

Reporte N° 2:
**Vigilancia Tecnológica
Inocuidad Alimentaria**

Octubre 2015



PRESENTACIÓN

El Centro de Inocuidad Alimentaria de la Universidad de Talca, es un proyecto financiado por el Gobierno Regional del Maule, gracias a los recursos aportados por el Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC-R), y nace desde la base y el conocimiento generado al interior del Laboratorio de Microbiología de Alimentos y Aguas de la Universidad.

Gracias a lo anterior, tenemos el agrado de poner a disposición de toda la Agroindustria Alimentaria Regional y Nacional, la segunda edición del Reporte de Vigilancia Tecnológica de Inocuidad Alimentaria, que contiene información relevante respecto a las tendencias nacionales y mundiales sobre Inocuidad de los Alimentos.

En su primera etapa, el Centro de Inocuidad Alimentaria pondrá a disposición 6 ediciones de Reportes de Vigilancia Tecnológica, los cuales podrán ser descargados gratuitamente desde la página web:

www.inocuidad.otalca.cl

Esta herramienta de Vigilancia, que ha sido abordada por el Centro de Inocuidad Alimentaria, y encargada al Centro de Competitividad del Maule de la Universidad de Talca, tiene como objetivo central aportar conocimiento a toda la cadena de valor de la Agroindustria de los alimentos, así como también para el rubro de locales de servicios alimentarios, con la finalidad de aumentar los niveles de competitividad de estos sectores económicos.



Ana Karina Peralta
Director Técnico Centro de Inocuidad Alimentaria
Universidad de Talca



NOVEDADES

Pág.

1. La actualidad de la seguridad alimentaria: Etiquetado, intoxicaciones alimentarias...y más 5
2. FIA y el Banco Mundial se unen para cooperar en pro de la Seguridad Alimentaria 5
3. Fenómeno de "El Niño" disminuiría la calidad y oferta de alimentos 5
4. Se lanza temporada 2015-2016 contra Lobesiabotrana en la región de O'Higgins 5
5. Los 5 patógenos más peligrosos transmitidos por los alimentos 6
6. China levanta medidas cuarentenarias para regiones de Coquimbo, Valparaíso y Metropolitana por mosca de la fruta 6
7. Procesos libres de químicos son aprobados para la pasteurización de Almendras CA 6
8. Como mantener el refrigerador seguro para la alimentación 6
9. 54 Productores de frambuesa logran certificación internacional en Buenas Prácticas Agrícolas 7
10. ¿Es cierto que el fuego mata todas las bacterias? 7
11. Espinacas pre-lavadas pueden no ser tan limpias como se piensa 7
12. Se inicia periodo de control urbano de la plaga Lobesiabotrana en la región del Maule 7
13. Mitos y realidades de los transgénicos en los alimentos 8
14. ¿Es seguro comer cevi che? 8

TENDENCIAS

15. Nueva era para la Seguridad Alimentaria, ¿Qué deben hacer las empresas? 9
16. Seguridad Alimentaria una tendencia hacia el futuro 9
17. ACHIPIA habla de los desafíos en inocuidad alimentaria en Expo Food Process 9

NORMATIVA Y LEGISLACIÓN

18. EFSA: Evaluación de propiedades de alteración endocrina 10
19. Contaminantes en productos alimenticios, situación actual 10
20. Nuevas reglas de la FDA harán que los alimentos sean más seguros 10

ALERTAS ALIMENTARIAS

21. Aumenta eficiencia para el control del tizón tardío 11
22. Resumen de alertas alimentarias en la Unión Europea 11
23. Se aprobaron dos nuevos protocolos de diagnóstico de Protección Fitosanitaria 11
24. Retiro del mercado de productos de carne de vacuno debido al posible riesgo de contaminación con Non-O157 E.Coli 11
25. Retiro de productos de salchicha de cerdo por posible contaminación con material extraño 12
26. Preocupación en la UE por posible propagación de Salmonella en chocolates 12



PUBLICACIONES GENERALES

Pág.

- | | |
|---|----|
| 27. Alcaloides derivados del tropano | 13 |
| 28. Boletín de Inocuidad del Comité de Inocuidad Alimentaria de ASOEX | 13 |
| 29. Seguridad de los alimentos y del agua en caso de emergencias climáticas o cortes de luz | 13 |

INVESTIGACIONES Y PROYECTOS

- | | |
|---|----|
| 30. Muestras de E.Coli con resultados en menos de 24 horas | 14 |
| 31. Una técnica evalúa de forma instantánea la calidad alimentaria | 14 |
| 32. Huevos libres de Salmonella: el novedoso proyecto liderado desde la Araucanía | 14 |

EVENTOS

- | | |
|---|----|
| 33. Food Safety Europe 2015 | 15 |
| 34. International Food Safety & Quality Conference+Expo | 15 |
| 35. Expo Food Process 2015 | 15 |

PATENTES

- | | |
|--|----|
| 36. Método y KIT de piezas para extracción de ácidos nucleicos | 16 |
| 37. Líquido de limpieza de residuos de plaguicidas | 16 |
| 38. Dispositivo y método de detección de inocuidad alimentaria | 16 |
| 39. Determinación del contenido de formaldehído en frutas y verduras | 16 |
| 40. Método para la detección simultánea o diagnóstico de una variedad de infecciones virales porcinas mediante kit | 16 |

PUBLICACIONES CIENTIFICAS

- | | |
|---|----|
| 41. Métodos para el análisis de los colorantes azoicos empleados en la industria de alimentos | 17 |
| 42. Auto-inspección de agricultores de cooperativas para garantizar subproductos seguros en el agro | 17 |
| 43. Modelo para acelerar la investigación de brotes de productos contaminados | 17 |
| 44. Países de bajos y medianos ingresos son quienes más sufren enfermedades por alimentos | 17 |



1. La actualidad de la seguridad alimentaria: Etiquetado, intoxicaciones alimentarias...y más

Publicado 23/09/2015

Se han seleccionado algunas informaciones publicadas sobre seguridad alimentaria para todos aquellos que siguen con interés estas temáticas. La variedad de temas es tan amplia, que se han clasificado en cuatro grandes apartados; Etiquetado, mercado, laboratorio, y hogar.

[Ver Más ...](#)

3. Fenómeno de “El Niño” disminuiría la calidad y oferta de alimentos

Publicado 22/09/2015

Las sequías ya tienen en alerta roja a muchas de las regiones y sectores agrícolas del país, que hasta el momento se han visto afectados por el incremento de temperatura y la disminución de las lluvias.

La disminución de calidad en los alimentos es tan sólo el primer resultado al que se enfrentan los agricultores que deben tomar nuevas medidas. Según el presidente de la Sociedad de Agricultores de Colombia (SAC), Rafael Mejía, “la oferta en términos generales va a disminuir, pero no demasiado, aunque la calidad sí se dañará un poco”, haciendo referencia al fenómeno de “El Niño”.

[Ver Más ...](#)

2. FIA y el Banco Mundial se unen para cooperar en pro de la Seguridad Alimentaria

Publicado 22/09/2015

Industria Alimentaria Asia (FIA) ha firmado un acuerdo con la Asociación de las Naciones del Sudeste Asiático (ASEAN) y China, para ser apoyados mientras se crean las capacidades de seguridad alimentaria. La disposición está en la asociación con el Banco Mundial para la Alianza Mundial para la Seguridad Alimentaria (GFSP), la Organización para el Desarrollo Industrial de las Naciones Unidas (ONUDI) y la Administración de Medicamentos y Alimentos de China (CFDA). La contribución inicial de US 150.000 se realizará por Bev Postma, director ejecutivo de FIA. Según el presidente de la FIA Amit Banati, el acuerdo histórico entre liderar el Banco Mundial y Asia de asociación de la industria de alimentos señala un importante hito en el compromiso del sector privado para invertir en una fuerte cultura de la seguridad alimentaria en Asia.

[Ver Más ...](#)

4. Se lanza temporada 2015-2016 contra Lobesiabotrana en la región de O’Higgins

Publicado 14/09/2015

Con la presencia del Subsecretario de Agricultura, Claudio Ternicier, del Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero, Ángel Sartori, del Seremi de Agricultura de la región de O’Higgins, José Guajardo, y del Director Regional (TyP) del SAG, Rodrigo Sotomayor, se dio inicio a la temporada 2015 -2016 del Programa Nacional Lobesiabotrana, en el Fundo Los Fresnos de Rancagua.

[Ver Más ...](#)



5. Los 5 patógenos más peligrosos transmitidos por los alimentos

Publicado 14/09/2015

Puede ser difícil decir que un patógeno de transmisión alimentaria es más peligroso que otro. ¿Son criterios el número de enfermedades, el número de muertes, o el porcentaje de víctimas que mueren? ¿Es la gravedad de una enfermedad o los efectos crónicos secundarios los que influyen en el ranking?

Los primeros tres patógenos en esta lista son peligros bastante obvios, donde las agencias federales y los Centros de Control y Prevención de Enfermedades concentran la mayor parte de su atención. Los otros dos son mucho menos frecuentes, pero son importantes patógenos a tener en cuenta, *Listeria*, *Salmonella*, *E. coli* (STEC) productora de toxina Shiga, *Vibrio vulnificus* y *Clostridium botulinum*.

[Ver Más ...](#)

7. Procesos libres de químicos son aprobados para la pasteurización de Almendras CA

Publicado 10/09/2015

Un panel de revisión técnica de la Junta de Almendras de California ha dado su sello de aprobación a otro proceso libre de químicos para pasteurizar almendras. La tecnología que está siendo comercializado por Biocidic RF de Sacramento utiliza ondas de radiofrecuencia para zap patógenos, insectos y moho en las almendras y otros alimentos en lugar de utilizar productos químicos o vapor

El proceso no altera el sabor o el contenido de nutrientes, de acuerdo con la empresa. El proceso de seguridad alimentaria patentado fue desarrollado en la Universidad de California, Davis.

[Ver Más ...](#)

6. China levanta medidas cuarentenarias para regiones de Coquimbo, Valparaíso y Metropolitana por mosca de la fruta

Publicado 10/09/2015

Una excelente noticia desde China recibió el Ministerio de Agricultura, a través del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), pues a través de una carta de la AQSIQ de ese país, símil del SAG chileno, se notificó el levantamiento de las restricciones cuarentenarias para las regiones donde se presentan ocasionales eventos de Mosca de la Fruta en Chile, definiendo a partir de ahora un radio de cuarentena de 27,2 kilómetros y no del total de la región, como operaba hasta el momento.

[Ver Más ...](#)

8. Como mantener el refrigerador seguro para la alimentación

Publicado 04/09/2015

Septiembre es el mes nacional de Educación en Seguridad Alimentaria y este año, la Asociación para la educación en seguridad Alimentaria, el departamento de agricultura de Estados Unidos, los centros para el control y prevención de enfermedades, y la administración de medicamentos y alimentos de Estados Unidos están tratando de desmentir algunos mitos comunes acerca de cómo mantener los alimentos seguros en el refrigerador.

[Ver Más ...](#)



9. 54 Productores de frambuesa logran certificación internacional en Buenas Prácticas Agrícolas

Publicado 27/08/2015

54 pequeños agricultores de las comunas de Teno, Curicó, Molina, San Clemente y Río Claro fueron certificados internacionalmente en Buenas Prácticas Agrícolas BPA - GLOBALGAP, para sus huertos de frambuesas. Esta certificación les permitirá comercializar en mejores condiciones su producción en los distintos mercados de exportación, durante la temporada 2016.

[Ver Más ...](#)

11. Espinacas pre-lavadas pueden no ser tan limpias como se piensa

Publicado 25/08/2015

La industria alimentaria añade cloro de 50 a 200 partes por millón en el agua de enjuague, en la espinaca puede ser eficaz la limpieza de la suciedad y los escombros de las hojas, pero no es necesariamente eficaz en matar los agentes patógenos, gracias a la topografía de las hojas de esta.

Investigadores de la Universidad de California-Riverside probaron diferentes condiciones de lavado en las espinacas contaminadas con E.coli y midieron las velocidades a la que los patógenos se adhieren, y se separan de la verdura.

También hicieron algunos modelos computacionales para simular cómo la forma de hoja de espinaca influye en la capacidad del enjuague para desinfectar realmente.

[Ver Más ...](#)

10. ¿Es cierto que el fuego mata todas las bacterias?

Publicado 27/08/2015

La cocción de los alimentos suele ejercer una función higienizadora y elimina la presencia de posibles patógenos. Los efectos varían en función del tipo de cocción usada y, por tanto, de los grados que se aplican. Así, a más de 70 °C, los microorganismos patógenos se destruyen, aunque algunos no soportan temperaturas superiores a los 55 °C. En muchos de los casos, el crecimiento microbiano se vincula a los cambios de temperatura. Por tanto, es muy importante el control del calor para garantizar que los alimentos sean seguros. El artículo explica cómo cocinar los alimentos para acabar con los patógenos y cuáles son los problemas de una cocción excesiva.

[Ver Más ...](#)

12. Se inicia periodo de control urbano de la plaga Lobesiabotrana en la región del Maule

Publicado 20/08/2015

El Servicio Agrícola y Ganadero de la Región del Maule dio inicio a las acciones de control urbano de la plaga Lobesiabotrana, más conocida como polilla de la vid, las cuales incluyen la instalación de difusores de confusión sexual además de acciones de educación para el manejo de parrones caseros.

Cabe destacar que esta actividad forma parte de la estrategia nacional del SAG, la cual se ejecuta a través del programa de Lobesiabotrana, desde las regiones de Atacama a La Araucanía.

[Ver Más ...](#)



13. Mitos y realidades de los transgénicos en los alimentos

Publicado 11/08/2015

La creación de nuevas tecnologías para la tecnificación de los alimentos, se ha convertido en un tema de debate. Por un lado, la industria busca aumentar la producción de insumos para suplir la demanda de alimentos a futuro y contribuir a una agricultura sustentable con el uso de Organismos Genéticamente Modificados (OGM); mientras que por el otro, parte de la industria cree que la aplicación de ingeniería genética no es una herramienta viable para innovar en productividad.

Por esta razón, diversos estudios en pro y contra de esta práctica se han presentado para determinar las consecuencias que puede traerle a la industria.

[Ver Más ...](#)

14. ¿Es seguro comer ceviche?

Publicado 06/08/2015

El ceviche es un plato en el que el pescado se consume crudo, como el sushi. En estos casos uno de los principales riesgos es la contaminación por el parásito anisakis. Las medidas de control que deben aplicarse son en especial importantes para los productos que se consumen crudos o poco cocinados, como el pescado en escabeche, ahumado en frío, ceviche, sushi o sashimi, entre otros. La prevención de anisakis en casa pasa por congelar el alimento antes de consumir y cocinarlo bien, a temperaturas de unos 60 °C, para que se destruya el parásito. El artículo explica cómo evitar el riesgo de anisakis en este tipo de preparaciones y cuáles son los otros riesgos del pescado crudo.

[Ver Más ...](#)





15. Nueva era para la Seguridad Alimentaria, ¿Qué deben hacer las empresas?

Publicado 22/09/2015

La industria de alimentos procesados ha evolucionado a lo largo de las últimas décadas para mantener el ritmo con los avances de seguridad alimentaria, incluyendo el desarrollo de HACCP y, más recientemente, la implementación de programas de gestión de la inocuidad de los alimentos como punto de referencia-GFSI.

La implementación de FSMA (Food Safety Modernization Act) es otro cambio a revolucionar que tendrá gran impacto en la industria, debido a que los programas de seguridad alimentaria dentro de las instalaciones ya no son voluntarios.

Para demostrar que cumplen con las normas de controles preventivos, las empresas tendrán que pensar mucho acerca de la implementación de planes HACCP, especialmente sus análisis de peligros. ¿Ha considerado cuidadosamente los posibles riesgos? ¿Los peligros son claramente identificados y evaluados de forma independiente? En el futuro, las empresas tendrán que dedicar más tiempo a deliberar y documentar sus análisis de lo que han hecho en el pasado con el fin de permanecer en el cumplimiento de la nueva normativa.

[Ver Más ...](#)

17. ACHIPIA habla de los desafíos en inocuidad alimentaria en Expo Food Process

Publicado 23/08/2015

Michel Leporati, director ejecutivo de la Agencia Chilena de Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA), explicó que este sector está construido sobre tres pilares que son la sanidad, la inocuidad y la calidad, lo cual lleva a que el país se muestre al mundo como un líder en la región respecto a la erradicación de la subnutrición, el hambre y el control de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's) y líder mundial en estándares fitoosanitarios, entre otros.

[Ver Más ...](#)

16. Seguridad Alimentaria una tendencia hacia el futuro

Publicado 16/09/2015

El concepto de Seguridad Alimentaria se originó en los años 70 por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO), definiéndola: ¿Existe seguridad alimentaria cuando las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias?. Hoy el concepto de producción agroalimentaria va unido al de protección de la salud y al de interés del consumidor.

[Ver Más ...](#)



18. EFSA: Evaluación de propiedades de alteración endocrina

Publicado 21/09/2015

El reglamento N° 1107/20 introdujo nuevos criterios para la aprobación de sustancias activas de plaguicidas, incluidos los criterios de exclusión de riesgo basado en lo que respecta a ciertos criterios de clasificación, las preocupaciones ambientales, y las propiedades de alteración endocrina. El Reglamento especifica los criterios para sustancias con carcinógenas, mutágenas o tóxicas para la reproducción de propiedades (CMR), contaminantes orgánicos persistentes (COP) y sustancias que son persistentes, bioacumulables y tóxicas (PBT), incluyendo los muy persistentes y muy bioacumulables. El Reglamento también exige criterios científicos específicos para la determinación de propiedades de alteración endocrina, y a la espera de la adopción de estos criterios, promulga los llamados "criterios provisionales, basadas en consideraciones de clasificación y" efectos tóxicos en los órganos endocrinos.

[Ver Más ...](#)

20. Nuevas reglas de la FDA harán que los alimentos sean más seguros

Publicado 20/08/2015

La administración de alimentos y medicamentos de los Estados Unidos (FDA) anunció que finalizó dos de las siete principales reglas bajo la Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria (FSMA). Las dos reglas incluyen normas de controles preventivos para la alimentación humana y animal. Estas normas requieren instalaciones de alimentos humanos y animales para desarrollar e implementar plantas de seguridad alimentaria escritas que indiquen los posibles problemas que puedan afectar a la seguridad de sus productos y señalar las etapas de la instalación en que puedan intervenir para minimizar estos riesgos. Las cinco reglas restantes se finalizarán hasta el año 2016.

[Ver Más ...](#)

19. Contaminantes en productos alimenticios, situación actual

Publicado 01/09/2015

La legislación sobre distintos contaminantes presentes en productos alimenticios ha sufrido varias actualizaciones en lo que va del 2015. La regulación de algunas sustancias, como la ocratoxina A, los hidrocarburos aromáticos policíclicos, el arsénico inorgánico, el plomo y los policlorobifelos (PCB), no había variado desde el 2006. Sin embargo, el reglamento que vigila su presencia en los alimentos se ha actualizado en estos últimos meses. En total, se han registrado casi una veintena de modificaciones. En el siguiente artículo se reseñan los cambios principales.

[Ver Más ...](#)



21. Aumenta eficiencia para el control del tizón tardío

Publicado 25/09/2015

Entregar mejores herramientas tecnológicas para la toma de decisiones de los agricultores frente a la amenaza del tizón tardío de la papa, es el objetivo del proyecto que el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) comenzó a ejecutar con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA).

Gracias al cruce de datos entre la Dirección Meteorológica de Chile y la Red Agrometeorológica de INIA, será posible aumentar la proyección de información de uno a tres días, advirtiendo a los productores sobre las condiciones de desarrollo de la enfermedad. Lo anterior les dará un plazo de mayor anticipación frente a un eventual ataque al cultivo, aumentando la eficiencia del control químico.

[Ver Más ...](#)

23. Se aprobaron dos nuevos protocolos de diagnóstico de Protección Fitosanitaria

Publicado 22/09/2015

El Comité de Normas de la CIPF (Convención Internacional de Protección Fitosanitaria) aprobó dos nuevos protocolos de diagnóstico (PD) correspondientes al *Ditylenchus destructor* y el *Ditylenchus* y al género *Anastrepha* Schiner: DP 8 y DP 9, respectivamente, en nombre de la CMF como Anexos de la NIMF 27 (Protocolos de diagnóstico para las plagas reglamentadas). Estos dos proyectos de PD están sujetos al período de notificaciones de la CIPF de 45 días, que se cerró el 15 de agosto de 2015.

[Ver Más ...](#)

22. Resumen de alertas alimentarias en la Unión Europea

Publicado 22/09/2015

El Sr. Cesare es abogado en la industria de alimentos en Italia, Vicepresidente de Negocios y Asuntos Regulatorios de la UE en Inscatech. Él informó que hubo algunas alertas interesantes y/o generalizadas, seguidas por el retiro de los productos a los consumidores durante el verano. Algunas de ellas fueron: alérgenos en mostaza en el Reino Unido y la India, demasiado contenido de gluten en productos de China, y la aparición de fragmentos de vidrios en Alemania, entre otros.

[Ver Más ...](#)

24. Retiro del mercado de productos de carne de vacuno debido al posible riesgo de contaminación con Non-O157 E.Coli

Publicado 08/09/2015

Un retiro considerado de alto riesgo. Schrader Farms Meat Market, un establecimiento localizado en Romulus, N.Y., retiro del mercado aproximadamente 20 libras de productos de carne molida debido al posible riesgo de contaminación con toxinas Shiga producidas por cepas de E. coli que no sean de la clasificación O157.

[Ver Más ...](#)



25. Retiro de productos de salchicha de cerdo por posible contaminación con material extraño

Publicado 02/09/2015

Los alcaloides derivados del tropano son un grupo de 200 compuestos sintetizados por numerosas plantas de las familias de las solanáceas (especialmente los géneros *Datura*, *Hyoscyamus* y *Atropa*), las crucíferas y las eritroxiláceas. La cocaína es la sustancia más famosa de este grupo pero, a nivel europeo, únicamente la atropina y la escopolamina tienen importancia como contaminantes alimentarios.

[Ver Más ...](#)

26. Preocupación en la UE por posible propagación de Salmonella en chocolates

Publicado 24/08/2015

Al menos 14 países y numerosas marcas se han visto afectados por la posible salmonella en chocolates.

El portal RASFF (Food and Feed Safety Alerts) dio a conocer que una oblea de chocolate de procedencia de los Países Bajos y que se distribuye a Australia, Austria, Bélgica, Francia, Alemania, Irlanda, Italia, Luxemburgo, Malta, Polonia, Suecia, Suiza y el Reino Unido contenía el agente patógeno.

[Ver Más ...](#)



27. Alcaloides derivados del tropano

Publicado 01/09/2015

Los alcaloides derivados del tropano son un grupo de 200 compuestos sintetizados por numerosas plantas de las familias de las solanáceas (especialmente los géneros *Datura*, *Hyoscyamus* y *Atropa*), las crucíferas y las eritroxiláceas. La cocaína es la sustancia más famosa de este grupo pero, a nivel europeo, únicamente la atropina y la escopolamina tienen importancia como contaminantes alimentarios.

[Ver Más ...](#)

29. Seguridad de los alimentos y del agua en caso de emergencias climáticas o cortes de luz

Publicado 15/08/2015

Las emergencias climáticas generan situaciones de riesgo sanitario que pueden comprometer la inocuidad de los alimentos que consumimos, tanto durante como posterior a la emergencia. Lo mismo sucede cuando se producen cortes del suministro eléctrico o del acceso al servicio de agua potable.

La ANMAT (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica) ofrece una selección de recomendaciones que pueden ayudarnos a reducir posibles daños en los alimentos y a garantizar su higiene y seguridad.

[Ver Más ...](#)

28. Boletín de Inocuidad del Comité de Inocuidad Alimentaria de ASOEX

Publicado 15/08/2015

En este boletín se analiza en primer lugar la actualización de "Food Safety Law" de la República Popular China, la cual se refiere a alimentos importados y a la regulación de inocuidad de ese país. En segundo lugar, los requerimientos que las autoridades de Indonesia han requerido para poder acceder al puerto de Jakarta, siendo necesario que Chile posea un sistema de Inocuidad de Alimentos y además se reconozca a Chile como país libre de mosca de la fruta.

[Ver Más ...](#)



30. Muestras de E.Coli con resultados en menos de 24 horas

Publicado 04/09/2015

Los métodos estándar de detección de la presencia de E.coli O157 en los productos cárnicos y ensayos microbiológicos pueden tomar 48 horas o más para obtener un resultado. Mientras tanto, el reloj no se detiene en la vida útil de un producto determinado.

Como resultados, según un reciente informe de investigación: "Métodos de prueba rápidos como la PCR (Reacción en Cadena de la Polimerasa) y técnicas basadas en inmuno ensayos se utilizan para asegurar el análisis puntual de un tamaño de muestra más grande y por lo tanto reducir el tiempo para las pruebas de inocuidad de los alimentos. Estas tecnologías avanzadas también aseguran la detección de contaminantes de los alimentos de origen biológico, así como los orígenes químicos ", según el informe.

[Ver Más ...](#)

32. Huevos libres de Salmonella: el novedoso proyecto liderado desde la Araucanía

Publicado 11/08/2015

El consumo de huevos conlleva un importante rol en la transmisión de Salmonella a los consumidores, ya que la bacteria puede estar presente a pesar de que los huevos se vean intactos externamente y sin contaminación fecal. Es así que la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) calcula que, cada año, 142,000 enfermedades son provocadas por el consumo de huevos contaminados con Salmonella.

En la Universidad Santo Tomás sede Araucanía, investigadores de esta casa de estudios se encuentran desarrollando un novedoso proyecto que tiene como objetivo encontrar un antígeno específico que permita obtener huevos libres de Samonella enteritidis. Tal objetivo es un desafío para los investigadores, ya que se ha visto que existe una dificultad para inmunizar a las aves vía oral y que de esta manera traspasen los anticuerpos al huevo, quedando protegidos para dicha enfermedad.

[Ver Más ...](#)

31. Una técnica evalúa de forma instantánea la calidad alimentaria

Publicado 04/09/2015

Evaluación instantánea de los alimentos. Ese es el objetivo que busca alcanzar el Grupo de Investigación Tecnología de la Producción Animal de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica (Etsia) de la Universidad de Sevilla con la técnica de espectroscopía de infrarrojo cercano (NIRS). Una solución que permitirá valorar de manera instantánea la calidad de cualquier producto alimentario sin alterar las propiedades del mismo.

[Ver Más ...](#)



33. Food Safety Europe 2015

Durante el 14 y 15 de Octubre en Crowne Plaza Fira de Barcelona, España, se llevará a cabo la conferencia de Seguridad Alimentaria Europea, ofreciendo una visión muy valiosa y de alto nivel, una instancia para compartir constructivos conocimientos, está diseñada específicamente para mejorar la gestión europea de seguridad alimentaria en los entornos comerciales, de servicios de alimentos y la fabricación de los mismos.

[Ver Más ...](#)

34. International Food Safety & Quality Conference+Expo

Durante el 4 y 5 de Noviembre en Crowne Plaza Beijing Sun Palace Hotel, China, se llevará a cabo la conferencia internacional de Seguridad Alimentaria y Calidad en la cual participarán más de 800 líderes de la industrial, funcionarios reguladores, ejecutivos de alimentos, científicos y otros interesados, para una oportunidad de reunirse para discutir temas claves y explorar soluciones viables para proteger a los consumidores.

[Ver Más ...](#)

35. Expo Food Process 2015

Durante el 5, 6 y 7 de Noviembre en Espacio Riesgo, Santiago de Chile, se llevará a cabo la Expo Food Process 2015, en la cual se podrá acceder a exhibiciones, congresos internacional y ruedas de negocios de Tecnologías, Servicios, Procesos y Soluciones para la Producción de Alimentos y Bebidas, apunta a transformarse en una plataforma técnica y de negocios que reunirá a todos los sectores productivos vinculados a esta industria en un solo lugar y en línea con el permanente interés del gobierno y las instituciones privadas por promover a Chile como un país líder en la producción alimentaria.

En la expo el día 5 de Noviembre, la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA) invita a los profesionales del área al seminario "Avances y Desafíos en la Vinculación Ciencia y Tecnología con los Nuevos Paradigmas en Inocuidad y Calidad de Alimentos".

[Ver Más ...](#)



36. Método y KIT de piezas para extracción de ácidos nucleicos

Actualización el 11/09/2015, publicada

Se trata de un método y kit de piezas para una extracción simplificada y segura de ácidos nucleicos a partir de muestras biológicas, tales como crudo y procesado de alimentos, y posterior análisis por reacción en cadena de la polimerasa para la presencia de material animal, organismos genéticamente modificados, alérgenos y agentes patógenos. El método comprende la adición de la extracción de la composición junto con el agua caliente para la extracción y la estabilidad de los ácidos nucleicos así como la eliminación de sustancias que interfieran con la actividad de la ADN polimerasa.

[Ver Más ...](#)

38. Dispositivo y método de detección de inocuidad alimentaria

Actualización el 09/09/2015, publicada

La presente invención pertenece al campo de la inocuidad alimentaria, el dispositivo tecnológico permite la detección de plaguicidas y residuos de fertilizantes, basado en un método de detección fundado en la dispersión Raman. El dispositivo de la invención comprende una fuente de luz, el filtro, una medición de la concentración de la muestra y los datos de procesamiento de sistemas. El sistema de inspección entero puede estar integrado en un pequeño dispositivo y puede fácilmente y de manera fiable corroborar la detección de residuos fertilizantes y plaguicidas en la superficie de las frutas.

[Ver Más ...](#)

40. Método para la detección simultánea o diagnóstico de una variedad de infecciones virales porcinas mediante kit

Actualización el 12/08/2015, publicada

Consiste en un método para la detección simultánea o diagnóstico de una variedad de infecciones virales porcinas mediante un KIT de detección de RT-PCR (Reacción en cadena de la polimerasa con transcriptasa inversa), el kit de la presente invención incluyen, respectivamente, para la detección de PRV, PPV, PCV2, PRRSV, CSFV y JEV, con la más alta sensibilidad, especificidad y otras características.

[Ver Más ...](#)

37. Líquido de limpieza de residuos de plaguicidas

Actualización el 09/09/2015, publicada

Un residuo de plaguicida líquido de limpieza rápida, que consta de las siguientes materias primas en partes en peso: 9-14 partes de alquil fenol etoxilatos, 2-7 partes de tensioactivos no iónicos, 1-5 partes de acetato de clorhexidina, 1-4 partes de dodecilsulfonato de sodio, 6 -10 partes de poliaspártico, 2 -5 partes de polifosfonatos aminoácidos, 3-7 partes de xileno-sulfonato de sodio, 1-4 partes de piezas de absorbedor de UV, 2-4 partes de citrato de sodio, 6-12 acetato de sodio de éter, 1-3 partes de etanol, 2-8 partes de ácido acrílico, 60 partes de agua. Los efectos beneficiosos de la presente invención son: la solución de limpieza de la presente invención, la velocidad de disolución, buen efecto de limpieza, sin comprometer la comida de calidad, y una menor contaminación para el medio ambiente.

[Ver Más ...](#)

39. Determinación del contenido de formaldehído en frutas y verduras

Actualización el 19/08/2015, publicada

La presente invención pertenece al campo de la tecnología de pruebas de alimentos para su seguridad, se describe específicamente un método para la determinación del contenido de formaldehído en frutas y verduras. Preparación de la solución de la muestra a ensayar con muestras de frutas y verduras, la solución de muestra por cromatografía líquida de alta resolución con detector UV, utilizando el método estándar externo para el análisis cuantitativo de formaldehído en frutas y verduras. El método de la presente invención tiene las características de un tiempo corto de detección -40 minutos-, es una operación simple, alta sensibilidad, alta recuperación y reproducibilidad, buenas prestaciones.

[Ver Más ...](#)



41. Métodos para el análisis de los colorantes azoicos empleados en la industria de alimentos

Futura publicación Julio de 2016, FoodChemistry

Una amplia variedad de colorantes azoicos generalmente se añaden para la coloración de productos alimenticios, no sólo para hacerlos visualmente estéticos, sino también para restablecer el aspecto original perdido durante el procesos de producción. Sin embargo, muchos países en el mundo han prohibido el uso de la mayoría de los colorantes azoicos en los alimentos y su uso está muy regulado por las naciones. El estudio presenta una revisión exhaustiva de diversas técnicas analíticas utilizadas en el análisis de los colorantes azoicos utilizados en alimentos industriales de diferentes partes del mundo. Una breve descripción sobre el uso de diferentes métodos de extracción como líquido-líquido, en fase sólida y la extracción de membrana también es analizada.

[Ver Más ...](#)

43. Modelo para acelerar la investigación de brotes de productos contaminados

Futura publicación Enero de 2016, Food Control

Procedimientos para la seguridad alimentaria son fundamentales para la reducción de patógenos que causan enfermedades transmitidas por los alimentos. Sin embargo hoy no hay ninguna manera de eliminar completamente el riesgo de consumir productos contaminados. Cuando los esfuerzos de prevención fallan, la rápida identificación del producto contaminado es esencial. Las pérdidas económicas y médicas crecen con la duración del brote. En este trabajo se muestra que antes de que ocurra un brote, analizar los datos de ventas de los alimentos como una intervención proactiva, puede proporcionar útiles conocimientos del producto para poder explotar durante una investigación de brotes y así acelerar el proceso de identificación.

[Ver Más ...](#)

42. Auto-inspección de agricultores de cooperativas para garantizar subproductos seguros en el agro

Futura publicación Enero de 2016, Food Control

La presencia de agentes microbianos, productos animales y vegetales tóxicos y la contaminación química permanecen debido a la existencia de los pequeños y dispersos agricultores, que no están educados para usar insumos agrícolas correctamente. Esta incapacidad plantea la cuestión de la seguridad de control en el sector agrícola. Este estudio propone la auto-inspección de los productos agrícolas en las cooperativas antes de que entre en el mercado, mejorando la organización de los pequeños agricultores para utilizar una producción estandarizada y la seguridad del sistema de gestión. Por lo tanto, se trata de explorar los factores que influyen en el comportamiento de auto-inspección de agricultores de las cooperativas. Un Modelo de regresión logística ordenada se emplea para estimar los factores que influyen en las decisiones de las cooperativas de frecuencia de inspección.

[Ver Más ...](#)

44. Países de bajos y medianos ingresos son quienes más sufren enfermedades por alimentos

Publicado 27/08/2015, PublicHealth

Hay cientos de millones de casos de enfermedades transmitidas por los alimentos en todo el mundo cada año, con un costo de miles de millones de dólares. Se cree que los países de bajos y medianos ingresos son los más afectados de estas enfermedades.

La evidencia es limitada, pero se cree que este es el caso, debido al alto nivel de los riesgos a menudo reportados en estos países, la alta prevalencia de patógenos transmitidos por los alimentos en las encuestas de las personas con diarrea, la falta de agua limpia para el lavado de alimentos y utensilios, y el uso de las aguas residuales o animales en la agricultura.

[Ver Más ...](#)