



as José Luis Palacios Pino, subdirector del Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CECTA) de la Universidad de Santiago de Chile, presentó los principales resultados del proyecto denominado “Diseño de un protocolo de monitoreo y control de riesgos asociados a Norovirus y Hepatitis-A en la cadena productiva de berries” (Código 16BPE-62273), financiado por el instrumento Bienes Públicos Estratégicos de Alto Impacto para la Competitividad de CORFO.

La conferencia fue organizada por la Escuela de Ingeniería en Alimentos a través de su director Dr. José Miguel Bastías Montes, y congregó a estudiantes de pre y postgrado, así como a representantes de industrias alimentarias.

El Dr. José Luis Palacios presentó la conferencia denominada “Virus Entéricos Emergentes: Nuevos Desafíos para la Industria de Berries”. En la ocasión explicó que el principal objetivo del proyecto fue “desarrollar una metodología y protocolos de monitoreo y control de riesgo de Norovirus y Hepatitis A para la industria de berries, proponiendo procedimientos que permitan mejorar la inocuidad microbiológica de sus productos y, a su vez, posicionar nacional e internacionalmente estos rubros, con mínimo riesgo de contaminación por Norovirus y Hepatitis A”, según describió.

El investigador de la USACH explicó que el modelo de estudio utilizado fue la frambuesa y que el

interés por generar el protocolo nace desde la propia industria, a través de una asociación gremial de productores de berries, quienes ante algunos casos registrados en Australia y Canadá, vieron la necesidad de generar un protocolo que les permita controlar los riesgos asociados a Norovirus y Hepatitis A.

“Se trata de un protocolo que permite monitorear toda la cadena y evitar casos positivos de contaminación por Norovirus y Hepatitis A (...) Hay puntos específicos de la cadena tales como superficies de contacto, aguas de uso en riego o aplicación y manipuladores de la fruta. El protocolo considera una metodología que permite detectar el material genético del virus y precisar si está presente en la fruta”, aseveró el Dr. Palacios.

Dado que el protocolo se desarrolla en el marco de un instrumento de Bienes Públicos Estratégicos de Alto Impacto para la Competitividad de CORFO, éste quedará a disposición de productores que deseen emplearlo.

El Dr. José Luis Palacios explicó que el trabajo que se desarrolla en inocuidad alimentaria no sólo tiene un impacto y una relevancia local, sino también a nivel internacional, toda vez que Chile es un país exportador de alimentos. “Chile se encuentra entre los 5 mayores oferentes de berries en el mundo, registrando exportaciones en torno a los US\$800 millones el año 2018 según Chilealimentos”, argumentó.

La propia Organización Mundial de la Salud (OMS) enfatiza en la necesidad de fortalecer procesos que aseguren inocuidad y calidad alimentaria, puesto que “los incidentes locales pueden transformarse rápidamente en emergencias internacionales debido a la rapidez y el alcance de la distribución de los productos. En los últimos diez años se han registrado brotes de enfermedades graves transmitidas por los alimentos en todos los continentes, a menudo amplificadas por la globalización del comercio”, según precisa la institución.

Del mismo modo, la OMS sostiene que “el suministro de alimentos inocuos fortalece las economías nacionales, el comercio y el turismo, contribuye a la seguridad alimentaria y nutricional, y sirve de fundamento para el desarrollo sostenible”.



