

SEPTIEMBRE 27
AL 30 DE 2016
HOTEL
INTERCONTINENTAL
MEDELLÍN
SALÓN ANTIOQUIA



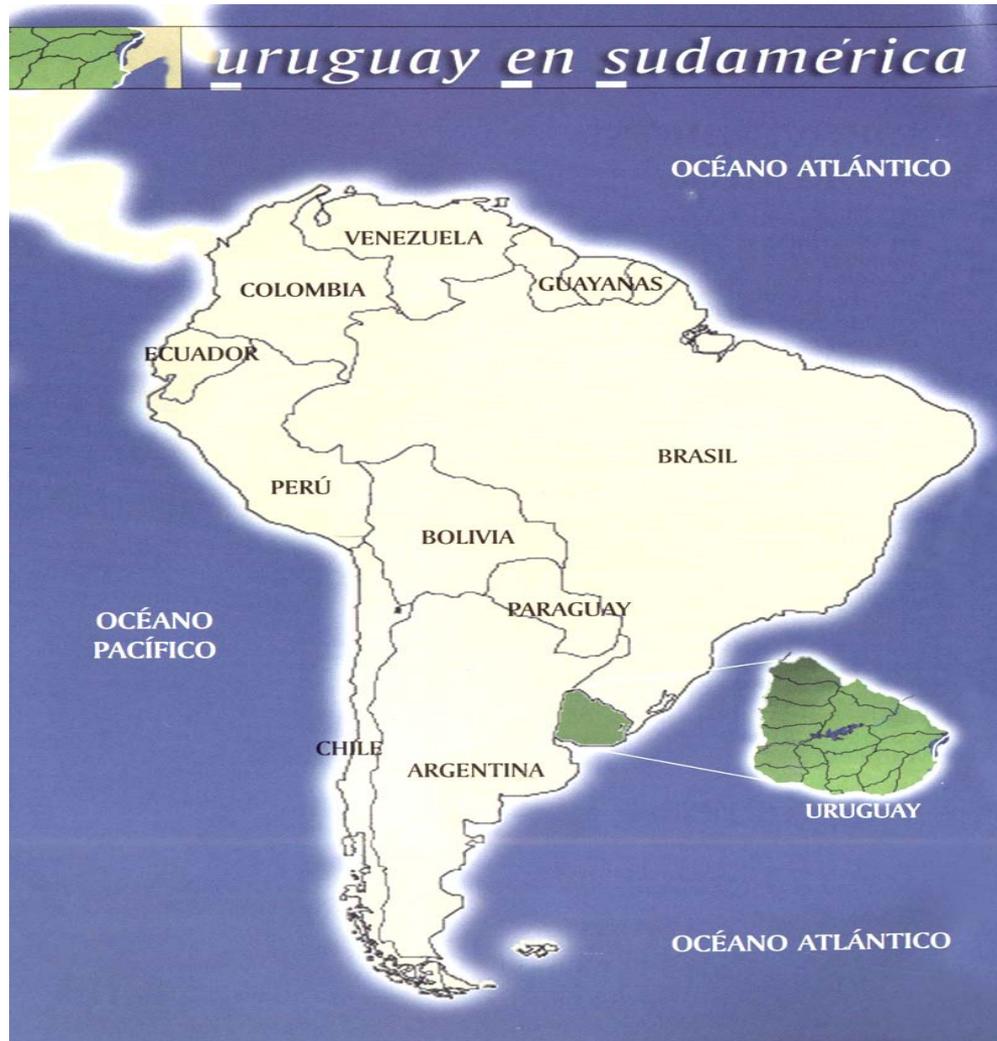
Experiencias y desafíos en la implementación del análisis de riesgos en alimentos en Uruguay

XIII
CONGRESO
LATINOAMERICANO
DE MICROBIOLOGÍA
E HIGIENE
DE ALIMENTOS

Q. F. Inés Martínez
LATU-Latitud
Setiembre 2016



Antecedentes del análisis de riesgos en alimentos en Uruguay



SEPTIEMBRE 27
AL 30 DE 2016

HOTEL
INTERCONTINENTAL
MEDELLÍN
SALÓN ANTIOQUIA

ORGANIZAN



CORPORACIÓN
UNIVERSITARIA
LASALLISTA

INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA

UNIVERSIDAD CES
Un compromiso con la excelencia
Avda. de la Universidad 12000 Medellín

Antecedentes del análisis de riesgos en alimentos en Uruguay

- Ubicado entre Argentina y Brasil
- 176.215 Km² y 93 % cultivable
- 3,3 millones de habitantes

Alimentos de calidad sanos y seguros

- 2005 → Alimentos para 9 millones
- 2016 → Alimentos para 24 millones
- 2030 → Alimentos para 30 millones

Crecimiento sustentable/sostenible



Antecedentes del análisis de riesgos en alimentos en Uruguay

- Generación de capacidad técnica:
 - 2008: ERM en Alimentos, Colombia
 - 2009-2012: **Programa ELFS: Series de Liderazgo Ejecutivo en Inocuidad de Alimentos**
 - 2011: Beca JIFSAN/FDA en A de R
 - 2011: Taller - Proyecto ELFS Junto con Ing. Agr. MSc. Gabriella Campón

Ilustración: Iniciativa PAQUIS/OMS/FAO/CIAT/CIEM/MS/USAID, DNP sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos en Alimentos
 Bogotá D. C., Colombia
 1-3 Octubre, 2008

(Programa (Versión 29 Agosto)
 Presentación

08.30-09.00	Inscripción
09.00-09.30	Inauguración y palabras de bienvenida FAD y Ministerio de la Protección Social de Colombia
SESION 1: Introducción y Prioridades	
09.30-10.00	Revisión de la evaluación y gestión de riesgos microbiológicos en alimentos a nivel internacional, alcance y objetivos de la reunión. Susana Cappelletti, Roma
10.00-10.45	Exposición prioritaria de la evaluación de riesgos microbiológicos en la región de América Latina y Caribe. Rosendo Uña, Perú
10.45-11.15	Café
SESION 2: Análisis regional a los problemas prioritarios - recopilación de bases de datos para la realización de riesgos	
11.15-11.45	Fortalecimiento de las sistemas de vigilancia y la aplicación del meta-análisis. Sergio Pérez CEP.
11.45-12.15	Desarrollo de una base de datos FAO/CIEM de Virus spp en productos pesqueros - Vera Flores, Brasil.
12.15-13.00	Almuerzo
13.00-14.00	Completar en abstracts: Información de estudios epidemiológicos - Herberto Fernández, Chile
14.00-14.30	Resultados de recopilación de bases de datos y esfuerzos de vigilancia de EHEC en Colombia. José Chaves, IIG y Gustavo Alvarado, MIDES, Colombia
14.30-15.30	Visita Redonda de preguntas y discusiones: Éxito y desafíos en la recopilación de bases de datos- Revisión/actualización de reportes internacionales.
15.30-16.00	Café



Primer Taller Nacional de Inducción al uso del Análisis de Riesgo en Inocuidad de Alimentos en Uruguay

Antecedentes del análisis de riesgos en alimentos en Uruguay

- Generación de capacidad técnica nacional:
 - 2013: Introducción a ERQ en Alimentos



Reunión sobre análisis de riesgos y técnicas de monitoreo para la seguridad alimentaria

Proyecto RLA/5/060 (ARCAL CXXVIII)

Planes de Muestreo e Introducción a la Evaluación de Riesgos Químicos en Inocuidad de Alimentos

- 2014: Taller ER en Alimentos
a cargo del Dr. Fernando Sampedro



Taller: Evaluación de Riesgos en Alimentos

17 al 20 de noviembre del 2014

ORGANIZAN



Antecedentes del análisis de riesgos en alimentos en Uruguay

- Gestión de la Inocuidad en el país:
 - Ministerio de Salud Pública
 - Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
 - Instituto Nacional de Carnes
 - Intendencias Departamentales
 - Laboratorio Tecnológico del Uruguay
- Normativa nacional: RBN, Dec.315/94

Y actualizaciones (N. Mercosur internalizadas, etc.)

- Normativa de referencia internacional
Codex, UE, regionales, USA, etc.

SEPTIEMBRE 27
AL 30 DE 2016

HOTEL
INTERCONTINENTAL
MEDELLÍN
SALÓN ANTIOQUIA

ORGANIZAN



CORPORACIÓN
UNIVERSITARIA
LASALLISTA

INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA

UNIVERSIDAD CES
Un compromiso con la excelencia
Avda. de la Universidad No. 12700 - Medellín

Antecedentes del análisis de riesgos en alimentos en Uruguay

- A nivel nacional:
 - 2005: Borrador nacional “Proyecto de ley Agencia Uruguaya de Seguridad Alimentaria”
 - 2008: Creación Comisión Interinstitucional para la Seguridad Alimentaria

SEPTIEMBRE 27
AL 30 DE 2016

HOTEL
INTERCONTINENTAL
MEDELLÍN
SALÓN ANTIOQUIA

ORGANIZAN



CORPORACIÓN
UNIVERSITARIA
LASALLISTA

INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA

UNIVERSIDAD CES
Un compromiso con la excelencia
Avenida María La Granjera N. 12700 Medellín

Antecedentes del análisis de riesgos en alimentos en Uruguay

- **Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca:**
Decisión política cambio en los controles incorporando A de R
 - 2009: Creación de la Comisión de Inocuidad del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
 - **Proyecto MGAP-FAO: TCP/RLA/3213** “Asistencia para el diseño y/o fortalecimiento de políticas de inocuidad de alimentos para los países de la región”
 - **Proyecto MGAP-FAO: TCP/URU/3103D** “Bases de un marco normativo unificado sobre inocuidad de alimentos”
 - **Programa de Apoyo a la Gestión Pública Agropecuaria PRESTAMO 2182/OC- UR MGAP-BID**
 - 2012: Fortalecimiento de sistema de gestión de la inocuidad
- Gestionar Riesgos: Toma de decisiones con base científica. Implementar A de R**



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura

SEPTIEMBRE 27
AL 30 DE 2016

HOTEL
INTERCONTINENTAL
MEDELLÍN
SALÓN ANTIOQUIA

ORGANIZAN



CORPORACIÓN
UNIVERSITARIA
LASALLISTA

INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA

UNIVERSIDAD CES
Un compromiso con la excelencia
Avda. de la Universidad No. 12700 Medellín

Principales logros alcanzados

- **Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca**
 - 2013: Creación de la UCPIA-Unidad de Planificación y Coordinación de la Inocuidad Alimentaria
 - 2014: Convenio con E de R Alemania-BfR
 - 2015: Convenio con LATU - E de R: coordinador estudios científicos
- **Esquema Interinstitucional de A de R**



Principales logros alcanzados

- Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
 - 2015:
 - **Proyecto FAO 3402:** “Sistematización del Sistema de Gestión de la Inocuidad en el MGAP”
 - Visita ACHIPIA
 - Visita BfR : Capacitaciones
 - Visita FSANZ
 - Reuniones interinstitucionales sensibilización y difusión
 - Acercamiento de investigadores y la Academia al tema



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura



CORPORACIÓN
UNIVERSITARIA
LASALLISTA

INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA

UNIVERSIDAD CES
Un compromiso con la excelencia
Avenida Mariana de Sanabria No. 12740-1000000

Principales logros alcanzados

- **MGAP-Nuevos objetivos y definiciones:**

Inspección basada en riesgo:

- Identificación de alimentos de la Cadena (Cárnica, Láctea, Pesca, Frutas y Hortalizas, Granos) y división en categorías
- Identificación de Peligros Asociados (Químicos y Microbiológicos)
- Categorización por Riesgo (Alto, Medio, Bajo) mediante Arboles de decisión.
- Categorización de los establecimientos elaboradores en base a riesgo.
- Diseño de planes de Inspección y vigilancia para alimentos categorizados de alto riesgo.

Identificación de posibles líneas de investigación como sustento a la gestión en base al riesgo

Principales logros alcanzados

- Acciones en desarrollo y necesidades detectadas:
 - Proceso de mejora continua de Inspección basada en Riesgo y adaptación a otras cadenas
 - Necesidades de actualización de normativas
- Actividades interinstitucionales:
 - Desarrollo y presentación de Proyectos de investigación
 - Acercamiento a la industria
 - Taller para acercar a los investigadores

SEPTIEMBRE 27
AL 30 DE 2016

HOTEL
INTERCONTINENTAL
MEDELLÍN
SALÓN ANTIOQUIA

CONVOCAN:



APOYAN:



PROGRAMA DEL TALLER

**La investigación en inocuidad como apoyo a la
cadena alimentaria del Uruguay**
Un aporte para el Análisis de Riesgos

ORGANIZAN



CORPORACIÓN
UNIVERSITARIA
LASALLISTA

INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA

UNIVERSIDAD CES
Un compromiso con la excelencia
ANÁLISIS DE RIESGOS EN LA CADENA ALIMENTARIA

Principales desafíos encontrados

- Mejorar articulación entre gestores
- Capacidad nacional técnica y analítica
- Compartir datos relativos a inocuidad
- Desconocimiento del tema por parte de investigadores
- VENTAJAS:
 - Historia y experiencia de trabajo en inocuidad
 - Pais chico
 - Voluntad politica

SEPTIEMBRE 27
AL 30 DE 2016

HOTEL
INTERCONTINENTAL
MEDELLÍN
SALÓN ANTIOQUIA

ORGANIZAN



CORPORACIÓN
UNIVERSITARIA
LASALLISTA

INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA

UNIVERSIDAD CES
Un compromiso con la excelencia
Acreditación por el Ministerio de Educación Nacional N.º 1716 de 2015

iii MUCHAS GRACIAS !!!!

Q. F. Inés Martínez
Investigador Senior
I+D+i – Inocuidad
COLMIC 2016
imartin@latu.org.uy
www.latu.org.uy

SEPTIEMBRE 27
AL 30 DE 2016

HOTEL
INTERCONTINENTAL
MEDELLÍN
SALÓN ANTIOQUIA



ORGANIZAN



CORPORACIÓN
UNIVERSITARIA
LASALLISTA

INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA

UNIVERSIDAD CES
Un compromiso con la excelencia
Avenida de la Universidad No. 12710-100-100

XIII
CONGRESO
LATINOAMERICANO
DE MICROBIOLOGÍA
E HIGIENE
DE ALIMENTOS

¡¡¡ URUGUAY LOS ESPERA !!!!



Q. F. Inés Martínez
Investigador Senior
I+D+i – Inocuidad
COLMIC 2016
imartin@latu.org.uy
www.latu.org.uy



SEPTIEMBRE 27
AL 30 DE 2016

HOTEL
INTERCONTINENTAL
MEDELLÍN
SALÓN ANTIOQUIA

