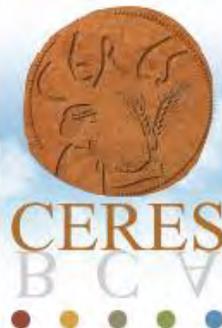


# Requerimientos que deben enfrentar los alimentos más saludables

Una introducción para alimentos funcionales y para pequeños productores.

**MICHEL LEPORATI NÉRON, M.V., Ph.D.**  
**DIRECTOR**



TUSQUETS  
EDITORES

Felipe Fernández-Armesto

Historia de la comida

Alimentos, cocina y civilización

Premio Nacional  
de la Academia Española de Gastronomía  
a la mejor publicación de 2004



Los 5 sentidos

*“...no existe ni ha existido  
ninguna actividad  
humana que preocupe a  
más gente y por tanto  
tiempo en sus vidas,  
como la comida...”*

**Felipe Fernández Armesto,**  
*Historia de la comida*



SERVICIOS DE BIOSEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA



CERES  
B C V

# En torno a los alimentos se desarrollan un conjunto de dimensiones de nuestra **EXISTENCIA**

que van desde su **esencialidad vital**, en ***sus fundamentos nutricionales y sanitarios***, hasta llegar a los de la **cocina y la gastronomía** vinculados al ***placer sensorial y la creatividad artística e intelectual***, pasando por **dimensiones económicas** como objeto de ***consumo***,

**Sociales**, como *indicador de poder y relaciones cambiantes*, y **dimensiones ambientales**, en su vinculación con la sustentabilidad de su práctica.



# Causa y efecto de profundas transformaciones sociales





# **+/- 40%** **producción** **mundial** **ALIMENTOS**

maiz, trigo, arroz, sorgo, cebada, azúcar, soya grano, aceite y harina, carnes bovino, porcino, ave, leche

Fuente: USDA y FAO, 2010



Organización de las Naciones Unidas  
para la Alimentación y la Agricultura

## América Latina se consolida como el mayor exportador neto de alimentos del mundo.

**10 de diciembre de 2015, Santiago de Chile** - América Latina se ha convertido en el mayor exportador neto de alimentos del mundo, superando a América del Norte a inicios de los años 2000 y mostrando una tendencia al alza desde entonces, señala un nuevo informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, [FAO](#).

**En 2024  
el comercio neto  
de productos  
agrícolas de  
América Latina  
alcanzaría US \$ 60  
mil millones**



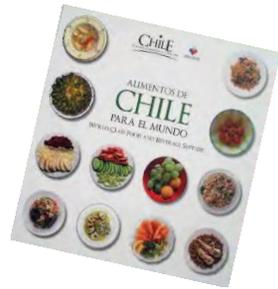
# CHILE

## País de Vocación Alimentaria



# VENTAJAS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

ACCESO - INOCUIDAD - CALIDAD



**1**

Líder en la región en la erradicación de la subnutrición y el hambre y el control de ETA's

**2**

Líder mundial en estándares fitozoosanitarios



**3**

Líder hemisférico en la exportación de alimentos de altos estándares de inocuidad

**4**

País latinoamericano mejor rankeado en Food Security Index por tercer año consecutivo

**5**

Líder en la región en el desarrollo de una Agencia coordinadora del sistema de inocuidad y calidad

¿A

# QUÉ SE ENFRENTAN HOY LOS PRODUCTORES DE ALIMENTOS?

# Comer sin miedo J. M. Mulet

Mitos, falacias  
y mentiras sobre  
la alimentación en  
el siglo XXI



DESTINO

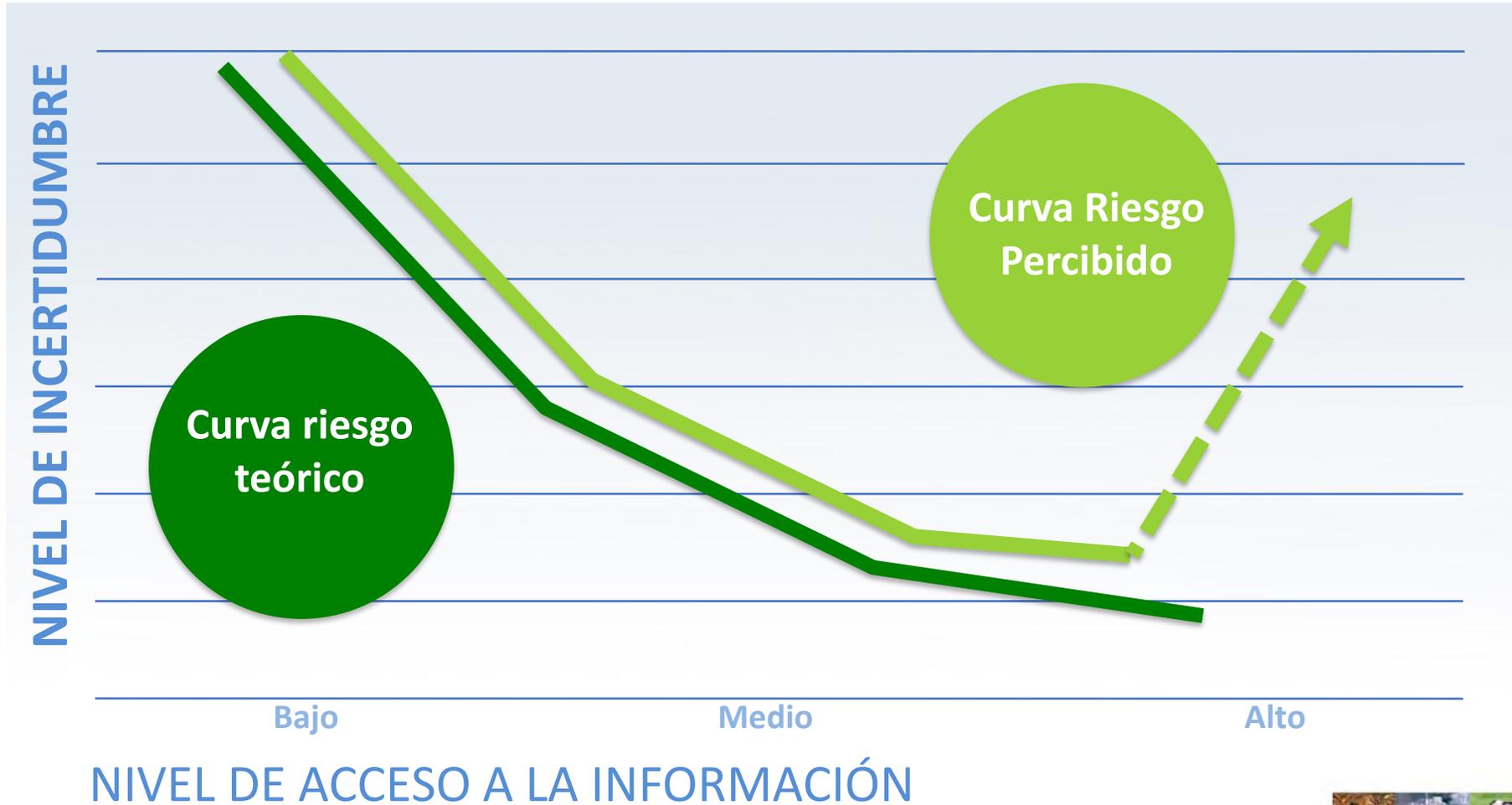
**Nunca en la historia de la  
humanidad los alimentos han  
sido más seguros que hoy en  
día,...**

**Sin embargo,...**

**.....Nunca en la historia de la  
humanidad hemos tenido más  
preocupación por la seguridad de  
los alimentos que hoy en día**

# Paradoja

A **mayor** información, **mayor** incertidumbre



# EXIGENCIAS MAYORES

CAMBIO DE HÁBITOS  
CONSUMO DE  
ALIMENTOS

PODEROSA ASOCIACIÓN  
ALIMENTACIÓN – S  
– CALIDAD

OR  
AD  
A

HACIA LO:

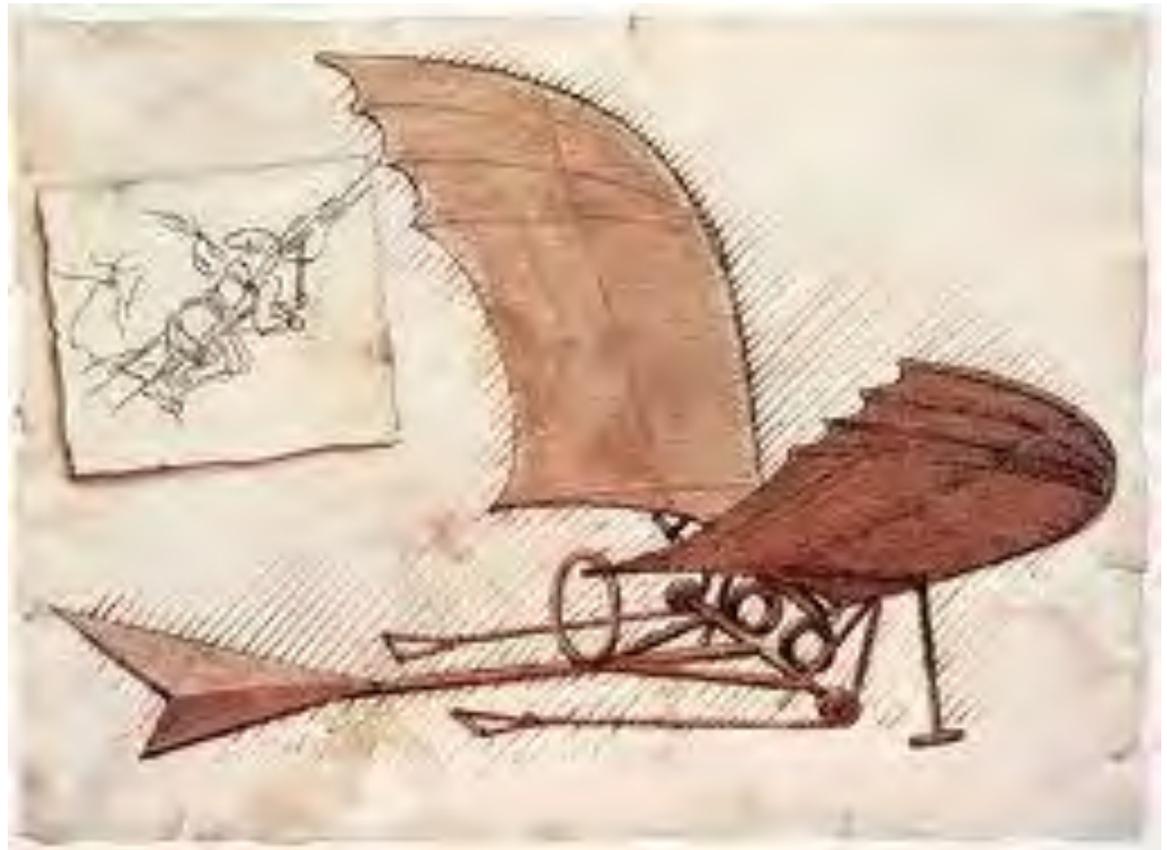
- ✓ SALUDABLE
- ✓ M
- ✓ A
- ✓ CON
- ✓ CON

**INNOVACIÓN**

- F
- ELIMINACIÓN
- CONTAMINACIÓN AGUA/AIRE/SUELO
- ✓ PRESERVACIÓN PAISAJE
- ✓ HUELLA CARBONO
- ✓ CALIDAD VIDA
- TRABAJADORES
- ✓ CREACIÓN VALOR
- COMPARTIDO PARA LA COMUNIDAD
- Hipertensión
  - Hipercolesterolemia
  - Enfermedades metabólicas
  - Cáncer
- Alergias alimentarias, etc...

# ANCLADOS EN NUESTROS PARADIGMAS,... ¡estamos en problemas!





*“Hay tres clases de personas: aquellas que ven, aquellas que ven lo que se les muestra y aquellas que no ven”.* **Leonardo Da Vinci**

# ESTRATEGIA COMPETITIVA

## DESARROLLAR OFERTA COMPATIBLE

### Riesgos objetivos

- Peligros biológicos, químicos, físicos,
- Composición nutricional
- Alérgenos
- RAM

DESAFÍOS DE SALUD  
PÚBLICA/SUSTENTABILIDAD  
(gobiernos/ciudadanos)

T  
R  
A  
N  
S  
F  
O  
R  
M  
A  
R

DESAFÍOS  
COMERCIALES  
(Industria/consumidores)

### Riesgos percibidos

- Plaguicidas
- Antibióticos
- Hormonas
- Marinado
- Etc.,

OPORTUNIDADES

# ...OFRECER ALIMENTOS CADA VEZ MÁS...

ECONÓMICOS

ATRATIVOS

SABROSOS

SALUDABLES

CONSUMO MASIVO

POCO PROCESADOS

BIOSEGUROS

AMBIENTAL Y  
SOCIALMENTE  
AMIGABLES

FÁCIL CONSUMO

NUTRITIVOS

CONSUMO  
FRECUENTE

# POLÍTICAS PÚBLICAS

## Visión al 2025



Chile se posiciona entre los países referentes en la producción de alimentos saludables a nivel mundial, con una **industria competitiva**, que contribuye a la **diversificación y sofisticación productiva** del país y proporciona los más altos **estándares de calidad, inocuidad, sustentabilidad y calidad de vida.**

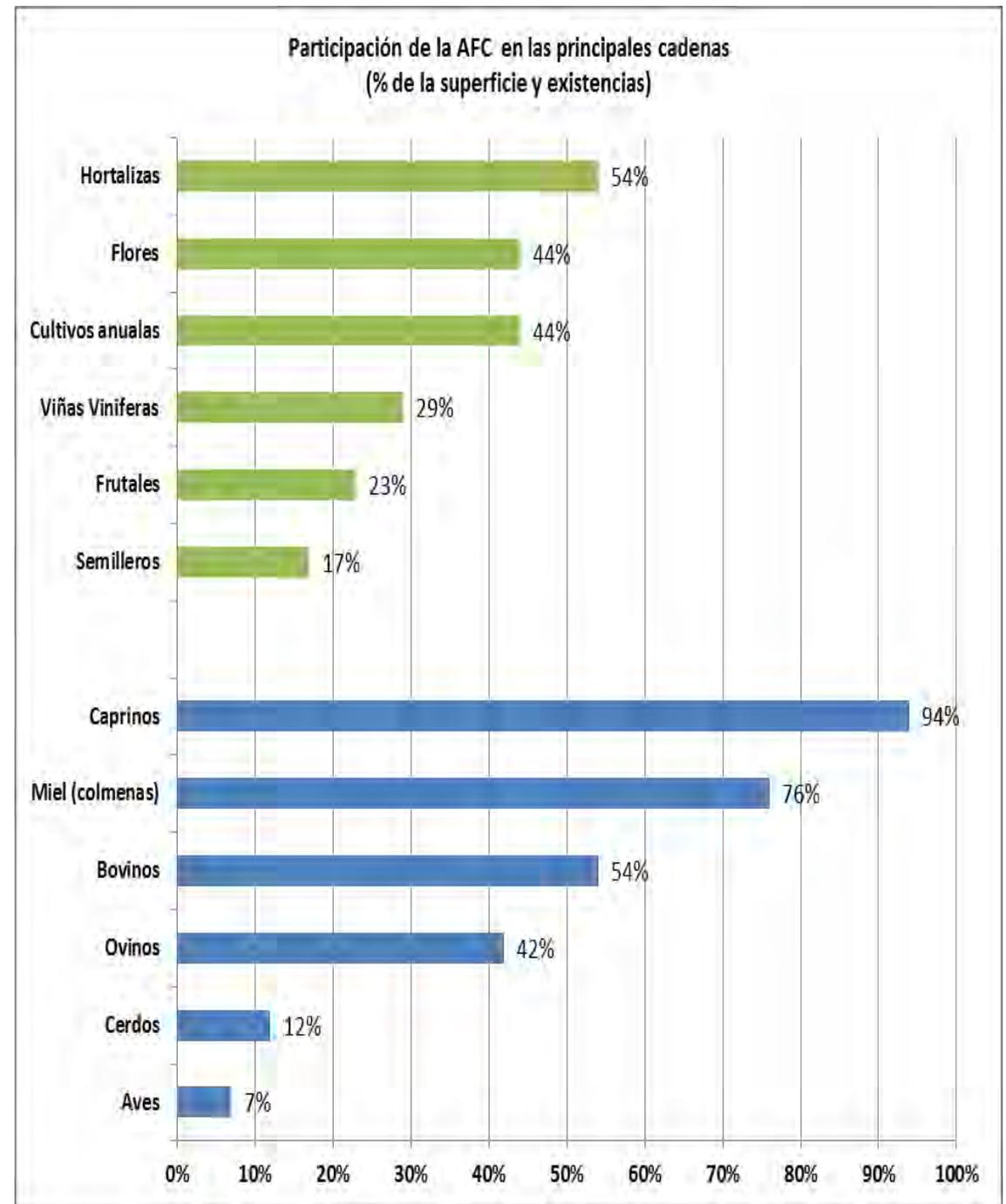


- **ESTRATEGIA**
- **RED** 200 ACTORES PÚBLICO PRIVADOS
- **HOJA DE RUTA:** 130 PROYECTOS, 18 EN CURSO (CeTA, POLOS, IFAN, Programas tecnológicos, Programas regionales)
- **RECURSOS/INSTRUMENTOS:** FIA/FIE/FIC/CORFO/INDAP/CONICYT/ACHIPIA
- **ARTICULACIÓN** I+D+i/FOMENTO/REGULACIÓN
- **ESTÁNDARES Y REGULACIONES:** TRZ, FUNCIONALES/SALUDABLES, DISMINUCIÓN NUTRIENTES CRITICOS, CIERRE BRECHAS CONTAMINANTES

# ¿QUIÉNES PRODUCEN LOS ALIMENTOS EN CHILE?

Tipo	Número de Empresas	Ventas (UF)	Número de Trabajadores Dependientes	Renta Neta Trabajadores Dependientes (UF)
Mediana/Pequeña/Micro	200.283	596.677.489	767.430	54.605.846
Grande	202.212	2.453.366.915	1.471.741	147.579.575
%	<b>99</b>	<b>24</b>	<b>52</b>	<b>37</b>

Región	N° de explotaciones de AFC	%
Arica y Parinacota	2.267	0,86
Tarapacá	1.826	0,69
Antofagasta	1.960	0,75
Atacama	2.448	0,93
Coquimbo	13.727	5,22
Valparaíso	13.738	5,23
Metropolitana	8.539	3,25
O'Higgins	20.021	7,62
Maule	36.335	13,83
Biobío	57.432	21,86
Araucanía	54.246	20,65
<b>Los Ríos</b>	<b>14.875</b>	<b>5,66</b>
Los Lagos	31.522	12,00
Aysén	2.871	1,09
Magallanes	928	0,35
<b>Total</b>	<b>262.735</b>	<b>100</b>



# Tenemos algunos problemas...

	POTENCIAL	REAL
<b>Resoluciones Sanitarias AFC (MINSAL)</b>	751 participantes en ferias	44
<b>Sello Campesino/Mundo Rural</b>	10.000 procesadores alimentos	450
<b>Compras públicas hortalizas</b>	54% existencias, 15% compras	180
<b>Quesos AFC R. Los Rios</b>	Total	100
	c/RSA	14

Matriz		Pesticidas		
		Analizadas	Positivas	Positivas >LMR * Chile
Hortalizas	30	30	19	4
Frambuesas	38	38	20	0
Frutillas	14	14	2	0
Leches	79	15	2	0
Mieles	29	10	0	0
<b>Total</b>	<b>204</b>	<b>107</b>	<b>43</b>	<b>4</b>

**40,2%**

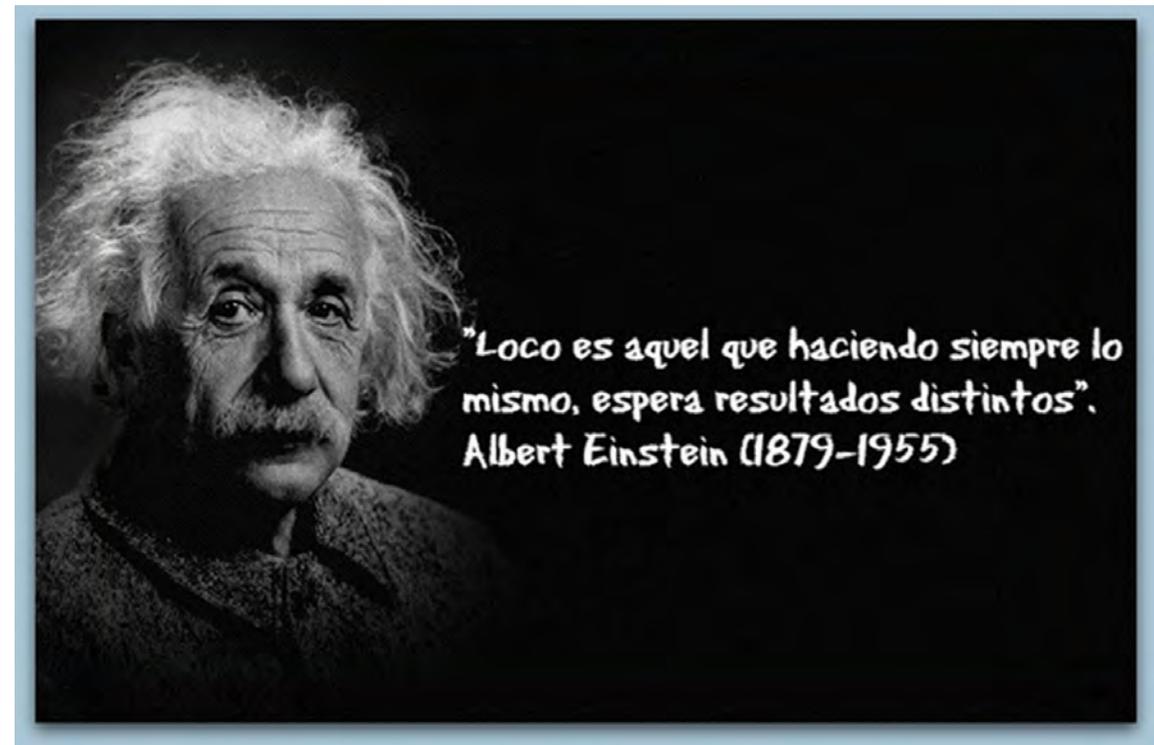
**3,7%**

MATRIZ		Método Residuos de Antimicrobianos en Placa								
		Positivas								
		Total Muestras Positivas	Tetraciclinas		Macrólidos		Aminoglucósidos		Betalactámicos	
			Nº de muestras	>LMR Chile*	Nº de muestras	>LMR Chile*	Nº de muestras	>LMR Chile*	Nº de muestras	>LMR Chile*
Músculo Ovino	14	4	1	1	3	0	0	0	0	0
Leche	79	11	1	1	1	1	8	0	1	0
<b>Total</b>	<b>93</b>	<b>15</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>

**16%**

# Necesitamos generar ambiente regulatorio habilitantes que junto con cerrar brechas ESTIMULEN LA INNOVACIÓN ABIERTA

- **Adecuación al marco regulatorio:**
  - Formalización en base a riesgo (flexibilidad, adaptabilidad en función de variables culturales, ambientales, espaciales, territoriales).
  - Trazabilidad, flexibilidad y gradualidad en la aplicación
  - Funcionales, orgánicos, nutrientes críticos, cierres de brechas: acompañamiento, gradualidad, flexibilidad
- **Articulación oferta de fomento con exigencias regulatorias**
  - Introducción de variables regulatorias en requisitos de acceso a instrumentos de fomento
- **Articulación oferta I+D+i con realidad tecnológico productiva de la pequeña empresa**
- **Desarrollo de estrategias y herramientas de fomento a la asociatividad (cooperativismo)**



**Mirada sistémica, preventiva, participativa y cultural**

**PRIVILEGIO/RESPONSABILIDAD/OPORTUNIDAD**

# **LAS OPORTUNIDADES**

**Son como los amaneceres, si uno  
espera demasiado se los pierde**

# ¿EL FUTURO?



# DUBAI TOWERS

(INICIO CONSTRUCCIÓN 2006, Sama Dubai)

Se construye  
hoy

# Requerimientos que deben enfrentar los alimentos más saludables

Una introducción para alimentos funcionales y para pequeños productores.

**MICHEL LEPORATI NÉRON, M.V., Ph.D.**  
**DIRECTOR**

