona central del país (ver Figura 2.1). Estos datos reafirman la urgencia de abordar el cambio climático como un factor transversal que impacta directamente la inocuidad alimentaria y la sostenibilidad de los sistemas productivos nacionales.

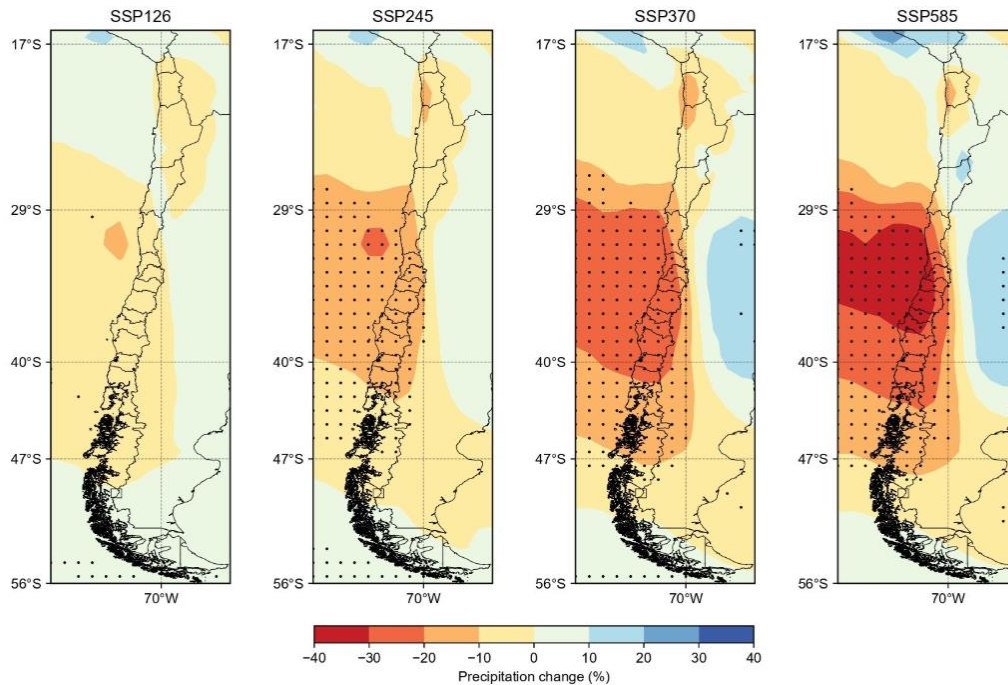


FIGURA 2.1: MAPA DE CAMBIO PORCENTUAL DE PRECIPITACIÓN
Fuente: Instituto de Ecología y Biodiversidad (2024)

De acuerdo con lo señalado por ACHIPIA (2023), el cambio climático actúa como un factor predisponente para la proliferación de bacterias, virus, parásitos y la presencia de sustancias químicas que afectan la inocuidad alimentaria, ya que crea condiciones ambientales, como el aumento de la temperatura, favorables para el desarrollo y persistencia de estos agentes. Lo mismo ocurre con los plaguicidas, ya que la fluctuación de temperaturas y precipitaciones incrementa la presencia de plagas, lo que favorece un mayor uso de estos químicos en los cultivos, principalmente en la zona sur del país. Como posible consecuencia de esta situación, en el año 2018, se registró un aumento en las notificaciones relacionadas con la detección de residuos de plaguicidas que superan los límites permitidos, así como plaguicidas no autorizados en Chile.

Dada la amplia biodiversidad del país y su alta vulnerabilidad frente a los cambios climáticos proyectados a largo plazo, resulta urgente que las distintas instituciones adopten estrategias y políticas públicas orientadas a mitigar los efectos presentes y futuros del cambio

climático. En este sentido, el estudio “*CMIP6 precipitation and temperature projections for Chile*” liderado por el investigador Álvaro Salazar, del Instituto de Ecología y Biodiversidad (2024), plantea que la restauración ecológica representa una de las respuestas más efectivas. Esta estrategia, basada en la reintroducción y uso de especies nativas, permite reducir la temperatura ambiental y aumentar la humedad atmosférica. De hecho, el investigador señala que la diferencia de temperatura superficial entre zonas urbanas con y sin cobertura vegetal puede alcanzar hasta 10 °C, lo que demuestra el impacto concreto de la vegetación en la regulación térmica del entorno.

3. Uso de fertilizantes y/o plaguicidas

La globalización y la industrialización incrementaron considerablemente la demanda mundial de alimentos, lo que llevó a los productores a intensificar el uso de fertilizantes y plaguicidas para maximizar la producción y mantener la calidad de los productos. Este aumento en el uso de productos químicos está estrechamente vinculado con uno de los problemas actuales más significativos: el cambio climático. Las alteraciones en las condiciones ambientales favorecen la proliferación de plagas y enfermedades agrícolas, lo que obliga a un uso más intensivo de plaguicidas, que contribuye a dichas alteraciones, generando un círculo vicioso. Además, la expansión de las áreas de cultivo para satisfacer la creciente demanda alimentaria ha impulsado prácticas agrícolas que dependen en gran medida del uso de fertilizantes, contribuyendo al cambio climático y a la pérdida de biodiversidad, ya que la expansión de áreas de cultivo, en muchos casos, se realiza a costa de la pérdida de bosques (Carpenter et al., 2025).

Según González (2019), el uso excesivo de fertilizantes tiene impactos negativos en el agua y el suelo, como variaciones en el pH, deterioro de la microfauna y toxicidad, entre otros efectos adversos al medio ambiente.

Por otro lado, el mal uso de plaguicidas es un riesgo reconocido para los consumidores, ya que sus componentes y los residuos que pueden quedar en los alimentos afectan directamente la inocuidad alimentaria. Según la Encuesta Nacional de Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA, 2022), la principal preocupación medioambiental de las personas al momento de adquirir alimentos es la ausencia de plaguicidas. Por lo tanto, dada la amenaza que representa el uso excesivo de estos químicos y el riesgo de generar alimentos no inocuos, es crucial promover prácticas agrícolas sostenibles que logren un equilibrio entre la necesidad de producción y la protección del ecosistema, así como de la inocuidad alimentaria.

3.1. Acciones realizadas y a realizar por las Instituciones para el adecuado uso de plaguicidas.

Ante la problemática descrita, ODEPA llevó a cabo en 2022, un estudio sobre la “Fertilización sostenible y Gestión Integral de Nutrientes” con el objetivo de exponer la situación chilena y proponer políticas públicas y programas que aborden este creciente problema. El documento señala que, la transición a la sostenibilidad en la agricultura debería ir acompañada de orientación clara, así como de cooperación y comunicación efectiva entre los sectores privados y públicos. Solo a través de este enfoque se podrá lograr la adopción de buenas prácticas tanto por parte de los productores como de los actores gubernamentales.

En Chile, la disponibilidad de información actualizada sobre el uso y los impactos de los plaguicidas presenta ciertos desafíos en términos de periodicidad y sistematización por parte de las instituciones competentes. La actualización de las notificaciones de los programas de vigilancia vigentes es gestionada por la herramienta RIAL de ACHIPIA. Este sistema de intercambio rápido de información entre los servicios públicos relacionados con la inocuidad alimentaria es fundamental y ejemplifica el enfoque de "Una Sola Salud". A través de él, se evidencia la cooperación y comunicación multisectorial, principios esenciales de este enfoque integral.

Según el Reporte de Notificaciones RIAL 2023, publicado por ACHIPIA en 2024, en el sector de las hortalizas se registraron 35 notificaciones, de las cuales el 63% (22) correspondieron a plaguicidas no autorizados y el 37% (13) a plaguicidas que excedían el Límite Máximo de Residuos (LMR). En el caso de las frutas frescas, se reportaron 17 notificaciones: el 71% (12) fueron por plaguicidas no autorizados y el 29% (5) por plaguicidas que superaban el LMR.

En conclusión, un manejo adecuado de fertilizantes y plaguicidas es esencial para garantizar la inocuidad alimentaria y la sostenibilidad agrícola en Chile. La regulación y supervisión por parte de organismos como el SAG, MINSAL (para fijar los LMR) en conjunto con iniciativas como las de ODEPA y los sistemas de coordinación de ACHIPIA, son herramientas clave para enfrentar los retos asociados al uso de estos productos. Sin embargo, la transición hacia una agricultura sostenible requiere el compromiso activo de productores, sectores gubernamentales y la sociedad en general, promoviendo prácticas agrícolas responsables y fomentando la cooperación multisectorial bajo el enfoque de "Una Sola Salud". Este enfoque holístico no solo contribuye a la protección de la salud pública, sino que también asegura la sostenibilidad de los recursos naturales y la competitividad del sector agrícola nacional en un contexto global cada vez más exigente.

Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Según la OMS, la mayoría de las ETA son causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas tóxicas que ingresan al organismo a través del consumo de agua o alimentos contaminados (OMS, 2024).

El impacto social, sanitario y económico que provocan las ETA es realmente perjudicial, por lo que es necesario comprender la situación global; conocer las principales ETA que afectan al país, su relación con las áreas del enfoque “Una Sola Salud” y las medidas que se han tomado al respecto. La implementación efectiva de este enfoque no solo permitiría una mejor comprensión de las causas y conexiones entre salud humana, animal y ambiental, sino que también contribuiría significativamente a reducir la incidencia de estas enfermedades y a mejorar los indicadores sanitarios y socioeconómicos relacionados.

1. Diagnóstico de ETA en Chile

Según ACHIPIA (2023), las ETA en Chile representan una causa significativa de pérdidas sanitarias y económicas, así como una de las principales fuentes de morbilidad y mortalidad a nivel mundial. Estimar el número de casos de ETA es fundamental para una adecuada gestión de recursos y para la planificación de acciones preventivas y de control. Sin embargo, según los últimos datos, las ETA en el país han experimentado fluctuaciones a lo largo de los años. La complejidad de la situación radica en que las ETA son difíciles de diagnosticar debido a tres factores principales:

- **Sub-notificación:** Este fenómeno se refiere a los casos de personas afectadas por ETA que no recurren a un establecimiento del sistema de salud para recibir la atención médica necesaria. También pueden ser aquellos que fueron al médico, pero no se realizó un diagnóstico correcto, no se clasifica adecuadamente la enfermedad o no se notifica a la autoridad sanitaria correspondiente.
- **Análisis de muestra (persona):** En algunos casos, las personas que visitan un centro médico pueden recibir la orden para realizarse un análisis, pero no llevan a cabo la toma de muestra por diversas razones, como la falta de tiempo, recursos económicos o porque ya no consideran necesario el análisis al sentirse mejor. Incluso, puede ocurrir que se realice la muestra, pero la persona no asista a la consulta de control médico.
- **Análisis de muestra (alimento):** Determinar qué alimento específico causó una ETA resulta complejo, y esto dificulta aún más que los consumidores o distribuidores envíen los alimentos sospechosos para su análisis, lo que hace difícil identificar el agente causal de la enfermedad.

2. Estadísticas nacionales de ETA

El DEIS del MINSAL es la institución encargada de proporcionar las estadísticas generales asociadas a los brotes de ETA. Brote se define como dos o más personas presentan una enfermedad similar posterior al consumo de un alimento, de un mismo origen o en un mismo lugar (INTA, 2023).

La última actualización de estas estadísticas fue el 5 de diciembre del 2024, e incluye datos generales, reportes semanales de brotes, información epidemiológica e información

ambiental. El DEIS recopiló estadísticas desde 2011 hasta el 2023, permitiendo a otras instituciones generar informes basados en estos datos, favoreciendo así la comunicación y cooperación intersectorial en el marco del enfoque “Una Sola Salud”.

ACHIPIA realizó el año 2023 un informe titulado “Enfermedades transmitidas por alimentos en Chile: situación y estimación del número de casos (notificados y subnotificados)”, el cual recolectó información tanto del DEIS como del DIPOL de la Subsecretaría de Salud Pública. Este informe subraya la importancia de adoptar un enfoque coordinado entre los sectores para mejorar la inocuidad alimentaria y contribuir al desarrollo económico nacional.

Con el fin de dar a conocer las estadísticas generales asociadas a los brotes de ETA, el DEIS proporciona la siguiente información:

Año	Total brotes	Enfermos	Hospitalizados	Fallecidos
2023	1398	6991	136	1
2022	728	3674	131	1
2021	696	3801	203	1
2020	782	4440	174	1
2019	1054	6600	176	0
2018	1134	6050	191	0
2017	1045	5781	86	0
2016	1048	6304	75	0
2015	1007	5439	118	2
2014	999	5953	97	3
2013	1119	12970	176	5
2012	1072	8287	173	4
2011	962	6736	248	8

TABLA 2.1: ESTADÍSTICAS DE BROTES DE ETA EN CHILE
Fuente: DEIS (2024)

Se observa una disminución del total de brotes en los años 2020, 2021 y 2022, aunque, esta reducción no necesariamente refleja una baja real en la incidencia de dichas enfermedades, sino que puede estar asociada a las condiciones impuestas por la pandemia de COVID-19. Las restricciones de movilidad, el temor al contagio por COVID-19 y la sobrecarga del sistema de salud provocaron que muchas personas no buscarán atención médica, lo que habría generado una subnotificación significativa de los casos y, por ende, una distorsión en los registros oficiales. En la siguiente tabla se observan los porcentajes de brotes de ETA, desglosados por grupo alimentario, para los años 2022 y 2023. Este tipo de información resulta clave en el contexto del enfoque “Una Sola Salud”, ya que permite identificar los alimentos más implicados en la transmisión de enfermedades y, a partir de ello,

fomentar acciones coordinadas (mejorar la trazabilidad de los alimentos, generar una vigilancia integrada y adoptar medidas preventivas más eficaces).

Grupo de alimento involucrado	Porcentaje	Total brotes
Comidas y platos preparados	44,37%	323
Pescados y productos de la pesca	26,24%	191
Huevos y ovoproductos	10,03%	73
Carnes y productos cárneos	8,93%	65
Productos de panadería y pastelería	4,26%	31
Leche y productos lácteos	2,34%	17
Otros tipos de alimento	2,34%	17
Frutas y hortalizas	0,82%	6
No identificada	0,69%	5

TABLA 2.2: PORCENTAJE DE BROTES ETA SEGÚN GRUPO DE ALIMENTO INVOLUCRADO, 2022
Fuente: DEIS (2024)

Grupo de alimento involucrado	Porcentaje	Total Brotes
Comidas y platos preparados	33,48%	486
Pescados y productos de la pesca	33,26%	465
Carnes y productos cárneos	12,30%	172
Huevos y ovoproductos	8,58%	120
Otros tipos de alimento	4,08%	57
Productos de panadería y pastelería	3,36%	47
Leche y productos lácteos	2,15%	30
No identificada	1,50%	21
Frutas y hortalizas	1,29%	18

TABLA 2.3: PORCENTAJE DE BROTES ETA SEGÚN GRUPO DE ALIMENTO INVOLUCRADO, 2023
Fuente: DEIS (2024)

De acuerdo con el informe de la FAO titulado *Nada que perder* (2019), los productos alimenticios pueden contaminarse a lo largo de toda la cadena de producción debido al contacto con diversas fuentes de contaminación antes de llegar al consumidor. Esto se ilustra en la siguiente tabla:

Etapas en la cadena	Posibles fuentes de contaminación
Producción	Suelo, flora y fauna silvestre, plagas, fuentes de contaminación cercanas, aguas servidas, estiércol, pesticidas, productos químicos, herramientas, semillas o plantas
Cosecha	Equipos, contenedores, contacto con el terreno, personas

Postcosecha	Equipos, contenedores, embalaje, bodega de almacenamiento, lavado, encerado, personas, animales, plagas, transporte
-------------	---

TABLA 2.4: RIESGOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA A LO LARGO DE LA CADENA DE VALOR
Fuente: FAO (2019)

El DEIS, en relación con las estadísticas de 2023, señala que las principales pérdidas de inocuidad se podrían producir debido a la manipulación de los alimentos, tanto a nivel doméstico como comercial (véase tabla 2.5).

Proceso de pérdida de inocuidad	Porcentaje	Total Brotes
Manipulación doméstica	51,86%	725
Manipulación comercial	31,83%	445
No determinado	7,22%	101
Almacenamiento	5,79%	81
Transporte	1,57%	22
Producción primaria y materia prima	1,50%	21
Procesamiento industrial	0,21%	3

TABLA 2.5: PORCENTAJES BROTES DE ETA SEGÚN PROCESO DE PÉRDIDA DE INOCUIDAD, 2023
Fuente: DEIS (2024)

Finalmente, un artículo publicado por el INTA en 2023, indica que para que ocurra una ETA, el patógeno o su toxina debe estar presente en el alimento. Sin embargo, la manifestación clínica dependerá de factores como la susceptibilidad del huésped, la dosis infectiva y la matriz alimentaria involucrada. Incluso, se indica que los síntomas más comunes de las ETA son vómitos, dolores abdominales, diarrea y fiebre.

2.1. Agentes Causales de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en Chile: Análisis de Brotes 2023.

Según datos del DEIS, los agentes que provocan ETA pueden clasificarse en cuatro grandes grupos: bacterias, parásitos, virus y agentes químicos. Cada grupo contiene patógenos específicos responsables de brotes en el país.

2.1.1. ETA causadas por bacterias (2023).

Durante el año 2023, se registraron 131 brotes de ETA de origen bacteriano, siendo *Salmonella* spp. el agente más recurrente. A continuación, se detallan los principales responsables:

Bacteria	Total brotes	Enfermos	Hospitalizados	Fallecidos
<i>Salmonella</i> spp.	91	715	68	-
<i>E. coli</i>	16	181	10	-
<i>Shigella</i> spp.	8	41	7	-

<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	6	25	1	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	36	-	-
<i>Campylobacter spp.</i>	2	5	1	-
<i>Bacillus cereus</i>	1	22	-	-
<i>Clostridium difficile</i>	1	2	1	-
<i>Listeriosis</i>	1	2	0	-

TABLA 2.6: ETA CAUSADAS POR BACTERIAS
Fuente: DEIS (2024)

2.1.2. ETA causadas por virus (2023).

Se reportaron 2 brotes virales durante el año, ambos asociados a virus comunes en enfermedades gastrointestinales:

Virus	Total brotes	Enfermos	Hospitalizados	Fallecidos
Norovirus	1	2	-	-
Rotavirus	1	25	-	-

TABLA 2.7: ETA CAUSADAS POR VIRUS
Fuente: DEIS (2024)

2.1.3. ETA causadas por parásitos (2023).

Solo se registró un brote parasitario, el cual fue causado por:

Parásito	Total brotes	Enfermos	Hospitalizados	Fallecidos
Difilobotriasis	1	4	-	-

TABLA 2.8: ETA CAUSADAS POR PARÁSITOS
Fuente: DEIS (2024)

2.1.4. ETA causadas por agentes químicos (2023).

Durante 2023, se notificaron 61 brotes relacionados con contaminantes químicos, siendo el envenenamiento escombroido por pescado el más frecuente:

Químico	Total brotes	Enfermos	Hospitalizados	Fallecidos
<i>Envenenamiento escombroido por pescado</i>	53	196	1	-
<i>Efecto tóxico de sustancias nocivas ingeridas como alimentos</i>	6	21	9	-
<i>Otros envenenamientos por alimentos marinos</i>	2	10	-	-

TABLA 2.9: TOTAL DE BROTES DE ETA CON CLASIFICACIÓN SEGÚN AGENTE
Fuente: DEIS (2024)

La relevancia de las ETA representa solo una de las múltiples dimensiones del enfoque “Una Sola Salud”, el cual busca integrar la salud humana, animal y ambiental bajo un marco colaborativo e intersectorial. Aunque en Chile las instituciones relacionadas con la inocuidad alimentaria tienen espacios de coordinación, resulta crucial fortalecer y asegurar la continuidad de esta colaboración, adoptando un enfoque integrador que trascienda las respuestas ante emergencias.

En este contexto, es importante reconocer que los datos disponibles pueden estar condicionados por las capacidades diagnósticas y los sistemas actuales de vigilancia, los cuales se enfocan en determinados patógenos. Por ello, desde una perspectiva de “Una Sola Salud”, se hace necesario ampliar y fortalecer la vigilancia de los agentes etiológicos, incorporando tecnologías de diagnóstico más sensibles, mejorando la trazabilidad de los casos y promoviendo la articulación entre los sectores de salud humana, animal y ambiental, con el fin de lograr una comprensión más completa y preventiva del riesgo alimentario.

Conclusión

Los diversos factores que inciden en la inocuidad alimentaria en Chile (entre ellos el uso de antimicrobianos, peligros microbiológicos, plaguicidas, fertilizantes y el impacto del cambio climático), representan desafíos complejos con implicancias directas en la salud pública, la sostenibilidad ambiental y la seguridad del sistema agroalimentario. Si bien existen esfuerzos institucionales relevantes, la persistencia de estos factores evidencia la necesidad de una mayor articulación entre sectores.

El análisis de los datos sobre ETA refuerza esta necesidad, ya que muestra tendencias persistentes en la ocurrencia de brotes, identifica los principales agentes etiológicos involucrados y evidencia los tipos de alimentos más frecuentemente asociados. Estos hallazgos ponen de manifiesto la necesidad de fortalecer los sistemas de vigilancia, trazabilidad y la respuesta sanitaria, así como oportunidades de mejora en la integración de datos entre sectores.

En este contexto, el enfoque “Una Sola Salud” emerge como una herramienta estratégica para abordar estas problemáticas de manera integral, reconociendo la interdependencia entre la salud humana, animal y ambiental. Si bien, se han logrado avances en su incorporación en políticas públicas e instancias institucionales, aún existe una valiosa oportunidad para fortalecer su implementación en el sistema de control de alimentos, mediante el desarrollo de una estructura más coordinada, integrada y sostenida en el tiempo.

Avanzar hacia una verdadera integración intersectorial requiere fortalecer los mecanismos de colaboración, consolidar marcos normativos coherentes, y promover la toma de decisiones basadas en evidencia científica y enfoque preventivo.

Desde esta perspectiva, comprender el estado actual de los desafíos que enfrenta el país en esta materia no solo permite dimensionar su magnitud, sino también identificar oportunidades concretas de mejora.

- CAPÍTULO 3 -

**MEDIDAS REGULATORIAS Y
NO REGULATORIAS QUE
CONTRIBUYEN AL ENFOQUE
“UNA SOLA SALUD”**

Introducción

El enfoque “Una Sola Salud” ofrece una respuesta coherente y multidimensional frente a las situaciones tratadas en los capítulos anteriores, al promover la colaboración entre sectores y disciplinas como base para una gestión más eficaz de los riesgos sanitarios. Si bien en Chile su aplicación ha sido parcial en el ámbito de la inocuidad alimentaria, existen avances normativos y estratégicos que, de forma explícita o implícita, comienzan a reflejar sus principios.

En este sentido, es importante considerar que, según FAO (2007), los sistemas nacionales de inocuidad alimentaria se ven desafiados por factores globales en constante evolución, tales como la resistencia a los antimicrobianos, el crecimiento del turismo, el comercio internacional, la industrialización de la producción animal, las nuevas tecnologías alimentarias y la creciente complejidad de las cadenas de suministro. Estos elementos exigen un enfoque más integral y coordinado que permita anticiparse y responder a los riesgos emergentes, reforzando así la pertinencia y urgencia de avanzar hacia una implementación más robusta del enfoque “Una Sola Salud”.

Resulta fundamental identificar y analizar el marco legal e institucional que actualmente respalda, o podría respaldar, la implementación del enfoque en el país. Es por ello, que a lo largo del capítulo se describe la estructura institucional que compone el sistema de control de alimentos, detallando la función reguladora de organismos como el MINSAL, SAG, SERNAPESCA y el rol articulador de ACHIPIA.

Asimismo, se abordan las principales medidas regulatorias y no regulatorias que podrían contribuir al enfoque “Una Sola Salud”. En cuanto a las medidas regulatorias, se revisó el marco legislativo nacional vinculado a la inocuidad alimentaria, distinguiendo aquellas normativas que incorporan de manera explícita los principios del enfoque “Una Sola Salud” y aquellas en que se podrían identificar sus principios a través de acciones intersectoriales o integrales. Las medidas no regulatorias que se presentan abarcan programas de vigilancia y control desarrollados por diversas instituciones, los cuales constituyen herramientas fundamentales para la gestión de riesgos alimentarios y la protección de la salud pública. Cabe señalar que estas medidas no fueron diseñadas originalmente bajo el enfoque “Una Sola Salud”; sin embargo, su análisis permite identificar oportunidades de articulación y fortalecimiento que pueden contribuir a su implementación progresiva en Chile.

Sistema de control de alimentos en Chile

1. Autoridades de control de alimentos y el rol de ACHIPIA como coordinador

A continuación, se presenta un esquema de las instituciones relacionadas con inocuidad alimentaria en el país.

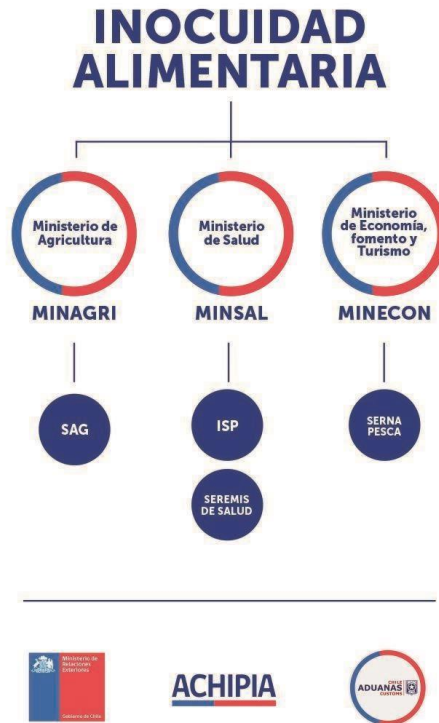


FIGURA 3.1: ORGANIGRAMA DE LAS INSTITUCIONES RELACIONADAS CON INOCUIDAD ALIMENTARIA EN CHILE SEGÚN LA POLÍTICA NACIONAL DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS (2018-2030)
Fuente: ACHIPIA (2025)

En Chile, el marco normativo de la inocuidad y calidad alimentaria se estructura bajo un enfoque jerárquico, cuyo eje central es el Código Sanitario, que actúa como norma marco o paraguas regulatorio. A partir de este se derivan leyes, decretos y reglamentos específicos, en particular el RSA que regulan las distintas etapas de la cadena alimentaria, tanto para alimentos destinados al consumo nacional como para aquellos orientados a la exportación. Este entramado normativo se encuentra alineado con los principios y directrices del Codex *Alimentarius*, promoviendo la armonización internacional en materia de inocuidad alimentaria.

Dentro de este sistema, el MINSAL ejerce el rol de Autoridad Sanitaria en inocuidad de los alimentos, siendo responsable del control de todos los alimentos destinados al consumo

humano en el país, incluidos los alimentos de producción nacional y los importados. A través de la Subsecretaría de Salud Pública, y en particular del Departamento de Nutrición y Alimentos, el MINSAL vela por la identificación, evaluación y control de los factores de riesgo presentes en los alimentos que puedan afectar la salud de la población, así como por la protección de los consumidores frente a alimentos insalubres, adulterados o indebidamente rotulados.

A nivel territorial, esta función se materializa mediante las SEREMIs de Salud, que son las encargadas de fiscalizar el cumplimiento del Código Sanitario, del RSA y de las normas complementarias, tanto en establecimientos elaboradores como en la comercialización de alimentos destinados al mercado interno. Asimismo, las SEREMIs tienen competencia exclusiva en el control de los alimentos importados, otorgando autorización sanitaria partida por partida, sobre la base de inspección física y análisis de laboratorio, con un enfoque de riesgo.

El ISP cumple un rol técnico fundamental como laboratorio nacional de referencia, liderando la Red Nacional de Laboratorios de Salud Pública y asegurando la calidad, confiabilidad y armonización de los análisis utilizados en la vigilancia sanitaria de los alimentos. Su función es clave para respaldar las decisiones de gestión del riesgo adoptadas por la autoridad sanitaria.

Por su parte, el SAG y el SERNAPESCA cumplen funciones relevantes en la producción primaria, pero con competencias acotadas en materia de inocuidad de alimentos para consumo humano, principalmente vinculadas a la exportación y al cumplimiento de los requisitos sanitarios exigidos por los mercados de destino.

En el caso del SAG, su mandato se centra en el control fitozoosanitario oficial del Estado, aplicando y fiscalizando las normas legales y reglamentarias relativas, entre otras materias, al uso de plaguicidas, fertilizantes, medicamentos veterinarios y alimentos para animales, así como en la certificación de productos agropecuarios primarios destinados a la exportación. En este contexto, el SAG se encuentra facultado para realizar análisis bacteriológicos, bromatológicos y de residuos, con el fin de certificar la aptitud para el consumo humano de dichos productos exclusivamente en el ámbito exportador, conforme a la normativa vigente (incluyendo, entre otros, el Decreto Ley N° 3.557 y el Decreto N° 25 de 2005 del Ministerio de Agricultura).

De manera similar, SERNAPESCA, organismo dependiente del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, es la autoridad competente en el control de la inocuidad de los productos pesqueros y acuícolas destinados a la exportación, incluidos los productos procesados, conforme a lo establecido en el artículo 122 letra r) del Decreto Supremo N° 430 de 1992. Su rol se enfoca en asegurar el cumplimiento de los requisitos sanitarios exigidos por los mercados internacionales, mediante programas de control a lo largo de la cadena productiva y la emisión de los certificados oficiales correspondientes.

En consecuencia, el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos destinados al consumo nacional, incluyendo aquellos provenientes de la producción primaria que se

comercializan internamente, recae principalmente en el MINSAL y las SEREMIs de Salud, en el marco del Código Sanitario y del RSA, mientras que el SAG y SERNAPESCA actúan de manera complementaria dentro de sus ámbitos legales específicos, particularmente en lo relativo a exportaciones y al control de insumos críticos como plaguicidas y medicamentos veterinarios.

En este entramado institucional, resulta fundamental el rol de ACHIPIA, comisión asesora presidencial que depende administrativamente del Ministerio de Agricultura. ACHIPIA tiene como misión formular la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria y conducir su implementación, actuando como instancia de coordinación y articulación intersectorial entre los organismos con competencias en la materia (MINSAL, SAG, SERNAPESCA, SUBREI, entre otros), la academia, el sector productivo y la ciudadanía.

De acuerdo con lo establecido en el Decreto N° 83, ACHIPIA promueve un enfoque preventivo e integrado, basado en la metodología de análisis de riesgos, favoreciendo la coherencia del sistema y el tránsito hacia una gobernanza más articulada. Si bien la Agencia no tiene atribuciones de gestión directa del riesgo, cumple un rol estratégico en la integración de información, el fortalecimiento de capacidades y la promoción de un enfoque de Una Sola Salud, que reconozca la interdependencia entre la salud humana, animal y ambiental, desafío que aún requiere avances estructurales para su implementación plena en el sistema nacional.

Medidas regulatorias de inocuidad alimentaria que contribuyen al enfoque “UNA SOLA SALUD”

En el contexto actual, la inocuidad alimentaria se ha consolidado como un eje esencial para la protección de la salud pública. En Chile, aunque gran parte del marco regulatorio vigente no fue diseñada explícitamente bajo el enfoque “Una Sola Salud”, que integra la salud humana, animal y ambiental, muchas de estas normativas contribuyen indirectamente, y en algunos casos, directamente al desarrollo de dicho enfoque. A través de leyes, decretos y resoluciones, el país establece requisitos y estándares que buscan asegurar la inocuidad en cada etapa de la cadena alimentaria, promoviendo prácticas que reducen riesgos sanitarios, protegen a las personas y minimizan el impacto negativo sobre los ecosistemas y la producción animal.

El marco regulatorio chileno refleja un compromiso progresivo con la protección sanitaria mediante la adopción de estándares nacionales e internacionales, la vigilancia técnica especializada y el fortalecimiento de las instituciones con competencias en inocuidad. Instrumentos como el Código Sanitario y el RSA, ambos del MINSAL, junto con las normativas del SAG y SERNAPESCA, establecen bases sólidas para la fiscalización, la trazabilidad y el control de riesgos. En conjunto, estas disposiciones no solo regulan los procesos productivos, sino que impulsan medidas preventivas tales como la implementación de HACCP, los límites máximos de residuos químicos, la vigilancia epidemiológica y la bioseguridad en la producción animal, generando condiciones más seguras para el consumo y una mayor protección de la salud poblacional.

Si bien muchas de las normas no incorporan expresamente el enfoque “Una Sola Salud”, existen disposiciones que sí lo mencionan de forma explícita y representan un avance relevante hacia su institucionalización. Entre ellas destacan el Decreto N°7, que establece el reglamento sobre la notificación de enfermedades transmisibles, y la Resolución N° 892, que adopta el Plan Nacional contra la Resistencia a los Antimicrobianos, ambos alineados con los principios de coordinación intersectorial, vigilancia integrada y prevención de riesgos.

A continuación, y como se muestra en la Tabla N° 3.1, se presenta una revisión de las principales normativas relacionadas, distinguiendo entre aquellas que incorporan explícitamente el enfoque “Una Sola Salud” y aquellas que, aun sin mencionarlo directamente, contribuyen sustantivamente a sus principios.

A continuación, se presenta una selección de la regulación chilena relacionada con la inocuidad, la salud pública, la sanidad animal y el ambiente: incluye normas que, aun no creadas bajo el enfoque “Una Sola Salud”, pueden contribuir a sus principios; junto con aquellas que lo mencionan explícitamente (el Anexo 1 presenta una síntesis de la regulación considerada).

1. Legislación que no menciona explícitamente el enfoque “Una Sola Salud”

a. LEYES

- **Ley 21.132 — (Ministerio de Economía) — Moderniza y fortalece el ejercicio de la función pública del Servicio Nacional de Pesca.**

Esta ley mejora la capacidad de fiscalización y certificación de SERNAPESCA (por ejemplo, en inocuidad para exportación y certificación de desembarques), lo que contribuye a trazabilidad, control sanitario y prevención de la pesca ilegal. Desde Una Sola Salud, fortalece la articulación entre salud humana y ambiental al asegurar que los productos hidrobiológicos cumplan estándares que evitan riesgos sanitarios y contaminantes a lo largo de la cadena, aportando directamente a la inocuidad y a la salud pública mediante controles basados en evidencia.

- **Ley 20.380 — (Ministerio de Salud) — Sobre protección de animales.**

Reconoce a los animales como seres sensibles, prohíbe el maltrato y establece obligaciones sobre su bienestar en sistemas de producción, investigación y otros usos. Su vínculo con Una Sola Salud es directo: mejor bienestar animal se asocia con menor estrés y menor incidencia de enfermedades, lo que reduce el riesgo de zoonosis y mejora la calidad e inocuidad de los alimentos de origen animal; además, integra la ética y la sostenibilidad como determinantes de salud.

- **D.L. 3.557 (1981) — (Ministerio de Agricultura) — Ley de Protección Agrícola (Arts. 9 y 11).**

Establece medidas para prevenir y controlar maleza, plagas y contaminación que afecten la agricultura, e impone obligaciones a titulares de predios e industrias para evitar impactos sobre suelos, cultivos y recursos. En clave Una Sola Salud, conecta salud ambiental (control de contaminantes y vectores), salud vegetal (integridad del agroecosistema) y salud humana (insumos agrícolas más seguros), lo que repercute en materias primas inocuas y reduce riesgos en la cadena alimentaria.

- **Ley 19.300 — (Ministerio del Medio Ambiente) — Bases generales del medio ambiente.**

Crea el marco para la gestión ambiental del país (SEIA, normas de calidad y de emisión, responsabilidad por daño ambiental, institucionalidad). Su aporte a Una Sola Salud es estructural: al regular aire, agua y suelo, disminuye exposiciones a contaminantes que pueden entrar en la cadena de alimentos (bioacumulación, contaminación hídrica o atmosférica) y soporta decisiones intersectoriales que preservan ecosistemas saludables, condición básica para alimentos inocuos y poblaciones sanas.

- **Ley 18.755 — (Ministerio de Agricultura) — Establece normas sobre el Servicio Agrícola y Ganadero.**

Define al SAG como autoridad en salud animal y vegetal, fiscalización de plaguicidas, medicamentos veterinarios, alimentos para animales y control de mataderos y frigoríficos. Es un pilar de Una Sola Salud: al integrar vigilancia sanitaria en producción primaria y controles de insumos, reduce residuos y patógenos que afectan la inocuidad; además, su rol en bioseguridad y trazabilidad minimiza la diseminación de riesgos entre animales, ambiente y personas.

- **Ley 21.349 — (Ministerio de Agricultura) — Composición, etiquetado y comercialización de fertilizantes y bioestimulantes.**

Regula la calidad y rotulación de estos insumos y encarga al SAG su fiscalización, previniendo impurezas y contaminantes que puedan afectar suelos, aguas y cultivos. En Una Sola Salud, mejora la seguridad de insumos agrícolas y previene la entrada de metales pesados u otros contaminantes a la cadena alimentaria, contribuyendo a alimentos más seguros, ecosistemas menos impactados y una producción sostenible.

- **Ley 21.507 — (Ministerio de Agricultura) — Fortalece el Servicio Agrícola y Ganadero.**

Moderniza la planta, capacidades técnicas y atribuciones del SAG, optimizando fiscalización, vigilancia y respuesta ante riesgos sanitarios en producción primaria. En el marco Una Sola

Salud, un SAG robusto mejora la detección temprana, la trazabilidad y el control de peligros (biológicos y químicos), lo que refuerza la inocuidad de alimentos, el bienestar animal y la protección ambiental desde el origen de las cadenas.

- **Ley 18.892 — (Ministerio de Economía) — Ley General de Pesca y Acuicultura (marco base; texto refundido en D.S. 430).**

Establece reglas para extracción, cultivo, procesamiento, transporte y comercialización de recursos hidrobiológicos, incorporando exigencias sanitarias, ambientales y de trazabilidad. Su relación con Una Sola Salud es clara: promueve aprovechamiento sostenible, sanidad de recursos acuáticos y control de riesgos (zoonóticos, químicos, ambientales) que impactan la inocuidad de productos del mar y la salud de ecosistemas de los que depende la población.

b. DECRETOS

- **Decreto Supremo 430 — (Ministerio de Economía) — Fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley General de Pesca y Acuicultura.**

Refunde, coordina y sistematiza la Ley General de Pesca y Acuicultura, regulando la extracción, cultivo, procesamiento, transporte y comercialización de recursos hidrobiológicos, con exigencias de trazabilidad y condiciones sanitarias/ambientales. Desde Una Sola Salud, refuerza la sostenibilidad de ecosistemas acuáticos y el control de peligros (biológicos y químicos) que inciden en la inocuidad de los productos del mar y en la salud pública.

- **Decreto Supremo 9 — (Ministerio del Medio Ambiente) — Normas secundarias de calidad ambiental para aguas superficiales de la cuenca del río Biobío.**

Fija normas secundarias de calidad ambiental para proteger las aguas superficiales de la cuenca del Biobío, estableciendo límites para nutrientes, metales y materia orgánica. Contribuye al enfoque Una Sola Salud al reducir riesgos hídricos que afectan a personas, fauna y producción; al preservar la calidad del agua, disminuye contaminaciones que podrían comprometer la inocuidad de alimentos y la biodiversidad.

- **Decreto Supremo 19 — (Ministerio de Salud) — Crea el Comité Nacional del Codex Alimentarius.**

Constituye la instancia nacional para adoptar y armonizar estándares Codex de inocuidad y calidad de alimentos, articulando a ministerios y servicios. Fortalece Una Sola Salud al integrar ciencia y gestión intersectorial en decisiones sanitarias, mejorando controles preventivos a lo largo de la cadena y la confianza en la inocuidad para consumidores y comercio exterior.

- **Decreto Supremo 25 — (Ministerio de Agricultura) — Reglamento de productos farmacéuticos de uso exclusivamente veterinario.**

Regula el registro, producción, importación, distribución, prescripción y uso de fármacos de uso exclusivamente veterinario, con exigencias de estudios de residuos y períodos de retiro. En clave Una Sola Salud, mitiga residuos químicos en alimentos de origen animal y apoya el uso responsable de antimicrobianos, reduciendo riesgos para la salud humana y la inocuidad.

- **Decreto Supremo 30 — (Ministerio del Medio Ambiente) — Reglamento para el manejo de lodos generados en plantas de tratamiento de efluentes de pisciculturas.**

Establece requisitos para el manejo y disposición de lodos generados en pisciculturas, controlando olores, filtraciones, vectores y evaluando su reúso (p. ej., suelos agrícolas) bajo condiciones. Apoya Una Sola Salud al prevenir contaminación de aguas y suelos, resguardando ecosistemas, salud animal y la inocuidad de productos acuícolas.

- **Decreto Supremo 41 — (Ministerio de Salud) — Reglamento sobre condiciones sanitarias para la provisión de agua potable mediante camiones aljibe.**

Reglamenta las condiciones sanitarias para la provisión de agua potable mediante camiones aljibe, incluyendo calidad del agua, sanitización y control operativo. En enfoque Una Sola Salud, garantiza acceso seguro a agua para consumo y procesos alimentarios, previniendo enfermedades hídricas y apoyando la inocuidad en contextos rurales o de emergencia.

- **Decreto Supremo 43 — (Ministerio del Medio Ambiente) — Normas secundarias de calidad ambiental para aguas marinas y sedimentos de la bahía de Quintero-Puchuncaví.**

Define estándares de calidad para aguas marinas y sedimentos en una zona industrialmente sensible, limitando metales pesados y compuestos orgánicos. Bajo Una Sola Salud, reduce la exposición a contaminantes en ecosistemas marinos, resguardando cadena trófica, pesquerías y la inocuidad de alimentos de origen marino.

- **Decreto Supremo 64 — (Ministerio de Economía) — Reglamento de tratamiento y disposición de desechos provenientes de la actividad de acuicultura.**

Reglamenta el tratamiento y disposición de desechos de la actividad acuícola (alimento no consumido, fouling, lodos), con exigencias de captura, separación y trazabilidad. Favorece Una Sola Salud al minimizar cargas orgánicas y vectores en ambientes acuáticos, reduciendo riesgos sanitarios y contaminación que impactan la inocuidad y la salud ambiental.

- **Decreto Supremo 77 — (Ministerio de Salud) — Aprueba norma técnica sobre procedimientos e inspección médico-veterinaria de especies producto de la caza y de sus carnes.**

Aprueba la inspección médico-veterinaria de animales cinegéticos y sus carnes (ante y post mortem), con criterios para aptitud de consumo y acciones correctivas. Aporta a Una Sola

Salud al detectar zoonosis y contaminantes en origen, asegurando carnes seguras y disminuyendo riesgos para la salud pública y la inocuidad.

- **Decreto Supremo 83 — (Ministerio Secretaría General de la Presidencia) — Crea la Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA).**

Crea la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (como comisión asesora presidencial), articulando ministerios/servicios y expertos. Encaja con Una Sola Salud al institucionalizar la coordinación intersectorial y el enfoque científico-preventivo, clave para una gobernanza de inocuidad coherente, desde producción a consumo.

- **Decreto Supremo 144 — (Ministerio de Salud) — Establece normas para evitar emanaciones o contaminantes atmosféricos de cualquier naturaleza.**

Fija un marco para prevenir y controlar emanaciones y contaminantes del aire, otorgando atribuciones a la autoridad sanitaria para fiscalizar y exigir mejoras. Desde Una Sola Salud, reduce exposición a contaminantes con efectos en personas, animales y cultivos, evitando deposición sobre alimentos y fuentes hídricas que comprometen la inocuidad.

- **Decreto Supremo 475 — (Ministerio de Defensa) — Política nacional de uso del borde costero del litoral de la república y crea comisión nacional.**

Define la política nacional para el ordenamiento y uso del borde costero, creando una comisión interministerial y promoviendo aprovechamiento sostenible. Con visión Una Sola Salud, equilibra actividades productivas (acuicultura, pesca, turismo) con conservación y control de riesgos, favoreciendo ecosistemas saludables y alimentos marinos seguros.

- **Decreto Supremo 682 — (Ministerio de Agricultura) — Reglamenta las exportaciones de productos animales.**

Reglamenta la exportación de productos de origen animal, estableciendo certificación, inspección y trazabilidad para cumplir exigencias de mercado. Contribuye a Una Sola Salud al asegurar equivalencias sanitarias y controles de inocuidad, protegiendo salud del consumidor y la reputación sanitaria del país.

- **Decreto Supremo 707 — (Ministerio de Salud) — Aprueba reglamento de laboratorios bromatológicos de salud pública.**

Aprueba el reglamento para laboratorios que analizan alimentos, con evaluaciones periódicas, normalización de métodos y ensayos interlaboratorio por el ISP. En Una Sola Salud, fortalece la calidad analítica para detectar patógenos y contaminantes, base del control oficial y de la inocuidad.

- **Decreto Supremo 725 — (Ministerio de Salud) — Código Sanitario.**

Establece las bases de la salud pública, incluyendo el control sanitario de alimentos en todas sus etapas y la facultad reglamentaria del MINSAL. Es pilar de Una Sola Salud al habilitar la

coordinación entre salud humana, animal y ambiente, y sustentar el enfoque preventivo que asegura inocuidad a lo largo de la cadena.

- **Decreto Supremo 977 — (Ministerio de Salud) — Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).**

Regula producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución, venta y publicidad de alimentos, fijando requisitos higiénicos-sanitarios. Bajo Una Sola Salud, implementa medidas preventivas basadas en riesgo, garantizando alimentos inocuos y alineando al país con estándares internacionales.

- **Decreto Exento 47 — (Ministerio de Salud) — Modifica norma técnica N° 209 que fija límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos.**

Actualiza la Norma Técnica N° 209 sobre límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas en alimentos, conforme a evidencia toxicológica. Aporta a Una Sola Salud al proteger consumidores de exposición química y promover buenas prácticas agrícolas que resguardan ecosistemas y inocuidad.

- **Decreto Supremo 4 — (Ministerio de Agricultura) — Reglamento de alimentos para animales.**

Regula la fabricación, importación, distribución y control de alimentos para animales, incluyendo buenas prácticas, autocontrol y HACCP en plantas. Es clave para Una Sola Salud, pues piensos seguros significan animales sanos y menores riesgos de residuos/contaminantes que pueden transferirse a alimentos para personas.

- **Decreto Supremo 4 — (Ministerio Secretaría General de la Presidencia) — Lodos de PTAS (aguas servidas)**

Establece el manejo seguro de lodos de plantas de tratamiento de aguas servidas, diferenciándolos de residuos domiciliarios y fijando controles de metales pesados y disposición final. En Una Sola Salud, evita la contaminación de suelos y cultivos, protegiendo la inocuidad y la salud ambiental.

- **Decreto Supremo 21 — (Ministerio del Medio Ambiente) — Normas secundarias de calidad ambiental para la cuenca del río Valdivia.**

Define estándares para calidad del agua (nutrientes, sólidos, metales, oxígeno disuelto) en la cuenca del río Valdivia, con enfoque de gestión sostenible. Desde Una Sola Salud, protege un recurso crítico para consumo, agricultura y ecosistemas, reduciendo enfermedades hídricas y contaminación que afectan la inocuidad.

- **Decreto Supremo 319 — (Ministerio de Economía) — Medidas de protección, control y erradicación de enfermedades de alto riesgo para especies hidrobiológicas.**

Reglamenta protección, control y erradicación de enfermedades de alto riesgo en especies hidrobiológicas, habilitando zonas de vigilancia, bioseguridad y notificación. Con enfoque Una Sola Salud, corta la diseminación de patógenos entre ambiente y producción, resguardando salud animal, ecosistemas acuáticos y la inocuidad de alimentos hidrobiológicos.

c. RESOLUCIONES Y NORMAS TÉCNICAS

- **Resolución Exenta 1560 — (Ministerio de Salud) — Fija límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos destinados al consumo humano.**

Fija límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos destinados al consumo humano, estableciendo tolerancias y prohibiciones según criterios toxicológicos. Esta regulación es clave para Una Sola Salud al prevenir la exposición humana a residuos químicos, promover el uso prudente de fármacos en producción animal y proteger la inocuidad de alimentos de origen animal.

- **Resolución Exenta 7550 — (SAG) — Establece el sistema de control oficial de inocuidad para productos hortofrutícolas primarios de exportación.**

Establece el sistema de control oficial de inocuidad para productos hortofrutícolas primarios de exportación, incluyendo auditorías, inspecciones y cumplimiento de estándares internacionales. Se relaciona con Una Sola Salud al asegurar prácticas agrícolas seguras, prevenir la contaminación microbiológica y química y proteger a consumidores y ecosistemas mediante la trazabilidad y el control preventivo.

- **Resolución Exenta 9049 — (SAG) — Crea el Programa oficial de control y reducción de Salmonella spp. en la cadena de producción avícola.**

Crea el Programa oficial de control y reducción de Salmonella spp. en la cadena avícola, abarcando productores, plantas incubadoras, transporte y faenadoras. Contribuye directamente a Una Sola Salud y la inocuidad, ya que reduce una de las principales ETA zoonóticas, mejora el bienestar animal, y previene la contaminación cruzada en la cadena de alimentos.

- **Norma General Técnica (N° 54) — (Ministerio de Salud) — Norma general técnica sobre inspección médico-veterinaria de aves de corral y su carne.**

Establece procedimientos y criterios técnicos para la inspección ante y post mortem de aves de corral destinadas al consumo humano. Aporta al enfoque Una Sola Salud al asegurar que solo animales sanos, libres de zoonosis y residuos, ingresen al consumo, protegiendo la inocuidad y reduciendo riesgos para salud humana y bienestar animal.

- **Resolución Exenta 1129 — (SAG) — Crea el Programa de uso responsable y prudente de antimicrobianos en la producción primaria.**

Crea el Programa de uso responsable y prudente de antimicrobianos en producción primaria, con directrices de prescripción, registro, bioseguridad y vigilancia. Su vínculo con Una Sola Salud es fundamental: contribuye al control de la RAM, protege la eficacia terapéutica y reduce riesgos en alimentos de origen animal, reforzando la inocuidad.

- **Resolución Exenta 1500 — (SAG) — Prohíbe el uso de nitrofuranos y 5-nitroimidazoles en animales destinados a alimentación humana.**

Prohíbe nitrofuranos y 5-nitroimidazoles en animales destinados al consumo humano por sus efectos carcinogénicos y genotóxicos. Alineada con Una Sola Salud, evita la exposición a compuestos peligrosos, fomenta buenas prácticas veterinarias y protege la seguridad alimentaria, la salud humana y la credibilidad sanitaria del país.

- **Resolución Exenta 2114 — (SAG) — Crea el Sistema Oficial de Bioseguridad en establecimientos pecuarios.**

Crea el Sistema Oficial de Bioseguridad en establecimientos pecuarios, estableciendo medidas para evitar ingreso y diseminación de enfermedades infecciosas. Su aporte a Una Sola Salud radica en reforzar barreras para zoonosis, mejorar la sanidad animal, y prevenir riesgos que pueden afectar la inocuidad de la producción.

- **Resolución Exenta 2973 — (SAG) — Prohíbe la fabricación, importación, distribución, venta, tenencia y uso de tireostáticos y estilbenos.**

Prohíbe la fabricación, importación, distribución y uso de sustancias con efecto tireostático y estilbenos en animales para consumo humano. Fortalece Una Sola Salud al eliminar compuestos de alto riesgo toxicológico, reducir residuos peligrosos y proteger la salud humana, manteniendo la integridad de la cadena alimentaria.

- **Resolución Exenta 3599 — (SAG) — Prohíbe el uso de fármacos que contengan cloranfenicol o sus sales en animales para consumo.**

Prohíbe el uso de cloranfenicol en animales destinados a alimentación humana por su vinculación con pancitopenia y aplasia medular. Refuerza Una Sola Salud al evitar sustancias de riesgo severo y preservar la inocuidad, controlando la contaminación química de alimentos de origen animal.

- **Resolución Exenta 5325 — (SAG) — Prohíbe beta-agonistas con fines anabolizantes en animales destinados a consumo humano.**

Prohíbe beta-agonistas con fines anabolizantes en animales productores de alimentos, por riesgos para la salud y restricciones internacionales. Su vínculo con Una Sola Salud radica en

prevenir residuos farmacológicos y promover sistemas de producción seguros y éticos, fortaleciendo la inocuidad y el comercio exterior.

- **Resolución Exenta 6763 — (SAG) — Prohíbe el registro, fabricación, importación, distribución, venta, tenencia y uso de anabólicos con fines productivos en aves, ovinos, caprinos y porcinos.**

Prohíbe anabólicos con fines productivos en aves, ovinos, caprinos y porcinos. Aporta al enfoque Una Sola Salud al impedir la ingesta de compuestos hormonales que afectan la salud humana, mejorar la sanidad animal y mantener cadenas productivas libres de riesgos químicos, fortaleciendo la inocuidad.

- **Resolución Exenta 8228 — (SERNAPESCA) — Aprueba el Programa sanitario general para uso de antimicrobianos en la salmonicultura y otros peces de cultivo.**

Aprueba el Programa Sanitario General para el Uso de Antimicrobianos en salmonicultura, incorporando vigilancia, prescripción responsable, reportes y buenas prácticas. Contribuye a Una Sola Salud al enfrentar la resistencia antimicrobiana en ambientes acuáticos, proteger ecosistemas y asegurar productos hidrobiológicos inocuos.

- **Resolución Exenta 386 — (Ministerio del Medio Ambiente) — Amplía plazo para recepción de antecedentes del Plan de Descontaminación Atmosférica MP10 (Copiapó-Tierra Amarilla).**

Amplía el plazo de recepción de información para el Plan de Descontaminación Atmosférica por MP10 en Copiapó y Tierra Amarilla. Su relación con Una Sola Salud se da en la reducción de contaminantes que impactan salud humana, bienestar animal y eventualmente la calidad de cultivos y recursos expuestos a contaminación.

- **Resolución Exenta 2565 — (Ministerio del Medio Ambiente) — Aprueba anteproyecto de actualización de la Estrategia Climática de Largo Plazo (adaptación) y lo somete a consulta pública.**

Someter a consulta pública el anteproyecto de actualización de la Estrategia Climática de Largo Plazo en materia de adaptación. Desde Una Sola Salud, integra la adaptación al cambio climático, cuyos efectos inciden en sanidad animal, productividad agrícola, disponibilidad de agua y seguridad alimentaria, pilares de la inocuidad.

- **Resolución Exenta 118 — (Ministerio de Salud) — Aprueba Norma Técnica N° 174: requisitos para la aplicación del sistema HACCP en establecimientos de alimentos.**

Aprueba la Norma Técnica N°174 sobre los requisitos para la implementación del sistema HACCP en establecimientos de alimentos. Está directamente alineada con Una Sola Salud al

reforzar el enfoque preventivo, asegurar control de peligros biológicos, químicos y físicos, y potenciar la inocuidad desde procesos productivos hasta consumo.

2. Legislaciones con mención del enfoque “UNA SOLA SALUD”

Como se señaló previamente, la mayor parte de la legislación vigente no incorpora de manera explícita el enfoque “Una Sola Salud”; sin embargo, contribuye de forma sustantiva a la protección de la salud pública y a la inocuidad alimentaria. Dentro del marco normativo que sí integra explícitamente este enfoque, destacan el Decreto Supremo N° 7 y el Plan Nacional de Resistencia a los Antimicrobianos, los cuales se detallan a continuación.

- **Decreto Supremo 7 — (Miniterio de Salud) — Reglamento sobre notificación de enfermedades transmisibles de declaración obligatoria y su vigilancia.**

Crea instancia formal con dependencia en la Dirección Nacional, define composición (divisiones técnicas y Red SAG Laboratorios), funciones (asesoría, estrategia, coordinación intersectorial y formación de personal) y una Secretaría Técnica (Subdirección de Gestión Técnica). Fortalece la gobernanza Una Sola Salud en producción primaria y su enlace con inocuidad y bioseguridad.

Este decreto reconoce expresamente que la salud humana y animal son interdependientes y están vinculadas a los ecosistemas (“Una Sola Salud”), e instala un sistema de notificación y vigilancia que incluye los brotes de ETA como eventos de notificación inmediata. Reparte responsabilidades entre prestadores de salud y laboratorios clínicos y en matrices ambientales, además de la Red Nacional de Laboratorios y el ISP, fortaleciendo la respuesta oportuna, la caracterización de agentes causales y la inocuidad desde la contención temprana de riesgos.

- **Resolución 892 — (Ministerio de Salud) — Aprueba el Plan Nacional contra la Resistencia a los Antimicrobianos (2021–2025).**

Adopta un plan intersectorial alineado con la OMS que abarca salud humana, animal, vegetal y ambiente, con 5 líneas de acción, 16 estrategias, 41 medidas y 74 acciones, incluyendo higiene a lo largo de la cadena alimentaria, vigilancia integrada y uso racional de antimicrobianos. El plan es una pieza clave del enfoque “Una Sola Salud” al abordar la RAM como amenaza común a personas, animales y ecosistemas; además, asigna responsables, plazos e indicadores, reforzando la inocuidad y la gobernanza basada en riesgo.

Para la elaboración de este, se constituyeron dos grupos de trabajo: la Comisión Nacional para la Resistencia Antimicrobiana y un equipo técnico adicional convocado por ACHIPIA.

- **Resolución Exenta 7445/2024 — (SAG) — Crea el Comité “Una Salud” del Servicio Agrícola y Ganadero.**

Crea instancia formal con dependencia en la Dirección Nacional, define composición (divisiones técnicas y Red SAG Laboratorios), funciones (asesoría, estrategia, coordinación intersectorial y formación de personal) y una Secretaría Técnica (Subdirección de Gestión Técnica). Fortalece la gobernanza Una Sola Salud en producción primaria y su enlace con inocuidad y bioseguridad.

Medidas no regulatorias que contribuyen al enfoque “UNA SOLA SALUD”

1. Programas de control y vigilancia de alimentos en el sistema de inocuidad y calidad alimentaria chileno.

La inocuidad de los alimentos está estrechamente relacionada con las distintas áreas que conforman el enfoque de “Una Sola Salud”. Cuando estas interdependencias se ven alteradas, pueden surgir efectos negativos que impactan a todos los sectores involucrados. En el caso particular de la inocuidad alimentaria, especialmente en lo que respecta a las ETA, un desequilibrio en el sistema puede conducir a un aumento significativo en la incidencia de estas enfermedades.

El objetivo de garantizar la inocuidad alimentaria no solo se limita a ofrecer alimentos seguros para el consumo humano; busca generar beneficios más amplios para la sociedad. Entre estos se destacan la reducción de las ETA, la disminución de enfermedades zoonóticas y la contención de la RAM.

El SAG desempeña un rol fundamental en la garantía de la inocuidad alimentaria, asegurando la aptitud de los alimentos primarios de exportación para el consumo humano, cuando es requerido por terceros países. Además, entre sus funciones se incluyen la promoción del bienestar animal y la protección de la sanidad agropecuaria.

En este contexto, el Reglamento de Alimentos para Animales, publicado en 2017, designa al SAG como la institución responsable de su aplicación, así como de la protección y preservación del patrimonio zoonosanitario del país. No obstante, el propio SAG (2017) reconoció que, para garantizar la inocuidad de los alimentos de origen animal destinados al consumo humano, es fundamental comenzar por asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos destinados a los animales. En este sentido, la regulación existente durante ese tiempo debía cambiarse considerando los criterios y directrices que organizaciones internacionales establecen al respecto.

Este reglamento, además de proteger y mantener el patrimonio zoonosanitario del país, busca también reforzar los conceptos de autocontrol de la industria, la trazabilidad de productos y establecer requisitos claros de importación y exportación. Así también,

profundiza en áreas menos exploradas como la inscripción de establecimientos, requisitos de prescripción de alimentos medicados, etiquetado de productos, etc.

Pese a estos avances, el sistema de control de alimentos aún se está fortaleciendo, para consolidarse como un sistema robusto que garantice una comunicación eficaz y sostenida entre los sectores involucrados. Sin embargo, es esencial considerar que existen múltiples factores que influyen directa o indirectamente en la inocuidad de los alimentos, los cuales son altamente variables y pueden generar impactos significativos en los sistemas y su funcionamiento.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2009), existen factores globales en constante evolución que inciden en los sistemas nacionales de inocuidad alimentaria. Entre los más relevantes se destacan:

- Resistencia a los antimicrobianos
- Crecimiento de los viajes y el turismo
- Nuevas tecnologías alimentarias y agrícolas
- Volumen creciente del comercio internacional
- Nuevos métodos de elaboración de los alimentos
- Transformación de las pautas de manipulación de los alimentos
- Intensificación e industrialización de la agricultura y de la producción animal
- Modificación de las interacciones humanas/animales con potencial zoonótico
- Creciente complejidad de los tipos de alimentos y de su procedencia geográfica
- Cambios en las pautas dietéticas y las preferencias de preparación de los alimentos
- Ampliación de los organismos internacionales y regionales y de las consiguientes obligaciones jurídicas

En Chile existen diversos programas de control y vigilancia de alimentos que funcionan como pilares fundamentales. Estos programas, desarrollados por el MINSAL, SAG y SERNAPESCA, son detallados a continuación:

Programas de vigilancia en alimentos del MINSAL
1. Programa nacional de marea roja
2. Programa nacional de micotoxinas
3. Programa nacional de peligros microbiológicos
4. Programa nacional de peligros químicos, dioxinas
5. Programa nacional de peligros químicos, metales pesados
6. Programa nacional de peligros químicos, medicamentos veterinarios

7. Plan nacional de vigilancia de residuos de plaguicidas en alimentos
--

Programas de control en alimentos del SAG
1. Programa de verificación microbiológica oficial <ul style="list-style-type: none"> a. Verificación oficial para <i>Salmonella spp.</i> b. Verificación oficial para STEC no-O157 (trimming) c. Verificación oficial para <i>Listeria monocytogenes</i> en quesos y cecinas d. Verificación oficial para <i>E.coli</i> O157:H7 (trimming, carne molida y hamburguesas)
2. Programa de control de residuos en productos pecuarios <ul style="list-style-type: none"> a. Dioxinas b. Contaminantes c. Sustancias terapéuticas d. Sustancias con efecto anabolizante e. Sustancias antimicrobianas prohibidas
3. Programa de control de residuos en insumos destinados a la alimentación animal (dioxinas, furanos, DL-PCB)
4. Programa de monitoreo de residuos de plaguicidas en productos vegetales (hortalizas)
5. Programa de monitoreo de residuos de plaguicidas en productos vegetales (frutas)

Programas de control en alimentos de SERNAPESCA
1. Prohibidas y no autorizadas en productos de la acuicultura (PCR) <ul style="list-style-type: none"> a. Contaminantes b. Sustancias prohibidas c. Sustancias no autorizadas d. Sustancias de uso terapéutico e. Sustancias antimicrobianas prohibidas
2. Programa de aseguramiento de calidad
3. Programa de sanidad de moluscos bivalvos (PSMB)
4. Programa de control de residuos farmacológicos, sustancias

TABLA 3.1: PROGRAMAS DE CONTROL Y/O VIGILANCIA DEL MINSAL, SAG Y SERNAPESCA
Fuente: ACHIPIA (2024)

La RIAL, recibe las notificaciones de eventos que tienen lugar en Chile y pueden provenir del hallazgo de peligros verificados en estos programas oficiales de control y vigilancia de alimentos.

La implementación de estos programas de control y vigilancia es fundamental para el avance del país bajo el enfoque de “Una Sola Salud”. De hecho, contribuyen de manera significativa al cumplimiento de la vía de acción 4 del Plan de Acción Conjunto de la Alianza, que se centra en reforzar la evaluación, gestión y comunicación de los riesgos

Se reconoce que los programas de control sanitario implementados por SERNAPESCA en el ámbito de la pesca y la acuicultura responden, en gran medida, a exigencias impuestas por los mercados internacionales y no necesariamente cuentan con una base jurídica nacional explícita. En ese sentido, se coincide en que el RSA constituye el principal marco normativo de referencia para esta industria en términos de inocuidad alimentaria. Por tanto, aunque estos programas contribuyen a ciertos objetivos asociados al enfoque de Una Sola Salud, su alcance normativo es parcial y debe entenderse como complementario a la regulación nacional vigente, más que como una expresión directa o exclusiva del enfoque integrado que se desarrolla en los capítulos iniciales del documento.

2. Programas Nacionales Integrados para el Sistema de control de alimentos.

Los PNIs en Inocuidad y Calidad Alimentaria comenzaron a desarrollarse en Chile en 2012, impulsados por ACHIPIA como respuesta a la necesidad de fortalecer la coordinación entre las instituciones públicas responsables del control y aseguramiento de la inocuidad alimentaria.

Estos programas constituyen espacios técnicos de articulación interinstitucional diseñados para coordinar las acciones de diversos organismos públicos involucrados en la inocuidad y calidad alimentaria, como el SAG, MINSAL, SERNAPESCA, entre otros. Su objetivo principal es mejorar la vigilancia, el control y la gestión de riesgos en toda la cadena alimentaria, promoviendo un enfoque preventivo y colaborativo. Además, representan una oportunidad para identificar y proponer mejoras ante las brechas normativas detectadas en el sistema agroalimentario.

Los PNIs se generan tanto a partir de solicitudes de los propios organismos públicos involucrados, como de propuestas de ACHIPIA, y su aprobación corresponde a un Comité de Coordinación Interinstitucional liderado por ACHIPIA. Entre sus enfoques principales se encuentran:

- Progresar hacia la armonización de normativas y homologación de procedimientos entre instituciones con competencias en inocuidad y calidad alimentaria.
- Contribuir a la optimización del funcionamiento de los programas de control, vigilancia y monitoreo de cobertura nacional o regional en inocuidad y calidad alimentaria.
- Articular los procesos de evaluación de riesgo con el proceso de gestión de riesgo.

Los PNIs no fueron diseñados originalmente bajo el enfoque “Una Sola Salud”, de manera implícita representan un aporte significativo a este marco, al incorporar principios clave como intersectorialidad efectiva y la gestión integral de riesgos desde el origen hasta el consumo. Así, pese a no haber sugerido con esta perspectiva explícita, sus fundamentos están alineados con los objetivos centrales de “Una Sola Salud”.

3. Propuesta de Política Nacional de Inocuidad y Calidad de los Alimentos 2026-2036

La Propuesta de Política Nacional de Inocuidad y Calidad de los Alimentos 2026–2036 es el resultado de un proceso amplio y sostenido de revisión técnica y validación política, desarrollado mediante instancias sistemáticas de diálogo, construcción colectiva y consenso intersectorial. Entre los años 2023 y 2025 se llevaron a cabo más de veinte reuniones del grupo interministerial, lo que permitió consolidar un documento robusto, maduro y alineado con los principales marcos normativos y sanitarios internacionales, tales como el *Codex Alimentarius* y las recomendaciones de FAO, OPS/OMS e IICA. Este proceso fue acompañado por una sistematización rigurosa de observaciones mediante herramientas colaborativas, asegurando una redacción transparente, trazable y representativa de las distintas miradas institucionales.

En este contexto, la política define como uno de sus objetivos estratégicos “fortalecer la formación y el desarrollo de las capacidades de los recursos humanos en el área de la inocuidad y calidad de los alimentos”, reconociendo el rol central del capital humano para el adecuado funcionamiento del sistema nacional. Asimismo, incorpora lineamientos orientados a impulsar el desarrollo de capacidades de profesionales y técnicos del sector público, productivo y académico, así como a promover el acceso, la difusión y la comprensión de información de base científica, elementos que constituyen un soporte fundamental para la toma de decisiones y la gestión preventiva de los riesgos alimentarios.

Desde esta perspectiva, el fortalecimiento de capacidades y el desarrollo de una cultura de inocuidad alimentaria se configuran como ejes habilitantes para avanzar hacia un sistema de control de alimentos moderno, coherente y resiliente. En concordancia con ello, la propuesta busca aportar insumos técnicos y metodológicos que puedan nutrir el Plan de Acción de la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, favoreciendo una bajada integral de sus objetivos y lineamientos estratégicos, en particular aquellos vinculados al enfoque preventivo basado en riesgos, la coordinación intersectorial y el enfoque “Una Sola Salud”.

Cabe señalar que esta propuesta de política ya fue aprobada por el Consejo de Subsecretarios y Subsecretarías, constituyéndose en un hito relevante de validación política e institucional. En la etapa siguiente, el documento será tramitado a través del MINSEGPRES, con el propósito de avanzar en su formalización mediante la correspondiente firma presidencial.

En definitiva, esta política no solo reafirma el compromiso del país con la protección de la salud pública, los derechos de las personas consumidoras y la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, sino que también refleja una madurez institucional creciente y una clara vocación por fortalecer las capacidades humanas y técnicas como base para la implementación efectiva de sus lineamientos estratégicos en el período 2026–2036.

Conclusión

El capítulo evidenció que Chile cuenta con un sistema de control de alimentos sustentado en una base institucional consolidada, un marco normativo especializado y programas de vigilancia en funcionamiento, orientados a la protección de la salud pública. Si bien gran parte de la legislación vigente no incorpora de manera explícita el enfoque “Una Sola Salud”, se observó que diversas disposiciones, tanto regulatorias como no regulatorias, integran sus principios de forma implícita, particularmente en ámbitos como el uso de medicamentos veterinarios, el control de residuos, la gestión ambiental y la bioseguridad.

Asimismo, se identificaron avances relevantes, entre ellos el fortalecimiento del rol articulador de ACHIPIA, el desarrollo de los Programas Nacionales Integrados (PNI) y el proceso de formulación participativa de la Política Nacional de Inocuidad y Calidad de los Alimentos 2025–2035. Estos instrumentos dan cuenta de un esfuerzo progresivo por promover la coordinación intersectorial y la gestión de riesgos desde una mirada integrada. En este contexto, también se observa una incorporación gradual de lineamientos internacionales, como los del *Codex Alimentarius*, FAO y OMS, que contribuyen a la alineación del sistema nacional con estándares y desafíos de alcance global.

Sin perjuicio de lo anterior, se reconocen desafíos que inciden en la implementación integral del enfoque “Una Sola Salud”, tales como la fragmentación institucional, ciertas brechas normativas y la necesidad de fortalecer capacidades técnicas y mecanismos de coordinación entre los distintos sectores involucrados. La identificación de estos aspectos, junto con los avances descritos, permite delimitar áreas prioritarias para su abordaje.

En este marco, el capítulo proporciona un diagnóstico que sirve de base para la formulación de propuestas orientadas a fortalecer la aplicación del enfoque “Una Sola Salud” en el sistema nacional de inocuidad alimentaria, las cuales se desarrollan en el capítulo siguiente, con miras a avanzar hacia un sistema más preventivo, articulado y sostenible frente a los riesgos sanitarios actuales y emergentes.

- CAPÍTULO 4 -

**PROPUESTAS PARA LA
APLICACIÓN DEL
ENFOQUE “UNA SOLA
SALUD” DENTRO DEL
SISTEMA DE CONTROL DE
ALIMENTOS EN CHILE**

Introducción

En los capítulos anteriores se expuso, acerca de la relevancia internacional del enfoque “Una Sola Salud” como herramienta fundamental para enfrentar amenazas sanitarias actuales y futuras, y sobre el diagnóstico del estado actual de su implementación en Chile, particularmente en el ámbito de la inocuidad y calidad alimentaria. Se evidenció que, si bien existen normativas, programas y organismos que abordan de forma parcial los principios de este enfoque, aún existen valiosas oportunidades de mejora en aspectos estructurales, como el fortalecimiento de la coordinación intersectorial, la integración más efectiva entre los sistemas de vigilancia, y el impulso a una comunicación más fluida entre los distintos actores involucrados. En este contexto, el presente capítulo tiene como propósito presentar un conjunto de propuestas para avanzar en la implementación del enfoque “Una Sola Salud” dentro del sistema de control de alimentos en Chile.

En este capítulo se abordan las estrategias definidas por la OMS, las cuales se utilizaron como base para la elaboración de las propuestas presentadas. Estas propuestas también consideran las particularidades del sistema chileno y los desafíos globales que impactan directamente en los sistemas alimentarios, tales como el cambio climático, la pérdida de biodiversidad, la resistencia a los antimicrobianos y la globalización del comercio de alimentos.

En esta sección se detallan medidas orientadas a mejorar la coordinación intersectorial e internacional, fortalecer la vigilancia y estandarización de datos, promover la capacitación continua de los actores clave y fomentar una cultura de inocuidad alimentaria. Todas las propuestas se diseñaron con un enfoque realista y progresivo, alineado con las capacidades actuales del país, pero con visión de largo plazo hacia un sistema más resiliente, colaborativo y sustentable.

Este capítulo no solo tiene como objetivo aportar propuestas técnicas, sino también ofrecer una base para orientar la actualización de políticas públicas y programas nacionales, muchas de cuyas recomendaciones ya han comenzado a ser implementadas en algunos casos.

Factores impulsores del cambio: cómo afectan la inocuidad alimentaria

Según la OMS (2023), los factores impulsores del cambio son aquellas dinámicas globales en constante evolución que tienen consecuencias directas o indirectas sobre la inocuidad alimentaria. Identificar estos factores resulta fundamental, ya que permite comprender su impacto en la inocuidad y, con ello, orientar la toma de decisiones y el diseño de estrategias adecuadas a la realidad de cada país.

Impulsores	Consecuencias	Implicaciones para la inocuidad de los alimentos
Intereses y demandas en materia de inocuidad de los alimentos	Mayor atención y recursos destinados a la inocuidad de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Mejora de la protección de los consumidores Reducción de los riesgos derivados de los alimentos insalubres Mayor confianza en los sistemas nacionales de vigilancia alimentaria
Amenazas mundiales para la inocuidad de los alimentos	Emergencias multinacionales en materia de inocuidad de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Mejora de la legislación y las medidas de control sobre inocuidad de los alimentos
Cambios mundiales y su repercusión para la cadena de suministro de alimentos	Cadenas de suministro mundial ampliadas y complejas	<ul style="list-style-type: none"> Mayores riesgos de contaminación y adulteración intencionadas de los alimentos Más dificultades para la trazabilidad y la retirada de productos
Desafíos para el medio ambiente	Aceleración del cambio climático, aumento de residuos agrícolas, y contaminación ambiental	<ul style="list-style-type: none"> Aumento de la probabilidad de transmisión de ciertos patógenos de origen alimentario y de los niveles de ciertos contaminantes químicos Mayores riesgos de contaminación ambiental en la cadena alimentaria
Sociedad: expectativas y comportamientos en evolución en torno a los alimentos	Cambios en las tendencias de compra de los consumidores, nuevos modelos empresariales, y plataformas de comunicación	<ul style="list-style-type: none"> Aumento de los retos en el control de alimentos asociados a las nuevas tendencias comerciales Nuevos desafíos para la comunicación de riesgos frente a la información errónea difundida en las plataformas de redes sociales
Aumento de las nuevas tecnologías y transformación digital	Nuevos ingredientes alimentarios, métodos de producción y análisis	<ul style="list-style-type: none"> Aumento de la demanda de evaluación de riesgos de los nuevos alimentos y la aplicación de nuevas tecnologías a la producción de alimentos Nuevas soluciones para la prevención y control de los riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos
Cambios demográficos	Crecimiento demográfico, envejecimiento de las sociedades y urbanización	<ul style="list-style-type: none"> Mayor proporción de grupos vulnerables a los riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos Más dificultades para proporcionar alimentos inocuos y saludables a una creciente población

FIGURA 4.1: FACTORES IMPULSORES DEL CAMBIO Y SUS IMPLICACIONES PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Fuente: OMS (2023)

Identificar estos factores es esencial para comprender cómo influyen en el perfil de riesgo asociado a la inocuidad alimentaria, ya que pueden favorecer la aparición de nuevos peligros, modificar la exposición a los existentes o reducir la eficacia de las medidas de control. En este sentido, su análisis permite anticiparse a los desafíos emergentes y diseñar estrategias adaptativas que respondan a la realidad cambiante del entorno alimentario nacional y mundial.

En el contexto chileno, factores como el aumento de temperaturas, la variabilidad climática, los cambios en la producción agrícola y acuícola, así como el uso intensivo de insumos químicos, han modificado el perfil de riesgo asociado a la producción y comercialización de alimentos. Estos cambios afectan no solo la presencia de peligros

biológicos y químicos, sino también la capacidad institucional para prevenir, detectar y gestionar oportunamente eventos que puedan comprometer la salud pública.

Por ello, es fundamental que las instituciones competentes identifiquen y monitoreen estos factores impulsores como insumo clave para la planificación estratégica en inocuidad alimentaria. Incorporar esta perspectiva facilitará la elaboración de propuestas basadas en evidencia, ajustadas al contexto nacional, y alineadas con el enfoque “Una Sola Salud”.

Estrategia mundial de la OMS para la inocuidad de los alimentos

La “**Estrategia mundial para la inocuidad de los alimentos 2022-2030**” fue desarrollada por la Organización Mundial de la Salud con el objetivo de guiar y apoyar a sus Estados Miembros en el diseño, implementación, monitoreo y evaluación de acciones orientadas a mejorar la inocuidad alimentaria. Esta estrategia es fundamental para avanzar en el cumplimiento de los ODS y reducir las ETA. Para lograrlo, es esencial fortalecer de manera continua los sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria y fomentar la cooperación entre todos los actores involucrados.

La OMS señala que esta estrategia está dirigida a una amplia gama de actores, incluyendo gobiernos, autoridades responsables de la inocuidad alimentaria, sectores privados, consumidores y otros interesados. La estrategia proporciona herramientas prácticas para que estos actores clave fortalezcan sus sistemas nacionales de gestión de la inocuidad alimentaria y colaboren con socios globales en la consecución de sus objetivos.

La estrategia establece cinco prioridades estratégicas interrelacionadas, siendo la primera:

Prioridad estratégica 1: Fortalecer los sistemas nacionales de control de alimentos.

- 1)** Establecer un marco de normas alimentarias moderno, armonizado y basado en evidencia científica. Especialmente en lo que se refiere a los laboratorios, armonizando los protocolos y el análisis de datos en muestras de humanos, animales y ambiente.
- 2)** Establecer un marco institucional para coordinar las labores de las diferentes autoridades con competencia en la gestión de los sistemas nacionales de control de los alimentos.
- 3)** Desarrollar y aplicar normas y directrices adecuadas para que los profesionales de los distintos organismos trabajen bajo el enfoque de “Una Sola Salud”.
- 4)** Fortalecer el cumplimiento, la verificación y la aplicación de todas las normativas en cada organismo y servicio que esté relacionado con el área de inocuidad de alimentos.

- 5) Fortalecer el seguimiento y la vigilancia de los programas de inocuidad de alimentos, incluyendo la evaluación de la RAM en forma integrada.
- 6) Establecer sistemas coordinados entre los distintos servicios y organismos para abordar incidentes y respuestas de emergencia en relación con la inocuidad de los alimentos.

Prioridad estratégica 2: Identificar los desafíos para la inocuidad de los alimentos a raíz de los cambios mundiales y la transformación de los sistemas alimentarios y darles respuesta.

- 1) Identificar y evaluar las repercusiones para la inocuidad de los alimentos derivados de los cambios mundiales y las transformaciones de los sistemas alimentarios y el transporte de alimentos.
- 2) Adaptar las opciones de gestión y evaluación de riesgos considerando los nuevos peligros de transmisión alimentaria derivados de las transformaciones y cambios globales en los sistemas alimentarios, el transporte de alimentos y las variaciones climáticas que afectan la sustentabilidad alimentaria.

Prioridad estratégica 3: Mejorar el uso de la información sobre la cadena alimentaria, las pruebas científicas y la evaluación de riesgos en los procesos decisorios relativos a la gestión de riesgos.

- 1) Promover la generación de pruebas científicas y el uso de evaluaciones de riesgo para establecer y examinar medidas de control de alimentos.
- 2) Reunir información exhaustiva sobre la cadena alimentaria, la sanidad animal y la salud medioambiental y utilizar esos datos para adoptar decisiones informadas relativas a la gestión de riesgos.
- 3) Obtener de fuentes extranjeras información y experiencias sobre análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos, a fin de mejorar las decisiones sobre gestión de riesgos y la capacidad técnica.
- 4) Adoptar decisiones coherentes y transparentes sobre gestión de riesgos al establecer medidas de control aplicables a los alimentos.

Prioridad estratégica 4: Fortalecer el compromiso de las partes interesadas y la comunicación de riesgos.

- 1) Establecer plataformas para realizar consultas sobre el programa nacional de inocuidad de los alimentos, integrando a la sociedad civil.
- 2) Evaluar la pertinencia del uso de programas privados para mejorar la inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria.

- 3) Establecer marcos que permitan comunicar la verificación del cumplimiento de los requisitos normativos sobre inocuidad de los alimentos.
- 4) Facilitar la comunicación, la creación de capacidad y la colaboración con los operadores de las empresas alimentarias y promover una cultura de la inocuidad de los alimentos.
- 5) Facilitar la comunicación, la educación y el compromiso de los consumidores.

Prioridad estratégica 5: Promover la inocuidad de los alimentos como un componente esencial del comercio de alimentos a escala nacional, regional e internacional.

- 1) Fortalecer los sistemas de control de los alimentos y la creación de capacidad en los sistemas normativos del mercado nacional.
- 2) Reforzar la interacción entre los organismos nacionales encargados de la inocuidad de los alimentos a nivel nacional y los que facilitan las prácticas de comercio justo a nivel internacional.
- 3) Velar porque los sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos estén en consonancia con las normas de la Comisión del Codex *Alimentarius* para proteger la salud pública y facilitar el comercio internacional de alimentos.
- 4) Fortalecer los compromisos de las autoridades nacionales competentes con los organismos y las redes internacionales que fundamentan normas y directrices para los alimentos.

La implementación de la estrategia recae en los Estados Miembros, enfrentando como principal reto la necesidad de adaptar las medidas al contexto y situación de cada país. Conocer en profundidad las particularidades locales es fundamental para que cada nación pueda aplicar la estrategia propuesta por la OMS de manera eficaz. Por ello, una coordinación adecuada facilitará un enfoque progresivo que contribuirá a uniformar y fortalecer los sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria en sus distintas etapas de desarrollo.

En primera instancia, el Estado Miembro debe concentrarse en consolidar los requisitos mínimos, tanto jurídicos como operativos, necesarios para gestionar los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos y para responder de forma efectiva a incidentes y emergencias.

Tras tener una base sólida para trabajar, el Estado Miembro podrá guiarse por la siguiente Figura, que nos indica las orientaciones generales para elaborar y aplicar la Estrategia.



FIGURA 4.2: ORIENTACIONES GENERALES PARA LA ELABORACIÓN Y APLICACIÓN DE LA ESTRATEGIA POR LOS ESTADOS

MIEMBROS

Fuente: OMS (2023)

La OMS en conjunto con la FAO recomienda el uso del “**Instrumento de evaluación del sistema de control de los alimentos**” como herramienta metodológica para evaluar la eficacia de los sistemas nacionales de control alimentario, independientemente del nivel de desarrollo del país. Esta herramienta facilita la identificación de fortalezas y brechas, y orienta el diseño de estrategias de mejora alineadas con las cinco prioridades estratégicas definidas a nivel global.

En Chile, esta evaluación fue aplicada entre 2023 y 2025 en el marco del proyecto UTF/CHI/061/CHI “*Fortalecimiento del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad de los Alimentos*”, coordinado por ACHIPIA con el apoyo técnico de la FAO. El ejercicio permitió realizar un diagnóstico integral del sistema nacional de control de alimentos, considerando aspectos como gobernanza, capacidades técnicas, infraestructura, interacción con las partes interesadas y base científica para la mejora continua. Sus resultados constituyen un insumo estratégico para orientar las acciones de fortalecimiento institucional y la integración del enfoque “Una Sola Salud” en las políticas y marcos regulatorios nacionales.

Previamente, en 2017–2018, Chile había implementado la herramienta *DVE*, desarrollada por el IICA y la OPS, bajo un convenio de cooperación con la Subsecretaría de Agricultura. Esta herramienta permitió caracterizar el desempeño institucional y operativo de los servicios nacionales de control de alimentos, identificar brechas y priorizar acciones estratégicas de cooperación técnica, contribuyendo a consolidar la base diagnóstica sobre la que posteriormente se aplicó el instrumento FAO/OMS.

Con los objetivos definidos, se deberá elaborar un plan de ejecución que cuente con los recursos y la financiación necesarios para su implementación. Este proceso requiere la

participación y el análisis técnico de un grupo de expertos de las áreas pertinentes. Una vez completados estos pasos, se podrá iniciar formalmente la fase de ejecución.

En esta etapa, es fundamental presentar informes periódicos sobre los avances, para asegurar que el plan se desarrolla adecuadamente, permitiendo realizar ajustes cuando sea necesario.

La OMS brindará apoyo a los Estados Miembros mediante el suministro de evidencia científica, el desarrollo de normas en materia de inocuidad alimentaria, la promoción de la cooperación internacional, el fortalecimiento de alianzas y el fomento de la colaboración a nivel global. Además, a través de la OPS, se proporciona cooperación técnica directa para apoyar la implementación de la Estrategia Global de Inocuidad de Alimentos, contribuyendo al fortalecimiento de los sistemas nacionales de inocuidad alimentaria durante el desarrollo de capacidades, la capacitación técnica y la promoción de mejores prácticas.

Para monitorear la implementación de la estrategia, se empleará un marco de rendición de cuentas, que permitirá medir el grado de avance en cada país. Este marco recomienda la selección de indicadores y el establecimiento de metas a nivel nacional para evaluar tanto la eficacia como la pertinencia de los sistemas de gestión, tanto para los consumidores como para el comercio.

Asimismo, se implementará un mecanismo global de seguimiento de la Estrategia, basado en tres indicadores internacionales, los cuales son:

1. Enfermedades diarreicas debido al consumo de alimentos contaminados (a cargo del Grupo de Referencia sobre Epidemiología de la Carga de Morbilidad de Transmisión Alimentaria de la OMS).
2. Mecanismos de colaboración multisectorial para responder a eventos en materia de inocuidad de los alimentos (a cargo del Reglamento Sanitario Internacional).
3. Vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria y contaminación de alimentos (a cargo del Reglamento Sanitario Internacional).

También se espera que la Estrategia cumpla con 3 metas a nivel mundial, las cuales están basadas en los 3 indicadores mundiales. Para el año 2030, la OMS proporcionará apoyo a los países para que logre las siguientes metas:

1. Una reducción del 40% en la incidencia de las enfermedades diarreicas de transmisión alimentaria, estimada por cada 100.000 habitantes.
2. Una ejecución de por lo menos el 80% de las iniciativas de colaboración multisectorial en todos los Estados Miembros contra eventos relacionados con la inocuidad de los alimentos, en el marco de la presentación anual de informes de autoevaluación de los Estados Parte.
3. Una puntuación media mundial igual o superior a 3,5 de la capacidad de vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria y la contaminación de alimentos (siendo 5 la puntuación máxima), con arreglo a la evaluación externa conjunta.

Propuestas para avanzar en la implementación del enfoque “UNA SOLA SALUD” en el sistema de control de alimentos en Chile

Chile cuenta con una base institucional y normativa que ha permitido avances relevantes en el fortalecimiento del sistema nacional de control de alimentos y en la articulación entre las instituciones y actores involucrados. En este contexto, el enfoque “Una Sola Salud” se presenta como una oportunidad para consolidar estos avances, promoviendo una mayor integración, coherencia y eficiencia en la gestión de la inocuidad y calidad alimentaria.

Si bien, la implementación de enfoques holísticos requiere esfuerzos sostenidos en el tiempo, Chile dispone de capacidades e instrumentos que permiten avanzar de manera progresiva en esta dirección. La creación de ACHIPIA, en su rol asesor, articulador y coordinador de las políticas públicas en la materia, ha sido un elemento clave para fortalecer la coordinación técnica del sistema nacional de control de alimentos.

Las propuestas que se presentan a continuación se fundamentan en los lineamientos internacionales promovidos por la OMS, particularmente aquellos contenidos en la Estrategia Mundial para la Inocuidad de los Alimentos 2022–2030. Este marco destaca la importancia de fortalecer sistemas nacionales de control de alimentos basados en la gestión de riesgos, la prevención y la coordinación intersectorial, reconociendo la interdependencia entre la salud humana, animal y ambiental como un principio central para la protección de la salud pública.

En coherencia con estas orientaciones, las propuestas priorizan el fortalecimiento y la articulación de capacidades, programas e instrumentos ya existentes en el sistema nacional de inocuidad alimentaria, promoviendo su uso integrado y evitando la duplicación de esfuerzos. De este modo, se busca avanzar de manera progresiva hacia la implementación del enfoque “Una Sola Salud”, adaptando los principios definidos a nivel internacional al contexto institucional, normativo y operativo de Chile.

Asimismo, estas propuestas toman como marco estructurante la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria 2026–2036, aprobada por el Consejo de Subsecretarios y Subsecretarías. En este sentido, se conciben como insumos orientadores para la futura elaboración de su Plan de Acción, el cual permitirá operacionalizar los lineamientos estratégicos definidos en la política y facilitar su implementación progresiva en el tiempo.

Las propuestas se organizan conforme a las cinco prioridades estratégicas definidas por la OMS y han sido adaptadas al contexto nacional. Su orden responde a una lógica de implementación progresiva, orientada a fortalecer la gobernanza intersectorial, desarrollar capacidades técnicas y consolidar mecanismos de respuesta y cooperación, apoyando la

transición hacia un sistema nacional de control de alimentos articulado bajo el principio de “Una Sola Salud”.

Propuesta 1: Fortalecimiento de la gobernanza intersectorial y creación de un Subcomité “Una Sola Salud” en inocuidad alimentaria

Vinculación con la Estrategia Mundial de la OMS

Esta propuesta se alinea con la Prioridad Estratégica 1 de la Estrategia Mundial de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos 2022–2030, que promueve el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de alimentos, la gobernanza y la coordinación intersectorial. Dicha prioridad busca que los países establezcan marcos institucionales que integren las funciones de vigilancia, análisis de riesgo, control oficial, comunicación y respuesta ante emergencias, asegurando un enfoque coordinado y sostenible de la gestión de la inocuidad alimentaria.

Justificación técnica

El fortalecimiento de la gobernanza intersectorial constituye un paso esencial para avanzar en la implementación del enfoque “Una Sola Salud” en Chile. Actualmente, las competencias relacionadas con la salud humana, la sanidad animal, la inocuidad de los alimentos y el medio ambiente se distribuyen entre diversas instituciones públicas, lo que hace necesario consolidar mecanismos de coordinación que permitan una gestión integrada, coherente y eficiente de los riesgos que afectan la salud de las personas, los animales y los ecosistemas.

En este contexto, la creación de un Subcomité de “Una Sola Salud” en Inocuidad Alimentaria permitiría articular esfuerzos, fortalecer la comunicación interinstitucional, unificar criterios técnicos y apoyar la planificación coordinada de acciones, particularmente en situaciones que requieren colaboración intersectorial. Asimismo, este espacio facilitaría la difusión focalizada de información relevante proveniente de fuentes nacionales e internacionales, contribuyendo a una toma de decisiones informada y basada en evidencia y evitando cargas innecesarias para las instituciones participantes.

Esta propuesta se enmarca en el proceso nacional orientado a definir una hoja de ruta para la implementación del enfoque “Una Sola Salud” en Chile, impulsado en el Workshop interministerial realizado los días 23 y 24 de septiembre de 2025 en la sede de la FAO en Santiago. Dicha instancia fue organizada por el SAG, en colaboración con MINSAL, MMA y SERNAPESCA, con la cooperación técnica de la OPS/OMS, PANAFTOSA, FAO y ¹. En este espacio se identificaron brechas, sinergias y prioridades estratégicas para avanzar hacia un Plan Nacional de “Una Sola Salud” que fortalezca la articulación intersectorial y permita

¹ <https://www.paho.org/es/noticias/26-9-2025-chile-avanza-hacia-hoja-ruta-nacional-para-implementar-enfoque-sola-salud>

abordar integralmente los desafíos sanitarios en la interfaz entre personas, animales y medio ambiente.

La instancia constituyó un hito relevante para el fortalecimiento de este enfoque en Chile, al generar un espacio de diálogo intersectorial orientado a la acción y a la construcción colectiva. A través de metodologías participativas, el encuentro permitió avanzar en el diseño preliminar de una hoja de ruta interinstitucional para integrar de manera progresiva y coordinada la salud humana, animal y ambiental, abordando dimensiones clave como gobernanza, capacidades instaladas, interoperabilidad de información y cooperación multisectorial, en coherencia con el ODS 17 relativo al fortalecimiento de alianzas para el desarrollo sostenible.

Durante las dos jornadas de trabajo, con la participación de 49 profesionales del sector público, la academia y organismos internacionales, se identificaron brechas en la coordinación intersectorial, sinergias existentes y prioridades estratégicas para la acción conjunta. Como resultado, se generaron insumos preliminares para la conceptualización de un modelo de gobernanza en “Una Sola Salud” y la estructura base de un eventual Plan Nacional, sentando las bases para una articulación más integrada y sostenible entre sectores, con enfoque preventivo y basado en evidencia. La sistematización detallada de estos resultados será desarrollada en un documento específico complementario.

En dicha instancia se propuso una estructura nacional de gobernanza para el enfoque “Una Sola Salud”, compuesta por un Comité de Ministros, denominado “Comité Político Directivo”, un “Comité Técnico Intersectorial” y subcomités temáticos especializados.

En el marco del trabajo participativo desarrollado, se priorizaron áreas estratégicas para la acción conjunta, destacando el fortalecimiento de la red de laboratorios y la capacidad diagnóstica, la resistencia a los antimicrobianos y la seguridad alimentaria.

Con el fin de avanzar hacia acciones concretas, se identificó la necesidad de establecer subcomités específicos por área temática. En materia de seguridad alimentaria, se planteó la creación de un “Subcomité de Una Sola Salud en Inocuidad Alimentaria”, cuya coordinación técnica se sugiere recaiga en ACHIPIA, con el objetivo de articular políticas, estrategias y mecanismos de cooperación intersectorial en esta materia.

Asimismo, se contempla que este Subcomité pueda nutrirse de instancias de asesoría externa, tales como un “Comité Asesor en temas de Una Sola Salud”, integrado por representantes de la academia, la sociedad civil, asociaciones gremiales y organismos internacionales. De igual forma, se considera la participación de otros actores relevantes en las sesiones del Subcomité cuando la naturaleza de los temas tratados lo haga necesario, fortaleciendo la diversidad de perspectivas y la legitimidad técnica de las decisiones.

La experiencia internacional respalda la importancia de formalizar mecanismos de coordinación intersectorial bajo el enfoque “Una Sola Salud”. Un ejemplo relevante es el caso de Bangladesh, que en 2012 estableció una “Secretaría de Una Sola Salud” como mecanismo permanente de articulación entre los Ministerios de Salud, Agricultura y Medio Ambiente. A

través de acuerdos formales y memorándums de entendimiento, se definieron responsabilidades claras y se consolidó una estructura compuesta por un “Comité Interministerial de Dirección”, un “Comité Técnico Asesor” y una “secretaría técnica”, lo que ha permitido fortalecer la respuesta frente a riesgos sanitarios emergentes y avanzar en la integración de la vigilancia en salud humana, animal y ambiental (Ahmed et al., 2019; FAO, UNICEF, World Bank & WHO, 2019).

De manera complementaria, iniciativas internacionales promovidas por redes como la GEN han destacado, a partir de lineamientos de organismos como la OMS, FAO y PNUMA, la necesidad de fortalecer estructuras de gobernanza que integren de manera efectiva los ámbitos de salud humana, animal y ambiental. En este sentido, la creación del “Subcomité de Una Sola Salud en Inocuidad Alimentaria” se alinea con las recomendaciones internacionales orientadas a consolidar mecanismos permanentes de articulación intersectorial y buenas prácticas en materia de inocuidad alimentaria y salud pública.

Objetivo general

Establecer un “Subcomité de Una Sola Salud en Inocuidad Alimentaria”, como instancia de coordinación intersectorial en el marco de la estructura nacional de gobernanza “Una Sola Salud”, con el fin de fortalecer la articulación institucional y la gestión integrada de los riesgos alimentarios en el país.

Líneas de acción prioritarias

1. Formalizar el “Subcomité de Una Sola Salud” en Inocuidad Alimentaria.

Se propone que su establecimiento se formalice mediante Resolución Exenta conjunta u otro instrumento equivalente, definiendo su composición, funciones, periodicidad de reuniones y mecanismos de reporte. El Subcomité trabajará en coordinación con los servicios públicos que integran el grupo de coordinación interministerial de la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria (actualmente aprobada por el Consejo de Subsecretarios/as) compuesto por representantes de MINSAL, ISP, SAG, SERNAPESCA, SUBPESCA, SUBREI y el SERNAC, articulándose, cuando corresponda, con los otros subcomités temáticos de la estructura “Una Sola Salud”, con el fin de garantizar la coherencia de las acciones y evitar duplicidad de esfuerzos.

Asimismo, se contempla que este Subcomité pueda mantener coordinación con un “Comité Internacional de Cooperación”² de la estructura nacional “Una Sola Salud”, con el fin de alinear iniciativas de asistencia técnica y cooperación internacional en materia de inocuidad alimentaria.

² Establecido en Propuesta 5: Fortalecimiento de la cooperación internacional y el intercambio técnico en inocuidad alimentaria

El Subcomité de “Una Sola Salud” se reuniría exclusivamente cuando sea necesaria la coordinación intersectorial en materia de inocuidad alimentaria y tratará únicamente temas vinculados a este ámbito, con el fin de focalizar los esfuerzos y evitar una sobrecarga operativa para las instituciones participantes.

2. Definición de roles y responsabilidades.

La definición de roles y responsabilidades podría mantenerse en concordancia con la estructura general de gobernanza nacional “Una Sola Salud”, estableciendo un marco claro que promueva sinergias y una coordinación efectiva entre los sectores involucrados. En este contexto, se sugiere que la coordinación técnica del Subcomité pueda recaer en ACHIPIA, de conformidad con lo establecido en el Decreto N° 83, artículo 2°, letra g), que le asigna la función de evaluar la institucionalidad nacional de inocuidad y calidad alimentaria y proponer mejoras al Presidente de la República.

3. Articular el Subcomité con instrumentos y redes existentes.

Se propone que el Subcomité pueda articularse con instrumentos y redes ya consolidadas del sistema nacional de control de alimentos, tales como el PAR, RIAL, los PNIs, el Sistema Nacional Integrado de Laboratorios Públicos de Alto Estándar y el GIRAM. Esta articulación podría contribuir a optimizar recursos, fortalecer la trazabilidad, facilitar la difusión focalizada de información prioritaria y aprovechar las capacidades técnicas existentes.

4. Vincular el trabajo del Subcomité con la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria 2026–2036.

Se propone que el “Subcomité de Una Sola Salud en Inocuidad Alimentaria” pueda constituirse como un insumo técnico para la elaboración del Plan de Acción de la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria 2026–2036, aportando a la identificación de brechas, la priorización de temas estratégicos y la generación de recomendaciones que faciliten la articulación intersectorial y la incorporación del enfoque “Una Sola Salud” en el sistema nacional de control de alimentos, en coherencia con el marco institucional y programático de la Política.

5. Monitoreo del funcionamiento del Subcomité.

Se propone desarrollar un sistema de seguimiento y evaluación del funcionamiento del Subcomité, que permita revisar periódicamente la participación, el cumplimiento de acuerdos y los avances alcanzados. En este contexto, se sugiere que ACHIPIA pueda coordinar la elaboración y consolidación de reportes técnicos anuales, en coordinación con las instituciones integrantes del Subcomité, promoviendo una evaluación continua y transparente de la gestión intersectorial.

El funcionamiento del “Subcomité de Una Sola Salud en Inocuidad Alimentaria” no busca reemplazar las instancias existentes, sino contribuir a fortalecer la articulación entre sectores y a potenciar la coherencia institucional dentro del sistema nacional de control de alimentos. Su eventual conformación podría favorecer la consolidación de la gobernanza intersectorial en esta materia, en coherencia con los lineamientos de la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria 2026–2036 y con las recomendaciones de organismos internacionales como la OMS y la FAO.

Propuesta 2: Implementación de un sistema de vigilancia integrado en inocuidad alimentaria

Vinculación con la Estrategia Mundial de la OMS

Esta propuesta se vincula con las Prioridades Estratégicas 2 y 4 de la Estrategia Mundial de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos 2022–2030, que promueven el fortalecimiento de los sistemas de información y vigilancia y la evaluación del impacto de los factores impulsores del cambio (sanitarios, ambientales, comerciales y tecnológicos) sobre la inocuidad alimentaria. El propósito es avanzar hacia sistemas de vigilancia más coordinados, interoperables y basados en evidencia científica robusta, que permitan anticipar riesgos y adoptar decisiones informadas en beneficio de la salud pública.

Justificación técnica

La gestión de la inocuidad alimentaria requiere una coordinación estrecha entre las instituciones responsables de la vigilancia, el control y el análisis de riesgos. En este contexto, la fragmentación de funciones, metodologías y sistemas de información actualmente existentes puede dificultar la integración de datos, la generación de evidencia consolidada y la adopción de decisiones oportunas frente a eventos sanitarios relevantes.

En Chile, las instituciones con competencias en inocuidad alimentaria como SAG, SERNAPESCA, MINSAL, ISP, SEREMIS de Salud, desarrollan programas de vigilancia en sus respectivos ámbitos, lo que ha permitido avanzar de manera sostenida en la coordinación y cooperación intersectorial. No obstante, el creciente dinamismo de los sistemas alimentarios, junto con los desafíos asociados al cambio climático, el comercio internacional, los factores ecológicos y la aparición de nuevos riesgos y peligros emergentes, refuerzan la necesidad de avanzar hacia una mayor integración y armonización de los sistemas de vigilancia, con el fin de asegurar una respuesta preventiva y basada en evidencia.

De acuerdo con los resultados del proceso de evaluación del Sistema Nacional de Control de los Alimentos, realizado mediante la aplicación de la “Herramienta FAO/OMS para la Evaluación del Sistema Nacional de Control de los Alimentos (FAO/WHO Food Control System Assessment Tool)”, coordinado por la FAO y la OMS en 2025, Chile ha alcanzado avances relevantes en materia de articulación institucional y fortalecimiento de capacidades analíticas. No obstante, se identifica la necesidad de continuar fortaleciendo la interoperabilidad de los sistemas de información, la armonización metodológica y el uso sistemático de los resultados de la vigilancia como insumos para la gestión de riesgos alimentarios, en el marco de un enfoque integral y coordinado.

En este escenario, el fortalecimiento de un sistema de vigilancia integrado y armonizado se visualiza como una oportunidad para consolidar los esfuerzos existentes y avanzar hacia un modelo que favorezca la trazabilidad, la detección temprana de peligros y la gestión preventiva de riesgos. Este proceso podría sustentarse en un marco metodológico común de análisis de riesgos, en la cooperación interinstitucional y en el aprovechamiento de herramientas técnicas ya disponibles, tales como PAR, la RIAL, los PNIs, el Sistema Nacional Integrado de Laboratorios Públicos de Alto Estándar en Inocuidad y Calidad Alimentaria y el GIRAM, mencionados anteriormente.

En particular, el PAR desarrollado por ACHIPIA, en colaboración con organismos con competencias en inocuidad y calidad alimentaria, podría constituir una herramienta de apoyo para estructurar la identificación y priorización de peligros, facilitando un enfoque ordenado, participativo y basado en evidencia científica. Este proceso permite integrar información proveniente de sistemas de vigilancia, estudios científicos, antecedentes internacionales y conocimiento experto, contribuyendo a una toma de decisiones transparente y jerarquizada.

Asimismo, se propone incorporar de manera progresiva el enfoque “Una Sola Salud”, promoviendo la integración de información proveniente de los sectores humano, animal y ambiental. Esta integración permitiría identificar riesgos comunes, detectar amenazas emergentes y coordinar respuestas intersectoriales más oportunas y eficaces, fortaleciendo la capacidad nacional de anticipación y gestión de riesgos alimentarios.

La necesidad de avanzar hacia sistemas de vigilancia integrados y estandarizados cuenta, además, con respaldo en recomendaciones internacionales y en plataformas de articulación como GEN, las cuales han enfatizado la importancia de integrar datos y capacidades entre sectores para enfrentar de manera más efectiva los desafíos sanitarios y alimentarios en un contexto de cambio global.

Objetivo general

Se propone fortalecer y articular el sistema nacional de vigilancia en inocuidad alimentaria, mediante el desarrollo de un modelo integrado y armonizado que promueva la

interoperabilidad, la coherencia metodológica y la cooperación interinstitucional, en concordancia con los lineamientos de la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria 2026–2036 y el enfoque “Una Sola Salud”.

Líneas de acción prioritarias

1. Diagnóstico de capacidades y brechas.

Se propone realizar un levantamiento actualizado de las capacidades institucionales, técnicas y de laboratorio en materia de vigilancia, considerando programas, flujos de información, recursos humanos, tecnológicos y financieros. Este diagnóstico podría permitir identificar áreas que ya cuentan con sistemas de vigilancia activos, así como aquellas que representan oportunidades de fortalecimiento o desarrollo, facilitando la priorización de esfuerzos en función del impacto sanitario y los riesgos emergentes.

2. Armonización metodológica y fortalecimiento analítico.

Se propone avanzar hacia la armonización de los procedimientos de muestreo, análisis y gestión de datos entre sectores, utilizando como referencia lineamientos internacionales, cuando corresponda. En el ámbito de laboratorios, se sugiere promover la compatibilidad y comparabilidad de los métodos analíticos empleados en los sectores humano, animal y ambiental, asegurando la calidad de los resultados considerando criterios de equivalencia técnica y trazabilidad, respetando las particularidades operativas de cada institución.

3. Interoperabilidad e integración de información.

Se propone fortalecer los mecanismos de intercambio y gestión de datos entre instituciones, aprovechando herramientas existentes como la RIAL, los PNIs, GIRAM y las plataformas del sistema nacional de laboratorios, así como el desarrollo de metodologías o soluciones digitales complementarias que faciliten la interoperabilidad. Esta integración permitiría mejorar la fluidez, seguridad y compatibilidad del intercambio de información, así como la generación de reportes integrados que apoyen la toma de decisiones.

4. Coordinación intersectorial y análisis de la información.

Se propone que, en el marco del futuro “Subcomité de Una Sola Salud en Inocuidad Alimentaria”, se establezca un espacio técnico orientado a la revisión, análisis y priorización conjunta de los riesgos alimentarios identificados a partir de los datos generados por el sistema de vigilancia. Los informes y reportes elaborados podrían servir como insumo técnico para la gestión de riesgos, la optimización de los controles oficiales y el fortalecimiento del

sistema nacional de control de los alimentos, promoviendo una respuesta intersectorial oportuna y basada en evidencia.

5. Fortalecimiento de capacidades y cooperación técnica.

Se propone desarrollar instancias de capacitación y asistencia técnica para los equipos institucionales y de laboratorio, de manera conjunta o diferenciada según las necesidades identificadas. Estas acciones podrían fomentarse en coordinación con universidades y organismos internacionales como FAO, OPS/OMS, OMSA y PNUMA, con el objetivo de asegurar una actualización técnica continua y fortalecer las capacidades nacionales en vigilancia integrada de la inocuidad alimentaria.

La implementación progresiva de un sistema de vigilancia integrado y armonizado en inocuidad alimentaria podría fortalecer la capacidad nacional para anticipar riesgos, responder de manera coordinada y gestionar la información de forma eficiente, en coherencia con la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria 2026–2036 y las recomendaciones internacionales. Este enfoque contribuiría a consolidar una vigilancia más preventiva, articulada y basada en evidencia, apoyando la protección de la salud pública y el desarrollo sostenible del país bajo el enfoque “Una Sola Salud”.

Propuesta 3: Fortalecimiento de capacidades y desarrollo de una cultura de inocuidad alimentaria

Vinculación con la Estrategia Mundial de la OMS

Esta propuesta se alinea con la Prioridad Estratégica 4 de la Estrategia Mundial de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos 2022–2030, que promueve una participación más activa e informada de todos los actores del sistema alimentario, incluyendo autoridades competentes, sectores productivos, academia y ciudadanía. La estrategia enfatiza la necesidad de fortalecer las capacidades técnicas y fomentar una cultura de inocuidad alimentaria que impulse comportamientos responsables, decisiones basadas en evidencia y prácticas sostenibles a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Justificación técnica

El fortalecimiento del sistema nacional de inocuidad alimentaria requiere no solo de estructuras institucionales sólidas, sino también de capital humano capacitado y comprometido. De acuerdo con el informe de evaluación del Sistema Nacional de Control de los Alimentos, realizado mediante la aplicación de la “Herramienta FAO/OMS para la Evaluación del Sistema Nacional de Control de los Alimentos (FAO/WHO Food Control System Assessment Tool)”, Chile presenta avances relevantes en la formación técnica de los servicios competentes y en la promoción de la cultura de inocuidad; sin embargo, se identifican

oportunidades para ampliar la cobertura, homogeneizar los contenidos y reforzar la articulación intersectorial de las iniciativas formativas y de sensibilización.

El desarrollo de una cultura de inocuidad alimentaria constituye un componente esencial para asegurar comportamientos responsables frente a los riesgos asociados a los alimentos. Esta cultura no se sustenta únicamente en conocimientos técnicos, sino también en la incorporación de valores, actitudes y prácticas cotidianas que se mantienen en el tiempo y orientan la toma de decisiones en todos los niveles del sistema agroalimentario, desde la ciudadanía hasta los profesionales del área y los trabajadores del sector productivo. En este sentido, el fortalecimiento de la cultura de inocuidad contribuye no solo a la prevención de incidentes, sino también a la estandarización, armonización y sostenibilidad de los sistemas de vigilancia y control, reforzando su eficacia en el largo plazo.

La formación continua, la comunicación efectiva de riesgos y la educación pública se reconocen como pilares fundamentales para consolidar esta cultura, prevenir eventos adversos, fortalecer la gobernanza del sistema y afianzar el enfoque “Una Sola Salud”, promoviendo una comprensión integral de la interdependencia entre la salud humana, animal y ambiental.

Asimismo, la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria 2026–2036 establece entre sus objetivos y lineamientos estratégicos, “fortalecer la formación y el desarrollo de las capacidades de las personas que trabajan en el área de la inocuidad y calidad de los alimentos”, así como “impulsar el desarrollo de capacidades de los profesionales y técnicos de las disciplinas vinculadas a la inocuidad y calidad alimentaria tanto en el sector público, el sector productivo y el ámbito académico” (Objetivo 7.1), y “potenciar la promoción y educación en inocuidad de los alimentos en la sociedad, con énfasis en la infancia y adolescencia” (Objetivo 6.3). Estos objetivos y sus lineamientos entregan un marco claro para el desarrollo de acciones formativas, educativas y de sensibilización en esta materia.

Desde una perspectiva conceptual, la cultura de inocuidad alimentaria puede entenderse como el conjunto de valores, actitudes y comportamientos individuales y colectivos que se practican de manera rutinaria, se sostienen en el tiempo y definen la forma en que las organizaciones y las personas abordan la inocuidad de los alimentos (Yiannas, 2009). Incorporar esta visión permite avanzar más allá del cumplimiento normativo, promoviendo una transformación cultural profunda que fortalezca la sostenibilidad del sistema nacional de control de alimentos.

Objetivo general

Fortalecer las capacidades técnicas e institucionales, y consolidar una cultura de inocuidad alimentaria compartida entre los sectores público, privado, académico y

ciudadano, promoviendo comportamientos responsables, comunicación efectiva y prácticas sostenibles bajo el enfoque “Una Sola Salud”.

Líneas de acción prioritarias

1. Marco metodológico.

Se propone desarrollar un marco metodológico orientador, en coherencia con la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria 2026–2036, que permita articular de manera integrada las acciones de capacitación técnica, desarrollo de competencias profesionales, educación ciudadana y promoción de la cultura de inocuidad alimentaria. Este marco podría considerar un enfoque gradual, incorporando la comunicación de riesgos y la formación continua como componentes complementarios para fortalecer comportamientos preventivos y sostenibles a lo largo de toda la cadena alimentaria, bajo el enfoque “Una Sola Salud”.

2. Capacitación técnica continua.

Se propone impulsar programas permanentes de formación para funcionarios y técnicos de los servicios públicos con competencia en inocuidad alimentaria, priorizando áreas como vigilancia, análisis de riesgos, control oficial, resistencia a los antimicrobianos y gestión de emergencias sanitarias. Estas instancias podrían basarse en estándares internacionales, tales como los del Codex *Alimentarius* y las directrices FAO/OMS, promoviendo el intercambio de conocimientos entre sectores y regiones y favoreciendo una actualización técnica continua y coherente.

En este ámbito, se considera relevante que las instancias técnicas de coordinación intersectorial, como el “Subcomité de Una Sola Salud en Inocuidad Alimentaria”, puedan desempeñar un rol articulador en la difusión homogénea de contenidos formativos y actualizaciones técnicas, contribuyendo a reducir brechas territoriales e institucionales y a fortalecer una base común de conocimientos en el sistema nacional de control de alimentos.

Como herramienta concreta para avanzar en esta dirección, se propone considerar el Modelo de Formación para Manipuladores de Alimentos, desarrollado por ACHIPIA³, el cual se basa en un currículum estandarizado que define los contenidos mínimos esenciales que deben conocer quienes manipulan alimentos. Este modelo se implementa mediante una metodología de formación de líderes formadores, quienes posteriormente transmiten los conocimientos adquiridos a los manipuladores.

3. Desarrollo y validación de competencias técnicas y profesionales.

³ <https://www.achipia.gob.cl/modelo-de-formacion-para-manipuladores-de-alimentos/>

Se propone integrar la inocuidad alimentaria y el enfoque “Una Sola Salud” en los planes de estudio de instituciones de educación superior, técnicas y profesionales, fortaleciendo la formación de especialistas con una visión sistémica y multidisciplinaria. En este contexto, se recomienda dar continuidad a la Metodología desarrollada por ACHIPIA en conjunto con la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Chile para el diseño y validación de competencias en inocuidad y cultura de la inocuidad alimentaria, orientada a carreras vinculadas a la alimentación, la salud y la producción agroalimentaria.

Del mismo modo, se propone explorar instancias de trabajo con ChileValora dependiente del Ministerio de Trabajo, para la actualización de perfiles ocupacionales y la certificación de competencias laborales, contribuyendo a la formalización y reconocimiento de capacidades clave para la gestión de la inocuidad alimentaria.

4. Capacitación y sensibilización en la industria alimentaria.

Se propone fomentar la implementación progresiva del Modelo de Cultura de Inocuidad Alimentaria en la Industria⁴, desarrollado por ACHIPIA, el cual combina la evaluación de riesgos con herramientas provenientes de las ciencias sociales para identificar, promover y reforzar comportamientos seguros en los procesos productivos. Este modelo busca fortalecer las prácticas preventivas y la gobernanza interna de las organizaciones alimentarias, contribuyendo a la sostenibilidad del sistema nacional de control de alimentos.

La incorporación de la cultura de inocuidad alimentaria podría considerarse como un componente estructural del SNICA, reflejándose tanto en las políticas públicas como en las prácticas operativas de los sectores público y privado. Aunque el modelo aún no ha sido publicado oficialmente, se reconoce que ha mostrado resultados positivos en experiencias piloto desarrolladas en el sector privado, lo que refuerza su potencial como herramienta de fortalecimiento institucional y cultural.

5. Educación y concienciación ciudadana.

Se propone desarrollar estrategias de comunicación y educación pública orientadas a promover comportamientos responsables frente a los riesgos alimentarios, utilizando canales accesibles y culturalmente pertinentes. En este ámbito, se recomienda dar continuidad a iniciativas como la Encuesta de conocimientos, actitudes y comportamientos sobre inocuidad y calidad alimentaria en la ciudadanía chilena desarrollada a través de un Convenio de cooperación técnica entre la Subsecretaría de Agricultura y el IICA 2022)⁵, la cual constituye un insumo estratégico para orientar y ajustar las acciones de comunicación de riesgos.

⁴[Cultura de Inocuidad – Achipia](#)

⁵[Encuesta_Inocuidad_Chile_2022.pdf](#)

De igual forma, se propone fortalecer y ampliar el Modelo Pedagógico desarrollado por ACHIPIA⁶ para incorporar la inocuidad alimentaria en los niveles de educación preescolar, básica, media y técnico-profesional, utilizando herramientas educativas alineadas con los objetivos de aprendizaje definidos por el Ministerio de Educación. Esta articulación entre educación formal, comunicación de riesgos y ciudadanía resulta clave para construir una cultura de inocuidad sólida y sostenible desde etapas tempranas.

6. Articulación y cooperación intersectorial.

Se propone promover la coordinación entre los programas de capacitación y sensibilización desarrollados por los distintos sectores, así como fortalecer la cooperación con organismos internacionales como FAO, OPS/OMS, IICA y redes como la GEN, con el fin de reforzar las capacidades institucionales y ciudadanas bajo un marco coherente de gobernanza, educación y comunicación del riesgo.

El fortalecimiento de las capacidades humanas y el desarrollo de una cultura de inocuidad alimentaria sólida y sostenible se reconocen como pilares fundamentales para avanzar hacia un sistema nacional de control de alimentos moderno, resiliente y preventivo. A través de la capacitación técnica, la educación pública, la formación profesional y la cooperación intersectorial, esta propuesta busca consolidar un enfoque participativo y colaborativo, en coherencia con la Estrategia Mundial de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos, la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria 2026–2036 y las recomendaciones del informe FAO/OMS 2025.

Desde este enfoque, ACHIPIA podría desempeñar un rol estratégico como articulador técnico, facilitando herramientas educativas, modelos de cultura de inocuidad y espacios de coordinación intersectorial que contribuyan a una gobernanza más eficaz, inclusiva y sostenible, en línea con las tendencias internacionales que reconocen la educación y la cultura como componentes centrales del enfoque “Una Sola Salud”.

Propuesta 4: Protocolo nacional de respuesta rápida ante emergencias en inocuidad alimentaria

Vinculación con la Estrategia Mundial de la OMS

Esta propuesta se alinea con la Prioridad Estratégica 5 de la Estrategia Mundial de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos 2022–2030, que insta a los países a fortalecer los mecanismos de preparación, gestión y respuesta ante emergencias alimentarias, incluyendo sistemas de notificación rápida, coordinación intersectorial y comunicación efectiva del riesgo. Asimismo, converge con los énfasis de la OMS y la FAO en materia de gestión de eventos, destacando la importancia de protocolos claros, interoperabilidad y articulación

⁶ [Modelo Pedagógico de ACHIPIA – Achipia](#)

institucional para proteger la salud pública y garantizar la inocuidad de los alimentos durante situaciones críticas.

Justificación técnica

La respuesta eficaz ante emergencias en inocuidad alimentaria requiere mecanismos coordinados, oportunos y basados en evidencia, que permitan identificar, gestionar y contener riesgos de manera rápida y articulada, minimizando los impactos sobre la salud pública y el comercio de alimentos. En Chile, los servicios con competencias en inocuidad alimentaria, tales como el MINSAL y sus SEREMIs, el SAG y SERNAPESCA, cuentan con atribuciones y procedimientos sectoriales para enfrentar brotes o incidentes sanitarios asociados a alimentos.

No obstante, desde el enfoque “Una Sola Salud”, se identifica la necesidad de fortalecer la coordinación intersectorial, la interoperabilidad de los sistemas de información, los flujos de alerta temprana, la comunicación del riesgo y la articulación entre los mecanismos existentes como la RIAL con el fin de asegurar una respuesta coherente y eficiente a nivel nacional frente a eventos que puedan involucrar la interfaz humano–animal–ambiental.

El proceso de evaluación del Sistema Nacional de Control de los Alimentos, realizado mediante la aplicación de la Herramienta FAO/OMS para la Evaluación del Sistema Nacional de Control de los Alimentos anteriormente mencionado, reconoce avances en la gestión de emergencias sanitarias, pero subraya la necesidad de consolidar un protocolo integrado y homologado, que defina roles claros, canales formales de notificación y mecanismos de coordinación entre las instituciones responsables, incluyendo la vinculación sistemática con redes internacionales de alerta y respuesta, tales como INFOSAN, el RASFF y el RSI.

Por su parte, la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria 2026–2036, establece entre sus lineamientos estratégicos el fortalecimiento de la gestión de incidentes y emergencias en inocuidad alimentaria, promoviendo el desarrollo de sistemas articulados de vigilancia, comunicación del riesgo y cooperación multisectorial. En este marco, se considera pertinente que el desarrollo de un Protocolo Nacional de Respuesta Rápida pueda incorporarse como un componente específico del Plan de Acción de la Política, contribuyendo a operacionalizar sus objetivos y a fortalecer la preparación y respuesta del sistema nacional ante situaciones críticas.

Desde esta perspectiva, el protocolo se concibe como un instrumento articulador, orientado a complementar y coordinar los procedimientos sectoriales existentes, sin reemplazar las atribuciones ni los protocolos internos de cada institución, favoreciendo una actuación intersectorial coherente, eficiente y sustentada en evidencia.

Objetivo general

Establecer un protocolo nacional de respuesta rápida ante emergencias en inocuidad alimentaria, que permita coordinar acciones intersectoriales, estandarizar procedimientos de notificación y gestión, y asegurar una comunicación del riesgo oportuna, eficiente y basada en evidencia, en coherencia con la futura estructura de gobernanza “Una Sola Salud” que se propone desarrollar en el país.

Líneas de acción prioritarias

1. Elaboración y formalización del protocolo nacional.

Diseñar, consensuar y validar un protocolo unificado de respuesta rápida, que establezca los pasos, responsabilidades y procedimientos para la detección, notificación, evaluación, mitigación, trazabilidad, recuperación y comunicación del riesgo asociados a emergencias en inocuidad alimentaria. Este proceso deberá considerar los protocolos y atribuciones vigentes de cada institución, con el fin de proponer un instrumento intersectorial que fortalezca la coordinación institucional y permita actuar de manera coherente y oportuna ante distintos tipos y niveles de emergencia. Se contempla que el protocolo pueda formalizarse mediante un instrumento interinstitucional de carácter oficial.

2. Definición de roles y responsabilidades.

Se propone establecer un marco intersectorial de funciones que incluya la designación de puntos focales, la definición de canales de comunicación interinstitucional y sistemas de alerta temprana, así como rutas de notificación y activación diferenciadas según el tipo y nivel de la emergencia. Este marco podría contemplar criterios para la activación de mecanismos de coordinación intersectorial y para la toma de decisiones conjuntas, incorporando de manera explícita los principios del análisis

3. Integración con mecanismos y redes existentes.

Se propone fortalecer la articulación del protocolo con los mecanismos del sistema nacional de control de alimentos, tales como la RIAL, PNIs, el sistema nacional de laboratorios y los mecanismos regionales existentes. Asimismo, se considera relevante reforzar su vinculación con redes internacionales de alerta y respuesta, como INFOSAN, RASFF y el RSI, con el fin de facilitar el intercambio oportuno de información, la cooperación internacional y la gestión coordinada de eventos que puedan tener implicancias transfronterizas.

4. Establecimiento de un sistema nacional de notificación rápida

Se propone fortalecer la RIAL como plataforma interoperable para el desarrollo de un sistema nacional estandarizado de notificación rápida de incidentes en inocuidad alimentaria, sustentado en categorías de riesgo claramente definidas, protocolos de validación técnica y procedimientos homologados entre instituciones. Este sistema podría asegurar la trazabilidad

de las alertas, la priorización de riesgos y la activación de los flujos de respuesta establecidos en el protocolo, apoyándose en herramientas digitales que faciliten una gestión eficiente de la información.

5. Estrategias de comunicación del riesgo.

Se propone desarrollar lineamientos para la comunicación intersectorial del riesgo, dirigidos a autoridades, sectores productivos y ciudadanía, que contemplen mensajes consistentes, claros y coordinados, vocerías previamente definidas y criterios técnicos para determinar cuándo y cómo informar, considerando las competencias de cada sector y la naturaleza de la emergencia. Estas estrategias podrían apoyarse en materiales de comunicación adaptados a distintos públicos, con el objetivo de fortalecer la confianza y la comprensión del riesgo por parte de la población.

6. Activación y coordinación de Equipos Intersectoriales de Respuesta Rápida.

Se propone facilitar la coordinación de los equipos de respuesta de cada institución, respetando plenamente sus competencias y protocolos internos, mediante un mecanismo intersectorial que permita integrar las acciones cuando una emergencia en inocuidad alimentaria así lo requiera. Este mecanismo podría favorecer la articulación entre equipos epidemiológicos, de laboratorio, de trazabilidad y de control territorial, basándose en criterios de riesgo previamente definidos y asegurando una respuesta oportuna, coherente y sustentada en evidencia, sin sustituir los procedimientos propios de cada servicio.

7. Evaluación post-evento, simulacros y mejora continua.

Incorporar un mecanismo que permita realizar evaluaciones post-evento, desarrollar simulacros intersectoriales periódicos y actualizar el protocolo conforme a las lecciones aprendidas, con el fin de fortalecer las capacidades institucionales y asegurar su mejora continua. Los resultados deberían retroalimentar los informes anuales del sistema nacional de control de alimentos, contribuyendo a la preparación y respuesta coordinada ante futuras emergencias.

La implementación progresiva de un Protocolo Nacional de Respuesta Rápida ante Emergencias en Inocuidad Alimentaria podría fortalecer la preparación, la coordinación y la eficiencia del sistema nacional, contribuyendo a la protección de la salud pública y a una gestión integrada de los riesgos alimentarios. Este enfoque se alinea con la Estrategia Mundial de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos, la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria 2026–2036 y las recomendaciones del proceso de evaluación FAO/OMS (2025), consolidando un modelo de respuesta basado en evidencia, coordinación intersectorial y comunicación del riesgo pertinente.

Propuesta 5: Fortalecimiento de la cooperación internacional y el intercambio técnico en inocuidad alimentaria

Vinculación con la Estrategia Mundial de la OMS

Esta propuesta se vincula con la Prioridad Estratégica 3 de la Estrategia Mundial de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos 2022–2030, que promueve el fortalecimiento de las capacidades nacionales mediante la cooperación internacional, la asistencia técnica, el intercambio de información y la colaboración entre países y redes regionales y globales.

Asimismo, la estrategia subraya la importancia de que los países participen activamente en plataformas internacionales, armonicen enfoques con los estándares del *Codex Alimentarius* y fortalezcan sus capacidades mediante alianzas de largo plazo.

Justificación técnica

La cooperación internacional constituye un pilar fundamental para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de inocuidad alimentaria. La globalización del comercio, la movilidad de bienes y personas, los factores impulsores del cambio como el cambio climático y la aparición de nuevos riesgos sanitarios, junto con la creciente interdependencia entre países, demandan mecanismos de colaboración sólidos, oportunos y sostenibles que permitan alinear las acciones nacionales con los estándares y directrices internacionales en inocuidad alimentaria.

En este contexto, una coordinación intersectorial efectiva con organismos internacionales permite optimizar el uso de recursos, mejorar el impacto de las decisiones nacionales y facilitar el desarrollo de políticas, normativas, proyectos e instrumentos técnicos más coherentes, robustos y basados en evidencia científica actualizada.

La evaluación del Sistema Nacional de Control de los Alimentos (FAO/OMS, 2025) identifica como oportunidad estratégica el fortalecimiento de alianzas internacionales, el acceso a programas de formación de alto nivel y la participación en redes de intercambio técnico y científico, como mecanismos para modernizar los sistemas de control, anticipar riesgos emergentes y fortalecer las capacidades institucionales.

Asimismo, la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria 2026–2036 incorpora entre sus lineamientos estratégicos la promoción de la cooperación internacional, la transferencia tecnológica, la armonización normativa y el acceso a herramientas globales de gestión del riesgo, en coherencia con el enfoque “Una Sola Salud”. En este marco, fortalecer los mecanismos de cooperación internacional permitirá ampliar las capacidades nacionales, acceder a evidencia científica de frontera y favorecer la participación de Chile en instancias multilaterales clave.

Objetivo general

Consolidar un marco de cooperación internacional en inocuidad alimentaria que fortalezca las capacidades técnicas, la armonización normativa, la investigación científica y la articulación institucional, mediante alianzas estratégicas, redes globales, programas de asistencia técnica y mecanismos de intercambio de información, en coherencia con el enfoque Una Sola Salud.

Líneas de acción prioritarias

1. Articulación con el Comité Internacional de Cooperación para Una Sola Salud.

Vincular las acciones de inocuidad alimentaria con el futuro Comité Internacional de Cooperación, propuesto dentro de la estructura nacional Una Sola Salud en el Workshop Interministerial realizado en septiembre de 2025 en la sede de la FAO. Este vínculo permitirá coordinar la participación de Chile en iniciativas internacionales, priorizar las necesidades de asistencia técnica, alinear oportunidades de financiamiento externo y facilitar la designación de referentes o enlaces técnicos que actúen como punto de conexión entre el sistema nacional y las instancias internacionales relevantes. Asimismo, se contempla que el Subcomité pueda mantener coordinación con un “Comité Internacional de Cooperación” de la estructura nacional “Una Sola Salud”, con el fin de alinear iniciativas de asistencia técnica y cooperación internacional en materia de inocuidad alimentaria.

2. Fortalecimiento de alianzas estratégicas con organismos internacionales.

Consolidar y ampliar la participación de Chile en programas, redes y plataformas internacionales tales como FAO, OMS/OPS, INFOSAN, PNUMA, OMSA y el Codex *Alimentarius*, así como en redes regionales y globales pertinentes, asegurando que estas alianzas se orienten al intercambio de información, el fortalecimiento de capacidades, la generación de alertas tempranas, la vigilancia integrada, la gestión de riesgos y la promoción de una cultura de inocuidad alimentaria alineada con estándares internacionales.

3. Acceso a asistencia técnica y programas de formación internacional.

Promover y gestionar oportunidades de capacitación para equipos técnicos e institucionales en áreas relevantes definidas por los integrantes del Subcomité, relacionadas con la inocuidad alimentaria. Estas podrían incluir la evaluación de riesgos alimentarios, la gestión de emergencias, la comunicación de riesgos y la aplicación de nuevas tecnologías para la inocuidad, entre otras que se consideren prioritarias.

Sería importante dar prioridad a los programas ofrecidos por organismos internacionales, universidades y centros de excelencia a nivel nacional y global, con el fin de

fortalecer las capacidades nacionales y asegurar la incorporación de buenas prácticas y estándares internacionales en el ámbito de la inocuidad alimentaria.

4. Implementación de mecanismos de intercambio técnico y colaborativo

Impulsar proyectos y mesas de trabajo binacionales y multinacionales orientadas al intercambio de datos de vigilancia, metodologías de laboratorio, sistemas digitales de trazabilidad, estudios comparativos de riesgos e investigación aplicada en inocuidad alimentaria.

Promover la participación de Chile en iniciativas y proyectos financiados por organismos multilaterales, con el fin de fortalecer las capacidades técnicas nacionales y asegurar la incorporación de prácticas y estándares internacionales en el ámbito de la inocuidad alimentaria.

5. Cooperación en investigación, innovación y nuevas tecnologías.

Fomentar proyectos colaborativos de investigación en análisis de riesgos, genómica, vigilancia digital, big data y nuevas tecnologías aplicadas a la inocuidad alimentaria, articulando alianzas entre centros académicos nacionales, universidades extranjeras, organismos internacionales y la industria alimentaria. En este ámbito, redes como la GEN y programas como el OHEJP constituyen referentes relevantes para el intercambio de conocimiento, tendencias emergentes y experiencias innovadoras a nivel internacional.

6. Promover la búsqueda de financiamiento internacional.

Coordinar acciones para postular a fondos de cooperación técnica, investigación y fortalecimiento institucional disponibles a nivel internacional, priorizando aquellas iniciativas que fortalezcan la inocuidad alimentaria bajo el enfoque “Una Sola Salud”.

El fortalecimiento de la cooperación internacional y del intercambio técnico en inocuidad alimentaria representa una oportunidad estratégica para consolidar un sistema nacional moderno, resiliente y alineado con los desafíos globales emergentes. A través de alianzas estratégicas, participación en redes internacionales, acceso a asistencia técnica especializada y promoción de la innovación, esta propuesta busca posicionar a Chile como un actor comprometido y articulado en la gobernanza global de la inocuidad alimentaria, contribuyendo de manera efectiva a la protección de la salud pública, al fortalecimiento del comercio seguro de alimentos y a la implementación del enfoque “Una Sola Salud”.

Conclusión

La implementación del enfoque “Una Sola Salud” en el sistema de control de la inocuidad alimentaria en Chile representa una oportunidad estratégica para fortalecer la salud pública, la sostenibilidad ambiental y la competitividad del país. Si bien se han logrado avances importantes como la consolidación de instancias de coordinación técnica entre sectores persisten desafíos en materia de articulación intersectorial, integración de sistemas de vigilancia y disponibilidad de información basada en evidencia científica para la toma de decisiones.

En este contexto, resulta clave reforzar los mecanismos de coordinación entre los sectores humano, animal y ambiental, y fomentar el diálogo permanente entre instituciones públicas, privadas, académicas e internacionales. La experiencia acumulada por el país en la coordinación técnica intersectorial, la implementación de herramientas de análisis de riesgo y la generación de espacios colaborativos, constituye una base sólida para avanzar en la aplicación efectiva del enfoque “Una Sola Salud” en el ámbito de la inocuidad alimentaria.

Las propuestas planteadas como la creación de un Subcomité Técnico de “Una Sola Salud” en inocuidad alimentaria, la implementación de un sistema de vigilancia integrado, la promoción de una cultura de inocuidad mediante acciones de sensibilización, capacitación y educación y el fortalecimiento de vínculos con organismos internacionales, permiten avanzar hacia un modelo de gobernanza más coordinado, eficiente y alineado con los lineamientos estratégicos definidos por la OMS.

Adoptar este enfoque implica no solo reforzar la colaboración entre sectores, sino también transitar hacia un cambio estructural que reconozca la interdependencia entre la salud humana, animal y ambiental. Para ello, se requiere contar con estructuras institucionales flexibles, recursos humanos capacitados y sistemas de información robustos que permitan una respuesta articulada y continua frente a los desafíos sanitarios. En este sentido, la Política Nacional de Inocuidad Alimentaria 2026-2036 puede convertirse en el eje articulador para impulsar las propuestas señaladas.

Finalmente, la incorporación del enfoque “Una Sola Salud” debe ser progresiva, pero sostenida, considerando las particularidades del contexto nacional. Es fundamental asegurar el compromiso político, técnico y financiero necesario para transformar el sistema de control de inocuidad alimentaria en uno más resiliente, preventivo y preparado para los desafíos futuros, donde la seguridad alimentaria, la salud pública y la sostenibilidad ambiental se aborden como objetivos comunes e inseparables.

BIBLIOGRAFÍA

- **Acción Climática ALC. (2023).** NAP Panamá. <https://accionclimatica-alc.org/blog/projects/naps/nap-panama/>
- **Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA). (2022).** Encuesta nacional de inocuidad alimentaria: Percepciones y comportamiento de los consumidores en Chile. https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2024/08/Encuesta_Inocuidad_Chile_2022.pdf
- **Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA). (2023).** ETA en Chile. <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2024/08/Informe-ETAS-CHILE-2023.pdf>
- **Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA). (2023).** INFOBIC N.º 1: Cambio climático: Efectos en la inocuidad y seguridad alimentaria en Chile. Observatorio en Inocuidad y Calidad Alimentaria (OBIC). https://www.achipia.gob.cl/wpcontent/uploads/2024/08/OBIC_1_CAMBIO_CLIMATICO_2023.pdf
- **Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA). (2023).** Informe RIAL 2023: Red de Intercambio de Información de Alimentos. https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2025/01/Informe_RIAL_2023-2.pdf
- **Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA). (2023).** Encuesta de conocimientos, aptitudes y comportamientos relacionados con inocuidad y calidad alimentaria en la ciudadanía chilena 2022. https://www.achipia.gob.cl/wpcontent/uploads/2023/04/Encuesta_Inocuidad_Chile_2022_O_K.pdf
- **Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA). (2024).** Construyendo cultura de inocuidad [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=w4mhweXqvmA>
- **Ahmed, B. N., Rahman, T., Zinsstag, J., & Schelling, E. (2019).** The institutionalization of One Health in Bangladesh: Successes and challenges. *One Health*, 7, 100054.
- **Andersson, M. G., Elving, J., Nordkvist, E., Mader, A., Menning, A., Kowalczyk, J., Lindemann, A.-K., Zupanec, M. A., Bueser, T., Dendler-Rafael, L., Tuominen, P., Joutsen, S., Suomi, J., Siekkinen, K.-M., van der Fels-Klerx, H. J., Borges, J., Koeppe, D., & Tuominen, P. (2024).** ENhanced COMmunication in Risk ANALysis (ENCOMRAN): Final report. European Food Safety Authority. <https://doi.org/10.2903/sp.efsa.2024.EN-8588>
- **Behraves, C. B. (2019).** Una sola salud: Más de un decenio de avances en la senda de la sostenibilidad. *Revue Scientifique et Technique (Office International des Epizooties)*, 38(1), 41–50.
- **Boqvist, S., Söderqvist, K., & Vågsholm, I. (2018).** Food safety challenges and One Health within Europe. *Acta Veterinaria Scandinavica*, 60, 1. <https://doi.org/10.1186/s13028-017-0355-3>
- **Bórquez, B. (2023).** Una Salud (One Health): Un nuevo enfoque para los desafíos de la seguridad sanitaria mundial (Serie Minuta N.º 96-23). Biblioteca del Congreso Nacional de Chile.

https://obtienearchivo.bcn.cl/obtienearchivo?id=repositorio/10221/35693/1/Minuta_N_96_23_Una_Salud.pdf

- **Carpenter, I., Kuemmerle, T., Romero-Muñoz, A., Aguiar, S., Gasparri, I., Lathuillière, M. J., Nanni, S., Ribeiro, V., & Baumann, M. (2025).** Attributing deforestation-driven biodiversity decline in the Gran Chaco to agricultural commodity supply chains. *Global Environmental Change*, 92, 103011. <https://doi.org/10.1016/j.gloenvcha.2025.103011>
- **Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades. (2025).** National One Health framework to address zoonotic diseases and advance public health preparedness in the United States 2025–2029 (CS 354391-A). https://www.cdc.gov/one-health/media/pdfs/2025/01/354391-A-NOHF-ZOONOSES-508_FINAL.pdf
- **Climate Change Knowledge Portal. (s.f.).** Chile. World Bank. <https://climateknowledgeportal.worldbank.org/country/chile>
- **Debnath, N. (2020).** Journey of One Health in Bangladesh (2007-19). https://rr-asia.woah.org/app/uploads/2020/01/2-3_share-experience-from-regional-champion_bangladesh.pdf
- **Departamento de Estadísticas e Información de Salud. (2024).** Estadísticas generales asociadas a los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA). Ministerio de Salud de Chile. <https://informesdeis.minsal.cl/SASVisualAnalytics/?reportUri=%2Freports%2Freports%2F122cc8b3-d817-4c5b-b47a-4db61b657142>
- **Figueiredo, M. A., & Guedes, R. M. (2021).** One Health approach for the control of leishmaniasis in Brazil: The role of veterinary science and public health collaboration. *Frontiers in Veterinary Science*, 8, 763410. <https://doi.org/10.3389/fvets.2021.763410>
- **Geneva Environment Network. (s.f.).** Environment in Geneva. <https://www.genevaenvironmentnetwork.org/environment-geneva/gen-secretariat/>
- **Geneva Environment Network. (2025).** One Health and the Role of Geneva. <https://www.genevaenvironmentnetwork.org/resources/updates/one-health/>
- **González Ulibarry, P. (2019).** Consecuencias ambientales de la aplicación de fertilizantes. Biblioteca del Congreso Nacional de Chile. https://obtienearchivo.bcn.cl/obtienearchivo?id=repositorio/10221/27059/1/Consecuencias_ambientales_de_la_aplicacion_de_fertilizantes.pdf
- **Government of the People’s Republic of Bangladesh. (2025).** Bangladesh One Health Strategic Framework 2025-2030. https://www.iedcr.gov.bd/sites/default/files/files/iedcr.portal.gov.bd/page/4d2edfa9_7dbf_45bd_8425_f3a404fc6ab1/2025-01-19-16-18-1439f76d504ffdc65537cc7e7bd277f6.pdf
- **Instituto de Ecología y Biodiversidad. (2024).** Chile central sería la zona del país más afectada por el cambio climático. <https://ieb-chile.cl/noticia/chile-central-seria-la-zona-del-pais-mas-afectada-por-el-cambio-climatico/>
- **Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos. (2023).** Especialistas entregan consejos sobre inocuidad alimentaria en actividades recreativas al aire libre. <https://inta.uchile.cl/noticias/212398/consejos-sobre-inocuidad-alimentaria-en-actividades-al-aire-libre>
- **Lorca Ubilla, L. (2018).** Proyecto: Sistema Nacional Integrado de Laboratorios Públicos de Alto Estándar, Especializados en Inocuidad y Calidad Alimentaria. Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA). <https://www.achipia.gob.cl/wp->

content/uploads/2018/05/Proyecto-Sistema-Nacional-Laboratorios-P-blicos-de-Alto-Estandar-Especializados-en-inocuidad-y-calidad-.pdf

- **Ministerio del Medio Ambiente. (2023).** *MiAMBIENTE presenta el Plan Nacional de Adaptación al Cambio Climático de Panamá.* <https://dcc.miambiente.gob.pa/miambiente-presenta-el-plan-nacional-de-adaptacion-al-cambio-climatico-de-panama/>
- **Ministerio de Agricultura. (1989).** *Ley N.º 18.755: Establece normas sobre el Servicio Agrícola y Ganadero.* <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=30135>
- **Ministerio de Agricultura. (2005).** *Decreto N.º 25: Aprueba reglamento de productos farmacéuticos de uso exclusivamente veterinario.* <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=242779>
- **Ministerio de Agricultura. (2017).** *Decreto Supremo N.º 4: Aprueba el Reglamento de Alimentos para Animales y deroga decretos que indica.* <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1104854>
- **Ministerio de Agricultura. (2021).** *Ley N.º 21.349: Establece normas sobre composición, etiquetado y comercialización de fertilizantes y bioestimulantes.* <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1162023>
- **Ministerio de Defensa Nacional, Subsecretaría de Marina. (1994).** *Decreto Supremo N.º 475: Establece la Política Nacional de Uso del Borde Costero del Litoral de la República y crea la Comisión Nacional que indica.* <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=13662>
- **Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción. (1992).** *Decreto Supremo N.º 430: Fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N.º 18.892, Ley General de Pesca y Acuicultura.* <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=13315>
- **Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción. (2001).** *Decreto Supremo N.º 319: Aprueba el Reglamento para la protección, control y erradicación de enfermedades de alto riesgo para las especies hidrobiológicas.* <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=194194>
- **Ministerio de Economía, Fomento y Turismo. (2021).** *Decreto N.º 64: Aprueba reglamento que establece condiciones sobre tratamiento y disposición final de desechos provenientes de actividades de acuicultura.* <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1157006>
- **Ministerio de Medio Ambiente. (2015).** *Decreto Supremo N.º 9: Establece normas secundarias de calidad ambiental para la protección de las aguas continentales superficiales de la cuenca del río Biobío.* <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1084403>
- **Ministerio de Medio Ambiente. (2022).** *Ley N.º 21.455: Ley Marco de Cambio Climático.* <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1186044>
- **Ministerio de Medio Ambiente. (2022).** *Resolución Exenta N.º 386: Amplía plazo para la recepción de antecedentes en el marco del procedimiento para la elaboración del Plan de Descontaminación Atmosférica.* <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1176421&idParte=10335276>
- **Ministerio de Medio Ambiente. (2024).** *Decreto Supremo N.º 30: Aprueba reglamento para el manejo de lodos generados en plantas de tratamiento de efluentes de pisciculturas.* <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1204874>
- **Ministerio de Medio Ambiente. (2024).** *Decreto Supremo N.º 43: Establece normas secundarias de calidad ambiental para la protección de las aguas marinas y sedimentos de la bahía de Quintero-Puchuncaví.* <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1207112>

- **Ministerio de Medio Ambiente. (2024).** Decreto N.º 21. <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1206136>
- **Ministerio de Medio Ambiente. (2024).** Resolución Exenta N.º 2.565: Aprueba anteproyecto de actualización de la Estrategia Climática de Largo Plazo y lo somete a consulta pública. <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1204948>
- **Ministerio Secretaría General de la Presidencia. (1994).** Ley N.º 19.300 sobre Bases Generales del Medio Ambiente. <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=30667>
- **Ministerio Secretaría General de la Presidencia. (2005).** Decreto Supremo N.º 83: Crea comisión asesora presidencial denominada Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria. <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=243161>
- **Naciones Unidas. (s.f.).** Causas y efectos del cambio climático. <https://www.un.org/es/climatechange/science/causes-effects-climate-change>
- **Nguyen, T. T., Nguyen, T. P., & Nguyen, T. T. (2022).** Pulmonary inflammatory response in lethal COVID-19 reveals potential therapeutic targets and drugs in phases III/IV clinical trials. *Frontiers in Pharmacology*, 13, 833174. <https://doi.org/10.3389/fphar.2022.833174>
- **Oficina de Estudios y Políticas Agrarias. (2022).** Fertilización sostenible y gestión integral de nutrientes. Ministerio de Agricultura de Chile. <https://bibliotecadigital.odepa.gob.cl/bitstream/handle/20.500.12650/72003/EstudioFertilizacionSustentable.pdf>
- **One Health EJP. (n.d.).** One Health European Joint Programme. <https://onehealthjep.eu/>
- **Organización de las Naciones Unidas. (2022).** Objetivos de Desarrollo Sostenible. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>
- **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2019).** Nada que perder. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/a0d8db5d-f798-43c6-8ccc-5ffe886b01d6/content/src/html/nada-que-perder.html>
- **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2009).** El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2009. Roma. <https://www.fao.org/4/i0680s/i0680s.pdf>
- **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) & Organización Mundial de la Salud (OMS). (2007).** Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos: guía para las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos. Roma. <https://www.fao.org/4/a0822s/a0822s.pdf>
- **Organización Mundial de la Salud. (s.f.).** Implementing the global action plan on antimicrobial resistance. <https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/375008/9789240074668-eng.pdf>
- **Organización Mundial de la Salud. (s.f.).** Plan de acción mundial sobre la resistencia a los antimicrobianos. <https://www.who.int/es/publications/i/item/9789241509763>
- **Organización Mundial de la Salud. (s.f.).** The tripartite operational tools of the tripartite zoonoses guide. <https://www.who.int/initiatives/tripartite-zoonosis-guide>
- **Organización Mundial de la Salud. (2022).** Estrategia mundial de la OMS para la inocuidad de los alimentos 2022–2030. <https://www.who.int/news/item/17-10-2022-towards-stronger-food-safety-systems-and-global-cooperation>
- **Organización Mundial de la Salud. (2023).** One Health definitions and principles. <https://cdn.who.int/media/docs/default-source/one-health/ohhlep/one-health-definition-and-principles-translations.pdf>

- **Organización Mundial de la Salud. (2024).** *2nd meeting of the One Health High-Level Expert Panel (OHHLEP) Term II, 18–19 September 2024.*
[https://www.who.int/publications/m/item/2nd-meeting-of-the-one-health-high-level-expert-panel-\(ohhlepe\)-term-ii](https://www.who.int/publications/m/item/2nd-meeting-of-the-one-health-high-level-expert-panel-(ohhlepe)-term-ii)
- **Organización Mundial de la Salud. (2024).** *Inocuidad de los alimentos.*
<https://www.who.int/es/news-room/fact-s>

ANEXOS

Anexo 1: Panorama del Marco Regulatorio Chileno y su Vinculación con el Enfoque “Una Sola Salud”

Este anexo presenta una selección de regulaciones chilenas vinculadas a la inocuidad, la salud pública, la sanidad animal y el ambiente. Aunque la mayoría de ellas no fueron creadas bajo el enfoque “Una Sola Salud”, podrían apoyar sus principios al reducir riesgos que afectan a personas, animales y ecosistemas. Junto a estas, se incluyen las normas que sí mencionan explícitamente el enfoque.

Panorama del Marco Regulatorio Chileno y su Vinculación con el Enfoque “Una Sola Salud”	
No menciona “Una Sola Salud”	Menciona “Una Sola Salud”
Ley 21.132 — (Ministerio de Economía) — Moderniza y fortalece el ejercicio de la función pública del Servicio Nacional de Pesca.	Decreto Supremo 7 — (Ministerio de Salud) — Reglamento sobre notificación de enfermedades transmisibles de declaración obligatoria y su vigilancia.
Ley 20.380 — (Ministerio de Salud) — Sobre protección de animales.	Resolución 892 — (Ministerio de Salud) — Aprueba el Plan Nacional contra la Resistencia a los Antimicrobianos (2021–2025).
D.L. 3.557 (1981) — (Ministerio de Agricultura) — Ley de Protección Agrícola (Arts. 9 y 11).	Resolución Exenta 7445/2024 — (SAG) — Crea el Comité “Una Salud” del Servicio Agrícola y Ganadero.
Ley 19.300 — (Ministerio del Medio Ambiente) — Bases generales del medio ambiente.	
Ley 18.755 — (Ministerio de Agricultura) — Establece normas sobre el Servicio Agrícola y Ganadero.	
Ley 21.349 — (Ministerio de Agricultura) — Composición, etiquetado y comercialización de fertilizantes y bioestimulantes.	
Ley 21.507 — (Ministerio de Agricultura) — Fortalece el Servicio Agrícola y Ganadero.	
Ley 18.892 — (Ministerio de Economía) — Ley General de Pesca y Acuicultura (marco base; texto refundido en D.S. 430).	
Decreto Supremo 430 — (Ministerio de Economía) — Fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley General de Pesca y Acuicultura.	

Decreto Supremo 9 — (Ministerio del Medio Ambiente) — Normas secundarias de calidad ambiental para aguas superficiales de la cuenca del río Biobío.	
Decreto Supremo 19 — (Ministerio de Salud) — Crea el Comité Nacional del Codex <i>Alimentarius</i> .	
Decreto Supremo 25 — (Ministerio de Agricultura) — Reglamento de productos farmacéuticos de uso exclusivamente veterinario.	
Decreto Supremo 30 — (Ministerio del Medio Ambiente) — Reglamento para el manejo de lodos generados en plantas de tratamiento de efluentes de pisciculturas.	
Decreto Supremo 41 — (Ministerio de Salud) — Reglamento sobre condiciones sanitarias para la provisión de agua potable mediante camiones aljibe.	
Decreto Supremo 43 — (Ministerio del Medio Ambiente) — Normas secundarias de calidad ambiental para aguas marinas y sedimentos de la bahía de Quintero Puchuncaví.	
Decreto Supremo 64 — (Ministerio de Economía) — Reglamento de tratamiento y disposición de desechos provenientes de la actividad de acuicultura.	
Decreto Supremo 77 — (Ministerio de Salud) — Aprueba norma técnica sobre procedimientos e inspección médico veterinaria de especies producto de la caza y de sus carnes.	
Decreto Supremo 83 — (Ministerio Secretaría General de la Presidencia) — Crea la Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA).	
Decreto Supremo 144 — (Ministerio de Salud) — Establece normas para evitar emanaciones o contaminantes atmosféricos de cualquier naturaleza.	
Decreto Supremo 475 — (Ministerio de Defensa) — Política nacional de uso del borde costero del litoral de la república y crea comisión nacional.	
Decreto Supremo 682 — (Ministerio de Agricultura) — Reglamenta las exportaciones de productos animales.	

Decreto Supremo 707 — (Ministerio de Salud) — Aprueba reglamento de laboratorios bromatológicos de salud pública.	
Decreto Supremo 725 — (Ministerio de Salud) — Código Sanitario.	
Decreto Supremo 977 — (Ministerio de Salud) — Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).	
Decreto Exento 47 — (Ministerio de Salud) — Modifica norma técnica N° 209 que fija límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos.	
Decreto Supremo 4 — (Ministerio de Agricultura) — Reglamento de alimentos para animales.	
Decreto Supremo 4 — (Ministerio Secretaría General de la Presidencia) — Lodos de PTAS (aguas servidas)	
Decreto Supremo 21 — (Ministerio del Medio Ambiente) — Normas secundarias de calidad ambiental para la cuenca del río Valdivia.	
Decreto Supremo 319 — (Ministerio de Economía) — Medidas de protección, control y erradicación de enfermedades de alto riesgo para especies hidrobiológicas.	
Resolución Exenta 1560 — (Ministerio de Salud) — Fija límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos destinados al consumo humano.	
Resolución Exenta 7550 — (SAG) — Establece el sistema de control oficial de inocuidad para productos hortofrutícolas primarios de exportación.	
Resolución Exenta 9049 — (SAG) — Crea el Programa oficial de control y reducción de <i>Salmonella spp.</i> en la cadena de producción avícola.	
Norma General Técnica (N° 54) — (Ministerio de Salud) — Norma general técnica sobre inspección médico veterinaria de aves de corral y su carne.	
Resolución Exenta 1129 — (SAG) — Crea el Programa de uso responsable y prudente de antimicrobianos en la producción primaria.	

Resolución Exenta 1500 — (SAG) — Prohíbe el uso de nitrofuranos y 5-nitroimidazoles en animales destinados a alimentación humana.	
Resolución Exenta 2114 — (SAG) — Crea el Sistema Oficial de Bioseguridad en establecimientos pecuarios.	
Resolución Exenta 2973 — (SAG) — Prohíbe la fabricación, importación, distribución, venta, tenencia y uso de tireostáticos y estilbenos.	
Resolución Exenta 3599 — (SAG) — Prohíbe el uso de fármacos que contengan cloranfenicol o sus sales en animales para consumo.	
Resolución Exenta 5325 — (SAG) — Prohíbe beta agonistas con fines anabolizantes en animales destinados a consumo humano.	
Resolución Exenta 6763 — (SAG) — Prohíbe el registro, fabricación, importación, distribución, venta, tenencia y uso de anabólicos con fines productivos en aves, ovinos, caprinos y porcinos.	
Resolución Exenta 8228 — (SERNAPESCA) — Aprueba el Programa sanitario general para uso de antimicrobianos en la salmonicultura y otros peces de cultivo.	
Resolución Exenta 386 — (Ministerio del Medio Ambiente) — Amplía plazo para recepción de antecedentes del Plan de Descontaminación Atmosférica MP10 (Copiapó-Tierra Amarilla).	
Resolución Exenta 2565 — (Ministerio del Medio Ambiente) — Aprueba anteproyecto de actualización de la Estrategia Climática de Largo Plazo (adaptación) y lo somete a consulta pública.	
Resolución Exenta 118 — (Ministerio de Salud) — Aprueba Norma Técnica N° 174: requisitos para la aplicación del sistema HACCP en establecimientos de alimentos.	