

# **Documento Técnico derivado del Primer Encuentro de Líderes de Opinión en la Industria Alimentaria**

Santiago, 29 de octubre de 2025

## 1.Introducción

El presente documento técnico se elabora a partir de las intervenciones y conclusiones obtenidas en el Primer Encuentro de Líderes de Opinión en la Industria Alimentaria, instancia de diálogo multisectorial organizada por 360 GMS, patrocinada por ACHIPIA, Universidad Santo Tomás, Pensar Agro y auspiciada por Neogen. El objetivo de este documento es sistematizar los principales aportes y reflexiones surgidas durante el encuentro, cuyo objetivo fue ser un espacio estratégico para construir propuestas de soluciones reales, en un contexto donde la inocuidad y calidad alimentaria son claves para la salud pública, la confianza de los consumidores, la competitividad de las empresas y la sostenibilidad de Chile como productor de alimentos.

Los contenidos y conclusiones de este documento se han obtenido de la participación de destacados profesionales nacionales que desempeñaron los roles de moderadores, panelistas, facilitadores y líderes de opinión. La organización destaca la entusiasta colaboración de todos los participantes, quienes, con una disposición abierta, respetuosa y de consenso, aportaron sus valiosos conocimientos y opiniones. Al final del documento se señalan los nombres y organizaciones de cada uno de los participantes.

## 2. Objetivo y Alcance

Este documento técnico tiene por finalidad proponer lineamientos estratégicos de corto plazo para el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, con el objetivo de prevenir riesgos en inocuidad alimentaria, con base en la evidencia científica, el enfoque de análisis de riesgo y el principio de Una Salud (One Health). El alcance incluye al Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria y sus diferentes actores del Estado, sector productivo, academia y consumidores; e incluye aspectos de gestión institucional y empresarial, como culturales, educativos y de gobernanza vinculados al mismo.

### 3. Principios Rectores

Este documento se sustenta en los siguientes principios fundamentales:



#### 01

Protección de la salud de los consumidores y promoción de prácticas equitativas en el comercio de alimentos.



#### 02

Adopción del enfoque y los principios del análisis de riesgo como base para la regulación y la toma de decisiones en inocuidad alimentaria.



#### 03

Promoción de la cultura de inocuidad como expresión de un compromiso y comportamiento ético y responsable del conjunto de la sociedad con la prevención de riesgos en inocuidad alimentaria más allá de la regulación y las dimensiones técnicas.



#### 04

Integración del enfoque de Una Salud (One Health), articulando salud humana, animal y ambiental.



#### 05

El enfoque sistémico expresado en el fomento de la cooperación intersectorial y de la gobernanza participativa entre el Estado, la academia y la industria.

## 4. Metodología del Encuentro

Con base en su objetivo, el Encuentro se desarrolló en torno a tres paneles temáticos, seguidos de sesiones de diálogo y talleres participativos. Cada panel abordó un eje temático estratégico: (1) inocuidad como riesgo de impacto corporativo en la cadena alimentaria y la imagen país, (2) cultura de inocuidad como parte de la estrategia en la industria y la sociedad para prevenir riesgos en inocuidad alimentaria y (3) ciencia como evidencia para decisiones estratégicas en la industria y las políticas públicas. Las intervenciones de los panelistas fueron registradas y sistematizadas para extraer los aportes técnicos y conceptuales que conforman este documento.



## 5. Desarrollo Técnico y Aportes por Panel

### 5.1. Panel 1 – Inocuidad como Riesgo e Impacto Corporativo en la Cadena Alimentaria y la Imagen País

Moderador: Cristian Muñoz. Pensar Agro

Panelistas: Diego Gárate (FAO), Jaime Labbé (PF Alimentos), Liliana Maier (Universidad Santo Tomás).

El primer panel abordó la inocuidad alimentaria desde la perspectiva del riesgo y su impacto en la gobernanza, la reputación y la sostenibilidad de la industria alimentaria; así como la imagen país. Se destacó la necesidad de instalar el enfoque y los principios del análisis de riesgo como herramienta transversal para la formulación de políticas públicas y la gestión empresarial.

Los expertos destacaron la ciencia como motor de confianza para la inocuidad y el comercio, enfatizando el rol del Codex Alimentarius. Se señaló la necesidad de una mayor articulación de las políticas de inocuidad con la salud pública, el comercio, la sanidad animal, vegetal y el medio ambiente, bajo un enfoque de "Una Salud" (One Health).

Se identificaron limitaciones en la capacidad de evaluación de riesgos en la institucionalidad de los países a nivel de la región Latinoamericana y la necesidad de institucionalizar un mecanismo formal e imparcial para estas evaluaciones. Desde la perspectiva empresarial, la pérdida de la inocuidad se presentó como un riesgo corporativo cuya gestión adecuada es fundamental para la sostenibilidad y el valor reputacional, y su gestión estratégica como un generador de valor que permite resiliencia y continuidad de negocio. La academia subrayó su rol como formador de capital humano especializado para la inocuidad alimentaria, considerando elementos de la realidad como el impacto económico de las intoxicaciones alimentarias, la importancia de los contaminantes químicos, el fraude alimentario y los alimentos listos para servir; así como la inocuidad alimentaria para abrir oportunidades para el rubro gastronómico y turístico a través de sistemas de clasificación de restaurantes, por ejemplo.



- **Aporte de Diego Gárate. Consultor Técnico de Inocuidad Agroalimentaria. FAO**

Presentó la visión de la FAO que posicione el análisis de riesgo como pilar central del Codex Alimentarius y de los sistemas modernos de inocuidad alimentaria. Subrayó la importancia de institucionalizar los mecanismos de evaluación de riesgo diferenciando las funciones de evaluación y gestión, conforme a las recomendaciones del Codex y los contextos nacionales. Identificó como desafío regional la falta de capacidad técnica y de datos para desarrollar evaluaciones nacionales efectivas, e instó a fortalecer la coordinación entre la autoridad sanitaria, la academia y los centros de investigación. Recalcó la importancia de avanzar hacia la toma de decisiones basada en enfoques científicos de los riesgos existentes en los sistemas agroalimentarios nacionales, asegurando la gestión integrada de la información.



- **Aporte de Jaime Labbé. Gerente de Riesgos Estratégicos y Calidad e Innovación. PF Alimentos**

Destacó la inocuidad alimentaria como un eje estratégico de la gobernanza corporativa. Señaló que el riesgo no debe ser concebido sólo como una amenaza, sino también como un generador de valor y de confianza. Explicó que las empresas deben integrar la gestión del riesgo a su estructura de sostenibilidad y reputación, considerando el modelo de las tres líneas de defensa. Planteó que el control técnico debe evolucionar hacia la gobernanza del riesgo, donde la inocuidad se convierta en una decisión estratégica del gobierno corporativo.



- **Aporte de Liliana Maier. Académico.**  
**Universidad Santo Tomás**

Analizó el concepto de riesgo desde la academia, enfatizando el principio de precaución y la evaluación sistemática de peligros químicos, biológicos y físicos. Destacó el rol formativo de la universidad en la preparación de profesionales con competencias en análisis de riesgo e inocuidad alimentaria, bajo el enfoque de Una Salud. Identificó como temas críticos los contaminantes químicos, el fraude alimentario y los alimentos listos para el consumo, sugiriendo fortalecer la vigilancia de estos aspectos. Propuso adaptar modelos internacionales de transparencia sanitaria, como la clasificación pública de establecimientos según cumplimiento higiénico-sanitario.

## 5. Desarrollo Técnico y Aportes por Panel

### 5.2. Panel 2 – Cultura e Inocuidad como Estrategia en la Industria y la Sociedad

Moderadora: Lidia Vidal. ASVID. Directora de Inofood

Panelistas: Ruth Vega (Watt's), María Emilia Undurraga (Fundación Encuentros del Futuro), Michel Leporati (CERESBCA).

El segundo panel exploró la inocuidad alimentaria desde la dimensión cultural y social, reconociendo que la sostenibilidad del sistema depende de las personas, su liderazgo y sus valores. Se discutió la necesidad de avanzar desde el cumplimiento normativo y procedimental hacia la internalización cultural de la inocuidad alimentaria.

Se enfatizó que la inocuidad no solo se construye con sistemas técnicos y procedimientos, sino también con el comportamiento cotidiano de las personas y una cultura responsable. Desde la industria, la inocuidad debe anclarse en la estrategia corporativa, con un fuerte liderazgo de la supervisión.

En la producción primaria, se destacó el desafío de integrar a una fuerza laboral diversa (incluyendo migrantes) en una cultura de inocuidad, vinculándola con el desarrollo rural y la alimentación saludable.

Desde la sociedad, se debatió sobre la complejidad del concepto de "inocuidad" para el público general, su confusión con Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) y conceptos como la "peligrofobia selectiva" de los consumidores, lo que subraya la necesidad de profesionalizar la comunicación de riesgos y considerar los "factores de ultraje" en la percepción pública.

#### • Aporte de Ruth Vega. Gerente de Calidad. Watt's S.A.

Compartió la experiencia de más de 15 años de trabajo en la construcción de una cultura de inocuidad dentro de la empresa. Describió cómo la inocuidad se integró en el plan estratégico, con liderazgo adaptativo, coherencia institucional y formación de equipos comprometidos. Destacó la importancia del supervisor como agente clave en la transformación cultural y del reconocimiento de buenas prácticas como mecanismo de sostenibilidad. Presentó resultados de encuestas internas donde más del 90% del personal operacional reconoce su rol en la inocuidad alimentaria.





- **Aporte de María Emilia Undurraga. Directora. Fundación Encuentros del Futuro.**

Abordó la inocuidad desde una visión estratégica de país, destacando la necesidad de vincularla con la alimentación saludable y sostenible. Puso énfasis en la producción primaria y en el desafío de promover la cultura de inocuidad entre trabajadores rurales y migrantes. Subrayó la relevancia del enfoque territorial, la mujer rural y la educación alimentaria como herramientas para arraigar la cultura de inocuidad desde la base productiva. Propuso avanzar hacia políticas públicas que reconozcan las particularidades de los territorios rurales y faciliten el cumplimiento normativo proporcional.



- **Aporte de Michel Leporati. Director. CERESBCA.**

Planteó la necesidad de extender la cultura de inocuidad más allá de las fronteras de la industria, hacia la sociedad en su conjunto. Advirtió que el concepto de inocuidad es complejo y poco comprendido por la ciudadanía, y que su comunicación debe basarse en educación y lenguaje accesible. Propuso desarrollar estrategias de sensibilización ciudadana sobre prácticas seguras de manipulación y consumo, reconociendo que la responsabilidad es compartida entre productores y consumidores. Destacó la relevancia de la percepción social del riesgo y la necesidad de políticas públicas para promover la corresponsabilidad en toda la cadena alimentaria.

## 5. Desarrollo Técnico y Aportes por Panel

### 5.3. Panel 3 – Ciencia, Innovación y Políticas Públicas

Moderador: Manuel Miranda. ACHIPIA.

Panelistas: Marisol Figueroa (AB Chile), Nuri Gras (FINET), Javiera Cornejo (FAVET)

El tercer panel integró la dimensión científica, empresarial y de políticas públicas, reafirmando que la ciencia es la base de la toma de decisiones en inocuidad alimentaria. Se resaltó la necesidad de fortalecer la evidencia técnica y los mecanismos de comunicación del riesgo entre la academia, el Estado y la industria. Los participantes coincidieron en que la gobernanza científica debe sustentarse en datos transparentes, accesibles y validados. Se resaltó el Codex Alimentarius como conjunto de normas basadas en ciencia, promoviendo transparencia e inclusión, y su importancia como referente para reguladores, industria y consumidores. Se enfatizó la necesidad de basar las decisiones normativas en evidencia científica sólida, siguiendo sistemas de clasificación de la fuerza de la evidencia (ej., GRADE),

y aplicando el principio precautorio solo ante peligros inminentes y ausencia total de evidencia. Se expuso la crítica situación de la metrología química en Chile, con una Ley de Pesos y Medidas desactualizada y una infraestructura analítica limitada, a pesar del significativo volumen de exportaciones alimentarias. La academia reafirmó su rol fundamental en la generación de datos de calidad, la formación de recursos humanos especializados y la transferencia tecnológica, abogando por el modelo de la "triple hélice" (colaboración academia-industria-Estado) para potenciar el crecimiento sostenible y resolver desafíos del mercado.



- **Aporte de Marisol Figueroa, Gerenta de AB Chile y miembro del Comité Nacional del Codex Alimentarius**

Destacó el valor del Codex como referencia técnica internacional para proteger la salud de los consumidores, promover prácticas comerciales justas y armonizar normativas. Resaltó que la transparencia y la inclusión son principios esenciales del sistema, y subrayó la necesidad de que las decisiones regulatorias se basen en evidencia científica verificable, evitando percepciones o temores infundados. Expuso el uso del sistema GRADE para evaluar la solidez de la evidencia y advirtió sobre la aplicación incorrecta del principio precautorio. Finalmente, presentó una experiencia de armonización normativa entre varios países latinoamericanos, destacando la urgencia de avanzar en este tipo de procesos para fortalecer la competitividad y la seguridad alimentaria.



- **Aporte Nuri Gras, Directora NG Food Integrity**

La ex Secretaria Ejecutiva de ACHIPIA y referente en metrología química, enfatizó que no es posible generar evidencia científica confiable sin una adecuada capacidad analítica. Señaló las brechas que enfrenta Chile en materia de metrología, una Ley Actualizada de Mediciones, ni un Sistema Nacional robusto de mediciones químicas de referencia. Propuso desarrollar un Sistema Nacional de Mediciones Químicas en Alimentos articulado con el Sistema de Inocuidad y Calidad Alimentaria, asegurando trazabilidad y resultados comparables a nivel internacional. Subrayó que esta meta requiere coordinación, inversión y voluntad política, concluyendo que sin metrología no hay ciencia sólida ni comercio seguro.



### • Aporte Javiera Cornejo Académica de la Universidad de Chile

Presentó la contribución de la academia en la generación de datos y evidencia para decisiones estratégicas. Destacó que las políticas deben basarse en información real y local para ser sostenibles y defendibles frente a exigencias internacionales. Expuso la experiencia de su laboratorio acreditado y su trabajo con organismos públicos y privados, promoviendo la integración de la investigación dentro de sistemas de calidad y la colaboración bajo el modelo de triple hélice (academia-industria-gobierno). Señaló ejemplos de proyectos exitosos de investigación aplicada y enfatizó la importancia de comunicar la ciencia de forma clara y accesible. Concluyó que para que Chile alcance el estatus de potencia alimentaria, sus decisiones regulatorias deben sustentarse en evidencia científica sólida y transparente.

## 6. Conclusiones y Recomendaciones Estratégicas

Las mesas de trabajo identificaron brechas clave y propusieron los siguientes lineamientos estratégicos:



### 6.1. Institucionalidad y Gobernanza:

- (formalizar) un Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria (SNICA) robusto, con una Política de Estado en inocuidad clara y compartida que ordene y articule la vinculación de los distintos actores con base en un enfoque preventivo del riesgo.
- Establecer un modelo de gobernanza que incluya a todos los actores del Sistema (instituciones del Estado, academia, la industria y los consumidores) en sus diferentes roles y una institucionalidad específica (agencia u oficina) que ejerza de ente coordinador en el marco de un enfoque preventivo del riesgo



### 6.2. Ciencia, Datos y Metrología:

- Fortalecer la vinculación entre la industria de alimentos y la academia para generar conocimiento científico relevante.
- Respaldo de un laboratorio nacional de referencia con capacidades analíticas modernas y trazables al Sistema Internacional de Unidades, para sustentar la legislación basada en Codex y la gestión de riesgos.
- Mejorar la recopilación y el intercambio de datos (especialmente de proyectos financiados con fondos públicos), asegurando la confidencialidad y la calidad de la información para evitar duplicidades y optimizar recursos.
- Homologar conceptos y la legislación con estándares internacionales, basando las regulaciones en evidencia científica sólida.



### 6.3. Cultura de Inocuidad:

- Incorporar elementos de inocuidad alimentaria en la educación desde la etapa básica para crear conciencia de los riesgos en inocuidad en la sociedad.
- Desarrollar un concepto transversal que incluya industria y sociedad para abordar la cultura de inocuidad que sea informado y comunicado, con una estrategia diferenciada para el campo (producción primaria), la industria procesadora (pequeña, mediana y gran industria) y la sociedad en general.
- Establecer mecanismos para medir la cultura de inocuidad y los comportamientos asociados.
- Mejorar la comunicación de riesgos a la sociedad, utilizando un lenguaje sencillo y adaptado a diferentes segmentos de la población, considerando las percepciones individuales del peligro.

## 7. Perspectivas Futuras:

El encuentro subraya que alcanzar y mantener el estatus de potencia alimentaria y asegurar el bienestar de la población chilena requiere un compromiso unificado y una acción decidida en estas áreas críticas. Se enfatizó la importancia de trascender las diferencias sectoriales y políticas, trabajando de manera colaborativa para el propósito común de una alimentación segura, saludable y sostenible para todos.



## 8. Participantes

La organización agradece a cada uno de los líderes de opinión que participaron en los paneles y mesas de trabajo que hicieron posible el compilado de ideas y lineamientos del documento técnico.

Alejandra Vera. Jefa de Calidad. Watt's S.A

Alejandro Osses. Gerente. CREAS

Angélica Sofía Reyes. Profesora Asociada. INTA- Universidad de Chile

Carmen Luz Barros. Decana. UST

Claudia Saavedra. Sectorialista Alimentos. CORFO

Cristián Muñoz. Presidente. Pensar Agro Chile

Danitza Alejandra Garriga. Profesional de la Unidad de Coordinación y Supervisión de la Red Nacional de Metrología. Instituto Nacional de Normalización

David Mora. Vicepresidente. Colegio de Ingenieros en Alimentos de Chile. CIACH A.G

Diego Gárate. Consultor Técnico en Inocuidad Agroalimentaria. FAO

Dionisio Faulbaum. Secretario Ejecutivo. ACHIPIA

Enrique González. Gerente Inocuidad Corporativo. Carozzi

Gabriel Gonzalo Vivanco. Presidente. Colegio de Ingenieros en Alimentos de Chile, CIACH A.G.

Gustavo Sotomayor. Coordinador Área Evaluación de Riesgo. ACHIPIA

Ignacio Aldama. Subgerente de Calidad y Medio Ambiente. San Camilo

Irma Acevedo. M. V. Laboratorio Inocuidad de Alimentos. Servicio Agrícola y Ganadero

Jaime Labbé. Gerente de Riesgos Estratégicos y Calidad e Innovación. PF Alimentos.

Jorge Alejandro Silva. Jefe Nacional del Programa de Agua, Riego y Energía. INDAP

José Luis Palacios. Coordinador I+DCECTA-USACH

Juanita Castañeda. Asesora Científica. BIOMERIEUX

Karen Baracatt. Capacitación, formación y cultura de inocuidad. ACHIPIA

Karen Basfi-Fer. Directora de carrera Nutrición y Dietética. Universidad Finis Terrae

Leyla Gonzalez. Sub Gerente de Calidad. Aramark Ltda.

Lidia Vidal. Directora de Inofood. ASVID

Liliana Maier. Académica de Planta. Universidad Santo Tomás

Manuel Miranda. Coordinador del Área de Vinculación con el Sistema de Fomento e I+D. ACHIPIA

Marcelo Muñoz. Analista Hortofrutícola. ODEPA. Oficina de Estudios y Políticas Agrarias

María Emilia Undurraga. Directora. Fundación Encuentros del Futuro

María Esther Jiron. Directora. Aligestión



María Isabel Quercia. Gerente de Ventas Consultiva. 360 GMS

Marisol Chávez. Secretaria. SOCHMA

Marisol Figueroa. Gerente General. AB Chile

Maritrini Lapuente. Vicepresidente. Pensar Agro Chile.

Michel Leporati. Director. CERESBCA

Miguel Adasme. Jefe Área Industrial. Chilecarne

Mónica Galleguillos. Gerente Comercial. 360 GMS

Mónica Martínez. Profesional de Sustentabilidad y Cambio Climático. ODEPA-MINAGRI

Noemi Zúñiga. Consultor Internacional en Inocuidad Alimentaria. IICA

Nuri Gras. Directora. Food Integrity

Orlando Contreras. Presidente Nacional. Corporación MUCECH

Paola González. Jefe Inocuidad Alimentaria. Carozzi

Patricia Villarreal. Directora Ejecutiva. AFIPA AG

Pedro Enríquez. Bioquímico SAG, Área Inocuidad Alimentaria. Servicio Agrícola y Ganadero

Pryscyla Ugaz. Encargada de las Comisiones Asesoras Regionales y Vinculación con el Sector Productivo. ACHIPIA

Raúl Iturrieta. Director. FEDAFRUC

Ricardo Adonis. Gerente de Desarrollo. FDF

Rodrigo Daniel Ramírez. Encargado Sección Microbiología de los Alimentos. SAG

Ruth Vega. Gerente de Calidad. Watt's S.A

Solange Brevis. Coordinadora Innovación en Alimentos. Universidad del Desarrollo

Soledad Ferrada. Jefe Protocolos Fitosanitarios e Inocuidad. Frutas de Chile

Susana Valdés. Gerente general. Citrex Chile

Verónica Droppelmann. Profesional del Departamento de Ecosistemas Acuáticos. Ministerio del Medio Ambiente

Víctor Rivera. Coordinador área de asuntos internacionales y regulatorios. ACHIPIA

Vilma Quiral. Académica Escuela de Nutrición. Universidad Santo Tomás

William Guin. Profesional de la Unidad de Coordinación y Supervisión de la Red Nacional de Metrología. Instituto Nacional de Normalización

Ximena de Lourdes Fuentes. Directora Ejecutiva. XF Gestión De Calidad

Zev Chernilo. Sub Gerente de Calidad. LATAM