



## **GESTIÓN 2011 / 2013**

Agencia Chilena para la Calidad  
e Inocuidad Alimentaria





Calidad Inocuidad Trazabilidad desarrollo cadena alimentaria  
consumo salud población **integración** control Articulación  
prevención **comercialización** alimento programas coordinación  
competencias **producción**, elaboración almacenamiento Calidad  
manipulación comercialización buenas prácticas CONSUMIDOR



## **GESTIÓN 2011 / 2013**

Agencia Chilena para la Calidad  
e Inocuidad Alimentaria



**ACHIPIA**  
Ministerio de  
Agricultura

Gobierno de Chile











**ACHIPIA**  
AGENCIA CHILENA PARA LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA  
DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA

 **GESTIÓN** 2011 - 2013

Diseño | Unidad de Diseño FUCOA. Ministerio de Agricultura

Impresión | OGRAMA S.A.

Año | 2014



# ÍNDICE

Presentación	9
I. Inocuidad alimentaria: Contexto mundial y nacional	11
II. ACHIPIA: Misión y Visión	15
III. Áreas de trabajo	19
1. Secretaría del Comité Nacional del Codex Alimentarius y Punto de Contacto del Codex Alimentarius en Chile	20
2. Programas Nacionales Integrados (PNIs)	22
3. Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL)	27
4. Sistema Integrado de Laboratorios de Alimentos (SILA)	29
5. Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria	32
6. Comisiones Asesoras Regionales en Calidad e Inocuidad Alimentaria (CARs)	34
7. Estudios y Proyectos	35
a. Proyecto CORFO de Bien Público para la Competitividad	
b. Generación de un Banco Genético Nacional de Patógenos Pecuario (BGP)	
c. Programa de Innovación en Alimentos más Saludables (PIA+S)	
d. Plataforma de Alérgenos Alimentarios	
8. Otras iniciativas	38
a. Defensa Alimentaria/Food Defense.	
b. Coordinación de mesa público-privada para análisis de norma propuesta por FDA (Food Safety Modernization Act, FSMA)	
IV. Hitos durante el período 2011-2013	41
1. Hitos Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria	41
2. Hitos de la Secretaría del Comité Nacional del Codex Alimentarius y Punto de Contacto del Codex Alimentarius en Chile	51
3. Hitos Programas Nacionales Integrados	54
4. Hitos Sistema Integrado de Laboratorios de Alimentos	57
5. Hitos Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria	61
6. Hitos Red de Información y Alertas Alimentarias	67
7. Hitos Comisiones Asesoras Regionales en Calidad e Inocuidad Alimentaria	70
V. Cooperación Técnica y Relaciones Internacionales	79
a. ACHIPIA - Gobierno de Costa Rica	79
b. CARICOM - Gobierno de Chile	79
c. ACHIPIA - FAO	81
d. Foro de Cooperación Económica Asia Pacífico (APEC)	84
e. Presencia de ACHIPIA a nivel internacional	84
VI. Palabras al cierre	87
VII. Agradecimientos	89



## SIGLAS Y ACRÓNIMOS

ACHIPIA	Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria
AESAN	Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
AFIPA	Asociación Nacional de Fabricantes e Importadores de Productos Fitosanitarios Agrícolas A.G.
AGCI	Agencia de Cooperación Internacional de Chile
ALAVET	Asociación Nacional de Laboratorios Farmacéuticos Veterinarios
ANIC	Asociación Nacional de Industriales de Cecinas Chile
ANvet	Asociación Nacional de Laboratorios Veterinarios
APA	Asociación de Productores Avícolas de Chile A.G.
APEC	Foro de Cooperación Económica Asia Pacífico
ASACH	Asociación Gremial de Supermercados de Chile
ASOEX	Asociación de Exportadores de Frutas de Chile
ASOHUEVO	Asociación de Productores de Huevos de Chile
ASOF	Confederación Nacional Gremial de Organizadores de Ferias Libres, Persas y Afines
ASPROCER	Asociación Gremial de Productores de Cerdo de Chile
BGP	Banco Genético Nacional de Patógenos Pecuario
CARICOM	Caribbean Community Secretariat
CARs	Comisiones Asesoras Regionales en Calidad e Inocuidad Alimentaria
CHILEALIMENTOS	Asociación de Empresas de Alimentos de Chile
CNC	Comité Nacional del Codex
CONACYTAL	Congreso Nacional de Ciencias y Tecnologías de los Alimentos
CONADECUS	Corporación Nacional de Consumidores y Usuarios de Chile
CORFO	Corporación de Fomento de la Producción, Chile
DGMN	Dirección General de Movilización Nacional, Chile
DIRECON	Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales, Chile
DIRECTEMAR	Dirección General del Territorio Marítimo y Marina Mercante, Chile
EFSA	European Food Safety Authority (Autoridad Europea para la Inocuidad Alimentaria)
FAENACAR	Asociación Gremial de Plantas Faenadoras Frigoríficas de Carnes de Chile
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura)
FDA	U.S. Food and Drug Administration (Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de América)
FDF	Federación de Desarrollo Frutícola, Chile
FEDEFRUTA	Federación de Productores de Frutas de Chile
FIA	Fundación para la Innovación Agraria, Chile
FSCF/PTIN	Food Safety Cooperation Forum/Partnership Training Institute Network (Foro de Cooperación en Inocuidad de Alimentos/Red y Asociación de Institutos de Capacitación)
FUCOA	Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro, Chile
GI	Grupo Interinstitucional
HACCP	Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control





IFOP	Instituto de Fomento Pesquero, Chile
ICA	Instituto Colombiano Agropecuario
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
INDAP	Instituto de Desarrollo Agropecuario, Chile
INFOSAN	International Food Safety Authorities Network (Red Internacional de Autoridades de Inocuidad Alimentaria)
INIA	Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Chile
INN	Instituto Nacional de Normalización, Chile
INTA	Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Chile
INTESAL	Instituto Tecnológico del Salmón S.A.
ISP	Instituto de Salud Pública, Chile
JIFSAN	Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition (Instituto Adjunto para la Inocuidad Alimentaria y Nutrición Aplicada)
MINAGRI	Ministerio de Agricultura, Chile
MINSAL	Ministerio de Salud, Chile
MINSEGPRES	Ministerio Secretaría General de la Presidencia, Chile
NFA	Swedish National Food Agency (Agencia Alimentaria Nacional Sueca)
OCDE	Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico
ODECUS	Organización de Consumidores y Usuarios de Chile
ODEPA	Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, Chile
OIEA	Organismo Internacional de Energía Atómica
OMC	Organización Mundial del Comercio
OMS	Organización Mundial de la Salud
OPS	Organización Panamericana de la Salud
PIA	Principios de Inocuidad Alimentaria
PNI	Programas Nacionales Integrados
POE	Procedimiento Operativos Estandarizados
POES	Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización
PRODESAL	Programas de Desarrollo Local, Chile
RIAL	Red de Información y Alertas Alimentarias
RIKILT	Instituto de Inocuidad Alimentaria y Centro de Investigación de la Universidad de Wageningen, Holanda.
RIVM	Instituto Nacional de Salud Pública y Medio Ambiente de Holanda, (Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu)
SAG	Servicio Agrícola y Ganadero, Chile
SEREMIS	Secretarías Regionales Ministeriales
SERNAPESCA	Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, Chile
SILA	Sistema Integrado de Laboratorios de Alimentos
SOCHITAL	Sociedad Chilena de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
SUBPESCA	Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, Chile
USDA	United States Department of Agriculture (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América)
USTR	Office of the United States Trade Representative (Oficina del Representante Comercial de Estados Unidos para Asuntos Comerciales Internacionales)







## PRESENTACIÓN



**Nuri Gras**  
Secretaria Ejecutiva

AGENCIA CHILENA PARA LA CALIDAD E  
INOCUIDAD ALIMENTARIA

Hacer de Chile una potencia alimentaria es uno de los grandes objetivos que mueve hoy en día al sector agropecuario, pesca y acuicultura y la industria de los alimentos. El compromiso de todos los actores involucrados en la cadena alimentaria, comenzando por el Gobierno - integrando los grandes, medianos y pequeños productores de alimentos y la industria en general - la academia y los consumidores, y por otra parte, las condiciones favorables que presenta el país, especialmente el reconocimiento mundial como país productor de alimentos con características de alta calidad e inocuidad, nos permiten encaminarnos a este gran desafío.

Para alcanzar este objetivo, Chile cuenta con recursos naturales abundantes y diversos, profesionales y técnicos capacitados, productores y empresas con una valiosa experiencia en

producción y exportación de alimentos como queda demostrado con los 22 acuerdos comerciales vigentes con 60 países y, más importante aún, con personas con un gran espíritu de emprendimiento e innovación.

En este sentido, la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA), desde su llegada e instalación en el Ministerio de Agricultura (MINAGRI) en 2011, se ha centrado en fortalecer los mecanismos de articulación interministerial, a través de la integración de todos los actores con competencias en calidad e inocuidad alimentaria, tanto del sector público, privado, académico y consumidores, incorporando un enfoque global y preventivo de los procesos alimentarios y considerando la información con base científica en la toma de decisiones, que contemple las necesidades reales del país.

Este documento es una invitación a conocer la gestión de ACHIPIA y sus áreas de trabajo, sus programas, el desarrollo y el crecimiento que ha tenido en los tres años que se ha desempeñado como Comisión Asesora Presidencial en el Ministerio de Agricultura, con una visión de sentar las bases para lograr establecer un Sistema Nacional de Calidad e Inocuidad Alimentaria moderno e integrado.

A lo largo del trabajo realizado en estos años, como ACHIPIA, nos hemos esforzado por cumplir con el compromiso del Presidente Sebastián Piñera: trabajar para lograr que Chile sea líder en alimentos inocuos y de calidad, tanto en el mercado interno como en el externo, con un especial énfasis en los servicios públicos, la industria, la academia y los consumidores, siempre pensando en el factor humano, en las necesidades reales de las personas.

Este registro de actividades e hitos de ACHIPIA recorre un país que cree en sus propias capacidades y reconoce lo que falta por mejorar, que es el mayor exportador de fruta fresca del hemisferio sur y que también es el principal

exportador de carne de cerdo y de ave a Asia, por mencionar solo algunos aspectos. En el marco de un Chile productor de alimentos, ACHIPIA emerge como un organismo integrador de todos los actores involucrados en asegurar la inocuidad alimentaria.

El trabajo realizado en estos tres años ha generado las capacidades y el terreno que da sustento a una integración público-privada, a la entrega de información confiable y a la articulación de la inocuidad alimentaria como base de una estructura que cada día crece más, generando y ampliando sus redes con herramientas y objetivos sólidos. Esto nos permitirá ir construyendo el soporte necesario para que podamos cumplir con el anhelo de resguardar la salud y el derecho de los consumidores a disponer de alimentos inocuos y de calidad y, así también, que Chile sea una potencia alimentaria con reconocimiento internacional.

Estos logros han sido posibles gracias al apoyo permanente a esta Agencia y el alto interés demostrado por las autoridades del Ministerio de Agricultura, Señor Ministro don Luis Mayol; Señor Subsecretario don Álvaro Cruzat; los Miembros del Consejo de ACHIPIA, el Grupo Interinstitucional (GI), así como también de todos los profesionales de los servicios del sector público, representantes del sector privado y la academia.

El valioso aporte de los organismos internacionales como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), ha sido esencial para avanzar en los diversos temas de la agenda de ACHIPIA y ha contribuido a fortalecer su gestión.

Sumado a ello, ACHIPIA cuenta con un calificado grupo de profesionales quienes han sido capaces de enfrentar con entusiasmo y dedicación los desafíos y tareas de estos años, con una mirada de futuro frente al camino por recorrer. Sin la participación de todos ellos no habría sido posible concretar las actividades y logros que a continuación les presentamos.







## I. INOCUIDAD ALIMENTARIA: CONTEXTO MUNDIAL Y NACIONAL

En abril de 2011, con la dictación del Decreto Supremo N° 162 del MINSEGPRES, se traspasó la Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria al Ministerio de Agricultura (MINAGRI)



La calidad e inocuidad alimentaria se ha instalado como un tema prioritario en la agenda de la salud pública mundial. La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman, de acuerdo con el uso al que se destinan, es esencial al momento de pensar en alimentos y en la población. Esta preocupación abarca todas las etapas del proceso productivo, desde el campo o el mar a la mesa.

En el ámbito internacional, se ha fortalecido el rol de la Comisión del Codex Alimentarius como coordinador de las normas alimentarias y como referente técnico para la Organización Mundial del Comercio (OMC). En el contexto nacional, los requisitos propios del mercado chileno y el incremento del comercio internacional de los alimentos, la incorporación de nuevas tecnologías en la producción, elaboración y distribución de estos, así como la existencia de consumidores cada vez más informados y con mayores exigencias, plantean nuevas y diversas oportunidades vinculadas a la producción, comercio y consumo de alimentos.

Esta nueva realidad alimentaria supone desafíos para los países y sus gobiernos, quienes han creado sus agencias nacionales o comunitarias de inocuidad alimentaria, a fin de responder a la necesidad de asegurar alimentos inocuos

y de calidad, proteger la salud pública, reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, proteger la salud de los consumidores y establecer una normativa sólida para el comercio nacional e internacional de alimentos.

En 2005, mediante la dictación del Decreto Supremo N° 83 de la Secretaría General de la Presidencia (MINSEGPRES), se crea la Comisión Asesora Presidencial denominada "Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria", fruto de un diagnóstico compartido y de amplio consenso entre el sector público y privado, unido a la participación de los principales gremios de la industria de alimentos, representantes de la academia y asociaciones de consumidores.





En 2007, esta Comisión comenzó a elaborar una Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos, labor que fue encabezada por el MINSEGPRES, en colaboración con representantes de la Subsecretaría de Salud Pública, la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (SUBPESCA), la Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales (DIRECON), el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) y el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA), y que durante el mismo año fue puesta a consulta pública.

Esta política se formula teniendo en consideración los principales logros y déficits de los programas nacionales de control de alimentos, conformados por SAG, SERNAPESCA, Ministerio de Salud (MINSAL) y DIRECON, considerando a su vez los continuos y significativos cambios tecnológicos de la industria alimentaria, las mayores exigencias de alimentos sanos e inocuos planteadas por los consumidores y el desafío de transformar a Chile en una potencia alimentaria. También se formula teniendo presente las principales

tendencias mundiales en el control de los alimentos y las recomendaciones de organismos internacionales, como la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Comisión del *Codex Alimentarius*.

Más tarde, en mayo de 2009, se publicó la "Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos". El principal objetivo de esta política es resguardar la salud de las personas, los derechos de los consumidores y favorecer el desarrollo competitivo y exportador de la industria de los alimentos. Este documento ha sido revisado durante el período 2010-2011 bajo el proyecto regional FAO TCP/RLA/3213 "Fortalecimiento de las políticas de inocuidad para los países de la región" que se desarrolló en este período junto con otros doce países de la región. Posterior a un proceso de consulta pública y aprobación por el Grupo Interinstitucional (GI) de ACHIPIA, fue presentada en el Consejo de Subsecretarios de ACHIPIA en septiembre de 2011 para su aprobación.

En abril de 2011, con la dictación del Decreto Supremo N° 162 del MINSEGPRES, se traspasó la Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria al Ministerio de Agricultura (MINAGRI), el que se encuentra abocado a un proceso de transformación y modernización, siendo uno de sus ejes centrales los temas relativos a la calidad e inocuidad alimentaria con miras a transformar a Chile en una potencia alimentaria; por ello se introduce el concepto de "calidad" al nombre de la Agencia, adquiriendo su actual título: "Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria", incluyéndose a sus funciones la de ser el Punto de Contacto del *Codex Alimentarius* en Chile, la Secretaría del Comité Nacional del *Codex Alimentarius* y además se le encomienda proponer un sistema de Gestión de Información y Alertas Alimentarias.

En 2012, se fortalecen y consolidan las áreas de trabajo de la agencia, permitiendo así dar inicio a actividades que desarrollan mecanismos y herramientas que den el soporte necesario a los Sistemas de Control Alimentario y que permitan una eficiente coordinación y adecuada articulación entre los organismos responsables de asegurar la inocuidad de los alimentos.

La política resguarda la salud de las personas, los derechos de los consumidores y el comercio competitivo de la industria.



MINISTERIO DE  
AGRICULTURA



40





## II. ACHIPIA: MISIÓN Y VISIÓN



Misión: asesorar al Presidente de la República en materias de calidad e inocuidad alimentaria y servir de instancia de coordinación entre organismos asociados a estas competencias.

La Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria es una Comisión Asesora Presidencial que tiene la misión de asesorar al Presidente de la República en todo cuanto diga relación con la identificación, formulación y ejecución de políticas, planes, programas, medidas y demás actividades relativas a la calidad e inocuidad alimentaria y con el desarrollo de un sistema nacional de calidad e inocuidad alimentaria, además de servir de instancia de coordinación entre los organismos con competencias asociadas a dichas materias (Decreto Supremo N° 83 del MINSEGPRES).

De acuerdo al Decreto Supremo N° 83 del MINSEGPRES, la Agencia Chilena de Inocuidad Alimentaria está encabezada por un Consejo de Subsecretarios, integrada por:

- ▶ Subsecretario de Agricultura, quien lo preside.
- ▶ Subsecretario de Salud Pública.
- ▶ Subsecretario de Economía.
- ▶ Subsecretario de Pesca.
- ▶ Un representante del Ministerio Secretaría General de la Presidencia.
- ▶ Director General de Relaciones Económicas Internacionales del Ministerio de Relaciones Exteriores.

Adicionalmente, han participado en calidad de invitados:

- ▶ Director del Servicio Agrícola y Ganadero
- ▶ Director del Instituto de Salud Pública
- ▶ Director del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura

La Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos (2009) estipula que ACHIPIA tiene un rol de coordinación y articulación, y que la presencia en el Consejo de esta Agencia de los ministerios de Salud, Economía, Relaciones Exteriores y Secretaría General de la Presidencia, favorece y facilita el ejercicio de dicho rol. También ACHIPIA propone resolver algunos vacíos y necesidades, además de avanzar de forma progresiva y decidida hacia la modernización de las instituciones directamente involucradas en el control de los alimentos.

La Agencia tiene como visión constituirse en un organismo integrador con un enfoque global y preventivo de los procesos alimentarios, que desarrolle herramientas de respuesta efectiva y que cuente con información con base científica que considere las necesidades reales del país, gracias a redes establecidas con la academia, con el sector productivo y los consumidores.







Para cumplir su misión, ACHIPIA se ha planteado propósitos que surgen de los Decretos Supremos N° 83 (2005) y N°162 (2011) del MINSEGPRES, a través de los cuales la Agencia orienta sus actividades.

En consecuencia, los objetivos de ACHIPIA son los siguientes:

- a) Formular, proponer y mantener actualizada una Política Nacional de Calidad e Inocuidad de Alimentos, así como las medidas, planes y programas tendientes a su ejecución y cumplimiento.
- b) Servir de instancia de coordinación para la aplicación de la Política Nacional de Inocuidad y Calidad de los Alimentos y de los programas, planes y medidas que en ese marco se implementen.
- c) Velar por que la política exterior de Chile, en aquellas materias que tengan incidencia en asuntos relativos a la inocuidad y seguridad alimentaria, se adecue a la Política Nacional de Calidad e Inocuidad de los Alimentos, propiciando para ese efecto la coordinación entre las carteras representadas en la Agencia y efectuando las proposiciones pertinentes.
- d) Elaborar y proponer un proyecto de ley que cree un Sistema Nacional para la Calidad e Inocuidad de los Alimentos y la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria.

e) Participación y/o gestión de revisión de regulaciones y normativas alimentarias nacionales e internacionales. Fortalecer la institucionalidad del *Codex Alimentarius* en Chile y la presentación de los intereses del país en las reuniones internacionales de la Comisión del *Codex Alimentarius*.

f) Servir de instancia de coordinación entre los organismos públicos responsables de los programas nacionales de control de alimentos, en particular en la preparación de programas nacionales integrados que incorporen los principios del análisis de riesgos alimentarios.

g) Proponer un sistema de información y alertas alimentarias que integre las distintas fuentes de información acerca de eventos de inocuidad en alimentos, con el propósito de dotar al país de una herramienta que le permita responder con agilidad ante situaciones de riesgo; y que, además, permita una evaluación efectiva de los programas de control e higiene de los alimentos, de modo de mejorar la gestión de los servicios competentes y la toma de decisiones en políticas públicas. Todos los servicios del Estado estarán obligados a proporcionar la información, en el ámbito de sus respectivas competencias, que a este respecto les sea oficialmente solicitada por la Agencia.

**h)** Fortalecer las capacidades y competencias científicas y tecnológicas que permitan asegurar alimentos sanos e inocuos del campo o el mar a la mesa. Adicionalmente la Agencia debe servir de instancia de articulación y coordinación entre todos los sectores involucrados en la cadena alimentaria, considerando la academia, el gobierno, la industria y los consumidores.



**i)** Las demás tareas que sean necesarias y pertinentes para el cumplimiento de su cometido de asesoría al Presidente de la República.

Visión: constituirse en un organismo integrador con enfoque global y preventivo de los procesos alimentarios, que desarrolle herramientas efectivas y con base científica de las necesidades reales del país.



## Áreas de trabajo ACHIPIA



### Comité Nacional del Codex Alimentarius (CNC) y Punto de Contacto del Codex en Chile

El Punto de Contacto y la Secretaría del Comité Nacional del Codex Alimentarius están radicados en el MINAGRI y ACHIPIA es responsable del funcionamiento de ambos. El Ministro de Agricultura es el Presidente del CNC.



### Programas Nacionales Integrados

Son programas de fortalecimiento del trabajo de las instituciones encargadas de asegurar la inocuidad de los alimentos, a través de la integración de la información mediante mesas de trabajo conformadas por representantes de cada una de estas instituciones y ACHIPIA.



### Red de Información y Alertas Alimentarias

Es un sistema de intercambio rápido de información entre servicios públicos (SERNAPESEA, SUBPESCA, ODEPA, SAG, MINSAL, DIRECON) acerca de eventos de inocuidad en alimentos, coordinado por ACHIPIA.



### Sistema Integrado de Laboratorios de Alimentos

Busca integrar y coordinar los laboratorios de ensayo para inocuidad alimentaria del país, conocer sus capacidades analíticas y promover un sistema único de gestión en los laboratorios, basado en la Norma NCh-ISO 17025.Of2005, facilitando el reconocimiento de los resultados entre instituciones.



### Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria

La Red Científica tiene como objetivo identificar las capacidades existentes en el país sobre inocuidad alimentaria, con el fin de organizar a los distintos estamentos participantes (gobierno, academia, industria y consumidores) para apoyar desde una visión científica la gestión de la Agencia.



### Comisiones Asesoras Regionales en Calidad e Inocuidad Alimentaria

Creadas por los gobiernos regionales, asesoran al Intendente y están constituidas por actores con competencias en relación al sector alimentario nacional. Buscan descentralizar, integrar, mejorar y buscar soluciones a temas regionales prioritarios en inocuidad de los alimentos extraídos, elaborados, comercializados y consumidos en Chile.



### Estudios y Proyectos

Esta es un área transversal que tiene como objetivo fomentar la generación de iniciativas interinstitucionales a través de la colaboración con otras instituciones, tanto públicas como privadas, para desarrollar estudios y proyectos que contribuyan al progreso del sector alimentario del país en materias de calidad e inocuidad.



### III. ÁREAS DE TRABAJO

ACHIPIA cuenta con un grupo multidisciplinario de profesionales capacitados para desarrollar las líneas de acción que permiten cumplir con los objetivos propuestos en la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos. La información detallada de la cantidad, género, profesión y distribución por área temática de los integrantes de la Agencia se muestra en el Gráfico 1.

#### Áreas técnicas y de apoyo de Achipia



Gráfico 1:  
Áreas de trabajo y personal de ACHIPIA.





## 1. Secretaría del Comité Nacional del *Codex Alimentarius* y Punto de Contacto del Codex en Chile

A partir del año 2011, mediante el Decreto 162 del MINSEGPRES, el Punto de Contacto y la Secretaría del Comité Nacional del *Codex Alimentarius* radican en el Ministerio de Agricultura y ACHIPIA es la encargada del funcionamiento de ambas instancias.

La Secretaría del Comité Nacional del *Codex Alimentarius* tiene entre sus funciones el promover y apoyar las

actividades del órgano en el país. Además, esta debe reunirse a solicitud del CNC con los directores de servicios que albergan subcomités para destacar la importancia de su trabajo y de la participación de Chile en las distintas instancias del Codex Alimentarius. Finalmente, la Secretaría del Comité Nacional del *Codex Alimentarius* debe coordinar el trabajo de grupos de especialistas para el desarrollo de temas de interés nacional.

El Punto de Contacto del *Codex Alimentarius* en Chile es la entidad encargada de realizar la comunicación y coordinación entre el país y la Secretaría

[www.chilecodex.cl](http://www.chilecodex.cl)  
 es el sitio oficial del *Codex Alimentarius* en Chile, que reúne información detallada de la labor local, normativas y contactos.



de la Comisión del *Codex Alimentarius*. Entre sus funciones, están:

- ▶ Coordinar y promover todas las actividades pertinentes del *Codex Alimentarius* dentro del propio país y canalizar el intercambio de información y la coordinación de las actividades en Chile y con otros Estados Miembros.
- ▶ Trabajar en estrecha cooperación con el Comité Nacional del *Codex Alimentarius*. El Punto de Contacto del *Codex Alimentarius* desempeña funciones de enlace con la industria alimentaria, los consumidores, servicios públicos y la academia, para asegurar que sus intereses estén representados en todas las instancias que corresponda.
- ▶ Asistir en todas las materias necesarias a las delegaciones chilenas que participan en las reuniones internacionales del *Codex Alimentarius* para lograr su óptimo funcionamiento y representación de las posiciones de Chile.

En 2013 se elaboró el sitio oficial del *Codex Alimentarius* en Chile ([www.chilecodex.cl](http://www.chilecodex.cl)), el cual reúne la información detallada de los subcomités que trabajan en Chile, su coordinador, los grupos de trabajos electrónicos en los que se participa, entre otros. Esta es una plataforma de acceso rápido e

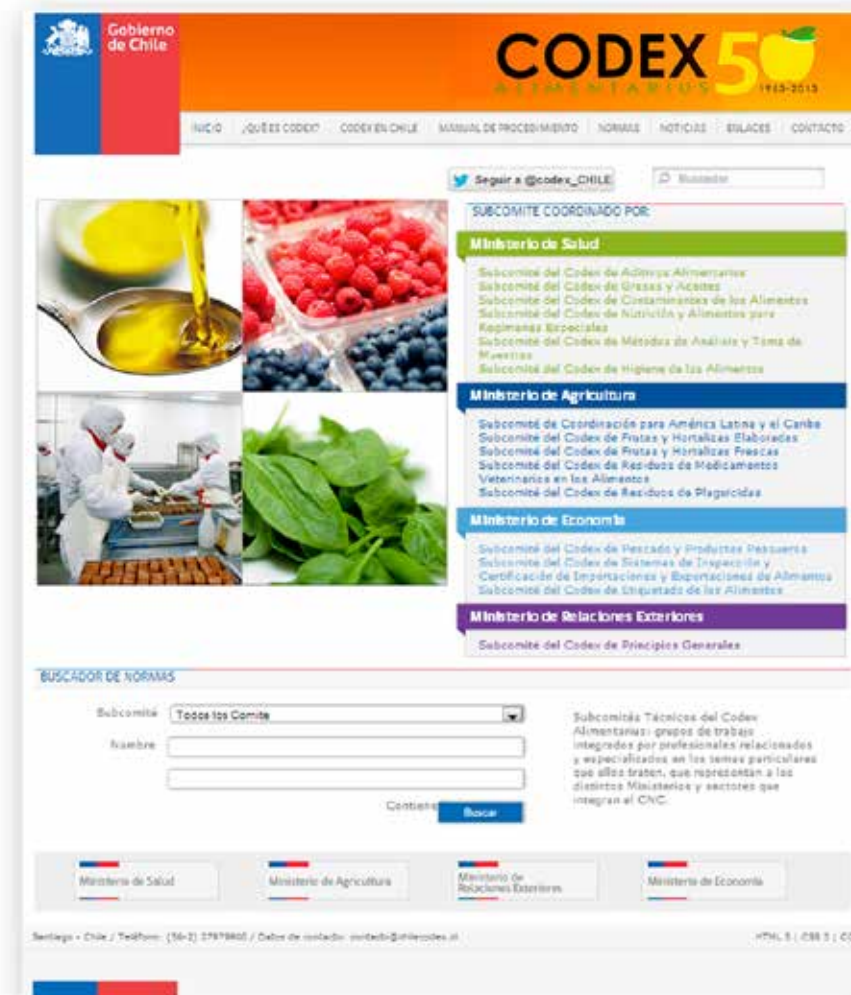


Figura 1:  
Vista principal  
de la página  
oficial del *Codex  
Alimentarius* en  
Chile.

interactivo, que facilita al usuario la búsqueda de las normativas del *Codex Alimentarius* con un buscador específico de normas. De esta manera se logra una interacción constante entre todos los agentes con competencia en inocuidad alimentaria. En la Figura 1 se muestra la portada de la página oficial del *Codex Alimentarius* en Chile.





## 2. Programas Nacionales Integrados (PNIs)

El Estado de Chile tiene la responsabilidad de proteger la salud de la población, resguardar los derechos de los consumidores y aportar al desarrollo de un comercio justo y competitivo de los alimentos. La globalización creciente del comercio de los alimentos, ha desencadenado que la población enfrente la exposición a nuevos factores de riesgos alimentarios para la salud.

El fortalecimiento del trabajo de las instituciones encargadas de asegurar la inocuidad de los alimentos, a través de la integración de la información, se realiza mediante los PNIs, por medio de mesas de trabajo conformadas por estas instituciones y ACHIPIA. De esta forma, los PNIs son programas con los que el país se fortalece para enfrentar los peligros relativos a la inocuidad alimentaria.

En cada PNI se establece un plan de acción en el que los servicios públicos participantes en el programa comprometen sus actividades. Actualmente, se desarrollan cinco Programas Nacionales Integrados, los cuales están representados en la Figura 2.

Figura 2:

Áreas de acción de los Programas Nacionales Integrados (PNIs).



### a.PNI Dioxinas

El objetivo de este PNI es garantizar que los alimentos producidos, elaborados y comercializados en el país, tanto para el consumo nacional como para la exportación, no contengan dioxinas en niveles por sobre los límites permitidos por la normativa vigente, a través de la acción integrada de las instituciones competentes.

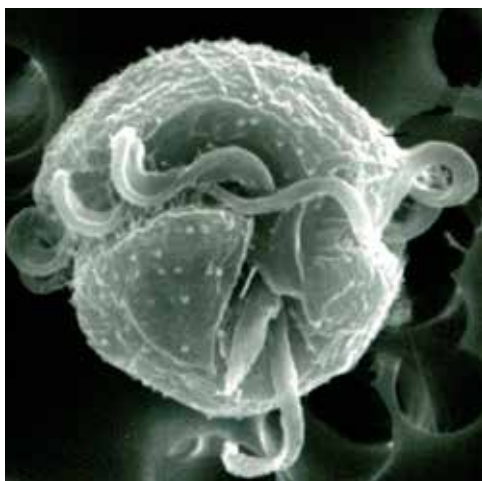
### b.PNI Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Su objetivo general es establecer un programa integrado de control oficial sobre los sistemas de aseguramiento de calidad basados en HACCP aplicados a establecimientos de alimentos para consumo humano. Este programa busca fomentar el trabajo conjunto de las instituciones públicas con competencias en la materia, orientado a asegurar la elaboración de alimentos inocuos y optimizar el uso de los recursos públicos, tomando en cuenta además, las necesidades de desarrollo productivo del país.

Los objetivos específicos del PNI HACCP son:

- ▶ Establecer un Comité de Gestión del Programa Nacional Integrado de HACCP.
- ▶ Contar con un marco normativo común entre las instituciones que cumplen funciones en el control de la inocuidad de los alimentos para el consumo nacional y los de exportación.
- ▶ Establecer un sistema moderno e integrado de control oficial de los programas de aseguramiento de calidad, que facilite el trabajo conjunto en el ámbito de aseguramiento de la calidad y el reconocimiento de labores realizadas por las distintas instituciones públicas con competencias en la materia.
- ▶ Establecer programas de cooperación técnica y capacitación para las instituciones participantes del programa.





### c.PNI Marea Roja

El objetivo general planteado por el comité de gestión del PNI Marea Roja es prevenir intoxicaciones por ingesta de toxinas marinas, por medio del control de los alimentos de origen hidrobiológico destinados al consumo nacional y al mercado de exportación, a través de la acción integrada de las instituciones con competencias en la materia.

El comité de gestión del PNI de Marea Roja está integrado por representantes de SUBPESCA, MINSAL, ISP, SERNAPESCA, Instituto de Fomento Pesquero (IFOP), Dirección General del Territorio Marítimo y Marina Mercante (DIRECTEMAR) de la Armada de Chile, que reinició sus actividades en abril de 2013.

Los objetivos específicos del PNI Marea Roja son:

- ▶ Diseñar, implementar y mantener un sistema de gestión nacional integrado que permita prevenir y controlar la contaminación por biotoxinas de los recursos hidrobiológicos destinados al consumo humano.
- ▶ Fortalecer la red analítica y la investigación aplicada en beneficio de la prevención y control de las biotoxinas a nivel nacional.
- ▶ Robustecer la gestión, evaluación y comunicación de riesgos asociada al control de las biotoxinas en productos hidrobiológicos de consumo humano.
- ▶ Promover la mejora continua del programa nacional integrado y sus componentes, basado en datos científicos, económicos y sociales.
- ▶ Rendir cuenta pública de los avances y desafíos del programa nacional integrado en forma sistemática al menos cada dos años.



#### d.PNI Plaguicidas

El objetivo del PNI Plaguicidas es velar por que los alimentos producidos, elaborados, importados y comercializados en el país, tanto para el consumo nacional como para la exportación, no contengan residuos de plaguicidas en niveles considerados de riesgo para la salud humana, a través de la acción integrada de las instituciones competentes y tomando en cuenta las necesidades del desarrollo productivo del país.

El PNI Plaguicidas de uso agrícola es un programa a través del cual los servicios públicos con competencia en la materia (SAG, SERNAPESCA y MINSAL), con la colaboración de ACHIPIA, llevan a cabo el plan de acción en el que se desarrollan una serie de actividades que abarcan aspectos normativos y regulatorios, la implementación de un programa de Buenas Prácticas Agrícolas dirigido a productores que abastecen el mercado interno, planes de monitoreo de residuos de plaguicidas, planes de control y vigilancia de uso de plaguicidas y programas de capacitación y difusión en esta área.

El PNI Plaguicidas cuenta con un plan de acción con los siguientes objetivos específicos:

- ▶ Creación de un Comité de Gestión del Programa.
- ▶ Contar con un marco normativo integrado y armonizado respecto a referencias internacionales en aspectos de autorización, uso, manejo y límites máximos de residuos de plaguicidas.
- ▶ Establecer un sistema integrado de control oficial de residuos de plaguicidas.
- ▶ Diseñar un modelo de Programa de Buenas Prácticas de Uso de Plaguicidas en la producción primaria de alimentos.
- ▶ Contar con un procedimiento de información y alertas frente a detecciones de residuos de plaguicidas en alimentos en niveles considerados de riesgo para la salud de la población.
- ▶ Disponer de programas de capacitación y difusión de temas relativos al uso y manejo de plaguicidas en la agricultura y su alcance en alimentos.



### e. PNI Peligros Microbiológicos

Su objetivo principal es generar una instancia de integración de información relevante entre los servicios públicos sobre peligros microbiológicos priorizados, para fortalecer el control y vigilancia de estos.

Sus objetivos específicos y las actividades relacionadas a estos, son:

1. Diseñar un Plan Integrado de Peligros Microbiológicos, a través de la conformación de una mesa de trabajo en que estén representados todos los servicios públicos con competencia directa en control y vigilancia.

Respecto de este objetivo, se desarrollaron las siguientes actividades:

- a. Establecimiento de alcance, propósitos y definiciones del Plan Integrado de Peligros Microbiológicos, bajo los cuales los servicios públicos, compuestos por el MINSAL, ISP, SAG y SERNAPESCA, colaboran en un Programa Nacional Integrado.
- b. Compartir la información generada por los programas de control, vigilancia, verificación y monitoreo de los diferentes servicios públicos.

- c. Establecer criterios de priorización de peligros microbiológicos.

- d. Generar un documento que establezca la priorización de peligros y los riesgos asociados, de acuerdo a las matrices alimentarias.

2. Integrar información relevante sobre peligros microbiológicos.

- a. Integración de la información de los resultados anuales de los Programas de Control y Vigilancia de los servicios públicos en los peligros microbiológicos priorizados, en un informe almacenado en el repositorio de información del PNI Peligros Microbiológicos.

- b. Recopilación de información externa relacionada con patógenos priorizados.



### 3. Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL)

La RIAL es un sistema de intercambio rápido de información entre servicios públicos, acerca de eventos de inocuidad en alimentos, ya sea en el mercados nacional o de exportación. La información circula sólo entre los servicios públicos participantes, tales como SERNAPESCA, SAG, MINSAL (Departamento de Alimentos y Nutrición) y ACHIPIA; este último, tiene el rol de administrar y mantener la red funcional y actualizada.

La RIAL cuenta con un procedimiento y opera un principio de confidencialidad. ACHIPIA diseñó e implementó la plataforma informática (<http://rial.achipia.cl/>) que permite automatizar y simplificar el flujo de información entre los miembros de la RIAL. En la Figura 3 se aprecia la vista principal de la plataforma, que corresponde a la lista de eventos notificados en la red.

ID	Fecha	Término Referente	Código	Fuente de Notificación	Resumen	Lugar	Fecha not.	Tipo de Evento	Tipo de producto	Estado
105	16/01/2013	ACHIPIA	2013.R.EI.105	IASPP	Mantequilla pasteurizada con Enterococcus en España	España	2013.01/17	Rechazo	Biológico	Alerta
104	24/12/2012	SAG	2012.A.CL.104	Control Oficial	Jamón de pavo cocido con Listeria en Región Metropolitana	Chile		Alerta	Biológico	Alerta
103	22/12/2012	ACHIPIA	2012.R.EI.103	IASPP	Almejas con Defectos de Intoxicación en España	España	2012.12/20	Rechazo	Otros	Alerta
102	25/12/2012	ACHIPIA	2012.R.EI.102	IASPP	Papas con listeria Parasitica en Ecuador	Ecuador	2012.12/25	Información	Químico	Alerta
101	02/12/2012	DIRECON	2012.A.EI.101	Control Oficial	Uva fresca con Flavobacterium que excede límites en Canadá	Canadá		Alerta	Químico	Alerta
100	02/12/2012	DIRECON	2012.A.EI.100	Control Oficial	Uvas con Flavobacterium que excede límites en Canadá	Canadá		Alerta	Químico	Alerta
99	20/11/2012	MINSAL	2012.I.CL.99	Control Oficial	Jamón pibizado con Listeria en Región Metropolitana	Chile		Información	Biológico	Alerta
98	04/11/2012	DIRECON	2012.A.EI.98	Control Oficial	Carne de chorro con E. Coli en Australia	Australia		Alerta	Biológico	Alerta
97	07/12/2012	ACHIPIA	2012.R.EI.97	IASPP	Carne ovina con Defectos de E. Coli en Dinamarca	Dinamarca	2012.12/07	Rechazo	Otros	Alerta
96	07/12/2012	ACHIPIA	2012.R.EI.96	IASPP	Mix de berries congeladas con Virus en España	España	2012.12/07	Alerta	Biológico	Alerta
95	16/02/2012	SAG	2012.I.EI.95	Programas de Vigilancia	Muestras con Flavobacterium no autorizadas en Brasil	Brasil		Información	Químico	Alerta
94	13/02/2012	DIRECON	2012.A.EI.94	Control Oficial	Arroz con Aditivos que exceden límites en China	China		Alerta	Químico	Alerta
93	12/09/2012	MINSAL	2012.A.CL.93	Programas de Vigilancia	PAJAMPARAG - PAJAMPAROLA con Aditivos no Autorizados en el Región	Chile		Alerta	Químico	Alerta
92	08/09/2012	ACHIPIA	2012.R.EI.92	IASPP	Almejas con Defectos en España	España	2012.09/08	Rechazo	Físico	Alerta
91	04/09/2012	ACHIPIA	2012.A.CL.91	IASPP	Preparación artesanal a base de pechugas con Salsas con Monocitos en Región Metropolitana	Chile	2012.09/04	Alerta	Químico	Alerta

Figura 3:

Vista principal de la Plataforma Informática de la RIAL.

Los objetivos de la RIAL son:

- ▶ Asegurar una rápida gestión de los eventos por parte de los servicios competentes para garantizar la salud de los consumidores.
- ▶ Dar una oportuna y adecuada respuesta a notificaciones recibidas de terceros países

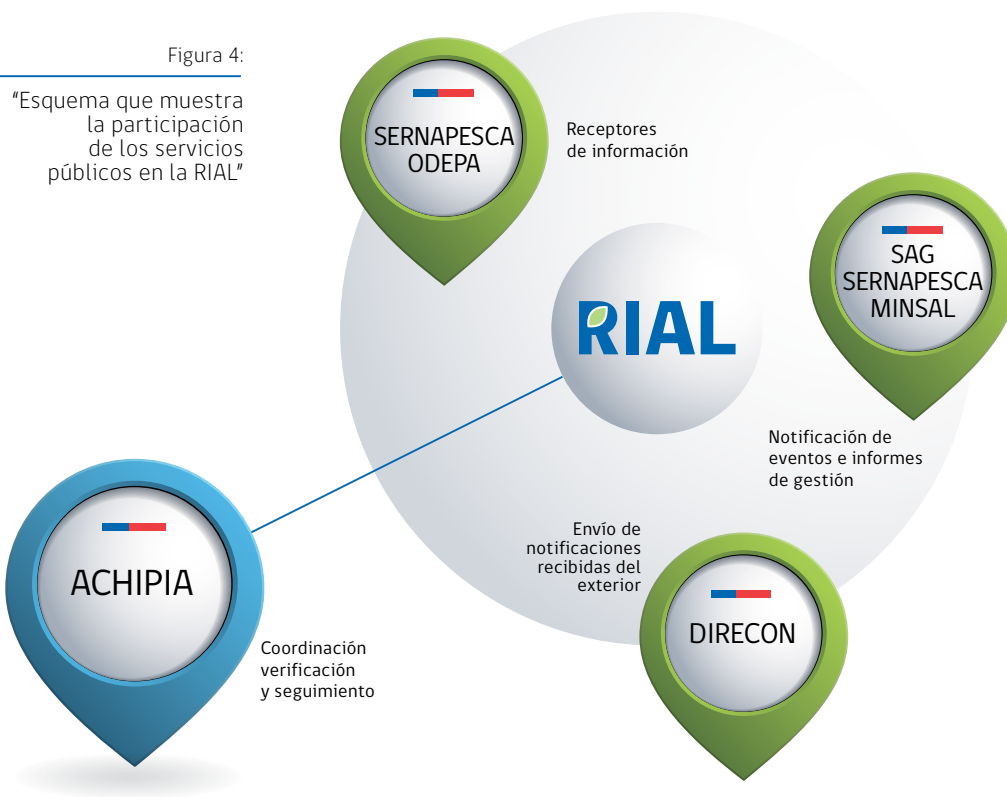
Para el logro de estos objetivos, es necesario contar con la activa participación de los servicios antes mencionados (SAG, SERNAPESCA y MINSAL). Estos tienen el rol de notificar eventos alimentarios, conocidos a través de sus respectivos programas de control y vigilancia, y mantener informada a la RIAL de las gestiones que realizan en los eventos que son de su competencia.



La notificación de los eventos que son comunicados por terceros países respecto a la detección de algún peligro en los alimentos exportados desde Chile es responsabilidad de DIRECON. Finalmente, SUBPESCA, la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA) actúan como observadores y receptores de los contenidos que circulan a través de la RIAL (Figura 4).

Como país, Chile se beneficia enormemente al contar con una herramienta como la RIAL. En términos de salud pública, esta Red contribuye a una rápida y adecuada respuesta ante emergencias alimentarias, al retiro temprano de productos (recall) y, en términos de imagen país, se fortalecen los programas nacionales de control de alimentos.

**RIAL:**  
Sistema de intercambio rápido de información entre servicios públicos sobre eventos de inocuidad de alimentos de mercados nacionales o de exportación.





#### 4. Sistema Integrado de Laboratorios de Alimentos (SILA)

El Sistema Integrado de Laboratorios de Alimentos es una iniciativa coordinada por ACHIPIA, la cual tiene como principal objetivo integrar y coordinar a los laboratorios de análisis de alimentos que realizan ensayos oficiales sobre la inocuidad de los alimentos en el país, y conocer las capacidades analíticas de estos laboratorios a lo largo del territorio nacional.

El SILA busca promover un sistema único de acreditación de laboratorios basado en la Norma ISO/IEC 17025:2005. Es decir, que todos los laboratorios pertenecientes al SILA lleguen a estar acreditados bajo un sistema de calidad basado en la Norma ISO/IEC 17025:2005 homologando así las capacidades analíticas y técnicas entre los distintos laboratorios, y permitiendo que exista un reconocimiento de los resultados entre las instituciones.

El SILA cuenta con una plataforma desarrollada con el fin de facilitar

el acceso a la información sobre las capacidades analíticas de los laboratorios participantes en el SILA a los distintos interesados, la industria, consumidores, servicios, y otros. En esta plataforma es posible encontrar tanto información técnica de los laboratorios, como temas de interés para los usuarios, como noticias, sitios de interés, congresos, inscripciones a ensayos inter-laboratorios, talleres y cursos, entre otros. La plataforma se encuentra disponible en la dirección <http://sila.achipia.gob.cl> (Figura 5).

La iniciativa del SILA está dividida en dos fases:

##### 1. Primer Levantamiento de Capacidades Analíticas de Laboratorios

Esta primera fase del SILA se concentró en los laboratorios que pertenecen a las redes de laboratorios de inocuidad alimentaria oficiales del país. Estas redes de laboratorios son supervisadas por SERNAPESCA, SAG y MINSAL con asistencia técnica del ISP.

Para realizar el levantamiento de las capacidades de estos laboratorios, se desarrollaron fichas técnicas en las cuales ellos, a través de SAG, SERNAPESCA y MINSAL, informaron sus capacidades



Figura 5:

Vista principal de la plataforma Web del SILA.

The screenshot shows the main interface of the SILA website. At the top left, there is a logo for ACHIPIA (Ministerio de Agricultura) and the Chilean coat of arms. To the right is the SILA logo, which includes a stylized fork and the text 'SILA Sistema Integrado de Laboratorios de Alimentos'. Below the logo are navigation tabs: MISIÓN, NOTICIAS, AGENDA, REGISTRO, SERVICIOS DE INTERÉS, and CONTACTO. A search bar is located on the right side of the header. Below the header, there is a large banner with the text '¿Estás buscando un Laboratorio? éste es tu sitio' and an image of laboratory glassware. To the right of the banner is a login section titled 'Inicio de sesión' with fields for 'Usuario' and 'Contraseña', a 'Entrar' button, and a link for '¿Olvidó su contraseña?'. Below the banner, there are two main content sections: 'Noticias' and 'Agenda'. The 'Noticias' section lists three news items with dates and brief descriptions. The 'Agenda' section shows two dates, 11 and 17, with corresponding event details. At the bottom of the page, there are logos for several government agencies: Ministerio de Salud, Instituto de Salud Pública, Servicio Agrícola y Ganadero, Semapesca, and Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Agrario.

analíticas. Debido a la gran cantidad de ensayos realizados por los laboratorios y la amplia variedad de estos, se definieron seis áreas de interés: Química, Pesticidas, Biotoxinas Marinas, Dioxinas, Microbiología y Fitoplancton.

La Figura 6 muestra la situación actual de los laboratorios que componen el SILA y cuya información fue recopilada en esta primera fase.



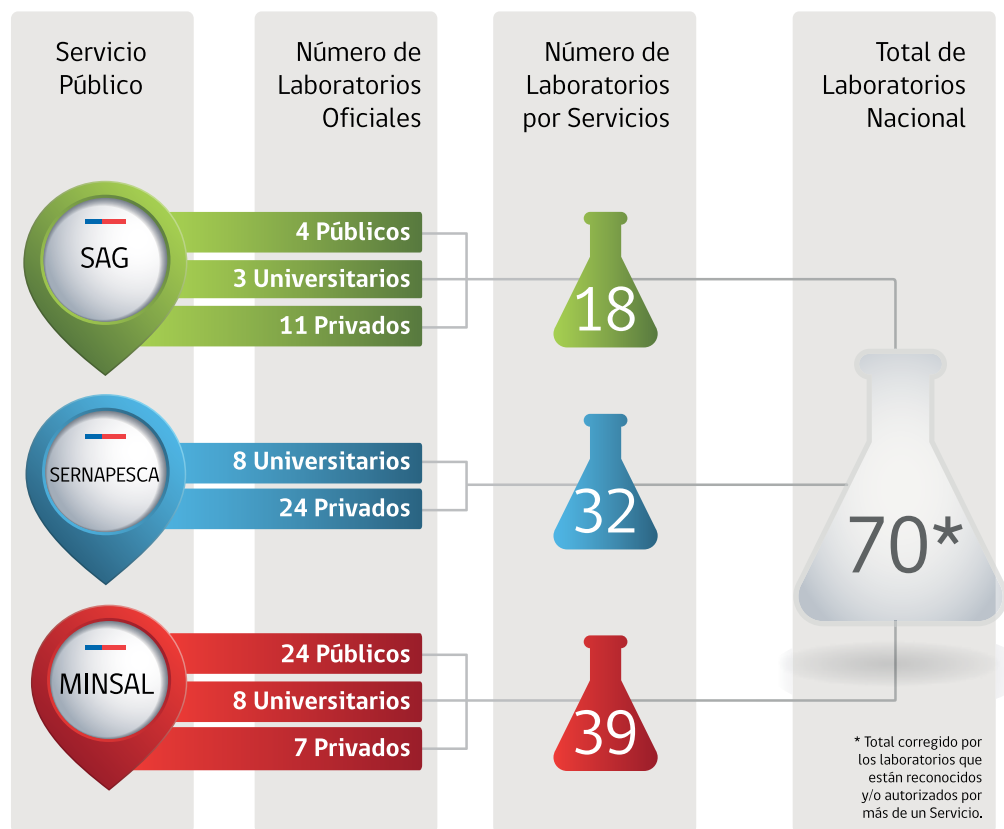


Figura 6:

Laboratorios de las redes oficiales de control participantes del SILA. Primer Levantamiento de Capacidades Analíticas 2013



## 2. Segundo Levantamiento de Capacidades Analíticas de Laboratorios

Con el fin de complementar la información de las capacidades analíticas de todos los laboratorios del país que realizan ensayos en alimentos y que no se encuentran asociados a alguna red oficial de las anteriormente mencionadas, es que se dio inicio a un segundo levantamiento voluntario de información de capacidades.

Para esta instancia, se cuenta con la participación de laboratorios pertenecientes a universidades, empresas y servicios públicos a lo largo del país. En este levantamiento de capacidades analíticas se han considerado otras cinco áreas a las anteriormente mencionadas, para llegar a un total de 11. Las áreas que se han agregado son: Peligros Emergentes, Alérgenos, Peligros Radiológicos, Organismos Genéticamente Modificados, Etiquetado Nutricional y Envasado Alimentario.

La segunda fase del SILA contó con la participación de más de 200 laboratorios a fines de 2013.



## 5. Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria

Tal como se encuentra establecido por las directrices de FAO/OMS, el desarrollo de programas de control y vigilancia de los alimentos debe estar basado en los riesgos alimentarios (alimento, consumo y grupo de interés final, es decir, consumidores). En consecuencia, ACHIPIA, a través de la Red de Científicos, tiene como objetivo identificar las capacidades existentes en el país sobre inocuidad alimentaria, lo que permitirá generar una visión científica que apoye la gestión de la Agencia.

Figura 7:

Grupos de especialistas de la Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria.



ACHIPIA, mediante la coordinación de este programa, refuerza la asociación e integración entre los organismos involucrados en inocuidad alimentaria. Esto ha permitido, entre otras cosas, la generación de competencias en los profesionales del área.

A partir de esta Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria, se constituyó el Comité Científico Consultivo, cuya función es asesorar a la Secretaría Ejecutiva de ACHIPIA en materia científica, sobre calidad e inocuidad alimentaria.

La organización de la comunidad científica se ha llevado a cabo en ocho Grupos de Especialistas, para abordar temáticas basadas en las necesidades del país (Figura 7). La creación de estos grupos de profesionales competentes en ciencias relativas a calidad e inocuidad alimentaria, ha servido inicialmente para conocer la experiencia de la masa crítica de los especialistas del área de alimentos en Chile. Posteriormente, estos tienen como propósito dar sustento científico a las evaluaciones de riesgos alimentarios, de acuerdo a los requerimientos del país. Estos serán abordados a través de ACHIPIA y el Comité Científico Consultivo Asesor de la Agencia.

Figura 8:

Vista principal de la plataforma virtual de la Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria.

En un mediano plazo, profesionales de estos grupos de especialistas podrán colaborar con el Comité Científico Consultivo de ACHIPIA, asesorando en conjunto a la Secretaría Ejecutiva de la Agencia en materias específicas, aportando de esta forma la base científica para el desarrollo de los temas propios de ACHIPIA.

Esta comunidad científica cuenta con una plataforma virtual (Figura 8) que se ha constituido como una herramienta de gestión para los Grupos de Especialistas y que facilita el intercambio de información e interacción entre los participantes de la Red de Científicos a través de sus diversas funciones, como son la Biblioteca, Agenda-Calendario, Área de Publicación de Actividades y Proyectos, Herramientas de Contacto con otros usuarios, Foros Científicos y Columnas de Opinión, entre otros. Además, la página web permite mostrar adelantos científicos y/o actividades que se realizan en beneficio de la calidad e inocuidad alimentaria.

De esta forma, la Red de Científicos permite a Chile contar con un sistema pionero de comunicación científica en temas alimentarios. Para el registro oficial en la Red obtener una cuenta de usuario y utilizar funciones del portal, es necesario ingresar a la dirección <http://redcientifica.achipia.cl/>

The screenshot shows the main interface of the Red Científica website. At the top, there is a header with the ACHIPIA logo on the left and navigation links like 'Inicio', 'Quiénes Somos', 'Contacto', 'Acciones de la Red', 'ACHIPIA', 'Ingresar', and 'Ejecutiva'. A search bar is also present. Below the header, a large banner features a group photo of scientists and the text 'BIENVENIDOS A LA RED DE CIENTÍFICOS PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA'. To the left of the banner is a login section with fields for 'E-mail', 'Contraseña', and 'Recordarme', along with 'Iniciar sesión' and 'Solicitar registro' buttons. Below the banner, the page is divided into several columns: 'Noticias Científicas' with articles on 'amenaza mundial' and 'Patentan tecnología'; 'Grupos de Especialistas por Área' listing various scientific groups; 'Calendario de Actividades' with 'Nacional' and 'Internacional' tabs; and 'Columnas de opinión' with recent articles. A 'Ver todas las noticias científicas' link is also visible.





## 6. Comisiones Asesoras Regionales en Calidad e Inocuidad Alimentaria (CARs)

Las Comisiones Asesoras Regionales en Calidad e Inocuidad Alimentaria nacieron de la necesidad y requerimiento a nivel central por descentralizar, fortalecer e integrar la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos.

Estas comisiones fueron creadas en 2011 y son coordinadas por ACHIPIA. Ellas tienen como misión asesorar a los intendentes regionales en la identificación, formulación y ejecución de programas, medidas de control y

aseguramiento de calidad e inocuidad en alimentos prioritarios para las regiones.

Cada una de estas 15 comisiones se encuentra conformada por distintos representantes de los servicios públicos con competencias en materia de calidad e inocuidad de alimentos. Los miembros oficiales de estas comisiones son: el Intendente Regional, quien la preside; el Secretario Regional Ministerial de Agricultura, quien actúa de coordinador; el Secretario Regional Ministerial de Salud; el Secretario Regional Ministerial de Economía; el Director Zonal de Pesca; el Director Regional del SAG; el Director Regional del SERNAPESCA; y el Director Regional de ProChile.

También se han ido sumando a este esfuerzo integrado diversos representantes del sector privado, gremial y la academia, además de otros servicios públicos, como el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) y el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), los cuales han aportado al trabajo de estas comisiones desde su experiencia y competencias en estas materias.

Las CARs buscan contribuir con el proceso de descentralización, mejoramiento y búsqueda de soluciones a aquellos temas prioritarios para las regiones en cuanto a calidad e inocuidad de los alimentos producidos, elaborados y comercializados a lo largo del país.

Foto 1:

De izquierda a derecha: Nuri Gras, Secretaria Ejecutiva de ACHIPIA; Álvaro Cruzat, Subsecretario de Agricultura y Felipe Rojas, Intendente (s) de Tarapacá, en el lanzamiento de la CAR Tarapacá en 2012.





## 7. Estudios y Proyectos

El área de Estudios y Proyectos tiene la labor de transformar en iniciativas tangibles la visión de ACHIPIA, que es constituirse en un organismo integrador con un enfoque global y preventivo de los procesos alimentarios, que contribuya al esfuerzo mancomunado de asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos con herramientas de respuesta efectivas e información con base científica que considere las necesidades reales del país, a través de redes con el sector público, privado, la academia y los consumidores. En otras palabras, esta es un área transversal, que debe fomentar la colaboración de otras instituciones, además de atraer recursos humanos y financieros para desarrollar estudios y proyectos que contribuyan al progreso del sector alimentario del país en materias de calidad e inocuidad. Para ello, esta área tiene como objetivos formular, diseñar y gestionar proyectos alineados con la labor de ACHIPIA; buscar mecanismos de asignación de recursos para llevar a cabo las iniciativas propuestas, crear alianzas estratégicas con otros organismos involucrados en materia de alimentos, y asesorar en la formulación, diseño y gestión de proyectos a las diferentes áreas de trabajo de la Agencia.

Algunos de los proyectos en los que el área ha trabajado durante estos años son:

### a. Proyecto CORFO de Bien Público para la Competitividad

Este proyecto de la Corporación de Fomento de la Producción, titulado “Sistema Único de Laboratorios de Referencia Nacional en Inocuidad Alimentaria para asegurar la Competitividad de la Industria Alimentaria”, es coordinado por ACHIPIA y tiene como principal objetivo establecer las bases técnicas y jurídicas para desarrollar e implementar un sistema de laboratorios de referencia nacional en inocuidad alimentaria. Sus asociados mandantes son la Subsecretaría de Agricultura mediante ACHIPIA, la Subsecretaría de Salud Pública, DIRECON, Instituto Nacional de Normalización (INN), ISP, SAG y SERNAPESCA. Este trabajo es ejecutado por el Centro de Excelencia Wageningen UR Chile en calidad de beneficiario, con el apoyo técnico del Instituto de Investigación RIKILT y el Instituto Nacional de Salud Pública y Medio Ambiente (RIVM), ambas entidades de Holanda. Además, este proyecto está apoyado por las siguientes organizaciones: Instituto Tecnológico del Salmón S.A. (INTESAL), Asociación de Productores Avícolas de Chile A.G. (APA), Asociación Gremial de Plantas Faenadoras Frigoríficas de Carnes de Chile



El área de Estudios y Proyectos busca transformar en iniciativas tangibles la visión de ACHIPIA: fomentar la colaboración y capturar recursos para el desarrollo de iniciativas en calidad e inocuidad alimentaria.





(FAENACAR), Asociación de Productores de Huevos de Chile (ASOHUEVO), Asociación Gremial de Productores de Cerdo de Chile (ASPROCER), Federación de Productores de Frutas de Chile (FEDEFruta), Asociación de Empresas de Alimentos de Chile (CHILEALIMENTOS) y Asociación de Exportadores de Frutas de Chile (ASOEX), los cuales tienen carácter de beneficiarios atendidos finales.

#### **b. Generación de un Banco Genético Nacional de Patógenos Pecuario (BGP)**

Este proyecto es una iniciativa conjunta de colaboración entre ACHIPIA, SAG, APA y ASPROCER, financiada por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), Convocatoria Nacional Proyectos de Innovación 2012 - 2013. Su objetivo principal es mejorar las medidas de control que aseguran inocuidad alimentaria, a través de la creación de un BGP que permita identificar el origen y trazar las vías de transmisión de bacterias patógenas que pudieran estar presentes en los alimentos, mejorando así la producción y garantizando al consumidor un producto inocuo.



#### **c. Programa de Innovación en Alimentos más Saludables (PIA+S)**

El PIA+S es un programa interinstitucional en el que participan FIA, CORFO, ACHIPIA, PROCHILE, ODEPA y el programa Elige Vivir Sano, que busca contribuir al desarrollo de la industria de los alimentos, ayudando a los microempresarios a tener información actualizada y fácilmente accesible del rubro de alimentos (normativas, tecnología y mercado). Para contribuir a ello, ACHIPIA ha aportado en la realización de una plataforma de vigilancia de normativas relativas a alimentos de países como Chile, Estados Unidos, Europa y Japón. Con este fin, se busca mejorar la información en estos temas, favoreciendo el desarrollo de alimentos más saludables en Chile.

#### **d. Plataforma de Alérgenos Alimentarios**

Este proyecto tiene la visión de mejorar la calidad de vida de personas que sufren de alergias alimentarias, apuntando también al bienestar de su entorno familiar.

La prevalencia de alergias alimentarias en el mundo es de 4% a 8% en niños y de 2% a 4% en adultos. La mayoría de ellas son causadas por el grupo de "los grandes ocho": leche, maní, soya,



huevo, pescado, crustáceos, nueces de árbol y trigo. Sin embargo, hasta el momento el único tratamiento efectivo es la eliminación en la dieta de los alérgenos a los cuales se es sensible (dieta de eliminación). Esto claramente afecta la calidad de vida de los individuos, ya que deben tener dietas especiales y un particular cuidado con todos los alimentos elaborados, ya que el etiquetado incorrecto y el riesgo de contaminación cruzada limitan mucho su alimentación, lo que repercute en los ámbitos emocional y social de estos individuos.

Por todo lo anterior, se hace necesario tratar este problema de forma integral, para lo cual es indispensable incorporar a la industria alimentaria, a elaboradores y proveedores de kits de detección de alérgenos, a los laboratorios y a las instituciones del Estado que tengan competencias en el tema. De esta forma, se puede discutir y trabajar de manera multidisciplinaria y coordinada los distintos aspectos comprendidos en esta enfermedad.

El **"Proyecto Plataforma de Alérgenos Alimentarios"** coordinado por ACHIPIA estará compuesto por representantes del MINSAL (Subsecretaría de Salud Pública), de las Secretarías Regionales Ministeriales de Salud (SEREMIS de Salud), del ISP, representantes del

área analítica (laboratorios públicos y privados y distribuidores de kits de detección de alérgenos alimentarios), de la industria alimentaria y de la academia (universidades y centros de investigación), que trabajarán en conjunto para solucionar los problemas asociados a las alergias alimentarias de manera integral.

El objetivo principal es crear un grupo de trabajo (Plataforma) que aborde la problemática de las alergias alimentarias de forma integral.

Por lo tanto, los objetivos específicos del **"Proyecto Plataforma de Alérgenos Alimentarios"** son formar tres equipos de trabajo que aborden las siguientes áreas:

- ▶ **Técnicas analíticas:** Evaluar la calidad de los kits comerciales disponibles para la identificación de alérgenos alimentarios. Llevar a cabo investigación relativa a diferentes métodos de detección y cuantificación de alérgenos alimentarios y realizar capacitación tanto para la industria como para los mismos laboratorios, a través de asesorías de expertos u otros que el equipo de trabajo considere pertinente.
- ▶ **Marco regulatorio:** Recopilar y mantener actualizadas normas internacionales relativas a alérgenos alimentarios, con lo que se puede asesorar a las autoridades competentes, a la industria alimentaria y a consumidores en temas relativos al etiquetado.
- ▶ **Gestión de alérgenos en la industria alimentaria:** Tiene como fin la redacción de guías y capacitación al personal de empresas elaboradoras de alimentos con el fin de reducir o evitar la contaminación cruzada.





Foto 2:

Primer taller de Food Defense en Chile: "Food Defense Awareness Workshop", julio 2012.

## 8. Otras iniciativas

### a. Food Defense / Defensa alimentaria

Otra área de trabajo en la cual ACHIPIA ha desempeñado una fructífera labor, ha sido la introducción del concepto de Food Defense, en la industria de alimentos en Chile.

El concepto de Food Defense o Defensa Alimentaria, se define como el conjunto de esfuerzos para prevenir la contaminación intencional de los alimentos por agentes biológicos, químicos, físicos o radiológicos.

A diferencia de Food Safety o Inocuidad Alimentaria, Food Defense aborda la prevención de la contaminación intencional de los alimentos por agentes que a menudo no se consideran propios de la cadena de producción. Los eventos de contaminación intencional pueden reunir las siguientes características:

- ▶ Presencia de Agentes contaminantes poco comunes o desconocidos.
- ▶ Pueden estar originados por motivaciones políticas, económicas, criminales o incluso religiosas.

- ▶ Presencia de contaminantes en altas cantidades o concentraciones.
- ▶ Eventos son de ocurrencia aleatoria o inesperada.

Bajo el concepto de Food Defense en general se abarca términos como Agroterrorismo, Adulteraciones por Motivos Económicos o Fraudes (Food Fraud).

En colaboración con la Food And Drug Administration (FDA), los días 9 y 10 de julio de 2012, ACHIPIA organizó el primer taller de Food Defense en Chile denominado "Food Defense Awareness Workshop". Dicho taller fue dirigido al sector público, la Industria de alimentos así como al mundo académico.

Entre los días 12 al 16 de agosto de 2013, también en colaboración con el FDA, profesionales de ACHIPIA y expertos del FDA, participaron en la capacitación en el uso del Software "Food Defense Plan Builder" dirigido a empresas de la industria del salmón en la Región de los Lagos. Dichas actividades fueron organizadas en conjunto con INTESAL e incluyeron un Taller de Food Defense el día 14 de agosto en Puerto Montt.

También en agosto de 2013, 2 profesionales de ACHIPIA participaron en el "Food Defense Collaborative Exchange" en Minneapolis, USA, por invitación del FDA y del National Center for Food Protection and Defense.

En la actualidad, exigencias relativas a la prevención de la contaminación intencional en la cadena de alimentos están siendo incluidas en estándares internacionales certificables de inocuidad alimentaria, que deben cumplir las industrias de alimentos. Así mismo, a fines de 2013, el FDA, dió a conocer las propuestas de requisitos que serán incluidas en la FSMA, y que muchas industrias chilenas de alimentos que exportan a los Estados Unidos, deberán observar.

#### **b.Coordinación de mesa público-privada para análisis de norma propuesta por FDA (Food Safety Modernization Act, FSMA)**

En vista de la importancia que puede adquirir para la industria de alimentos del país la entrada en vigencia de dicho reglamento, se ha constituido una mesa público/privada, gestionada por ACHIPIA, para analizar los temas propuestos y generar una instancia de discusión y elaboración de comentarios en cada uno de los casos que se

consideren pertinentes. Se realizó la traducción, interpretación y análisis de los documentos que han sido liberados a consulta pública:

**Sección 103:** "Propuesta de norma para controles preventivos de alimentos de consumo humano: BPM actuales y análisis de peligros y controles preventivos en base a riesgo"

**Sección 105:** "Propuesta de norma para la Producción Primaria: Estándares para cultivo, cosecha, empaque y manejo de frutas y verduras para consumo humano"

**Sección 301:** "Propuesta de norma para Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP) de Alimentos"

**Sección 307:** "Propuesta de norma para Acreditación de auditores de terceras partes"







## IV. HITOS DE LA GESTIÓN 2011 - 2013

En 2013, Achipia organizó más de 70 actividades con participación de especialistas nacionales y expertos internacionales beneficiando a todos los actores de la cadena alimentaria.

### 1. Hitos de ACHIPIA

En términos generales, la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria ha trabajado de manera conjunta con el sector público, privado y académico, teniendo siempre como uno de sus principales objetivos el fortalecimiento de los programas nacionales de control de alimentos. La Agencia ha puesto un énfasis especial en la generación de competencias y capacidades de los profesionales de los distintos sectores que forman parte de la cadena alimentaria.

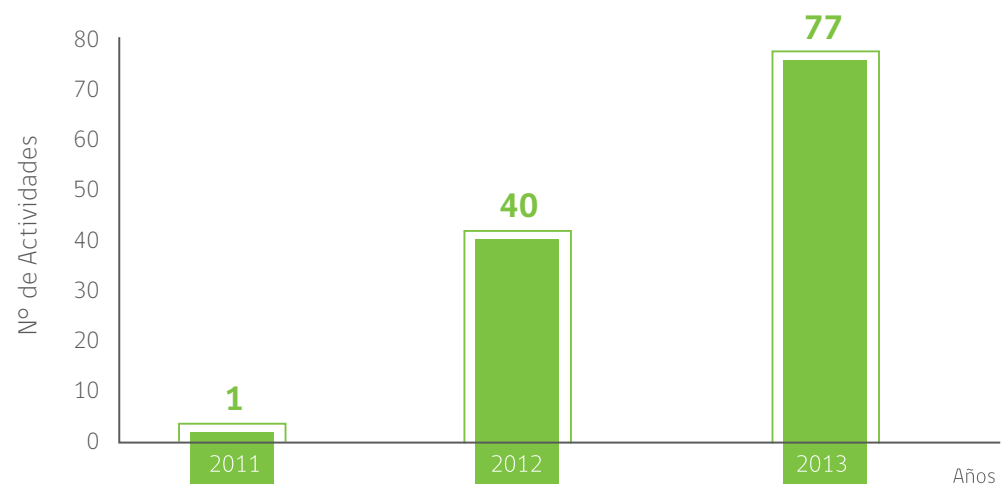
Para éste propósito, ACHIPIA ha organizado diversas actividades, seminarios, talleres y cursos, en los cuales se ha convocado a especialistas nacionales y expertos internacionales en materias de inocuidad y calidad de alimentos, para generar capacidades, favorecer las instancias de cooperación y difundir iniciativas de las áreas más relevantes y de contingencia nacional.

El Gráfico 2 muestra el aumento progresivo del total de eventos organizados por la Agencia durante el período 2011-2013.

Gráfico 2:

Total de eventos organizados por ACHIPIA durante el período 2011- 2013.

#### Actividades organizadas por ACHIPIA



A su vez, y en línea con la labor de ACHIPIA de generar capacidades técnicas en los profesionales del área de alimentos a nivel nacional, la Agencia gestionó becas de especialización para funcionarios públicos y además cofinanció algunas de las misiones adjudicadas.

Las Tablas 1, 2, 3 y 4 muestran la lista de becas adjudicadas, institución beneficiaria, temas de especialización y el lugar donde se desarrolló la actividad.

ACHIPIA ha gestionado más de 15 becas e iniciativas de especialización en el extranjero en materias de calidad e inocuidad alimentaria para funcionarios públicos.



Tabla 1:

Becas Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA)

Curso	Institución del participante	Lugar de la capacitación
Taller Inter-Regional FAO/OIEA de Capacitación de Instructores sobre Técnicas de Análisis Integrado para el Control de Contaminantes en Alimentos.	ACHIPIA	FAO/OIEA, Laboratorios Seibersdorf. Viena, Austria.
Taller Inter-Regional FAO/OIEA de Capacitación de Instructores sobre Monitoreo Efectivo de Contaminantes en Alimentos - Muestreo, Método de Validación y Control de Calidad.	ACHIPIA	Instituto Colombiano Agropecuario (ICA). Bogotá, Colombia.
Taller FAO/OIEA de Inocuidad Alimentaria: Del campo a la mesa.	ACHIPIA	Autoridad de Agricultura y Salud de Belice. Ciudad de Belice, Belice.



Tabla 2:

Becas Cochrane

Curso	Institución del participante	Lugar de la capacitación
Inocuidad Alimentaria.	ACHIPIA ISP	Universidad Estatal de Michigan, East Lansing, Michigan, Estados Unidos.



Tabla 3:

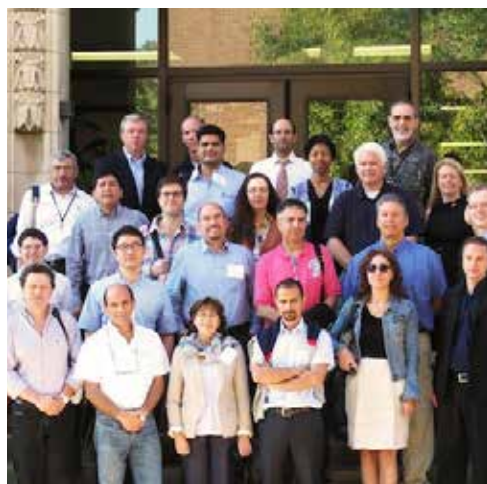
Becas Proyecto Chile Economía Piloto/Programa de Mercados Emergentes del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA)

Curso	Institución del participante	Lugar de la capacitación
Métodos de Determinación de Residuos de Medicamentos en Acuicultura, Ganadería y Avicultura.	SERNAPESCA SAG ISP	JIFSAN, Universidad de Maryland, Maryland, Estados Unidos.
Métodos de Identificación de Salmonella y Campylobacter en Alimentos.	SERNAPESCA SAG ISP	JIFSAN, Universidad de Maryland, Maryland, Estados Unidos.



Tabla 4:

Becas Asia Pacific Economic Cooperation/Food Safety Cooperation Forum/Partnership Training Institute Network (APEC/FSCF/PTIN), Federal Bureau of Investigation (FBI), Food and Drug Administration (FDA)/USDA



Curso	Institución del participante	Lugar de capacitación
Intercambio colaborativo en Defensa Alimentaria.	ACHIPIA (2 participantes)	Centro Nacional para la Protección y Defensa Alimentaria (NCFPD), Universidad de Minnesota, Saint Paul. Minnesota, Estados Unidos.
Taller Regional APEC sobre Defensa Alimentaria.	ACHIPIA	Universidad de Kasetsart. Bangkok, Tailandia.
Curso Sub-Regional APEC PTIN de Entrenamiento sobre método QuEChERS.	ACHIPIA	Servicio Nacional de Sanidad Agraria. Lima, Perú.

Las actividades organizadas por ACHIPIA se clasifican en dos categorías: actividades de generación de capacidades y promoción de las instancias de colaboración y actividades de difusión.

Dentro de las actividades de generación de capacidades y promoción de las instancias de colaboración, se encuentran talleres, cursos y seminarios en los cuales se convoca a todas las entidades con competencias específicas en los temas cubiertos por la actividad, y además a los especialistas nacionales y expertos internacionales invitados como expositores.

En la categoría de difusión, se contemplan las presentaciones y charlas donde se ha dado a conocer la labor de ACHIPIA, su alcance, sus áreas de trabajo y las iniciativas que son de utilidad para los sectores público, privado y la academia.

El Gráfico 3 muestra el número de actividades de ambas categorías realizadas durante el período 2011-2013.

Las actividades de generación de capacidades y promoción de las instancias de colaboración organizadas por la Agencia, fueron diseñadas para cubrir temas de relevancia

Ha existido un aumento significativo en el número de actividades organizadas por ACHIPIA, tanto de generación de capacidades como de difusión entre 2011 y 2013.

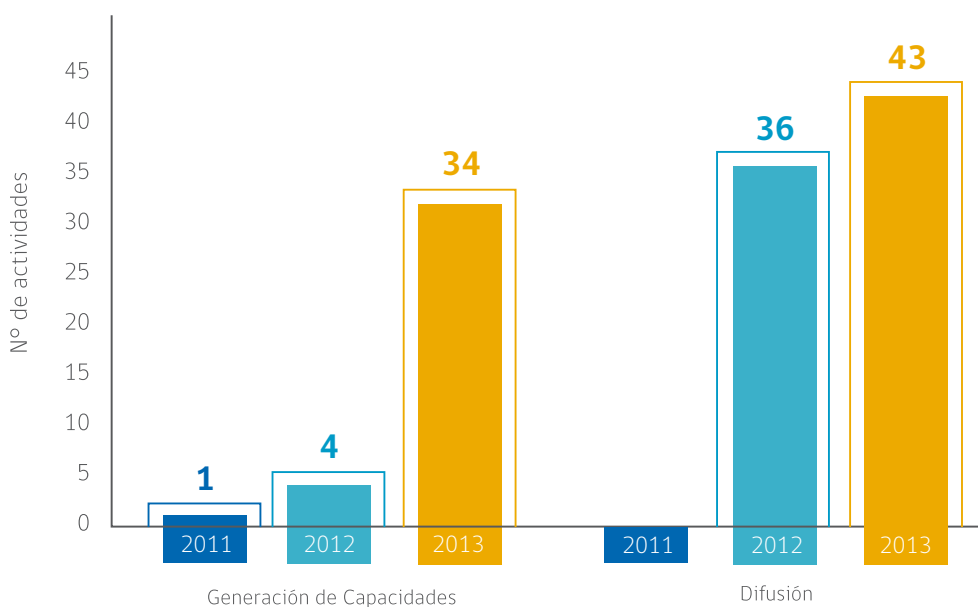


nacional en el área de inocuidad y calidad de alimentos. Para éste propósito, se convocaron a especialistas nacionales y expertos internacionales de cada uno de los temas a desarrollar en estas actividades. A través de estos exitosos eventos, se intercambiaron experiencias internacionales que podrían ser aplicadas en nuestro país, y se crearon vínculos con especialistas internacionales. Como resultado de esto, se encuentran en elaboración varios convenios de cooperación técnica por concretarse durante 2014.

Gráfico 3:

Número de actividades de generación de capacidades y de difusión organizadas por ACHIPIA durante el período 2011-2013.

### Evolución de las actividades organizadas por Achipia







El Gráfico 4 ilustra el porcentaje de asistentes del sector público, privado y academia a las actividades organizadas por ACHIPIA durante el período 2011-2013.

Gráfico 4:

Porcentaje de asistentes a actividades organizadas por ACHIPIA por sector y año.

#### Perfil asistentes a actividades organizadas por Achipia por sector por año

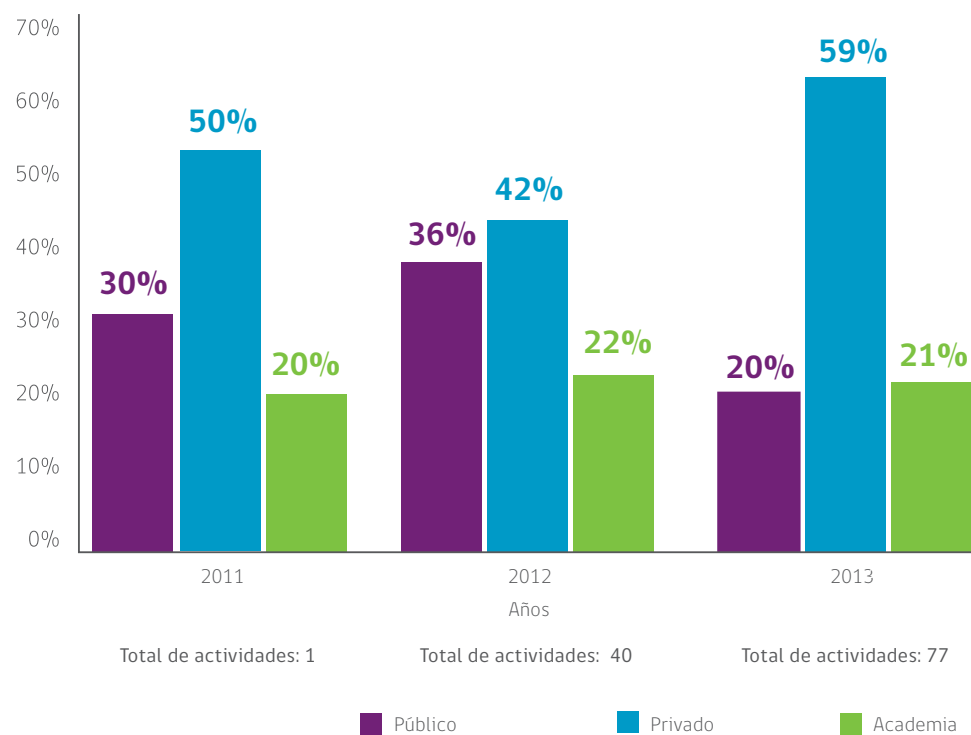


Gráfico 5:

Porcentaje de participación de especialistas nacionales y expertos internacionales en actividades de generación de capacidades y promoción de las instancias de colaboración realizadas por ACHIPIA en 2012.

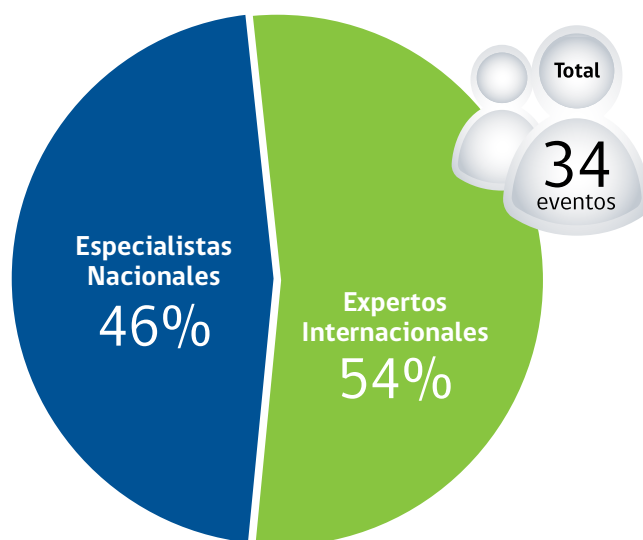


Los Gráficos 5 y 6 muestran el porcentaje de participación de especialistas nacionales y expertos internacionales en actividades de generación de capacidades y promoción de las instancias de colaboración organizadas por ACHIPIA durante 2012 y 2013.

Gráfico 6:

Porcentaje de participación de especialistas nacionales y expertos internacionales en actividades de generación de capacidades y promoción de las instancias de colaboración realizadas por ACHIPIA en 2013.

### Participación de expertos y especialistas en actividades de Generación de Capacidades organizadas por Achipia 2013



Debido a que parte de la visión de ACHIPIA es constituirse en un organismo integrador con un enfoque global, gracias a las redes establecidas con el sector público, privado y la academia, se ha puesto un particular énfasis en el fortalecimiento de la comunicación, colaboración y alianzas estratégicas entre estos sectores. Esta iniciativa se ha llevado a la práctica a través de la incorporación de estos tres sectores en las diversas actividades organizadas por la Agencia.



#### Instituciones de Expertos Internacionales

RIKILT - Instituto de Inocuidad Alimentaria y Centro de Investigación de la Universidad de Wageningen, Holanda

Agencia Alimentaria Nacional Sueca (NFA), Nordic Committee on Food Analysis (NMKL)

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

FAO - Roma, Italia

Center For Animal Health And Food Safety de la Universidad de Minnesota

Directorate in the Health Products and Food Branch of Health Canada

Tecnología de Alimentos, Universidad Politécnica de Cartagena

Panel de Riesgos Biológicos de la European Food Safety Authority de la Unión Europea (EFSA)

EUROFINS - Alemania

Romer Lab Latinoamérica

Ministerio Agricultura - España

UBA, Universidad de Buenos Aires - Argentina

Food and Drug Administration (FDA)

U.S. Department of Agriculture (USDA)

Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA)

Global Residue and Risk Leader. Dow Agrosciences - USA

Leader of Consumer Safety Laboratory. BASF - Brasil

Bruker BioSpin GmbH - Alemania

Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) - Argentina

Ministerio de Salud - Colombia

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca del Uruguay

Servicio de Evaluación de la Calidad y Control Ambiental, Intendencia de Montevideo - Uruguay

Ministerio de Industria e Innovación Productiva, Gobierno de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Sur - Argentina

Food Safety Inspections Service - Estados Unidos

Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition - Estados Unidos

Grocery Manufacturers Association - Estados Unidos



En colaboración con otras instituciones, durante 2013 ACHIPIA elaboró seis publicaciones educacionales en temas de calidad e inocuidad de alimentos

Tabla 5:

Publicaciones elaboradas por ACHIPIA en colaboración con otras instituciones durante el año 2013.

---

**Manual y Tríptico para Manipuladores de Locales de Sushi.**

Elaborado por: ACHIPIA y SEREMI Salud.

---

**Díptico de Buenas Prácticas en el Manejo de Recursos Pesqueros de la CAR de Tarapacá.**

Elaborado por: ACHIPIA y CAR Tarapacá.

---

**Tríptico Listeriosis enfocado a la Industria.**

Elaborado por: ACHIPIA y CAR Los Lagos.

---

**Tríptico Listeriosis enfocado a los Consumidores.**

Elaborado por: ACHIPIA y CAR Los Lagos.

---

**Manual de Procedimiento del Comité Nacional del Codex y de los Subcomités en Chile.**

Elaborado por ACHIPIA y Comité Nacional del Codex.

---

**Folleto "Consejos para una Alimentación Sana y Segura".**

Elaborado por ACHIPIA, Programa 5 al día, Universidad de Chile e Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA).

---

Debido a que también cumple un rol en la promoción de iniciativas educacionales en los ámbitos de calidad e inocuidad de alimentos, ACHIPIA ha elaborado y publicado una serie de productos enfocados en la educación al consumidor y a los profesionales de la industria alimentaria. Algunas de estas publicaciones han sido elaboradas en conjunto con otras instituciones.

La Tabla 5 muestra un listado de las publicaciones educacionales elaboradas por ACHIPIA en colaboración con otras instituciones durante el año 2013.

Finalmente, como resultado del trabajo de ACHIPIA en términos de generación de capacidades, promoción de las instancias de colaboración entre los distintos sectores y de difusión, se ha llegado a un gran número de personas con información tanto de la labor de ACHIPIA como de temas contingentes en inocuidad y calidad de alimentos.

Es así como el número de asistentes a diversas actividades (tanto organizadas por la Agencia como externas) que recibieron información de ACHIPIA durante el período 2011- 2013 ascendió

aproximadamente a 11.000 personas, de las cuales un tercio corresponden a profesionales extranjeros.

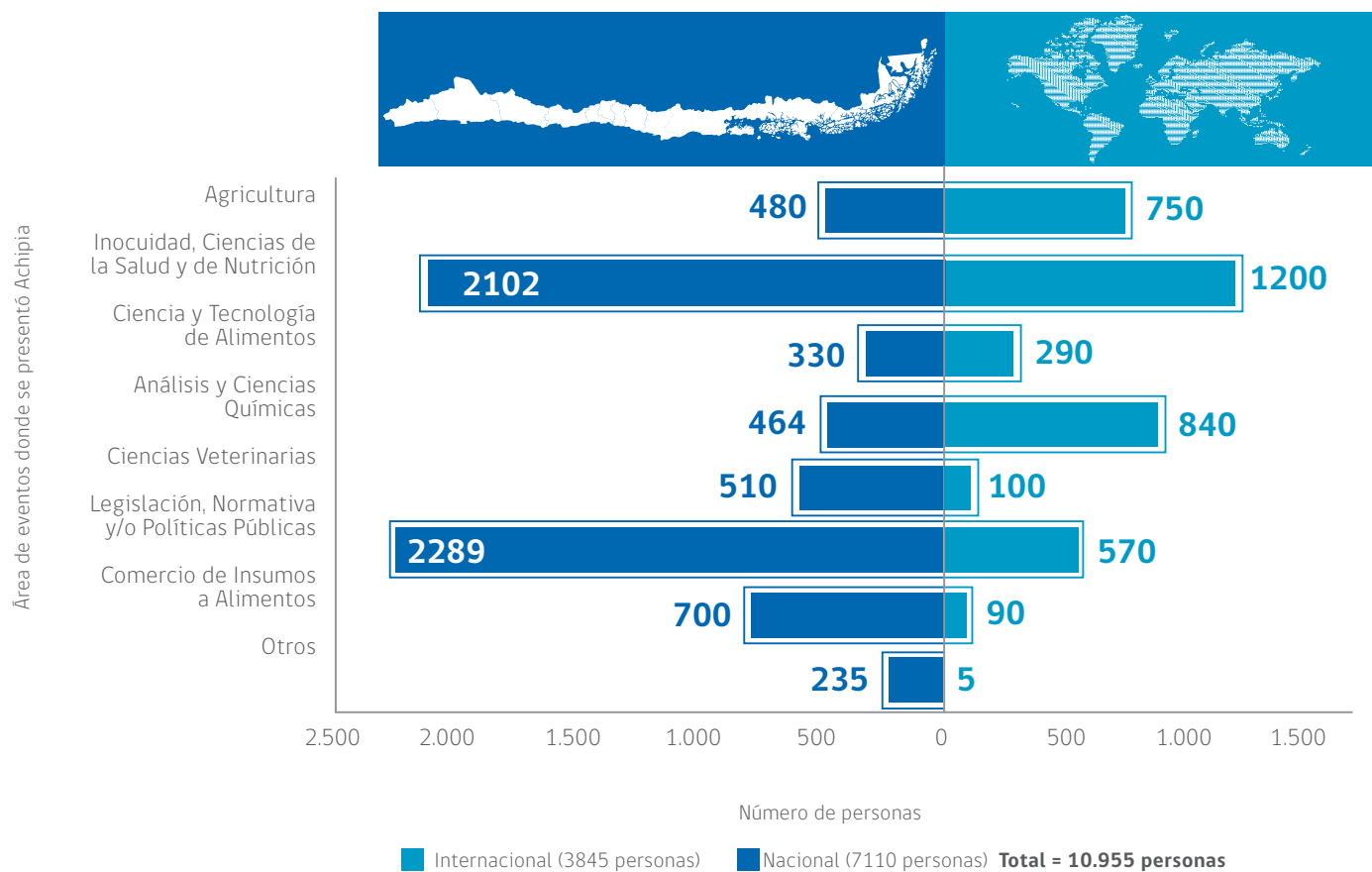
El Gráfico 7 muestra el detalle de asistentes a eventos, nacionales e internacionales, categorizados por áreas de trabajo en donde se entregó información sobre ACHIPIA y sus actividades durante el período 2011-2013.



Gráfico 7:

Número de asistentes a eventos de diversas áreas, llevados a cabo dentro y fuera del país, durante el período 2011-2013 donde se difundió información sobre ACHIPIA.

### Número de asistentes a actividades con participación de Achipia según área y procedencia





## 2. Hitos de la Secretaría del Comité Nacional del *Codex Alimentarius* y Punto de Contacto del *Codex Alimentarius* en Chile

Desde que la Secretaría del CNC y el Punto de Contacto del *Codex Alimentarius* en Chile comenzaron a funcionar en ACHIPIA el 2011, destacan dentro de sus actividades los eventos de difusión denominados “Taller de Difusión del *Codex Alimentarius* en Chile” de carácter anual, realizados en abril de 2012 y mayo de 2013, los primeros efectuados en el país.

En el taller realizado en 2013, a su vez, se celebró el 50º Aniversario del *Codex Alimentarius*. En estas actividades, actores tanto públicos como privados compartieron el trabajo que se lleva a cabo en Chile y en el extranjero, haciendo hincapié en la importancia del *Codex Alimentarius* para garantizar alimentos inocuos a los consumidores y promover prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

La participación de Chile en las reuniones internacionales ha aumentado significativamente desde el año 2011 al 2013, como se evidencia en el



Foto 3:

Segundo Taller de Difusión del *Codex Alimentarius* en Chile, realizado en 2013.

Gráfico 8, con delegaciones oficiales que se desenvuelven activamente en la elaboración de normas alimentarias y estudios. Esto ha sido fruto del apoyo brindado por MINAGRI a través de los recursos destinados a ACHIPIA los cuales han apoyado, a través de la Oficina Regional de la FAO en Chile, directamente a los delegados chilenos para lograr este notable incremento. A estos esfuerzos se suma el importante apoyo otorgado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) a nuestros

especialistas para la asistencia a las reuniones internacionales. También se han desarrollado actividades de coordinación entre los ministerios respectivos, subcomités técnicos, la academia, el sector privado y los consumidores.

La creación del Comité Nacional del *Codex Alimentarius* se basó en la necesidad de permitir la adecuada participación de Chile en las decisiones de la Comisión del *Codex Alimentarius* que afecten al país, haciendo presente



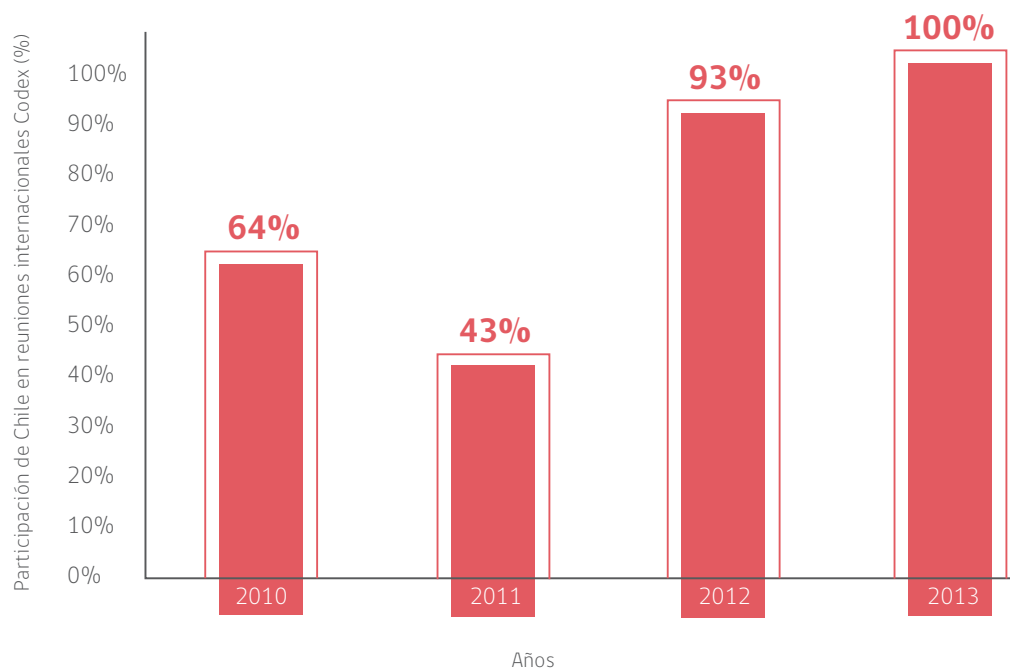
Grafico 8:

Participación de Chile en reuniones internacionales del *Codex Alimentarius* durante el período 2011-2013.

La participación de Chile en reuniones internacionales aumentó significativamente en el período 2011-2013. En el último año, el país estuvo presente en todos los eventos.



### Participación de Chile en reuniones internacionales del *Codex Alimentarius*



sus realidades y objetivos de salud pública, económicas y comerciales sobre la materia, considerando que dichas decisiones influyen directamente en el comercio internacional de alimentos. Por lo tanto, fue fundamental el diseño de un Manual de Procedimientos que permite al Comité Nacional del Codex Alimentarius funcionar con el profesionalismo que merece esta importante tarea para el país.

En 2012, se publicó el Manual de Procedimiento del Comité Nacional del Codex y de los Subcomités en Chile (Figura 9). Este documento detalla

el funcionamiento de las distintas entidades que trabajan por el Codex Alimentarius en Chile. El documento es revisado y actualizado anualmente, a la luz de los cambios y necesidades que vayan surgiendo en el contexto del Codex Alimentarius, tanto a nivel nacional como internacional.

En 2013 se realizó el lanzamiento del sitio oficial del Codex Alimentarius en Chile ([www.chilecodex.cl](http://www.chilecodex.cl)). En la instancia se dio a conocer esta plataforma, la que facilita al usuario la búsqueda de las normativas del Codex Alimentarius con un buscador específico de normas.



Figura 9:

Manual de Procedimiento del Comité Nacional del Codex y de los Subcomités en Chile.





### 3. Hitos de los Programas Nacionales Integrados (PNIs)

#### a. PNI Dioxinas

Durante el año 2013, el Comité de Gestión del PNI Dioxinas, acordaron realizar una revisión del documento de este PNI, con el fin de actualizar y generar un plan de trabajo enfocado en las necesidades actuales en esta materia.

Con el propósito de actualizar y apoyar la mejora continua de los programas de control que existen a nivel oficial, es que se organizó un taller con el comité de gestión del PNI de Dioxinas, con la participación de Ron Hoogenboom, experto holandés de la unidad de Toxicología y Bioensayos de RIKILT, Universidad de Wageningen, y la asistencia de representantes de diversos servicios públicos (SAG, SERNAPESCA, MINSAL e ISP) para tratar diferentes tópicos relevantes para este PNI. En este taller, se cumplió el objetivo de generar una discusión respecto a la elaboración de planes de muestreo y del criterio de la utilización de las distintas metodologías aplicadas en el análisis de dioxinas respecto a monitoreos de rutina. Además, se realizó una introducción a temas más generales respecto a dioxinas, su análisis



Foto 4:

Ron Hoogenboom, experto holandés de la Unidad de Toxicología y Bioensayos de RIKILT, expone sobre el manejo de crisis causado por contaminantes dioxinas, en seminario realizado en la Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias de la Universidad de Chile (junio de 2013).

y el manejo de los incidentes de dioxinas en el mundo.

El 7 de junio de 2013 se llevó a cabo el seminario "Dioxinas y Contaminantes Orgánicos Persistentes", también con la participación de Ron Hoogenboom, en el auditorio de la Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias de la Universidad de Chile. A esta actividad asistieron 97 personas del sector público, privado y académico, en la cual se cumplió el objetivo de dar a conocer temas generales de dioxinas, el manejo de crisis causado por estos contaminantes en el mundo, además de presentar de manera general cómo se realizan los análisis de las dioxinas.

#### b. PNI de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

El Comité de Gestión del PNI HACCP, en donde participan representantes del SAG, MINSAL, SERNAPESCA y ACHIPIA, durante 2012 desarrolló la Norma de Requisitos para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control en Establecimientos de Alimentos. Esta norma es propia del Ministerio de Salud, elaborada en conjunto con el Comité de Gestión del PNI HACCP, con la finalidad de unificar y armonizar criterios de inspección de alimentos. Durante 2013, se trabajó en el desarrollo de tres guías de implementación de esta norma: Guía de Procedimientos Operativos Estandarizados

### Número de muestras oficiales para análisis de residuos de plaguicidas en Chile

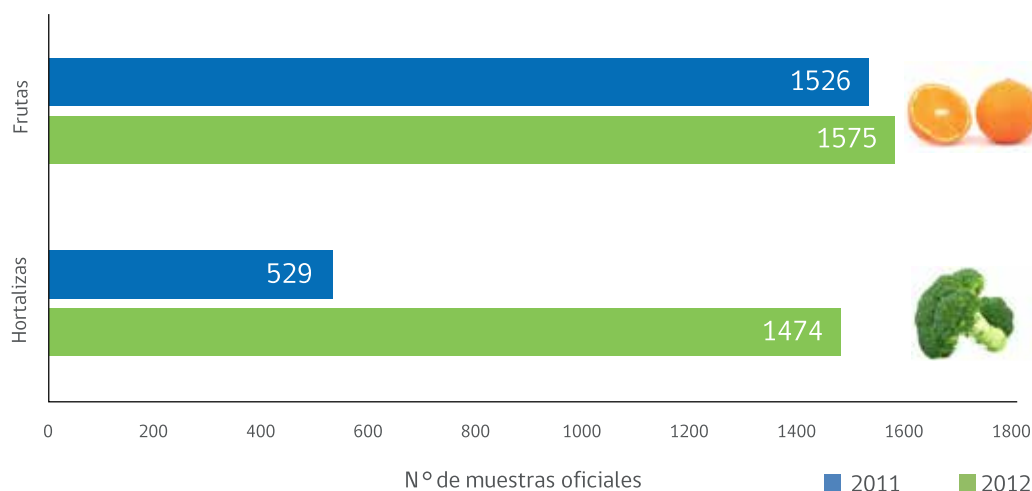


Gráfico 9:

Cantidad de muestras oficiales de los programas de monitoreo de plaguicidas realizados en el período 2011-2012.

Tipo de muestras	Servicio Público	2011	2012	% Variación 2011 - 2012
Hortalizas	SAG	411	1155	181,0
Hortalizas	MINSAL	118	319	170,3
Frutas	SAG	48	188	291,7
Frutas	MINSAL	1478	1387	-6,2
<b>Total Muestras</b>		<b>2055</b>	<b>3049</b>	<b>48,4</b>

(POE), Guía de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES) y la Guía de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Estos documentos deben cumplir con la normativa vigente y entregar aportes prácticos para la implementación de la norma HACCP en la industria alimentaria.

#### c. PNI Plaguicidas.

A partir del año 2011, y en cumplimiento a una de las metas del programa, tanto el Servicio Agrícola y Ganadero y la

Subsecretaría de Salud Pública, a través de las SEREMIS, han incrementado significativamente el número de muestras de los programas de monitoreo de residuos de plaguicidas en alimentos.

En el diseño de estos programas de monitoreo llevados a cabo por cada servicio, se ha tenido en cuenta los objetivos de cada servicio así como los recursos y la capacidad analítica disponible. Es así como en el año 2012, por primera vez se implementó un programa coordinado y complementario a ser evaluado en su conjunto.

Otro hito relevante dentro de las actividades del Programa Nacional Integrado de Plaguicidas, lo constituyó la realización los días 25 y 26 Noviembre de 2013, del "Seminario Internacional de Residuos de Plaguicidas en Alimentos. La Evaluación de Riesgos al Consumidor".

Dicho evento, contó con la participación de destacados expertos de Estados Unidos y Brasil, así como con exposiciones de ACHIPIA, MINSAL y del SAG.







Foto 5

Seminario "Análisis de Riesgos Alimentarios: Una mirada global" (de izquierda a derecha.)  
 Dr. Pablo Fernández, miembro del panel de expertos en riesgos biológicos de la EFSA; Sra. Nuri Gras, Secretaria Ejecutiva de ACHIPIA; Dr. Fernando Sampedro, experto en Evaluación de Riesgos de CAHFS, U. de Minnesota; Dr. Samuel Godefroy, Director del Depto. de Alimentos del Ministerio de Salud de Canadá.

#### d) PNI Peligros Microbiológicos

Durante el año 2013, este programa, en el cual participan representantes del SAG, ISP, MINSAL y SERNAPESCA, se enfocó en establecer sus objetivos y actividades de trabajo futuro.

Uno de los objetivos específicos establecido de común acuerdo es reforzar el uso de la Evaluación de Riesgos, reconociendo la necesidad de sensibilizar y difundir su uso como una herramienta en la toma de decisión, en los distintos actores de la cadena alimentaria.

El 17 de julio se realiza el seminario abierto "Análisis de Riesgos Alimentarios: Una Mirada Global" en el cual participan profesionales de la industria, academia y gobierno y se muestra, a través de expositores internacionales, como otras entidades gubernamentales del mundo en conjunto con la academia han establecido la evaluación de riesgos como una herramienta para el establecimiento de políticas públicas.

Posterior a esto se realizan dos cursos prácticos sobre "Evaluación de Riesgos Alimentarios" dictados por el Dr. Fernando Sampedro del Centro para la Salud Animal e Inocuidad Alimentaria de la Universidad de Minnesota en donde se ejecuta un ejemplo de evaluación de riesgo en grupos de trabajo conformados en una primera instancia por profesionales gubernamentales y académicos y en una segunda versión profesionales de la industria y gobierno, con el fin de crear instancias de colaboración bajo un objetivo común usando la evaluación de riesgos.

A fin de este año 2013 se establece una mesa de trabajo entre los integrantes del programa y el Dr. Fernando Sampedro cuyo fin es crear una Unidad de Coordinación de Evaluación de Riesgos en Peligros Microbiológicos (UCER), para lo cual se establecen dentro de las primeras actividades a realizar la priorización de riesgos y la elaboración de perfiles de riesgo.

## 4. Hitos del Sistema Integrado de Laboratorios de Alimentos (SILA)

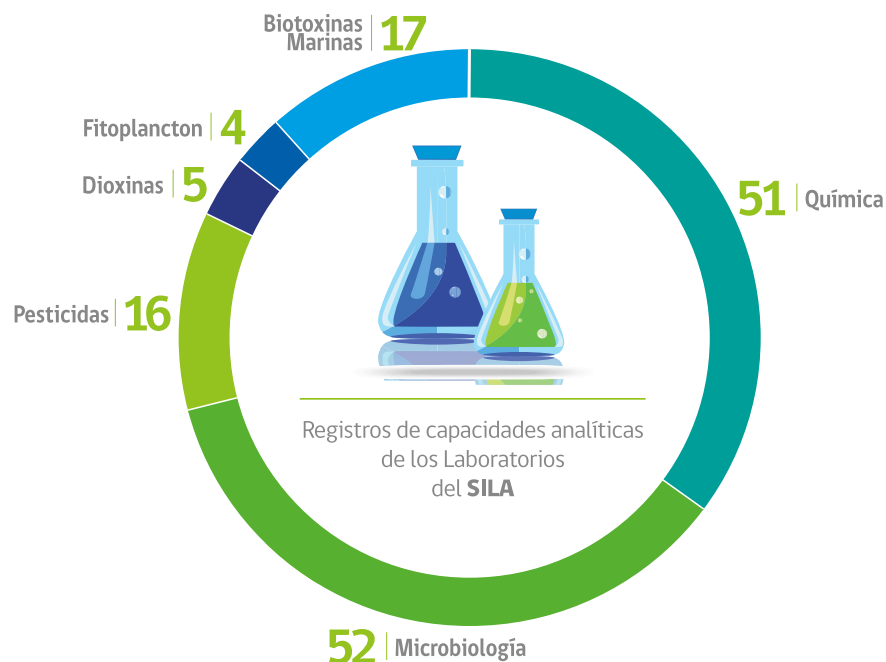
Desde su función de coordinador del SILA, ACHIPIA ha realizado un levantamiento de las capacidades analíticas de los laboratorios que realizan ensayos oficiales en inocuidad alimentaria para las redes de SAG, SERNAPESCA y MINSAL, en las áreas de Química, Microbiología, Pesticidas, Dioxinas, Fitoplancton y Toxinas Marinas, todo esto con el fin de lograr la integración, que permita el reconocimiento mutuo de los resultados obtenidos entre las distintas redes de inocuidad alimentaria oficiales del país. Los resultados del Levantamiento de Capacidades Analíticas de Laboratorios del SILA obtenidos al término del año 2012 se muestran en el Gráfico 10.

Durante el 2013, se trabajó en un nuevo levantamiento de capacidades analíticas existentes en el país, que incorpora a los laboratorios que no realizan ensayos oficiales en inocuidad alimentaria, ampliando las áreas de especialidad y matrices dentro de la recopilación de datos e incluyendo los temas de calidad alimentaria.

Con este fin, se consideraron otras seis áreas de interés: Peligros Emergentes, Alérgenos, Etiquetado Nutricional, Organismos Genéticamente Modificados, Riesgos Radiológicos y Empaquetado Alimentario. Todo este trabajo ha permitido que a la fecha, 227 laboratorios

Gráfico 10:

Distribución de las autorizaciones y/o reconocimientos, por área de especialidad, otorgados por los Servicios Públicos competentes a los laboratorios del SILA.



Detalle de las autorizaciones y/o reconocimientos.

	Química	Microbiología	Pesticidas	Dioxinas	Fitoplancton	B. Marinas
<b>Sernapesca</b>	21	19	6	0	3	3
<b>SAG</b>	9	8	6	4	0	0
<b>Minsal</b>	21	25	4	1	1	14



públicos, privados o universitarios se encuentren participando en el sistema.

La información recabada permitirá elaborar un plan de acción para asistir en la capacitación del personal de los laboratorios participantes del SILA. Dentro de ese contexto, entre el 22 y 24 de agosto de 2012 se realizó el curso-taller “La Confiabilidad de los Resultados Analíticos para la Calidad e Inocuidad de los Alimentos (Validación, Incertidumbre y Trazabilidad)” el cual tuvo como relator a Leonardo Merino, MSc. Química del Swedish National Food Agency (NFA) y tuvo lugar en la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, en Santiago. En este curso participaron representantes de los servicios públicos que coordinan las redes de inocuidad alimentaria del país, así como las contrapartes técnicas de cada uno de los servicios. Además, esta versión del curso contó con la participación de auditores del INN. Dada la planificación original de este curso, una segunda versión del mismo fue realizada entre los días 1 y 3 de julio de 2013, el cual contó con la participación de los laboratorios públicos, universitarios y privados, facilitando la armonización y comprensión de los términos técnicos utilizados durante las auditorías realizadas por los servicios

públicos e INN a los laboratorios de servicio que realizan análisis en alimentos.

El 14 de mayo de 2013 se realizó el lanzamiento de la plataforma web del SILA, evento realizado en la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, donde participaron aproximadamente 200 personas relacionadas con el sector de laboratorios.

Esta plataforma web fue desarrollada con el fin de facilitar el acceso a la información sobre las capacidades analíticas de los laboratorios participantes en el SILA a los distintos interesados, la industria, consumidores, servicios públicos y otros. La plataforma se encuentra disponible en la dirección <http://sila.achipia.gob.cl> y dentro ella, es posible encontrar tanto información técnica de los laboratorios, como temas de interés para los usuarios, tales como noticias, sitios de interés, una agenda con fechas de congresos, inscripciones a ensayos inter-laboratorios, talleres y cursos, entre otros (Figura 10 y 11).

Los datos recopilados durante la primera fase del SILA han permitido, a través de un proyecto CORFO de Bien Público para la Competitividad, trabajar en el diseño de un Sistema Único de Laboratorios Nacionales de Referencia.



Foto 6:  
Lanzamiento de la plataforma web del SILA (mayo de 2013).

Este proyecto, titulado “Sistema Único de Laboratorios de Referencia Nacional en Inocuidad Alimentaria para Asegurar la Competitividad de la Industria Alimentaria”, cuenta con el apoyo de las siguientes instituciones: la Subsecretaría de Agricultura mediante ACHIPIA, la Subsecretaría de Salud Pública, DIRECON, INN, ISP, SAG y SERNAPESCA. Este trabajo es ejecutado por el Centro de Excelencia Wageningen UR Chile el cual es beneficiario, con el apoyo técnico del Instituto de Investigación RIKILT y el RIVM, ambas entidades de Holanda. Además, este proyecto está apoyado por los siguientes organismos: INTESAL, APA, FAENACAR, ASOHUEVO,

ASPROCER, FEDEFruta, CHILEALIMENTOS y ASOEX, los cuales tienen carácter de beneficiarios atendidos finales.

Fundación Wageningen UR Chile Centro Internacional de Excelencia en Alimentos, actúa como beneficiario de este proyecto, debiendo ejecutar las actividades correspondientes para poder obtener los productos esperados. Para esto, la Fundación cuenta con el apoyo técnico de RIKILT y el RIVM de Holanda.

El sitio web <http://sila.achipia.gob.cl> permite acceder fácilmente a información de capacidades analíticas de laboratorios participantes, información técnica, noticias y agenda de actividades, entre otros



Figura 10:

Vista interna de la plataforma del SILA. Buscador de laboratorios y sus capacidades analíticas.



En base a la información recolectada por el SILA, se está trabajando en el diseño de un Sistema Único de Laboratorios Nacionales de Referencia.

Figura 11:

Vista principal de la plataforma web del SILA.



## 5. Hitos de Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria

El 2 de agosto de 2012 se realizó el Lanzamiento de la Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria, a través de una ceremonia oficial que contó con la presencia del Ministro de Agricultura, Luis Mayol, y el Subsecretario de Agricultura, Álvaro Cruzat. Esta actividad convocó a más de 320 representantes provenientes de universidades, centros de investigación, organismos de gobierno, industria y consumidores. Más de 25 instituciones nacionales suscribieron el "Acuerdo de Colaboración", convenio que simboliza el espíritu de cooperación interinstitucional necesario para la conformación de la Red, pensado para fortalecer los programas nacionales de control de alimentos.

Luego del lanzamiento, se realizó la incorporación de profesionales a la Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria, proceso que permitió identificar las especialidades de cada participante. En la actualidad, la Red cuenta con más de 370 profesionales (ver detalle en Gráficos 11 y 12) dispuestos a colaborar en la difusión de información relacionada con inocuidad de los alimentos, participar en las diversas actividades de ACHIPIA, compartir experiencias y apoyar las mejoras que se consideren pertinentes en los programas nacionales de control de alimentos.



Foto 7:

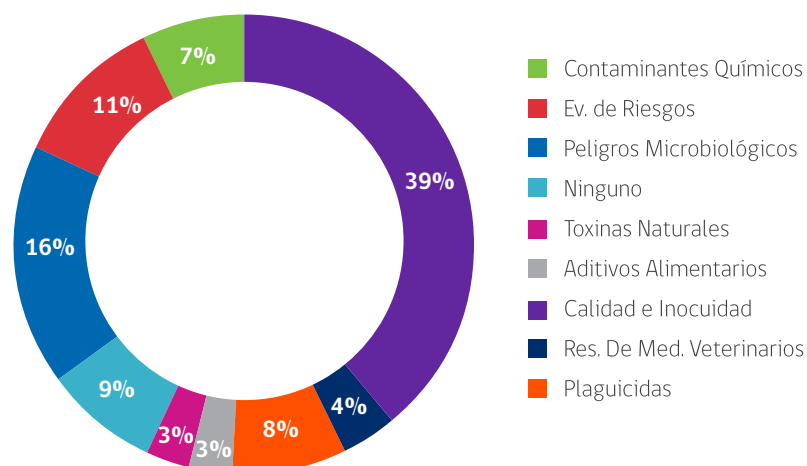
Autoridades de gobierno y academia presentes en el Lanzamiento de la Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria en 2012.

Actualmente, la Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria cuenta con más de 370 profesionales que colaboran en la difusión de información, experiencias y mejoras necesarias para el Sistema de Control Alimentario de Chile.

Gráfico 11:

Grupos de especialistas y su porcentaje de representación del total 2013.

### Elección de Grupos de Especialistas por participantes de la Red Científica



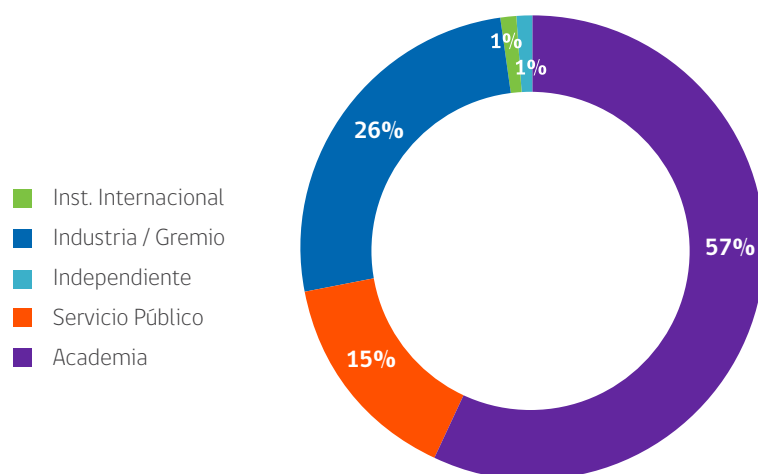
Panel	Nº Participantes	%
Peligros Microbiológicos	60	16%
Ev. de Riesgos	42	11%
Contaminantes Químicos	26	7%
Calidad e Inocuidad	146	39%
Res. De Med. Veterinarios	15	4%
Plaguicidas	30	8%
Toxinas Naturales	10	3%
Aditivos Alimentarios	12	3%
Ninguno	34	9%
<b>Total</b>	<b>375</b>	<b>100%</b>

Un avance importante fue la creación de la plataforma web de la Red de Científicos (Figura 12), la cual funciona como una herramienta de gestión y comunicación entre los participantes de esta comunidad. Adicionalmente, la web sirve como instrumento de difusión sobre temas científicos relacionados con calidad e inocuidad alimentaria, así como también sobre eventos, actividades, opiniones u otro tipo de información.

Gráfico 12:

Porcentaje de participación de los distintos sectores, academia, sector público, industria, consumidores e instituciones internacionales, afiliados a la Red de Científicos (2013).

### Registro expresado por segmento



Segmento	Total por Segmento	%
Academia	213	57%
Servicio Público	56	15%
Industria / Gremio	97	26%
Independiente	4	1%
Inst. Internacional	5	1%
<b>Total por Panel</b>	<b>375</b>	<b>1</b>



Figura 12:

Vista de usuario de la plataforma virtual de la Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria.

A fines de 2012 y principios de 2013, la Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria apoyó distintas actividades de ACHIPIA, gestionando y potenciando la asistencia del sector académico a eventos como el “Seminario de Herramientas de Detección de Alérgenos en la Industria Alimentaria”, el “Segundo Taller de Difusión del *Codex Alimentarius*” en Chile, el lanzamiento de la Plataforma SILA y de la Plataforma RIAL, el “Seminario de Dioxinas y Contaminantes Orgánicos Persistentes” y el “Taller de Comunicación de Riesgos”, entre otros.

En el primer semestre de 2013, se desarrollaron ciclos de difusión del programa, a través de la visita a diversas instituciones académicas en el sur de

Chile (Biobío y Los Lagos), y Región Metropolitana tales como la Universidad de Concepción, Universidad de los Lagos, Universidad Tecnológica Metropolitana, Universidad de Santiago, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Programa Alimentos Sabrosos, Inocuos y Saludables de la Universidad Católica y Universidad Internacional Sek, entre otras instituciones, lo que permitió dar a conocer la Red a más de 300 profesionales del sector académico.

En julio de 2013, la Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria apoyó la coordinación y logística de dos importantes actividades: Seminario “Análisis de Riesgo: Una Mirada Global” y “Curso-Taller de Evaluación de Riesgos”, ambos con la presencia de expertos





En julio de 2013, la Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria apoyó la coordinación y logística de dos importantes actividades: Seminario “Análisis de Riesgo: Una Mirada Global” y “Curso-Taller de Evaluación de Riesgos”

internacionales. En esta última ocasión, el programa sirvió para incorporar la participación de 27 académicos integrantes de la Red. Esta iniciativa se llevó a cabo con el propósito de fortalecer al sector académico, entregando herramientas para desarrollar estudios de evaluación de riesgos alimentarios que el país necesita.



Foto 8:

Nuri Gras, Secretaria Ejecutiva de ACHIPIA, dando una charla de difusión en el INTA



Foto 9:

Profesionales y Académicos asistentes al Curso-Taller de “Evaluación de Riesgos Alimentarios” en 2013.



Foto 10:

Primera reunión del Comité Científico Consultivo Provisorio.

A mediados de 2013, se presentó una propuesta de estatuto para el funcionamiento y responsabilidades con que deberá contar el Comité Científico Consultivo Provisorio de la Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria, el cual tiene como función acoger las consultas que le formule la ACHIPIA y apoyar la instalación de los paneles de especialistas que asesorarán a la Agencia a partir de la Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria existente.

En noviembre de 2013, a través de la Resolución Exenta N°447 de la

Subsecretaría de Agricultura, se formalizó la creación del Comité Científico Consultivo Provisorio, donde se establecieron las principales normas de su funcionamiento. Posteriormente, la Resolución Exenta N° 582 de la misma Subsecretaría, designó a los integrantes del Comité Científico Consultivo Provisorio, incorporando a 11 académicos e investigadores de conocida trayectoria, los cuales se desarrollan en diversas áreas vinculadas con la inocuidad alimentaria.

Los nombres de estos académicos son los siguientes:

- ▶ MCs. Fernando Figuerola Rivas, Académico de la Universidad Austral de Chile
- ▶ Dr. Fernando Vio del Rio, Académico del INTA
- ▶ Dr. Franco Pedreschi Plasencia, Director del Programa ASIS de la Pontificia Universidad Católica de Chile
- ▶ Prof. Guillermo Figueroa Gronemeyer, Académico del INTA
- ▶ Dr. Juan Carlos Ríos Bustamante, Director Ejecutivo del CITUC
- ▶ Dr. Marco Schwartz Melgar, Vicedecano de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la U. de Chile
- ▶ Dr. Raúl Cerda González, Decano de la Facultad de Agronomía de la U. de Concepción
- ▶ Dr. Ricardo Enríquez Sais, Académico de la Universidad Austral de Chile
- ▶ Dr. Ricardo Uauy Dagach, Académico del INTA
- ▶ Dr. Santiago Urcelay Vicente, Decano de la Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias de la U. de Chile
- ▶ Dr. Thomas Leisewitz Velasco, Médico Cirujano de la Pontificia Universidad Católica de Chile

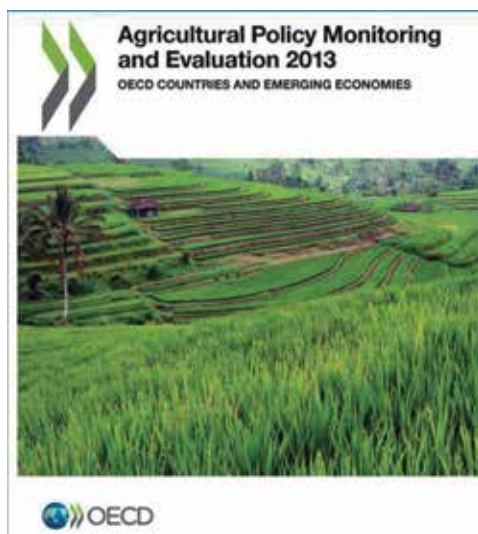


Figura 13:

Portada Informe Anual 2013 de la OCDE: "Monitoreo y Evaluación de la Política Agraria 2013. Países de la OCDE y Economías Emergentes".

El martes 21 de enero de 2014 se realizará la primera reunión del Comité Científico Consultivo Provisorio, con el fin de planificar el trabajo sobre el asesoramiento científico a la Agencia.

Otras actividades realizadas por la Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria durante 2013 han estado ligadas a la gestión de cupos para la participación de esta comunidad en actividades de capacitación como, por ejemplo, el Seminario Internacional "El Material Biológico y la Bioseguridad en el marco de la Aplicación de la Convención de Armas Biológicas", coordinado por la Dirección General de Movilización Nacional (DGMN), donde además se firmó un Acta de Colaboración entre DGMN y ACHIPIA, para ayudar al desarrollo e incremento de la investigación científica relacionada con el material biológico y/o químico, de acuerdo a los objetivos de tratados internacionales. Otro evento trascendental donde la Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria se hizo presente, fue el Congreso Nacional de Ciencias y Tecnologías de los Alimentos (CONACYTAL), organizado por la Universidad de Antofagasta y la Sociedad Chilena de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (SOCHITAL). En esa ocasión, se difundió la iniciativa de la Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria, invitando al sector académico a suscribirse y participar de dicha Red.

Además, la Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria apoyó la labor del SILA en su segunda etapa, facilitando la articulación con la academia para la inclusión de laboratorios de análisis de alimentos pertenecientes a este sector. De forma complementaria, la Red se vinculó con otras redes del sector alimentario y científico, como son: RedCiencia, Indu Alimentos, organización de consumidores y los gremios de la industria agropecuaria y de alimentos, con el fin de divulgar información científica relacionada a la calidad e inocuidad de los alimentos. Adicionalmente, la Red de Científicos ha difundido a la comunidad información relevante que organismos internacionales como la Autoridad Europea para la Inocuidad Alimentaria (EFSA), la FDA y la USDA, entre otras organizaciones, han publicado y que son de interés en Chile. Así mismo, en la planificación del programa se espera concretar vínculos con otras redes internacionales.

Un importante hito para la Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria fue su mención en el Informe Anual 2013 de la Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico (OCDE): "Monitoreo y Evaluación de la Política Agraria 2013. Países de la OCDE y Economías Emergentes", en el que se resalta su función y expectativas (Figura 13).





Foto 11:

Lanzamiento de la Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL). De izquierda a derecha: Álvaro Cruzat, Subsecretario de Agricultura; Nuri Gras, Secretaria Ejecutiva de ACHIPIA; Federico Errázuriz, Subdirector del SAG; Nancy Sepúlveda, Jefa de División de Políticas Públicas Saludables y Promoción del Ministerio de Salud; Ana Novik, Directora de Asuntos Económicos Multilaterales de DIRECON; Ignacio García, Subdirector de ODEPA; Cecilia Solís, Subdirectora de Comercio Exterior de SERNAPESCA y José Miguel Burgos, Jefe de la División de Acuicultura de la SUBPESCA.

**RIAL** | Red de Información  
y Alertas Alimentarias

## 6. Hitos de la Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL)

Durante 2012, se concretó el diseño e implementación de la plataforma informática que apoya el trabajo de la RIAL, la que sirve para dar soporte al flujo de informaciones de esta red. En Marzo 2013 se inicia la marcha blanca, que culmina con el lanzamiento de la nueva plataforma de la Red de Información y Alertas Alimentarias, que mejora la gestión y capacidad de respuesta frente a las crisis en materia de inocuidad alimentaria en el país.

Este lanzamiento se realizó el 9 de julio de 2013, y contó con una charla magistral sobre redes de alerta por la experta Milagros Nieto (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) quien fue parte de una misión de la Unión Europea para el establecimiento de las primeras bases de la RIAL en Chile. Durante los días 10 y 11 del mismo mes, se efectuó el Taller de Comunicación de Riesgos, dirigido por los expertos internacionales Héctor Lupin (consultor FAO) y Milagros Nieto, quienes junto a representantes de los distintos servicios públicos, de la industria y la academia, analizaron distintos casos de comunicaciones de riesgos a partir de publicaciones en medios de prensa.

Durante 2013, en la plataforma RIAL se gestionaron más de 100 eventos en

En 2013 la RIAL gestionó más de 100 eventos en materia de inocuidad alimentaria.





Figura 14:

Vista de la página de inicio de la RIAL.

materia de inocuidad alimentaria y se consignó una activa participación de los puntos de contacto que pertenecen a la RIAL. La implementación de la plataforma informática ha permitido simplificar y agilizar el flujo de información entre los participantes (Figura 14 y 15). De esta forma, la notificación, gestión y seguimiento de cada evento es fácilmente accesible a todos los usuarios. La plataforma además facilita la generación de distintos tipos de informes y resúmenes de actividad, como puede observarse en las Figuras 16 y 17.



Figura 15:

Vista de usuario en la plataforma informática de la RIAL.

Figura 16:

Informe de notificaciones generado por la plataforma RIAL en el período julio - noviembre de 2013, clasificadas por categoría de producto.

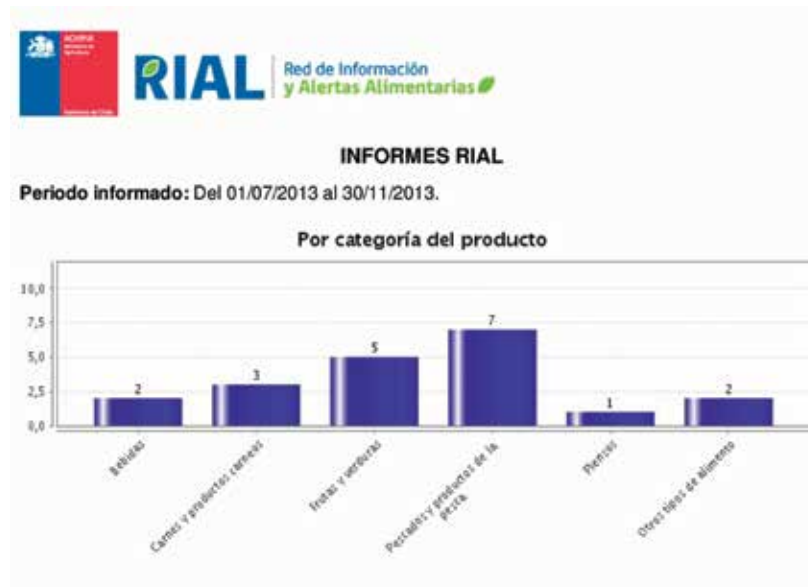
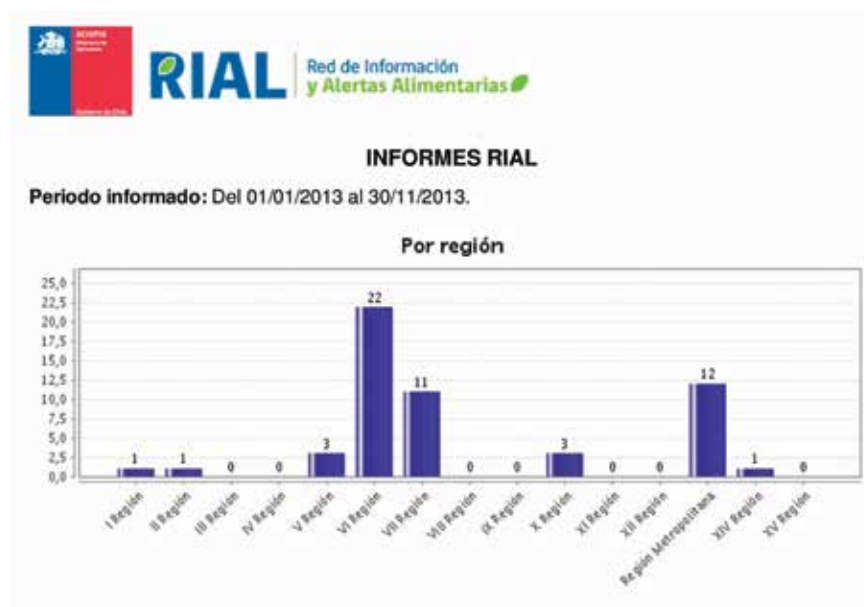


Figura 17:

Informe de notificaciones generado por la plataforma RIAL durante 2013 (hasta noviembre), clasificadas por región.



## 7. Hitos de las Comisiones Asesoras Regionales en Calidad e Inocuidad Alimentaria (CARs)

Estas comisiones fueron constituidas a partir de 2012 y comenzaron a trabajar de manera integrada a través de reuniones de coordinación. El objetivo de estas reuniones fue identificar los temas relacionados con la falta o pérdida de inocuidad y/o calidad en los alimentos producidos en las diferentes regiones, para posteriormente priorizar los temas más relevantes, los que fueron utilizados por cada región para elaborar los 28 documentos de diagnóstico. En el Gráfico 13 se observan los temas priorizados por las CARs, en donde el uso de plaguicidas y agroquímicos, falta de calidad e inocuidad en productos pesqueros y queserías sin resolución sanitaria fueron los temas que encabezaron la lista.

Para colaborar en la generación de capacidades de los integrantes de las CARs se realizó el primer curso E-Learning "Principios de Inocuidad Alimentaria (PIA)" en 2012. Este curso se desarrolló en el marco del convenio ACHIPIA-FAO y tuvo una duración de ocho semanas. El objetivo de esta iniciativa fue lograr que los profesionales que integran las CARs de ACHIPIA puedan homologar y actualizar sus conceptos en materia de

Gráfico 13:  
Temas priorizados por las CARs

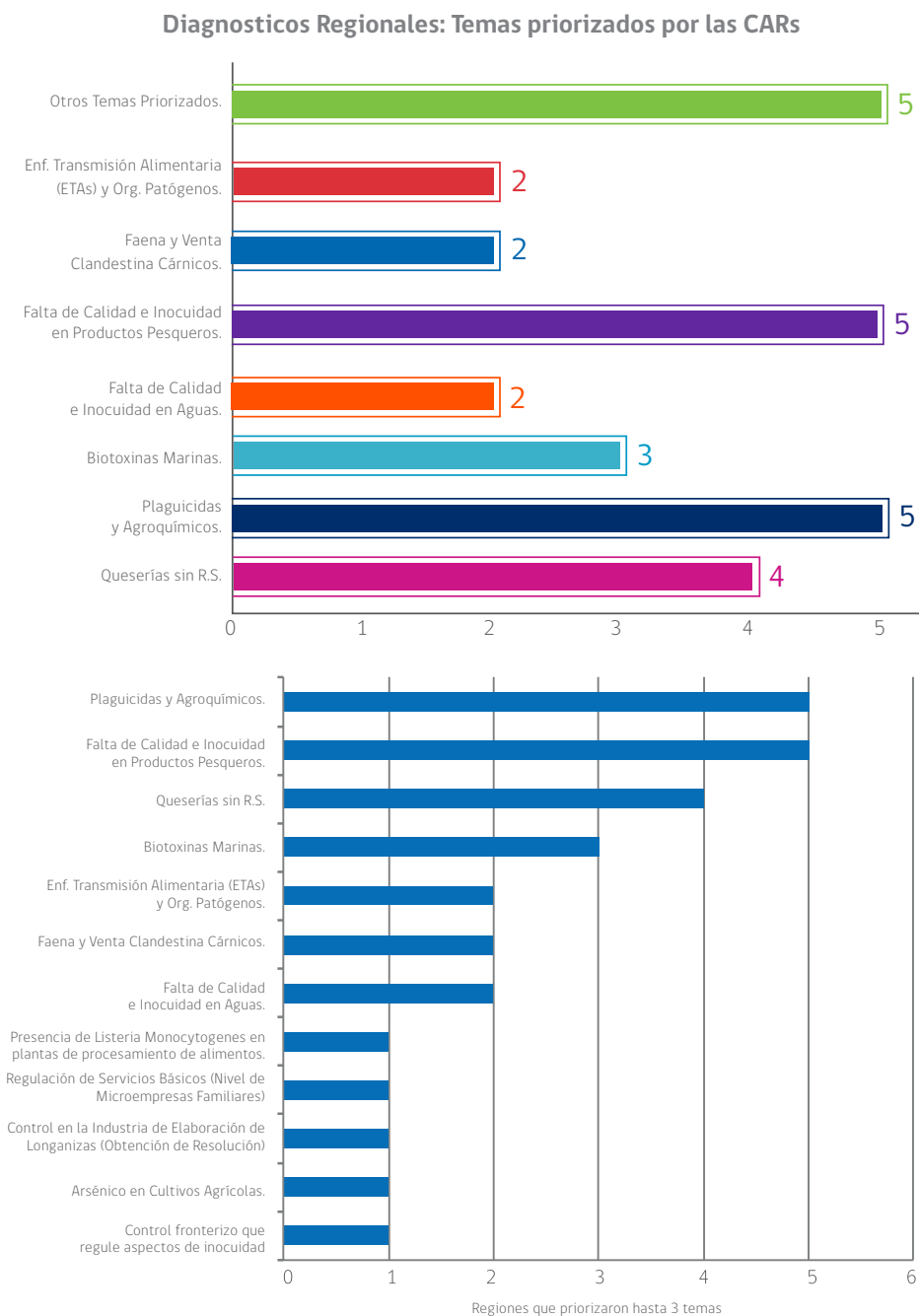


Figura 18

Tríptico para la prevención de Listeriosis para consumidores.



inocuidad alimentaria. Participaron cuatro funcionarios por cada región del país, con un total de 62 alumnos. El curso PIA 2012 culminó con la actividad Taller Final "Principios de Inocuidad Alimentaria", donde participaron expositores nacionales e internacionales, quienes abordaron desde distintas perspectivas la importancia de contar con un sistema de control de alimentos. Destacaron como expositores: Alberto Ramírez, consultor del Área de Políticas de FAO Oficina Regional para América Latina y el Caribe; y Raúl Contreras, consultor FAO

Oficina Regional para América Latina y el Caribe, entre otros.

En 2013, las CARs trabajaron en determinar las posibles soluciones a los temas identificados como prioritarios por cada región del país, a través de una matriz elaborada por ACHIPIA que proporciona información para la gestión de estos temas. Este sistema de matrices permitió establecer planes de trabajo y actividades que se comenzaron a ejecutar durante 2013.

Dentro de las actividades realizadas en el marco de los planes de trabajo de estas Comisiones, destacan:

- **Taller de Capacitación en Manipulación Higiénica de los Alimentos.** Realizado en junio de 2013, organizado por la CAR de Valparaíso. El objetivo fue mejorar los conocimientos de los participantes en cuanto a las conductas de limpieza e higiene al elaborar, manipular y comercializar alimentos en la vía pública,



considerando aspectos tendientes a asegurar la inocuidad y calidad de estos productos. Asistieron 78 personas (agricultores, comercializadores de productos hortofrutícolas y de origen marino en ferias libres, mujeres de la mesa rural, funcionarios municipales, fiscalizadores de salud y funcionarios públicos).

- ▶ **Talleres Regionales sobre Normativa del MINSAL relativa a la obtención de Resolución Sanitaria en Queserías en la Región de Coquimbo.** Se realizaron tres talleres, organizados por la CAR de Coquimbo, INDAP y el MINSAL, entre junio y julio de 2013 en Ovalle, La Serena e Illapel. El objetivo fue capacitar a profesionales y técnicos pertenecientes a los Programas de Desarrollo Local (PRODESAL) de INDAP, con la finalidad de estandarizar y unificar conceptos y aplicación de la normativa sanitaria relativa a la formalización y funcionamiento de las queserías de la Región de Coquimbo. Asistieron un total de 60 profesionales y técnicos del PRODESAL de INDAP.

- ▶ **Seminario “Buenas Prácticas para la Prevención y Control de *Listeria monocytogenes* en la Industria Alimentaria”.** Realizado en agosto de 2013 y organizado por la CAR de Los Lagos. El objetivo fue fortalecer las buenas prácticas de manipulación



Figura 19

Tríptico para la prevención de Listeriosis para la industria de alimentos.

para elaboradores de quesos y cecinas artesanales de esta región, con el fin de garantizar la inocuidad de estos alimentos, particularmente por la *Listeria monocytogenes*. Asistieron 70 personas de pequeñas empresas queseras, cecineras, ahumadoras de

pescado y funcionarios de servicios públicos. Para este seminario, se desarrollaron dos trípticos relativos a la prevención de la Listeriosis; uno enfocado a los consumidores y otro a la industria (Figura 18 y 19).

Figura 20

Díptico de “Buenas Prácticas en el Manejo de los Recursos Pesqueros”.



En 2013, las CARs capacitaron a más de 2.900 personas a lo largo del país, a través de iniciativas gestionadas tanto por ACHIPIA como por actividades propias de las mesas de trabajo de las CARs.

► Seminario “Emprendimiento e Inocuidad Alimentaria en la Región de Tarapacá”. Realizado en octubre de 2013, organizado por la CAR de Tarapacá. El objetivo fue contribuir a la formación de conciencia en la comunidad acerca de la incidencia de esta materia sobre la salud, economía y bienestar general de la población. Asistieron 80 personas,

entre productores agrícolas y pecuarios de la región, sindicatos de pescadores, mariscadores y operarios de desembarque, vendedores de ferias libres, caletas, juntas de vecinos y público general. Para este seminario, se elaboró un díptico de “Buenas Prácticas para el Manejo de los Recursos Pesqueros” (Figura 20).



Figura 21

Manual "Buenas Prácticas para la Elaboración de Sushi"

- ▶ Taller "Buenas Prácticas para la elaboración de Sushi". Realizado en noviembre de 2013 y organizado por la CAR de la Región Metropolitana. El objetivo fue generar competencias relativas al control sanitario de los alimentos en administradores y manipuladores de restaurantes y locales de venta de sushi en Santiago. Asistieron 140 personas de los principales restaurantes de sushi de la región. Para este taller, se elaboró un manual y un tríptico de "Buenas Prácticas para la Elaboración de Sushi" (Figura 21 y 22).
- ▶ Talleres para la industria *cecinera* de la Región del Biobío. Se realizaron cuatro talleres entre noviembre y diciembre de 2013, en las distintas provincias de la región, organizados por la CAR del Biobío. El objetivo fue crear conciencia en la industria de cecinas sobre la inocuidad, su influencia sobre la salud, economía y bienestar de la población, para poder generar un posible acuerdo de producción limpia para este sector. Asistieron 120 personas de las principales fábricas de cecinas de la región.





Figura 22  
Tríptico "Buenas Prácticas para la Elaboración de Sushi".

► **Curso E- Learning "Principios de Inocuidad Alimentaria" 2013.** Realizado entre mayo y agosto de 2013, con una duración de 12 semanas, efectuado bajo el convenio ACHIPIA-FAO. El objetivo fue lograr que los profesionales que integran las CARs puedan homologar y actualizar sus conceptos de inocuidad alimentaria. En esta versión del curso, se incorporó una unidad de ACHIPIA para dar a conocer la labor y las áreas de trabajo de la Agencia. Asistieron 75 alumnos en total, compuestos por tres a seis funcionarios por cada región del

país, más 14 alumnos de Argentina, mediante el Convenio de Cooperación Sur - Sur. El segundo curso PIA 2013 culminó con el Seminario Curso "Principios de Inocuidad Alimentaria" 2013, realizado en octubre de 2013, con la participación de expositores nacionales e internacionales que abordaron desde distintas perspectivas los principales temas priorizados por las CARs, como la pesca artesanal y la acuicultura, marea roja, residuos de plaguicidas y queserías artesanales. Esta actividad fue transmitida vía

*streaming*, para poder llegar a todas las regiones del país. Asistieron cerca de un centenar de personas del sector público, privado y académico.

En términos de generación de capacidades, las CARs han tenido un gran alcance, capacitando a un número significativo de personas de todas las regiones del país durante el 2013. La Figura 23 muestra el número de personas capacitadas en las tres macrozonas del país (Norte, Centro y Sur).





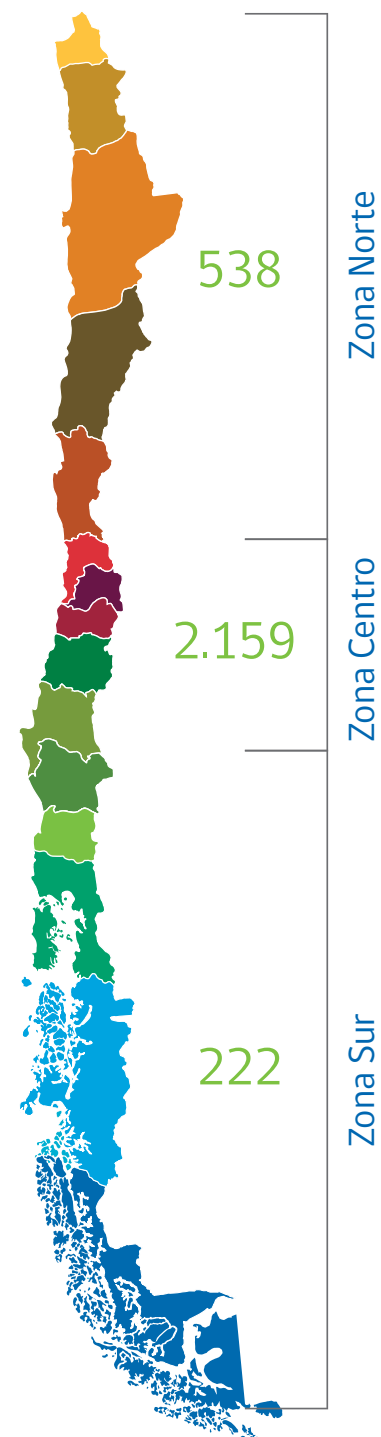
Foto 12:

Ruca Museo de la Comunidad Huilliche "Quechalen Aitue".

- **Adjudicación Fondo "Telefood" de FAO**  
 En 2012, ACHIPIA postuló a través de las CARs al fondo "Proyectos TeleFood: Cooperativas Agrícolas Alimentan al Mundo 2012", el cual corresponde a una campaña a nivel mundial llevada a cabo por FAO para apoyar proyectos de pequeña escala relacionados con el área de alimentos. De los 19 proyectos postulados por Chile, el único seleccionado corresponde al presentado por ACHIPIA/CAR Los Lagos, que lleva por nombre "Implementación de una

sala comunitaria para el lavado y envasado de hortalizas y frutas en la localidad de Pargua". Este proyecto consiste en el diseño y construcción de una planta de lavado y envasado de frutas y hortalizas que cumpla con las exigencias de la autoridad sanitaria, para acceder a mercados formales de comercialización. Estas frutas y hortalizas son producidas en los predios de los socios de la Comunidad Indígena Huilliche "Quechalen Aitue", ampliando el alcance de las CARs hasta las comunidades indígenas de Chile.

Figura 23:  
 Distribución de los 2.919 capacitados por las CARs en 2013.











## V. COOPERACIÓN TÉCNICA Y RELACIONES INTERNACIONALES

El Gobierno de Costa Rica solicitó el apoyo de ACHIPIA para la creación de su propio Sistema Nacional de Inocuidad de Alimentos.



La cooperación técnica internacional que realiza ACHIPIA tiene como objetivo promover el desarrollo de la Agencia como ente integrador y articulador interministerial, entre los servicios con competencia en materias de calidad e inocuidad alimentaria, y también brindar apoyo técnico a otros países y regiones a través de la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, la Agencia de Cooperación Internacional de Chile (AGCI) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS), entre otras.

ACHIPIA se ha vinculado con América Latina y el Caribe, los Estados Unidos de América, Europa y con el Foro de Cooperación Económica Asia-Pacífico (APEC), entre otras economías, concentrando los esfuerzos en el desarrollo de proyectos que involucren generación de capacidades, transferencia de tecnología y conocimientos en materias de inocuidad alimentaria y políticas públicas. El diálogo se desarrolla a través de programas y proyectos conjuntos.

Algunos de los proyectos e iniciativas que se han desarrollado durante el período 2012- 2013, son:

### a. ACHIPIA - Gobierno de Costa Rica

El Gobierno de Costa Rica, a través de sus ministerios de Agricultura, Salud y Economía, solicitó el apoyo de ACHIPIA para la creación de su propio Sistema Nacional de Inocuidad de Alimentos. La Secretaria Ejecutiva de ACHIPIA participó en calidad de especialista en inocuidad de alimentos asesorando al gobierno de Costa Rica a través de conferencias y talleres dirigidos a los profesionales de los distintos ministerios. Esta misión fue financiada por la OPS.

### b. CARICOM - Gobierno de Chile

Bajo el marco de cooperación técnica, la Caribbean Community Secretariat (CARICOM) solicitó, a través de la Agencia







Foto 13:

Misión de Chile en  
reunión del CARICOM en  
Georgetown, Guyana.

de Cooperación Internacional de Chile (AGCI), apoyo al fortalecimiento de las actividades del Caribbean Agricultural Health and Food Safety Agency (CAHFSA) a FAO y al Gobierno de Chile, mediante sus instituciones públicas de reconocido prestigio y experiencia en los ámbitos de responsabilidad de CAHFSA, como son el SAG y ACHIPIA.

Esta iniciativa de cooperación técnica se llevó a cabo a través de dos misiones: una en Santiago de Chile y otra en Georgetown, Guyana. La primera consistió en la visita de Margaret Kalloo, representante de la Secretaría del CARICOM, y fue desarrollada en marzo de 2013. Esta visita le permitió conocer en profundidad

el ámbito de trabajo de ACHIPIA, se dio a conocer en profundidad el ámbito de trabajo de la Agencia y su importante rol como articulador de los programas de control alimentario de Chile. Además, se identificaron las áreas de interés para la asistencia técnica de ACHIPIA en el fortalecimiento del CAHFSA y se definieron los términos de referencia para la segunda misión. Esta última estuvo compuesta por una delegación de representantes del SAG de las áreas de Sanidad Animal y Vegetal y la Secretaria Ejecutiva de ACHIPIA, representando el área de inocuidad de alimentos. Esta fue desarrollada en abril de 2013, y en ella se brindó apoyo en la puesta en marcha de la plataforma de información de CAHFSA,

que considera evaluar la información disponible y hacer mejoras en áreas como vigilancia, trazabilidad y evaluación de riesgo en salud animal, sanidad vegetal e inocuidad de alimentos, y definir la información y parámetros a incluirse en la plataforma.

### c. ACHIPIA – FAO

Entre los años 2010 y 2011, Chile participó en el proyecto regional FAO TCP/RLA/3213 “Fortalecimiento de las políticas de inocuidad para los países de la región” que se desarrolló en este período junto con otros doce países de la región. El resultado fue la revisión de la “Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos” que se había publicado en el año 2009. La Política revisada el 2011 se desarrolla en una visión al año 2018, la cual está basada en el enfoque preventivo, de cadena alimentaria, con énfasis en una institucionalidad integrada y una estrategia de comunicación de riesgos coordinada. Después de un proceso de consulta pública y aprobación del Grupo Interinstitucional (GI) de ACHIPIA fue presentada en el Consejo de Subsecretarios de ACHIPIA en septiembre de 2011 para su aprobación.

El proyecto UTF/CHI/033/CHI “Apoyo FAO al Fortalecimiento de la Gestión de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria”, iniciado en enero de 2013, se lleva a cabo en el marco del convenio de colaboración suscrito entre la Subsecretaría de Agricultura y FAO.

El objetivo general del proyecto es fortalecer la gestión de ACHIPIA para el cumplimiento de su misión, en especial, como institución integradora y articuladora de todas las entidades con competencias en inocuidad y calidad de alimentos. Los objetivos específicos, que son los componentes del proyecto, abordan la elaboración de un plan de acción de ACHIPIA en línea con la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos de 2009 y su posterior revisión del 2011, con énfasis en la evaluación de riesgos alimentarios, la formación de una unidad de coordinación de evaluación de riesgos alimentarios en ACHIPIA, la comunicación de riesgos alimentarios, fortalecimiento de las capacidades analíticas en los laboratorios del SILA, el fortalecimiento



Foto 14:

Subsecretario de Agricultura, Álvaro Cruzat (izquierda) junto a Alan Bojanic, Representante FAO en Chile, firmando el Convenio de ACHIPIA-FAO.

de las CARs en inocuidad alimentaria, el apoyo a programas educacionales en materia de calidad e inocuidad alimentaria e incrementar la presencia de Chile en reuniones internacionales del *Codex Alimentarius*.

Entre enero y diciembre de 2013, se realizaron un total de 20 misiones de expertos internacionales provenientes de Europa, Canadá, Estados Unidos y Latinoamérica, y además con el apoyo de dos consultores nacionales de FAO quienes participaron como expositores en los eventos de capacitación y difusión, prestando asesoría en las materias de su especialidad (Tabla 7). Con el apoyo de este proyecto se financió la participación de tres coordinadores nacionales de Subcomités del *Codex Alimentarius* a sus respectivas reuniones internacionales, logrando así que Chile estuviera presente en el 100% de las reuniones de los comités del *Codex Alimentarius* (Tabla 6). En cuanto a las capacitaciones, se realizaron siete talleres, con una participación total

de 380 personas; y cinco cursos, que convocaron a un total de 233 personas. Asimismo, se realizaron diez seminarios, con la asistencia de 1.078 personas, sumando un total de 1.691 participantes.

Estas actividades contribuyen a crear las instancias de coordinación interinstitucional para sentar las bases de las acciones futuras y consolidar la colaboración entre las entidades nacionales con competencia en inocuidad alimentaria y por otra parte, generar competencias específicas en áreas relevantes para asegurar alimentos sanos e inocuos a los consumidores.

Entre las instituciones que participaron en algunas de estas actividades se encuentran MINSAL, SAG, SERNAPESCA, DIRECON, ODEPA, INIA, SUBPESCA, ISP, INDAP, SEREMIS, ASPROCER, ASOEX, APA, Laboratorios de Análisis de Alimentos pertenecientes al SILA, Asociación Nacional de Laboratorios Veterinarios (ANvet), Asociación Nacional de Laboratorios Farmacéuticos Veterinarios

(ALAVET) Asociación Nacional de Fabricantes e Importadores de Productos Fitosanitarios Agrícolas A.G. (AFIPA), Federación de Productores de Frutas de Chile (FEDEFruta), Federación de Desarrollo Frutícola (FDF), Asociación Gremial de Supermercados de Chile (ASACH), Asociación de Empresas de Alimentos de Chile (CHILEALIMENTOS), ASOHUEVO, FAENACAR, INTESAL, ANIC, Corporación Nacional de Consumidores y Usuarios (CONADECUS), Organización de Consumidores y Usuarios (ODECUS), Confederación Nacional Gremial de Organizadores de Ferias Libres, Persas y Afines (ASOF), Central de Abastecimiento Lo Valledor, asociaciones y colegios de profesionales, organismos internacionales, organismos no gubernamentales e instituciones académicas como la Universidad de Chile, Pontificia Universidad Católica de Chile, Universidad de Santiago, Universidad Tecnológica Metropolitana, Universidad del Biobío, Universidad de Concepción, Universidad Mayor y Universidad Austral, entre otras.

Tabla 6:

Coordinadores Nacionales de Subcomités del *Codex Alimentarius* que participaron en reuniones internacionales de los Comités del *Codex Alimentarius* 2013 gracias al apoyo del Convenio ACHIPIA-FAO.

Coordinador	País	Institución	Actividad	Fecha
Orialis Villarroel	Chile	ISP	Reunión Sub-Comité Codex de Grasas y Aceites, 25 enero - 1 de marzo, Malasia	25 febrero - 1 marzo
Soraya Sandoval	Chile	ISP	Reunión Sub-Comité Codex de Métodos de Análisis y Toma de Muestras, Budapest, Hungría	4 al 8 de marzo
Enedina Lucas	Chile	ISP	Reunión Sub-Comité Codex de Contaminantes de Alimentos, Moscú, Rusia	8 al 12 de abril

**Proyecto FAO UTF CHI/033/CHI EXPERTOS INTERNACIONALES Expertos Internacionales Nacionales y Consultores Internacionales (Enero -Diciembre 2013)**

Tabla 7:

Expertos internacionales y consultores nacionales que participaron de las actividades desarrolladas por el Convenio FAO-ACHIPIA durante el 2013.

Expertos	País	Institución	Actividad	Fecha
L. Van Ginkel	Holanda	RIKILT, Instituto de Inocuidad Alimentaria y Centro de Investigación de la Universidad de Wageningen, Holanda	Asesoría al SILA para formulación del Proyecto CORFO: "Sistema Único de Laboratorios de Referencia".	14 al 19 de enero
Jairo Romero	Colombia	Consultor en inocuidad alimentaria, Colombia	Taller "Aplicación de Análisis de Riesgos por parte de Autoridades Nacionales en Control de Alimentos"	26 de marzo
Leonardo Merino	Suecia	Agencia Alimentaria Nacional Sueca	Curso-Taller: "La Confiabilidad de los Resultados Analíticos para la Calidad e Inocuidad de los Alimentos (Validación, Incertidumbre y Trazabilidad)".	1 al 4 de julio
Héctor Lupin	Italia	FAO	Lanzamiento de la RIAL	9 al 11 de julio
Milagros Nieto	España	Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)	Seminario "Comunicación de Riesgos Alimentarios" Taller en "Comunicación de Riesgos Alimentarios"	
Samuel Godefroy	Canadá	Director del Departamento de Alimentos del Ministerio de Salud de Canadá	Seminario "Análisis de Riesgos Alimentarios: Una Mirada Global" Curso- Taller "Evaluación Riesgos en Alimentos" III Cumbre INOFOOD	Seminario: 17 de julio Curso: 18, 19, 22 y 23 de julio 7 y 8 de octubre
Fernando Sampedro	Estados Unidos	Centro de Salud Animal e Inocuidad Alimentaria, Universidad de Minnesota	Seminario "Análisis de Riesgos Alimentarios: Una Mirada Global" Cursos- Taller "Evaluación Riesgos en Alimentos"	Seminario: 17 de julio Curso I: 18 al 23 de julio Curso II: 3 al 4 de diciembre
Pablo Fernández	España	EFSa y Universidad de Cartagena España	Seminario "Análisis de Riesgos Alimentarios: Una Mirada Global" Curso- Taller "Evaluación Riesgos en Alimentos"	Seminario: 17 de julio Curso I: 18, 19, 22 y 23 de julio
Angela Zuleta	Argentina	Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires	Primer Seminario Teórico-Práctico Sobre Fibra Dietética.	30 de julio al 1 de agosto
Cristina López	Argentina	Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI)	Simposio "Alérgenos Alimentarios".	2 de agosto
Bert Poepping	Alemania	EUROFINS		
Patricia Knass	Argentina	Romer Labs.		
Carmen Dárdano	España	FAO Roma	Seminario "Seguridad Nutricional y Alimentaria. Estrategias nacionales e internacionales para promover el consumo de frutas y verduras en la población"	09 al 21 de agosto
Blanca Hernández	Colombia	Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia	Seminario "Seguridad Nutricional y Alimentaria. Estrategias nacionales e internacionales para promover el consumo de frutas y verduras en la población"	19 al 21 de agosto
Laura Ortega E	España	Ministerio de Agricultura de España	Seminario "Seguridad Nutricional y Alimentaria. Estrategias nacionales e internacionales para promover el consumo de frutas y verduras en la población"	25 de octubre
Juan Soria	Argentina	Ministerio de Industria e Innovación Productiva, Gobierno de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Sur	II Seminario "Curso Principios de Inocuidad Alimentaria PIA 2013"	25 de octubre
Yolanda Crujeira	Uruguay	Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca de Uruguay.	II Seminario "Curso Principios de Inocuidad Alimentaria PIA 2013"	27 al 29 de noviembre
Gustavo Saona	Uruguay	Servicio de Evaluación de la Calidad y Control Ambiental, Intendencia de Montevideo	Curso "Introducción a las bases de datos y el muestreo estadístico con aplicaciones a la seguridad alimentaria"	10 de diciembre
Marco Mocelli	Chile	FAO	"Comunicación de Riesgos e Inocuidad Alimentaria para Periodistas y Comunicadores" Taller en "Comunicación de Riesgos Alimentarios"	11 de julio
Diego Varela	Chile	FAO	Taller de Capacitación en Manipulación Higiéncia de los Alimentos, Región de Valparaíso	24 de junio





China y Chile fueron seleccionados como economías piloto para la elaboración y puesta en marcha de un modelo para la generación de competencias en análisis de alimentos.

#### d. Foro de Cooperación Económica Asia Pacífico APEC

Actualmente, Chile es un activo miembro de APEC, participando del Food Safety Cooperation Forum y Partnership Training Institute Network FSCF/PTIN.

- **Generación de Capacidades en Laboratorios de Análisis:** En 2010 nació esta iniciativa con el auspicio de APEC FSCF/PTIN y financiado por el Programa de Mercados Emergentes del USDA, con el apoyo de especialistas de la FDA y de la Oficina del Representante Comercial de Estados Unidos para asuntos Comerciales Internacionales (USTR), bajo la implementación del JIFSAN (Universidad de Maryland) de Estados Unidos. Durante el 2012, la Oficina de Generación de Capacidades y Desarrollo del USDA realizó un

diagnóstico sobre las capacidades y el nivel de desarrollo y coordinación de los laboratorios de análisis de alimentos en países en desarrollo. China y Chile fueron seleccionados como economías piloto para la generación de un modelo de transferencia de conocimientos desde Estados Unidos a los gobiernos de ambos países. En el caso de Chile, ACHIPIA en su calidad de coordinadora del SILA, actúa como contraparte técnica y responsable de la participación del país en el proyecto. El objetivo de este proyecto es generar las competencias necesarias que permitan la armonización de los resultados analíticos entre las economías APEC. Durante 2013, se realizaron capacitaciones presenciales en Estados Unidos para seis profesionales chilenos representantes del SAG, SERNAPESCA e ISP, además de web seminars y otras actividades para todos los laboratorios pertenecientes al SILA. Los profesionales que fueron entrenados transferirán este conocimiento durante el 2014 a los laboratorios pertenecientes al SILA, tanto públicos como privados, autorizados para hacer análisis de muestras oficiales de los programas de control de alimentos.

- **Programa de Ensayos de Aptitud en Residuos de Medicamentos de Uso Veterinario en Aves:** Este programa es una iniciativa APEC donde Chile a través de ACHIPIA coordina en calidad de co-ejecutor, la participación de los laboratorios pertenecientes al SILA. ACHIPIA a través de la Secretaria Ejecutiva participó en el diseño de

este programa, como especialista en este tema.

**Programa de Manejo de Alérgenos Alimentarios:** Chile será durante 2014 colaborador asociado de esta iniciativa, promoviendo la cooperación en Evaluación de la Conformidad, Regulación Técnica y Promoción de la Cooperación Regulatoria en el Manejo de Alérgenos Alimentarios.

- **Programa: “Hacia un Mejor Ambiente Regulatorio: sesión especial del FSCF, cooperación regulatoria en inocuidad alimentaria”.** Chile a través de ACHIPIA participa como economía colaboradora.
- **Programa FSIN: “Red de incidentes en inocuidad alimentaria”.** Chile será el coordinador de esta iniciativa durante 2014, potenciando el enlace de APEC con la International Food Safety Authorities Network (INFOSAN) como centro de alertas en materia de inocuidad alimentaria, además de estrechar vínculos con la RIAL.

#### e. Presencia de ACHIPIA a nivel internacional

ACHIPIA ha tenido presencia internacional a través de la Secretaria Ejecutiva y su equipo en diversas instancias donde se ha difundido la labor de la Agencia en los temas de calidad e inocuidad alimentaria (Figura 24). Se ha logrado una activa participación del equipo de ACHIPIA a nivel mundial en calidad de moderadores, panelistas, expositores y conferencias magistrales.





Foto 15:

Reunión APEC de Oficiales Seniors, SOM II, Indonesia 2013 en la que participó como invitada la Secretaria Ejecutiva de ACHIPIA.

Lo anterior se ha reflejado en un notorio aumento de los vínculos internacionales y convenios de cooperación suscritos y por concretar, con un doble objeto:

- ▶ Mejorar las capacidades de los profesionales chilenos involucrados en la gestión de los sistemas nacionales de control de alimentos.
- ▶ Intercambiar experiencias con agencias similares e instituciones afines en materias de inocuidad y calidad alimentaria.

Además ACHIPIA ha recibido visitas de autoridades de otras Agencias de Inocuidad Alimentaria e Instituciones afines, tales como de China, Unión Europea, Estados Unidos, Australia, Canada, España, Francia, Irlanda y Austria.



Figura 24:

Países donde ACHIPIA ha difundido su labor.







## VI. PALABRAS AL CIERRE



ACHIPIA ha trabajado de manera conjunta con el sector público, privado y académico, teniendo como objetivo principal fortalecer los mecanismos de articulación interministerial a través de la integración de todos los actores con competencias en calidad e inocuidad alimentaria.

La Agencia ha puesto énfasis en la generación de capacidades de los profesionales del área de alimentos, y en el fomento de las instancias de comunicación entre los distintos sectores con competencias en inocuidad y calidad alimentaria a través del desarrollo de proyectos interinstitucionales e intersectoriales para abordar temas de interés nacional. Además, se ha impulsado la gestión de la cooperación técnica internacional lo cual ha permitido posicionar a ACHIPIA con otras instituciones equivalentes a nivel mundial. La organización de seminarios, talleres y cursos en los cuales han participado especialistas nacionales y expertos internacionales, ha sido un aporte invaluable para actualizar conocimientos en áreas relevantes de contingencia nacional.



En estos tres años, se ha fortalecido la participación de Chile en reuniones internacionales, con delegaciones que se desenvuelven activamente en la elaboración de normas alimentarias, estudios y proyectos.

El lanzamiento de la Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria a mediados de 2012, el levantamiento de las capacidades analíticas del SILA a través de plataformas web y la implementación de la plataforma de la RIAL, se han convertido en avances sustanciales en materia de calidad e inocuidad de alimentos, tanto para la Agencia como también para Chile.

Los avances en todas las áreas han sido progresivos a través de las diversas actividades y gestiones que se han realizado. Las CARs han logrado descentralizar la gestión de ACHIPIA trasladándola a regiones, desarrollando proyectos propios y también impulsando propuestas regionales.

Los hitos de ACHIPIA son diversos, pero aún son numerosos los desafíos que quedan para el futuro. En este contexto, para que Chile siga creciendo y logre ser una potencia alimentaria, es necesario modernizar la institucionalidad pública relacionada con la calidad e inocuidad alimentaria donde ACHIPIA tenga un rol fundamental como ente coordinador e integrador.







## ■ VII. AGRADECIMIENTOS

Nuestros especiales agradecimientos a:

- ▶ Ministerio de Agricultura
- ▶ Ministerio de Salud
- ▶ Ministerio de Economía, Fomento y Turismo
- ▶ Ministerio Secretaría General de la Presidencia.
- ▶ Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales del Ministerio de Relaciones Exteriores

Fotografías:

- ▶ Prochile
- ▶ APA
- ▶ ASPROCER
- ▶ CHILEALIMENTOS
- ▶ Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro (FUCOA)

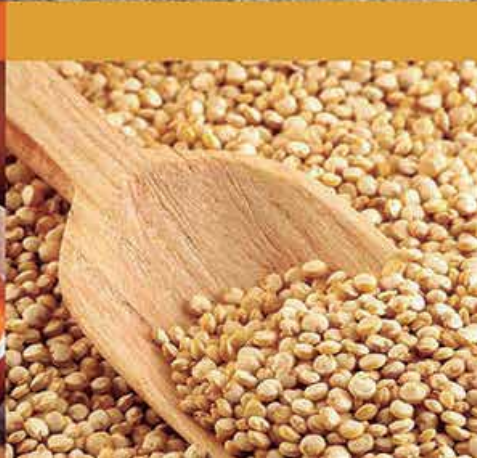
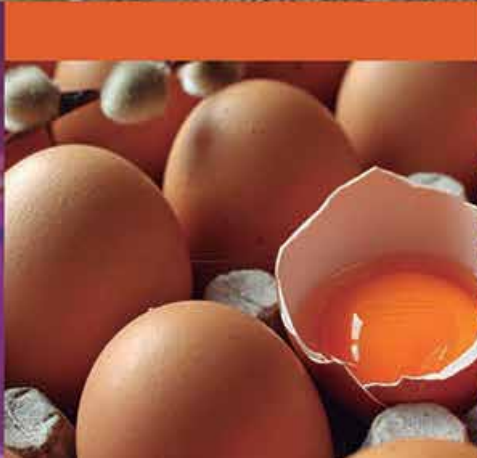
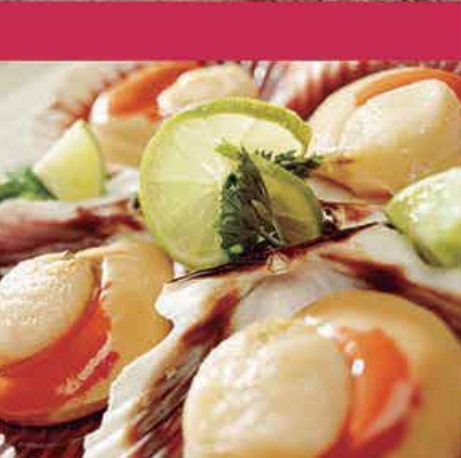


Se extiende el agradecimiento a todos los integrantes de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria que contribuyeron a la realización de este documento. También a la academia y a todas las instituciones públicas y privadas, nacionales e internacionales, vinculadas a la inocuidad y calidad alimentaria que han colaborado con ACHIPIA.

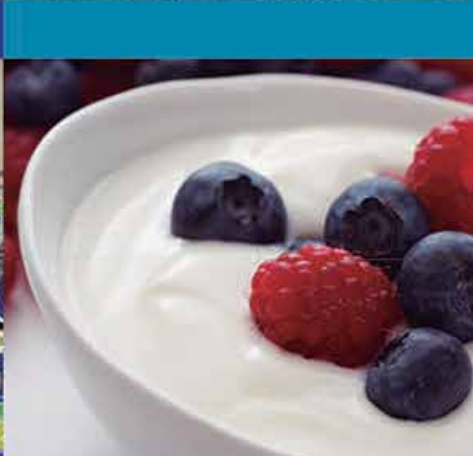
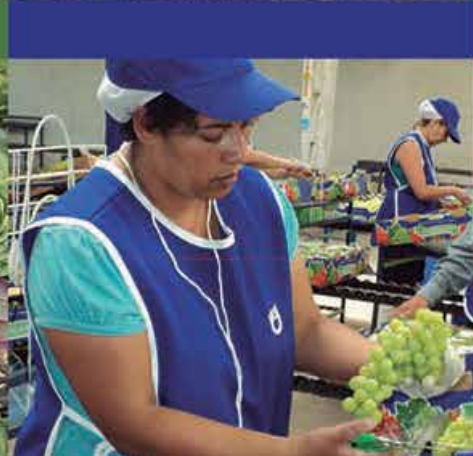
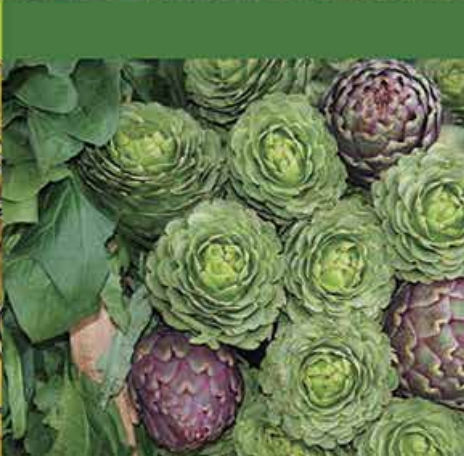


# ACHIPIA

Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria











# **GESTIÓN 2011 / 2013**

Agencia Chilena para la Calidad  
e Inocuidad Alimentaria









## **GESTIÓN 2011 / 2013**

Agencia Chilena para la Calidad  
e Inocuidad Alimentaria

MINISTERIO DE AGRICULTURA



**ACHIPIA**  
Ministerio de  
Agricultura

Gobierno de Chile