
Esfuerzos para un nuevo Camino

**VINCULANDO LOS TERRITORIOS, EL SECTOR PRODUCTIVO,
LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA, Y LA CIUDADANÍA CON
LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA**



ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria

Esfuerzos para un Nuevo Camino: Vinculando los Territorios, el Sector Productivo, la Ciencia y la Tecnología, y la Ciudadanía con la Calidad e Inocuidad Alimentaria.

Este documento es parte de la serie denominada:

“Experiencias en la implementación de una forma de abordar la inocuidad y calidad de los alimentos”

Registro ISBN: N° 978-956-9592-05-8

Propiedad Intelectual: Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA

Edición y corrección de estilo: Claudio Canales

Autores: Manuel Miranda, Karen Baracatt, Ricardo Jacob, Víctor Rivera

Diseño y Diagramación: Nilsson Carvallo

Impresión: Printer Solutions

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

Nueva York 17 Piso 4 fono (56)2 27979900

Impreso en Santiago, Enero de 2018

Esfuerzos para un nuevo Camino



**VINCULANDO LOS TERRITORIOS, EL SECTOR PRODUCTIVO,
LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA, Y LA CIUDADANÍA CON
LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA**

Índice

Presentación :

Vinculación para la inocuidad alimentaria	6
Innovar: el permanente desafío	8

Capítulo I

Orgánica de la acción ¿Cómo funciona la agencia?

1. La Agencia	12
2. El equipo y el área	16
3. Estructura organizacional	18

Capítulo II

¿Cómo hacemos vinculación?	20-27
----------------------------	-------

Capítulo III

Acciones

1. Vinculación con los territorios	30
2. Vinculación sector productivo	32
3. Las iniciativas habilitantes en calidad e inocuidad alimentaria	34
4. Vinculación con la ciencia y tecnología	39
5. Vinculación con la ciudadanía	42

Capítulo IV

Resumen	45-50
---------	-------



PRESENTACION

Vinculación para la inocuidad alimentaria

La tarea de lograr alimentos seguros y saludables es una tarea compartida y requiere de una conducción y de un traspaso fluido de información veraz, confiable y útil. Esto se une además al hecho de que la sociedad chilena en su conjunto exige una oferta de alimentos nacionales con estándares tan elevados como los que cumple nuestra oferta exportable, presionando tanto a la institucionalidad pública como a la industria, a moverse hacia un otorgamiento de garantías de inocuidad y calidad, siempre por sobre las exigencias regulatorias vigentes.

El proceso de modernización institucional con la creciente consolidación y formalización del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, SNICA, es la respuesta a esas mayores exigencias de la sociedad. Este representará un salto cualitativo y modernizador de las capacidades del sistema en la prevención, el control y la mitigación de contingencias alimentarias, ayudando a minimizar los costos públicos y privados asociados. Fortalecerá la imagen de Chile como un país proveedor de alimentos seguros y saludables, mejorando las oportunidades de inserción en los mercados, la competitividad sistémica y permitiendo a la industria un mejor control de los costos en esta materia.

El reconocimiento y vinculación de la Agencia con los actores del Sistema resulta clave en la perspectiva de la implementación de ese modelo institucional, así como del marco conceptual y metodológico que respalda su accionar. Debido a lo anterior, entre las tareas estratégicas de la Agencia se cuenta establecer vínculos formales y directos con el sector productivo, a través del sistema de fomento productivo; de la ciencia y la tecnología (I+D+i); de educación; formación y capacitación; de protección social; y de los consumidores; de desarrollo territorial; del sector diagnóstico y analítico; entre otros.

Michel Leporati Néron *Secretario Ejecutivo*

AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA



Lo anterior, ofrecerá un espacio de participación a través de la inclusión de los representantes del sector privado, y una acción articuladora permanente a través del sistema de fomento productivo, acercando el mundo productivo al mundo regulatorio en una perspectiva de mayor colaboración, valorizándose la responsabilidad compartida y el rol activo de la industria y productores en el control de alimentos. Así, también, el establecimiento de espacios formales de participación que incluya a los consumidores y sus organizaciones facilitará un grado creciente de transparencia y democratización de la información, estimulando la generación de confianza y credibilidad en el sistema y sus instituciones. El rol articulador de la Agencia en el sistema permitirá concretar la inclusión de la variable inocuidad y calidad alimentaria en la institucionalidad dedicada a la investigación, desarrollo e innovación, agregándole valor al concepto. Por otra parte, ello permitirá la promoción y posicionamiento de la inocuidad y calidad alimentaria dentro de las necesidades de desarrollo de recursos humanos especializados en la academia a nivel nacional, contribuyendo así al cierre de la brecha de profesionales especializados en la materia.

El modelo institucional propuesto se basa en la experiencia internacional, pero también en la necesidad de seguir manteniendo y fortaleciendo el prestigio y reconocimiento ya alcanzado por los organismos públicos dedicados a la inspección y fiscalización. La armonización de normas, la homologación de procedimientos y la reciprocidad y equivalencia en el tratamiento de la información de planes y programas, repercutirán en una mejora de eficiencia y eficacia de cada una de las instituciones del Sistema, optimizando el uso y focalización de los recursos, impactando en un mejor desempeño de éste. Lo anterior, pondrá al sector público a la vanguardia regional en materia de control de alimentos, fortaleciendo el liderazgo internacional de las instituciones, el prestigio de sus funcionarios y el liderazgo alimentario del país.

PALABRAS DEL COORDINADOR

Innovar: el permanente Desafío

En el tema de la inocuidad y la calidad alimentaria existe un escenario de peligros cambiantes, en donde un aspecto muy relevante de sus dinámicas es la creciente complejidad de la realidad y una capacidad cada vez mayor de comprenderla, generando la variación de los riesgos reales y percibidos y que en consecuencia nos exige una constante revisión y ajuste del nivel de protección consistente con las demandas de la sociedad (Leporati, 2017). La respuesta del Estado para enfrentar esta complejidad ha sido el constituir y fortalecer un Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria que tenga impacto en los consumidores, la industria agro alimentaria y la institucionalidad del sector.

Esta materia presenta desafíos para todos los actores que participan en ella; para los consumidores nacionales y extranjeros, la responsabilidad ética de dar la mayor garantía de la inocuidad y calidad de parte de los alimentos producidos en Chile; para la industria agro alimentaria nacional, ser un factor de diferenciación de la producción nacional, ya que a futuro los mercados discriminarán el origen de la producción no solo por una empresa, o un sector, sino por la fortaleza del sistema; y ser un factor habilitante, es decir, que garantice estándares mínimos de inocuidad y calidad a todas las empresas del sector, independiente de su tamaño, de manera que ante la oportunidad comercial que exija mayores estándares no comience de cero. Institucionalmente, transitar de un sistema de control de alimentos de carácter reactivo a uno preventivo, y de uno

Manuel Miranda Hernández¹
Médico Veterinario
COORDINADOR DEL ÁREA DE VINCULACIÓN CON
EL SISTEMA DE FOMENTO PRODUCTIVO E I+D+i



fragmentado o multisectorial a uno integrado, que involucre a todos los actores públicos y privados con injerencia en el tema; y, finalmente, que posea una institucionalidad, la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA), para su conducción y coordinación.

La visión de ACHIPIA para realizar la tarea encomendada parte de concebir un Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, esto implica ir más allá del sector normativo fiscalizador, que si bien es el centro del Sistema, no se agota en él. Se requiere, entonces, incorporar como parte integrante del Sistema al sector productivo, al sector de la ciencia y la tecnología, al sector del diagnóstico y la analítica, y a los consumidores; así como la variable territorial, ya que los problemas de calidad e inocuidad alimentaria y la representación de los actores antes mencionados, varían territorialmente en su expresión. El segundo componente de la visión lo constituye el hecho que el propósito último de la constitución de este Sistema y su coordinación es mejorar el desempeño, tanto de sus actores, como del sistema en su conjunto, en forma sincronizada (reducir complejidad y posibilitar la transformación). En palabras simples, generar innovación.

El Área de Vinculación de la Agencia nace en el marco de esta visión y la convicción que el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria debe necesariamente incorporar a los actores antes mencionados, pero también con el desafío de insertarse sinérgicamente con el resto de las áreas de la Agencia, ya que justamente su rol es vincularla con todos estos actores.

¹ Médico Veterinario de la Universidad de Chile. Actualmente Coordinador Área de Vinculación Sistema de Fomento e Investigación y Desarrollo (I+D) de ACHIPIA. Fue Jefe de la División de Fomento del Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) y Especialista Hemisférico en Innovación y Extensión Agrícola del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).



CAPÍTULO 1

Orgánica de la Acción ¿Cómo funciona la agencia?

1. La Agencia

La Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA, es una comisión asesora presidencial que depende de la Subsecretaría de Agricultura. Su misión es coordinar y conducir el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria² e implementar la política nacional en la materia.

Para llevar adelante la coordinación y la conducción, la Agencia ha definido tres ejes de acción:

(a)

La vinculación con el sistema de fomento productivo y el de ciencia y tecnología, que se traduce en facilitar la inserción de la variable inocuidad y calidad alimentaria en los programas de fomento productivo y en las áreas de investigación científica, de innovación y desarrollo del país.

(b)

La implementación del proceso de análisis de riesgos³, que intenta desarrollar un enfoque preventivo y proactivo para abordar los diversos aspectos que implican mantener la inocuidad de los alimentos. El modelo de análisis de riesgos ha sido desarrollado ampliamente en instituciones europeas⁴.

² El sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria incluye a todos los actores que participan en la cadena de alimentos. Esto es, productores primarios, industria alimentaria, comunidad científica, instituciones del Estado y consumidores.

³ El análisis de riesgos presenta 3 etapas básicas: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de Riesgos; La evaluación de riesgos es el proceso que permite estimar cualitativa o cuantitativamente, incluidas las incertidumbres concomitantes, la probabilidad de que se produzca un efecto nocivo, conocido o potencial y de su gravedad, para la salud de una determinada población. Este proceso consta de cuatro etapas: identificación del peligro, caracterización del peligro, evaluación de la exposición y caracterización del riesgo. La gestión de riesgos es el proceso que consiste en ponderar las distintas opciones normativas o de acción que se presentan en caso de riesgo alimentario, habida cuenta de los resultados de la evaluación de riesgos y, si fuera necesario, las acciones de seleccionar y aplicar las posibles medidas de control, incluidas las de carácter normativo, considerando las realidades epidemiológicas, culturales, sociales y económicas. La comunicación de riesgos es el intercambio interactivo de información y de opiniones a lo largo de todo el proceso de análisis de riesgo, sobre los peligros, los factores relacionados con los peligros y las percepciones de los riesgos; entre las personas encargadas de la evaluación y de gestión de los riesgos, los consumidores, la comunidad académica, la industria y otras partes interesadas, comprendidas la explicación de los resultados de la evaluación de riesgo y los fundamentos de las decisiones relacionadas con la gestión de los riesgos.

⁴ La EFSA (European Food Safety Authority) es la entidad en la cual se ha inspirado el modelo que Chile, a través de ACHIPIA, está implementando en nuestro país.

(c)

Fortalecer la posición y liderazgo de Chile en materia internacional, representando los intereses de la nación y manteniendo las relaciones con organismos multilaterales en lo que respecta a inocuidad y calidad alimentaria, así como también analizando la legislación internacional que puede tener implicancias en el país.



ACHIPIA es una Agencia eminentemente coordinadora, por tanto, su trabajo se vincula con todas las entidades públicas y privadas que tienen relación con los alimentos desde el punto de vista de su inocuidad y calidad. Cuenta con un Grupo de Coordinación Interinstitucional integrado por profesionales del Servicio Agrícola y Ganadero, del Ministerio de Salud, del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, del Instituto de Salud Pública y de la Subsecretaría de Pesca.

ACHIPIA ha generado instrumentos y plataformas⁵ que permiten ir implementando el proceso de análisis de riesgo progresivamente. A partir de ello, se genera el trabajo de coordinación con las demás entidades públicas y privadas que tienen relación con alimentos, entre las que se cuentan, el Ministerio de Salud, MINSAL, El Servicio Agrícola y Ganadero, SAG, El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, SERNAPESCA, La Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales, DIRECON, etc.

Además, la Agencia es también el punto de contacto focal del Codex Alimentarius⁶ y realiza las funciones de secretaría y presidencia del Codex a nivel nacional. Adicionalmente es la secretaría del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe, liderando y conduciendo el trabajo del Codex en los países de la región.

El trabajo de ACHIPIA en conjunto con estas entidades, permite mejorar los procedimientos para un mejor control, inspección y vigilancia de los alimentos producidos en Chile y de aquellos que se importan. Permite evitar posibles duplicidades en la labor de control y detectar vacíos que puedan generarse. La ACHIPIA es un organismo de naturaleza coordinadora, por tanto, no fiscaliza, ni genera normas, sin embargo, puede proponer posibles modificaciones al Reglamento Sanitario de los Alimentos, RSA, a partir del trabajo que realiza en conjunto con otras entidades públicas.

⁵ Estos instrumentos y plataformas son: El Proceso de Análisis de Riesgo, PAR, la Red de Información y Alertas Alimentarias, RIAL, la Red Científica, El Sistema de Integrado de Laboratorio de Alimentos, SILA, El Observatorio en Inocuidad y Calidad Alimentaria, OBIC, entre otros.

⁶ Codex Alimentarius significa "código de alimentación" y es la compilación de todas las normas, Códigos de Comportamientos, Directrices y Recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius. La Comisión del Codex Alimentarius es el más alto organismo internacional en materia de normas de alimentación. La Comisión es un organismo subsidiario de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

La ACHIPIA está organizada bajo una secretaría ejecutiva y 4 áreas de coordinación:

1 Área de Soporte al Análisis de Riesgos

2 Área de Asuntos Internacionales

3 Área de Vinculación con el Sistema de Fomento Productivo e Innovación y Desarrollo

4 Área de Planificación, Gestión y Comunicaciones

Tiene un Consejo Directivo que es presidido por el Subsecretario de Agricultura y está integrado por el Subsecretario de Salud Pública, de Presidencia, de Economía y El Director de Relaciones Económicas Internacionales.

2. El Equipo y el área

En ACHIPIA somos 25 personas, de las cuales 4 trabajan dentro del área de Vinculación con el Sistema de Fomento e I+D.

El área tiene 5 propósitos:

Facilitar la gestión de peligros/riesgos de inocuidad en las cadenas productivas, a través de instalar las variables de inocuidad y calidad en el sector productivo, la ciencia y la tecnología y la ciudadanía a nivel regional y nacional.

Generar espacios colaborativos con el sector productivo, el sector de la ciencia y la tecnología, y los consumidores, que permitan el desarrollo de una visión sistémica regional y nacional de la inocuidad y calidad alimentaria.

Instalar en el sector productivo, el sector de la ciencia y la tecnología, y la ciudadanía, el tema de la calidad e inocuidad alimentaria, a través de la detección, mapeo, priorización e iniciativas que permitan la resolución de riesgos y peligros alimentarios y de una cultura de la inocuidad, a nivel regional y nacional.

Articular el sector productivo, el sector de la ciencia y la tecnología, y la ciudadanía, con el sector normativo fiscalizador en calidad e inocuidad alimentaria, contribuyendo a la construcción y fortalecimiento del sistema, la resolución de riesgos y peligros alimentarios a nivel regional y nacional, y la mejora de su desempeño a través de la innovación.

Apoyar a la generación de información del sector productivo, de la ciencia y la tecnología, la ciudadanía y los territorios, que sea de utilidad para apoyar el proceso de análisis de riesgo y el resto de las áreas y herramientas de la Agencia.



El trabajo de la Agencia no sería posible sin el apoyo y soporte de la administración interna que lleva a cabo **María Eugenia Chávez**, Secretaria y Administración; **Ivette Pinto**, Secretaria y traductora intérprete y **Benito Cruz**, Auxiliar.

Ricardo Jacob
INGENIERO EN ALIMENTOS
Encargado de la Vinculación
con la Ciencia y la Tecnología

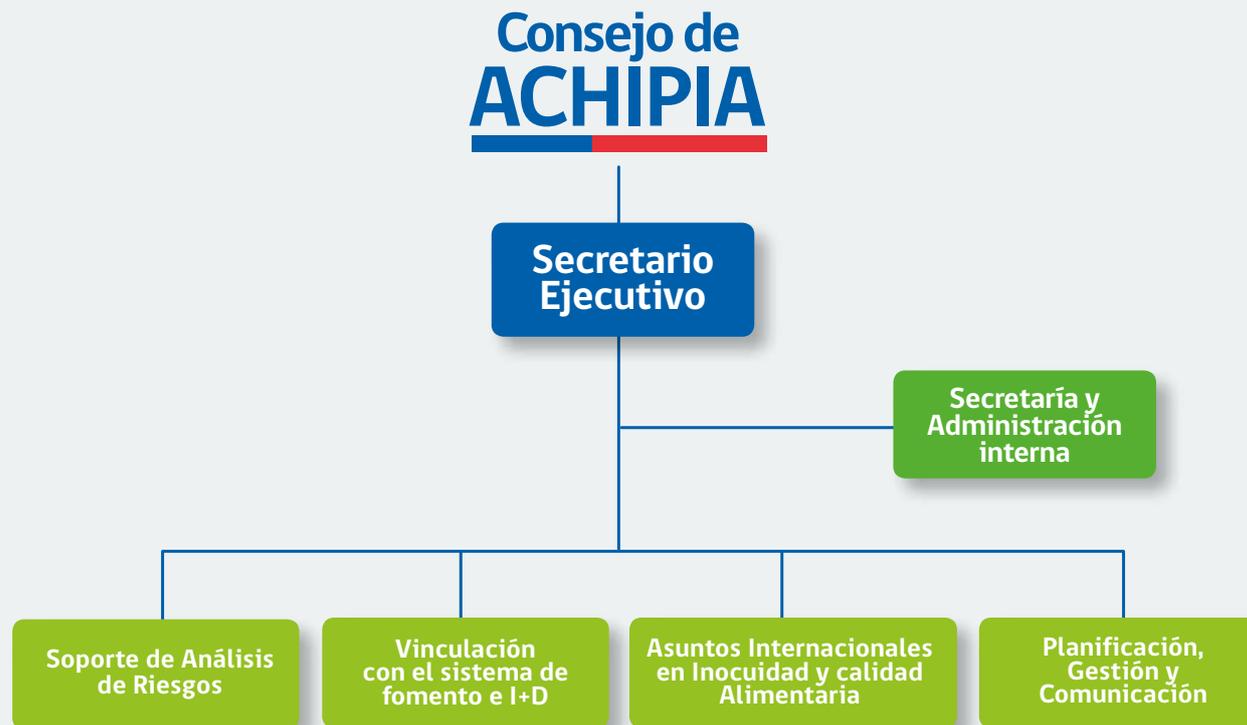
Víctor Rivera
MÉDICO VETERINARIO
Encargado de la Vinculación
con los Territorios y el
Sector Productivo

Karen Baracatt
MÉDICO VETERINARIO
Encargada de la Vinculación
con la Ciudadanía

Manuel Miranda
MÉDICO VETERINARIO
Coordinador Área de
Vinculación con el Sistema
de Fomento e I+D



3. Estructura Organizacional





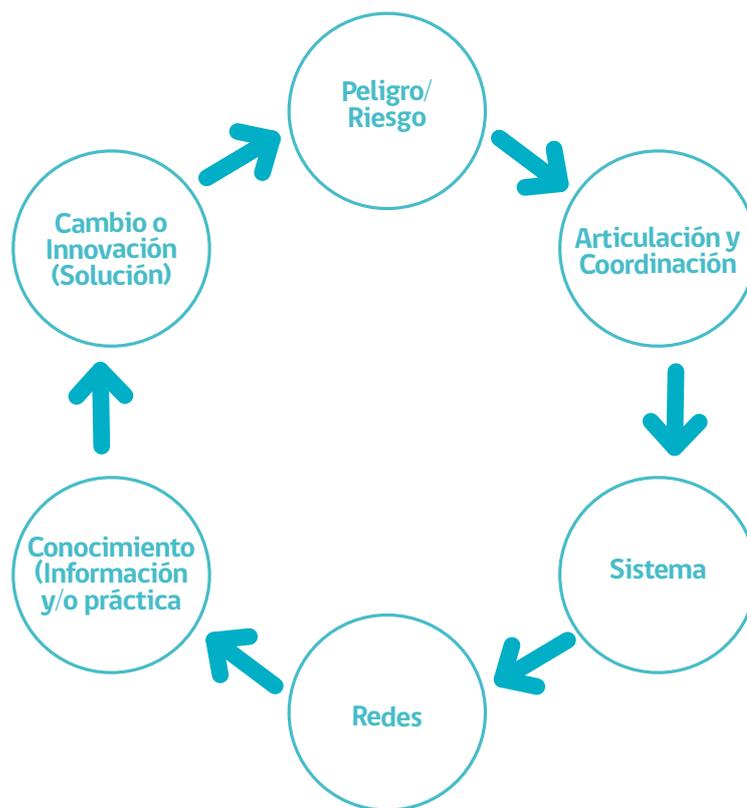


CAPÍTULO 2

¿Cómo hacemos vinculación?

En términos prácticos, la tarea de coordinar y mejorar el desempeño supone el establecimiento de mecanismos que lo permitan. Uno de estos, lo constituyen los espacios colaborativos y otro los arreglos institucionales que actuando en lógica de redes de innovación al interior de los sectores (o subsistemas) que constituyen en Sistema. Estas se forman en torno a resolver los problemas o brecha o peligro/riesgo de inocuidad y calidad que involucren a los distintos actores en sus territorios.

El trabajo en redes permite la generación, difusión y utilización de nuevo conocimiento, ya sea información, tecnologías o prácticas en inocuidad y calidad, que lleven a resolver el problema o brecha o peligro/riesgo. Este nuevo conocimiento útil y beneficioso para todos los actores involucrados que lleva a la solución del problema o brecha, representa el cambio o innovación.





Vinculación Territorios

Para avanzar en el perfeccionamiento del SNICA, se hizo necesario integrar el actuar de los servicios públicos a nivel regional que trabajan en la materia, para promover el proceso de descentralización, fortalecimiento y búsqueda de soluciones en aquellos temas prioritarios para las regiones, en cuanto a la calidad e inocuidad de los alimentos. Esto ha sentado las bases de un nuevo enfoque, donde se ha identificado que para coordinar un efectivo Sistema Regional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, es necesario abordar de manera más rigurosa las problemáticas, de manera de dar soporte a la autogestión de las regiones para la solución de las brechas identificadas.



Vinculación Sector Productivo

Es de suma importancia que el tema de la inocuidad y calidad de los alimentos se instale en el sector productivo, ya que son los productores y las empresas los primeros responsables de la inocuidad y calidad de los alimentos que elaboran. En este sentido, donde se requiere mayor apoyo es en el sector de la micro, pequeña y mediana empresa, en donde esta vinculación los acompañe en los cambios o la innovación que se requieren en los temas de calidad e inocuidad alimentaria.



Vinculación Ciencia y Tecnología

La vinculación con entidades del ámbito científico-tecnológico permite gestionar estrategias e instrumentos que permitan la vinculación con el ámbito científico-tecnológico a fin de facilitar asesoramiento objetivo e independiente a la gestión institucional del Sistema e instalar la inocuidad de los alimentos en el ámbito de la I+D+i.

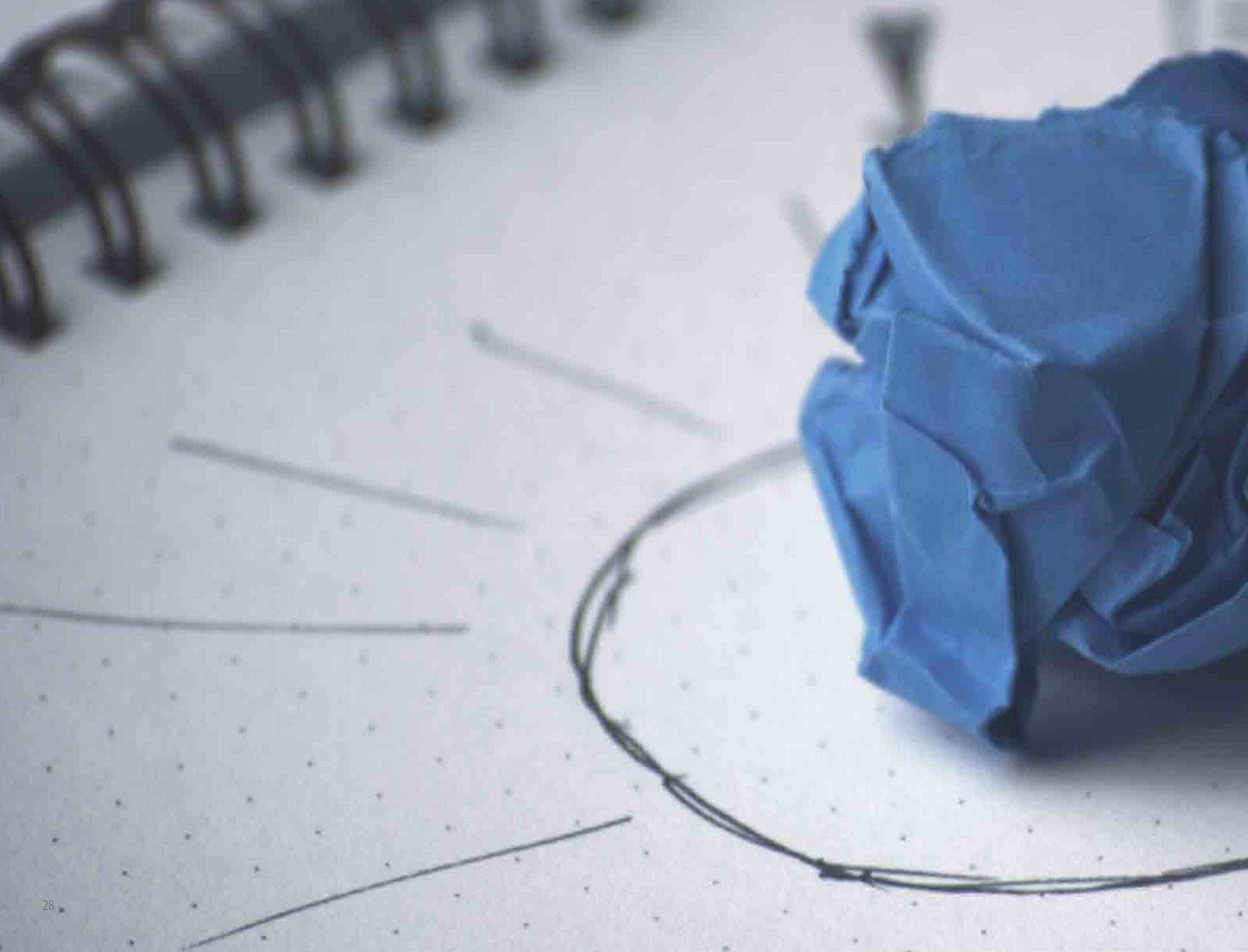


Vinculación con la Ciudadanía

La vinculación con la ciudadanía constituye la generación de sentido y cultura en torno al tema de la inocuidad y calidad alimentaria en los actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, pero también en la sociedad en general, con un especial énfasis en los niños, aportando a reducir el riesgo de enfermedades de transmisión alimentaria y crónicas no trasmisibles a nivel país.

El propósito de esta vinculación es elaborar una política pública que promueva la “Cultura de Inocuidad” en el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, posicionar, difundir y discutir antecedentes sobre la “Cultura de Inocuidad” e incorporar la Cultura de Inocuidad en la actualización de la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria 2018-2030.





CAPÍTULO 3

Acciones

Vinculación con los territorios:

Red Regional ACHIPIA

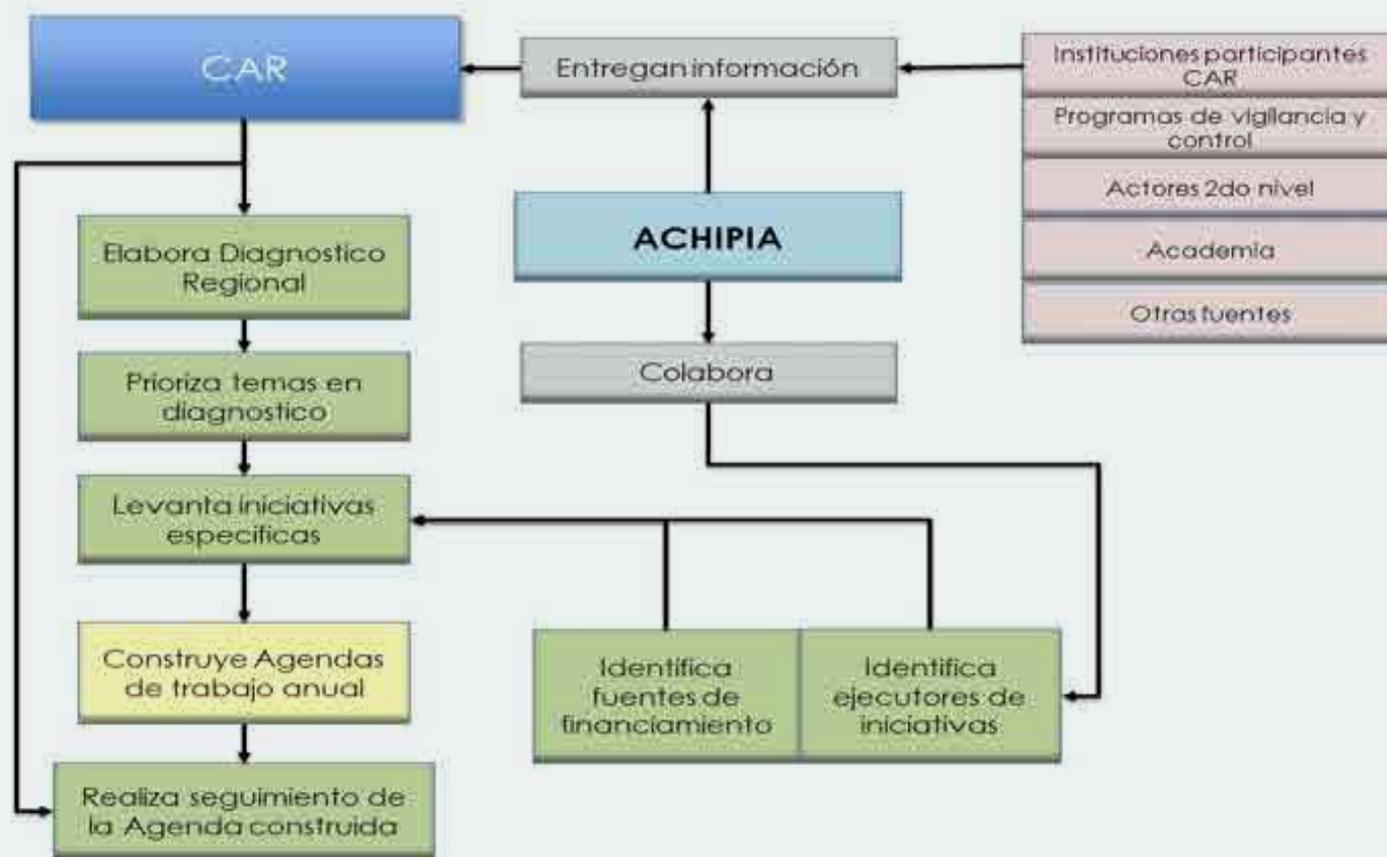
La primera acción fue el fortalecimiento de las Comisiones Asesoras Regionales (CARs) que consistió en darles un nuevo enfoque en términos de constituir las en un espacio interinstitucional; de vinculación y conexión entre el sector normativo fiscalizador, el fomento productivo y la investigación y el desarrollo (I+D); estratégico en cuanto a la identificación, definición y priorización de iniciativas; y gestión de dichas iniciativas sean programas, capacitación o proyectos. Para poner en marcha este enfoque, se ampliaron los actores de las CARs, incorporando al sector de fomento y de la ciencia y tecnología en coordinación con la Unidad de Asuntos Científicos del Área. Así como, se revisaron las agendas de trabajo de las Comisiones y se apoyaron diversos proyectos e iniciativas a partir de estas.

En base a lo anterior, la segunda acción fue el diseño participativo de la Red Regional ACHIPIA que representa la instalación de la Agencia a nivel regional y la vinculación de sus instrumentos con los actores del sistema regional de calidad e inocuidad alimentaria, sobre la base de las Comisiones Asesoras Regionales en Inocuidad y Calidad Alimentaria (CARs). Las CARs, son el ente conductor y coordinador del Sistema Regional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.

Esta Red permitirá identificar a los principales actores de cada SRICA y establecer el mecanismo de vinculación, establecer un método estructurado para generar los diagnósticos regionales (identificar las brechas u oportunidades) y levantar iniciativas particulares para su solución; y establecer un vínculo entre las herramientas que genera ACHIPIA para dar soporte al SNICA, con los actores regionales, a través de las CARs.

Para cumplir con estos objetivos, La Red Regional ACHIPIA establece mecanismos de apoyo para la función de las Comisiones Asesoras Regionales en Inocuidad y Calidad Alimentaria, en temas tales como, mapeo de actores regionales, diagnósticos regionales, priorización de temas, levantamiento de iniciativas para abordar la problemática levantadas, agendas regionales y seguimiento de iniciativas, ya sean que nazcan dentro o fuera de la CAR.

Esquema básico de funcionamiento y apoyo a la labor de la CAR regional.



Como así también, la Red se vincula con las herramientas de las Áreas de ACHIPIA en regiones, gestiona la capacitación regional en dichas herramientas, y se vincula con el Grupo de Coordinación interinstitucional (GCIA) de la Agencia para llevar demandas de las CARs a esta instancia de decisión nacional.

Vinculación Sector Productivo:

Programa de Altos Estándares en Calidad e Inocuidad Alimentaria para la Agricultura Familiar Campesina (AFC) y la Micro, Mediana y Micro Empresa (MIPYME) Alimentaria

Su objetivo es contribuir al cierre de brechas de inocuidad en inocuidad y calidad alimentaria en la Agricultura Familiar Campesina (AFC) y la Micro, Mediana y Micro Empresa (MIPYME) Alimentaria del país, a través de la generación de bienes públicos especialmente diseñados para este tipo de empresas. Dado el tipo de segmento empresarial a que apunta opera a través de una fuerte vinculación con el sistema nacional de fomento productivo, en su operación, financiamiento y para el diseño, validación y posterior implementación de los bienes públicos.

El Desarrollo e Implementación de un Modelo de Inocuidad en productores de queso artesanal, para la comercialización de productos inocuos en la Región de Los Ríos

cuyo objetivo fue diseñar un sistema de aseguramiento de calidad ad hoc a la realidad de este tipo de microempresarios, y que a futuro pudiera ser replicable en otros rubros de este segmento de emprendedores en otros territorios. Se realizó un diagnóstico a los productores en base a una evaluación de riesgo de sus prácticas de producción, se identificaron los mejoramientos evaluados para la mitigación de los riesgos encontrados y se generó un modelo de gestión de riesgos para asegurar la inocuidad alimentaria de los productores. Esta iniciativa involucró a la Fundación de Innovación Agraria ,FIA, El Gobierno Regional de Los Ríos, SEREMI de Salud de Los Ríos, y a la Universidad Austral de Chile como ejecutor.

El Desarrollo de un Sistema de Gestión para la Trazabilidad en base a Estándares a partir de la Cadena de Alimentos

cuyo objetivo fue establecer los requerimientos mínimos de trazabilidad que debiesen tener los actores de la cadena alimentaria (énfasis pequeños y medianas empresas) para ser competitivos y enfrentar los riesgos de salud pública, así como proponer cambios normativos y una institucionalidad para su implementación. Sus productos fueron los requerimientos mínimos exigibles en trazabilidad para los actores de la industria nacional de alimentos, los cambios normativos necesarios para la implementación del sistema y el diseño de una institucionalidad para gestionar el sistema. Esta iniciativa involucró a CORFO (financista), MINSAL, ChileAlimentos y ACHIPIA como mandante, y CERES BCA como ejecutor.



Las Iniciativas Habilitantes en Calidad e Inocuidad Alimentaria

En el marco del Programa Transforma Alimentos liderado por CORFO y financiada por el Fondo de Inversiones Estratégicas (FIE) del Ministerio de Economía.

Su objetivo fue contribuir a fortalecer y mejorar el desempeño del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria y de los actores públicos y privados que lo conforman, abordando cuatro grandes áreas deficitarias en materias habilitantes, que permitieran estimular la innovación y desarrollo en el sector agroalimentario, ampliando la oferta de alimentos saludables como una forma concreta y efectiva de impulsar la competitividad del sector. Estas iniciativas involucraron a cerca de 40 actores públicos y privados del sistema, fueron asignadas mediante licitaciones públicas a distintas universidades y centros de estudios, y contaron con un sistema de seguimiento y evaluación realizado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). El desafío de estas iniciativas fue producir bienes públicos y dejar instalados arreglos institucionales (redes de innovación) en los sectores productivos y analíticos que permitan dar sostenibilidad a las iniciativas y al cambio en el sistema, permitiendo a la Agencia ejercer su rol coordinador, y sobre todo, de facilitador de la innovación.

-1- PRIMERA INICIATIVA

Diseño e Implementación de un Sistema de Gestión para Estándares en Alimentos Funcionales y Reconocimiento de la Categoría en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

Su objetivo fue diseñar e implementar un sistema de gestión que permita establecer estándares para alimentos funcionales reconocidos por el RSA (Reglamento Sanitario de los Alimentos). Sus productos fueron los estándares desarrollados y validados para 4 asociaciones y su tramitación para incorporarse al Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), la generación de una plataforma de gestión para el desarrollo de estándares diseñada y habilitada, y la vinculación con el sistema de fomento productivo y de I+D para facilitar la adopción tecnológica y de gestión de dichos estándares, por parte de procesadores de alimentos. El ejecutor de este proyecto fue la Universidad de Talca.

-2- SEGUNDA INICIATIVA

Diseño e Implementación de Estándares Estándares para la Disminución Programada de Nutrientes Críticos en las MIPYMEs Alimentarias con Reconocimiento de la Autoridad Sanitaria (MINSAL).

Su objetivo fue diseñar e implementar planes de reducción programada de nutrientes críticos (sodio, azúcares, grasa y energía), validados por el Ministerio de Salud, que permitan una adecuación paulatina a la nueva normativa (reglamento de la ley 20.606), aumentando la oferta nacional de alimentos saludables ("reducidos en"). Sus productos fueron la instalación de un nuevo instrumento "Acuerdos de Producción Limpia en Alimentos Saludables" (APLAS) como parte de la oferta permanente de la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático en alianza con ACHIPIA; y cuatro (4) APLAS en proceso de implementación en el sector cecinas, quesos y mermeladas. El ejecutor de este proyecto fue el Centro de Tecnología de los Alimentos (CECTA) de la Universidad de Santiago de Chile, con apoyo del Departamento de Gestión Agraria de la misma universidad.

-3- TERCERA INICIATIVA

Diseño e implementación de un Plan Nacional de Cierre de Brechas de Contaminantes Químicos (agroquímicos, residuos medicamentos veterinarios, otros) en Productos Primarios de la Agricultura Familiar Campesina).

Su objetivo fue diseñar y poner en marcha el plan nacional de reducción de agroquímicos en vegetales y de residuos de medicamentos veterinarios en el sector pecuario, focalizado en la Agricultura Familiar Campesina (AFC), según territorio y rubro, cerrando brechas en inocuidad que permitan elevar sus estándares. Sus productos fueron especificaciones técnicas (protocolos) determinadas para cada rubro identificado, su instalación en la parrilla de programas de fomento de INDAP; extensionistas de INDAP certificados en diseñar e implementar los protocolos en sus planes de trabajo anuales; su implementación en productores atendidos por INDAP en rubros de hortalizas, miel, lácteos, carne ovina y berries; y una metodología de verificación para el cierre de brechas en contaminantes químicos, diseñada e implementada. El ejecutor de este proyecto fue la Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias de la Universidad de Chile.

-4- CUARTA INICIATIVA

Diseño e Implementación de un Sistema Nacional Integrado de Laboratorios Públicos de Alto Estándar Especializado

para fortalecer las capacidades analíticas y diagnósticas en calidad e inocuidad alimentaria. Su objetivo fue instalar un sistema que permita fortalecer las capacidades analíticas y diagnósticas a nivel nacional de acuerdo a estándares internacionales para soportar la demanda de la industria alimentaria en esta materia, en el marco del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria. Sus productos fueron un modelo de gestión del SNLRICA (de gestión, normativo y presupuestario) validado, adoptado formalmente por todos los servicios públicos involucrados, a través de instrumentos oficiales (reglamento y resolución) y puesto en marcha; un plan de cierre de brechas para los laboratorios nacionales de referencia, aprobado por los servicios públicos involucrados en el marco del SNLRICA; y proyectos técnico-económicos para abordar plan de cierre de brechas y un fondo para su financiamiento. El ejecutor de este proyecto fue la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad de Santiago de Chile.

Adicional a las iniciativas anteriormente mencionadas, se desarrollaron una serie de acciones en el ámbito de la formación y capacitación, algunas más específicas y otras más globales.

Se desarrollaron 3 cursos.

(1) El primero fue el curso de Autoaprendizaje E-Learning: Calidad e Inocuidad Alimentaria para Extensionistas de la Agricultura Familiar Campesina, cuyo objetivo fue mejorar las capacidades de los actores de los sistemas de extensión de la Agricultura Familiar Campesina (AFC), vinculados a INDAP, en el tema de inocuidad y calidad alimentaria, en los rubros de hortalizas, lácteos y miel. Se generaron capacidades en 642 extensionistas y productores de la Agricultura Familiar campesina en inocuidad y buenas prácticas de los rubros antes mencionados

(2) El segundo, desarrollo del Curso E-Learning "Inocuidad y Calidad Alimentaria" inserto en el portal de capacitación de SERCOTEC, para mejorar las capacidades de los pequeños empresarios asociados a programas de dicha institución, generándose conocimientos y capacidades en inocuidad y calidad alimentaria en 95 pequeños empresarios.

(3) Finalmente, el curso desarrollo de Planes Formativos de los Cursos bajo el convenio INDAP-SENCE, en los contenidos de "Manipulación Higiénica de Alimentos", "Producción de Hortalizas Frescas bajo Estándares de Higiene e Inocuidad" y "Buenas Prácticas en la Producción de Miel". Su objetivo fue mejorar las capacidades en inocuidad y calidad alimentaria de los pequeños productores usuarios de INDAP en los rubros de lácteos, miel, hortalizas, mermeladas, entre otros rubros.

Se desarrolló el estudio “Asesoría para la Detección de Brechas en inocuidad y calidad alimentaria en los perfiles ocupacionales de CHILEVALORA”

cuyo objetivo fue identificar las brechas en materia de competencias de inocuidad y calidad de los alimentos en los perfiles ocupacionales del catálogo de competencias de CHILEVALORA. Este estudio tuvo por finalidad orientar la actualización de dichos perfiles ocupacionales y generar planes formativos pertinentes que permitan mejorar la oferta de capacitación para la industria de los alimentos, desde la producción hasta el servicio. Esto ha permitido participar de la actualización de los perfiles ocupacionales de los rubros supermercados (sector panaderos y pasteleros), apícola y lácteo.

Se colaboró con el Ministerio de Salud en el desarrollo de los contenidos del Manual de Etiquetado Nutricional de Alimentos,

dirigido a los micro y pequeños productores de alimentos, el cual fue editado y publicado por ese Ministerio. Su objetivo fue orientar a los micro y pequeños productores de alimentos, sobre el correcto etiquetado nutricional de los alimentos que ellos elaboran, considerando aspectos como el etiquetado nutricional obligatorio y especialmente la nueva rotulación de los símbolos de advertencia “ALTO EN”, cuando corresponda, además de otros temas relativos a la producción y etiquetado de alimentos.



Vinculación Ciencia y Tecnología: Área de Asuntos Científicos

1. Red Asesora de ACHIPIA

Esta iniciativa estuvo basada en un mapeo de competencias del recurso humano existente a lo largo del país, lo que a su vez proporcionó perfeccionamiento en la identificación y ordenamiento del capital humano experto, o con especialidades técnicas, en distintas disciplinas relacionadas a inocuidad alimentaria.

De esta forma, la Red Asesora actualmente se compone de un grupo altamente técnico (Red Científica) y otro grupo con manejo de diversas disciplinas, los que cuentan con menor nivel técnico, pero con conocimientos mixtos en recursos normativos, legislativos y en modelos de aseguramiento de calidad, entre otros (Red Técnica). A partir de esta Red, se implementaron procesos de apoyo científico-técnico a la toma de decisiones, las que se tradujeron en dos actividades puntuales: a) Conformación y coordinación de grupos multidisciplinarios de trabajo (unidades científicas y mesas políticas-técnicas) y b) Consultas Técnicas.

Entre los avances de la Red Asesora se pueden mencionar la diversificación de unidades científicas (3 tipos diferentes), la instalación de los procesos de Consultas Técnicas, las mejoras en el registro de científicos, una mayor y mejor difusión de información científico-técnica, una propuesta para el trabajo en regiones, la sistematización del funcionamiento de Unidades Científicas, las bases y lineamientos para el funcionamiento de Paneles de Expertos, la sistematización del registro de antecedentes, la actualización de especialidades y el ingreso de nuevos profesionales a la Red.

2. Gestión de Investigación y Desarrollo (I+D) de ACHIPIA

Permite vincular a la Agencia con diversas instituciones que generan docencia, investigación, desarrollo e innovación en el área alimentaria. A través de la Gestión de I+D, la Agencia promueve la generación y difusión de nuevos conocimientos respecto a temáticas que tengan relación con la inocuidad de alimentos.

Para esto ACHIPIA ha realizado convenios de colaboración con instituciones de I+D, en los cuales se establece una hoja de ruta con los siguientes temas centrales: levantamiento de información respecto a capacidades en ciencia y tecnología; difusión de información; proyectos y formación del recurso humano; y cultura de inocuidad alimentaria. Se han realizado convenios de colaboración con las siguientes instituciones de I+D: Universidad Mayor, Universidad de Chile, Universidad Católica, Universidad Andrés Bello, Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables (CREAS), Centro de Investigación de Polímeros Avanzados (CIPA), Universidad Católica de Valparaíso, Universidad de Santiago de Chile, Universidad de Talca, Universidad Central y Universidad de Concepción.

Además, se generó un convenio de colaboración con la Comisión Nacional de Investigación Científica y Tecnológica (CONICYT) el cual contempla el acceso a la información científica a ACHIPIA, mediante la Biblioteca Electrónica de Información Científica (BEIC) y contempla el fortalecimiento de la I+D en el área de la inocuidad y calidad alimentaria, a través de la puesta en marcha del concurso FONDEF Ideas en dos Etapas en este tema.

Junto con esto, ACHIPIA ha apoyado y difundido distintos eventos de instituciones de I+D, se difundieron 27 eventos nacionales y 9 internacionales y respaldado 7 eventos nacionales, en los cuales se participó con stands o presentaciones institucionales.

A sí mismo, ACHIPIA ha respaldado varios proyectos de instituciones de I+D, entre los que destacan la Universidad de Antofagasta (tratamiento de aguas servidas para el riego de hortalizas; implementación de un sistema para obtener berries inocuos, libres de Norovirus y Hepatitis A.), Instituto Nacional de Investigación Agraria, INIA, (plataforma nacional para monitoreo de perclorato en productos de exportación), INIA (Sistema de detección temprana de perclorato en frutas y hortalizas de exportación), Universidad de SACH (Protocolo de detección y monitoreo de Norovirus y Hepatitis A en cadena Hortofrutícola), Universidad Católica (Mejoramiento de competencias en inocuidad de productos agrícolas en la Región de O'Higgins), Universidad de Chile (Sistema integrado de detoxificación de biotoxinas marinas en productos del mar y Biocontroladores de Salmonella a base de bacteriófagos en la industria avícola).

3. Programa de Habilitaciones Profesionales de ACHIPIA

Son actividades destinadas a completar una pasantía profesional, práctica profesional, trabajos de títulos o tesis de pre y postgrado, por parte de estudiantes de las instituciones de educación superior o centros de investigación en ACHIPIA. Su objetivo es contribuir a la formación profesional de los pasantes y al apoyo de algunas tareas institucionales de forma ordenada y sistemática.

Esta iniciativa ha contado con la participación de estudiantes en últimos años de carreras afines desde múltiples instituciones de educación superior. Asimismo, esta iniciativa ha sido sistematizada, a fin de contar con protocolos de solicitud de ingreso, planificación semestral, evaluaciones, capacitación y programa de actividades.

Este programa ha dotado de mayor apoyo técnico-administrativo a la ACHIPIA, contemplando 29 prácticas profesionales, 4 pasantías profesionales, 3 tesis de postgrado. Algunos de los productos que se generaron a partir de las prácticas profesionales son la recopilación de información, actualización de bases de datos y páginas webs, apoyo en organización de eventos y campañas comunicacionales, etc. De las pasantías profesionales, minutas, apoyo en elaboración de reportes, soporte a las distintas áreas de la Agencia. Mientras de los Trabajos de Título, el "Diseño de un método de estudio para la percepción del riesgo asociado a la inocuidad de los alimentos", (2014, Universidad Mayor), el "establecimiento de las principales brechas en inocuidad alimentaria existentes para los productos de origen pesquero y acuícola exportados por Chile y consumidos a nivel local" (2016, Universidad Mayor) y un "portafolio de tecnologías para el cierre de brechas en la obtención de Resolución Sanitaria Alimentaria (RSA), sector de Agricultura Familiar Campesina (AFC)" (2018, Universidad de Chile).

Vinculación con la ciudadanía:

Programa para el diseño e implementación de una política pública que promueva la Cultura de Inocuidad

(1) La primera acción del programa consistió en el posicionamiento y la generación de conocimiento en relación con el tema, a través de una serie de actividades. La primera de ellas fue un estudio en “Cultura de Inocuidad en la Cadena Agroalimentaria de Chile” cuyo objetivo fue identificar, sistematizar y proponer los elementos necesarios para diseñar e implementar una política pública en Cultura de Inocuidad a nivel nacional, abarcando el estado de la cultura de inocuidad en Chile, casos destacados nacionales e internacionales, elementos tecnológicos e innovadores en su aplicación, y una propuesta para incorporar esta dimensión en Chile.

(2) La segunda fue un Seminario de “Cultura de Inocuidad: Clave para la Innovación y la Competitividad del Sector Agroalimentario”, su objetivo fue difundir y promover conocimiento y experiencias relacionadas a la innovación aplicada al concepto de ‘Cultura de Inocuidad Alimentaria’, contó con una charla magistral a cargo de Frank Yiannas líder internacional en cultura de inocuidad alimentaria y la participación de 200 personas.

- (3) Se realizó una gira de conocimiento a Nueva Zelanda cuyo objetivo fue conocer las experiencias relacionadas al concepto de “Cultura de Inocuidad Alimentaria” en Nueva Zelanda, un país desarrollado en este ámbito, donde se visitaron organizaciones públicas y privadas, se conocieron experiencias de agrupaciones de pequeños productores y algunos desarrollos en I+D para apoyar el tema. Sus resultados y experiencias aprendidas fueron un insumo para el Seminario y el estudio antes mencionados.
-

- (4) La última actividad fue la publicación de la edición en español del libro “Food Safety Culture. Creating a Behavior-Based Food Safety Management System” para ser utilizado como una herramienta para productores, profesionales, técnicos e interesados en la materia, a través de su difusión de manera pública, a través de la página web de ACHIPIA e impresión de 220 copias físicas para su distribución gratuita. Esta instancia se procuró a través de un acuerdo entre ACHIPIA con el autor del libro, Frank Yiannas, en la cual se acordó realizar la traducción, edición, Impresión y difusión en el país, al idioma español, para lo cual él cedió sus derechos de autor.



Michel Leporati junto a Frank Yiannas autor del libro “Food Safety Culture”, en el seminario de Cultura de Inocuidad desarrollado en octubre del 2016



Otras acciones fue el desarrollo de metodologías para implementar el tema:

La primera de ellas fue la I Jornada de Cultura de Inocuidad de la Región de Maule.

Su objetivo fue generar un modelo de innovación social con colaboración público-privada-academia (PF alimentos, Universidad de Talca y ACHIPIA) para educar y capacitar en cultura de inocuidad. En esta actividad se realizó un Seminario de Cultura de Inocuidad dirigido a estudiantes, productores, academia e industria alimentaria y en paralelo se realizó una experiencia inédita en el país en cuanto a la formación ciudadana y de niños, donde los principales actores de la industria de los alimentos mostraron a través de experiencias lúdicas e interactivas, el trabajo que realizan en la reducción de los riesgos alimentarios y en la formación de una cultura que valore a la inocuidad alimentaria como un bien público. Participaron 1.000 estudiantes de la Región del Maule y 50 profesionales.

La segunda fue la Generación del Grupo de Estudiantes de la Carrera de Medicina Veterinaria y otras carreras afines de la Universidad Mayor en torno a la Cultura de Inocuidad.

Su objetivo es apoyar en la educación y capacitación en inocuidad alimentaria a la comunidad y a través de grupos de estudiantes universitarios y generación de un modelo aplicable a otras instituciones de educación superior donde los estudiantes puedan realizar actividades de educación y capacitación a la comunidad en inocuidad alimentaria y generar estudios al respecto de esta materia, a través del componente de Cultura de Inocuidad de los convenios de colaboración con Universidades.





CAPÍTULO 4

Resumen

Vinculación con el Fomento Productivo, la Innovación y la Ciencia con la Inocuidad Alimentaria en cifras.

SUB ÁREA	Indicador	Número	Contrapartes	Componentes	Recursos apalancados (M\$)
VINCULACIÓN CON LOS TERRITORIOS	Nº INSTRUMENTOS	1	Coordinador SEREMIS Agricultura	- Mapa de actores - Herramientas de apoyo a gestión CARs - Vinculación con herramientas ACHIPIA	
	Nº PRODUCTOS	1	Coordinador SEREMIS Agricultura	- Documento funcionamiento Red Regional ACHIPIA	
	Nº EVENTOS REALIZADOS	17	"Coordinador SEREMIS Agricultura Actores del Sistema Regional de Inocuidad y Calidad Alimentaria"	- Diseño e implementación Red Regional ACHIPIA - Talleres de interes regional	
	Nº PERSONAS CAPACITADAS POR CURSOS Y SEMINARIOS DE ESTOS INSTRUMENTOS	272	Actores del Sistema Regional de Inocuidad y Calidad Alimentaria	- Diseño e implementación Red Regional ACHIPIA - Talleres de interes regional	
VINCULACIÓN CON LA CIUDADANIA	Nº INSTRUMENTOS	2		- Dispositivo de Capacitación - Cultura de Inocuidad	
	Nº PRODUCTOS	11	FIA / Productos Fernandez / ASVID / Universidad de Talca / UNAF / Walmart / Sercotec / SENCE / FAO (Chile) / INDAP / MINSAL	- Herramientas de apoyo para la instalación de una Cultura de Inocuidad	23
	Nº EVENTOS REALIZADOS	3	FIA / Productos Fernandez / UNAF / Universidad de Talca / Chilevalora / Sence		
	Nº PERSONAS CAPACITADAS POR CURSOS Y SEMINARIOS DE ESTOS INSTRUMENTOS	992 + 1.200 Niños	FIA / Productos Fernandez / UNAF / Universidad de Talca / Chilevalora / Sence		

SUB ÁREA	Indicador	Número	Contrapartes	Componentes	Recursos apalancados (M\$)
VINCULACIÓN CON EL SECTOR PRODUCTIVO	Nº INSTRUMENTOS	4	Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climatico / MINSAL / SAG / ISP / SERNAPECSA / INDAP	<ul style="list-style-type: none"> Acuerdos de Producción Limpia en Alimentos Saludables (Disminución de Nutrientes Críticos) Plataforma de Alimentos con Propiedades Funcionales o Saludables Sistema Integrado de Laboratorios Públicos de Alto Estándar Especializado Comité Técnico en Inocuidad para Productos Primarios " 	
	Nº CONVENIOS	6 firmados, 2 en proceso	Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climatico / MINSAL / SAG / ISP / SERNAPECSA / INDAP / CORFO	<ul style="list-style-type: none"> Acuerdos de Producción Limpia en Alimentos Saludables (Disminución de Nutrientes Críticos) Plataforma de Alimentos con Propiedades Funcionales o Saludables Sistema integrado de laboratorios Públicos de Alto Estándar Especializado Comité Técnico en Inocuidad para Productos Primarios " 	
	Nº PROYECTOS EJECUTADOS	6	FIE, MINECON / Transforma Alimentos / CEFTA Universidad de Santiago de Chile / Facimed Universidad de Santiago de Chile / Universidad de Talca / FAVET Universidad de Chile / CERES BCA / INDAP / CORFO / Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climatico	<ul style="list-style-type: none"> 4 Iniciativas Habilitantes en Inocuidad y Calidad Alimentaria Sistema de Trazabilidad para Chile Diagnostico para el diseño de APLAs sector cecinas Biobío" 	650
	Nº PROYECTOS APOYADOS	14 (11 regionales)	Diversos actores del SNICA	<ul style="list-style-type: none"> Diversas temáticas de inocuidad y calidad alimentaria 	
	Nº PRODUCTOS:	17	FIE, MINECON / Transforma Alimentos / CEFTA Universidad de Santiago de Chile / Facimed Universidad de Santiago de Chile / Universidad de Talca / FAVET Universidad de Chile / CERES BCA / INDAP / CORFO / Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climatico / INN / Universidad Austral de Chile	<ul style="list-style-type: none"> Instrumentos y herramientas de apoyo para mejorar el desempeño del SNICA 	
	Nº MODIFICACIONES RSA PROPUESTAS	2	MINSAL	<ul style="list-style-type: none"> Trazabilidad para los alimentos en Chile Propuesta de definición de limentos con propiedades funcionales o saludables" 	
	Nº EVENTOS REALIZADOS: 61	61	Diversos actores del SNICA (incluyendo participación regional)	<ul style="list-style-type: none"> Temas de interes del SNICA 	
	Nº CONTACTOS	Vinculación con cerca de 50 distintas instituciones	SNICA	<ul style="list-style-type: none"> Redes creadas para continuar trabajando en los temas implementados 	

SUB ÁREA	Indicador	Número	Contrapartes	Componentes	Recursos apalancados (M\$)
VINCULACIÓN CON LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA	Nº CONVENIOS	12	Universidades / CONICYT	<ul style="list-style-type: none"> Hoja de ruta Financiamiento concurso FONDEF I+D en inocuidad y calidad" 	2 concurso FONDEF en Inocuidad y Calidad: 1.695.595.000 pesos
	Nº INSTRUMENTOS	6	Universidades / Sector Privado / Sector Público	<ul style="list-style-type: none"> Secretaría técnica del Consejo Científico Red de Especialistas Red Científica Gestión de I+D Biblioteca Electrónica de Información Científica Programa de Habilitaciones profesionales 	
	Nº REGISTRADOS EN REDES	720	Red Científica: 304 personas. Red de Especialistas: 301 personas. Red de contactos a través de convenios: 115 personas.	<ul style="list-style-type: none"> Red Científica Red de Especialistas Contactos por convenio 	
	Nº BOLETINES DISTRIBUIDOS	79	Red Científica / Red de Especialistas	<ul style="list-style-type: none"> Temas de interes del SNICA 	
	Nº PROYECTOS APOYADOS	41	Universidades / Centros de investigación	<ul style="list-style-type: none"> Diversas temáticas de inocuidad y calidad alimentaria 	
	Nº CONVENIOS SUSCRITOS	12	Instituciones que desarrollan, transfieren y/o financian conocimientos científico-tecnológicos		
	Nº DE ASESORÍAS CIENTÍFICO - TÉCNICAS	12	Instituciones que desarrollan, transfieren y/o financian conocimientos científico-tecnológicos	<ul style="list-style-type: none"> 7 Paneles de Expertos 2 Comisiones Científicas 3 Grupos Electrónico de Especialistas. 	
	Nº EXPERTOS PARTICIPANDO	82	Universidades / Centros de investigación	<ul style="list-style-type: none"> 72 expertos en unidades científicas 10 expertos mediante contrapartes de convenios y hojas de ruta 	
	Nº SEMINARIOS, EVENTOS OTROS	14		<ul style="list-style-type: none"> 3 eventos masivos sobre I+D+i organizados 11 Eventos científico-técnicos respaldados institucionalmente 	
	HABILITACIONES PROFESIONALES Nº	32	Estudiantes de Pre y Posgrado	<ul style="list-style-type: none"> 4 Tesis 4 Pasantías profesionales 24 Prácticas profesionales 	

La visión de ACHIPIA para realizar la tarea encomendada parte de concebir un Sistema Nacional de Calidad e Inocuidad Alimentaria, esto implica ir más allá del sector normativo fiscalizador, que, si bien es el centro del Sistema, no se agota en él. Se requiere, entonces, incorporar como parte integrante del Sistema al sector productivo, al sector de la ciencia y la tecnología, al sector del diagnóstico y la analítica, y a los consumidores; así como la variable territorial, ya que los problemas de calidad e inocuidad alimentaria y la representación de los actores antes mencionados, varían territorialmente en su expresión.

Manuel Miranda Hernández
Coordinador Área vinculación con el sistema
de fomento productivo e I+D+i

Esta publicación forma parte de una serie que se ha denominado “Experiencias en la implementación de una forma de abordar la inocuidad y calidad de los alimentos” y comprende todas las aristas del trabajo de la Agencia con un enfoque importante en el proceso desarrollado y las lecciones que de él se desprenden. Los esfuerzos y las energías desplegadas en la instalación de nuevas prácticas e iniciativas muchas veces son poco apreciadas y no se evidencian como parte de los resultados. En esta serie de documentos se quiso dejar de manifiesto el valor de esos esfuerzos y la necesidad de seguir profundizando y mejorando lo que hasta aquí se ha realizado. La lectura de estas publicaciones debiera llevar al interesado en materias de inocuidad y calidad alimentaria, a reflexionar sobre lo importante que resulta coordinar acciones en un espacio multisectorial, interdisciplinario y que traspasa los límites y fronteras establecidas y que estos esfuerzos de coordinación requieren continuar en la senda de los acuerdos, la vinculación y el trabajo conjunto para seguir fortaleciendo todos los espacios de la cadena alimentaria, manteniendo y mejorando así la inocuidad y calidad de los alimentos en todos y cada uno de sus eslabones.

ISBN: 978-956-9592-05-8



www.achipia.cl

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria
Ministerio de Agricultura
Nueva York 17 - 4º piso - Santiago - Chile - fono (+56-2) 27979900

