



ACHIPIA
Ministerio de
Agricultura

Gobierno de Chile

ACHIPIA

Agencia Chilena para la Calidad
e Inocuidad Alimentaria



INOFOOD
2017

23 y 24 de octubre

CasaPiedra, Santiago de Chile

CHILE Y LOS BENEFICIOS DE UNA CULTURA DE INOCUIDAD



Michel Leporati Neron

Secretario Ejecutivo

ACHIPIA

michel.leporati@achipia.gob.cl

Alimentos Seguros y Saludables,
Tarea de Todos/as

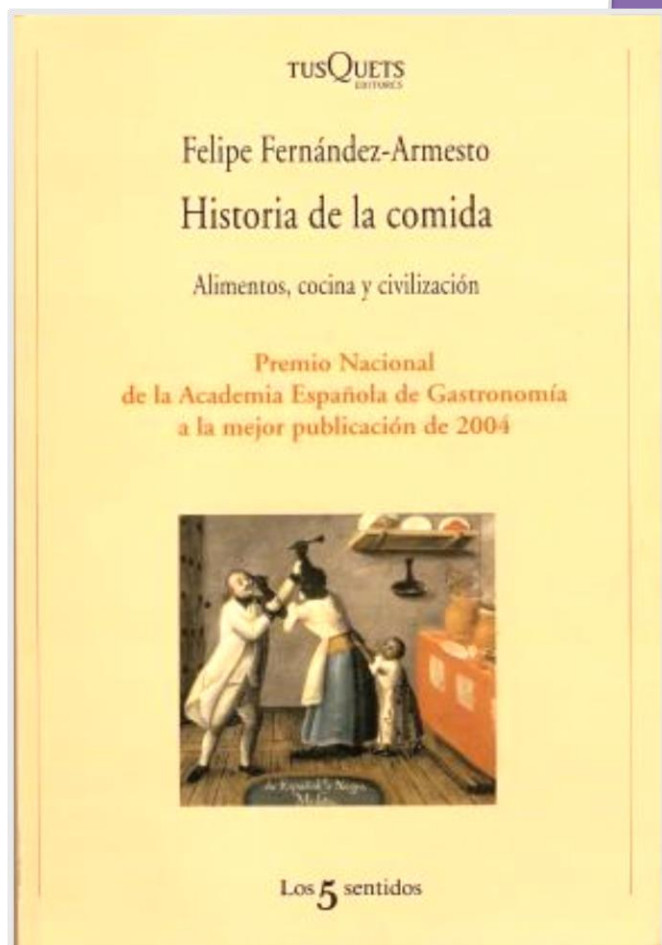


INOFOOD
2017

23 y 24 de octubre

CasaPiedra, Santiago de Chile

ANTECEDENTES



“...no existe ni ha existido ninguna actividad humana que preocupe a más gente y por tanto tiempo en sus vidas, como la comida...”

Felipe Fernández Armesto,
Historia de la comida

Comer sin miedo

J. M. Mulet

Mitos, falacias
y mentiras sobre
la alimentación en
el siglo XXI



DESTINO

**Nunca en la historia de la
humanidad los alimentos
han sido más seguros que
hoy en día,...**

Sin embargo,...

**.....Nunca en la historia de la
humanidad hemos tenido
más preocupación por la
seguridad de los alimentos
que hoy en día**

En torno a los alimentos se desarrolla un conjunto de dimensiones de nuestra **EXISTENCIA**

que van desde una **esencialidad vital**, en ***sus fundamentos nutricionales y sanitarios***, hasta llegar a los de la **cocina y la gastronomía** vinculados al ***placer sensorial y la creatividad artística e intelectual***, pasando por **dimensiones económicas** como objeto de ***consumo,***

Sociales, como *indicador de poder y relaciones cambiantes*, **dimensiones ambientales**, en su vinculación con la sustentabilidad de su práctica, **éticas** en sus implicancias en la calidad de vida de otros, **Religiosos** en su presencia y relación con ritos y creencias, etc...,



CHILE PAÍS DE VOCACIÓN ALIMENTARIA

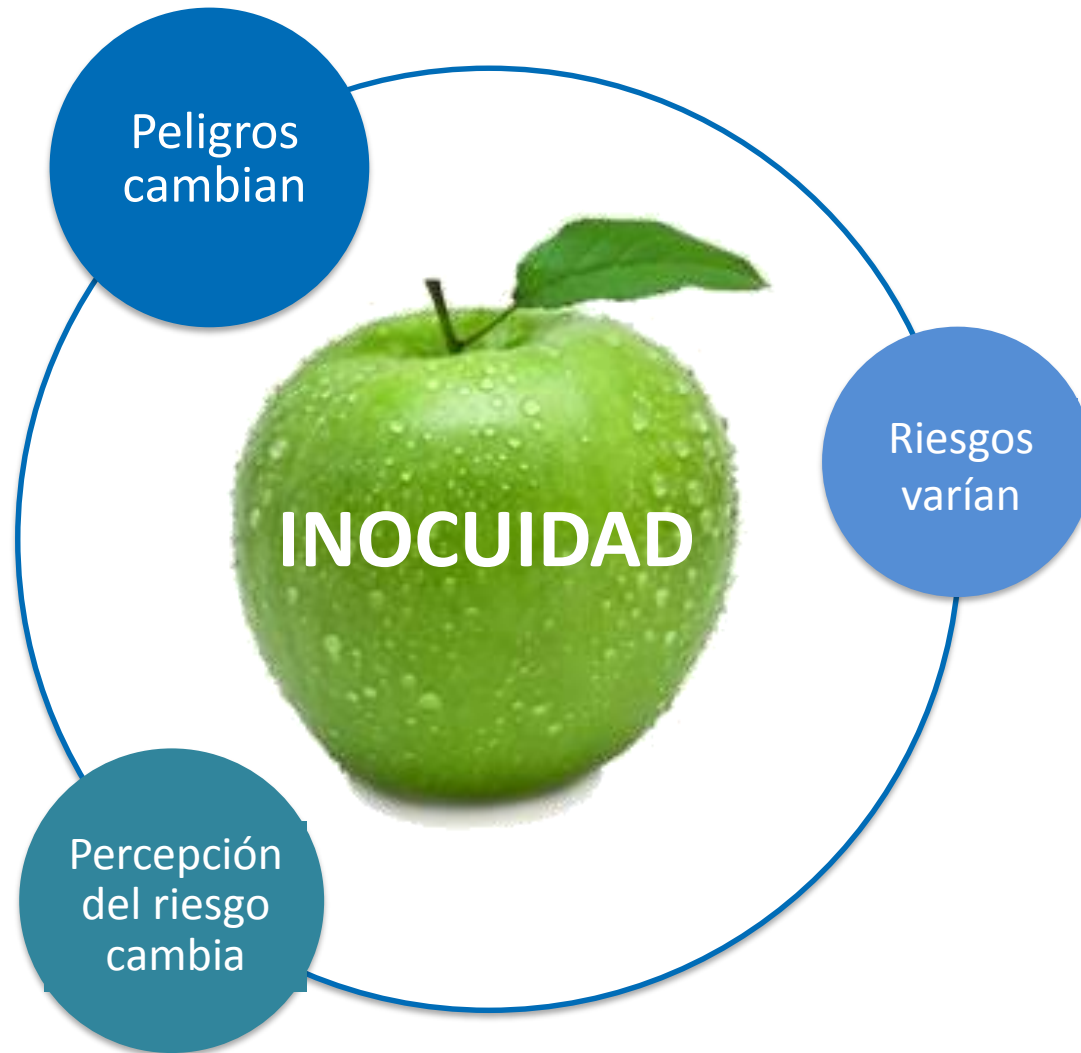


- ✓ 600 millones de ETAs
 - ✓ 420.000 muertes
 - ✓ 140.000 < 5 años
- ✓ 31 millones de AVAD
- ✓ 40 millones muertes por ECNT
(R²: mala dieta/sedentarismo/tabaquismo)

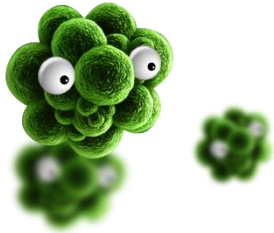


INOCUIDAD, Desafíos y Tareas

Concepto Dinámico



Sus determinantes varían...



Las dinámicas propias de los Peligros

**CONOCIDOS
EMERGENTE
RE-EMERGENTE**

y sus interacciones ambientales

**ESPACIO
TIEMPO
LUGAR**



El avance de la ciencia y la tecnología.



La globalización.

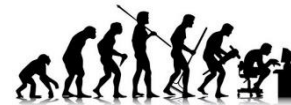
La integración comercial.



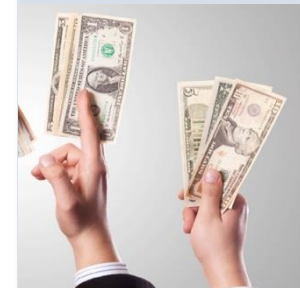
Las comunicaciones
Y el acceso ilimitado e instantáneo a la información.



Los estilos de vidas.
Las tendencias.
Los hábitos de consumo



La explosión demográfica y la concentración urbana
La globalización.
El aumento de poder adquisitivo.



Evolucionan los paradigmas de la seguridad alimentaria

Abastecimiento seguro

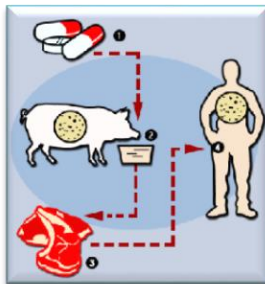
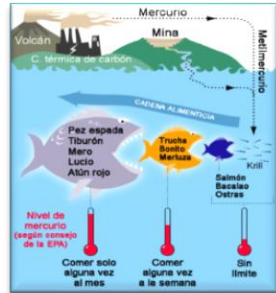
Abastecimiento seguro + Sanidad Animal y vegetal

Abastecimiento Seguro + Sanidad Animal y Vegetal
Inocuidad alimentaria + inocuidad “del campo a la mesa”

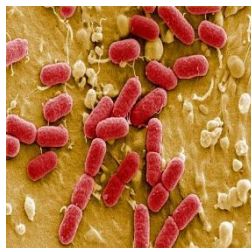
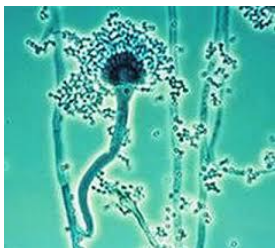
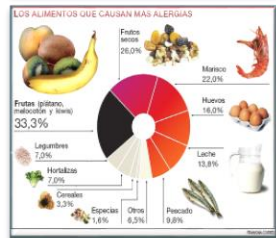
Abastecimiento Seguro + Sanidad Animal y Vegetal
Inocuidad alimentaria + inocuidad “del campo a la mesa” + autenticidad.

Abastecimiento Seguro + Sanidad Animal y Vegetal
Inocuidad alimentaria + inocuidad “del campo a la mesa” + autenticidad + calidad nutricional + ... +

Y nos enfrentamos nuevos desafíos



- ✓ Neocontaminantes
- ✓ Patógenos emergentes /re-emergentes (cronobacter)
- ✓ Alérgenos / Metales Pesados / Micotoxinas
- ✓ Percepción de Riesgos uso de agroquímicos y antibióticos
- ✓ RAM
- ✓ Peligros Nutricionales y ECNT
- ✓ Interfaz ambiente/Alimento
- ✓ Prevención v/s Corrección-Reacción
- ✓ Equivalencias y homologación de sistemas
- ✓ Desconfianzas/ Incertidumbre y TICs
- ✓ Usos fraudulentos o maliciosos



ALTO EN AZÚCARES

ALTO EN CALORIAS

ALTO EN GRASAS SATURADAS

ALTO EN SODIO

DESAFÍOS CRECIENTES

**CONSUMIDORES CONSCIENTES
Y EMPODERADOS**



Foco en la producción



Foco en la gestión, la cadena comercial, los territorios y sus determinantes.



Foco en el impacto del sector en la salud, medio ambiente y la comunidad

**SOFISTICAR,
DIVERSIFICAR, AGREGAR
VALOR**

SISTEMA NACIONAL DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA COMO BIEN PÚBLICO



Promesa Ética

- Proveer de alimentos inocuos y de calidad.
- Dar garantía de protección de la salud de los consumidores nacionales e internacionales.



Competitividad Industria de Alimentos

- Diferenciación.
- Habilitante.



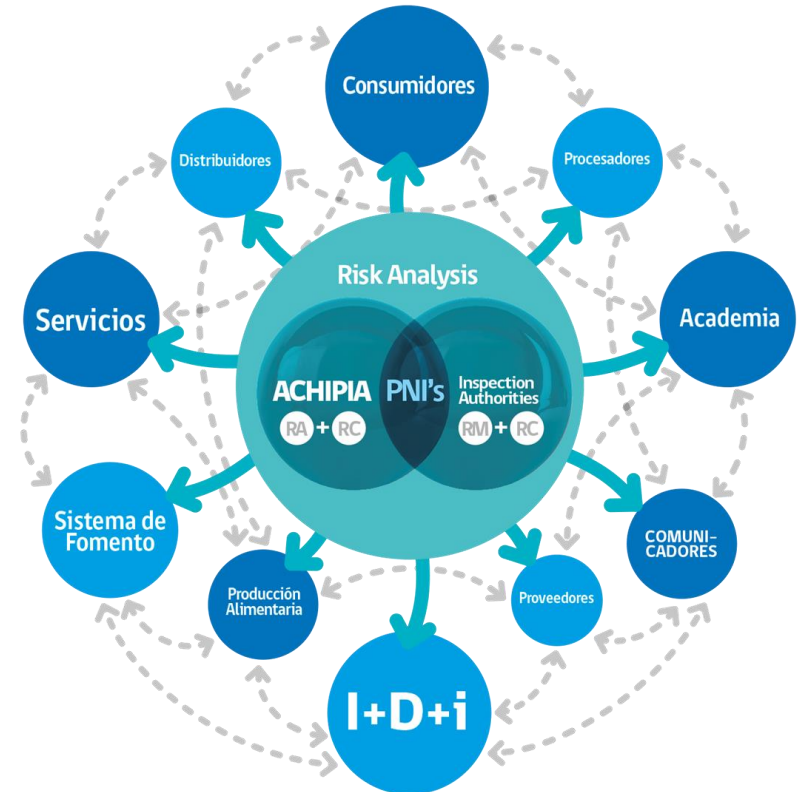
Institucionalidad Eficaz y Eficiente

- Avanzar de un sistema múltiple o sectorial a uno integrado.
- Avanzar de un sistema reactivo a uno preventivo
- Crear una institucionalidad para coordinar y conducir el sistema.
- Desarrollar iniciativas de impacto sistémico.

NUESTRO MANDATO

**COORDINAR
Y CONDUCIR**

**Sistema Nacional
Inocuidad y Calidad**



CONTRIBUIR



CORREGIR

MEJORAR

INNOVAR

DESAFÍO HORIZONTE 2030

FORTALECER LA BASES

**INSTITUCIONALES, ORGANIZACIONALES,
TÉCNICAS
Y CULTURALES**

DE UN SISTEMA PÚBLICO DE CONTROL DE ALIMENTOS
ACORDE A LOS MÁS ALTOS ESTANDARES INTERNACIONALES



LA CULTURA DE INOCUIDAD

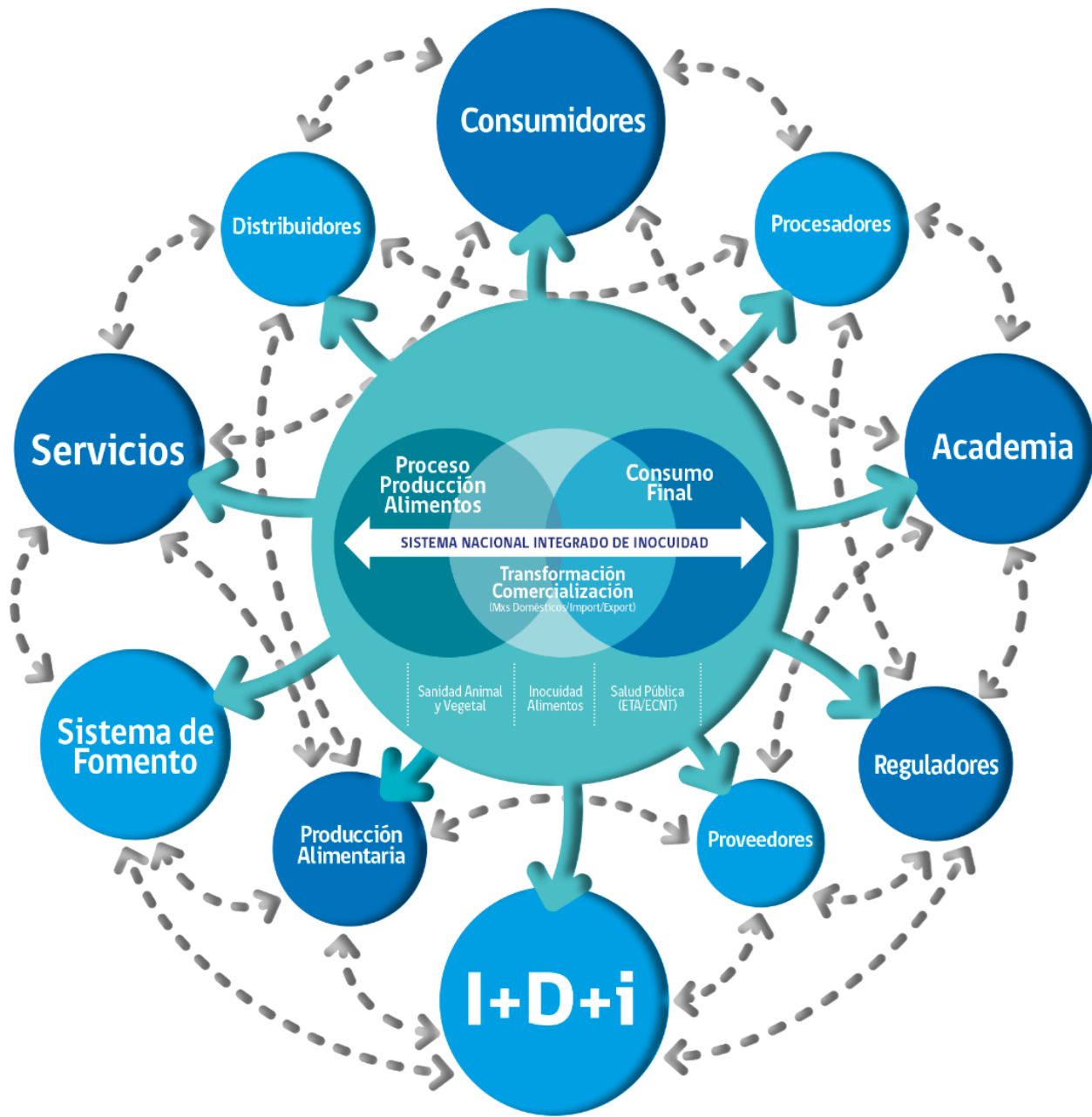
Desde las Política Públicas

Cultura de Inocuidad

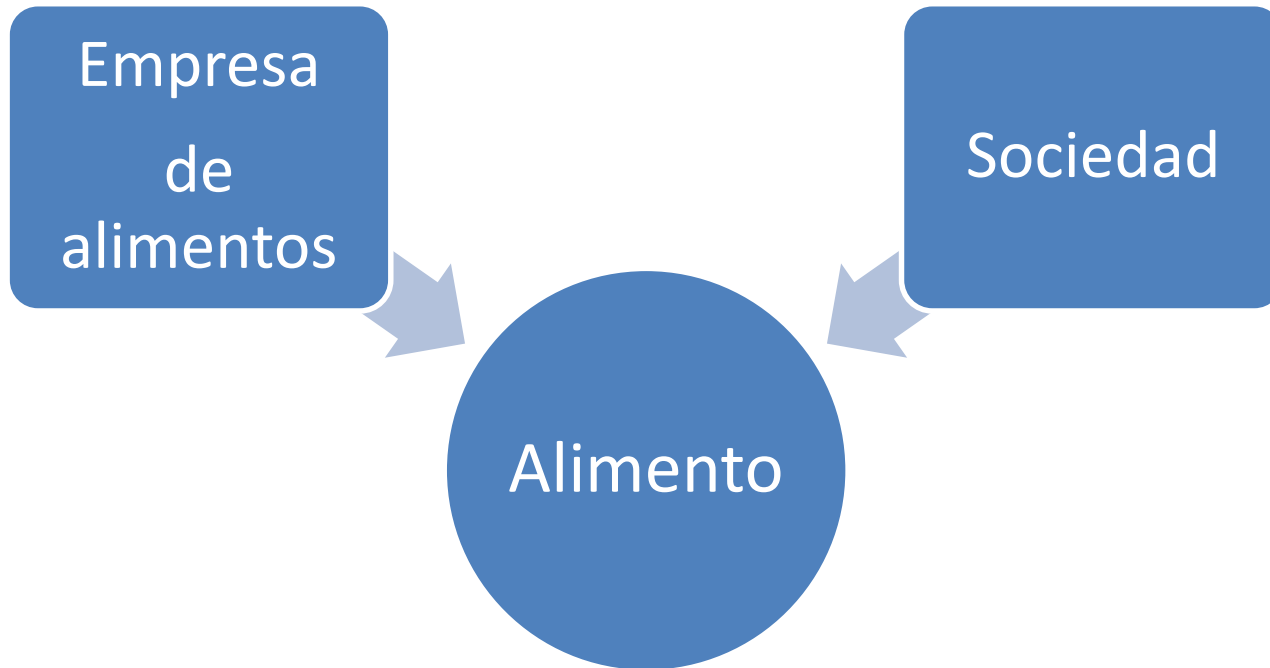
Compromiso ético del conjunto de la sociedad, como una conducta responsable de cada uno de los individuos, como la manera correcta de hacer las cosas más por convicción propia que por exigencias de terceros

- Abordar esta problemática desde la ética además le confiere una dimensión de trascendencia a todos quienes trabajamos en el sector de los alimentos porque
- ✓ nos compromete,
 - ✓ nos humaniza,
 - ✓ nos reivindica con la sociedad, con los que dependen todos los días de una alimentación segura, especialmente más indefensos y vulnerables, con nuestra familias, nuestros y con nosotros mismos

Sistema Nacional y Agencia que lo coordina y conduce



ORIENTACIÓN ESTRATÉGICA



Forma complementaria al abordaje tradicional, invitándonos a superar el paradigma de la regulación y el control de los proceso como único mecanismo posible de dar garantías de alimentos seguros, para instalarnos en el compromiso ético de hacer bien nuestro trabajo, porque de ello depende la calidad de vida de todos los que de alguna forma y en alguna medida se ven alcanzados por nuestra acción.

PROPÓSITO

Introducir la propuesta de cultura de inocuidad y calidad de los alimentos como uno de los principios inspiradores en la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria,



marco de referencia que en reconocimiento de la diversidad cultural y socioeconómica de los diferentes grupos sociales, en cada territorio proponga la construcción de hábitos y comportamientos individuales, organizacionales y sociales en torno a la inocuidad y la calidad



Mejorar el desempeño de nuestro sistema de control de alimentos, con el evidente beneficio de una cada vez mejor capacidad de responder a las exigencias de la ciudadanía y de los mercados, afianzando el liderazgo internacional de Chile como proveedor de alimentos seguros y saludables.

ACTIVIDADES EN CULTURA DE INOCUIDAD



Comité público privado



Gira técnica



Seminario internacional



Traducción libro “Food Safety Culture”. Frank Yiannas



Estudio línea base

AVANCES

Posicionamiento del tema en el SNCIA

Generación de conocimiento.

Incorporado a la Política de Inocuidad y Calidad Alimentaria.

Estrategia de desarrollo del tema.

Desarrollo de metodologías perfeccionar a futuro.

ACTIVIDADES EN COMUNICACIÓN, EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN



Campaña Inocuidate y come saludable



Campaña Consumo Seguro de Pescados y Mariscos



Guía de medidas básicas para la manipulación de alimentos en situaciones de emergencia.



El Teatro de la Inocuidad

ACTIVIDADES EN COMUNICACIÓN, EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN



Juego “La Gran Carrera de la Inocuidad”



Campaña “Marea Roja”



Consejos para comer al aire libre.



“La Extraña Caja de Karen”



ACHIPIA
Ministerio de
Agricultura

Gobierno de Chile

ACHIPIA

Agencia Chilena para la Calidad
e Inocuidad Alimentaria



INOFOOD
2017

23 y 24 de octubre

CasaPiedra, Santiago de Chile

CHILE Y LOS BENEFICIOS DE UNA CULTURA DE INOCUIDAD



Michel Leporati Neron

Secretario Ejecutivo

ACHIPIA

michel.leporati@achipia.gob.cl

Alimentos Seguros y Saludables,
Tarea de Todos/as