



## Implementando la Cultura de la Inocuidad en Chile: Iniciativas de ACHIPIA

**ACHIPIA se encuentra desarrollando seis iniciativas que permitirán implementar una política pública que promueva la *Cultura de Inocuidad* en los actores de la cadena alimentaria.**

### 1. Antecedentes

La Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA), ha identificado que garantizar el suministro de alimentos inocuos no solo puede estar basado en la generación y aplicación de normativas y de estándares, sino también que las personas cambien la forma de comportarse frente a la inocuidad y la higiene de los alimentos, por lo que el diseño y la implementación de una política pública que promueva la *Cultura de Inocuidad* en los actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, aparece como un requisito importante para mejorar el desempeño de este.

La implementación de una **Cultura de Inocuidad** a nivel país, consiste a grandes rasgos, en la incorporación de hábitos de comportamiento responsables en el quehacer diario de todas las personas para prevenir riesgos que estén asociados al consumo y manipulación de alimentos. La *Cultura de Inocuidad* puede ser vista como lo que las personas piensan y la forma que tienen de hacer las cosas en relación a ella, y que, al generarla, se incorporará en su comportamiento frente a la inocuidad alimentaria, poniéndolo en práctica en todo momento en su diario vivir. De acuerdo con esto, las personas aprenderán estos pensamientos y comportamientos simplemente por formar parte de un grupo u organización o del país, lo que los hará sostenidos en el tiempo.

La *Cultura de Inocuidad* es un elemento clave en el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, pudiendo ayudar a mejorar la innovación en su interior con el propósito de producir alimentos cada vez más inocuos y saludables.

Esto permitirá, entre otras cosas, aportar a un nuevo enfoque para controlar la inocuidad alimentaria, avanzando desde un enfoque reactivo a uno preventivo. Con la consiguiente mejora en la protección de la salud a los consumidores nacionales y extranjeros. Y, a partir de lo anterior, diferenciar la producción nacional de alimentos de sus competidores en los mercados internacionales.

En este contexto, ACHIPIA, en su rol de coordinador del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria ha puesto en marcha un conjunto de acciones para comenzar a diseñar e implementar el concepto de Cultura de Inocuidad como política pública del país, y como parte de la Política de Inocuidad Alimentaria. A continuación, se desglosan las iniciativas desarrolladas.

### 2. Iniciativas de ACHIPIA

#### ➤ **Constitución del Comité de Cultura de Inocuidad**

Iniciativa creada y coordinada por ACHIPIA que pretende ser una instancia de coordinación y articulación público-privada para desarrollar los temas de *Cultura de Inocuidad* en el país, además de contribuir a la construcción de una política al respecto que aborde lineamientos y acciones de amplio consenso. En esta iniciativa participan representantes de ASVID Consultores, PF Alimentos, Ministerio de Salud (MINSAL), Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), Unión Nacional de la Agricultura Familiar (UNAF), Consejo Agroexportador, Nestlé Chile, NSF International, GBE consultores y XF Gestión de Calidad. En los próximos meses, se espera ampliar el Comité, convocando a nuevos actores.

## ➤ **Estudio “Cultura de Inocuidad en la cadena agroalimentaria de Chile”**

Su objetivo es identificar, sistematizar y proponer los elementos necesarios para diseñar e implementar una política pública en *Cultura de Inocuidad* a nivel nacional, como parte de la Política Nacional de Inocuidad Alimentaria, que aporte los lineamientos y elementos que permitan desarrollar acciones concretas en el desarrollo de la temática en el país. El estudio abarcará el estado de la cultura de inocuidad en Chile, casos destacados nacionales e internacionales, elementos tecnológicos e innovadores en su aplicación, y una propuesta para incorporar esta dimensión en Chile. El estudio se encuentra financiado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y será ejecutado por la empresa consultora ASVID.

## ➤ **Gira de conocimiento a Nueva Zelanda**

Iniciativa financiada por FIA y postulada por la UNAF, tuvo como objetivo conocer la experiencia de Nueva Zelanda en *Cultura de Inocuidad* y sus experiencias aplicadas, tanto en las políticas implementadas por el Ministerio de Industrias Primarias (MPI), como por distintas asociaciones y representantes de la cadena agroalimentaria. Los resultados y experiencias aprendidas fueron un insumo para el Seminario de difusión de *Cultura de Inocuidad* y servirán como insumo para el estudio anteriormente citado. La delegación estuvo compuesta por representantes de ACHIPIA, UNAF, XF Gestión de Calidad, PF Alimentos, Citrex Chile y ASVID Consultores.

La elección del destino respondió a la asesoría del experto internacional en *Cultura de Inocuidad Alimentaria*, Frank Yiannas, y a las semejanzas que presenta Nueva Zelanda con Chile, por ejemplo, su vocación exportadora, latitudes similares a zonas de Chile, y con condiciones de clima templado favorables para la agricultura y ganadería, sus condiciones de aislamiento geográfico naturales, y prioridad en la mantención de su estatus libre de plagas y enfermedades asociadas a los alimentos.

## ➤ **Seminario *Cultura de Inocuidad: Clave para la Innovación y la Competitividad del Sector Agroalimentario***

El día 24 de octubre se realizó el seminario de convocatoria abierta, en la sede El Claustro de la Universidad Mayor.

Este contó con la presencia de Frank Yiannas, líder mundial en *Cultura de Inocuidad*, Profesor Adjunto de la Universidad de Michigan State y actual Vicepresidente de Food Safety para Walmart, quien realizó una charla magistral sobre el tema y su experiencia aplicada en la industria. Además, se expuso sobre los avances del estudio *Cultura de Inocuidad* y las experiencias obtenidas en la gira realizada a Nueva Zelanda. Finalmente, Frank Yiannas cedió los derechos de autor para su libro “Food Safety Culture. Creating a Behavior-Based Food Safety Management System” para su traducción al idioma español por parte de ACHIPIA.

## ➤ **Traducción del libro “Food Safety Culture. Creating a Behavior-Based Food Safety Management System”**

ACHIPIA ha acordado con el autor del libro, Frank Yiannas, realizar la traducción al idioma español, para lo cual él ha cedido sus derechos de autor, lo que permitirá la difusión del libro de manera pública a través de ACHIPIA y que pueda ser utilizado como una herramienta para productores, profesionales, técnicos e interesados en la materia.

## ➤ **Actividad piloto en el marco del Convenio ACHIPIA – JUNAEB**

En el marco del futuro convenio de colaboración entre ACHIPIA y JUNAEB, se está coordinando una actividad piloto con el objetivo de promover la *Cultura de Inocuidad* en las comunidades escolares de colegios de la Región de Valparaíso. Esta iniciativa se encuentra en etapa de desarrollo, y se espera que sea un modelo para instalar el concepto en las primeras etapas del aprendizaje de los niños.

---

## 3. Mayor información

- [Gira a Nueva Zelanda.](#)
- [Seminario \*Cultura de la Inocuidad\*](#)
- [Food Safety Culture](#)