

## MARCO NORMATIVO PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA REGIÓN ANDINA

### CONSIDERANDO

**Que**, la Cumbre Mundial sobre Alimentación de 1996, celebrada en Roma declara que “Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes **alimentos inocuos** y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.”<sup>1</sup>

**Que**, en el 2004, la Comisión del Codex Alimentarius es el más alto organismo internacional en materia de normas de alimentación y crea el Código de Alimentación “Codex Alimentarius” para proteger la salud de los consumidores, garantizar comportamientos correctos en el mercado internacional de los alimentos y coordinar todos los trabajos internacionales sobre normas alimentarias; y que esta normativa ha sido aceptada y adoptada por los países miembros del Parlamento Andino.

**Que**, en julio de 2010 el Consejo Andino de Ministros de Relaciones Exteriores crea el Programa Andino para garantizar la Seguridad y Soberanía Alimentaria y Nutricional cuyo objetivo es contribuir a mejorar la seguridad y soberanía alimentaria y nutricional de los países miembros de la Comunidad Andina invocando los principios de equidad y derecho a una alimentación adecuada.

**Que**, en el contenido de las normas internacionales para medidas fitosanitarias (NIMF) que establecen directrices y recomendaciones reconocidas como base de

---

<sup>1</sup> Tomado de la Cumbre Mundial sobre Alimentación. Declaración Conjunta. Fecha última de revisión: 25 de agosto de 2020 a las 17h41 en <http://www.fao.org/3/w3548s/w3548s00.htm>



las medidas fitosanitarias que aplican los miembros de la Organización Mundial del Comercio a través del Acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF).

**Que**, la Segunda Conferencia Internacional FAO/OMS sobre Nutrición (ICN2), celebrada en Roma en noviembre de 2014, reiteró la importancia de la inocuidad de los alimentos para lograr una mejor nutrición humana a través de una alimentación sana y nutritiva; y declaró que la mejora de la inocuidad de los alimentos constituye un elemento clave para avanzar hacia la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Además, se potencializó la importancia del derecho de comunicación como una herramienta eficaz para proteger la salud de los consumidores en materia de inocuidad alimentaria y nutrición.

**Que**, la Organización Mundial de la Salud, expuso que los alimentos son la fuente principal de exposición a agentes patógenos, químicos como biológicos (virus, parásitos y bacterias) que afectan la salud de las personas. Los alimentos contaminados conllevan riesgos sustanciales para la salud de los consumidores, y representan grandes cargas económicas para los sistemas de salud y los Estados. Por ello, se estima que cada año enferman en el mundo unos 600 millones de personas –1 de cada 10 habitantes– por ingerir alimentos contaminados y que 420.000 mueren por esta misma causa. Además, los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, y que las infecciones diarreicas, que son las más comúnmente asociadas al consumo de alimentos contaminados, hacen enfermar cada año a unos 550 millones de personas y provocan 230.000 muertes.

**Que**, en el 2017 los países miembros del Parlamento Andino aprobaron el Marco Normativo para la Seguridad Alimentaria con Calidad Nutricional y Respeto a las Políticas de Soberanía Alimentaria de los Estados Miembros del Parlamento Andino, cuyo objeto es promover el ejercicio del derecho a la seguridad alimentaria con calidad nutricional, procurando que en la Región haya una disminución de las carencias en micronutrientes, protegiendo de las distorsiones del mercado, fomentando la resiliencia ante los efectos del cambio climático e invirtiendo en el fomento a la productividad agroalimentaria basada en la innovación que contribuyan a disminuir la pobreza y asegurar una alimentación nutritiva.



**Que**, “La inocuidad de los alimentos y las normas alimentarias son cruciales para poder aprovechar el potencial de una importante herramienta para combatir el hambre, que es el comercio”, señaló el director general de la FAO, José Graziano da Silva el 13 de julio 2017, además señala que “Cuando esas normas trabajan mano a mano, ayudan a garantizar la inocuidad alimentaria y una mejor nutrición en el mundo, lo que a su vez promueve el crecimiento y el desarrollo sostenible”.

**Que** además de salvaguardar el bienestar de los consumidores, la inocuidad de los alimentos también es crucial para que los productores agrícolas puedan acceder a mercados más beneficiosos. Esto a su vez contribuye al desarrollo económico y a la reducción de la pobreza

**Que** las pérdidas económicas que sufren los países por la falta de inocuidad de sus productos, que afecta tanto a costos en los consumidores como en los productores de alimentos suponen cifras de 95.000 millones de dólares economías de ingresos bajos y medios.

**Que** en mayo de 2020 los países miembros del Parlamento Andino aprueban el Marco Normativo para Promover y Fortalecer la Economía Campesina y la Agricultura Familiar en la Región Andina cuyo objeto es fomentar las políticas públicas para promover y fortalecer la economía campesina y la agricultura familiar. Su enfoque busca mejorar las condiciones de vida de la población y se enmarca en la producción segura de alimentos.

**Que**, la FAO y la Organización Mundial de la Salud, informaron que aproximadamente un 75% de las nuevas enfermedades infecciosas humanas que aparecieron en los últimos 10 años fueron causadas por bacterias, virus y otros patógenos que surgieron en vegetales y productos animales; siendo el último caso de impacto mundial el de Coronavirus COVID-19. Según la Organización Mundial de la Salud este virus está relacionado con la manipulación de animales domésticos y salvajes durante la producción de alimentos en los mercados y mataderos. Adicionalmente, se resalta, que las enfermedades causadas por alimentos insalubres afectan especialmente a los lactantes, los niños pequeños, las mujeres embarazadas, los ancianos y los enfermos, principalmente en grupos socioeconómicos desfavorecidos.

**Que**, la FAO y CEPAL han señalado que el principal desafío en el corto plazo es garantizar el acceso a los alimentos de la población que está cumpliendo con las medidas de seguridad sanitaria, especialmente para quienes han perdido su



fuentes de ingresos. Además informó que la región ha visto empeorar su seguridad alimentaria en los últimos años, y que la pandemia podrá impactar de forma especialmente severa a aquellos países que ya venían presentando una condición de inseguridad alimentaria.

**Destacando**, que la inocuidad de los alimentos se genera en la producción primaria y se transfiere a otras fases de la cadena alimentaria como el procesamiento, el empaque, el transporte, la comercialización y la preparación del producto para su consumo; es necesario que los gobiernos de la región fomenten la inocuidad en las cadenas de suministro de alimentos, y homologuen parámetros de control al ingreso a sus fronteras nacionales. La buena colaboración entre los gobiernos, los productores y los consumidores contribuye a garantizar la inocuidad de los alimentos, logrando así la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria y pérdidas económicas en las cadenas productivas.

**Considerando** que el Parlamento Andino es el órgano deliberante de la Comunidad Andina, y tiene dentro de sus atribuciones la promoción y orientación del proceso de integración subregional andina, como el de participar en la generación normativa del proceso mediante sugerencias a los órganos del Sistema sobre temas de interés común, y promover la armonización de las legislaciones de los Países Miembros.

Por los considerandos expuestos, la Plenaria del Parlamento Andino, conforme a sus atribuciones y funciones supranacionales y reglamentarias:

## **DECIDE**

**ARTÍCULO PRIMERO.-** Aprobar el Marco Normativo de Inocuidad de Alimentos, documento que hará parte integral de la presente Decisión y que fue elaborado previo a la realización de los estudios técnicos correspondientes, el análisis a las Normas Comunitarias de la CAN, Constituciones Políticas y legislaciones internas de los Estados Miembros, normas internacionales sobre inocuidad de alimentos, estudios de la Organización Mundial de la Salud (OMS), Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), y de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), así como normativa específica de cada país sobre el tema.

**ARTÍCULO SEGUNDO.** – A través de las Vicepresidencias de las Representaciones Parlamentarias, conjuntamente con la Secretaría General,



hacer la entrega oficial de esta Decisión, a los poderes legislativos de los Países Miembros de la Comunidad Andina, con el objeto de que acojan dicho instrumento como referencia para sus políticas públicas nacionales.

**ARTÍCULO TERCERO.** - Notificar la presente Decisión al Consejo Andino de Ministros de Relaciones Exteriores, a la Secretaría General de la Comunidad Andina, y a los ministerios que regulen la materia y principales entidades encargadas en los países miembros del Parlamento Andino.

## **TÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES**

### **CAPÍTULO I OBJETO, ALCANCE Y FINES**

#### **ARTÍCULO 1.- OBJETO**

El presente instrumento jurídico tiene por objeto establecer un marco general de carácter orientador que permita, desde los enfoques de derechos humanos y de la naturaleza, contribuir a la formulación de Políticas Públicas y leyes de la República a nivel regional para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano. En razón, que el proyecto está centrado en ambas categorías.

#### **ARTÍCULO 2.- ALCANCE**

El presente instrumento jurídico se instituye como un Marco Normativo de aplicación preferente para el diseño, reforma e implementación del ordenamiento jurídico nacional y regional de los Estados Miembros del Parlamento Andino.

Este instrumento establece los lineamientos y principios que deberán ser considerados por los Estados Miembros en la construcción y elaboración de políticas públicas en materia de inocuidad de alimentos e integración de los sistemas de vigilancia y respuesta de seguridad alimentaria a nivel regional.

#### **ARTÍCULO 3.- OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS**

**Objetivo General:** Proteger a los seres humanos, animales y plantas mediante políticas de prevención en materia de inocuidad de alimentos, así como también asegurar el derecho de los consumidores y promover la competitividad de los agentes económicos que participan en toda la cadena alimentaria.



### **Objetivos Específicos:**

- a) Establecer los lineamientos y principios rectores para promover la producción, transporte y comercialización de alimentos inocuos en los países de la región andina, así como, las estrategias de implementación de estos principios.
- b) Propiciar la formulación e implementación de políticas públicas orientadas al aseguramiento de la inocuidad de alimentos, y a la aplicación controles preventivos con un enfoque integral, considerando que: 1) las cadenas alimentarias involucran a agentes económicos que transitan las fronteras andinas, y 2) que la asociatividad y el cooperativismo son catalizadores para la tecnificación e innovación en la producción de alimentos.
- c) Promocionar que las políticas públicas a ser diseñadas o actualizadas en materia de inocuidad alimentaria, por los países miembros, se basen principalmente en evidencia científica y evaluación de riesgos alimentarios.
- d) Promover la armonización, complementariedad y convergencia de las políticas públicas, homologación de las certificaciones fitosanitarias y normativas mediante la coordinación de acciones de las instituciones técnicas competentes, logrando así que la región se constituya como una potencia gastronómica, sin poner en peligro la salud de los consumidores.
- e) Fomentar la competitividad de la industria alimentaria de la región y mejorar su exportación.
- f) Concientizar a la población que la responsabilidad principal de los alimentos seguros es de todos, incluyendo a los productores y los proveedores, quienes deben utilizar sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos.
- g) Reducir las enfermedades derivadas del consumo de alimentos.
- h) Establecer la obligatoriedad de programas de capacitación y comunicación permanentes dirigidos a los productores y consumidores sobre temas relacionados a inocuidad alimentaria.
- i) Promover la integración de los sistemas de vigilancia respuesta de seguridad alimentaria a nivel regional.

## **CAPÍTULO II DEFINICIONES Y PRINCIPIOS**

**ARTÍCULO 4.- DEFINICIONES:** a los efectos del presente Marco Normativo se establecen las siguientes definiciones:

- a) **Alimento:** Es una sustancia o producto de carácter natural o artificial apta para el consumo humano, que aporta las energías y nutrientes necesarios



para el buen crecimiento y desarrollo de nuestro organismo<sup>2</sup>.

- b) **Alimentación:** La alimentación es un proceso voluntario a través del cual la persona se proporciona sustancias aptas para el consumo, las modifica partiéndolas, cocinándolas, introduciéndolas en la boca, masticándolas y deglutiéndolas. Es a partir de este momento que acaba la alimentación y empieza la nutrición, que es un proceso inconsciente e involuntario en el que se recibe, transforma y utiliza las sustancias nutritivas que contienen los alimentos<sup>3</sup>.
- c) **Asociatividad:** estrategia para alcanzar la competitividad. La asociatividad permite a los productores tener un poder de negociación mayor. Es por ello que, se convierte en un modelo eficiente para mejorar el acceso a nuevos mercados, lograr la formalización del trabajo y el desarrollo de capacidades empresariales. Además, es una estrategia fundamental para aumentar la competitividad en todos los eslabones de las cadenas productivas agropecuarias<sup>4</sup>.
- d) **Calidad de los suelos:** la calidad del suelo abarca los componentes físicos, químicos y biológicos del suelo y sus interacciones. Una buena calidad de suelos contempla suelos que no solamente son fértiles, sino que también tienen propiedades físicas y biológicas para sostener la productividad, mantener la calidad del medio ambiente y promover la sanidad de plantas y de animales<sup>5</sup>.
- e) **Centros o laboratorios de inocuidad alimentaria:** centros en los que se brinda asistencia a toda la cadena alimentaria mediante análisis organolépticos, físico químicos, microbiológicos, toxicológicos y composicionales, lo que permite establecer medidas de control inmediato y prevención en el futuro<sup>6</sup>.
- f) **Certificadoras u organismos de inspección acreditados:** organismo de

---

<sup>2</sup> Tomado de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Guía de capacitación en alimentación y nutrición para docentes y comités de alimentación escolar. Fecha última de revisión: 29 de enero de 2020 a las 17h41 en <http://www.fao.org/3/a-i5208s.pdf>.

<sup>3</sup> Tomado de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Guía de capacitación en alimentación y nutrición para docentes y comités de alimentación escolar. Fecha última de revisión: 29 de enero de 2019 a las 17h41 en <http://www.fao.org/3/a-i5208s.pdf>.

<sup>4</sup> Artículo redactado por Ximena González en el que hace la reflexión sobre la asociatividad como ventaja empresarial. Fecha de acceso: 20 de febrero de 2020 en <https://www.agronegocios.co/agricultura/la-asociatividad-es-una-estrategia-para-alcanzar-la-competitividad-2807257>

<sup>5</sup> Artículo por el Instituto de Calidad de Suelos USDA. Guía para la Evaluación de la Calidad y Salud del Suelo. Fecha de acceso: 20 de febrero de 2020 11:09 en [https://www.nrcs.usda.gov/Internet/FSE\\_DOCUMENTS/stelprdb1044786.pdf](https://www.nrcs.usda.gov/Internet/FSE_DOCUMENTS/stelprdb1044786.pdf)

<sup>6</sup> Definición adaptada del Centro de Inocuidad Alimentaria de la Universidad de Talca. Fecha de acceso 03 de marzo de 2020 10:30 en <http://www.inocuidad.otalca.cl/html/servicios.html>



certificación acreditado por una entidad nacional o internacional para desarrollar actividades de certificación de productos en uno o varios campos específicos<sup>7</sup>.

- g) Certificaciones sanitarias:** certificación de productos que garantiza que un productor o procesador trabaja siguiendo parámetros de calidad establecidos en normas o protocolos. La certificación otorga al producto valor agregado, contribuyendo a crear un lazo de confianza, seguridad, garantía y compromiso entre el productor y el consumidor<sup>8</sup>.
- h) CODEX Alimentarius:** es un compendio de normas alimentarias internacionales, aceptado por 185 países, en el que se engloban a los principales productos alimentarios, ya sean elaborados, semielaborados o crudos; también se incluyen los materiales utilizados en el procesamiento posterior de los productos. Las disposiciones del Codex se refieren a la calidad de los alimentos desde el punto de vista higiénico y nutricional; ello incluye normas microbiológicas, aditivos alimentarios, plaguicidas y residuos de fármacos de uso veterinario, contaminantes, etiquetado y presentación, métodos de muestreo y análisis de riesgos<sup>9</sup>.
- i) Contaminación:** presencia de un agente en un alimento que es capaz de causar enfermedad en una persona<sup>10</sup>.
- j) Cooperativismo:** son organizaciones de ayuda mutua que buscan eliminar los intermediarios, bajar costes de producción y obtener ventajas de diversa clase en favor de sus miembros<sup>11</sup>.
- k) Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA):** enfermedades que se deben a la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos o sustancias químicas. La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquier etapa del proceso que va de la producción al consumo de alimentos<sup>12</sup>.
- l) Inocuidad alimentaria:** La inocuidad de un alimento es la garantía de que no causará daño al consumidor, cuando sea preparado o ingerido y de

---

<sup>7</sup> Decisión 506 CAN. Reconocimiento y aceptación de certificados de productos que se comercialicen en la Comunidad Andina.

<sup>8</sup> Ibid. 5.

<sup>9</sup> Tomado de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Fecha de acceso: 20 de febrero de 2020 a las 12h04 en [https://www.who.int/foodsafety/areas\\_work/food-standard/general\\_info/es/](https://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-standard/general_info/es/)

<sup>10</sup> Ibid. 8

<sup>11</sup> Definición adapta del artículo *Responsabilidad Social Corporativa y cooperativismo: Vínculos y potencialidades*. Fecha de acceso: 18 de marzo de 2020 11:09 en <https://www.redalyc.org/pdf/174/17405315.pdf>

<sup>12</sup> Ibid 3.





acuerdo con el uso a que se destine<sup>13</sup>. Las políticas públicas y acciones en general que persigan dicho objetivo, deben comprender toda la cadena alimenticia, desde la producción de los alimentos, hasta el consumo de los mismos.

**m) Peligros Inocuidad Alimentaria<sup>14</sup>:**

- a. Peligros biológicos: bacterias, virus y parásitos patogénicos, determinadas toxinas naturales, toxinas microbianas, y determinados metabólicos tóxicos de origen microbiano.
- b. Peligros químicos: pesticidas, herbicidas, contaminantes tóxicos inorgánicos, anti-bióticos, promotores de crecimiento, aditivos alimentarios tóxicos, lubricantes y tintas, desinfectantes, micotoxinas, ficotoxinas, metil y etilmercurio, e histamina.
- c. Peligros físicos: fragmentos de vidrio, metal, madera u otros objetos que puedan causar daño físico al consumidor.

**n) Potencia Gastronómica:** protección y promoción interna y externa de la diversidad gastronómica y cultural de los países de la región mediante la producción de alimentos de excelencia, bebidas, e insumos relacionados.

**o) Restauración:** referencia a lo relacionado al tema de alimentos, bebidas y establecimientos que brindan estos servicios, (restaurantes).

**p) Riesgo:** es la probabilidad o posibilidad de que un peligro no sea controlado en una etapa del proceso y afecte la inocuidad del alimento, lo que puede establecerse por medio de un análisis estadístico del desempeño de la respectiva etapa del proceso<sup>15</sup>.

**q) Seguridad alimentaria:** a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana<sup>16</sup>.

**r) Soberanía Alimentaria:** es el derecho de los pueblos, las naciones o las uniones de países a definir sus políticas agrícolas y de alimentos, sin ningún dumping<sup>17</sup> frente a países terceros. La soberanía alimentaria

---

<sup>13</sup> Tomado del Instituto de Salud Pública de Chile. Fecha última de revisión: 24 de enero de 2019 a las 01h35.

<sup>14</sup> Tomado de la Organización Panamericana de la Salud. Fecha última de revisión: 24 de marzo de 2020 a las 14h48 en [https://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10837:2015-clasificacion-peligros&Itemid=41432&lang=es](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10837:2015-clasificacion-peligros&Itemid=41432&lang=es)

<sup>15</sup> Ibid 13.

<sup>16</sup> Ibid 3.

<sup>17</sup> Dumping: práctica comercial que consiste en vender un producto por debajo de su precio normal, o incluso por debajo de su coste de producción, con el fin inmediato de ir eliminando las empresas competidoras y apoderarse finalmente del mercado (Definición diccionario Investigopedia).



organiza la producción y el consumo de alimentos acorde con las necesidades de las comunidades locales, otorgando prioridad a la producción para el consumo local y doméstico. Proporciona el derecho a los pueblos a elegir lo que comen y de qué manera quieren producirlo<sup>18</sup>.

- s) **Trazabilidad:** es la capacidad de los productores, industriales, comerciantes, consumidores y autoridades de control de poder seguir la pista a un determinado producto a lo largo de toda o de parte de su vida útil<sup>19</sup>.

#### **ARTÍCULO 5.- PRINCIPIOS.**

- a) *Sanidad alimentaria.* Todas las acciones realizadas por los actores gubernamentales y no gubernamentales involucrados en las cadenas alimenticias deben estar alineadas en el marco de seguridad alimentaria.
- b) *Prevención.* Los actores de la inocuidad alimentaria maximizan la reducción de riesgos aplicando el CODEX Alimentarius y normas complementarias a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el uso y preparación de suelos, hasta el consumo final.
- c) *Análisis de Riesgos y Peligros.* El análisis de riesgos y peligros debe ser la base sobre la cual la política de control de alimentos y la protección del consumidor se construya. Se debe producir y utilizar todos los datos disponibles y actualizarlos, con el objeto de generar experiencias y evaluar las consecuencias económicas y la viabilidad de opciones de gestión de riesgos.
- d) *Control.* Desarrollar estrategias de control de alimentos basadas en el método científico, y alertar sobre la problemática encontrada. Reconocer que el control de los alimentos es una responsabilidad ampliamente compartida que requiere una actitud positiva y la interacción de todos los interesados, desde los productores hasta los consumidores.
- e) *Principio de transparencia y participación.* Se actuará con transparencia para asegurar la confianza de los consumidores sobre la inocuidad y calidad de los insumos y alimentos, asegurando la percepción de integridad y efectividad de las operaciones y actividades de control de alimentos. Es importante que todos los procesos de toma de decisiones sean

---

<sup>18</sup> Tomado de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Guía de capacitación en alimentación y nutrición para docentes y comités de alimentación escolar. Fecha última de revisión: 29 de enero de 2019 a las 17h41 en <http://www.fao.org/3/a-i5208s.pdf>.

<sup>19</sup> Tomado del artículo *Trazabilidad alimentaria: Una herramienta decisiva para la seguridad y la protección de los consumidores*. Fecha última de revisión: 24 de marzo de 2020 a las 17h48 en [https://www.mercasa.es/media/publicaciones/125/1298049395\\_DYC\\_2002\\_62\\_5\\_9.pdf](https://www.mercasa.es/media/publicaciones/125/1298049395_DYC_2002_62_5_9.pdf)



transparentes, permitan a todos los interesados en la cadena alimentaria realizar contribuciones efectivas y se explique la base de todas las decisiones.

- f) *Comunicación asertiva*. Las autoridades de control de alimentos deben informar sobre la actividad de inspección y hallazgos en casos de contaminación, ETA, episodios de intoxicación alimentaria o adulteración grave. Se regirán bajo el principio de comunicación asertiva informando sobre seguridad alimentaria al público con base científica sobre las causas y como prevenir futuros casos.
- g) *Asociatividad y cooperativismo*. Proteger a los pequeños y medianos productores, así como también, a la red de mercados locales, mediante el fomento de la asociatividad y cooperativismo en la producción y comercialización de alimentos inocuos dentro y fuera del país.
- h) *Simplicidad*. Procurar la simplificación de los procesos de inspección y certificación dentro del país y en los puntos de control de las fronteras. Se aplicará el principio de reconocimiento mutuo una vez que se hayan cumplido con los requisitos de normas específicas.
- i) *Complementariedad responsable*. La inocuidad es un atributo básico y universal para garantizar la competitividad en los mercados locales e internacionales; es por ello que, los agentes económicos agropecuarios, mercados y gremios de restauración son responsables primarios de la de la producción, elaboración y comercialización de alimentos inocuos, saludables y aptos para el consumo humano; asimismo, los Estados deben efectuar las regulaciones e inspecciones que aseguren alimentos con estas características sean estos productos nacionales o importados.

### **CAPÍTULO III**

#### **ATRIBUCIONES, DERECHOS Y DEBERES DE LAS PARTES**

##### **ARTÍCULO 6.- ATRIBUCIONES Y RESPONSABILIDADES ESTATALES**

Los Estados Miembros del Parlamento Andino, de acuerdo con los establecido en sus Constituciones Políticas, legislaciones internas, en cumplimiento con los tratados y cartas internacionales, promoverán una vigilancia continua en la producción, importación, distribución, transporte, y comercio de los alimentos destinados a consumo humano a fin de garantizar la inocuidad de estos. Son atribuciones Estatales, las siguientes:

1. Vigilar a través de sus autoridades competentes el cumplimiento de los



estándares mínimos permitidos de residuos de plaguicidas y fármacos de uso veterinario, contaminantes químicos, físicos y microbiológicos para los alimentos destinados al consumo humano; para esto exigirá la trazabilidad de los productos comercializados dentro y fuera del país.

2. Influir en la consolidación y buen funcionamiento del sistema alimentario, mediante la creación de una legislación alimentaria nacional clara, racional y participativa, así como también crear espacios comunes entre gobierno, productores y consumidores creando vínculos coordinados y cohesivos. En tal razón, la legislación alimentaria nacional deberá aclarar las facultades y relaciones entre los actores del sistema alimentario desde la producción hasta el consumo, así como también, proteger la seguridad y soberanía alimentaria.
3. Realizar la vigilancia higiénica y sanitaria de toda la cadena de alimentos con el fin de asegurar las condiciones necesarias de higiene y sanidad. A la vez, recolectar y sistematizar datos para la toma de decisiones en pro de mejorar el sistema alimentario.
4. Invertir en infraestructura adecuada y tecnología para realizar análisis científicos en todas las etapas de la cadena alimentaria, es decir, facilitar el desarrollo y la utilización del análisis de riesgos.
5. Simplificar, homologar y automatizar los procesos de certificación sanitaria.
6. Obligar a los gobiernos subnacionales a priorizar las inversiones en sistemas sanitarios y provisión de agua de calidad para el riego y servicios básicos.
7. Fortalecer la institucionalidad de la función de control de inocuidad alimentaria, estableciendo el alcance de control de cada actor gubernamental y detectar posibles vacíos de control para la aplicación de correctivos. Tiene un alto mérito que la institucionalidad y la responsabilidad de la protección del sistema alimentario recaiga en una sola institución que será la encargada de: 1) formular políticas, evaluar y gestionar riesgos, y desarrollar normas y reglamentos; 2) coordinar la actividad de control de alimentos, monitoreo y auditoría; 3) inspeccionar y ejecutar sanciones; 4) educar y formar a productores y consumidores.
8. Promover programas de formación y capacitación a la familia consumidora para modificar hábitos y patrones de consumo en favor de la seguridad y soberanía alimentaria, y patrimonio gastronómico local.
9. Diseñar, ampliar o mejorar las ferias o los mercados locales, adecuándolos al consumo barrial, en conformidad con exigencias sanitarias y nutricionales del país.
10. Garantizar el acceso oportuno a sistemas de salud que conozcan sobre las



ETA, y exigir que la red de salud recolecte evidencia científica sobre las causas de las ETA, así como también, se comuniquen de manera transparente los hallazgos a la sociedad y se emitan instrucciones para la prevención.

11. Proporcionar asistencias financieras y técnicas para la consolidación de cooperativas o asociaciones de pequeños y medianos productores.
12. Contribuir a ampliar el comercio internacional de alimentos de la región, homologando los mecanismos de reconocimiento y equivalencia de sistemas, mejorando los procesos de control y certificación de las exportaciones y actualizando los procedimientos de autorización de las importaciones de alimentos.
13. Coordinar con la Academia y centros de investigación para fortalecer la formación del capital humano en el área de la inocuidad y calidad de los alimentos, y ampliar las capacidades y el conocimiento científico y tecnológico requeridos para enfrentar los desafíos del país en la materia.
14. Promover la sinergia de los productores de la región para incrementar el poder de mercado ante otros productores mundiales, así como crear bloques comerciales para el ingreso a nuevos mercados internacionales.
15. Promover el patrimonio gastronómico como parte de las campañas de promoción cultural y turística dentro y fuera del país.
16. Promover la creación, zonificación (dispersión geográfica) y desarrollo de los centros de inocuidad facilitando el acceso a sus servicios a todos los actores de la cadena alimentaria.

## **ARTÍCULO 7.- OBLIGACIONES DE LOS PRODUCTORES**

Los Estados Miembros del Parlamento Andino, de acuerdo con lo establecido en sus Constituciones Políticas, legislaciones internas, en cumplimiento con los tratados y cartas internacionales, vigilarán que toda persona que suministre alimentos debe hacerlo con la correspondiente diligencia para proveer de alimentos sanos y seguros para el consumo humano. Los productores agropecuarios, la industria alimentaria, almacenadores, transportistas y otros agentes del sector privado que intervienen en las cadenas alimentarias tienen las siguientes obligaciones:

1. Dar cumplimiento a todas las normas del ordenamiento jurídico interno con relación a la calidad, medidas sanitarias y fitosanitarias del país y la Comunidad Andina, así como también a todas las disposiciones, reglamentaciones y normas relacionadas a la inocuidad alimentaria y rotulado o etiquetado de alimentos. Como evidencia del cumplimiento



deben utilizar programas de control y garantía de calidad con base científica y recopilar información para la prevención de riesgos.

2. Certificar el cumplimiento de las normas de inocuidad de alimentos por parte de todo el personal bajo su cargo quienes intervienen en el eslabón de la cadena alimentaria.
3. Asegurar que la provisión de alimentos industrializados y envasados estén contenidos en envases inocuos. Los proveedores deben controlar y responder por la fecha de vencimiento, vida útil, contenido y el mantenimiento de las características del envase.
4. Garantizar que se cumplan con normativas de etiquetado las cuales suministren información; en el idioma oficial, de manera clara para el consumidor, en relación con el buen uso y consumo, contenido, sistema de medición, las advertencias y riesgos relacionados al producto en general, y el procedimiento a seguir en los casos en que se produjere un daño o perjuicio en el consumidor.
5. Prestar atención a las preocupaciones, expectativas y requerimientos de los consumidores para la investigación y el desarrollo de nuevos productos (I+D).
6. Asegurar que los trabajos previos y posteriores a la cosecha, fabricación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y expendio de alimentos se realice en instalaciones que reúnan las condiciones de higiene necesarias para la inocuidad de alimentos.
7. Participar con los gobiernos internacionales, nacionales y subnacionales en debates sobre inocuidad de los alimentos, proporcionar información oportuna e intercambiar datos, con el fin de participar en la elaboración de las políticas adaptadas a la realidad del país.
8. Asumir la responsabilidad como primer actor de control tomando las medidas necesarias para evitar perjuicios y daños a los consumidores, y eliminar o reducir el riesgo.
9. Disponer la sustitución de alimentos que puedan evidenciar peligros o riesgos en los consumidores en forma inmediata una vez conocida o detectada la existencia de peligros.
10. Comunicar inmediatamente a las autoridades competentes y a los consumidores sobre casos en que sea detectada la existencia de peligros. Las alertas deberán basarse en una estrategia comunicacional asertiva.
11. Perfeccionar e innovar en nuevas tecnologías, crear y fomentar asociaciones para la transferencia de tecnología, establecer y mantener buenas prácticas y procedimientos, e intercambiar información con otros productores.



12. Elaborar, en colaboración con organismos de inspección gubernamentales, redes de mercados y organizaciones comerciales, programas de educación e información, dirigidos en particular a los consumidores, sobre la inocuidad, la calidad y la composición nutricional de sus productos.

## **ARTÍCULO 8.- DERECHOS DE LOS CONSUMIDORES**

Los Estados Miembros del Parlamento Andino, de acuerdo con lo establecido en sus Constituciones Políticas, legislaciones internas, en cumplimiento con los tratados y cartas internacionales, garantizarán el ejercicio de los siguientes derechos de los consumidores mediante sus legislaciones y controles:

1. A consumir alimentos nutritivos, inocuos y de calidad, que no pongan en riesgo su salud.
2. A exigir la disponibilidad de alimentos frescos, elaborados y semielaborados que contribuyan a una adecuada nutrición familiar y promuevan el patrimonio gastronómico.
3. A recibir mediante etiquetados, sellos y registros información fidedigna, sencilla, y completa a efectos de realizar una elección razonada de los alimentos.
4. A acceder de manera oportuna a sistemas de salud que conozcan sobre el tratamiento de las ETA, y a recibir información sobre las causas y métodos de prevención.
5. A tener acceso gratuito a instituciones de control alimentario a las que puedan denunciar anónimamente sobre la falta de inocuidad de alimentos y/o la deficiente manipulación de alimentos.
6. A obtener la correspondiente reparación de los daños y perjuicios que pudiera sufrir como consecuencia del consumo de alimentos no inocuos, según lo establecido en las leyes de cada país. La reparación debe involucrar a los responsables que por la falta de inocuidad del alimento hubiere provocado el daño o el perjuicio, desde la producción, importación, comercialización u otros actores que hayan participado de la cadena, así como también a las autoridades encargadas de realizar los controles correspondientes y que por omisión no cumplieren su función de prevención.

## **TÍTULO II**

### **LINEAMIENTOS ESTRATÉGICOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE POLÍTICAS PÚBLICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS EN LOS PAÍSES**



**ANDINOS**

### **ARTÍCULO 9.- COMPROMISOS POLÍTICOS E INSTITUCIONALES**

Los Estados Miembros se comprometen a impulsar dentro de las políticas públicas nacionales el espíritu y accionar de los siguientes enunciados:

1. Elevar la inocuidad de los alimentos al rango de prioridad de salud pública.
2. Desarrollar y fortalecer los sistemas de vigilancia y control de los alimentos.
3. Perfeccionar el marco regulatorio a efectos de cumplir con las políticas públicas de inocuidad de alimentos.
4. Desarrollar las capacidades técnicas y sanitarias necesarias, como la modernización de los sistemas de vigilancia y control sanitario de los alimentos.
5. Fomentar la colaboración entre sectores como la salud pública, la salud animal, la agricultura y otros, con el fin de mejorar la comunicación y la actuación integrada.
6. Fortalecer la articulación del sector público con el sector privado.
7. Fortalecer la articulación entre las autoridades competentes de la región a fin de cumplir con la inocuidad de alimentos.
8. Crear o fortalecer a las instituciones públicas que ejercen el control sobre el sistema de seguridad alimentaria. En caso de no existir crear el Consejo Consultivo y de Vigilancia de las políticas públicas de seguridad y soberanía alimentaria con el objeto de institucionalizar el proceso de rendición de cuentas.

### **ARTÍCULO 10.- AUTORIDADES COMPETENTES**

Los Estados Miembros designarán las autoridades competentes para realizar el control y vigilancia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano o a alimentar animales que serán destinados a la elaboración de alimentos humanos. Para ello las autoridades o instituciones competentes deben emitir certificados de inocuidad alimentaria que al cumplir con la normativa internacional serán reconocidos mutuamente por los Estados Miembros del Parlamento Andino. La autoridad o instituciones competentes serán las encargadas de:

1. Emitir normas generales de higiene en todas las cadenas de alimentación humana. Las normas que deben contener las condiciones, requisitos, procedimientos para la obtención del certificado de inocuidad de alimentos.
2. Implementar sistemas de control y fiscalización para la inocuidad de alimentos involucrando a los actores de la cadena alimentaria.
3. Homologar estándares y certificaciones con los Países Miembros del





Parlamento.

4. Prevenir la exposición a peligros, mediante la implantación de un sistema integrado de inocuidad de los alimentos.
5. Verificar la certificación de las exportaciones y actualización de procedimientos de autorización sanitaria de alimentos.
6. Favorecer la protección de la salud de los consumidores y el desarrollo competitivo y exportador de los alimentos.
7. Crear redes de intercambio de información, estadísticas y buenas prácticas con sus símiles de los Estados Miembros del Parlamento Andino.
8. Propiciar el intercambio de tecnología y capital humano entre sus símiles de manera permanente, así como crear vínculos con la academia y centros de investigación.

#### **ARTÍCULO 11.- POLÍTICA DE CONTROL DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

Las autoridades competentes sólo permitirán la comercialización de alimentos inocuos, es decir, que no sean nocivos para la salud, o causen daños al consumidor cuando se le dé el uso o consumo para el cual fue destinado. La autoridad sanitaria competente será la responsable de la calificación de los alimentos en aptos para el consumo humano o de ser caso, calificarlos como no aptos para el consumo humano. Esta función podrá ser delegada a un privado siempre y cuando demuestre su capacidad técnica, infraestructura, tecnología y se comprometa a trabajar de manera coordinada con el Estado.

Las instituciones públicas y privadas con capacidad científica para la inspección y control de la inocuidad de alimentos formarán parte de la red de monitoreo y evaluación del sistema alimentario; compartirán estadísticas y elaborarán normas participativas para la prevención de riesgos.

Los controles deberán ampliarse de manera obligatoria al control de residuos de alimentos, pecuarios, hidrobiológicos, plaguicidas y toxinas marinas.

#### **ARTÍCULO 12.- POLÍTICA DE PRESUNCIÓN DE NO INOCUIDAD**

La autoridad competente declarará no apto para el consumo humano o animal a aquellos alimentos pertenecientes a un lote o una remesa de alimentos de la misma clase o descripción del cual haya sido detectado un alimento no inocuo. La presunción de no inocuidad sólo podrá ser desvirtuada en el caso que se demuestre lo contrario mediante pruebas fehacientes.



### **ARTÍCULO 13.- POLÍTICA DE CALIDAD DEL AGUA Y LOS SUELOS**

La vigilancia de la higiene y sanidad de los alimentos atribuida a la autoridad competente incluye la obligación de vigilar que el agua destinada a la producción de alimentos para consumo humanos deba ser de calidad. Se trabajará con los gobiernos subnacionales e instituciones relacionadas con la calidad de suelos para garantizar la fertilidad de los suelos y sostenibilidad de la producción.

### **ARTÍCULO 14.- POLÍTICA DE TRAZABILIDAD DE LOS ALIMENTOS**

La vigilancia y control de los alimentos debe realizarse en todas las etapas de la producción, transformación, distribución, y comercialización. El seguimiento, trazabilidad o posibilidad de rastreo de los alimentos debe asegurarse mediante un sistema de documentación eficaz para que en cualquier momento de las etapas puede ser localizado el alimento no inocuo.

Los espacios físicos e instalaciones en que se realicen las etapas de producción, transformación, distribución, comercialización y otras que incluya la cadena de alimentación podrán ser objeto de control y vigilancia sanitaria.

### **ARTÍCULO 15.- POLÍTICA DE CAPACITACIÓN**

Los Estados Miembros se comprometen a realizar capacitaciones a los actores involucrados en toda la cadena alimentaria. Las capacitaciones sobre inocuidad de alimentos deben actualizarse en relación de los nuevos requerimientos anualmente y abarcar a la mayor cantidad de actores. Las temáticas deberán incluir todos los eslabones de la cadena productiva como por ejemplo asociatividad, la preparación de los suelos, producción limpia, transgénicos, parámetros de calidad y control, certificaciones y sellos, precios justos, entre otros. Esto en concordancia a lo establecido también el Artículo 15, literal *f* del *Marco Normativo para la Seguridad Alimentaria con Calidad Nutricional*.

### **ARTÍCULO 16.- POLÍTICA DE MEJORA DE PROCEDIMIENTOS, PARTICIPACIÓN CIUDADANA Y TRANSPARENCIA**

Los Estados miembros se comprometen a fomentar las capacidades de la población para consumir alimentos inocuos, mediante la educación sobre la correcta manipulación de alimentos y la identificación de riesgos. Además, los organismos responsables del control definirán medios para la recepción de denuncias y/o sugerencias de los ciudadanos con el objetivo de concientizar sobre la seguridad de los alimentos y garantizar la mejora continua de los actores de la cadena alimenticia. Cada año publicarán el resultado de las acciones tomadas



frente a las denuncias ciudadanas, estadísticas ETA, buenas prácticas y demás información sobre mecanismos de prevención y análisis de riesgos. La información debe ser oportuna, de fácil acceso, comprensión, confiable y fidedigna.

La mejora de procedimientos se enfocará en la digitalización y automatización de los procesos de certificación y/o homologación a fin de que todos los trámites sean transparentes y el usuario conozca la trazabilidad operativa; fomentándose así el Gobierno Digital. Esta acción evitará prácticas de corrupción que pongan en riesgo la seguridad alimentaria. A nivel nacional, se tendrá una tabla de precios y tiempos referenciales por cada trámite relacionados a pruebas de laboratorio, certificaciones, sellos y homologaciones a fin de evitar especulaciones o retrasos injustificados que afecten a productores o consumidores.

### **ARTÍCULO 17.- POLÍTICA DE INNOVACIÓN**

Los Estados se comprometen a aumentar y mejorar las capacidades de los recursos humanos, robustecer la investigación y fortalecer la capacidad analítica de la red de laboratorios. Para ello se desarrollarán y financiarán programas de capacitación permanente acorde a lo estipulado en el Art. 15 de la presente normativa. Complementariamente, se destinarán recursos o se crearán alianzas para apoyar la formación de postítulos y post-gradados.

Cada Estado destinará recursos propios o provenientes de alianzas público-privadas para la investigación e innovación en las distintas áreas de la inocuidad de alimentos. Se contará con una agenda pública de investigación e innovación que será liderada por la academia y los centros de investigación tecnológicos. Los avances y logros de la agenda serán publicados y disseminados a nivel local e internacional.

### **ARTÍCULO 18.- POLÍTICA DE COMPLEMENTARIEDAD**

La armonización legislativa en materia de inocuidad alimentaria comprometerá a los

Países miembros del Parlamento Andino a generar diálogos regionales, en los que se identifiquen las capacidades, y potencialidades productivas de cada país, con el objetivo de crear un sistema alimentario complementario y no competitivo, respetando la soberanía alimentaria de los pueblos y garantizando el intercambio comercial de alimentos inocuos.

Se analizará la composición de los déficits y superávits de cada país en el comercio de alimentos básicos con la región y con otros mercados, bajo la lógica



de que los países que registran mayor superávit pueden potencialmente abastecer a los países con déficit en estos mismos productos dentro de la región. Se analizarán los acuerdos regionales e internacionales, para buscar una armonía entre los compromisos ya establecidos y el impulso a la consolidación regional.

#### **ARTÍCULO 19.- POLÍTICA DE INTEGRACIÓN DE LOS SISTEMAS REGIONALES DE VIGILANCIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Los Estados se comprometen a crear una estrategia regional de inocuidad de los alimentos con la intención de identificar y priorizar las acciones en los sectores nacionales pertinentes y acelerar la homologación de los reconocimientos, sellos o certificaciones. Para ello se garantizará que exista en su territorio certificadoras o laboratorios de inocuidad con cobertura nacional, estos organismos se especializarán en la promoción y verificación de la producción limpia y orgánica.

El objetivo de la estrategia regional es iniciar, desarrollar y mantener medidas multisectoriales para la promoción de la seguridad alimentaria entre todos los grupos de la población. Para alcanzar este objetivo, se promocionará cuatro elementos estratégicos:

- a) Políticas y planes de acción específicos de inocuidad y trazabilidad de los alimentos. Estos documentos deberán ser públicos para libre consulta de la población en general.
- b) Sistemas de control de alimentos en los que se describa que instituciones son las responsables, y el alcance de su accionar; así como también los protocolos de homologación o reconocimiento de certificaciones entre los países de la región.
- c) Programas o campañas de comunicación sobre el control y prevención de las ETAs, incluidas las enfermedades transmitidas por el agua, y el establecimiento de sistemas de vigilancia eficaces.
- d) Establecer un sistema de indicadores regional de inocuidad de alimentos y cumplimiento de la política de integración de los sistemas regionales de vigilancia y seguridad alimentaria.



## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Avendaño Ruiz, Belem Dolores, Schwentesius Rindermann, Rita, & Lugo Morones, Sonia. (2006). El impacto de la iniciativa de inocuidad alimentaria de Estados Unidos en las exportaciones de hortalizas frescas del noroeste de México. *Región y sociedad*, 18(36), 07-36. Recuperado en 28 de marzo de 2020, de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1870-39252006000200001&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-39252006000200001&lng=es&tlng=es).
- Centro de Inocuidad Alimentaria de la Universidad de Talca. Fecha de acceso 03 de marzo de 2020 10:30 en <http://www.inocuidad.otalca.cl/html/servicios.html>
- Decisión 506 CAN. Reconocimiento y aceptación de certificados de productos que se comercialicen en la Comunidad Andina.
- Del Rio, Carmen (2018). ¿Cuál es el papel de la mujer en la seguridad alimentaria? Fecha de acceso 7 de marzo de 2020, de <https://blogs.iadb.org/sostenibilidad/en/cual-es-el-rol-de-la-mujer-en-la-seguridad-alimentaria-2/>
- FAO (2010). La mujer y la seguridad alimentaria sostenible. Fecha de acceso 7 de marzo de 2020, de <http://www.fao.org/3/x0171e/x0171e02.htm>
- Fawzi, Mohamed y Shama, Mona. (2009) Conocimientos y prácticas de seguridad alimentaria entre las mujeres que trabajan. Universidad de Alejandría, Egipto. *El Diario de la Asociación Egipcia de Salud Pública*. 84. 95-117.
- González, Ximena (2016). Reflexión sobre la asociatividad como ventaja empresarial. Fecha de acceso: 20 de febrero de 2020 en <https://www.agronegocios.co/agricultura/la-asociatividad-es-una-estrategia-para-alcanzar-la-competitividad-2807257>
- Lobato Belmont, Gabriela y Juárez Hernández, Luis Gibrán (2019), El gerente de consultoría en inocuidad alimentaria, Recuperado de: [https://www.researchgate.net/publication/338829198\\_El\\_gerente\\_de\\_consultoria\\_en\\_inocuidad\\_alimentaria](https://www.researchgate.net/publication/338829198_El_gerente_de_consultoria_en_inocuidad_alimentaria)
- Instituto de Calidad de Suelos USDA. Guía para la Evaluación de la Calidad y Salud del Suelo. Fecha de acceso: 20 de febrero de 2020 11:09 en [https://www.nrcs.usda.gov/Internet/FSE\\_DOCUMENTS/stelprdb1044786.pdf](https://www.nrcs.usda.gov/Internet/FSE_DOCUMENTS/stelprdb1044786.pdf)
- Instituto Nacional de Salud (INS). (2016). Vigilancia y Análisis de Riesgo en Salud Pública: Protocolo de Vigilancia en Salud Pública. Colombia: Instituto Nacional de Salud Ministerio de Salud de Colombia.
- Instituto de Salud Pública de Chile. Fecha última de revisión: 24 de enero de 2019 a



las 01h35.

- Mereles, Laura, Umpierrez Eleuterio (2019), Inocuidad alimentaria: una necesidad camino a la sustentabilidad, Recuperado de: [https://www.researchgate.net/publication/337632697\\_Inocuidad\\_alimentaria\\_un\\_a\\_necesidad\\_camino\\_a\\_la\\_sustentabilidad](https://www.researchgate.net/publication/337632697_Inocuidad_alimentaria_un_a_necesidad_camino_a_la_sustentabilidad)
- Mercado, Carmen E. (2007). Los ámbitos normativos, la gestión de la calidad y la inocuidad alimentaria: una visión integral. Agroalimentaria, 13(24),119-131.[fecha de Consulta 28 de Marzo de 2020]. ISSN: 1316-0354. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=1992/199216580009>
- Ministerio Secretaria general de la Presidencia-Agencia Chilena para la inocuidad alimentaria,(2009), Política de Inocuidad Nacional de Alimentos, Santiago-Chile Recuperado de: [www.minsal.cl/sites/default/files/files/Pol%C3%ADtica%20Nacional%20de%20Inocuidad%20de%20los%20Alimentos.pdf](http://www.minsal.cl/sites/default/files/files/Pol%C3%ADtica%20Nacional%20de%20Inocuidad%20de%20los%20Alimentos.pdf)
- Ministerio de Agricultura –Achipia (2018), Política de la Inocuidad y Calidad de alimentos 2018-2030, Santiago de Chile, Recuperado de: <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2018/03/POLITICA-DE-LA-INOUIDAD-2018-2030-1.pdf>
- Moreno Manuel, Alarcón Alejandra. Higiene alimentaria para la prevención de trastornos digestivos infecciosos y por toxinas. Revista Médica Clínica Las Condes. Volume 21, Issue 5, 2010. Pg 749-755.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, Guía de capacitación en alimentación y nutrición para docentes y comités de alimentación escolar. Fecha última de revisión: 29 de enero de 2020 a las 17h41 en <http://www.fao.org/3/a-i5208s.pdf>.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Guía de capacitación en alimentación y nutrición para docentes y comités de alimentación escolar. Fecha última de revisión: 29 de enero de 2019 a las 17h41 en <http://www.fao.org/3/a-i5208s.pdf>.
- Organización Panamericana de la Salud. Fecha última de revisión: 24 de marzo de 2020 a las 14h48 en [https://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10837:2015-clasificacion-peligros&Itemid=41432&lang=es](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10837:2015-clasificacion-peligros&Itemid=41432&lang=es)
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Guía de capacitación en alimentación y nutrición para docentes y comités de alimentación escolar. Fecha última de revisión: 29 de enero de 2019 a las 17h41 en



<http://www.fao.org/3/a-i5208s.pdf>.

- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Fecha de acceso: 20 de febrero de 2020 a las 12h04 en [https://www.who.int/foodsafety/areas\\_work/food-standard/general\\_info/es/](https://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-standard/general_info/es/)
- Ortega Ibarra, Edú & Jiménez, Andrea. (2017). Seguridad alimentaria y nutricional, higiene e inocuidad: fundamentos microbiológicos.. 3. 44.
- OIRSA-Dirección Regional de Inocuidad de alimentos(2018), El Salvador, Manual de la introducción a la inocuidad de alimentos, ,Recuperado de: <https://www.oirsa.org/contenido/2019/Manual%20de%20Introduccion%20a%20la%20Inocuidad%20de%20los%20alimentos%20-%20OIRSA.pdf>
- Rodríguez-Morales, Alfonso (2015), Inocuidad y seguridad alimentaria, Recuperado de: [https://www.researchgate.net/publication/275044892\\_Inocuidad\\_y\\_seguridad\\_alimentaria](https://www.researchgate.net/publication/275044892_Inocuidad_y_seguridad_alimentaria)
- Salazar, Lina (2019), BID mejorando vidas, Hablemos de sostenibilidad y cambio climático, Y cómo está América Latina y el Caribe en materia de seguridad alimentaria, Recuperado de: <https://blogs.iadb.org/sostenibilidad/es/y-como-esta-america-latina-y-el-caribe-en-materia-de-seguridad-alimentaria/>
- Salazar, Lina, Gonzalo, Muñoz (2019), Seguridad Alimentaria en América Latina y El Caribe, recuperado de: [https://publications.iadb.org/publications/spanish/document/Seguridad\\_alimentaria\\_en\\_Am%C3%A9rica\\_Latina\\_y\\_el\\_Caribe.pdf](https://publications.iadb.org/publications/spanish/document/Seguridad_alimentaria_en_Am%C3%A9rica_Latina_y_el_Caribe.pdf)
- SIDA (2020). La mujer y la seguridad alimentaria. Fecha de acceso 07 de marzo de 2020, de <https://www.sida.se/contentassets/3a820dbd152f4fca98bacde8a8101e15/women-and-food-security.pdf>
- Theis, Sophie. (2015). ¿Por qué el género es importante para la seguridad alimentaria?. Fecha de acceso 9 de marzo de 2020, de <https://www.ifpri.org/blog/why-gender-matters-food-safety>