



INIA
Instituto de Investigaciones Agropecuarias

 **expo**
CHILE
AGRÍCOLA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

20
23



Invitado
especial
Brasil



**PRESENTES POR
UN MEJOR FUTURO**

FUNDACIÓN
FUCOA



ALIMENTOS e INOCUIDAD: UN DESAFÍO PERMANENTE

Dr. Nicolás Pizarro-Aránguiz
Investigador en Alimentos del Futuro
INIA Remehue

Alimentos e inocuidad: un desafío permanente

CONTENIDOS:

- Introducción
- Definiciones
- Tipos de peligros
- Desafíos futuros
- Conclusiones



Introducción

- A nivel mundial, se estima que una de cada 10 personas enferma y 420 000 mueren anualmente debido a enfermedades transmitidas por alimentos (OMS).
- En Chile, en el año 2020 se registraron más de 11 000 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, afectando a más de 21 000 personas (ACHIPIA), del 3 % de las muestras analizadas con pesticidas.
- La población mundial sigue en expansión y, junto con ello, la demanda por alimentos. Pero, aproximadamente el 25 % de los alimentos producidos a nivel mundial se desperdicia debido a problemas de inocuidad y calidad (FAO).



Introducción



SEREMI
Región de Los Ríos
Ministerio de Salud

¡ALERTA ALIMENTARIA!

Queso marca "La Rotunda"

En el marco de las acciones preventivas que encabeza el Ministerio de Salud, en nuestra región hoy se desplegaron los fiscalizadores para verificar en el comercio la existencia, notificar los respectivos retiros y destrucción del producto.

En los hogares, **No consumir Queso marca "La Rotunda"** en caso de haberlo adquirido seguir las recomendaciones del SERNAC.

Si consumió Queso marca "**La Rotunda**" en los últimos 30 días y ha presentado síntomas consultar a un médico.



LLAME A SALUD **RESPONDE**
600-360-7777
PROFESIONALES DE LA SALUD ATENDIENDO SUS DUDAS
LAS 24 HORAS DEL DÍA LOS 7 DÍAS DE LA SEMANA.

PRESENTES POR UN MEJOR FUTURO

Definiciones: CALIDAD ALIMENTARIA

- “Es el conjunto de atributos que hacen aceptables los alimentos a los consumidores. Estas cualidades incluyen tanto las percibidas por los sentidos (cualidades sensoriales): sabor, olor, color, textura, forma y apariencia, tanto como las químicas (nutricional) e higiénicas (inocuidad y trazabilidad)”.
- ¡¡Esto se traduce en por qué los consumidores querrán comprar nuestro producto!!
- ISO 9000:2000: “la calidad es el conjunto de propiedades y características de un producto, de un proceso o de un servicio que le confieren su capacidad de satisfacer necesidades implícitas o explícitas”.



Definiciones: INOCUIDAD



- De acuerdo a lo establecido por el *Codex Alimentarius*, es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido, de acuerdo con el uso a que se destine.
- Peligros que atentan la inocuidad: físicos, químicos y microbiológicos.
- Pueden ser de alta, mediana o baja peligrosidad, dependiendo de la causa.
- “Riesgo” es cuando estimamos (estadísticamente) la probabilidad de ocurrencia de un peligro.

Definiciones: ETAS

- Los alimentos son la fuente principal de exposición a agentes patógenos, tanto químicos como biológicos.
- Las ETA's son una causa importante de morbimortalidad a nivel mundial. Se originan por la ingestión de alimentos o agua contaminada por microorganismos (parásitos, virus, protozoos, bacterias o sus toxinas), o sustancias químicas en cantidades suficientes para afectar la salud de quien las consume (MINSAL, 2016).
- La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquier etapa del proceso que va de la producción al consumo de alimentos («de la granja a la mesa») y puede deberse, entre otras cosas, a la contaminación ambiental, ya sea del agua, la tierra o el aire (FAO/OMS, 2016).



Tipos de peligros: MICROBIOLÓGICOS

¿Qué son los microorganismos?

Son seres vivos muy pequeños, tanto así, que el ser humano no es capaz de verlos a simple vista: parásitos, hongos y bacterias.

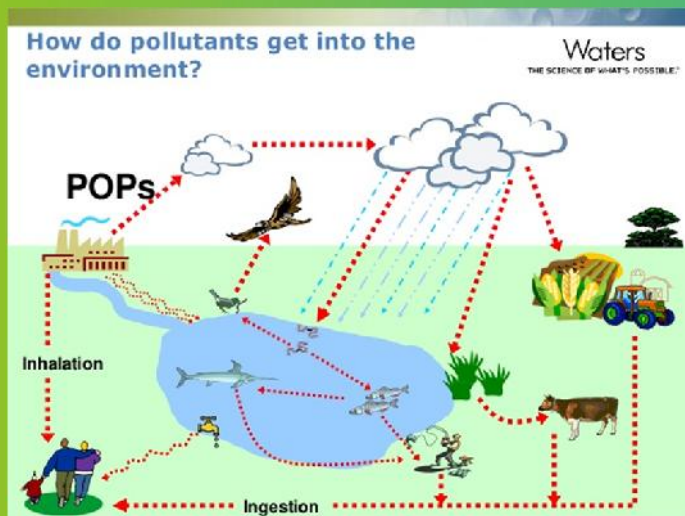
Están en todas partes, y su desarrollo depende de:

- Temperatura
- Contenido de agua
- Tiempo
- Oxígeno
- Acidez
- Nutrientes

Su control depende de manejar estos factores.



Tipos de peligros: QUÍMICOS



- Contaminantes ambientales.
- Residuos de productos químicos como: agroquímicos y productos de limpieza, en general, que puedan contaminar la materia prima o los productos.
- Residuos de antibióticos y otros productos de uso veterinario.

Buenas prácticas para reducir su presencia.

MONITOREO

- Rol de la autoridad sanitaria.
- Universidades e institutos de investigación.



DESAFÍOS FUTUROS



- Cambio climático y seguridad alimentaria.
 - Globalización y comercio de alimentos.
 - Nuevas tecnologías.
-
- Nuevas fuentes de alimentación y crecimiento poblacional: exploración de alternativas sostenibles y eficiencia en la cadena de suministro, para cubrir la demanda de alimentos y garantizar la inocuidad alimentaria en un mundo en constante cambio.
 - Educación y concientización sobre prácticas seguras de manipulación de alimentos.

CONCLUSIÓN

Garantizar la inocuidad alimentaria en Chile requiere abordar estos desafíos mediante la implementación de **regulaciones sólidas**, la **promoción de prácticas seguras en toda la cadena de suministro**, la **inversión en tecnología y monitoreo**, y la **educación continua**, tanto para los productores como para los consumidores.

- Es fundamental trabajar en conjunto con los diferentes actores involucrados para proteger la salud pública, asegurar la sostenibilidad ambiental y garantizar el acceso a alimentos seguros y saludables para todos los chilenos.





20
23



Invitado
especial
Brasil

22/23
AGOSTO
LO VALLEDOR

Gracias por su atención


Instituto de Investigaciones Agropecuarias