

ran ser cada vez más infrecuentes.

Si bien el riesgo cero no existe, en inocuidad alimentaria el estándar es precisamente reducirlo al mínimo posible mediante controles rigurosos en toda la cadena. Chile cuenta con un estándar sanitario sólido, pero se requiere avanzar hacia una gobernanza efectiva del sistema alimentario, con instituciones que operen coordinadamente, integrando también a la industria, la academia y los propios consumidores. A esto se suma la necesidad de fortalecer la capacitación permanente de quienes manipulan alimentos, bajo estándares exigentes y fiscalizables. Lo que está en juego no es sólo la calidad de los alimentos, sino la confianza de las personas en un sistema que tiene el deber de protegerlas.

Liliana Maier N.

Facultad de Recursos Naturales y Medicina Veterinaria, U. Santo Tomás