

PROYECTOS DE DIFUSIÓN TECNOLÓGICA

PRIMER INFORME DE AVANCE

**DIFUSIÓN Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO Y BUENAS
(2011-9555 / 11PDT-9555)**

GCL CAPACITA S.A.

JULIO 2011 – ENERO 2012

Contenido

1 - IDENTIFICACIÓN Y SELECCIÓN DE CASOS O SISTEMAS DE GESTIÓN COMO APOYO AL DESARROLLO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	1
2 - PUESTA EN MARCHA E INCORPORACIÓN DE EMPRESAS	1
3 - DIAGNÓSTICO DE PRÁCTICAS DE COMPRA DEL CONSUMIDOR RESPECTO DE ERRORES SANITARIOS	2
4 - PREPARACIÓN/ ADAPTACIÓN Y EDICIÓN DE MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS PARA EL RECALL	3
5 - DIFUSIÓN	3
6 - DIAGNÓSTICO DE PRÁCTICAS FRENTE A NUEVOS PELIGROS Y RECALL E IDENTIFICACIÓN DE BRECHAS.	4
7 - TALLER DE EMPRESAS PROVEEDORAS DE ALIMENTOS Y PROVEEDORES INSUMOS	4
9- CONFERENCIA EN SECTOR RETAIL	5
ANEXOS	6
ANEXO 1.1: EMPRESAS ADICIONALES INCORPORADAS EN PROGRAMA DYT	6
ANEXO 1.2: EMPRESAS ADICIONALES INCORPORADAS EN PROGRAMA DYT	7
ANEXO 2.2: ENCUESTA	9
ANEXO 2.3: DESCRIPCIÓN DEL DIAGNÓSTICO DE PRÁCTICAS DE COMPRA DEL CONSUMIDOR RESPECTO DE ERRORES SANITARIOS.....	10
ANEXO 2.4: GENERAL DE LA ENCUESTA	11
ANEXO 2.5: HOJA DE SEGUIMIENTO	12
ANEXO 2.6: PLANILLA DE RESULTADOS	13
ANEXO 2.7: PRESENTACIÓN DE RESULTADOS DE COMPRA SEGURA	15
ANEXO 3: LISTA DE EMPRESAS PARTICIPANTES DEL PROGRAMA	21
ANEXOS 4: MUESTRAS DE PIEZAS DE DIFUSIÓN DE INOFOOD Y MANUAL DE RECALL.....	23
ANEXO 4.1: IMÁGENES PARA TOTEM PUBLICITARIO EN INOFOOD	23
ANEXO 4.2: PORTADA MANUAL RECALL	24
ANEXO 4.3: AGRADECIMIENTOS PARTICIPANTES MANUAL RECALL	25
ANEXO 4.4: AVISO EL MERCURIO 25 DE OCTUBRE 2011	26
ANEXO 4.5: AVISO MUNDOAGRO SEPTIEMBRE 2011 Y VOLANTE INOFOOD.....	27
ANEXO 4.6: AVISO INDUALIMENTOS AGOSTO 2011	28
ANEXO 4.7: MAIL MASIVO ENVIADO A TRAVÉS DE RED TECNOALIMENTARIA.....	29
ANEXO 4.8: MAIL MASIVO ENVIADO A TRAVÉS DE RED TECNOALIMENTARIA.....	30
ANEXO 4.9: MAIL MASIVO ENVIADOS A TRAVÉS DE BASE DATOS DE GCL CAPACITA.....	31
ANEXO 5.1: ENCUESTA	34
ANEXO 5.2: LISTA DE EMPRESAS QUE RESPONDIERON ENCUESTA.....	37
ANEXO 5.3: PRESENTACIÓN DE RESULTADOS	38
ANEXO 6.1: INVITACIÓN AL TALLER	47
ANEXO 6.2: PROGRAMA DEL TALLER	48
ANEXO 6.3: LISTA DE PARTICIPANTES.....	49
ANEXO 6.4: FOTOGRAFÍAS.....	54

ANEXO 6.5: PRESENTACIONES	58
ANEXO 7.1: MATERIAL COMPRA SEGURA.....	75
ANEXO 8.1:TRÍPTICO PROGRAMA INOFOOD.....	90
ANEXO 8.2:FOTOS CUMBRE Y EXPO INOFOOD	92

1 - IDENTIFICACIÓN Y SELECCIÓN DE CASOS O SISTEMAS DE GESTIÓN COMO APOYO AL DESARROLLO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Se ha realizado un trabajo de identificación de casos o sistemas que partió con los países mencionados: Francia, Nueva Zelanda y Estados Unidos. Se ha hecho investigación en sitios oficiales de agencias, empresas y otras Conferencias de alto nivel internacional más referencias del Comité Técnico. Se revisaron los aportes, trabajos y experiencia de unos 20 posibles participantes. Se ha definido y seleccionado lo siguiente:

1.- Estados Unidos: el **Dr. Marcos X. Sánchez-Plata**, Ph.D, Especialista en Inocuidad de Alimentos del Programa Agronegocios y Comercialización, IICA, Miami, EE.UU. El Dr. Sánchez-Plata formó parte del proyecto S-292 *USDA Multi-State Research Project* que involucra a los principales científicos en el área de procesamiento avícola de los EEUU y actualmente es parte del Comité de Expertos del Comité Conjunto FAO/OMS de Análisis de Riesgos Microbiológicos. Imparte capacitaciones en calidad, inocuidad y desarrollo de productos cárnicos y de aves, anualmente dicta el curso *Poultry Processing en español*, previamente con la Universidad Texas A&M y actualmente con la Universidad de Georgia y el IICA. Participa en el Programa SAIA (Sanidad Agropecuaria e Inocuidad e los Alimentos) del IICA.

El Dr. Sánchez Plata presentará los casos: “El reto de la inocuidad alimentaria cuando se trabaja global: enfrentando el comercio nacional e internacional” y “Programas integrados de inocuidad en la industria en carnes y aves”.

2.- Nueva Zelanda: se tomó contacto con la autoridad en materias de inocuidad. El contacto fue Carol Barnao, Deputy Director-General Standards, Ministry of Agriculture and Forestry que incluye los programas New Zealand Food Safety, Biosecurity New Zealand. Se solicitó formalmente la presentaciones de los sistemas de gestión como apoyo a la industria alimentaria siguientes: “New Zealand Food Safety System: el foco que incluye la industria y el consumidor a través del sistema Foodsmart” y “Profundización de programas aplicados a carnes o leches y la forma de aplicación por las compañías: éxitos y dificultades.”

La autoridad neozelandesa nominó a Dra. Mary Joanne Western - Director New Zealand Standards, quien además de los temas anteriores compartió “El Acta de vinos de Nueva Zelanda”.

3.- Francia: en la búsqueda no se encontraron casos con un impacto principal y este país se ha cambiado por Holanda.

Holanda: **J.F.M. (Hans) Beuger** - Programme Manager Food Safety, Food and Consumer Product Safety Authority (VWA), Holanda. Se tratará de sistema de gestión y casos a través de: “Una nueva política de inocuidad basada en el riesgo y la aplicación en pequeñas empresas”. Holanda ha cambiado su sistema a uno de gestión del riesgo, que Chile también está analizando.

En el Anexo de fotos final Anexo 8.2 donde se muestra gráficamente todas las actividades de difusión en INOFOOD, se incluyen fotos de los 3 expertos internacionales.

La actividad se cumplió en plazo en un 100%.

2 - PUESTA EN MARCHA E INCORPORACIÓN DE EMPRESAS

Para la puesta en marcha se conformaron los equipos de trabajo por temas. Se hicieron reuniones para conocimiento de todos los participantes del equipo de trabajo.

Se integraron 11 empresas adicionales cuya lista se entrega en adjunto. Estas empresas participan en distintas partes del programa como se observa en el archivo adjunto. Una parte importante colabora en las observaciones para el desarrollo del Manual de Recall, también participan en taller de empresas e INOFOOD. Se agregaron rubros adicionales.

No fue posible incorporar a Supermercados del Sur dado que entró en un proceso de fusión con Unimarc, pero de retail participa Cencosud que tiene Jumbo y Santa Isabel y Walmart Chile. Con ambos se cubre una parte mayoritaria de esa actividad de retail.

La actividad se cumplió en plazo en un 100%.

Ver Anexo 1: “EMPRESAS ADICIONALES INCORPORADAS EN PROGRAMA DYT”

3 - DIAGNÓSTICO DE PRÁCTICAS DE COMPRA DEL CONSUMIDOR RESPECTO DE ERRORES SANITARIOS

Se diseñó protocolo de análisis para la encuesta Diagnóstico de prácticas de compra del consumidor respecto de errores sanitarios

Se reclutan encuestadores

Se envían cartas de solicitud de visitas a los supermercados

Ver Anexo 2.1: Cartas de Solicitud a los Gerentes de los Supermercados para realizar las visitas.

Ver Anexo 2.2: Encuesta

Ver Anexo 2.3: Descripción del Diagnóstico de prácticas de compra del consumidor respecto de errores sanitarios

Ver Anexo 2.4: General de la Encuesta

Ver Anexo 2.5: Hoja de Seguimiento

Ver Anexo 2.6: Planilla de Resultados

Se aplicó el desarrollo del estudio con los siguientes objetivos:

- Realizar un diagnóstico en los hábitos de compra
- Detectar los principales errores cometidos por los consumidores
- Detectar el nivel de conocimientos sobre hábitos seguros de compra
- Generar una guía de compra segura para el consumidor

Para el desarrollo se seleccionaron y trabajó en 5 locales de una cadena de supermercados en distintas comunas de Santiago. La Universidad de los Andes capacitó a los encuestadores/observadores los que se instalaron en los locales seleccionados y lograron las observaciones de 47 compradores.

Los encuestadores siguieron a los compradores realizando observaciones y mediciones de temperatura de alimentos en proceso de compra en el carro, secuencia de compras, orden de disposición en el carro. Además se consultó a los clientes observados sobre conocimientos básicos de prácticas sanitarias.

Se analizaron los datos de las observaciones, generando los resultados mostrados en el Anexo 2.7. Presentación de resultados de Compra Segura. Estos fueron presentados en INOFOOD 2011.

Se elaboró un listado de buenas prácticas de compra necesarias para proteger los alimentos

La actividad se cumplió en plazo en un 100%

4 - PREPARACIÓN/ ADAPTACIÓN Y EDICIÓN DE MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS PARA EL RECALL

Se trabaja sobre la base del “The Food Recall Manual” de la Universidad de Florida, que fue el documento seleccionado como base para el Manual.

Se tradujeron los capítulos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, y 9; y los anexos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8, 11 y 13. Los que no se nombran son las secciones que no eran aplicables a Chile.

Se circularon todos los capítulos y los anexos para revisión y comentarios de las empresas participantes del programa y representantes de ACHIPIA, MINAGRI y MINSAL.

Se hizo seguimiento a los participantes y se recibieron los comentarios, que fueron trabajados primero para el Taller de empresas proveedoras de alimentos realizado el 26 de agosto de 2011.

En el Taller del 26 de agosto se resumieron los comentarios recibidos, se expusieron y se formaron grupos de trabajo para acordar observaciones, redacción, cambios, recomendaciones de inclusión de temas y material. En este Taller participó el especialista internacional en Gestión de Inocuidad con fuerte experiencia en Crisis y recall Dr. Fernando Cardini.

Posterior al Taller se concluyeron los cambios acordados y circularon entre el grupo participante, recibiendo los comentarios finales y aportes para enriquecer el Manual adaptado a Chile. Se recibieron comentarios, así como un aporte muy detallado del Ministerio de Salud y del Depto. legal de una empresa.

El Manual fue adaptado y su versión preliminar fue presentada en INOFOOD 2011. En noviembre y diciembre se incluyeron las últimas observaciones y se ha generado el documento final producto de este proyecto. Este Manual se adjunta como documento aparte impreso.

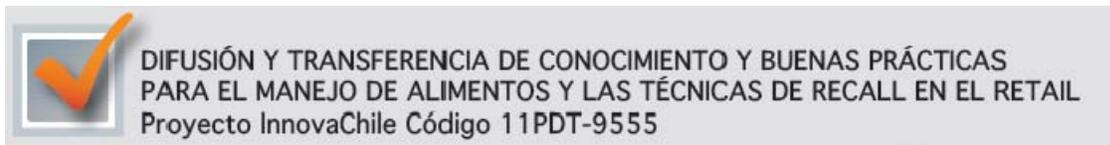
Ver Anexo 3: Lista de empresas participantes del Programa

Ver documento adjunto: “Manual de Buenas Prácticas de Recall – Dirigido a la Industria de Alimentos. Difusión y Transferencia de conocimiento y buenas prácticas para el manejo de alimentos y las técnicas de recall en el retail. Proyecto InnovaChile Código 11PDT-9555

La actividad se cumplió en plazo en un 100%.

5 - DIFUSIÓN

Se desarrolló imagen para el programa.



Se creó un blog de discusión empresas en Web GCL Capacita.

Se hace difusión de INOFOOD y contenidos a través de mailing, avisaje y artículos. Se exhiben resultados en stand durante INOFOOD 2012 (Fotos en ANEXO 8.2).

Se realiza difusión de INOFOOD y Manual de recall.

Cabe señalar que a las Conferencias asistieron más de 400 personas especialistas de la industria de alimentos y la EXPO fue visitada por unas 1.100 personas.

Se promovieron el Manual de Recall, Compra Segura y una Guía de Buenas Prácticas para tu cocina.

El perfil de los asistentes fue: empresas elaboradoras de alimentos, empresas distribuidoras de alimentos, servicios de alimentación, *retail* (algunos con plantas propias elaboradoras de alimentos), proveedores de bienes y servicios con fuerte acento tecnológico, centros de investigación, profesionales de la inocuidad alimentaria, instituciones públicas y privadas gremiales. Se promovió la participación de empresas de todos los tamaños, becando a un grupo de PYMES (7).

Ver ANEXOS 4: MUESTRAS DE PIEZAS DE DIFUSIÓN DE INOFOOD Y MANUAL DE RECALL

Ver Anexo 4.1: Imágenes para totem publicitario en INOFOOD

Ver anexo 4.2: portada Manual Recall

Ver Anexo 4.3: Agradecimientos participantes Manual Recall

Ver Anexo 4.4: Aviso El Mercurio 25 de octubre 2011

Ver anexo 4.5: Aviso Mundoagro septiembre 2011 y volante INOFOOD

Ver anexo 4.6: Aviso Individualizados agosto 2011

Ver Anexo 4.7: Mail masivo enviado a través de Red Tecnoalimentaria

Ver Anexo 4.8: Mail masivo enviado a través de Red Tecnoalimentaria

Ver Anexo 4.9: Mail masivo enviados a través de base datos de GCL CAPACITA.

Se ha solicitado la difusión en los sitios web y medios de difusión de ACHIPIA. Ministerio de Agricultura y Ministerio de Salud. En marzo de 2012 está planeada una actividad con todas las empresas participantes para difundir los resultados finales.

La actividad se cumplió en plazo en un 100%.

6 - DIAGNÓSTICO DE PRÁCTICAS FRENTE A NUEVOS PELIGROS Y RECALL E IDENTIFICACIÓN DE BRECHAS.

Se realizó la encuesta de “Diagnóstico de Prácticas frente a Nuevos Peligros y Recall e Identificación de Brechas” y los resultados se presentaron en el Taller realizado el 26 de agosto.

Ver Anexo 5.1: Encuesta

Ver Anexo 5.2: Lista de empresas que respondieron encuesta

Ver Anexo 5.3: Presentación de resultados

La actividad se cumplió en plazo en un 100%.

7 - TALLER DE EMPRESAS PROVEEDORAS DE ALIMENTOS Y PROVEEDORES INSUMOS

Se realiza Taller: “Estableciendo Las Bases De Un Sistema De Recall Y Manejo De Crisis” en el mes de agosto

En este taller se consensuaron los principales puntos revisados por las empresas y se estableció mejorar el lenguaje utilizando términos más técnicos e incorporar información reglamentaria nacional y volver a revisarlo por parte de todos los participantes

Ver Anexo 6.1: Invitación al Taller

Ver Anexo 6.2: Programa del Taller

Ver Anexo 6.3: Lista de Participantes

Ver Anexo 6.4: Fotografías

Ver Anexo 6.5: Presentaciones

La actividad se cumplió en plazo en un 100%.

8.- PREPARACIÓN MATERIAL DE DIFUSIÓN DE COMPRA SEGURA

El material fue preparado y presentado en INOFOOD 2011

Ver Anexo 7.1: Material Compra Segura

La actividad se cumplió en plazo en un 100%.

9- CONFERENCIA EN SECTOR RETAIL

Se realizó la sesión de peligros recall y consumidor con la presencia de expertos internacionales. En INOFOOD estuvieron incluidas las siguiente sesiones: **Las amenazas que se ciernen sobre los alimentos, los temidos contaminantes - y - Desarrollo de Manual de Recall- trazabilidad, manejo de crisis aplicaciones** que pueden verse en detalle en Programa Adjunto en Anexo 8.1.

Ver Anexo 8.1: Tríptico Programa INOFOOD

Ver Anexo 8.2: Fotos Sesiones Conferencias INOFOOD

La actividad se cumplió en plazo en un 100%.

ANEXO 1.2: EMPRESAS ADICIONALES INCORPORADAS EN PROGRAMA DYT

CARÁCTERÍSTICAS EMPRESAS ADICIONALES PARTICIPANTES EN ACTIVIDADES DEL PROGRAMA

EMPRESAS ADICIONALES INCORPORADAS

	EMPRESA	PPALES. PRODUCTOS	VENTAS	APORTA AL PROGRAMA	TEMAS DE INTERÉS EN EL PROGRAMA PARA LA EMPRESA
12	ALIMENTOS CORDILLERA LTDA.	Postres sin azúcar, confites sin azúcar. Daily	\$5.400 millones.	Productos dietéticos.	Interesa Manual de Recall y conocimiento actualización temas de inocuidad.
13	SERRANO LTDA.	Vinagres orgánicos, berries, sal de mar con especias, pastas, antipastos de ají, ajo, berenjena	\$22 millones	Agrega productos artesanales gourmet	Interesa la actualización en temas de gestión de inocuidad y aprender de recall.
14	3M	Soluciones para la inocuidad en la industria de alimentos		Agrega experiencia en inocuidad e higiene	Conocimiento de Manual y temas actualizados inocuidad
15	LRQA	Certificación de Gestión de calidad		Agrega conceptos de auditorías y certificación	Su visión es relevante a la discusión del Manual y puesta al día de inocuidad. Son un aporte.
16	DIVERSEY INDUSTRIAL Y COMERCIAL DE CHILE LIMITADA	Productos de higiene industrial		Agrega visión temas de higiene y limpieza	Aporta en los talleres a los temas de higiene con su experiencia
17	PF	Cecinas, quesos.		Agrega productos industriales Listos para Comer- LPC-	A la empresa le interesa la puesta al día en requerimientos, D y T de tendencias para la gestión de inocuidad. Sistemas de recall profesionalizado para el mercado chileno.
18	NESTLE	Productos alimenticios en muy amplia gama		Agrega la experiencia de una gran empresa para temas de recall e inocuidad	Les interesa participar en el Manual y aportar/conocer experiencias prácticas de inocuidad
19	PRINAL	Ingredientes y tecnologías para la industria alimentaria		Agrega la visión de ingredientes alimentarios	Interesa Manual de Recall y conocimiento actualización temas de inocuidad.
20	GS1 CHILE	Son la empresa que maneja mundialmente los códigos de barras. Expertos en trazabilidad		Aporta el tema trazabilidad	Interesa mucho la actualización y conocer las experiencias de recall. Aportará contenidos en trazabilidad.
21	CENCOSUD Retail S.A.	Empresa de retail, supermercados con alta presencia alimentos		Agrega la visión del retail	Interesa conocer la actualización de requerimientos y temas del Manual de Recall
22	WALMART CHILE COMERCIAL S.A.	Empresa de retail, supermercados con alta presencia alimentos		Agrega la visión del retail	Interesa conocer la actualización de requerimientos y temas del Manual de Recall

ANEXO 2.1: CARTAS DE SOLICITUD A LOS GERENTES DE LOS SUPERMERCADOS PARA REALIZAR LAS VISITAS.



Santiago, 06 de Septiembre de 2011

Sra. Marcela Riveiro
Gerente de Aseguramiento de Calidad
Cencosud
Presente

Estimada Marcela:

Junto con saludarte y agradecer tu participación en el proyecto de DIFUSIÓN Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO Y BUENAS PRÁCTICAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS Y LAS TÉCNICAS DE RECALL EN EL RETAIL, mucho valoraremos tu amable gestión para obtener la autorización de ejecución de la etapa de recopilación de la información para el estudio de hábitos de compras en el supermercado.

Esta etapa consiste en realizar una serie de observaciones y registros de los hábitos de compra del consumidor, para lo cual hemos planificado una visita en los siguientes locales:

- LAS CONDES: Avda. Francisco Bilbao 4144
- LAS CONDES: Avda. Camino el Alba 11.969 local 11
- LA FLORIDA: Avda. Vicuña Mackenna 6100
- PEÑALOEN: Avda. Sánchez Fontecilla 12.000
- ÑUÑO A: Avda. José Pedro Alessandri 1166

Por otra parte, y con el mismo fin, te solicitamos facilitar el layout de cada uno de ellos, el cual será utilizado para identificar las zonas de seguimiento. Así mismo te pido que, una vez realizadas las aprobaciones, nos informaras sobre el nombre de nuestro contacto en cada uno de los locales.

Agradeciendo de antemano tu amable gestión, te saluda cordialmente,


Mónica Espinoza
Gerente General.
GCL-Capacita S.A.

MG/bg



Santiago, 30 de Agosto de 2011

Sra. Griselda Cavieres
Jefe de Aseguramiento de Calidad
Walmart
Presente

Estimada Griselda:

Junto con saludarte y agradecer tu participación en el proyecto de DIFUSIÓN Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO Y BUENAS PRÁCTICAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS Y LAS TÉCNICAS DE RECALL EN EL RETAIL, mucho valoraremos tu amable gestión para obtener la autorización de ejecución de la etapa de recopilación de la información para el estudio de hábitos de compras en el supermercado.

Esta etapa consiste en realizar una serie de observaciones y registros de los hábitos de compra del consumidor, para lo cual hemos planificado una visita en los siguientes locales:

- LA REINA: Avda. Príncipe de Gales 9140
- LAS CONDES: Camino el Alba 11.865
- LA FLORIDA: Avda. Vicuña Mackenna 7196
- PEÑALOEN: Avda. Américo Vespucio 3100 Local 44
- ÑUÑO A: Avda. Irarrázaval 2928

Por otra parte, y con el mismo fin, te solicitamos facilitar el layout de cada uno de ellos, el cual será utilizado para identificar las zonas de seguimiento. Así mismo te pido que, una vez realizadas las aprobaciones, nos informaras sobre el nombre de nuestro contacto en cada uno de los locales.

Agradeciendo de antemano tu amable gestión, te saluda cordialmente,


Mónica Espinoza
Gerente General.
GCL-Capacita S.A.
MG/bg

ANEXO 2.2: ENCUESTA

Encuesta n° _____

Líder _____

Jumbo _____

Fecha _____

Encuestadora _____

I.- Demografía

1) ¿Cuánto tiempo le toma la compra?

Menos de ½ hora _____ ½ h a 1 h _____ más de 1 h _____

2) Género F _____ M _____

3) Edad

25-35 _____ 36-45 _____ 46-55 _____ 56-65 _____ >65 _____

4) Escolaridad

Básica _____ Media _____ Técnica _____ Universitaria _____

II.- Cuestionario (se espera resolver: contaminación cruzada. Abuso de tiempo y temperatura y compras sin información)

1) Con nota de 1 a 5 indique que tan importante le parece a usted:

	1	2	3	4	5
CONTAMINACION CRUZADA					
Envolver las carnes en bolsas protectoras					
Poner las carnes cerca de los detergentes en el carro					
ABUSO TIEMPO TEMPERATURA					
Etapa de la compra en la cual pongo los alimentos perecibles dentro del carro					
Refrigerar los productos en el menor tiempo posible					
Mantener las carnes refrigeradas					
INFORMACIÓN					
Leer los envases de los alimentos					
Leer la fecha de vencimiento					
Leer recomendaciones del productor					
Ver si los envases están dañados					

ANEXO 2.3: DESCRIPCIÓN DEL DIAGNÓSTICO DE PRÁCTICAS DE COMPRA DEL CONSUMIDOR RESPECTO DE ERRORES SANITARIOS

Informe de la Actividad “Diagnóstico de prácticas de compra del consumidor respecto de errores sanitarios”

OBJETIVO	Diagnosticar en los hábitos de compra del consumidor, factores predisponentes de errores sanitarios.
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	Diagnóstico de prácticas de compra del consumidor respecto de errores sanitarios
ACTIVIDADES	Se hace diagnóstico en una muestra de puntos de supermercados, tiendas de conveniencia con seguimiento de compra de consumidores, versus Buenas prácticas.
RESPONSABLES	Universidad de los Andes y dos cadenas de supermercados
Estado de Avance	En espera de la autorización de los 10 locales seleccionados para la actividades

Metodología:

Esta actividad comprende observaciones, mediciones y registro de prácticas realizadas durante la compra de consumidores en general.

Para ello se seleccionan 5 locales de dos cadenas de supermercados, las cuales comparten un público socioeconómico de similares características

Se determinará el día más adecuado para ejecutar las actividades y se procederá a estandarizar esa variable

Una vez en el lugar, el encuestador y observados, deben pedir una autorización de los consumidores por medio de una breve carta, donde se les explicará aspectos básicos del estudio. Los consumidores deben firmarla.

Una vez aprobado el seguimiento, el encuestador le seguirá en su recorrido de compra, controlándose los tiempos y ruta de la compra. A modo de registro, se tomarán fotografías del carro de compra.

Solo se estudiará el comportamiento de consumidores que piensen demorarse más de 30 min. en su compra.

Al final del recorrido se le hará una pequeña encuesta.

ANEXO 2.4: GENERAL DE LA ENCUESTA

GENERAL DE LA ENCUESTA

- 1) Las alumnas deben pedir una autorización de los consumidores por medio de una breve carta, donde se les explica aspectos básicos del estudio. Los consumidores deben firmarla.
 - Se les seguirá en su recorrido de compra
 - Se fotografiará cada cierto tiempo el carro
 - Se tomarán algunos tiempos durante el recorrido
 - Se pondrá un chip inocuo en la superficie de la primera carne (pescado o pollo) que pongan en el carro.
 - Al final del recorrido se le hará una pequeña encuesta.
- 2) Solo se estudiará el comportamiento de consumidores que piensen demorarse más de 30 min. en su compra.
- 3) Como no todos los supermercados están ordenados en la misma forma, se identificaron áreas. Las alumnas anotarán el orden al cual concurren los consumidores a las diferentes áreas, el tiempo que demoran en llegar a ellas, el tiempo que permanecen en esa área, el tiempo en el cual toman un producto perecible y el tiempo final (establecido como el tiempo en que pagó en la caja).

AREAS

- 1.- PANADERÍA Y PASTELERÍA (productos refrigerados)
- 2.- PESCADERÍA (fresco y congelado)
- 3.- FIAMBRE RÍA (fresco: jamones y quesos y envasados: paté, jamones)
- 4.- LACTEOS (cajas tetrapack)
- 5.- LACTEOS REFRIGERADOS (yogurt, postres lacteos, mantequillas, margarinas....)
- 6.- BOTILLERÍA (vinos, bebidas y jugos)
- 7.- CARNES (fresco y congelado)
- 8.- SNACKS ENVASADOS (galletas dulces, salados: papas fritas, ramitas.....)
- 9.- ABARROTES (tarros conserva, bolsas de azúcar, tallarines, arroz,....., aceite, mayonesa, aliños)
- 10.- ALIMENTOS PARA MASCOTAS
- 11.- ARTÍCULOS DE LIMPIEZA (botellas, sachets, cajas)
- 12.- HELADOS
- 13.- PAPELES (papel confort, toalla nova, servilletas...)
- 14.- OTROS (ropa, platos, artículos de decoración, librería, artículos de cumpleaños...)

ANEXO 2.5: HOJA DE SEGUIMIENTO

Encuesta n° _____		Encuestadora _____		
Líder _____		Jumbo _____		
Fecha _____				
AREA	ORDEN DE LLEGADA	TIEMPO DE LLEGADA	TIEMPO DE PICK UP	TIEMPO DE ESTADÍA
1.- PANADERÍA Y PASTELERÍA (productos refrigerados)				
2.- PESCADERÍA (fresco y congelado)				
3.- FIAMBRETERÍA (fresco: jamones y quesos y envasados: paté, jamones)				
4.- LACTEOS (cajas tetrapack)				
5.- LACTEOS REFRIGERADOS (yogurt, postres lacteos, mantequillas, margarinas....)				
6.- BOTILLERÍA (vinos, bebidas y jugos)				
7.- CARNES (fresco y congelado)				
8.- SNACKS ENVASADOS (galletas dulces, salados: papas fritas, ramitas.....)				
9.- ABARROTOS (tarros conserva, bolsas de azúcar, tallarines, arroz,....., aceite, mayonesa, aliños)				
10.- ALIMENTOS PARA MASCOTAS				
11.- ARTÍCULOS DE LIMPIEZA (botellas, sachets, cajas)				
12.- HELADOS				
13.- PAPELES (papel confort, toalla nova, servilletas...)				
TIEMPO FINAL:				

ANEXO 2.6: PLANILLA DE RESULTADOS

AREA	ORDEN DE LLEGADA
1.- PANADERÍA Y PASTELERÍA (productos refrigerados)	
2.- PESCADERÍA (fresco y congelado)	
3.- FIAMBRETERÍA (<u>fresco</u> : jamones y quesos y <u>envasados</u> : paté, jamones)	
4.- LACTEOS (cajas tetrapack)	
5.- LACTEOS REFRIGERADOS (yogurt, postres lacteos, mantequillas, margarinas....)	
6.- BOTILLERÍA (vinos, bebidas y jugos)	
7.- CARNES (fresco y congelado)	
8.- SNACKS ENVASADOS (galletas dulces, salados: papas fritas, ramitas.....)	
9.- ABARROTOS (tarros conserva, bolsas de azúcar, tallarines, arroz,....., aceite, mayonesa, aliños)	
10.- ALIMENTOS PARA MASCOTAS	
11.- ARTÍCULOS DE LIMPIEZA (botellas, sachets, cajas)	
12.- HELADOS	
13.- PAPELES (papel confort, toalla nova, servilletas...)	
TIEMPO FINAL:	

AREA	tiempo de llegada
1.- PANADERÍA Y PASTELERÍA (productos refrigerados)	
2.- PESCADERÍA (fresco y congelado)	
3.- FIAMBRETERÍA (<u>fresco</u> : jamones y quesos y <u>envasados</u> : paté, jamones)	
4.- LACTEOS (cajas tetrapack)	
5.- LACTEOS REFRIGERADOS (yogurt, postres lacteos, mantequillas, margarinas....)	
6.- BOTILLERÍA (vinos, bebidas y jugos)	
7.- CARNES (fresco y congelado)	
8.- SNACKS ENVASADOS (galletas dulces, salados: papas fritas, ramitas.....)	
9.- ABARROTOS (tarros conserva, bolsas de azúcar, tallarines, arroz,....., aceite, mayonesa, aliños)	
10.- ALIMENTOS PARA MASCOTAS	
11.- ARTÍCULOS DE LIMPIEZA (botellas, sachets, cajas)	
12.- HELADOS	
13.- PAPELES (papel confort, toalla nova, servilletas...)	
TIEMPO FINAL:	

AREA	tiempo final - tiempo de pick up
1.- PANADERÍA Y PASTELERÍA (productos refrigerados)	
2.- PESCADERÍA (fresco y congelado)	
3.- FIAMBRETERÍA (fresco: jamones y quesos y <u>envasados</u> : paté, jamones)	
4.- LACTEOS (cajas tetrapack)	
5.- LACTEOS REFRIGERADOS (yogurt, postres lacteos, mantequillas, margarinas....)	
6.- BOTILLERÍA (vinos, bebidas y jugos)	
7.- CARNES (fresco y congelado)	
8.- SNACKS ENVASADOS (galletas dulces, salados: papas fritas, ramitas.....)	
9.- ABARROTÉS (tarros conserva, bolsas de azúcar, tallarines, arroz,...., aceite, mayonesa, etc...)	
10.- ALIMENTOS PARA MASCOTAS	
11.- ARTÍCULOS DE LIMPIEZA (botellas, sachets, cajas)	
12.- HELADOS	
13.- PAPELES (papel confort, toalla nova, servilletas...)	
TIEMPO FINAL:	

	%	%	%	%	%
	1	2	3	4	5
CONTAMINACION CRUZADA					
Envolver las carnes en bolsas protectoras					
Poner las carnes cerca de los detergentes en el carro					
ABUSO TIEMPO TEMPERATURA					
Etapa de la compra en la cual pongo los alimentos					
Refrigerar los productos en el menor tiempo posible					
Mantener las carnes refrigeradas					
INFORMACIÓN					
Leer los envases de los alimentos					
Leer la fecha de vencimiento					
Leer recomendaciones del productor					
Ver si los envases están dañados					

ANEXO 2.7: PRESENTACIÓN DE RESULTADOS DE COMPRA SEGURA



“La responsabilidad de ofrecer alimentos inocuos y de calidad”

INOFOOD
2011 Cumbre y Expo Internacional de Inocuidad Alimentaria
7 y 8 de noviembre
Casa Piedra, Santiago de Chile

LOS TERCEROS SANITARIOS EN LA COMPRA DEL CONSUMIDOR EN SUPERMERCADOS
COMPRA SEGURA V1.0 (RESULTADOS DE UN PROGRAMA APOYADO POR INNOVACHILE-CORFO)

MÓNICA GALLEGGUILLAS, SGI CAPACITA S.A.

Proyecto de Difusión Tecnológica COMPRA SEGURA

Ejecutado por:



Universidad de los Andes

Ayogado por:




COMPRA SEGURA OBJETIVO

1. Realizar un diagnóstico en los hábitos de compra
2. Detectar los principales errores cometidos por los consumidores
3. Detectar el nivel de conocimientos sobre hábitos seguros de compra
4. Generar una guía de compra segura para el consumidor



COMPRA SEGURA METODOLOGÍA

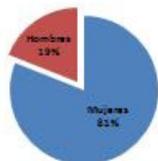
1. Se seleccionaron 5 locales de una cadena de supermercados en distintas comunas de Santiago
2. Se encuestaron y observaron 47 compradores
3. Se realizaron observaciones y mediciones de temperatura
4. Se analizaron los datos
5. Se elaboró un listado de buenas prácticas de compra necesarias para proteger los alimentos



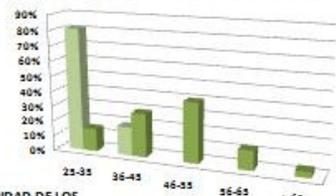
COMPRA SEGURA

Diagnóstico de Hábitos de Compra en el Supermercado

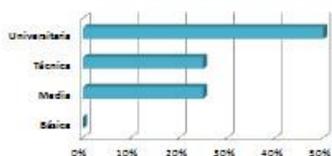
GENERO DE LOS CONSUMIDORES ENCUESTADOS



EDADES DE LOS CONSUMIDORES ENCUESTADOS



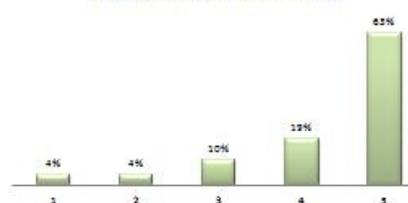
NIVEL DE ESCOLARIDAD DE LOS CONSUMIDORES ENCUESTADOS



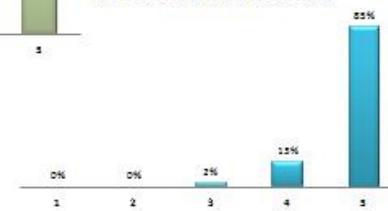
COMPRA SEGURA

ENCUESTA ESCALA DE 1 A 5, DE MENOR A MAYOR IMPORTANCIA

Importancia asignada a:
"Leer los envases de los alimentos"



Importancia asignada a:
"Ver si los envases están dañados"



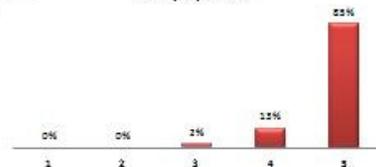
COMPRA SEGURA

ENCUESTA ESCALA DE 1 A 5, DE MENOR A MAYOR IMPORTANCIA

Importancia asignada a:
"Orden de compra de los productos refrigerados"



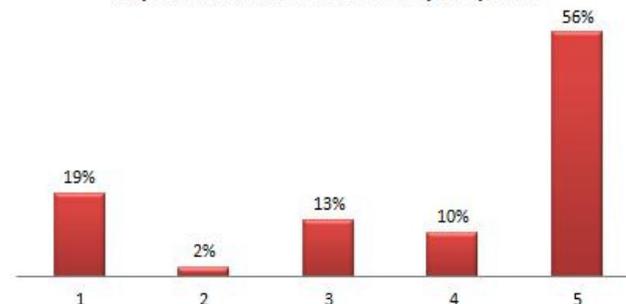
Importancia asignada a:
"Refrigerar los productos en el menor tiempo posible"



COMPRA SEGURA

ENCUESTA ESCALA DE 1 A 5, DE MENOR A MAYOR IMPORTANCIA

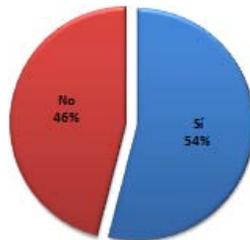
Importancia asignada a:
"Separar las carnes de las cecinas y los quesos"



COMPRA SEGURA

Encuesta de Conocimientos

¿Conoce el significado de "Contaminación Cruzada"?



COMPRA SEGURA

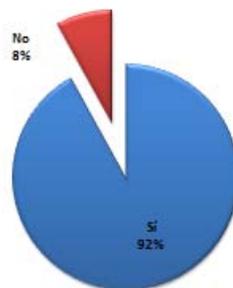
Encuesta de Conocimientos



COMPRA SEGURA

Encuesta de Conocimientos

¿Conoce el significado de "Cadena de Frío"?



COMPRA SEGURA

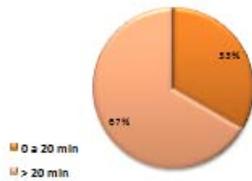
Encuesta de Conocimientos



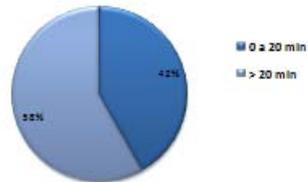
COMPRA SEGURA

Medición de Abuso de Tiempo y Temperatura

Tiempo de exposición a temperatura ambiente de productos del área de pescadería



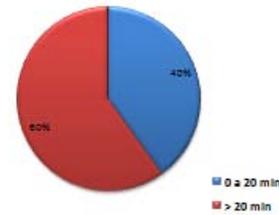
Tiempo de exposición a temperatura ambiente de productos del área de carnes



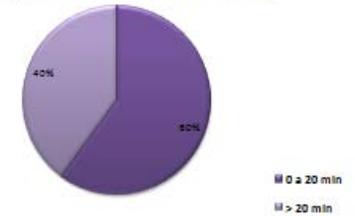
COMPRA SEGURA

Medición de Abuso de Tiempo y Temperatura

Tiempo de exposición a temperatura ambiente de productos del área de pastelería



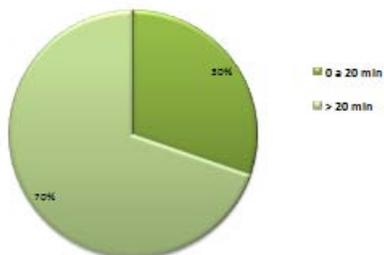
Tiempo de exposición a temperatura ambiente de productos del área de lácteos refrigerados



COMPRA SEGURA

Medición de Abuso de Tiempo y Temperatura

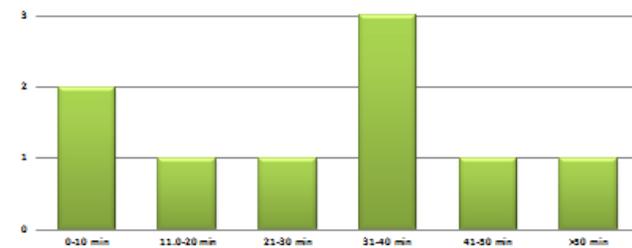
Tiempo de exposición a temperatura ambiente de productos del área de fiambrería



COMPRA SEGURA

Medición de Abuso de Tiempo y Temperatura Por unidad de Productos

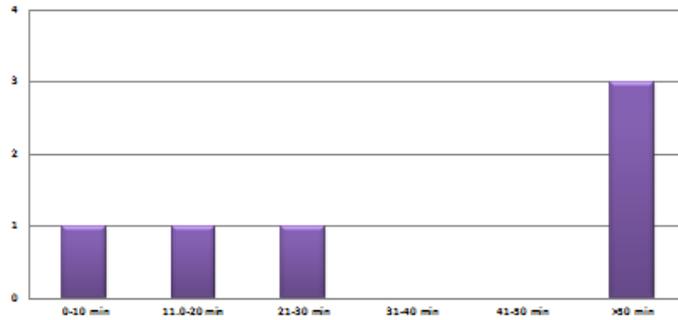
Unidades del área de pescadería agrupados por rango de tiempo temperatura ambiente



COMPRA SEGURA

Medición de Abuso de Tiempo y Temperatura
Por unidad de Productos

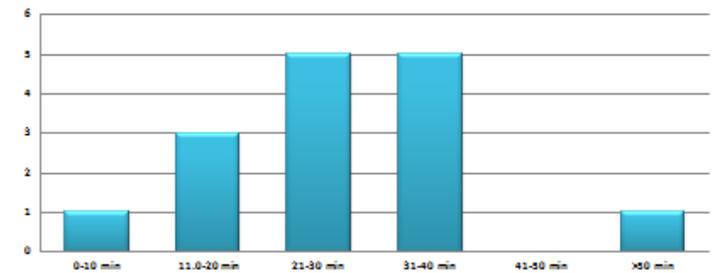
Unidades del área de torta agrupados por rango de tiempo a temperatura ambiente



COMPRA SEGURA

Medición de Abuso de Tiempo y Temperatura
Por unidad de Productos

Unidades del área de aves agrupados por rango de tiempo a temperatura ambiente

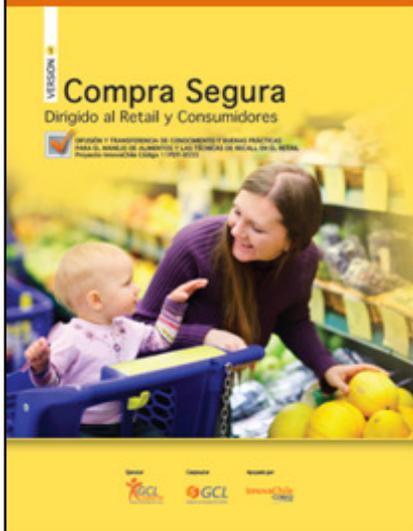


COMPRA SEGURA

Buenas Prácticas de Compra



COMPRA SEGURA RECOMENDACIONES



- a. Seguir el siguiente orden cronológico de compra
- b. Separar los alimentos de alto riesgo microbiológico (carnes, aves, pescados y mariscos) de los otros alimentos, dentro del carro de supermercado.
- c. Colocar los alimentos de alto riesgo en contenedores o bolsas plásticas, preferentemente selladas, evitando que los jugos escurran sobre otros alimentos fuentes de bacterias contaminantes).
- d. Verificar durante el empaque de los productos, al finalizar la compra, que las bolsas mantengan la separación de los alimentos realizada con anterioridad

COMPRA SEGURA RECOMENDACIONES



- e. Mantener los huevos en su envase original durante la compra y almacenamiento.
- f. Refrigerar los alimentos de potencial riesgo con la mayor prontitud posible, disminuyendo, en lo posible, el tiempo de traslado a casa.
- g. Evitar la adquisición de productos de dudosa calidad,
- h. Revisar la fecha de caducidad de los alimentos.

ANEXOS 4: MUESTRAS DE PIEZAS DE DIFUSIÓN DE INFOOD Y MANUAL DE RECALL

ANEXO 4.1: IMÁGENES PARA TOTEM PUBLICITARIO EN INFOOD




INFOFOOD
 2011 Cumbre y Expo Internacional de Inocuidad Alimentaria
 7 y 8 de noviembre
 Casa Piedra, Santiago de Chile
 Apoyado por

“La responsabilidad de ofrecer alimentos inocuos y de calidad”



 www.inofood.cl

 **DIFUSIÓN Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO Y BUENAS PRÁCTICAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS Y LAS TÉCNICAS DE RECALL EN EL RETAL.** Proyecto InnoVeChile Código I 1POT-9555
 Ejecutor:  | Coejecutor:  | Apoyado por: 

Un manual de prácticas para apoyar a las empresas en las acciones de recall.
 Disponible para descarga gratuita en www.gcl.cl

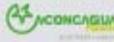




 **DIFUSIÓN Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO Y BUENAS PRÁCTICAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS Y LAS TÉCNICAS DE RECALL EN EL RETAL.** Proyecto InnoVeChile Código I 1POT-9555
 Ejecutor:  | Coejecutor:  | Apoyado por: 

- ✓ Hacer un diagnóstico entre un grupo de empresas productoras de alimentos sobre sus prácticas de alerta, manejo, activación y comunicación para el recall.
- ✓ Diagnosticar en los hábitos de compra del consumidor, factores predisponentes de errores sanitarios.
- ✓ Difundir y entregar conocimiento sobre los temas de peligros más actuales y que complementan a lo básico del RSA.
- ✓ Elaborar un Manual de Buenas Prácticas de Recall, dirigido a la industria de alimentos, basado en experiencias nacionales e internacionales.
- ✓ Difundir conocimiento de tecnologías y sistemas de gestión de la calidad e inocuidad con casos y ejemplos nacionales e internacionales entregando conocimientos actualizados de la gestión de manejo de alimentos perocederos y no perocederos.
- ✓ Hacer actividades de difusión de los resultados.

Empresas colaboradoras

Instituciones colaboradoras


VERSION 0

Manual de Buenas Prácticas de Recall

Dirigido a la Industria de Alimentos



DIFUSIÓN Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO Y BUENAS PRÁCTICAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS Y LAS TÉCNICAS DE RECALL EN EL RETAIL
Proyecto InnovaChile Código 11PDT-9555



Ejecutor



Coejecutor



Apoyado por





AGRADECIMIENTOS

Empresas colaboradoras



Instituciones colaboradoras



ANEXO 4.4: AVISO EL MERCURIO 25 DE OCTUBRE 2011

"La responsabilidad de ofrecer alimentos inocuos y de calidad"



INOFOOD

2011 Cumbre y Expo Internacional de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de noviembre
Casa Piedra, Santiago de Chile

Organiza



41 CONFERENCISTAS

Algunos conferencistas invitados internacionales son:

- ✓ Haciendo de la cultura de inocuidad y calidad una forma de vida y los alcances de un esfuerzo de armonizar (GFSI), Frank Yiannas - VP de Food Safety - Wal-Mart Internacional y VP de Global Food Safety Initiative - GFSI, EE. UU.
- ✓ El sistema de calidad neozelandés y el Acta de Vinos. Mary Joanne Western - Director New Zealand Standards.
- ✓ Los desafíos toxicológicos para la inocuidad, más allá de las bacterias. Dr. Fernando G. Cardini - Presidente del Instituto Argentino para la Calidad (IAPCI)
- ✓ Estados Unidos y el cambio normativo para productos nacionales e importados. Edmundo García Jr. - Director Regional para América Latina FDA, Cornelius Hugo y Samuel Rognon de AIB International.

SESIONES PARALELAS

En INOFOOD, LRQA presenta en Sesión paralela: Un paso adelante hacia la globalización de estándares de inocuidad: ISO 22000, PAS 220 y PAS 223 y la experiencia de implementación en importantes compañías.






VEL PILLAY
Americas Food Safety Manager
Lloyd's Register Quality Assurance (LRQA)



ROGER BONT
Global Quality Assurance Director, Cargill



NEIL MARSHALL
Global Director Quality & Food Safety
The Coca-Cola Company

INSCRIPCIONES CUMBRE ABIERTAS
Inscripción general: \$185.000. Consulte precios para grupos de empresas y por categoría Alumni.
Informaciones: contacto@infofood.cl
KAREN BARACATT - ROMINA BENAVIDES : Tel. [56-2] 202 3703 / 2013098
KBaracatt@infofood.cl - rbenavidest@infofood.cl

EXPO INOFOOD

7 y 8 de noviembre en paralelo con la Cumbre.
Horario: Lunes 7 entre 12:00 y 20:00 horas. Martes 8 entre 8:30 y 18:30
Un encuentro único con la industria alimentaria. Exhibición de Tecnologías y equipamiento para la industria alimentaria.- Sistemas de higiene y sanitización - Equipamiento, maquinarias e infraestructura para laboratorios, plantas, procesos y retail - Ingredientes - Empresas productoras con sistemas destacados de gestión de calidad.

Contacto: **FABIOLA FUENTES F.** : Tel. [56-2] 793 7156 - Cel. [56-9] 6617 2349 - fuentes@infofood.cl

Auspiciadores Diamante








Auspiciadores Silver








www.infofood.cl
contacto@infofood.cl

Patrocinan






Ayudado por



Un evento



Producción técnica





ANEXO 4.5: AVISO MUNDOAGRO SEPTIEMBRE 2011 Y VOLANTE INOFOOD

INOFOOD

2011 Cumbre y Expo Internacional de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de noviembre
Casa Piedra, Santiago de Chile

II CUMBRE

II Cumbre Internacional de Inocuidad Alimentaria

- ✓ Más de 40 conferencistas nacionales e internacionales.
- ✓ Sesiones plenarias y paralelas.
- ✓ Visita a EXPOINOFOOD.
- ✓ Tarifa especial por inscripción anticipada.

CUPOS LIMITADOS

INSCRIPCIONES CUMBRE ABIERTAS

Informaciones : contacto@infofood.cl
KAREN BARACATT- BARBRA GRAY
Tel. (56-2) 2013098 / 202 3703
kbaracatt@infofood.cl · bgrayd@infofood.cl

I EXPO

Un encuentro único con la industria alimentaria

- ✓ Tecnologías y equipamiento para la industria alimentaria.
- ✓ Sistemas de higiene y sanitización.
- ✓ Equipamiento, maquinarias e infraestructura para laboratorios, plantas, procesos y retail.
- ✓ Ingredientes.
- ✓ Empresas productoras con sistemas destacados de gestión de calidad.

STANDS

Contactar a **FABIOLA FUENTES F.**
Tel. (56-2) 793 7156 · Cel. (56-9) 6617 2349
ffuentes@infofood.cl

Organiza



Empreses Fundación Chile

Auspiciadores Diamante




Good Food, Good Life






Auspiciadores Silver








Patrocinan






Apoyado por



Un evento



Producción técnica

