

Inocuidad y calidad

Insignias de una potencia alimentaria

M. Angélica **Fallenberg** mafallen@uc.cl
Daniela **Jorquera** dpjorque@uc.cl

Las nuevas normativas internacionales sobre inocuidad de los alimentos, que comenzaron a regir en julio de este año, están impactando a las exportaciones agropecuarias de Chile. La facultad se ha preparado desde 2014 con el Programa de Calidad e Inocuidad de Alimentos y el proyecto Red Ciencia-Empresa.

Los tiempos en que una manzana roja, brillante y deliciosa bastaba para darle el título de potencia agroalimentaria a Chile han quedado en el pasado. Hoy, los consumidores no solo exigen un buen sabor y apariencia, sino que también demandan que los productos sean de calidad, es decir, que sean de excelencia en cuatro grupos básicos de características: inocuidad, nutrición, propiedades organolépticas y comerciales.

Específicamente, la inocuidad de un alimento es la garantía de que no causará enfermedad al consumidor, cuando sea preparado o ingerido y de acuerdo con el uso a que se destine. En ese sentido, como representante gubernamental en el seminario/workshop Red Ciencia-Empresa: ¿Qué necesitamos en inocuidad de alimentos?, que se realizó en el Centro de Innovación UC Anacleto Angelini en julio del año pasado, el subsecretario de Agricultura, Claudio Ternicier, destacó que los temas de inocuidad son fundamentales para el gobierno: “La Presidenta Bachelet nos puso el desafío de duplicar nuestras exportaciones de US\$15 a 34 millones anuales y, para hacerlo, la cadena debe ser completa desde la fito y zoo sanidad, pasando por el proceso de producción y el consumo final”.

El proyecto

Considerando que es un factor clave para el país, en 2014, la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal de la Pontificia Universidad Católica de Chile, fijó, entre sus ejes estratégicos, la investigación en alimentos agropecuarios y acuícolas y dio inicio al Programa de Calidad e Inocuidad de Alimentos (PCIA), una iniciativa que busca generar una estrategia para mejorar las herramientas de competitividad del sector alimentario, generando un lazo entre el área científica y empresarial.

Con el Centro de Innovación UC Anacleto Angelini, espacio que busca relacionar la investigación científica con las necesidades de la industria, como aliado, el PCIA ha generado investigación científica que impacte en la industria y que permita hacer nuestro país más competitivo en el ámbito alimentario.

En esa misma línea, con el apoyo de la Comisión Nacional de Investigación Científica y Tecnológica (Conicyt) y financiamiento del Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC) del Gobierno Regional Metropolitano de Santiago, la Facultad desarrolló el proyecto Red Ciencia-Empresa, que, liderado por la profesora María Angélica Fellenberg del Departamento de Ciencias Animales, buscó conocer, entre enero de 2015 y marzo de 2016, las necesidades del



sector en cuanto a la inocuidad de los productos agropecuarios y acuícolas, con el objetivo de vincular de manera directa y permanente a los distintos actores de la industria agropecuaria y sector público, para así fortalecer y enfocar el desarrollo de la investigación en pro de la competitividad de la industria agropecuaria nacional.

Los temas de investigación que se desarrollaron fueron: difusión y extensión de la investigación; calidad microbiológica del agua y su efecto en la inocuidad; políticas públicas en inocuidad; inocuidad microbiológica de alimentos agropecuarios y acuícolas; inocuidad química de alimentos agropecuarios y acuícolas; postcosecha, envasado y mantención de los alimentos agropecuarios y acuícolas; trazabilidad y cadena productiva.

El trabajo y las conclusiones obtenidas han resultado un gran apoyo para seguir mejorando sobre todo a partir de julio de este año, cuando han entrado en vigencia dos de las más importantes regulaciones a nivel mundial acerca de calidad e inocuidad.

Regulaciones nacionales

La profesora Fellenberg, en cuanto a la operatividad de las normativas, recalca: “La inocuidad significa asegurar que los alimentos no estén contaminados. Esto se logra mediante el control en cada punto de la cadena de alimentos, desde la producción hasta el consumo”.

Además, junto al comité ejecutivo de la Red Ciencia Empresa considera que como las leyes internacionales han ido

cambiando es necesario mantener en constante revisión nuestros propios reglamentos. “Para esto, se precisa investigar los requerimientos sanitarios y de inocuidad de los mercados desarrollados, para establecer las mejoras prácticas incorporando los nuevos procesos y tecnologías, tanto para el mercado nacional como para poder exportar”, explica.

Para que eso no se transforme en una promesa incumplida, es que se le han dado nuevas atribuciones a la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (Achipia), Comisión Asesora Presidencial que depende administrativamente del Ministerio de Agricultura a través de su Subsecretaría. Su función es formular la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria y conducir su implementación

Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) han pasado a transformarse en un requerimiento oficial para las exportaciones agropecuarias en la gran mayoría de los mercados.

en los planes, programas y demás medidas desarrolladas por los organismos públicos con competencia en la materia (Servicio Agrícola y Ganadero, Ministerio de Salud, Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura y Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales), sirviendo como entidad coordinadora y articuladora entre éstos, la industria alimentaria, la comunidad científica, los productores de alimentos y los consumidores¹.

La Achipia, además, representa al país ante el Codex Alimentarius, organismo dependiente de las Naciones Unidas que establece los estándares de calidad de los alimentos.


Cambios internacionales

Pero no solo Chile ha estado preocupado de la calidad e inocuidad de sus alimentos. Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) han pasado a transformarse en un requerimiento oficial para las exportaciones agropecuarias en la gran mayoría de los mercados. Un ejemplo de ello son las modificaciones de las normas internacionales en la materia.

Así, en 2015 fue dada a conocer la versión 5.0 de la norma de Aseguramiento Integrado de Fincas (IFA) para cultivos y acuicultura de Global G.A.P., que comenzó a regir en julio de este año. Uno de sus pilares es que se alinea con estándares requeridos por organismos públicos y privados, tanto de la Unión Europea como de Estados Unidos. El reglamento, además, apunta a fortale-

cer el control de riesgos microbiológicos, mejorar los requisitos de buenas prácticas sociales y profundizar el uso responsable de los recursos hídricos.

Por otra parte, la nueva regulación estadounidense, llamada Food Safety Modernization Act (FSMA) de la FDA, fue publicada en noviembre de 2015 y estipula plazos para 2016, 2017 y 2018, dependiendo del tamaño del campo o de la central frutícola. La FDA, institución que vela por el cumplimiento de la norma, ya ha realizado inspecciones en Chile y continuará visitando productores y centrales frutícolas al azar, incluyendo a las instalaciones con certificación BPA².

Esta normativa contempla un cambio importante: la calidad del agua de uso agrícola. A partir de ahora, se elevará el número de análisis biológicos y su periodicidad hasta que se determine el perfil de contaminación microbacteriana del agua de cada campo. La regulación norteamericana también exigirá un mayor detalle en cuanto a la higiene de las personas que manipulan la fruta al momento de la cosecha y la inocuidad biológica del ambiente de trabajo. 

Puntos clave a nivel de campo de la FSMA

1. Agua destinada a la agricultura (calidad y pruebas)
2. Modificaciones orgánicas del suelo
3. Brotes (manejo y cuidados fitosanitarios)
4. Animales domésticos y salvajes
5. Formación de trabajadores en salud e higiene
6. Equipos, herramientas y servicios

International Symposium on Food Safety (ISFS) en Chile

La Red Ciencia Empresa del Programa de Calidad e Inocuidad de Alimentos (PCIA) de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal UC invita a participar al “International Symposium on Food Safety (ISFS) – nuevas herramientas para la detección y control de patógenos asociados a los alimentos”, a desarrollarse en diciembre próximo, en la Casona de la Condes.

Esta iniciativa surge a partir del trabajo de los Drs. Andrea Moreno, Aiko Adell y Fernando Mardones de la Escuela de Medicina Veterinaria de la Universidad Andrés Bello, cuyo equipo se adjudicó el concurso “Co-operative Research Programme” de la OECD, siendo esta la única conferencia en inocuidad de los alimentos que fue seleccionada a nivel mundial.

ISFS va a cubrir importantes temas atinentes a la realidad actual de las empresas que producen alimentos y los gobiernos que enfrentan una enorme cantidad de información científica en temas de inocuidad, nuevos productos innovadores y nuevas tecnologías que están transformando la inocuidad a una tendencia más predictiva que reactiva.

Así en el Simposio se van a analizar los temas de nuevos métodos de detección y de prevención que están disponibles para la cadena de los alimentos, a través de 18 expositores internacionales de prestigiosas universidades y 20 expositores nacionales.

Los profesores del PCIA están colaborando en la organización de este evento y los invita a participar debido a que su los temas de inocuidad en la producción animal y vegetal, son indispensable para nuestro quehacer. Adicionalmente, en el evento se generará un ambiente propicio para el desarrollo de futuras colaboraciones, ya que uno de los objetivos de ISFS y la Red, es transformar a Chile en el lugar más atractivo de entrenamiento en inocuidad de los alimentos en Latinoamérica y el mundo.

Mayores informaciones disponibles en www.f2fork.org.

¹ Página web Achipia: www.achipia.cl

² “Los alcances que tienen para Chile las actualizaciones de las normas de inocuidad alimentaria”, Revista del Campo, El Mercurio, 8 de marzo de 2016.