

SEMINARIO

“Desafíos asociados a las recomendaciones sobre Análisis de Riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos”

(Alinorm 87 OMS-FAO-CODEX).

Fecha; 21 y 22 de abril de 2015

Lugar; Campus Huechuraba; Universidad Mayor

Sala; Aula Magna; Edificio Corporativo.

A. Alcance

El crecimiento en volumen, intensificación en la manufactura, el desarrollo tecnológico en la producción y elaboración de los alimentos y el aumento en el comercio nacional e internacional de ellos, han orientado a organismos referentes internacionales como FAO, CODEX, OMS y OMC a dar nuevos enfoques en los métodos de inspección, control, verificación y certificación de alimentos para el comercio.

Estos organismos referentes internacionales han estado apoyando, junto a varias organizaciones internacionales, intergubernamentales y gubernamentales, la convocatoria a las autoridades nacionales de sus países miembros, sobre la necesidad de elaborar directrices normalizadas, en coherencia con las nuevas demandas de estos tiempos y que estas basen sus decisiones en evidencias científicas (science-based), asumiendo como perspectiva los factores de riesgo que se generan o están presentes en la producción y elaboración de un alimento, para ello estimulan el empleo del *Análisis de Riesgo* como una herramienta de gestión.

Entre sus objetivos cabe mencionar la intención de concurrir con información científica necesaria para el fortalecimiento, de los países miembros en el control de los alimentos, para lograr sistemas nacionales eficaces, transparentes y ágiles.

Para el cumplimiento de los objetivos se requiere de normativas epidemiológicamente respaldadas y que sean soporte para;

- Concurrir a negociaciones internacionales con sistemas de inspección y control objetivo y epidemiológicamente respaldado.
- Acordar las responsabilidades de las empresas productoras de alimentos en la producción de alimentos inocuos y seguros y sus respectivos sistemas de autocontrol.
- Proveer a los inspectores de alimentos de enfoque moderno y con directrices prácticas, para realizar inspecciones, basadas en el riesgo, al sistema de autocontrol de las empresas.
- Determinar la secuencia de pasos necesarios para efectuar una inspección de todo establecimiento de producción primaria o que elabora alimentos, independientemente de qué producto específico se elabore o manipule en el establecimiento que se inspecciona.
- Orientar la inspección de alimentos hacia un proceso basado en el riesgo y no en el producto.
- Capacitar y servir de referencia a los inspectores de alimentos. (Entre otros objetivos).

Bajo este escenario se ha creído oportuno realizar este seminario, para poner en contexto de discusión nacional estas temáticas, que serán el camino de la certificación alimentaria en un inmediato.

B. Objetivos del Seminario

1. Analizar la optimización de los procesos de inspección sanitaria en plantas faenadoras en el marco internacional (OMC-OMS- Codex- FAO) de modo de hacerlas más ágiles, transparentes y estandarizadas a nivel nacional.
2. Aquilatar el enfoque de delegación de responsabilidades en la inspección de plantas faenadoras y responsabilidad de los gobiernos en la verificación de estas delegaciones.
3. Enfocar la demanda de asentar la inspección, verificación y certificación de los sistemas de autocontrol de la empresa en base al Riesgo.

4. Analizar los desafíos futuros de la inspección y certificación de carnes en coherencia con las recomendaciones vigentes de organismos internacionales de referencia en el comercio de las carnes.
5. Razonar sobre los patógenos entéricos emergentes y reemergentes que están siendo considerados como problemática de salud pública y como exigencia de comercio.
6. Analizar los desafíos y ponerlos en perspectivas en el nuevo escenario de la negociación e inspección de carnes en base a los factores de riesgo.
7. Instalar la discusión sobre la recomendación del establecimiento de los Sistemas de Aseguramiento de Calidad en base a la Gestión de Riesgo, determinado a través de una Evaluación del Riesgo en la cadena de producción.

C. Agenda del Seminario

SEMINARIO			
“ Desafíos asociados a las recomendaciones sobre Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos” (Alinorm 87 OMS-FAO-CODEX).			
Martes 21 de abril 2015			
Horario	Tema	Expositor	Breve reseña de la Exposición
08:30-08:45	Bienvenida	Rector Universidad Mayor	
08:45-09:00	Presentación Seminario	<u>Dra. Macarena Vidal Ogueta; MV; MSc;</u> Mención Educación en Ciencias de la Salud Pública	
09:00-09:30	El Análisis de Riesgo como herramienta en el control y delegación de la inspección y certificación de Alimentos	<u>Dra Marisa Caipo L.;</u> Oficial Regional de Inocuidad y Calidad de los Alimentos, Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe; FAO-Chile	El análisis de riesgos en alimentos, donde estamos y hacia dónde vamos. Recomendaciones de organismos intergubernamentales internacionales sobre los desafíos vigentes.

09:30-10:00	Gestión de la Inocuidad en Chile hacia un Sistema Integrado de Control de Alimentos, ACHIPIA	<u>Sr. Michel Leporati; MV;</u> Secretario Ejecutivo Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria; Ministerio de Agricultura	Misión y visión de la ACHIPIA en inocuidad de alimentos y funciones generales de las unidades operativas de la ACHIPIA. Apoyo a la coordinación Interinstitucional para las actividades de control (específicamente para inspección de las carnes). Análisis de estrategias de ACHIPIA y los compromisos de asuntos internacionales (Inocuidad y calidad de los alimentos: claves para la competitividad).
10:00-10:30	Fortalecimiento de los sistemas de control de los alimentos cárnicos y comercio internacional; Inspección oficial de las carnes, la delegación de funciones. Política de inspección y certificación de carnes y comercio internacional	<u>Dr. Ángel Sartori, MV;</u> Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), Ministerio de Agricultura	Si bien todo individuo o toda empresa tiene el derecho a producir, elaborar, preparar, servir, importar o exportar alimentos, ese derecho conlleva la obligación inseparable de asegurar que sean sanos e inocuos, y que dichos individuos o empresas cumplen con toda la legislación vigente, incluso con las normas que protegen a los consumidores de posibles fraudes (FAO 2008). En juicio a esta aseveración, la exposición expone estrategias, políticas y los desafíos para la autoridad para proveer al inspector, en esta década, de un conjunto de técnicas y procedimientos que faciliten su trabajo en el cumplimiento de las reglamentaciones de calidad e inocuidad del país o países destino del producto que demanden.
10:30-11:00	Pausa		
11:00-11:30	Desafíos de la implementación del Análisis de Riesgo.	<u>Dra. Silvia Baeza /Dr. Álvaro Flores;</u> Médicos Veterinarios del Depto. Nutrición y Alimentos de la División Políticas Públicas; Ministerio de Salud	Rol de Ministerio de Salud en Inocuidad. (Fiscalización – Vigilancia), Marco legal, dar a conocer cómo se lleva a cabo el Programa Nacional de Alimentos, principalmente a lo referido a la programación con enfoque de riesgo en las instalaciones de alimentos y el Programa Nacional de Vigilancia en Alimentos y, sus planes de vigilancia: Plan de Residuos medicamentos de uso veterinario, Plan de Micotoxinas, Plan de Metales Pesados, Plan de Plaguicidas, Plan Dioxinas y Plan de Peligros microbiológicos. Delegación de Plantas Faenadoras, análisis de la delegación, supervisiones realizadas por Seremi de Salud, sistema de calidad y principales hallazgos. Propuesta de instalación del Análisis de Riesgo en nuestro país.

11:30-12:00	Propuestas para actualizar y fortalecer la legislación nacional de alimentos	<u>Dr. Claudio Poblete; MV, MSc.</u> Asesor Internacional; Vicepresidente Colegio Médico Veterinario de Chile	Se propone incorporar formalmente en la legislación nacional de alimentos, varios conceptos que se utilizan sin estar reconocidos ni definidos en las regulaciones existentes. Al incorporar estos elementos en la legislación nacional, se avanzará en su armonización con las normas internacionales y con la legislación de nuestros socios comerciales. Ejemplos de esos conceptos son: Trazabilidad, Análisis de riesgo, Principio de cautela, Sistemas de autorregulación y otros.
12:00-12:30	Mirada a mecanismos compartidos entre el Estado y las Empresas para garantizar la compatibilidad de la intervención en la inspección de carnes basada en riesgo y la aplicación de las normas internas y de importación y exportación.	<u>Dr. Jorge Muñoz R. MV;</u> Gerente Asociación Gremial de Plantas Faenadoras Frigoríficas de Carnes de Chile	Visión empresarial sobre la inspección de las carnes , sus autorizaciones, derechos y responsabilidades de las empresas, en el marco de una inspección moderna, en concordancia con las recomendaciones OMS-FAO y CODEX de “inspección basada en el riesgo”, en que se enfatiza aspectos de la delegación de actividades para el cumplimiento de los requisitos, reglamentaciones, plan de rastreo y retiro de productos y las responsabilidades, en este marco, de la empresa y el Estado
12:30-13:00	Ronda de Preguntas a Expositores		
13:00-14:30	Almuerzo		

14:30-15:00	High Pressure Process Application in Food	<u>Dr. Errol V. Raghubeer, Ph.D.</u> ; Vice President, Microbiology & Food Technology; Avure Technologies	Analiza la tecnología de HPP la cual tiene como objetivo la destrucción de patógenos y microorganismos de deterioro conservando las propiedades nutricionales y sensoriales de los alimentos. Evalúa la tecnología HPP en la industria alimentaria en proyectos de colaboración con el ejército y las instituciones académicas y la transferencia a la exitosa comercialización de HPP en Estados Unidos, en el uso de HPP para inactivación microbiana, mejora de producto/proceso de desarrollo de producto y requisitos de empaquetado. Trabajo con clientes, instituciones de investigación y las agencias reguladoras en la validación de la tecnología de la HPP como un método de intervención para garantizar la inocuidad de los alimentos y prolongar la vida útil de los alimentos y bebidas.
15:00-15:30	Actualización del desarrollo de <i>Listeria monocytogenes</i> : formación de biofilm y persistencia en las plantas procesadoras de alimentos	<u>Sr. José Miguel Vidal; Ing. Biotec; MSc.</u> ; Ingeniero en Biotecnología, Magíster en ciencias c/m Microbiología de la Universidad de Concepción, investigador y director proyectos de I+D (INNOVA y FONDEF), publicando estudios microbiológicos en revistas científicas del área, fundador del spin off ECOMBIO LIMITADA, empresa dedicada al estudio de biopelículas. Actualmente se encuentra trabajando en la gerencia de BETELGEUX CHILE.	La biopelículas o biofilm son una comunidad de microorganismos que crecen insertos en una matriz extracelular producida por ellos mismos. Esta matriz proporciona a las bacterias protección frente a desinfectantes usados en la industria de alimentos, y a la vez favorece cambios fisiológicos en las bacterias que dificulta su identificación con las técnicas de muestreo habituales. El propósito de esta presentación es realizar un análisis de las consecuencias biológicas que presenta para la inocuidad alimentaria un biofilm, problemas y relación con los procedimientos de L+D, y métodos actuales para su correcta identificación y control.
15:30-16:00	Pausa		

16:00-16:30	Factores a considerar en la implementación de herramientas de monitoreo y verificación microbiológica para la gestión del riesgo	<u>Constanza Quirós Fernández</u> ; Professional Service 3M Food Safety. Médico Veterinario. Diplomado en Gestión de Inocuidad Alimentaria. Encargada del área técnica y educación del departamento de inocuidad alimentaria de 3M Chile.	La confiabilidad y precisión de los sistemas utilizados como herramientas en la gestión de riesgo son fundamentales para establecer los criterios y objetivos de rendimiento. Así lo es también, el conocimiento de conceptos de validación de metodologías y de los requerimientos internacionales; es por esto que se profundizará en homologaciones reconocidas internacionalmente para métodos de cuantificación de Enterobacterias y Recuento Total en matrices de origen cárnico.
16:30-17:00	Desafíos del SAG respecto patógenos entéricos respecto a la normativa USA	<u>Dr. Carlos Orellana V; MV; Mag. ©</u> ; Coordinador Unidad de Inspección, Subdpto. de Inocuidad y Certificación, División de Protección Pecuaria SAG	Estado de situación nacional respecto a patógenos entéricos que el SAG ha debido desarrollar a fin de mantener el comercio de carnes con Estados Unidos.
17:00-17:30	Ronda de Preguntas a Expositores		

Miércoles 22 de abril 2015			
Horario	Tema	Expositor	Breve reseña de la Exposición
09:00-09:30	La <i>Escherichia coli</i> Top Stec como patógeno emergente, norma de control en USA	<u>Luis Henrique Da Costa</u> ; Ing. Químico; EBM; Gerente de Biocontrol para América Latina y Europa. Químico Industrial con Master en Marketing en la Universidad de Ohio. Acreditado por la alianza internacional de HACCP y Consultor en el Centro tecnológico de carnes en Campiñas - Sao Paulo.	La exposición versará sobre tópicos de conocimientos y entendimiento del Por Qué se llaman <i>Escherichia coli</i> Top Stec; cómo se realiza la definición del método de análisis (Inmunoseparación Magnética combinada a la técnica de PCR para la detección de E.coli STEC.); la Norma para control de productos cárnicos en Estados Unidos respecto al tema.

09:30-10:00	<i>Campylobacter spp.</i> como patógeno emergente en la cadena de proceso en plantas faenadoras	<u>Dr. Enrique Orihuel; Ph.D.;</u> Doctor en Ciencias de la Universidad Complutense de Madrid, ejerció como profesor en el Departamento de Ingeniería Química de la Facultad de Químicas. Director del Departamento Técnico de Investigación (DTI) de la empresa BETELGEUX, S.L, participa en la impartición de proyectos nacionales y europeos, tiene numerosas publicaciones relacionadas con la calidad, la higiene y la seguridad alimentaria.	Actualmente <i>Campylobacter spp</i> es el principal agente causal de gastroenteritis bacterianas en el hombre, habiendo desplazado a <i>Salmonella spp.</i> del primer puesto; los alimentos de origen animal son la principal fuente de infección, por ello es primordial implementar programas de control de <i>Campylobacter spp</i> que incluyan a la producción primaria como primer eslabón, y tengan como objetivo, disminuir la prevalencia de contaminaciones cruzadas y reducir los niveles de contaminación en las superficies mediante Programas de Higiene y Mantenimiento Generales mejorados en la faenadora. Para ello se presenta un modelo de mejora en el control de <i>Campylobacter spp</i> en la industria alimentaria.
-------------	---	---	--

10:00-10:30	Presentación de un método de detección y eliminación de biofilms. Tecnologías eficaces dentro de los programas de limpieza y desinfección en industrias alimentarias.	<p><u>Sra. Patricia Narbón; Biog. MSc.;</u> Bióloga de la Universidad de Valencia, Magister en Nutrición y Alimentos de la Universidad de Barcelona. Desarrolló los cursos de Doctorado del Programa de Genética Molecular Evolutiva de la Universidad de Valencia. Se ha desempeñado como Jefa de Calidad y Producción de empresas alimentarias en España y Chile, Asesor de Calidad e Inocuidad y Gerente Técnico para empresas asociadas al rubro alimentario. Actualmente es Director Técnico de Betelgeux Ltda. para Chile.</p>	<p>Como alternativa a los métodos tradicionales de detección de biofilm, Betelgeux en colaboración con la Universidad Complutense de Madrid ha desarrollado un kit de detección rápido, que es un formulado basado en colorantes específicos de la matriz de biofilms. Betelgeux en colaboración con la Universidad Complutense de Madrid, y el centro tecnológico AINIA, desarrollaron para la eliminación de biofilm, un producto químico que combina diferentes mecanismos de actuación, los cuales desprenden la matriz y eliminan los patógenos que contienen. Para controlar la presencia de patógenos y prevenir la formación de biofilms, se emplean tecnologías de higienización que se incorporan dentro de los procedimientos de la limpieza y desinfección de las industrias, con el objetivo de mejorar la higiene bajo modelos de limpieza más eficientes y sustentables.</p>
10:30-11:00	Pausa		

11:00-11:30	Uso de Software y análisis de Adenosíntrifosfato como herramienta de gestión en el programa de higiene, en plantas cárnicas para la prevención de patógenos emergentes	<u>Luis Henrique Da Costa</u> ; Ing. Químico; EBM; Gerente de Biocontrol para América Latina y Europa. Químico Industrial con Master en Marketing en la Universidad de Ohio. Acreditado por la alianza internacional de HACCP y Consultor en el Centro de tecnológico de carnes en Campiñas - Sao Paulo.	Lightning MVP ICON es una plataforma que combina HACCP y monitoreo de higiene como programa de gestión, diseñado específicamente para conocer las necesidades dinámicas de los programas de gestión de calidad. Los resultados del programa de monitoreo son en tiempo real y permiten saber instantáneamente, si los objetivos de mejora están siendo logrados
11:30-12:00	Iniciativas Privadas en Normativas para Inocuidad de Alimentos (PNA) como apoyo a los Sistemas de Gestión en Inocuidad de Alimentos y a la Mejora Continua	<u>Manuel Henríquez Jelves</u> ; Licenciado en Tecnología Médica Universidad de Chile; postgrado en International Advanced Graduate School VLAG Advanced Studies in Food Technology, Agrobiotechnology, Nutrition and Health Sciences Laboratory of Foods Microbiology “Management of Microbiological Hazards in Foods” held Wageningen University. The Netherlands – Holanda; Director Técnico SeasLab Ltda. División Inocuidad y Laboratorio.	Dar a conocer la importancia de las iniciativas privadas en normativas de apoyo a los Sistemas de Gestión en Inocuidad de Alimentos para contribuir a la Mejora Continua en Operaciones de Alimentos y su rol de responsabilidad compartida con exigencias y regulaciones gubernamentales para garantizar Inocuidad de alimentos en un mundo globalizado.
12:00-12:30	Ronda de Preguntas a Expositores		

Almuerzo			
	Tema		
14:30-18:00		Mesa Redonda : “El riesgo como herramienta epidemiológica de inspección y gestión de certificación de productos”.	
14:30-15:00	Estructura y procedimientos de la evaluación de riesgos en ACHIPIA	<u>Dr. Gustavo Sotomayor; MV;</u> Asesor en Evaluación de Riesgo; Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA), Ministerio de Agricultura.	Estructura y procedimientos para conducir la evaluación de riesgo en materias de inocuidad bajo el marco de un sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria. Vínculo entre la evaluación de riesgo y la gestión de riesgo en este escenario.
15:00-15:30	Desafíos en la implementación de un Sistema de Aseguramiento de Calidad basado en Riesgo	<u>Dra. Patricia Landaia; MV;</u> Jefa de Calidad Planta Faenadoras Agrosuper	Uso de una estrategia para la implementación de un sistema de gestión de calidad en una planta faenadora basada en el estudio de factores de riesgos y sus respaldos epidemiológicos a través de un Control Estadístico de Procesos.
15:30-16:00	Pausa		
16:00-16:30	Inspección y certificación responsabilidad de la empresa y verificación oficial en base al riesgo	<u>David Guerra; MV;</u> Jefe de Departamento de Industria y Tecnología Pecuaria; División de Protección Pecuaria del SAG	Desafíos del control oficial SAG, riesgo como camino de optimización

16:30-17:00	El Análisis de Riesgo como herramienta de Gestión en el control y delegación de la inspección y certificación	<u>Alejandro Bravo T.; MV; MSc.</u> Director Académico de los Diplomados Conducentes al Magister en Gestión de Calidad, Facultad Silvoagropecuaria, Universidad Mayor	La inspección oficial de los alimentos basada en el riesgo para la certificación en el comercio internacional
17:00-18:00	Mesa Redonda, Discusión.		