

Panel: Cultura de inocuidad y calidad, avanzando hacia comer sano: ¿Cómo se aborda desde distintos ámbitos y por qué es una base necesaria?



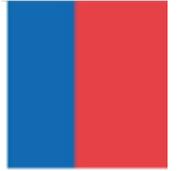
ACHIPIA
Ministerio de
Agricultura

Gobierno de Chile

Nuri Gras
Secretaria Ejecutiva
ACHIPIA

INOFOOD2013
Cumbre y Expo Internacional de Inocuidad Alimentaria

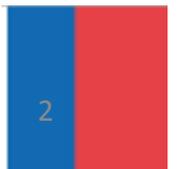
7 Y 8 de octubre, 2013 Santiago, Chile



Seguridad Alimentaria

“Existe Seguridad Alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos **INOCUOS y NUTRITIVOS** para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias a fin de llevar una vida activa y sana.”

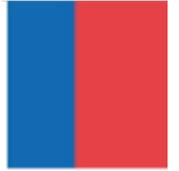
Cumbre Mundial sobre Alimentación. FAO. 1996



Dimensiones de la Seguridad Alimentaria



Concepto de seguridad alimentaria en el mundo



Países de la Unión Europea y occidente:



- Mayoría de las políticas vinculadas a seguridad alimentaria van dirigidas a Inocuidad y Calidad de los Alimentos.
- Nuevo problema nutricional: **Sobrepeso y Obesidad.**



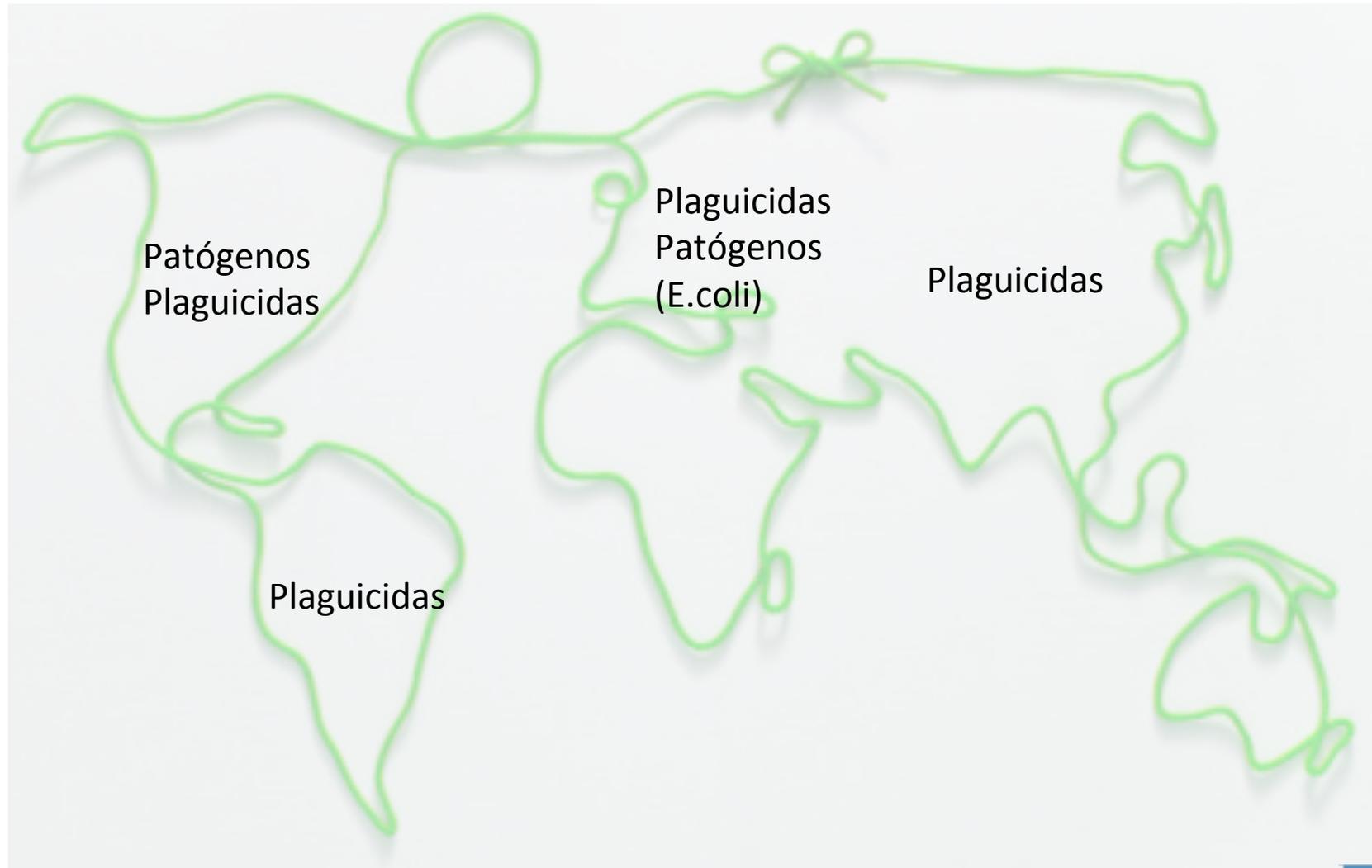
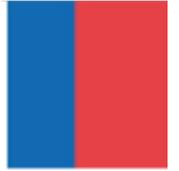
Países en Desarrollo:



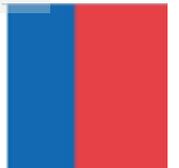
- Mayor énfasis en relación a la pobreza y falta de acceso adecuado a una alimentación suficiente por parte de los sectores más vulnerables de la población.



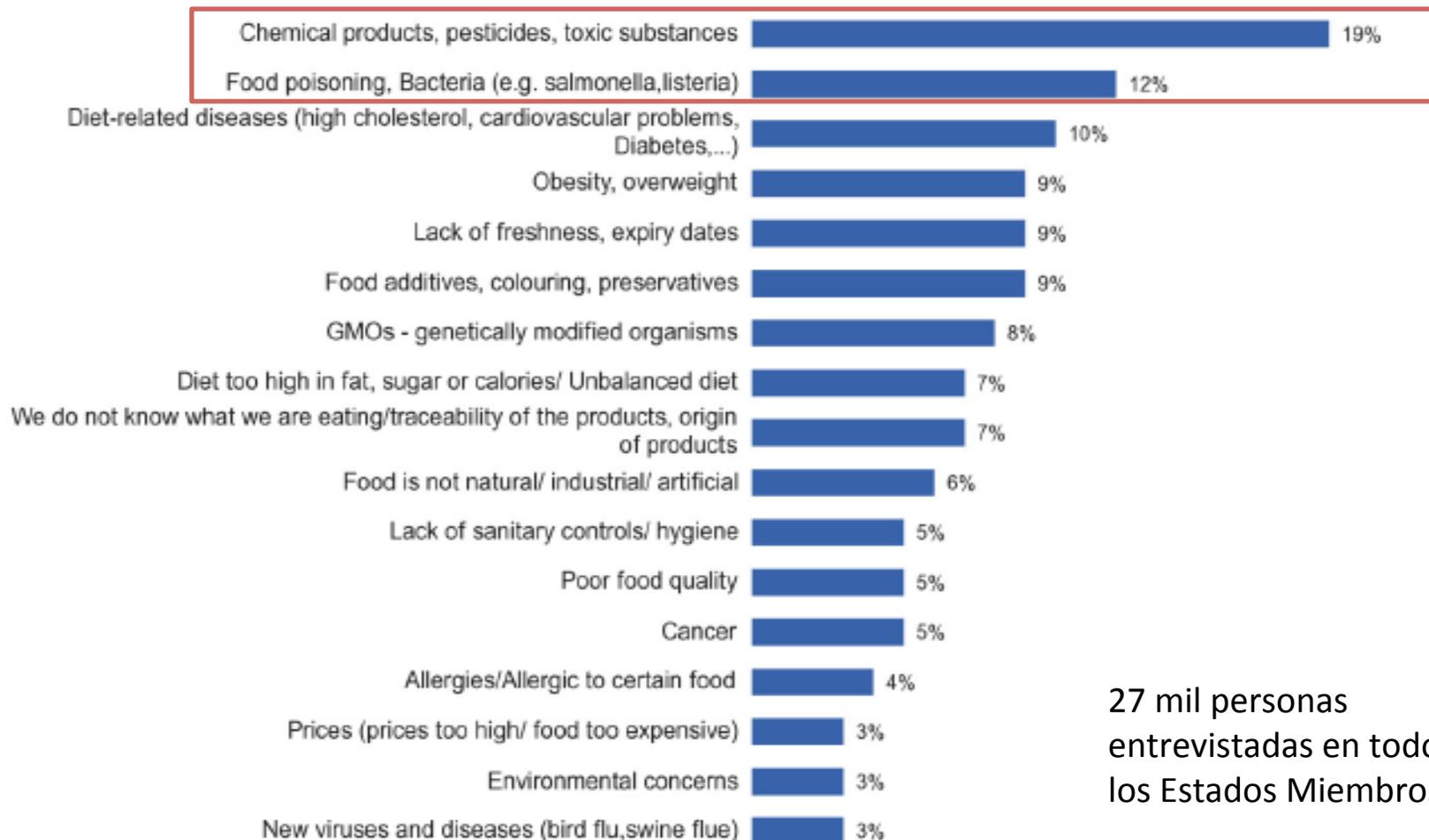
Preocupaciones en materia de inocuidad a nivel internacional: Un vistazo...



Fuente: Food Safety Magazine. 2013



Respuestas de personas europeas asociadas a problemas y riesgos relacionados con alimentos

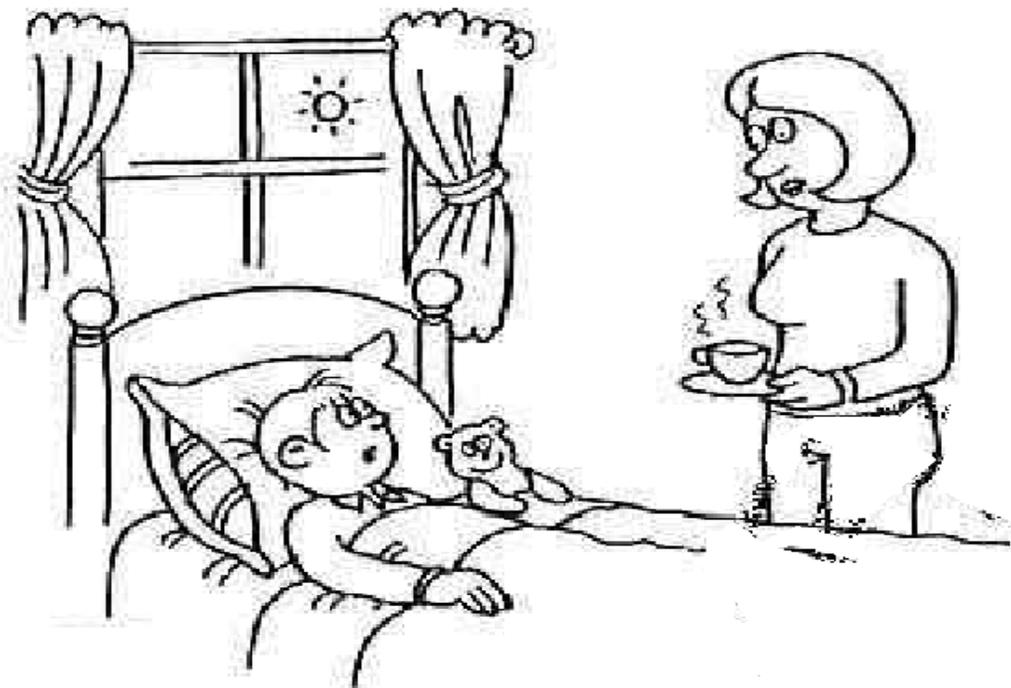


27 mil personas
entrevistadas en todos
los Estados Miembros



Fuente: EFSA. Eurobarómetro 2010

Percepciones del consumidor en países desarrollados

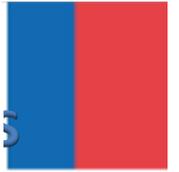


"I feel ill Mum. I think it's the pesticides in the veges.
From now on I'm going to have to eat chips, burgers
and pizzas."

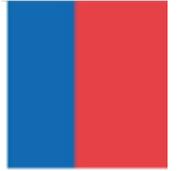
Fuente: Revista europea online.



No!! Necesitamos un equilibrio y terminar con las percepciones sin base científica



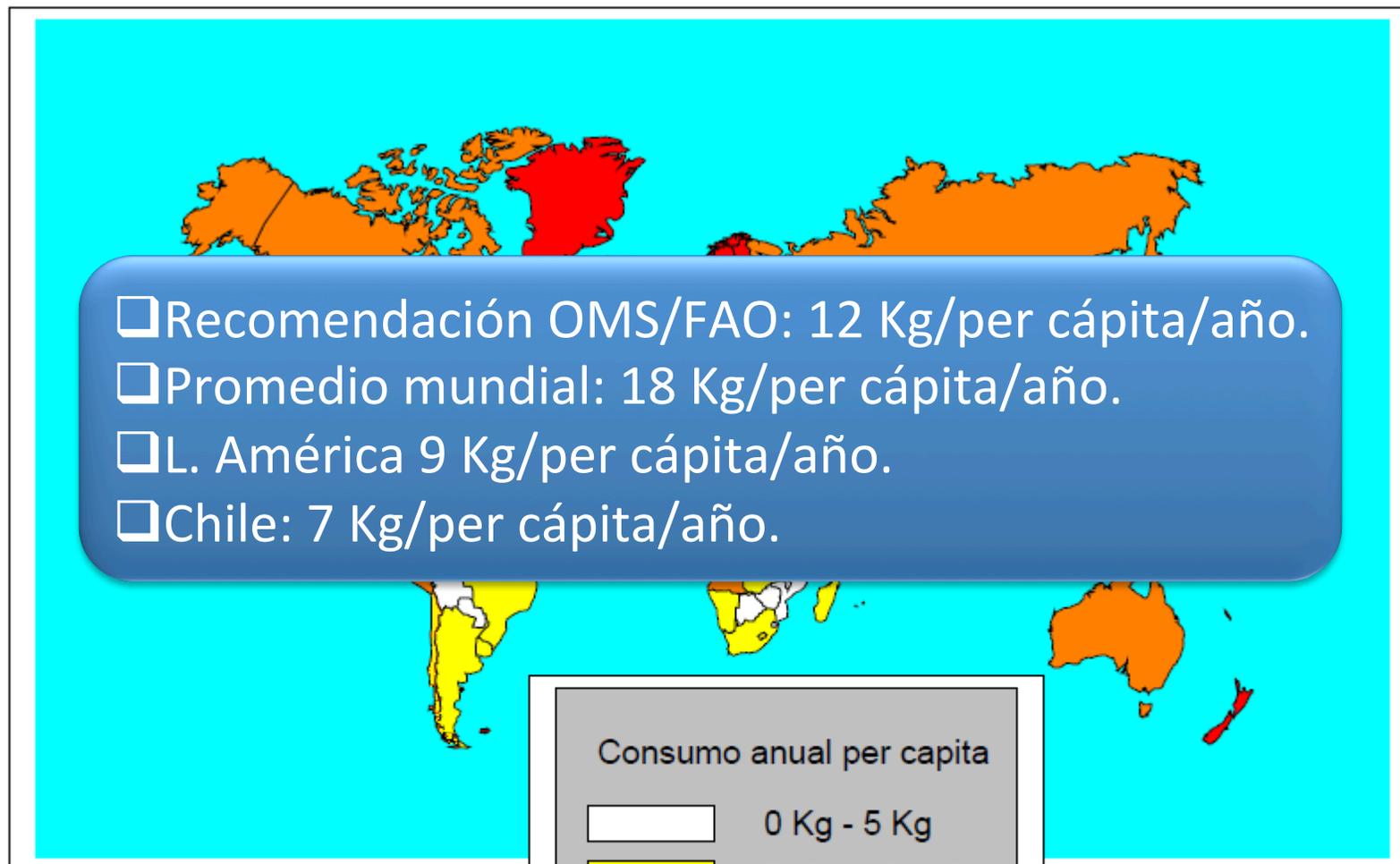
Consumo de frutas y verduras



- ❑ Recomendación OMS/FAO: 400 g/per cápita/día.
- ❑ Europa occidental: 450 g/per cápita/día.
- ❑ Países menos desarrollados: 100 g/per cápita/día.
- ❑ Chile: 166 g/per cápita/día.



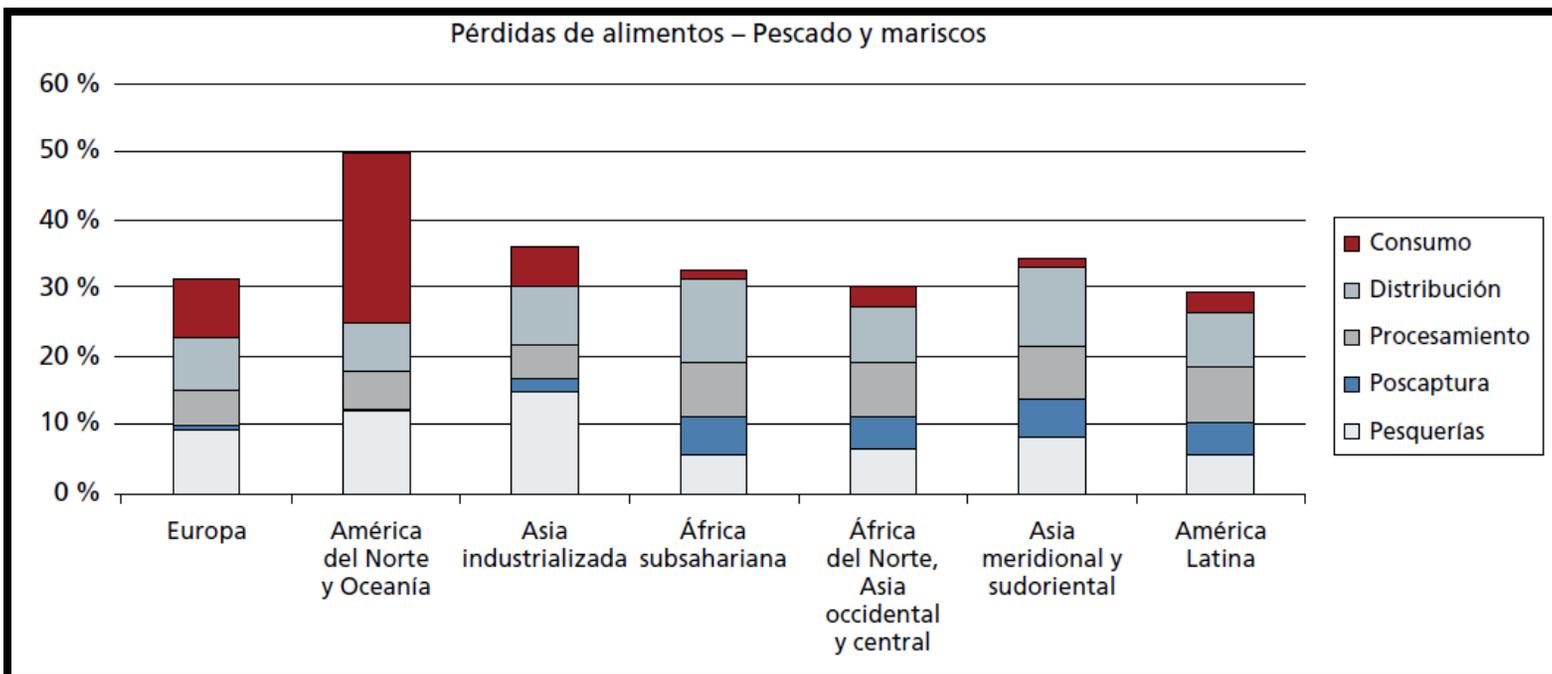
Consumo de pescados y mariscos



- ❑ Recomendación OMS/FAO: 12 Kg/per cápita/año.
- ❑ Promedio mundial: 18 Kg/per cápita/año.
- ❑ L. América 9 Kg/per cápita/año.
- ❑ Chile: 7 Kg/per cápita/año.

Fuente: FAO

Parte de la producción inicial que se pierde o desperdicia en las diferentes etapas de la CSA de pescados y mariscos en diferentes regiones



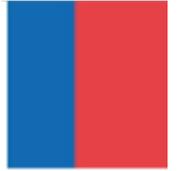
Fuente: FAO, 2012

☐ Regiones industrializadas:

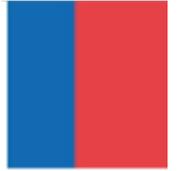
- Producción primaria (índices de descarte entre 9 y 15 %).
- Gran pérdida a nivel de consumidores.

☐ Países en desarrollo:

- Producción primaria índices de descarte (entre un 6 y un 8 %)
- Distribución: alto nivel de deterioro durante la distribución.



- **1300 millones de toneladas** se pierden o desperdician anualmente (aproximadamente un tercio de la producción anual).
- Los alimentos se desperdician a lo largo de la cadena de suministro desde la producción agrícola inicial hasta el consumo final en el hogar.



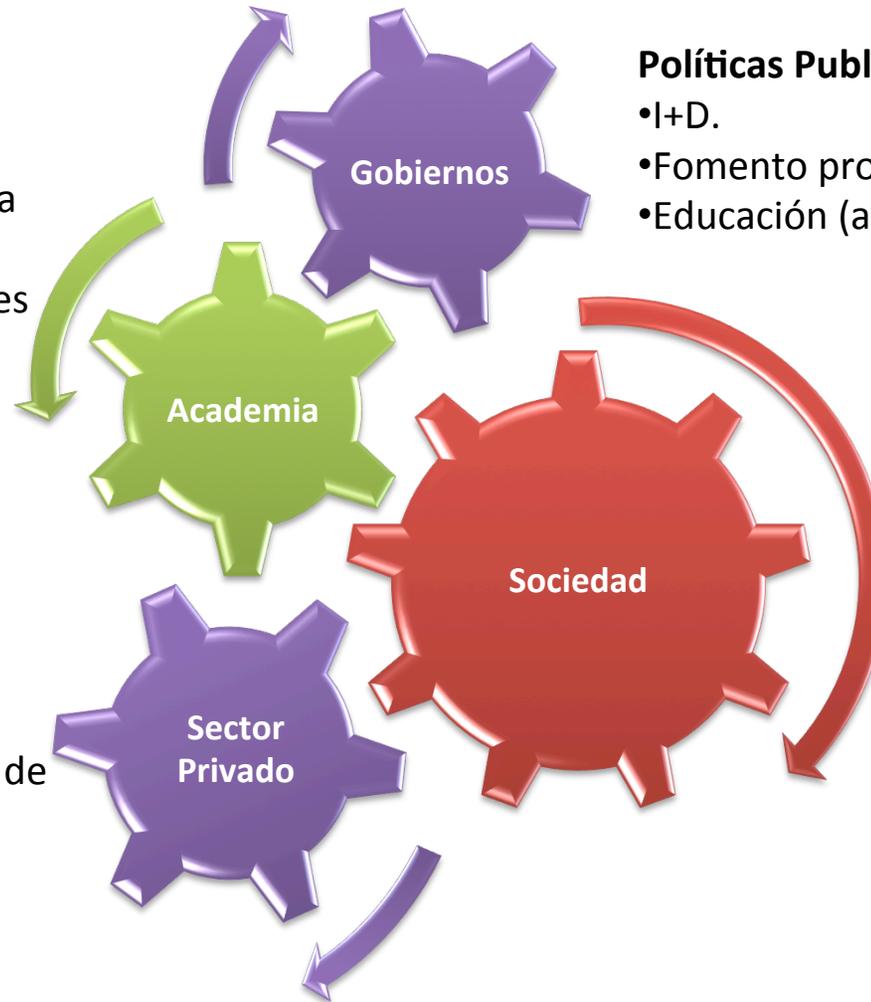
¿Cómo abordamos el desafío calidad, inocuidad, alimentación saludable?: Intervención sistémica

Investigación:

- Aumentar rendimiento.
- Disminuir pérdidas en toda la cadena.
- Formación de profesionales

Responsabilidad del productor/operador

- Enfoque preventivo.
- Programas de autocontrol de inocuidad.
- Tecnología
- Información oportuna (automatización, TI)



Políticas Publicas que incentive:

- I+D.
- Fomento productivo. (Agregar Valor)
- Educación (alimentación sana e inocua)

Consumo responsable:

- Alimentación sana
- Manipulación
- Pérdidas

ACHIPIA apoyando a las iniciativas de Alimentación Saludable



Seminario de Seguridad Nutricional Alimentaria. ***“Estrategias nacionales e internacionales para promover el consumo de frutas y verduras”***
Corporación 5 al día, FAO y Achipia. Agosto 2013



Muchas Gracias



ACHIPIA
Ministerio de
Agricultura

Gobierno de Chile