

Cada año, una de cada diez personas en el mundo enferma por comer alimentos contaminados, o en mal estado, según datos de la Organización de las Naciones Unidas Para la Alimentación y la Agricultura- FAO- publicados en 2019; un tema que mantiene preocupadas a las autoridades sanitarias a nivel mundial.

Al respecto, la [Universidad de O'Higgins](#), en Chile, junto a las Seremías de Salud, Agricultura, Economía, el Servicio Agrícola y Ganadero y el Instituto de Desarrollo Agropecuario; además de privados como HORTICRECE, Coopeumo, Coagricam, Corporación Apícola Regional y Apiunisexta, decidieron crear el programa "Transferencia de un Modelo de [Inocuidad](#) Agroalimentaria Regional"; el que está enfocado en productores hortícolas y apícolas de la zona, y con el que buscan crear una cultura de la inocuidad que permita una mayor calidad en sus productos y aumentar el valor de éstos.

La inocuidad de un alimento es la garantía que éste no causará daño al consumidor, cuando sea preparado o ingerido.

Además de salvaguardar el bienestar de los consumidores, la inocuidad es crucial para que los productores agrícolas puedan acceder a los mercados.

Ante esto, el proyecto "Modelo de Inocuidad Agroalimentaria Regional" tiene por objetivo la creación del primer Laboratorio de Inocuidad Alimentaria acreditado en la región; el que se ubicará en el Campus Colchagua de la Universidad de O'Higgins; y la creación de un Sello, que dará valor a los productos y demostrará que se producen bajo el Modelo de Inocuidad; manteniendo buenas prácticas y cultura de inocuidad en su cadena de producción.

"Con este tipo de proyectos, como gobierno, buscamos que nuestra región se convierta en una potencia agroalimentaria. Tenemos todo el potencial para alcanzar un liderazgo en el comercio nacional e internacional; pero no podemos lograrlo si no nos preocupamos de la inocuidad y calidad de nuestros alimentos. La agricultura no para, incluso en este contexto de pandemia; por lo mismo, es que debemos fomentar aún más el desarrollo de este tipo de iniciativas", comentó la intendenta de la región de O'Higgins, Rebeca Cofré.

Promoviendo una cultura de inocuidad a través del sello

Claudia Foerster, coordinadora del proyecto y Doctora en Ciencias Silvoagropecuarias y veterinarias, explicó que: "Este programa busca que los beneficiados innoven y que aumenten la calidad y el precio de sus productos. Pero no solo está dirigido para ellos; sino también a distintos actores como extensionistas y escolares; para que conozcan la importancia de la inocuidad alimentaria. Por supuesto, también a los consumidores, ya que

queremos que la cultura de la inocuidad llegue a toda la región; que sean cambios que puedan notar en los productos, que conozcan el sello y por qué es bueno comprar aquellos que tienen esa diferenciación”.

Sobre el Laboratorio de Inocuidad de los Alimentos, la Dra. Foerster explicó que “permitirá tener un sistema de información confiable en la región, con el que se podrán tomar importantes decisiones, tanto para el sector público como privado. O’Higgins no cuenta con laboratorios acreditados, por lo que los análisis se hacen en Santiago o en privados. Queremos ser el primer laboratorio de inocuidad alimentaria regional, que en un comienzo parta con hortalizas y miel y que, esperamos, escale a más alimentos en el futuro”.

En una primera instancia, serán 30 los productores que serán parte de este programa, 20 hortícolas y 10 apícolas de la región de O’Higgins. Con ellos, se realizará un sistema de monitoreo de sus productos, además de un sistema de extensión en inocuidad alimentaria donde serán capacitados en el tema para así crear una “cultura de la inocuidad”.

Luego de esa primera etapa, se espera que este modelo sea asumido por INDAP, institución que también apoyó esta iniciativa, y que a través de su sistema de asistencia técnica atiende a más de 600 productores de la región, los que se podrán ver beneficiados.