



## ACHIPIA pone en marcha las “Iniciativas Habilitantes en Calidad e Inocuidad Alimentaria para la Innovación y Competitividad de Alimentos Saludables”

### 1. Antecedentes

En la actualidad, los consumidores están cada vez más conscientes, informados y preocupados de la relación entre calidad de vida y alimentación, abriendo oportunidades de negocio en el mercado de productos saludables. Por esta razón, la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA) junto al Programa “Transforma Alimentos” impulsado por CORFO, están trabajando con el objetivo de posicionar a Chile como un referente en la producción de alimentos saludables a nivel mundial.

Para esto, ACHIPIA, a través de la Subsecretaría de Agricultura ha suscrito un convenio de colaboración con la Subsecretaría de Economía y Empresas de Menor Tamaño, que le permitirá el financiamiento y ejecución de las “Iniciativas Habilitantes en Calidad e Inocuidad Alimentaria para la Innovación y Competitividad de Alimentos Saludables” con recursos provenientes del Fondo de Inversiones Estratégicas (FIE).

### 2. Iniciativas Habilitantes en Calidad e Inocuidad Alimentaria

Las iniciativas apuntan a fortalecer y mejorar el desempeño del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria, abordando cuatro grandes áreas que permitirán contribuir a la diversificación de productos, junto con fortalecer la imagen de Chile como proveedor de alimentos seguros y saludables y robustecer las capacidades analíticas para garantizar su inocuidad y calidad. Se incorporarán en el desarrollo a actores públicos y privados, incluyendo a la Agricultura Familiar Campesina (AFC) y las micro, pequeñas y medianas empresas alimentarias (MIPYMEs).

Las cuatro iniciativas serán presentadas en un evento el día 30 de marzo de 2017 en el Hotel Crowne Plaza Santiago. Si desea participar, envíe con sus datos al siguiente correo: [victor.rivera@achipia.gob.cl](mailto:victor.rivera@achipia.gob.cl).

Las iniciativas son las siguientes:

#### 1) **Diseño e implementación de un sistema de gestión para estándares en alimentos funcionales y reconocimiento de la categoría en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.**

##### ▪ **Antecedentes:**

Si bien a nivel nacional existe una normativa que regula la comunicación de los mensajes que se utilizan para declarar las propiedades saludables y funcionales de los alimentos (Res Ex Nº 764/09), hasta ahora no se cuenta con una plataforma de gestión que facilite el reconocimiento y validación científica de las propiedades saludables que se desea comunicar.

##### • **Objetivo y metodología:**

La iniciativa será ejecutada por la Universidad de Talca con apoyo del Centro de Inocuidad de la misma casa de estudio y su objetivo es diseñar e implementar un sistema de gestión que permita establecer estándares para alimentos funcionales reconocidos por el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).

El sistema de gestión permitirá estandarizar y establecer un protocolo que optimice los procesos utilizados por el Ministerio de Salud (MINSAL) para reconocer y validar oficialmente la asociación entre alimento/nutriente y una condición de salud y la comunicación de las propiedades saludables que se le adjudican a los productos. Esto permitirá facilitar a la industria su promoción y comercialización como alimentos con propiedades beneficiosas para la salud.

## 2) Diseño e implementación de estándares para la disminución programada de nutrientes críticos en las MIPYMEs alimentarias, con reconocimiento de la autoridad sanitaria (MINSAL).

### ▪ Antecedentes:

El reglamento de la Ley N° 20.606 que obliga a etiquetar los nutrientes críticos en los alimentos (sodio, azúcares, grasas saturadas y calorías), además de constituir una exigencia, puede representar para la industria alimentaria una oportunidad para realizar ajustes tecnológicos que permitan desarrollar productos reducidos o libres de nutrientes críticos.

Para lo cual se hace necesario desarrollar herramientas de fomento que permitan a los procesadores de alimentos de diverso tamaño, la reformulación de productos y la adecuación tecnológica necesaria para reducir o sustituir estos nutrientes.

### • Objetivo y metodología:

La iniciativa será ejecutada por el Centro de Tecnología de los Alimentos (CECTA) de la Universidad de Santiago de Chile, con apoyo del Departamento de Gestión Agraria de la misma universidad y su objetivo es diseñar e implementar planes de reducción programada de nutrientes críticos que permitan una adecuación paulatina a la Ley N° 20.606 en las MIPYMEs alimentarias.

Esta Iniciativa se desarrollará en conjunto con el Consejo Nacional de Producción Limpia (CPL), para realizar una aproximación metodológica de los Acuerdos de Producción Limpia en Alimentos Saludables (APLAS) como una forma **estructurada** de acompañamiento para que los productores puedan alcanzar estándares de producción enfocados a la búsqueda de productos reducidos en nutrientes críticos, a través de un trabajo **consensuado**.

A partir de este trabajo se generará el diseño de una herramienta de fomento que pueda ser validada en la implementación de cuatro APLAS en los sectores de cecinas, lácteos/quesos, mermeladas de fruta y conservas de fruta. Luego, se buscará instalar la herramienta como una oferta permanente del sistema de fomento, a través de arreglos interinstitucionales.

## 3) Diseño e implementación de un Plan Nacional de Cierre de Brechas de Contaminantes Químicos (agroquímicos, residuos medicamentos veterinarios, otros) en productos primarios.

### ▪ Antecedentes:

Existe una clara necesidad de avanzar hacia un estándar superior a lo normativo que genere alimentos de mejor calidad e inocuidad en el ámbito de la Agricultura Familiar Campesina (AFC), la que cumple un rol estratégico en las cadenas de valor de alimentos frescos y procesados, dando así mayores garantías de salud a los consumidores y, a su vez, permitiendo a la agroindustria nacional posicionar su imagen como proveedor de alimentos seguros y saludables.

Poder cerrar las brechas existentes respecto a mejores estándares de inocuidad, habilitaría a un número muy significativo de pequeños productores a participar como proveedores de productos o de materias primas en circuitos de mercado de altos estándares de calidad e inocuidad, mejorando sus perspectivas de desarrollo.

### • Objetivo y metodología:

Esta iniciativa será desarrollada por la Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias de la Universidad de Chile y su objetivo es diseñar y poner en marcha un plan nacional de cierre de brechas de contaminantes agroquímicos en productos agrícolas y de residuos de medicamentos veterinarios en productos pecuarios, focalizado en la AFC, según territorio y rubro.

La Iniciativa se desarrollará en conjunto con el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) y su implementación contempla los rubros de miel, hortalizas, berries, lácteos y carne ovina. La propuesta incorpora un plan de certificación de extensionistas de INDAP capacitados en diseñar e implementar el programa de cierre de brechas de contaminantes químicos, junto con el desarrollo de metodologías innovadoras de adopción de los protocolos por parte de los productores, un modelo de verificación del cierre de las brechas y, por último, una plataforma de gestión interinstitucional que pueda proyectar el modelo desarrollado en el tiempo para otros rubros y contaminantes.

## 4) Implementación de un Sistema Nacional Integrado de Laboratorios Públicos de Alto Estándar Especializados para Fortalecer las Capacidades Analíticas y Diagnósticas en Calidad e Inocuidad Alimentaria

### ▪ Antecedentes:

Chile cuenta con una capacidad diagnóstica suficiente para abordar los desafíos de los programas oficiales de vigilancia y monitoreo alimentario a través de una red público-privada de laboratorios oficiales y/o acreditados, y un número importante de laboratorios de investigación y de prestación de servicios que responde a la demanda en materia analítica y diagnóstica por parte de las autoridades competentes y de los mercados.

Sin embargo, persisten algunos déficit que abordándolos permitirán entregar respuesta a la totalidad de las demandas técnicas del sistema de laboratorios nacional (oficial, investigación y servicios) .

Para cerrar las brechas resulta de vital importancia poder realizar una mejor coordinación a través de un sistema integrado de laboratorios que permita robustecer la capacidad del país, potenciando a los mejores laboratorios públicos en base a sus fortalezas.

### • Objetivo y metodología:

La iniciativa será ejecutada por la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad de Santiago de Chile, con el apoyo del Centro de Tecnología de los Alimentos (CECTA) de la misma universidad. Su objetivo es diseñar y constituir un sistema nacional de laboratorios de salud pública de alto estándar especializados en inocuidad y calidad alimentaria, que permita fortalecer las capacidades analíticas y diagnósticas a nivel nacional con los mejores estándares disponibles.

Para estos efectos, ACHIPIA en conjunto con el MINSAL (a través de la División de Políticas Públicas Saludables y Promoción -DIPOL), el Instituto de Salud Pública (ISPCH), junto al Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA) y con el apoyo del Instituto Nacional de Normalización (INN), generarán los lineamientos de esta iniciativa habilitante.

Las áreas acordadas para el proyecto son: microbiología; toxinas naturales; medicamentos de uso veterinario y promotores del crecimiento; dioxinas y PCBs; metales pesados y otros elementos; plaguicidas; nutrientes críticos; y metrología.

La propuesta incluye un plan de cierre de brechas que permitirá el financiamiento de una cartera de proyectos, elaborados a nivel del sistema y de cada laboratorio priorizado. Además, con el fin de otorgarle sustentabilidad a la propuesta, la iniciativa pretende generar un acuerdo intersectorial suscrito por las instituciones participantes.

---

## 5. Mayor información

- [Sitio Web Programa Transforma Alimentos.](#)
- [Sitio Web del Fondo de Inversión Estratégica del Ministerio de Economía, Fomento y turismo.](#)
- [Sitio Web Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria.](#)
- [Observatorio en Inocuidad y Calidad de Alimentos – OBIC.](#)