Talleres de Asistencia Técnica en el marco del Programa de Cooperación
Mejoramiento del sistema de control sanitario de la cadena alimentaria para la tutela de la salud en América Latina
Cochabamba, Bolivia
22 a 26 de julio de 2019

Resumen de actividaes

1. DESARROLLO DE LA MISIÓN

El desarrollo de los Talleres en referencia se llevó a cabo según la agenda acordada con Alejandro Mattos, Jefe Nacional de Inocuidad de Alimentos del Senasag de Bolivia y que se encuentra en el Anexo I.

A los talleres asistieron un total de 23 funcionarios de las oficinas del Senasag de todo el país, el listado completo se incluye en el Anexo II. Los asuntos cubiertos fueron los siguientes:

Taller 1: Envases e insumos para alimentos

Se revisó el esquema de intervenciones regulatorias a todo lo largo de la cadena de valor de los envases y materiales en contacto con alimentos – MCA – incluyendo:

- Listas positivas de materias primas e insumos
- Requisitos sobre elaboración de envases y materiales para contacto con alimentos
- Evaluación de la aptitud sanitaria de los envases y MCA
- Buenas prácticas para el envasado de alimentos
- Regulaciones sobre reciclaje y reutilización de envases

Se estudiaron referentes regulatorios en esta materia, principalmente reglamentos de la Unión Europea, la FDA, Mercosur, Chile y Colombia. Se indicaron fuentes de información científica y sitios web claves para abordar esta materia. Se revisaron los procesos de elaboración de envases y las particularidades que estos presentan en relación con la inocuidad de los mismos. Se discutió la base científica de la migración de componentes y los conceptos asociados a la determinación de límites de migración global y específica.

Taller 2: Buenas Prácticas Agrícolas

Se abordó el tema de la regulación y la y vigilancia de la aplicación de buenas prácticas agrícolas con base en el riesgo. Para esto se analizó la regulación de la FDA sobre

inocuidad de frutas y hortalizas frescas y se discutió ampliamente sobre los criterios empleados allá y la forma de aterrizarlos a la realidad boliviana.

A continuación, se hizo una revisión de los códigos de prácticas higiénicas para la prevención de aflatoxinas en maní y de frutas y hortalizas frescas y del código de conducta en la producción y utilización de plaguicidas con el propósito de analizar el contenido de estos códigos y extraer de ellos las diez recomendaciones claves para la inocuidad aplicables a la realidad de Bolivia. Las recomendaciones resultantes del trabajo en grupo se encuentran en el anexo III.

Se acordó que los materiales obtenidos en este taller se pueden utilizar para hacer afiches, infografías y otros materiales educativos que sirvan para la promoción de las buenas prácticas agrícolas en esos campos.

Se revisó también la metodología de las Escuelas de Campo Agrícolas como herramientas apropiadas para hacer la capacitación en buenas prácticas agrícolas, se analizaron experiencias y lecciones aprendidas en el país y otros países en este sentido y se concluyó en la necesidad de usarlas observando ciertas condiciones fundamentales.

Taller 3: Programa de vigilancia y control de residuos

Se discutieron los principios bajo los cuales deben diseñarse estos planes y se revisó la metodología recomendada para priorizar moléculas, analitos y métodos analíticos para los mismos.

Se hizo una revisión de los planes de vigilancia y control de residuos de Colombia, ubicados en la página web del INVIMA y se habló acerca de la experiencia de Colombia en la aplicación de estos planes.

Salida de campo

El jueves 25 se llevó a cabo una salida de campo en la cual se visitaron predios de producción de lechuga, brócoli, zanahoria y leche de vaca. También se visitó una planta de lavado de vegetales, todo en inmediaciones de Cochabamba.

Durante la visita se pudieron constatar los principales problemas de aplicación de buenas prácticas agrícolas en estas operaciones, las fortalezas y debilidades de los predios visitados, asuntos que fueron abordados durante la sesión teórica sobre el tema, tanto en su ocurrencia como en las herramientas básicas para su manejo.

Taller 4: Sesión de cierre

Durante la sesión de cierre el viernes 26 se pidió a los asistentes hacer un resumen de los conceptos y herramientas que se llevan de cada uno de los temas trabajados en la semana. El taller fue realizado primero en forma individual y luego por grupos. En la puesta en común final los participantes resaltaron, entre otros, los siguientes puntos:

En el tema de envases y materiales en contacto con alimentos, la importancia de conocer las características de los materiales, los factores que afectan la migración y la forma como se reglamenta y controla este asunto.

En cuanto a buenas prácticas agrícolas, la necesidad de contar con información de lo que sucede a lo largo de la cadena y de utilizar la evaluación de riesgos para enfocar las acciones de vigilancia y control, de coordinar estas acciones con todas las instancias, al interior del Senasag y con otras instituciones y la conveniencia de adelantar mejoras paso a paso, por etapas, centrados primero en los asuntos prioritarios.

En el campo de vigilancia y control de residuos, la utilidad de emplear el enfoque de riesgo y tomar acciones con base en la probabilidad y el impacto tanto en salud pública como en las exportaciones, así como en la factibilidad de ejercer el control, la necesidad de crear conciencia de los riesgos entre los actores de la cadena, incluido el consumidor y de fortalecer las capacidades analíticas y de manejo de datos para hacer más eficiente el control.

2. RECOMENDACIONES

- Considerar la creación al interior del SENASAG de una Unidad o grupo especializado en evaluación de riesgos de inocuidad que sirva de apoyo para la toma de decisiones en inocuidad de alimentos, a la manera que ya lo han hecho Colombia, Chile y Uruguay entre otros países de la región
- Contar con químicos toxicólogos, microbiólogos de alimentos y analistas de datos para la elaboración de los planes de control de contaminantes en alimentos y otros temas en los que se requiere de su conocimiento y experticia.
- Complementar esta capacitación y el trabajo que vienen adelantando en los temas de envases y materiales en contacto con alimentos y de control de residuos de contaminantes en alimentos con el apoyo de expertos en asuntos específicos de la regulación y de las técnicas analíticas

3. MEMORIAS

Las presentaciones usadas en cada sesión y los materiales complementarios y de apoyo para cada uno se subieron a una carpeta en Drive, la cual se puede consultar en el siguiente link https://drive.google.com/drive/folders/1W2eiXOmh3kNLjpGXQ1zQpqB8pQ4gv3UM?usp=sharing

4. AGRADECIMIENTOS

Este consultor agradece a IILA/ALADI por la invitación a participar en esta misión y a las autoridades del SENASAG por la disposición y profesionalismo con los que abordaron la organización y realización del evento y por las generosísimas muestras de hospitalidad que me brindaron.

Cordialmente,

JAIRO ROMERO TORRES
Gerente

Anexo I
Agenda final del Taller

Lunes 22
Tema 1: ENVASES E INSUMOS PARA ALIMENTOS

- Experiencia en los países en el registro de envases
- Criterios técnicos para evaluar con fines de registro
- Esquema de control y vigilancia

Martes 23
Tema 2: BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

- Compartir experiencias o estrategias utilizadas para lograr la implementación
- Formulación de planes de vigilancia
- Programas sectoriales
- Escuelas de campo agrícola

Miércoles 24
Tema 3: PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS

Abordar temas de

- Marco regulatorio
- Alcance y objetivos
- Arquitectura institucional
- Capacidades institucionales

Jueves 25
TRABAJO DE CAMPO

Visita a producciones agrícolas

Viernes 26
REUNIÓN DE CIERRE

- Análisis de los resultados de la visita de campo
- Refuerzo de temas
  Balance final

Anexo II
Listado de asistentes

No.	NOMBRE	C.I.	CIUDAD	EMAIL
1	Silvia Maria Colquehuanca Apaza	4056339	Oruro	silde_kebe30@hotmail.com
2	Jhoana Moncada Alcon	3378274	La Paz	jhoana.moncada@gmail.com
3	Magdalena Miranda Baltazar	6094670	La Paz	miramag2@yahoo.es
4	Iván Jesús Pereira Volpi	4010091	Potosí	ijpv_vet@hotmail.com
5	Carla Amézaga Figueroa	5043748	Tarija	lita_amezaga@hotmail.com
6	Amanda Ninoska Gareca Montalban	5625824	Beni	agarecamontalban@gmail.com
7	Jose Luis Rodriguez Tababary	10814874	Guayaramerín	joseluisrodt@gmail.com
8	Gary Ruíz Loras	7599004	Cobija	yackie_chan19@hotmail.com
9	Daniel Ramírez Quespi	7538122	Sucre	daniel_jh23@hotmail.com
10	Suany Cuellar Garcia	6285624	Santa Cruz	suanycg86@gmail.com
11	Stefanía Melissa Ortega Guzmán	11303418	Santa Cruz	mel.orguz@gmail.com
12	VladimirTupaj Sánchez Fernández	816641	Cochabamba	vaslf@hotmail.com
13	David Gregorio Ramos Chambi	3359373	Cochabamba	d_ramos67@hotmail.com
14	Rolando Ponce Perez	5271011	Cochabamba	rolandoponce.bo@gmail.com
15	Ronald Angulo Orosco	7904914	Cochabamba	ronald07_ao@hotmail.com
16	Alejandro Mattos Villarroel	4527987	Trinidad	amattos@senasag.gob.bo
17	Maria Gracia Poveda Alarcon	67402651	Trinidad	mariapovedaa@gmail.com
18	Cessarina Vaca Zelada	7609883	Trinidad	cessarinavz1002@gmail.com
19	Carolina Tejerina Vertiz	60202300	Santa Cruz	carolinatejerinavertiz@gmail.com
20	Maria Ingri Campos Vaca	3879357	Trinidad	ingridcamposvaca@hotmail.com
21	Plácido Condori Mamani	6023788	Trinidad	placido.condori@senasag.gob.bo
22	Amadeo Mosquera Álvarez	8775248	Cochabamba	nygan29@outlook.com
23	José Waldo Díaz García	4538971	Cochabamba	jwaldo10_07@hotmail.com

Anexo III
Diez claves para la inocuidad

Diez consejos claves para el manejo integrado de plagas

1. Seleccione el terreno adecuado
2. Utilice material vegetal certificado
3. Efectúe un buen manejo de suelos
4. Realice un adecuado manejo del agua
5. Adopte el manejo integrado de plagas
6. Efectúe manejo integrado del cultivo
7. Use plaguicidas como última alternativa
8. Haga un uso correcto de los plaguicidas
9. Aplique buenas prácticas en la cosecha
10. Aplique buenas prácticas en la poscosecha

Diez consejos claves para proteger la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas

1. Elabore un diagnóstico del predio a utilizar para el cultivo
2. Utilice fuentes de agua seguras y potables
3. Utilice semillas certificadas
4. Cuente con las condiciones adecuadas del predio
5. Use y maneje de forma correcta los plaguicidas
6. Cuente con un programa de higiene y limpieza en todas las etapas de producción
7. Cuente con personal capacitado en temas de buenas prácticas agrícolas
8. Verifique las condiciones adecuadas del transporte con el fin de evitar la contaminación cruzada
9. Cuente con registros de todas las etapas de producción
10. Cuente con procedimientos de retiro y destrucción de productos en producción primaria y cosecha

Diez consejos claves para proteger la inocuidad del maní y las nueces de árbol

1. Realice la selección del terreno adecuado
2. Compre semilla certificada de establecimientos autorizados
3. Asegure un ambiente adecuado que mantenga las características de la semilla
4. Realice la rotación del cultivo
5. Asegure el riego para el adecuado crecimiento del cultivo
6. Evite el hacinamiento de las plantas
7. Controle las malezas a través de labores culturales y control químico
8. Programe la cosecha una vez que el maní haya alcanzado la madurez óptima
9. Almacene en un ambiente adecuado para controlar la humedad y la temperatura
10. Mantenga las condiciones adecuadas e higiénicas en el transporte