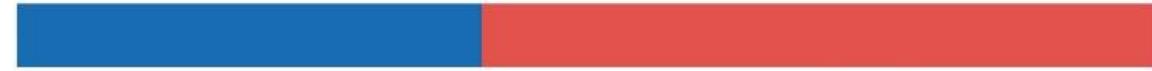




# ACHIPIA



***Inocuidad, nuestra mejor receta.***



# Inocuidad alimentaria para un sistema alimentario resiliente y sostenible

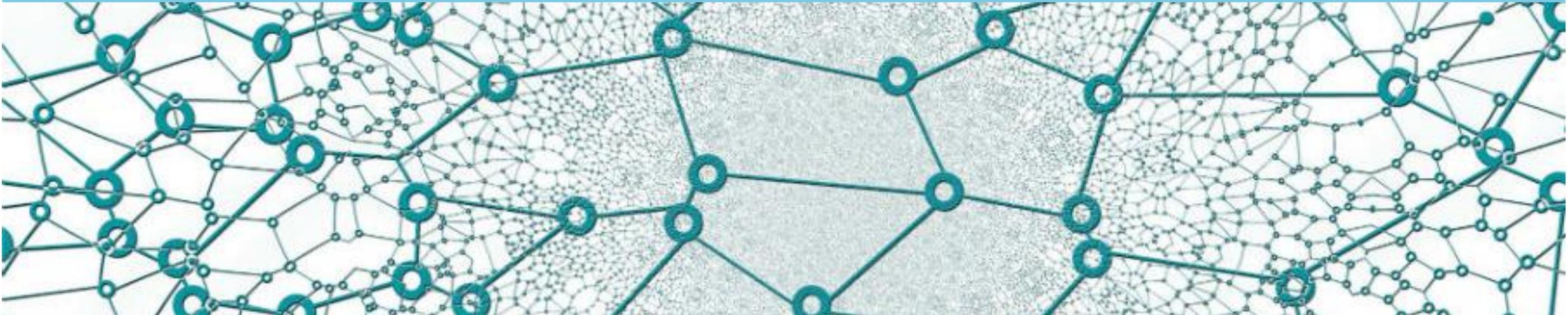
# Entendiendo los sistemas nacionales de control de alimentos, **el caso de Chile**

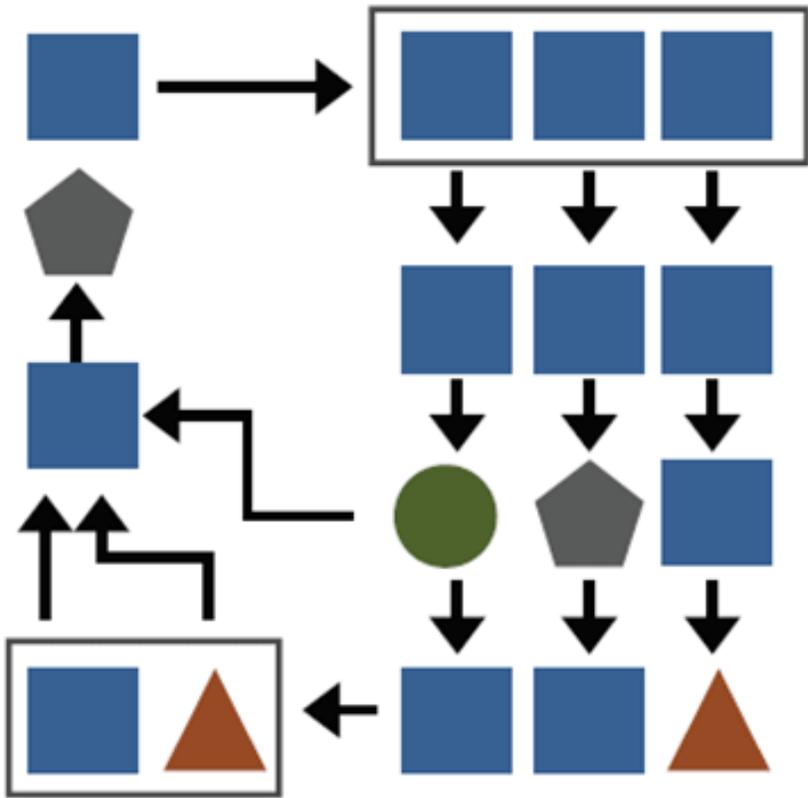


**Los sistemas de  
control de alimentos  
son sistemas  
complejos**

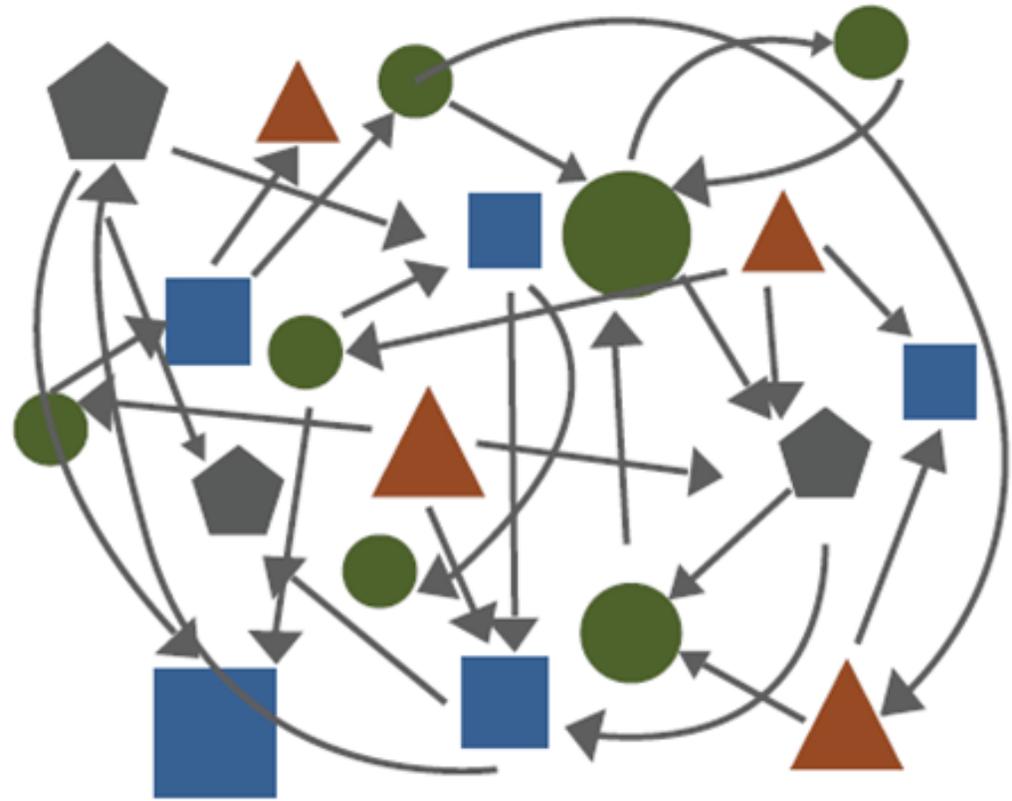


Las propiedades de un sistema complejo no se pueden determinar mirando sólo sus partes, sus componentes forman una red autoorganizada, que responde a la presión **de manera espontánea y no lineal.**





**COMPLICATED**



**COMPLEX**



Los sistemas complejos se organizan espontáneamente, creando un equilibrio sin control central, el sistema toma el control. La pregunta es si ese equilibrio está donde necesitamos que esté o no.

# Sistemas nacionales de control de alimentos

**Producir**  
suficientes alimentos  
saludables

**Proteger**  
la salud de las personas

# La Agencia

- **ACHIPIA es una comisión asesora presidencial**
- **Creada el 2005, bajo la dependencia, en ese entonces, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia.**
- **El año 2011 su administración y dependencia pasó al Ministerio de Agricultura.**



# La Agencia

## Principales funciones:

1. **Coordinar** a los diversos actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.
2. Redactar y dar seguimiento a la implementación de la **Política Nacional** en la materia.
3. Ser parte del **enfoque de análisis de riesgos**, con especial mandato sobre la evaluación y comunicación de riesgos.
4. **Proponer una institucionalidad** que deje instalado en Chile el funcionamiento sistémico para el abordaje del SNICA

# ¿Qué debiese hacer Achipia?

Coordinar y  
Conducir el SNICA



Con el objeto de  
disminuir los riesgos  
y peligros para la  
salud humana.



**CHILE**

**Gestores de  
Riesgo**

**Ministerio de  
Agricultura**



**SAG**



**Ministerio  
de Salud**



**SEREMIS**



**Ministerio de  
Economía**



**SERNA  
PESCA**





**SAG**



**MINSAL**



**SERNA  
PESCA**



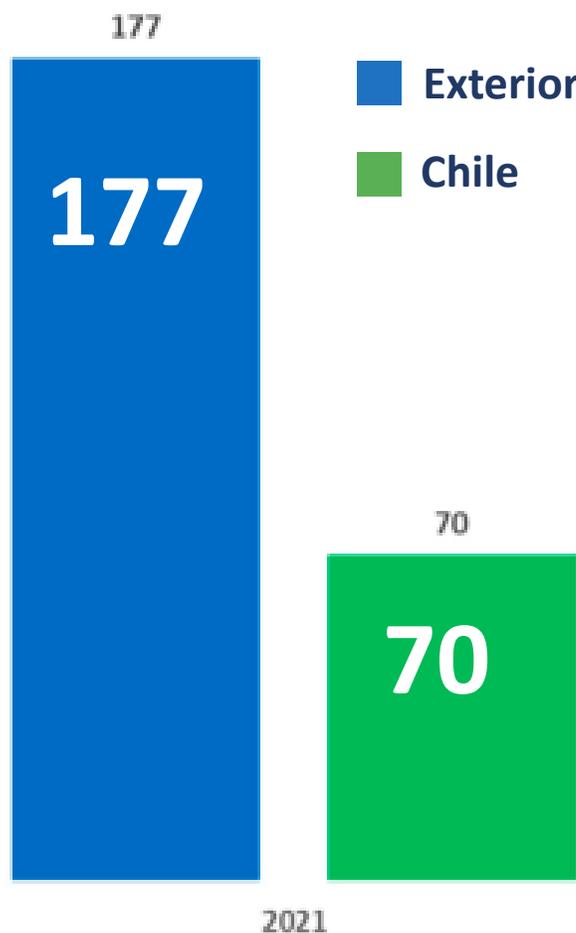
**MINREL**





El enfoque que nos permite entender la complejidad es la **teoría de sistemas**, y por eso hablamos de sistemas nacionales de control de alimentos, que para quienes trabajaron en esto, constantemente decimos que deben estar **basados en la ciencia.**

# Red de información y alertas alimentarias **RIAL**

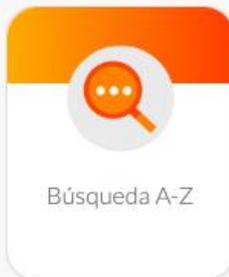


Número total de notificaciones de acuerdo a su origen



# ¿Estás buscando un laboratorio?

Buscar Laboratorio, Alimentos, Análisis, Empaquetado Alimentario, Control Interno, etc...



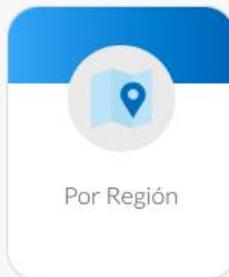
Búsqueda A-Z



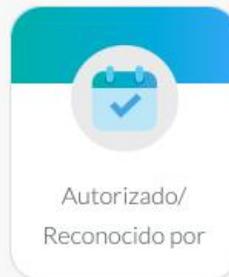
Tipo Laboratorio



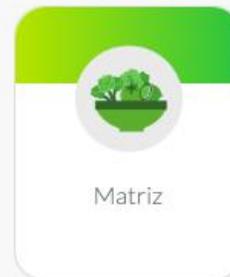
Por Área



Por Región



Autorizado/  
Reconocido por



Matriz



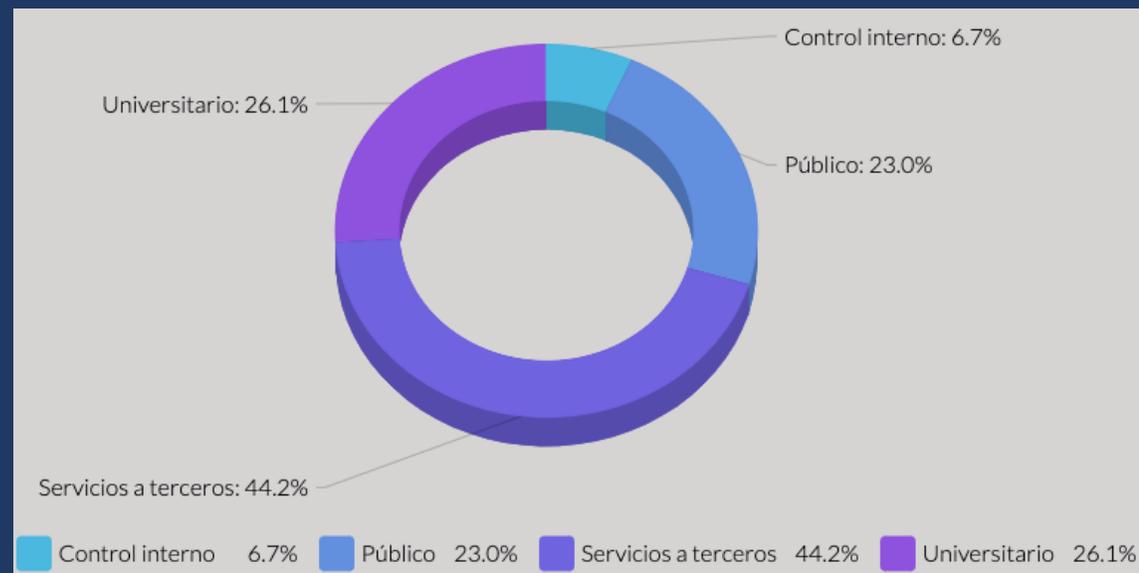
Acreditado por

# SILA

SISTEMA  
INTEGRADO DE  
LABORATORIOS  
DE ALIMENTOS

ACHIPIA

## Número de laboratorios por área de análisis



# Análisis de riesgos



El **PAR** es un conjunto de actividades, reglamentos, manuales de procedimientos e instructivos que permiten la implementación y operación del análisis de riesgos como **metodología de ordenación** para abordar los problemas en inocuidad y calidad de los alimentos del Sistema.

## Cambio climático



## Crecimiento poblacional



## Envejecimiento/inmunodep



## Inseguridad alimentaria malnutrición

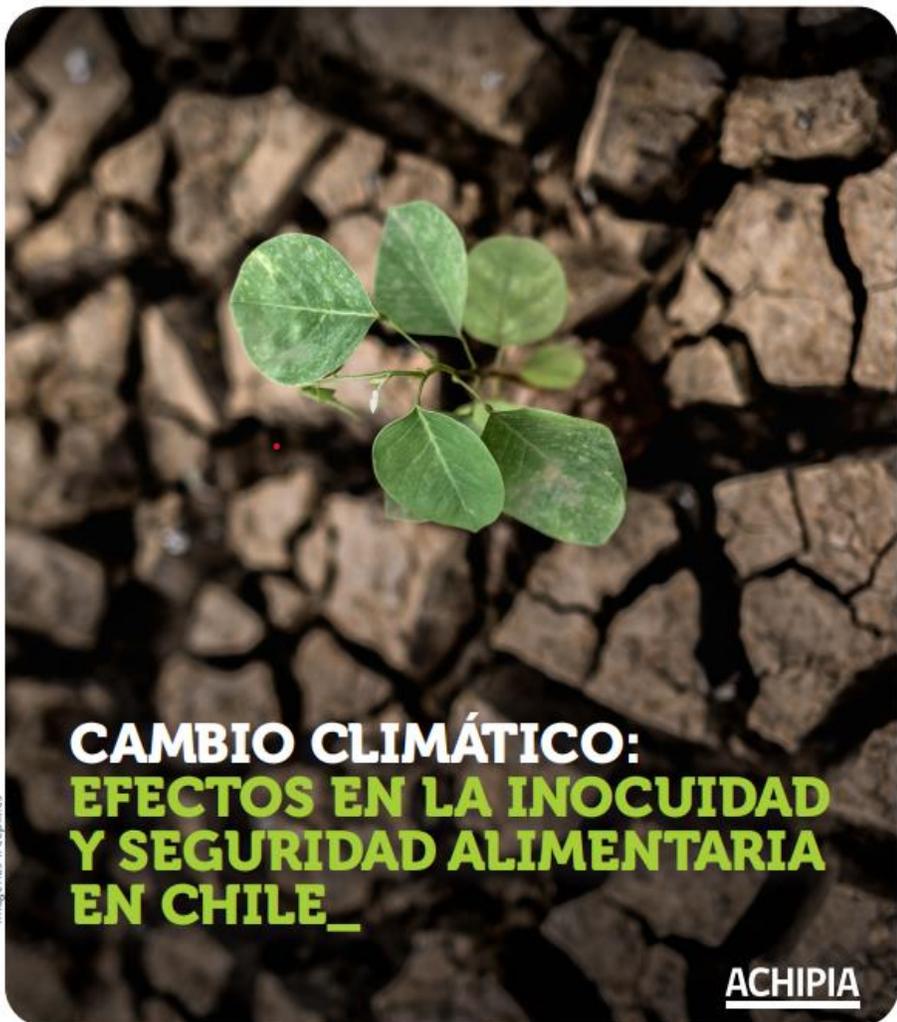


## Urbanización



## Pérdida y desperdicio





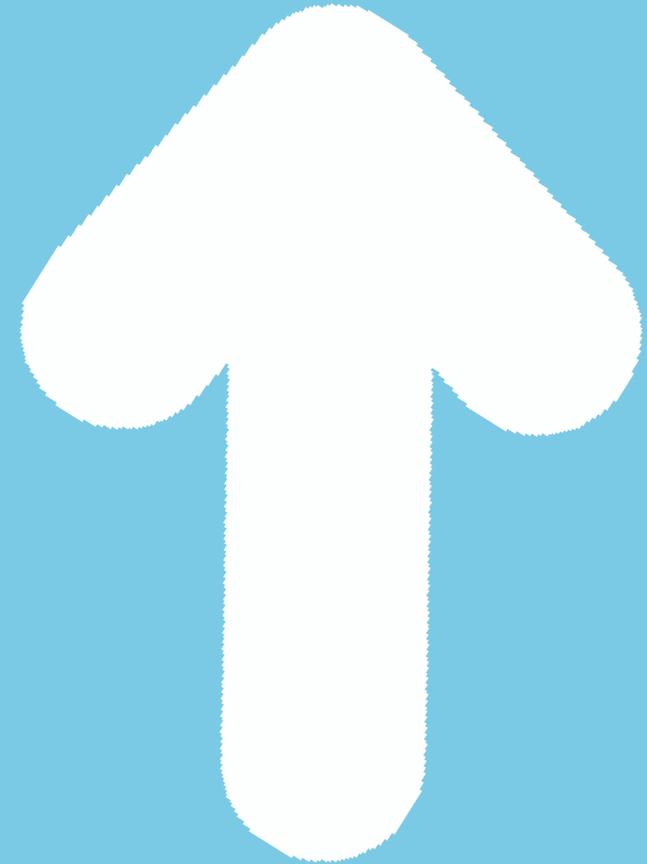
Imágenes: Freepress



# Peligros químicos en los alimentos y su asociación al cambio climático

## Pesticidas

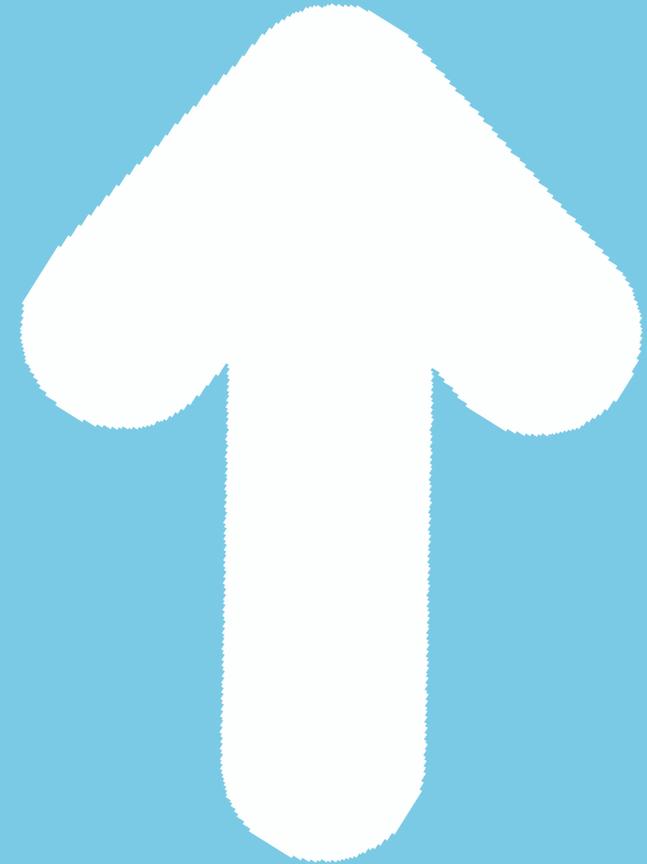
Se espera aumento en  
cantidad de insectos, hongos



# Peligros químicos en los alimentos y su asociación al cambio climático

## Medicamentos veterinarios

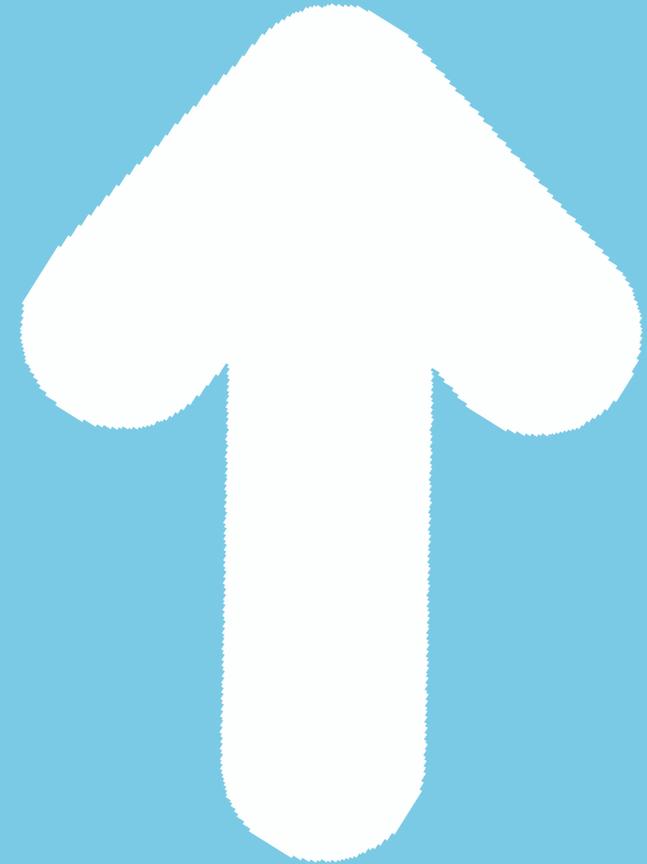
Aumento de enfermedades animales  
por variaciones climáticas, nuevos  
patógenos, mayor stress



# Peligros químicos en los alimentos y su asociación al cambio climático

## Micotoxinas

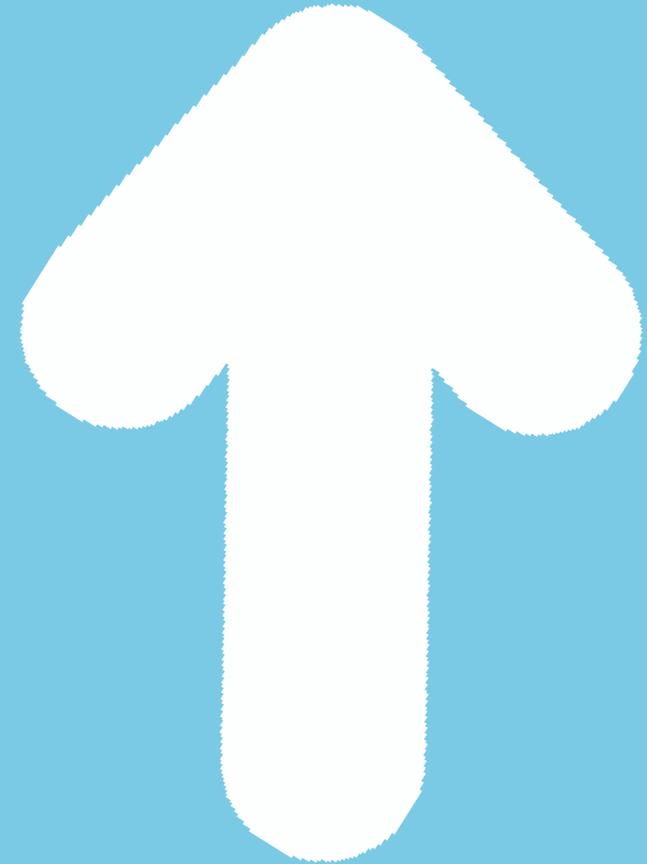
Cambios en temperaturas aumentarán  
presencia de hongos, y hongos  
en cultivos que antes no tenían.



# Peligros químicos en los alimentos y su asociación al cambio climático

## Mercurio

Absorción de mercurio en peces  
aumenta entre 3 y 5% por cada grado  
de aumento de la temperatura





El enfoque que nos permite entender la complejidad es la **teoría de sistemas**, y por eso hablamos de sistemas nacionales de control de alimentos, que para quienes trabajaron en esto, constantemente decimos que deben estar **basados en la ciencia.**



“La ciencia  
no piensa”

Martin Heidegger



**El peligro es que ningún Estado, organización o investigador pueda lograr que la ciencia contribuya al mejoramiento sistémico, porque la técnica se convierte en un régimen de verdad**

**Sistema  
nacional de  
control de  
alimentos**



**Sistema  
Nacional de  
Inocuidad y  
Calidad de  
alimentos**



**Sistema  
Social**



**Un sistema social elemental se forma a partir de la interacción de actores sociales que se relacionan a través de comunicaciones significativas.**



**El significado es un mecanismo común a distintos sujetos que permite diferenciar lo que es pertinente y significativo y lo que no lo es.**



**En ACHIPIA dedicamos tiempo y recursos a entender quiénes son los actores sociales que conforman el sistema, que no se limitan a los gestores de riesgos o autoridades competentes, e incluyen al sector productivo, la academia y la ciudadanía en su amplia diversidad.**

Se abre el camino, entonces, para una forma diferente de intervenir en la complejidad de la realidad sistémica que enfrentamos y **generar transformaciones o cambios** que consideren colocar nuestras energías en el contexto de la interacción social.



**Política  
nacional de  
inocuidad y  
calidad  
alimentaria**



**Dirección, sentido  
y propósito a la  
construcción  
constante de  
nuestro SNICA**



# Entendiendo cómo compatibilizar Inocuidad y Sostenibilidad

**¿Absorber  
o Proponer?**

# Sistemas nacionales de control de alimentos

**Proteger**

la salud de las personas

**Producir**

suficientes alimentos  
saludables

**Sostenibilidad**



**Voluntad de aportar a la construcción de un sistema alimentario sostenible.**

**Coherencia regulatoria**

**Enfoque una salud**



# Un primer ejemplo





# ACHIPIA



***Inocuidad, nuestra mejor receta.***