

“La responsabilidad de  
ofrecer alimentos inocuos y  
de calidad”

**INOFOOD**  
2011 Cumbre y Expo Internacional  
de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de noviembre  
Casa Piedra, Santiago de Chile

**LOS ERRORES SANITARIOS EN LA COMPRA DEL  
CONSUMIDOR EN SUPERMERCADOS  
*COMPRA SEGURA V1.0 (RESULTADOS DE UN  
PROGRAMA APOYADO POR INNOVACHILE-CORFO)***

***MÓNICA GALLEGUILLOS, GCL CAPACITA S.A.***

# Proyecto de Difusión Tecnológica COMPRA SEGURA

Ejecutado por:



Universidad de  
**los Andes**

Apoyado por:

**InnovaChile**  
CORFO



# COMPRA SEGURA

## OBJETIVO

1. Realizar un diagnóstico en los hábitos de compra
2. Detectar los principales errores cometidos por los consumidores
3. Detectar el nivel de conocimientos sobre hábitos seguros de compra
4. Generar una guía de compra segura para el consumidor





# COMPRA SEGURA METODOLOGÍA

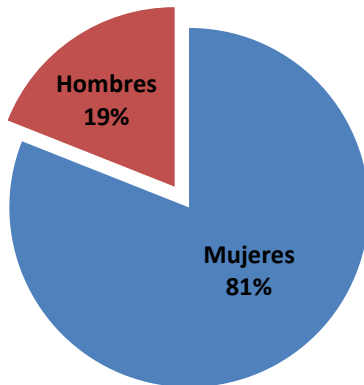
1. Se seleccionaron 5 locales de una cadena de supermercados en distintas comunas de Santiago
2. Se encuestaron y observaron 47 compradores
3. Se realizaron observaciones y mediciones de temperatura
4. Se analizaron los datos
5. Se elaboró un listado de buenas prácticas de compra necesarias para proteger los alimentos



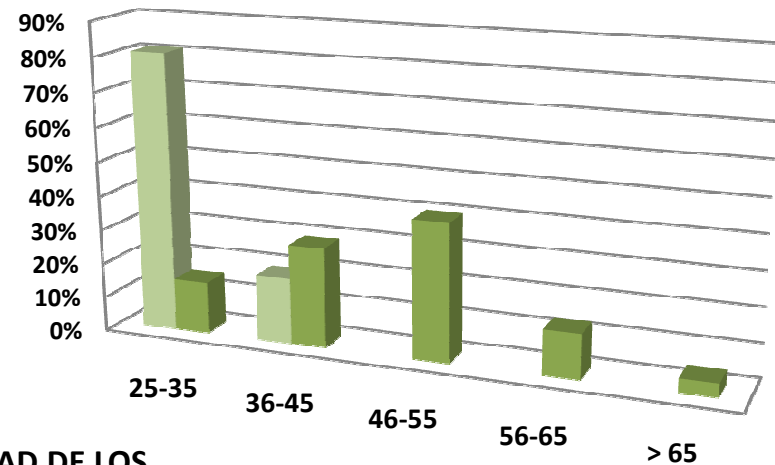
# COMPRA SEGURA

## Diagnóstico de Hábitos de Compra en el Supermercado

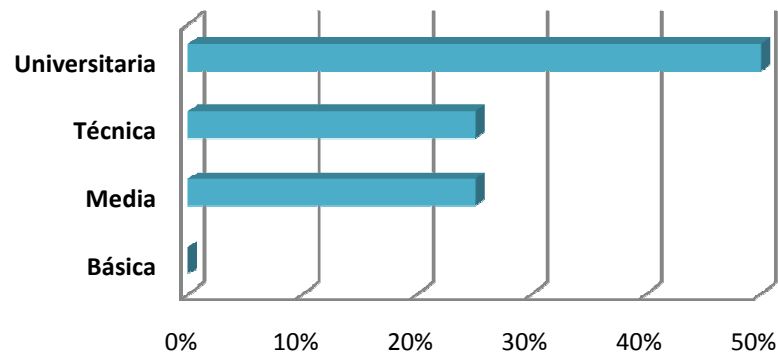
GENERO DE LOS CONSUMIDORES ENCUESTADOS



EDADES DE LOS CONSUMIDORES ENCUESTADOS



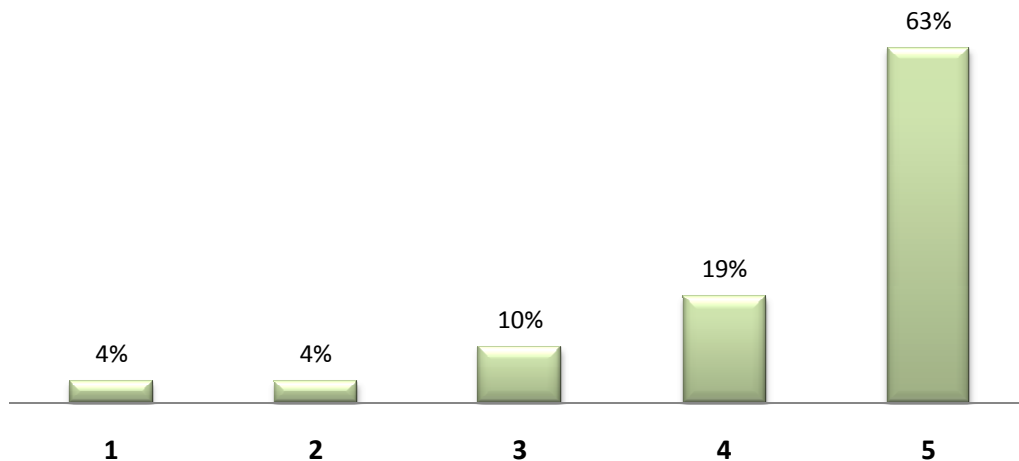
NIVEL DE ESCOLARIDAD DE LOS CONSUMIDORES ENCUESTADOS



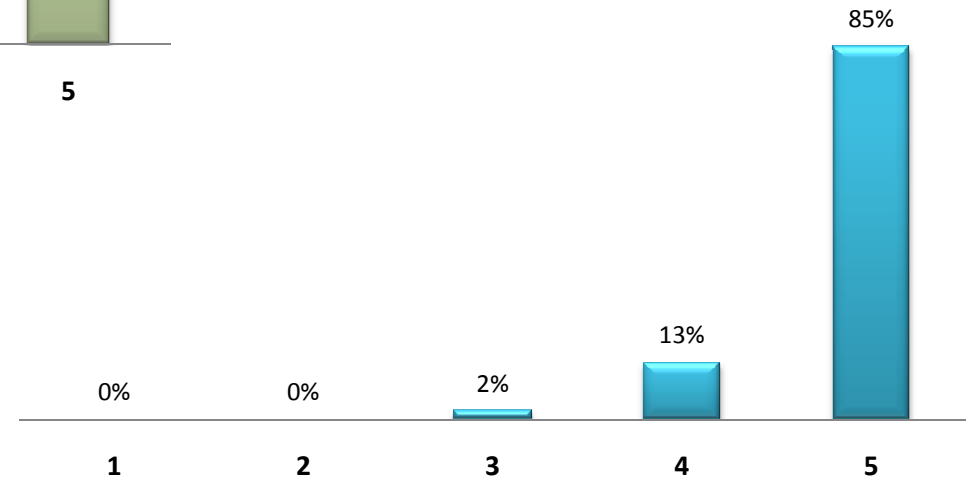
# COMPRA SEGURA

## ENCUESTA ESCALA DE 1 A 5, DE MENOR A MAYOR IMPORTANCIA

**Importancia asignada a:  
"Leer los envases de los alimentos"**



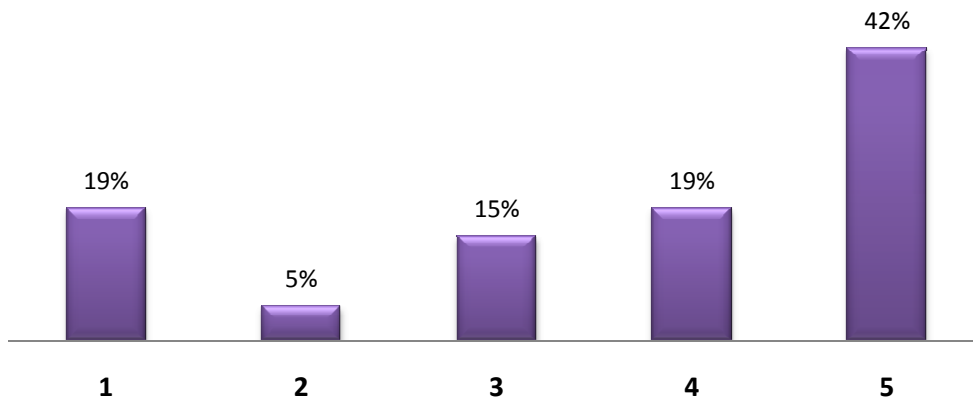
**Importancia asignada a:  
"Ver si los envases están dañados"**



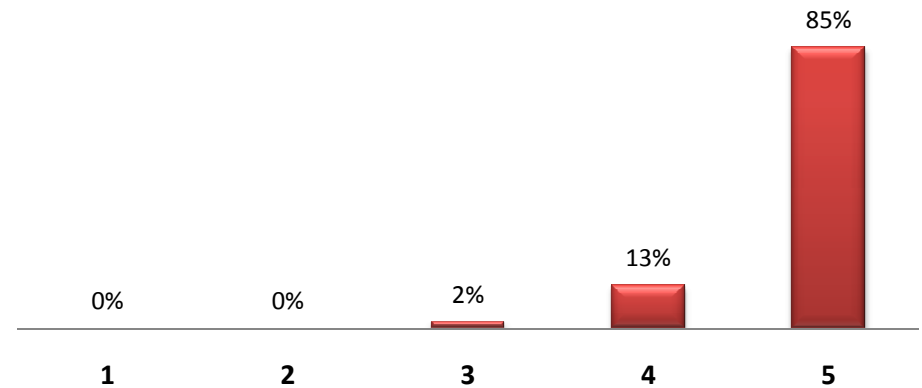
# COMPRA SEGURA

## ENCUESTA ESCALA DE 1 A 5, DE MENOR A MAYOR IMPORTANCIA

**Importancia asignada a:  
"Orden de compra de los productos  
refrigerados"**



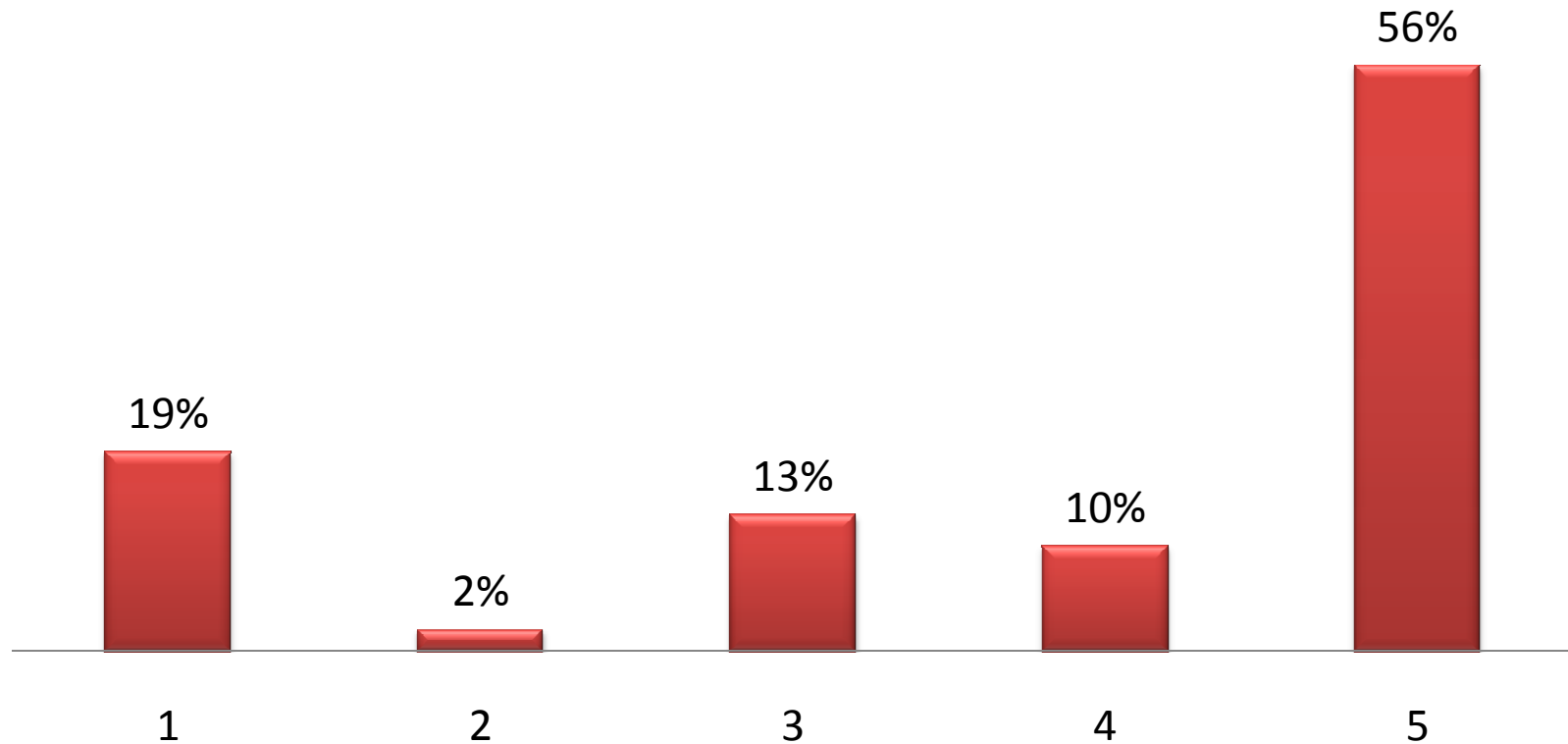
**Importancia asignada a:  
"Refrigerar los productos en el menor  
tiempo posible"**



# COMPRA SEGURA

ENCUESTA ESCALA DE 1 A 5, DE MENOR A MAYOR  
IMPORTANCIA

**Importancia asignada a:  
"Separar las carnes de las cecinas y los quesos"**

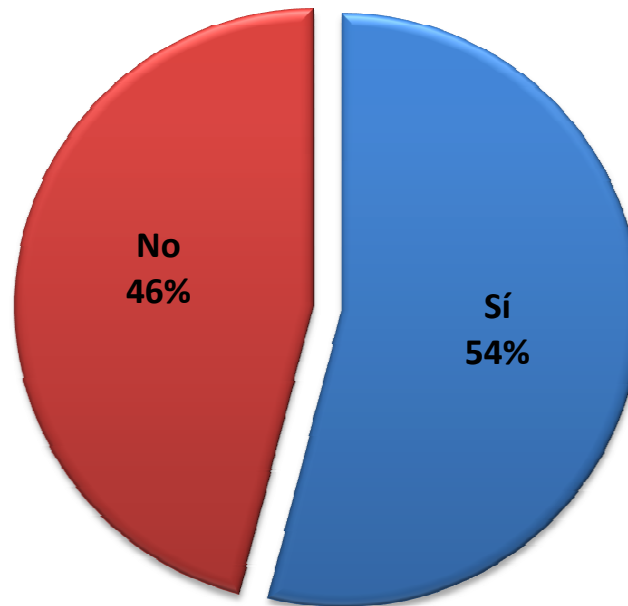




# COMPRA SEGURA

## Encuesta de Conocimientos

**¿Conoce el significado de "Contaminación Cruzada"?**



# COMPRA SEGURA

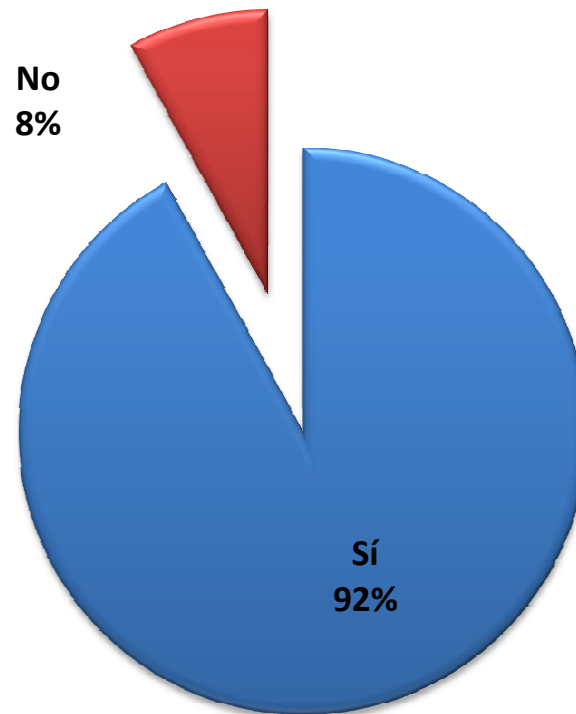
## Encuesta de Conocimientos



# COMPRA SEGURA

## Encuesta de Conocimientos

¿Conoce el significado de "Cadena de Frío"?



# COMPRA SEGURA

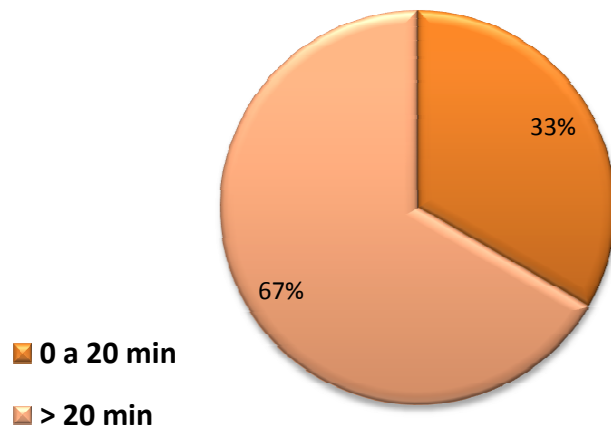
## Encuesta de Conocimientos



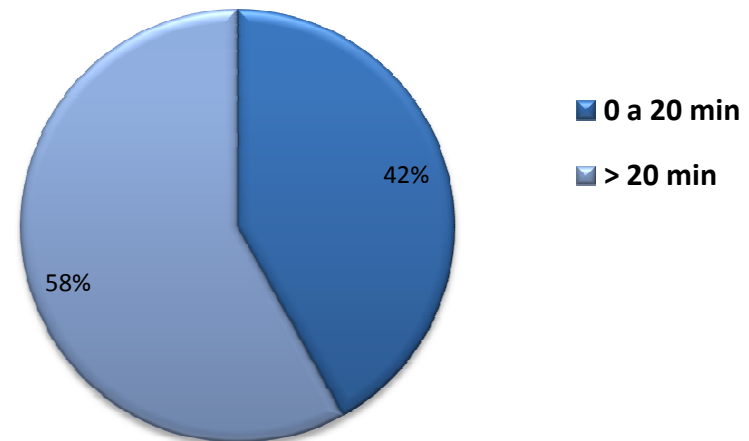
# COMPRA SEGURA

## Medición de Abuso de Tiempo y Temperatura

Tiempo de exposición a temperatura ambiente de productos del área de pescadería



Tiempo de exposición a temperatura ambiente de productos del área de carnes

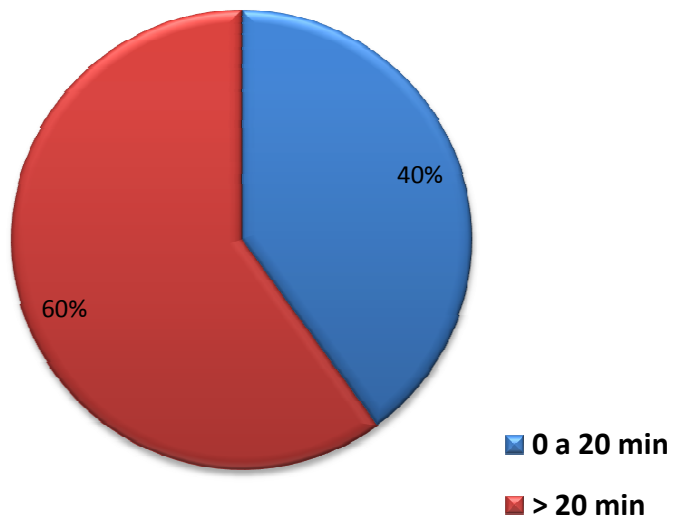




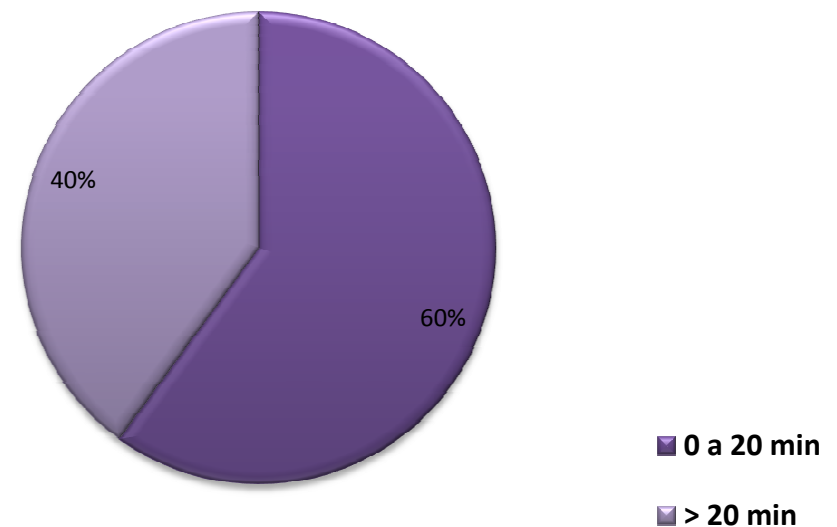
# COMPRA SEGURA

## Medición de Abuso de Tiempo y Temperatura

Tiempo de exposición a temperatura ambiente de productos del área de pastelería



Tiempo de exposición a temperatura ambiente de productos del área de lácteos refrigerados

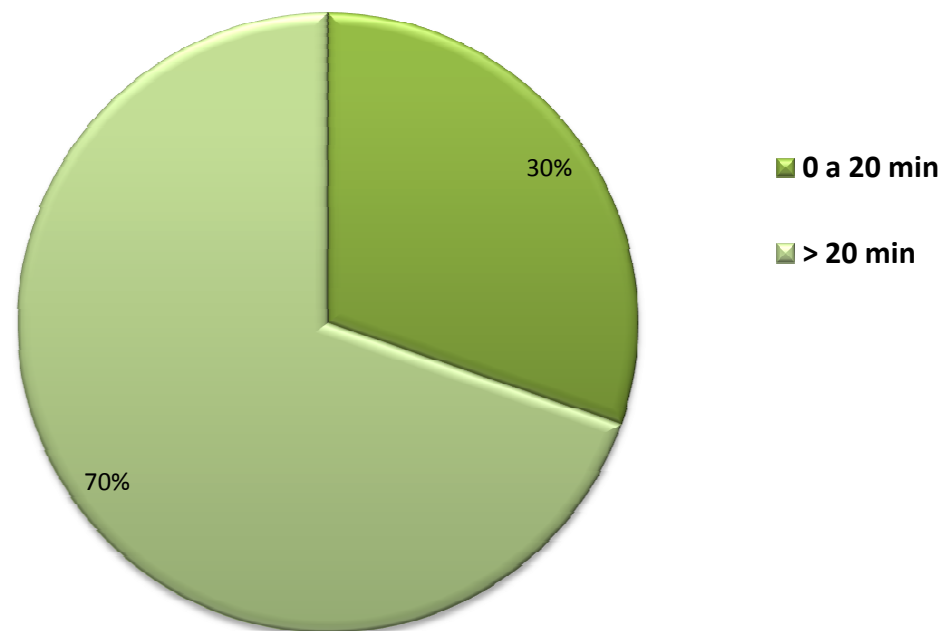




# COMPRA SEGURA

## Medición de Abuso de Tiempo y Temperatura

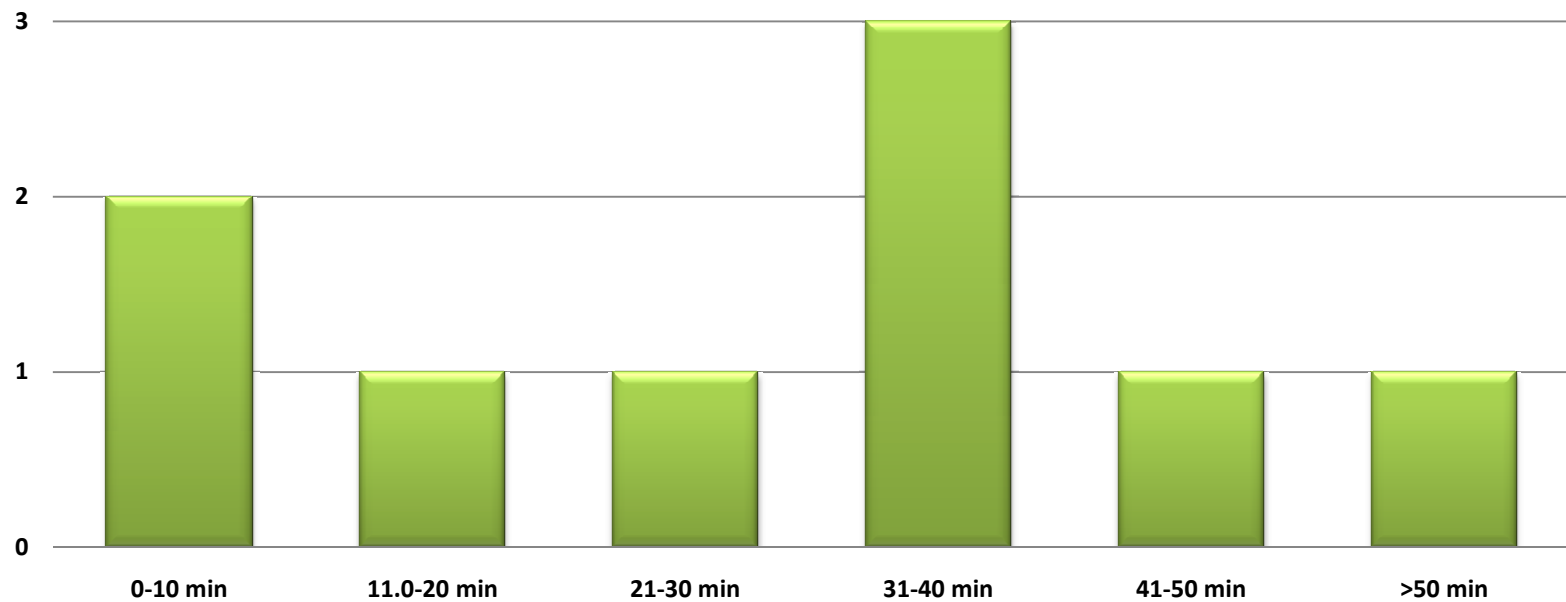
**Tiempo de exposición a temperatura ambiente de productos del área de fiambrería**



# COMPRA SEGURA

## Medición de Abuso de Tiempo y Temperatura Por unidad de Productos

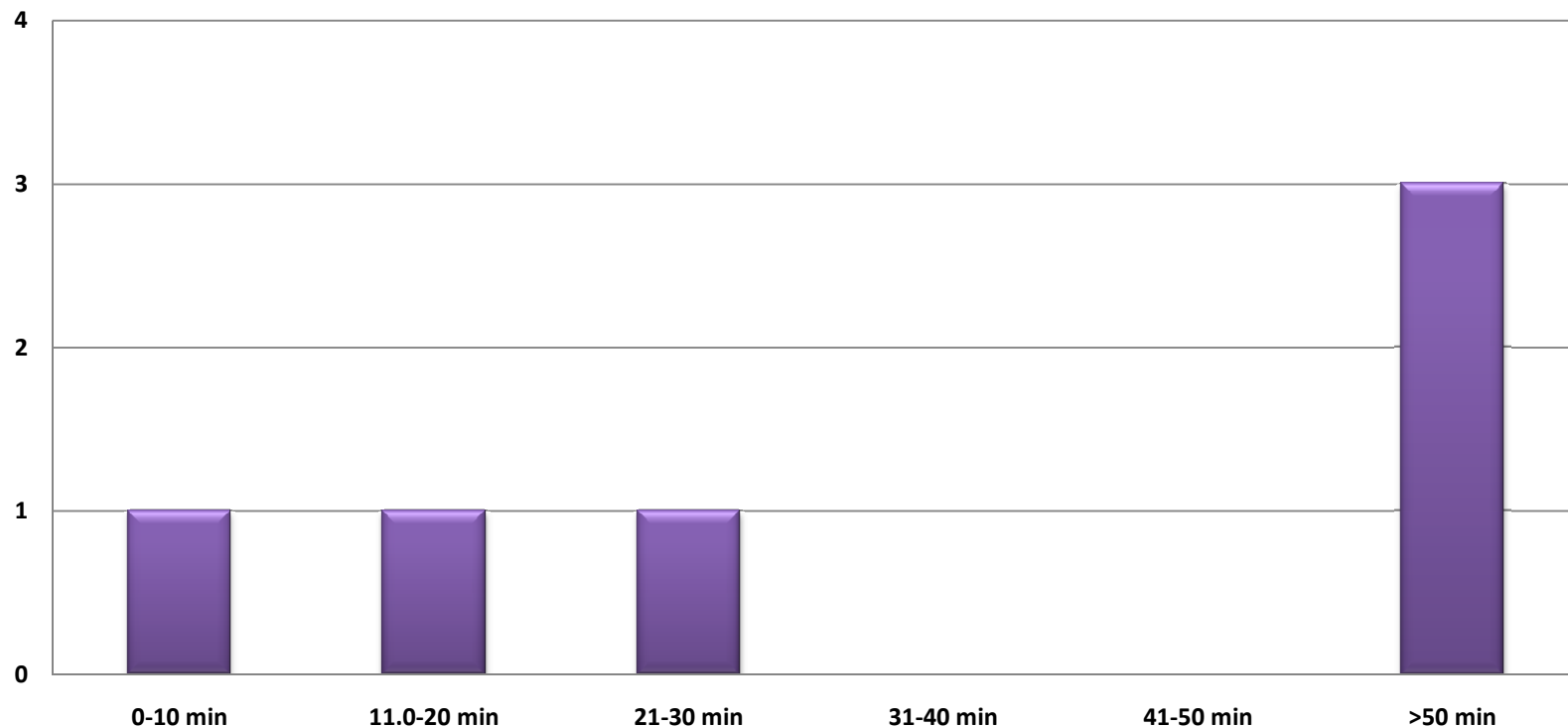
Unidades del área de pescadería agrupados por rango de tiempo a temperatura ambiente



# COMPRA SEGURA

## Medición de Abuso de Tiempo y Temperatura Por unidad de Productos

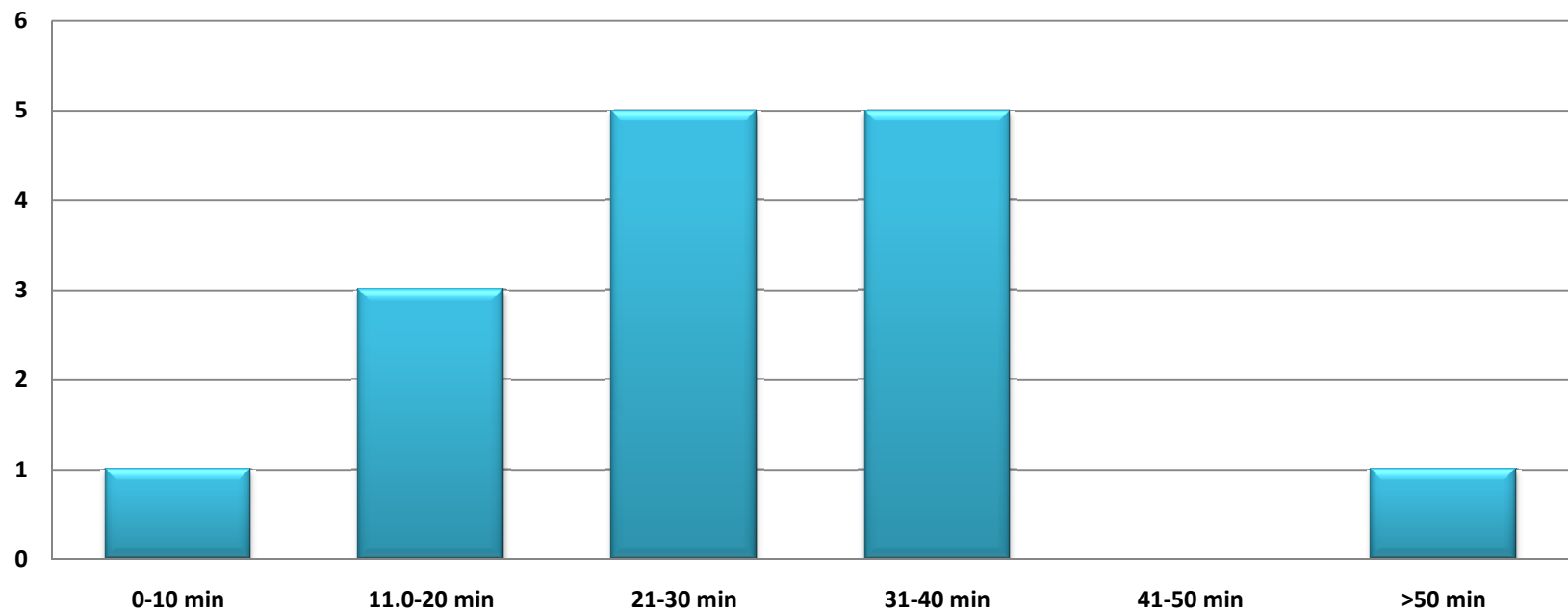
Unidades del área de torta agrupados por rango de tiempo a temperatura ambiente



# COMPRA SEGURA

## Medición de Abuso de Tiempo y Temperatura Por unidad de Productos

**Unidades del área de aves agrupados por rango de tiempo a temperatura ambiente**



# COMPRA SEGURA

## Buenas Prácticas de Compra





# COMPRA SEGURA RECOMENDACIONES

VERSION 1

## Compra Segura

Dirigido al Retail y Consumidores

 DIFUSIÓN Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO Y BUENAS PRÁCTICAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS Y LAS TÉCNICAS DE RECALL EN EL RETAIL  
Proyecto InnovaChile Código 11 PDT-9555



Ejecutor  GCL  
Creador  GCL  
Apoyado por  InnovaChile  
COMEQ

- Seguir el siguiente orden cronológico de compra
- Separar los alimentos de alto riesgo microbiológico (carnes, aves, pescados y mariscos) de los otros alimentos, dentro del carro de supermercado.
- Colocar los alimentos de alto riesgo en contenedores o bolsas plásticas, preferentemente selladas, evitando que los jugos escurran sobre otros alimentos fuentes de bacterias contaminantes).
- Verificar durante el empaque de los productos, al finalizar la compra, que las bolsas mantengan la separación de los alimentos realizada con anterioridad



# COMPRA SEGURA RECOMENDACIONES

VERSION 1

## Compra Segura

Dirigido al Retail y Consumidores

 DIFUSIÓN Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO Y BUENAS PRÁCTICAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS Y LAS TÉCNICAS DE RECALL EN EL RETAIL  
Proyecto InnovaChile Código 11PDT-9555



Ejecutor  GCL  
Cooperativa  
Creador  GCL  
Instituto Fundación Chile  
Apoyado por  InnovaChile  
COMEQ

- e. Mantener los huevos en su envase original durante la compra y almacenamiento.
- f. Refrigerar los alimentos de potencial riesgo con la mayor prontitud posible, disminuyendo, en lo posible, el tiempo de traslado a casa.
- g. Evitar la adquisición de productos de dudosa calidad,
- h. Revisar la fecha de caducidad de los alimentos.



Organiza   
GCL  
capacita  
Empresa Fundación Chile

# INOFOOD

2011 Cumbre y Expo Internacional  
de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de noviembre  
Casa Piedra, Santiago de Chile

[mgalleguillos@fundacionchile.cl](mailto:mgalleguillos@fundacionchile.cl)