

## CONTENIDO DEL INFORME TÉCNICO

### PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

#### 1. Antecedentes Generales de la Propuesta

**Nombre** Seminario técnico de Inspección de carnes y aves para oficiales de gobierno Internacional dictado por FSIS/USDA.

**Código** FIA-FP-V-2003-1

**Entidad Responsable Postulante Individual** Servicio Agrícola y Ganadero

**Coordinador** Claudio Poblete Amaro

**Lugar de Formación (País, Región, Ciudad, Localidad)** College Station, Texas, USA

**Tipo o modalidad de Formación** Seminario técnico

**Fecha de realización** Marzo 24 – abril 10 de 2003

**Participantes:** presentación de acuerdo al siguiente cuadro:

Nombre	Institución/Empresa	Cargo/Actividad	Tipo Productor (si corresponde)
Henrik Merino G.	SAG	Médico Veterinario	
Luis Meza B.	SAG	Médico Veterinario	
Ricardo Aguilera G.	SAG	Médico Veterinario	

**Problema a Resolver:** detallar brevemente el problema que se pretendía resolver con la participación en la actividad de formación, a nivel local, regional y/o nacional.

R. Obtención de nuevos conocimientos de sistemas de aseguramiento de calidad, nueva tecnología y metodología de inspección para mejorar y fortalecer los sistemas nacionales frente a la apertura de nuevos mercados y tratados de libre comercio, esto como herramienta fundamental de apoyo a la actividad que desarrolla nuestro Servicio en el ámbito de la certificación de exportaciones pecuarias.

#### Objetivos de la Propuesta

**2. Antecedentes Generales:** describir si se lograron adquirir los conocimientos y/o experiencias en la actividad en la cual se participó (no más de 2 páginas).

R. En este punto se puede señalar que se cumplieron las expectativas y objetivos identificados previo a la participación en el seminario, tales como:



- Conocimiento del sistema federal de inspección de carnes rojas y aves en el país visitado.
- Posibilidad de comparar el sistema de inspección de carnes rojas y aves de ambos países, facilitando el proceso de equivalencias de inspección en el marco de la firma del TLC.
- Conocimiento de la legislación americana que regula las actividades de producción, comercialización en el ámbito de la industria cárnica.
- Información sobre nuevas tecnologías en la detección rápida de microorganismos de importancia en salud pública.

**3. Itinerario Realizado:** presentación de acuerdo al siguiente cuadro:

Fecha	Actividad	Objetivo	Lugar
24al28.03	Charlas teórico- prácticas	RegulacionesUSA, microbiología y HACCP	College Station, Texas
29al31.03	Visita a criadero de bovinos estabulados y faenadora de aves.	Conocer realidad USA y tecnología aplicada en los procesos.	San antonio,Texas.
01al04.03	Charlas teórico - prácticas	Labor de los Servicios de Estado en la seguridad alimentaria USA	College Station, Texas.
04al06.04	Certificación exportación en frigorífico y reinspección de productos importados.	Conocer sistema administrativo USA e instalaciones.	La Porte, Houston, Texas.
07 al10.04	Charlas teóricas	Equivalencias de inspección,técnicas de detección microbiológica rápida, bioseguridad FSIS,perspectiva de HACCP en la industria.	College Station, Texas.

Señalar las razones por las cuales algunas de las actividades programadas no se realizaron o se modificaron.

**4. Resultados Obtenidos:** descripción detallada de los conocimientos adquiridos. Explicar el grado de cumplimiento de los objetivos propuestos, de acuerdo a los resultados obtenidos. Incorporar en este punto fotografías relevantes que contribuyan a describir las actividades realizadas.

R. Sistemas de aseguramiento de calidad:

- De acuerdo a la reglamentación vigente, todas las plantas de la industria alimentaria deben contar en forma obligatoria con la metodología de aseguramiento de calidad del tipo HACCP incluyendo los prerrequisitos como GMP,SOP;SSOP y verificados oficialmente en cuanto a su efectividad.

#### Inspección federal de carnes:

- La legislación americana publicada en el federal register señala la obligatoriedad de que todos los establecimientos faenadores de carnes rojas y blancas y aquellos procesadores de ovoproductos que realicen comercio interestatal deben contar con inspectores de este servicio (FSIS).

#### Programa de control de residuos y reducción de patógenos:

- Una de las actividades cruciales dentro del sistema de seguridad alimentaria de los americanos se enfoca en mantener un control de residuos químicos en las carnes rojas y blancas (antibióticos, antiparasitarios, metales pesados, hormonas, pesticidas, dioxinas), de modo de asegurar un producto inocuo. En el tema microbiológico ellos cuentan con un plan nacional de reducción de patógenos, el cual permite alcanzar dos objetivos fundamentales, conocer los niveles de microorganismos patógenos (baseline nacional) y evaluar la efectividad de los procedimientos operacionales en las plantas.

**5. Aplicabilidad:** explicar la situación actual del rubro en Chile (región), compararla con la tendencias y perspectivas en el país (región) visitado y explicar la posible incorporación de los conocimientos adquiridos, en el corto, mediano o largo plazo, los procesos de adaptación necesarios, las zonas potenciales y los apoyos tanto técnicos como financieros necesarios para hacer posible su incorporación en nuestro país (región).

R. Dada la reciente firma del TLC con USA , Chile debe adaptar su sistema de inspección de carnes de tal modo que pueda asegurar la inocuidad de estos y pueda ofrecer garantías de niveles equivalentes de protección en el caso de exportar dichos productos a ese mercado. Algunos aspectos que debieran mejorarse en el sistema actualmente vigente son:

- Crear un servicio único (agencia, servicio etc...) de carácter nacional encargado de la inspección sanitaria y certificación de carnes rojas y blancas, evitando la situación actualmente existente de un servicio que inspecciona y otro que certifica.
- La generación de un solo cuerpo legal que permita a este servicio cumplir con su obligación fundamental (seguridad alimentaria).

**6. Contactos Establecidos:** presentación de acuerdo al siguiente cuadro:

R. Dada la naturaleza del curso, enfocado a profesionales de los servicios oficiales de los distintos países, no se establece contactos del tipo comercial.

Institución/Empresa	Persona de Contacto	Cargo/Actividad	Fono/Fax	Dirección	E-mail

**7. Detección de nuevas oportunidades y aspectos que quedan por abordar:** señalar aquellas iniciativas detectadas en la actividad de formación, que significan un aporte para el rubro en el marco de los objetivos de la propuesta, como por ejemplo la posibilidad de realizar nuevos cursos, participar en ferias y establecer posibles contactos o convenios. Indicar además, en función de los resultados obtenidos, los aspectos y vacíos tecnológicos que aún quedan por abordar para la modernización del rubro.

R. Estos seminarios otorgados por el gobierno de USA se vienen dando desde hace años, en un intento permanente de transferencia tecnológica hacia países de menor desarrollo en esa materia, por lo cual representa una buena oportunidad de capacitación para personas vinculadas al rubro (inspectores oficiales en plantas, auditores etc...).

**8. Resultados adicionales:** capacidades adquiridas por el grupo o entidad responsable, como por ejemplo, formación de una organización, incorporación (compra) de alguna maquinaria, desarrollo de un proyecto, firma de un convenio, etc.

R. No corresponde.

**9. Material Recopilado:** junto con el informe técnico se debe entregar un set de todo el material recopilado durante la actividad de formación (escrito y audiovisual) ordenado de acuerdo al cuadro que se presenta a continuación (deben señalarse aquí las fotografías incorporadas en el punto 4):

Tipo de Material	Nº Correlativo (si es necesario)	Caracterización (título)
Ej.:		
Artículo		
Foto		
Foto		

## 10. Aspectos Administrativos

### 10.1. Organización previa a la actividad de formación

a. Conformación del grupo

\_\_\_ muy difícil \_\_\_X\_\_\_ sin problemas \_\_\_ algunas dificultades

(Indicar los motivos en caso de dificultades)

b. Apoyo de la Entidad Responsable

\_\_X\_\_ bueno \_\_\_ regular \_\_\_ malo

(Justificar)

c. Información recibida durante la actividad de formación

\_X\_ amplia y detallada \_\_\_ aceptable \_\_\_ deficiente

d. Trámites de viaje (visa, pasajes, otros)

\_\_X\_\_ bueno \_\_\_ regular \_\_\_ malo

e. Recomendaciones (señalar aquellas recomendaciones que puedan aportar a mejorar los aspectos administrativos antes indicados)

### 10.2. Organización durante la actividad (indicar con cruces)

Ítem	Bueno	Regular	Malo
Recepción en país o región de destino	X		
Transporte aeropuerto/hotel y viceversa	X		
Reserva en hoteles	X		
Cumplimiento del programa y horarios	X		

En caso de existir un ítem Malo o Regular, señalar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la actividad de formación, la forma como fueron abordados y las sugerencias que puedan aportar a mejorar los aspectos organizacionales de las actividades de formación a futuro.

## 11. Conclusiones Finales

R. En general el seminario entrega una amplia y detallada visión respecto de los sistemas de aseguramiento de la calidad en la industria alimentaria y las regulaciones americanas en el tema, lo que permite visualizar concretamente los problemas que se derivarán en el intercambio futuro de productos pecuarios comestibles de no adoptar estrategias equivalentes que permitan garantizar la inocuidad de estos, de tal forma que los sistemas antes mencionados no se transformen en una barrera comercial, sino más bien en una herramienta de trabajo útil que permita detectar y eliminar peligros de contaminación de los productos cárnicos comestibles durante todos los procesos y en consecuencia ofrecer un producto sano, inocuo y de calidad para la población tanto a nivel nacional como internacional.

12. **Conclusiones Individuales:** anexar las conclusiones individuales de cada uno de los participantes de la actividad de formación, incluyendo el nivel de satisfacción de los objetivos personales (no más de 1 página y media por participante).

### Conclusión Ricardo Aguilera:

El objetivo central de conocer como opera el sistema federal de inspección de carnes rojas y blancas en U.S.A se logró plenamente. La destacada preocupación que tiene ese país por el tema de la inocuidad de los alimentos, dados los problemas que en los últimos años a significado las intoxicaciones alimentarias que han generado Un gran impacto en la opinión pública

Dentro de los aspectos que llaman la atención están los siguientes:

FSIS es un servicio altamente especializado en el tema de seguridad alimentaria, proveyendo la inspección en todos los establecimientos elaborados de carnes rojas carnes de aves y procesadores de ovoproductos para venta o distribución. También es El Servicio encargado de la revisión y aprobación de establecimientos y sistemas de inspección para aquellos países interesados en enviar este tipo de productos a U.S.A.. A modo de ejemplo este Servicio mantiene personal en 6000 establecimientos y 130 estaciones de inspección portuarias.

FSIS a nivel normativo es el responsable de administrar un programa que asegure la inclusión de lo más moderno del conocimiento científico y tecnológico en sus procedimientos de inspección, teniendo la obligación de coordinar sus políticas de desarrollo con otras agencias del Gobierno Estadounidense tales como la administración de Drogas y Alimentos (FDA), la Agencia de Protección Medio Ambiental (EPA), el Centro para la Prevención y Control de Enfermedades y organizaciones internacionales.

Dentro de las principales responsabilidades que aborda este Servio se pueden indicar las siguientes:

1. Efectuar la inspección de todas las canales de animales y aves en los mataderos con inspección federal para asegurar su aptitud de consumo y muestrearlas según el plan de control de residuos y microbiológico.
2. Asegurar que los mataderos desarrollen e implementen planes de aseguramiento de calidad tipo HACCP que sean aceptables, los que deben incluir los Procedimientos Estandarizados y el cumplimiento de los métodos humanitarios manejo y sacrificio de los animales y aves. En plantas de

procesamiento de carnes rojas y de aves (deshuesadoras, despostadoras ,enlatadoras, de curación) personal de Servicio debe inspeccionarlas a lo menos diariamente, verificando las operaciones de limpieza y sanitización , empacado y etiquetaje.

3. FSIS cuenta con apoyo técnico a través de 3 laboratorios propios y 2 en convenio para la ejecución de los análisis químicos y microbiológicos de las muestras tomadas en terreno. Además de centros de entrenamientos en convenio con universidades que permiten una capacitación constante de su personal.
4. La existencia de un sistema computacional en línea con las plantas, el historial de ella, genera información sobre las no conformidades de la misma y apoya la gestión sanitaria del inspector (rformance Based Inspection System – PBIS)

Finalmente es de destacar que la legislación que da apoyo a todo el funcionamiento de este Servicio, permiten no sólo el accionar del mismo , sino que aplicar de manera clara, transparente y armónica los conceptos de seguridad alimentaria que se persiguen.

### **Conclusión Luis Meza Basso:**

El FSIS es una agencia dependiente del USDA (departamento de Agricultura de los Estados Unidos). Esta agencia se encarga de la inspección de carnes rojas y blancas de ya sea para la venta o comercio interestatal o internacional, vale decir importaciones o exportaciones.

Existen 6.000 establecimientos y 130 estaciones portuarias de inspección en donde el FSIS está presente a través de su personal, todo esto enmarcado dentro del contexto legal de respaldo a todas las actividades desarrolladas por esta Agencia.

El FSIS mantiene un estrecho contacto con otras entidades de gobierno como son la Agencia de Protección del Medio Ambiente (EPA), la Agencia de Administración de Drogas y Alimentos (FDA) y el Centro para la Prevención y Control de Enfermedades y otras Organizaciones Internacionales.

Se encarga de realizar la inspección de todas las canales con destino al consumo humano en los mataderos, para certificar la aptitud de ser un producto inocuo para el consumo humano. También lleva a cabo un programa de muestreo de residuos del tipo químico y microbiológico en carnes.

Además valida la implementación de planes aceptables de HACCP en los mataderos, debiendo incluir procedimientos estandarizados de sanitización y procedimientos humanitarios en el manejo y beneficio de los animales entre otros.

Todas las operaciones efectuadas en los mataderos son inspeccionadas por los inspectores del FSIS a lo menos diariamente ( despostadoras, proceso de curado, congelado etc...), verificando in situ la efectividad de las operaciones de limpieza y sanitización, empacado y etiquetado.

El FSIS revisa y aprueba los sistemas de inspección en países que exportan carnes rojas, aves y ovoproductos a USA e inspecciona los productos exportados e importados en el puerto de entrada.

El FSIS cuenta y opera con 3 laboratorios propios y 2 privados acreditados y en convenio para el análisis de muestras tomadas en los alimentos a fin de determinar la presencia de patógenos, residuos, aditivos, enfermedades ó materias extrañas.

Por ultimo se debe destacar que, el FSIS mantiene siempre y en forma permanente su personal capacitado a través de convenios con Universidades en donde se les capacita con la última tecnología y se les entrega información de los últimos avances de la ciencia en el tema de inocuidad alimentaria.

### **Conclusión Henrik Merino Gutierrez:**

En primer lugar y en términos generales resulta gratificante y es una experiencia inolvidable el poder darse cuenta y conocer como funciona el organismo encargado de la protección de la salud pública en la Industria alimenticia en un país como los Estados Unidos de Norteamérica. En éste sentido, los objetivos de conocer como se organiza y funciona el sistema federal de inspección de carnes rojas y blancas en USA se lograron a cabalidad.

Impacta el alto sentido de preocupación por el tema de producción de alimentos sanos e inocuos para la salud humana, previniendo de esta forma eventos negativos de gran impacto que, pueden causar pérdidas tanto económicas como personales.

El FSIS es una agencia dependiente del USDA (departamento de Agricultura de los Estados Unidos). Esta agencia se encarga de la inspección de carnes rojas y blancas de interés comercial y procesadoras de ovoproductos para la venta o comercio interestatal.

### **Las principales acciones y responsabilidades del FSIS se describen a continuación:**

- **Inspección Federal de Alimentos:**

Se encarga de realizar la inspección de todas las canales con destino al consumo humano en los mataderos, para certificar la aptitud de ser un producto inocuo para el consumo humano. También lleva a cabo un programa de muestreo de residuos del tipo químico y microbiológico en carnes.

- **Implementación de Sistemas de Aseguramiento de Calidad:**

Otra importante tarea del FSIS es constatar la implementación de planes aceptables de HACCP en los mataderos, debiendo incluir procedimientos estandarizados de sanitización y procedimientos humanitarios en el manejo y beneficio de los animales entre otros.

Todas las operaciones efectuadas en los mataderos son inspeccionadas por los inspectores del FSIS a lo menos diariamente ( despostadoras, proceso de curado, congelado etc...), verificando in situ la efectividad de las operaciones de limpieza y sanitización, empaçado y etiquetado.

El FSIS en forma obligatoria inspecciona continuamente las plantas procesadoras de ovoproductos a través de inspectores que chequean la sanitización de la planta y equipos y determina si los ovoproductos han sido procesados en forma adecuada.

- **Inspección de Importaciones y exportaciones:**

El FSIS revisa y aprueba los sistemas de inspección en países que exportan carnes rojas, aves y ovoproductos a USA e inspecciona los productos exportados e importados en el puerto de entrada.

- **Servicios de Laboratorios:**

El FSIS cuenta y opera con 3 laboratorios propios y 2 privados acreditados y en convenio para el análisis de muestras tomadas en los alimentos a fin de determinar la presencia de patógenos, residuos, aditivos, enfermedades ó materias extrañas.

- **Sistema Computacional:**

Se encuentra desarrollado todo un sistema computacional en línea con las plantas, que mantiene información importante sobre los mismos y es de gran ayuda para el inspector al momento de tomar alguna decisión ya que el sistema mantiene un historial de la planta.

- **Comisión Codex Alimentarius:**

El FSIS juega un papel importantísimo en su rol como manager y coordinador de las políticas de sanidad alimentaria definidas dentro de la comisión del Códex Alimentarius.

Por otro lado, existen 6.000 establecimientos y 130 estaciones portuarias de inspección en donde el FSIS está presente a través de su personal, todo esto enmarcado dentro del contexto legal de respaldo a todas las actividades desarrolladas por esta Agencia.

El FSIS mantiene un estrecho contacto con otras entidades de gobierno como son la Agencia de Protección del Medio Ambiente (EPA), la Agencia de Administración de Drogas y Alimentos (FDA) y el Centro para la Prevención y Control de Enfermedades y otras Organizaciones Internacionales.

Finalmente se debe destacar que, el FSIS mantiene siempre y en forma permanente su personal capacitado a través de convenios con Universidades en donde se les capacita con la última tecnología y se les entrega información de los últimos avances de la ciencia en el tema de inocuidad alimentaria.



Nombre y Firma coordinador de la ejecución:

**CLAUDIO POBLETE AMARO**  
**MEDICO VETERINARIO**  
**JEFE SUBDEPARTAMENTO INDUSTRIA Y TEC. PECUARIA**  
**SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO**

12 DE DICIEMBRE DE 2003