

---

# Riesgos sin Fronteras

EL TRABAJO INTERNACIONAL DE ACHIPIA  
PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

---



---

**Riesgos sin fronteras: El trabajo internacional de ACHIPIA para la 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° 978-956-9592-06-5**

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

---

**Autores:** Diego Varela, Cassandra Pacheco, Claudia Villarroel, Constanza Vergara, Francisco de Fera

**Edición y estilo:** Claudio Canales

**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

# Índice

---

## Presentación :

Chile y la inocuidad de sus alimentos en el mundo 4-5

## Palabras del Coordinador:

Inocuidad y calidad alimentaria en el contexto internacional 6-7

---

## Capítulo I

Orgánica de la acción ¿Cómo funciona la Agencia? 8-17

---

## Capítulo II

Achipia y el Codex Alimentarius 18-31

---

## Capítulo III

Cooperación internacional para el desarrollo 32-45

---

## Capítulo IV

El trabajo de ACHIPIA con organismos multilaterales 46-53

---

## Capítulo V

Recursos para fortalecer la región 54-64

## PRESENTACION

# Chile y la inocuidad de sus alimentos en el mundo

Chile en línea con la tendencia que desarrollan los países líderes en producción de alimentos a nivel mundial, se encuentra transitando hacia un sistema integrado basado en los principios de aproximación sistémica de las cadenas alimentarias, coordinación interinstitucional de los actores públicos, acción preventiva, tomas de decisiones basadas en ciencia, y transparencia y participación frente a la ciudadanía. Ello contribuye a reforzar la imagen país de un sector alimentario a la vanguardia, no solo desde un punto de vista comercial y/o productivo sino en materia de garantías a los consumidores sobre la inocuidad y la calidad, lo que en el contexto de la agresiva competencia de países emergentes en los mercados globales, resulta determinante como elemento diferenciador de nuestra oferta. Esto último queda reflejado por ejemplo en el Global Food Security Index, el que sistemáticamente sitúa a Chile como el país mejor rankeado a nivel latinoamericano, siendo una de las variables de este indicador, la existencia de una agencia especializada en inocuidad y calidad alimentaria.

Adicionalmente, a través de organismos multilaterales como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO, El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, IICA, la Organización Panamericana de la Salud, OPS, la Organización Mundial de la Salud, OMS, CODEX y otros, se ha seguido con particular atención lo que ha ocurrido en el país en relación al desarrollo de la Agencia, sirviendo de modelo para países de Latinoamérica y el Caribe, lo que se ha ido materializando a través de la cooperación internacional para el desarrollo, en múltiples formas de colaboración e intercambio, que junto con aportar al desarrollo de la institucionalidad de los respectivos países, ha contribuido a la consolidación del liderazgo de Chile en la región. Ello ha significado entre otras cosas que nuestro país, desde 2015 presida el Comité del CODEX para América Latina y el Caribe.

La inserción y liderazgo de Chile en materia alimentaria han ido demandando a la institucionalidad una creciente presencia e interacción en foros internacionales, organismos multilaterales y bilaterales, agencias técnicas de cooperación y otras. Si bien ello ha sido cubierto por los distintos

## Michel Leporati Néron Secretario Ejecutivo

AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA



actores institucionales con competencias en la materia, se hace cada vez más urgente la necesidad de una coordinación y conducción de estas interacciones mediante una agencia especializada que actúe como ente oficial frente a las distintas demandas y compromisos internacionales, que facilite los intercambios políticos, técnicos y comerciales entre el país y sus socios en el mundo. Adicionalmente contar con una agencia especializada ha contribuido al fortalecimiento del liderazgo de Chile como productor de alimentos inocuos y de calidad. En este sentido en el último tiempo ha existido un importante éxito reflejado en el nombramiento de Chile como Secretaría del Comité del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC), la elección como Secretaría de la red de incidentes relacionados con inocuidad alimentaria de los alimentos (por sus siglas en inglés FSIN) de la APEC, la colaboración con organismos como la EFSA, BfR, DG Santé, FDA y USDA, con algunos de los cuales se ha formalizado esta relación a través de convenios o memorándum de entendimiento, la gran demanda de cooperación que Chile ha recibido y canalizado a través de la Agencia Chilena de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AGCID), el IICA y la FAO y la participación constante de profesionales del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria en foros internacionales especializados.

El desafío actual de Chile es mantener y mejorar los procesos que permiten que los estándares de inocuidad y calidad se adapten a las exigencias de los mercados de destino y puedan hacer frente en forma rápida y segura a las contingencias que puedan suscitarse a fin de mantener las relaciones económicas y comerciales en el mejor pie posible. Si bien en el concierto internacional y en los ámbitos especializados, la Agencia ya tiene presencia como entidad representativa en materia de inocuidad y calidad alimentaria, la instalación del sistema y la progresiva institucionalización de la Agencia serán aspectos claves en la profundización del liderazgo a nivel mundial y especialmente a nivel latinoamericano que el país presenta en lo relativo a inocuidad y calidad de los alimentos. El proyecto de ley que busca institucionalizar la Agencia (dejando de ser una comisión asesora, transformándose en un servicio público) mejorará sus capacidades y atribuciones en lo que respecta a la coordinación y al vínculo con los organismos internacionales; permitirá asumir de mejor manera los compromisos que el país ha adquirido, a partir de la estrategia de desarrollo y apertura comercial definida y agilizará los procesos para la toma de posiciones país a nivel interno. Chile es el único país de la región que cuenta con una Agencia encargada de estos temas y ha sido capaz de formar un relato coordinado de los diferentes actores que participan en las acciones de control y fiscalización de alimentos, relato que posiciona al país como referente de confianza y credibilidad en el ámbito de la calidad e inocuidad alimentaria, y que le permite añadir valor al sistema nacional e internacional, al ser parte relevante y activa en la construcción y discusión de la agenda global en materia de inocuidad y calidad alimentaria.

PALABRAS DEL COORDINADOR

# *Inocuidad y calidad alimentaria en el contexto internacional*

**Chile ha logrado una reputación a nivel internacional por su capacidad de dar garantía de que los alimentos que produce y exporta, cumplen con los más altos estándares en inocuidad y calidad alimentaria, mostrando así una posición que facilita y legitima su liderazgo en diversos foros internacionales.**

La evolución en las tendencias que impactan sobre el ámbito alimentario y que se van reflejando en el espacio global, van marcando la pauta sobre los cambios que es necesario ir implementando a nivel nacional para continuar siendo un país competitivo y con una regulación que incorpore la mejor información disponible para resguardar la salud pública y la competitividad comercial. El comportamiento del mercado, las últimas tecnologías, las preferencias de los consumidores, la legislación internacional sobre inocuidad y calidad alimentaria, las consideraciones políticas y nuevos pactos comerciales entre gobiernos o bloques multilaterales, son algunos de los aspectos en los que resulta imprescindible tener la capacidad de recoger la información que se genera y ponerla al servicio del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria, de manera de darle oportunidad para reflexionar, acoger y proponer en torno a los temas que van surgiendo.

**Diego José Varela Maino<sup>1</sup>**  
Médico Veterinario  
COORDINADOR ASUNTOS INTERNACIONALES, ACHIPIA



El Codex Alimentarius, La Organización Mundial de Comercio, la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO, la Organización Mundial de la Salud OMS, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura IICA, la Organización Mundial de Sanidad Animal OIE, el Foro de Cooperación Económica Asia Pacífico APEC, la Alianza del Pacífico, la Organización para la Cooperación y el Desarrollo OCDE, la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños CELAC, son algunos de las instancias en las que es necesario poner atención y participar de manera activa para continuar en la vanguardia, y permitirle al país permanecer conectado y en sintonía con lo que está pasando en el mundo en esta materia.

En paralelo, es imprescindible continuar profundizando aquellos aspectos técnicos, legislativos y de política en un marco de cooperación para el desarrollo, cuestión que Chile hace en su doble rol, como país donante ofreciendo sus conocimientos a terceros países, y como país receptor de cooperación, reconociendo el valor de la experiencia que tienen otros gobiernos, universidades y organismos multilaterales.

La agenda internacional en inocuidad y calidad alimentaria, al igual que los peligros y riesgos, es dinámica y está en constante evolución, es por esto que ACHIPIA desde su inicio ha trabajado en crear y mantener una conexión con el resto del mundo. Este esfuerzo ha tenido su máxima expresión en la reciente creación del Área de Asuntos Internacionales, que se encarga de poner al servicio del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria, información y oportunidades que le permitan continuar dando cumplimiento a los más altos estándares internacionales vigentes para la producción de alimentos sanos y seguros, para Chile y el resto del mundo.

<sup>1</sup> Diego José Varela Maino es Médico Veterinario de la Universidad Mayor, diplomado en Cooperación Internacional al desarrollo con énfasis en cooperación sur-sur de la Fundación José Ortega y Gasset-Gregorio Marañón, Magíster en Gestión Tecnológica con énfasis en biotecnología de la Universidad de Talca. Desde 2010 ha trabajado en temas de inocuidad y calidad alimentaria, comenzando en la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO, como consultor para el área de inocuidad y calidad alimentaria y pesca y acuicultura. Posteriormente se desempeñó en la Agencia Chilena de Cooperación Internacional para el Desarrollo AGCID, como encargado de proyectos para Centroamérica y el Caribe, tomando luego el escritorio Caribe para hacerse cargo de las actividades de cooperación y de la comunicación con los países miembros de la Comunidad del Caribe, CARICOM. Actualmente es el Coordinador del área de asuntos Internacionales de ACHIPIA.



## 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 Alimentaria 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 modelo de análisis de riesgos, 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 europeas<sup>4</sup>.

## (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.

<sup>2</sup> 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.  
<sup>3</sup> 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.





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 plataformas 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 Alimentarius 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.

---

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> 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 de Inocuidad y Calidad Alimentaria, OBIC, entre otros.

<sup>6</sup> 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 5 trabajan dentro del área de asuntos internacionales.

El Área de Asuntos Internacionales de ACHIPIA, tiene como objetivo crear y mantener relaciones con los organismos internacionales y organismos de otros países (gubernamentales, academia, privados, de sociedad civil, etc.), que tengan competencia en el área de inocuidad y calidad alimentaria, de manera de fortalecer el rol de ACHIPIA como la agencia coordinadora para los temas de inocuidad y calidad alimentaria en Chile, procurando de esta forma, que Chile esté en línea con las tendencias que a nivel internacional se dan en lo relativo a inocuidad y calidad alimentaria.



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.

**Claudia Villarroel**  
INGENIERA EN ALIMENTOS  
Asuntos Regulatorios

**Francisco De Feria**  
INGENIERO AGRONOMO  
Cooperación Internacional

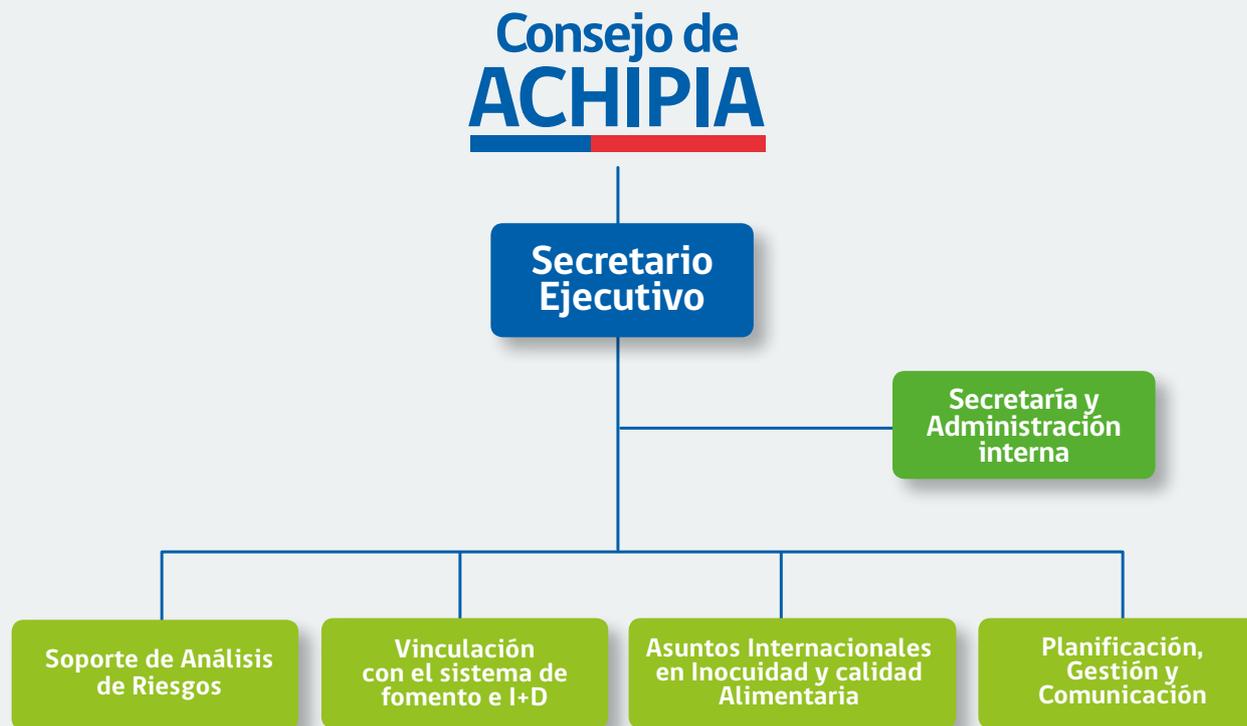
**Constanza Vergara**  
MÉDICO VETERINARIA  
Cooperación Internacional

**Cassandra Pacheco**  
INGENIERA EN ALIMENTOS  
Codex Alimentarius

**Diego Varela**  
MÉDICO VETERINARIO  
Coordinador del Área



# 3. Estructura Organizacional







CAPÍTULO 2

# Achippia y el Codex Alimentarius

# 1. ¿Qué es el Codex Alimentarius?

El Codex Alimentarius es hoy la instancia máxima a nivel internacional, donde son discutidos los temas relativos a inocuidad y calidad de los alimentos. El objetivo del Codex, como comúnmente es llamado, es proteger la salud de los consumidores y fomentar prácticas equitativas en el comercio. Desde el punto de vista jurídico-administrativo el Codex es un programa conjunto establecida entre la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Mundial para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y dio sus primeros pasos como tal en 1961. En sus inicios despertó gran interés, ya que se trata de un programa encaminado a establecer normas internacionales en inocuidad y calidad alimentaria, basado en ciencia y de carácter inclusivo, que invita a todos los países del planeta a participar.

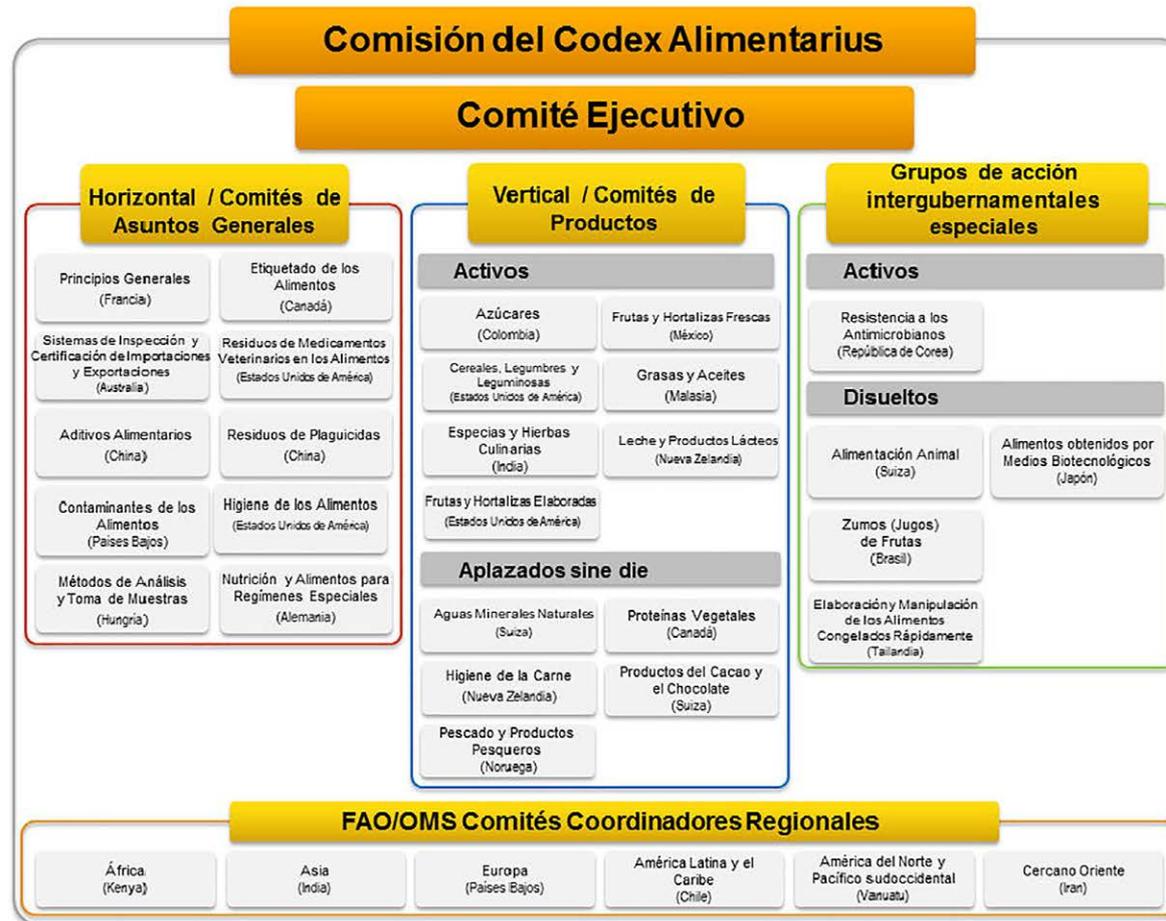
En 1995 bajo la creación de la Organización Mundial de Comercio (OMC), la redacción y la entrada en vigencia de sus primeros acuerdos relevó la importancia del Codex, ya que dos de los principales acuerdos de la OMC, y más específicamente, los que se ocupan del comercio de alimentos reconocieron las normas establecidas en él: el Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (Acuerdo OTC). Ello estableció un nuevo escenario para Codex en lo relativo a los estándares normativos internacionales en términos alimentarios, consolidando la autoridad de la que hoy goza en esta materia.

Hoy, forman parte del Codex, 188 países además de una Organización - Miembro (la Unión Europea), es decir, el 96 % de los países del mundo reconocen a la entidad en sus áreas de competencia.

En términos de organización la Comisión del Codex establece dos categorías de órganos auxiliares: los Comités del Codex, que preparan proyectos de normas en materia alimentaria y Comités Coordinadores a través de los cuales regiones y grupos de países coordinan las actividades relacionadas con las normas alimentarias en estas regiones, incluida la elaboración de normas regionales.



# Organización del Codex Alimentarius



La organización del Codex se replica a nivel nacional. En Chile, el Comité Nacional del Codex es coordinado por la Agencia e involucra a todos los actores que participan en la producción, transformación, distribución y desarrollo de la cadena alimentaria.

## 2. La Importancia del Codex

Desde los albores del segundo milenio e incluso antes, el comercio transfronterizo redefinió los alimentos y la alimentación: el cacao centroamericano sirvió de base al chocolate, las papas chilotas se expandieron por el mundo a partir de la conquista y las especias de oriente complementaron y sofisticaron los platos europeos. Diego Rivera, en uno de los murales que visten el antiguo palacio de gobierno mexicano, ubicado frente al Zócalo, consignó que “el mundo debe a México” los tomates, el maíz, el frijol, la palta (ahuate), la papaya, entre varios otros alimentos. En definitiva, las mesas cambiaron a partir de toda esta revolución comercial.

Así como los alimentos pasaron de uno a otro continente siendo transformados, combinados y reelaborados, también trajeron consigo nuevas situaciones: alteraciones ecosistémicas, migraciones animales y vegetales y un sinfín de consecuencias que modificaron territorios y costumbres. A esto se sumó la necesidad de establecer criterios que permitieran el resguardo en la venta de alimentos y la salud de los consumidores. Tal vez esto llevó a que en el siglo XIX se elaborara una colección de normas y descripciones de productos para una gran variedad de alimentos bajo el título de Codex Alimentarius Austriacus; que si bien carecía de fuerza jurídica, se utilizó como referencia para determinar normas de identificación para ciertos alimentos. El nombre del Codex Alimentarius actual deriva de este código austríaco.

Los Comités Coordinadores tienen como función principal representar los intereses de la región en materia de inocuidad y calidad alimentaria. La tarea no es menor; coordinar las posiciones de los 33 países miembros de este Comité, provenientes de América del Sur, Centroamérica, México y el Caribe y establecer criterios que permitan un consenso a nivel regional, pone a prueba el liderazgo que en la materia posea el país que ha sido llamado a la coordinación. Ese liderazgo deberá estar basado en sus actuaciones; Chile fue nominado para llevar adelante este desafío. Para ello su posición en el contexto de la producción y exportación de alimentos, además de la institucionalidad que garantiza la inocuidad y calidad de éstos resulta crucial.

La labor de coordinación recayó sobre ACHIPIA y específicamente sobre el área de Asuntos Internacionales de la Agencia.



# 3. Consenso y Estandarización: el trabajo de la Agencia en el Codex Alimentarius

ACHIPIA en su rol de Secretaría Nacional y Punto Focal del Codex para Chile, ha articulado el trabajo del Codex en Chile, a través de la coordinación del Comité Nacional del Codex (CNC).

Este trabajo se ha visto reflejado en la elaboración de la posición país y la aprobación de la delegación nacional que asiste en representación de Chile a la totalidad de las reuniones del Codex Alimentarius. Los resultados de todas estas reuniones han sido analizados y discutidos en el seno del Comité Nacional del Codex, instancia presidida por ACHIPIA.

Dentro del trabajo que ha coordinado ACHIPIA destaca la inclusión en la agenda del Codex Alimentarius, la necesidad de desarrollar normativa internacionalmente armonizada en el área de Bioinsumos, cuyo uso se ha incrementado en los últimos años. Esta propuesta fue presentada en la 40ª Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en julio del 2017, mostrando la preocupación que existe hoy en día en los países miembros del Codex sobre este tema, propuesta que tuvo muy buena acogida por parte de los países miembros del Codex.

---

<sup>6</sup> Es todo aquel producto biológico que consista o haya sido producido por microorganismos o macroorganismos, extractos o compuestos bioactivos derivados de ellos y que esté destinado a ser aplicado como insumo en la producción agropecuaria, agroalimentaria, agroindustrial, agroenergética.

En reconocimiento al trabajo y trayectoria que Chile ha tenido en Codex, es que en el año 2014 los países de América Latina y el Caribe, nombran a Chile, como país Presidente del Comité FAO/OMS para la región de América Latina y el Caribe (CCLAC), nombramiento que es ratificado posteriormente en julio del 2015 durante la reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC). Con motivo de este nuevo rol, es que, en septiembre del 2015, la Presidenta y el Vice Presidente de la CAC participan junto a los Ministros y Subsecretarios de Agricultura y Salud, y otras autoridades nacionales con competencia en la materia, en el Seminario: **“Codex Alimentarius, panorama y desafíos para América Latina y el Caribe”**, realizado en Santiago, Chile, este taller tuvo la convocatoria de alrededor de 120 personas

Dentro de las funciones que ha liderado Chile, a través de ACHIPIA, en su rol como Coordinador del CCLAC, se encuentra la participación en Coloquios regionales e interregionales, en los cuales se han abordado distintas temáticas de los Comités del Codex Alimentarius, estos Coloquios se han realizado en distintas regiones, incluyendo países en América Latina, América del Norte, África y Asia.

A su vez, ACHIPIA en cada instancia de reunión internacional del Codex Alimentarius ha organizado reuniones de coordinación regionales relevando los temas de interés para el CCLAC, estas reuniones son encuentros de diálogo con otros países, delegaciones y actores estratégicos en el Codex Alimentarius, ampliando de esta manera, la influencia de América Latina y el Caribe en Codex.

Entre 2014 y 2017, el trabajo de ACHIPIA en el Codex Alimentarius se enfocó en el fortalecimiento e institucionalidad del Codex a nivel nacional, por lo cual se realizaron capacitaciones enfocadas en fortalecer a los profesionales de los distintos servicios y ministerios que participan en el trabajo del Codex, reforzando temas como tácticas y procedimientos de participación en reuniones internacionales del Codex, Chile en su rol de coordinador del CCLAC, encontrar temas en común para buscar alianzas con otras delegaciones asistentes a las reuniones internacionales. A su vez, en diciembre del 2016, en conjunto con la Comisión Europea, se realizó en Chile el Taller BTSF (Better Training for Safer Food) taller enfocado en reforzar conceptos básicos y aplicación de técnicas para participación en reuniones internacionales del Codex Alimentarius, taller que consideró la participación de países de América Latina y el Caribe, este taller tuvo una convocatoria de alrededor de 40 delegados.

# 4. ¿Qué logramos instalar?

## Consenso

Gracias a la coordinación de ACHIPIA en el Comité Nacional del Codex (CNC), la totalidad de las posiciones nacionales llevadas para las reuniones internacionales, fueron consensuadas en el seno del CNC y los resultados obtenidos en las instancias internacionales compartidos al Comité Nacional. Aportando en gran medida a la transparencia y diseminación de la información generada en Codex.

## Fortalecimiento

Además, bajo este contexto de cooperación se ha atendido directamente a 5 países del Caribe, Guyana, Jamaica, Santa Lucía, Surinam y Trinidad y Tobago, mediante el proyecto de Cooperación Sur-Sur triangular con el IICA del Fondo Chile, el que también incluyó, en algunas de sus etapas, la participación de la oficina del Codex de los Estados Unidos, como productos de este proyecto de cooperación se obtuvieron Manuales de Procedimientos del Codex específicos para cada país, como también una estrategia nacional del Codex.

## Cooperación

En su rol de Coordinador Regional del CCLAC, Chile a través de ACHIPIA, ha realizado diferentes actividades de Cooperación Sur-Sur para apoyar el fortalecimiento y la institucionalidad del Codex Alimentarius en distintos países de la región como; Antigua y Barbuda, Argentina, Brasil, Dominica, Ecuador, Nicaragua, Paraguay, Perú, Uruguay. de esta manera, ACHIPIA ha contribuido al fortalecimiento de la capacidad de los países de la región para ser actores relevantes en Codex.

En definitiva, como Coordinadores del CCLAC, el énfasis ha estado en abrir y mantener canales de comunicación entre la región de América Latina y el Caribe y el resto de los países del mundo y trabajar en fortalecer el Codex en el CCLAC a nivel nacional y a nivel técnico.

## Consolidación

Con el trabajo prolijo que ha realizado ACHIPIA se ha consolidado el rol de Chile como coordinador de la región y como un referente en materia del Codex Alimentarius, ya que muchos países de la región del CCLAC solicitan cooperación técnica y asesoría a Chile para implementar un sistema nacional del Codex Alimentarius en sus respectivos países.

Con la región del CARICOM (Comunidad del Caribe por sus siglas en inglés) se ha trabajado de manera cercana, lo que ha permitido consolidar el sentido de pertenencia a la región de los países del Caribe.

## Estandarización

Gracias al trabajo realizado por ACHIPIA en el Codex Nacional se han estandarizado procedimientos de trabajo y se han establecido protocolos de operación, haciendo la gestión de Codex más eficiente y transparente. Es así que a la fecha el Codex Nacional cuenta con los registros de todas las posiciones nacionales consensuadas y éstas han sido informadas a los miembros del CNC, como también con todas las actas de las reuniones que se realizan en los distintos Subcomités



# 5. Legados de esta acción

- **Elaboración y posterior actualización de un manual de procedimientos para la gestión y solución de controversias en el quehacer diario del Codex a nivel nacional.**
- 

- **Planificación Anual del Codex, desarrollo de un plan de trabajo anual con el que se estandariza el trabajo del Codex a nivel nacional, esta planificación calendariza y ordena los procesos y reuniones que se esperan tener en el año en relación con el trabajo del Codex Alimentarius.**
- 

- **Chile es elegido y reelegido como Coordinador del CCLAC, teniendo así la coordinación de la región por 4 años. Elaboración de reportes anuales de la gestión del trabajo del Codex a nivel nacional.**

# 6. ¿Qué aprendimos? Desafíos y Lecciones

Es necesario profundizar en el análisis de los resultados obtenidos en el Codex, a fin de afrontar nuevos desafíos que surjan de manera más estratégica.

Sigue siendo necesario capacitar a los profesionales que participan en las reuniones internacionales a fin de mejorar sus habilidades de negociación y conducción de grupos.

Pendiente: contar con estudio que dé cuenta del grado de armonización de la legislación chilena en relación con el Codex Alimentarius. Desarrollar estudios de caso de normas en las que Chile no ha conseguido los resultados deseados.



# 7. Codex en cifras

Producto	Cifras
Número de reuniones internacionales del Codex Alimentarius	60 reuniones*
Coloquios Regionales e Interregionales	10
Capacitaciones Nacionales	3
INFOCODEX	11
Reuniones del CNC	33
Número de personas que participan en el trabajo del Codex a nivel nacional	80





## CAPÍTULO 3

# Cooperación Internacional para el desarrollo

# 1. ¿Qué es para nosotros la cooperación internacional para el desarrollo?

La Cooperación Internacional es la relación que se establece entre dos o más países, organismos u organizaciones de la sociedad civil, con el objetivo de alcanzar metas de desarrollo consensuadas. También se refiere a todas las acciones y actividades que se realizan entre naciones u organizaciones de la sociedad civil tendientes a contribuir con el proceso de desarrollo de las sociedades de países en vías de desarrollo. De esta manera, la cooperación puede darse en diferentes niveles, direcciones y formas, dando origen a la Cooperación Sur-Sur, la Cooperación Triangular, y la Cooperación para el Desarrollo Nacional.

La Agencia es un organismo joven que está en proceso de implementación del modelo de análisis de riesgo. Por esta razón, resulta atractivo para distintos países conocer la experiencia chilena en el desarrollo y modernización de la institucionalidad en inocuidad alimentaria que estamos llevando a cabo. En este sentido, la cooperación fortalece y valida el camino que como país hemos decidido tomar en lo relativo a la implementación de un enfoque basado en riesgos, evidenciando el paso desde un enfoque reactivo que ha funcionado muy bien, pero que requiere adelantarse a situaciones y eventos, a partir de la evaluación de riesgos y de la investigación científica asociada. Así, compartir nuestras experiencias, aprendizajes y errores, resulta beneficioso tanto para Chile como para los países que reciben dicha cooperación.

El trabajo realizado por ACHIPIA en el ámbito de cooperación internacional para el desarrollo, se enmarca en la Estrategia Chilena de Cooperación Internacional para el Desarrollo 2015-2018 elaborada por la La Agencia Chilena de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AGCID).

## 2. Qué hicimos

Gracias al fortalecimiento del trabajo en cooperación, al acercamiento con la Agencia de Cooperación Internacional para el Desarrollo de Chile AGCID y a la coordinación realizada por la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, ODEPA, ha sido posible que ACHIPIA participe directamente en 4 proyectos de cooperación, realizando 22 misiones de cooperación hacia distintos países.

Mediante un trabajo en conjunto con la Agencia Chilena de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AGCID), ACHIPIA ha liderado e implementado directamente dos proyectos de cooperación sur-sur:

**(A)** *Fortalecimiento del funcionamiento del Codex en 5 países del Caribe; Jamaica, Trinidad y Tobago, Santa Lucía, Guyana y Surinam, el que se encargó de fortalecer la institucionalidad, los procedimientos y el apoyo político al funcionamiento del Codex en los países beneficiarios. El proyecto, de naturaleza triangular, fue implementado en conjunto con el IICA y recibió el apoyo de Estados Unidos mediante la Oficina del Codex del USDA. Su principal resultado fue la elaboración de un manual y una estrategia nacional para el funcionamiento del Codex. Este proyecto ha significado el apalancamiento de más de USD 200.000.*

**(B)** *Intercambio de experiencias y fortalecimiento de capacidades para el desarrollo de una estrategia para el cumplimiento de la normativa en inocuidad alimentaria de Estados Unidos (Food Safety Modernization Act, FSMA). Este proyecto permitió intercambiar experiencias y metodologías para la adaptación de los exportadores a las nuevas regulaciones implementadas por la FDA en lo relativo a inocuidad de alimentos importados. Su principal producto es la elaboración de lineamientos estratégicos para apoyar el cumplimiento e implementación de los requisitos de la FSMA, además se considerará el desarrollo de una serie de herramientas para facilitar la comprensión de estos requisitos en los productores. Este proyecto ha significado el apalancamiento de más de USD 128.000.*

Adicionalmente, se ha apoyado la implementación de otros dos proyectos financiados a través de AGCID, y se han llevado a cabo otras actividades en el contexto de cooperación:

**(C)** **Fortalecimiento de la institucionalidad a cargo de la inspección y certificación de productos agropecuarios, y de la coordinación del sistema de inocuidad alimentaria nacional en Fiji** en este proyecto, financiado mediante AGCID y liderado por SAG, ACHIPIA participó en la etapa diagnóstica, apoyando la detección de brechas en el sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria de Fiji y posibles alternativas para abordarlas.

**(D)** **Apoyo al Sistema Surinamés de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.** En este proyecto triangular entre Chile y Brasil en apoyo de Surinam, financiado en parte por AGCID y liderado técnicamente por el SAG, ACHIPIA ha aportado mediante la identificación e implementación de estrategias comunicacionales para la difusión, en la población, de medidas orientadas a fortalecer el patrimonio sanitario y fitosanitario de Surinam.

**(E)** **Traspasso de información y experiencias para la implementación de la Unidad de Coordinación y Planificación de la Inocuidad Alimentaria (UCPIA) del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) de Uruguay** Cooperación directa bilateral; Uruguay, Codex a otros países.

# 3. Qué logramos: Los Frutos del esfuerzo

ACHIPIA se consolida como el actor clave y central en lo relativo a actividades en las que Chile preste o reciba cooperación en el ámbito de inocuidad y calidad alimentaria. Chile es reconocido en su calidad de país líder en temas de cooperación en el ámbito de la inocuidad y calidad alimentaria.

Firma de memorandos de entendimiento y declaración conjunta de intenciones con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), entidad modelo para la Agencia.

Por medio de reuniones y actividades de cooperación, se recibió y fortaleció las relaciones con delegaciones de países como Honduras, Uruguay, País Vasco (España), Cuba y Nueva Zelanda.



# 4. Productos

## (A) Proyecto Caribe

Elaboración de manuales y estrategias nacionales para que países del Caribe gestionen y enfrenten los desafíos del Codex Alimentarius.

Elaboración de material audiovisual para difundir el rol de Chile en las labores de cooperación con la región, y material con directrices o guías de buenas prácticas para el fortalecimiento institucional del Codex Alimentarius.



IICA



# **IICA, un aliado estratégico para fortalecer la Región**

El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, IICA, es uno de los organismos multilaterales que aporta de manera significativa al trabajo de coordinación regional que se realiza desde ACHIPIA. Su apoyo, tanto logístico como estratégico, ha sido fundamental para mantener a la región en constante intercambio, estrechando los lazos de cooperación entre los 34 países miembros de este organismo internacional.

Con el IICA, la Agencia trabajó de manera estratégica mediante un acuerdo de cooperación técnica en distintas áreas, abarcando las siguientes iniciativas:

- (A)** Fortalecimiento de capacidades del equipo de profesionales de ACHIPIA, en lo relativo al desarrollo de conocimientos sobre el proceso que siguen las entidades públicas encargadas de la gestión de riesgos alimentarios a nivel nacional e internacional.
- (B)** El apoyo a Chile para llevar a cabo su rol de Coordinador del Comité del Codex para América Latina y El Caribe (CCLAC). Este apoyo se tradujo en la generación de puentes comunicacionales con la región, en el desarrollo de capacidades de los miembros de CCLAC y en el acercamiento a las necesidades de los países miembros en materia de inocuidad y calidad alimentaria.
- (C)** El proceso de revisión y ajuste de la política nacional de inocuidad y calidad alimentaria llevada adelante por ACHIPIA.
- (D)** La coordinación, seguimiento y evaluación del proyecto denominado Iniciativas Habilitantes en Calidad e Inocuidad Alimentaria, para la Innovación y Competitividad en Alimentos Saludables, desarrollado en Chile y liderado por la Agencia.

## (B) Proyecto FSMA

Intercambio de experiencia de las mejores prácticas asociadas a inocuidad alimentaria entre Chile y México contribuyendo a la elaboración de lineamientos estratégicos para apoyar el cumplimiento e implementación de los requisitos de la FSMA (Food Safety Modernization Act) a los productores chilenos y mexicanos.

---

Desarrollo de herramientas de apoyo a la implementación y cumplimiento de los requisitos establecidos en la FSMA, priorizadas según el diagnóstico realizado en las actividades contempladas en el proyecto. Las herramientas desarrolladas son:

- Dos normas priorizadas de la FSMA, controles preventivos y producción primaria, traducidas al español.
- Dos vídeos didácticos: Cómo comprender FSMA y Prácticas de cosecha en campo.
- Guías prácticas: Agua de uso agrícola, Análisis de peligros, abonos orgánicos, transporte sanitario de alimentos, infraestructura de empaque en campo.
- Registros: desarrollo de formatos de registros básicos para el cumplimiento de FSMA en los siguientes temas; capacitación, inspección de los sistemas de agua, inspección de limpieza y desinfección, tratamiento de aguas, tratamiento de compost.





## (C) Proyecto Surinam

Desarrollo de estrategia y material de difusión para que el Gobierno de Surinam implemente una estrategia comunicacional en lo relativo a inocuidad alimentaria y sanidad animal y vegetal.

.....





# 5. Desafíos y lecciones aprendidas en el ámbito de la cooperación

Se han firmado un número de memorándum de entendimiento y declaración de intenciones con EE.UU., Canadá y la Unión Europea. Es imprescindible aprovechar estas instancias para generar nuevos proyectos concretos de colaboración tanto para perfeccionar la labor de la Agencia, como para cooperar con el desarrollo de países de la región.

Se destaca la importancia de establecer una buena asociación con entidades de presencia local en los países beneficiados, para garantizar un mayor impacto de las actividades de cooperación y facilitar los aspectos de logística local.

Por medio de las embajadas y consulados de Chile se ha logrado fomentar el apoyo político a las labores de cooperación, no obstante, es importante establecer canales expeditos de comunicación directa de contrapartes con embajada paralelamente a los canales formales ya existentes, dado que no siempre se puede planificar las actividades con suficiente anticipación.





## CAPÍTULO 4

# El Trabajo de Achipia con Organismos Multilaterales

El trabajo con organismos multilaterales es fundamental no sólo para incrementar el conocimiento y aprendizaje en materias de inocuidad alimentaria, sino también para integrar aún más a los gobiernos en determinadas causas asociadas, considerando que los riesgos alimentarios suelen ser transversales y propios de una sociedad global. Temas complejos como la resistencia a los antimicrobianos, la estimación de la carga de enfermedades transmitidas por los alimentos y otros relativos a inocuidad alimentaria, forman parte de las actividades de promoción y soporte.

# 1. ¿Qué hicimos?

Se trabajó con aquellos organismos multilaterales que han incorporado en su agenda la inocuidad y calidad alimentaria. Gracias al trabajo en conjunto con FAO se fortaleció el rol de la agencia a nivel nacional e internacional, posicionando el enfoque basado en análisis de riesgos de la Agencia, como uno de referencia a nivel regional.

El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, IICA se transformó en un gran aliado al realizar el acompañamiento en el rol de ACHIPIA como coordinador CCLAC, y mediante la aplicación del instrumento DVE , ACHIPIA pondrá a disposición de Los actores del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria, los resultados de un diagnóstico sobre el desempeño del sistema.

Foro de Cooperación Económica de Asia- Pacífico, APEC: ACHIPIA se ha consolidado ya como una Agencia capaz de diseñar y ejecutar proyectos de cooperación, en el marco de APEC, enfocados en distintos temas en el ámbito de la inocuidad y calidad alimentaria. Es por esto que desde 2014 a 2017, se ejecutaron 3 proyectos financiados por APEC y un cuarto fue seleccionado para ser ejecutado en 2018.

# 2. Con el Foro de Cooperación Económico Asia – Pacífico, APEC

Desde 2014 a la fecha, Chile ha participado en todas las versiones del Foro de Cooperación en Inocuidad Alimentaria (Food Safety Cooperation Forum, FSCF), la instancia APEC en donde los temas relativos a inocuidad y calidad de alimentos son debatidos entre las 21 economías miembro de esta organización. En 2015, Chile estuvo presente en la quinta reunión del FSCF, realizada en Cebú, Filipinas y en su sexta versión en 2017, realizada en Hanoi, Vietnam. En ambas oportunidades, representantes de ACHIPIA participaron de las conversaciones y reportaron los progresos realizados en los proyectos de cooperación financiados por APEC e implementados por Chile.

ACHIPIA logró el financiamiento de 4 proyectos en el marco del financiamiento ofrecido por el Foro de Cooperación Económica Asia Pacífico APEC. Las áreas desarrolladas en el marco de estos proyectos fueron:

**(A)**

**Estrategias de investigación coordinada para la implementación de estrategias de control de resistencia antimicrobiana.**

.....

**(B)**

**Revisión de normativas internacionales en inocuidad y calidad alimentaria como herramienta de facilitación del comercio.**

.....

**(C)**

**Estrategias de preparación para emergencias de inocuidad alimentaria**

.....

**580**  
**MIL USD**  
**APALANCAMIENTO**

Adicionalmente, la Agencia ha participado en talleres específicos sobre temas de inocuidad y calidad alimentaria; entre ellos el foro regulatorio APEC de alto nivel, organizado en 2014. Una serie de talleres de expertos en el área de límites máximos de plaguicidas, transparencia y funcionamiento de sistemas de inocuidad y calidad alimentaria, entre otros. En el período informado, ACHIPIA coordinó la participación de delegados chilenos en un total de 11 reuniones internacionales de APEC.

## 3. Con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO

El año 2015 se dio por finalizado el Acuerdo de Colaboración suscrito entre la Subsecretaría de Agricultura y la FAO.

En el marco de este convenio, el trabajo estuvo centrado en las siguientes áreas:

**(A)** *Fortalecimiento de la unidad integral de evaluación de riesgos de ACHIPIA (misión a EFSA, taller y reuniones de trabajo con profesionales internacionales)*

**(B)** *Fortalecimiento de las Comisiones Asesoras Regionales en Inocuidad y Calidad Alimentaria, CARS por medio de talleres y un curso e-learning.*

**(C)** *Apoyo para la participación y presencia de Chile en reuniones internacionales del Codex Alimentarius.*

**(E)** *Reforzar el rol de ACHIPIA para reconocer, preparar y responder rápidamente a situaciones de emergencia en materia de inocuidad de los alimentos.*

**(D)** *Durante el 2015 estuvo disponible el Curso e-learning en la plataforma de la oficina regional de FAO para América Latina y el Caribe elaborado por ACHIPIA en conjunto con INDAP para mejorar las capacidades de los extensionistas de la Agricultura Familiar Campesina (AFC), en el tema de inocuidad y calidad alimentaria, en los rubros de hortalizas, lácteos y miel. El Curso tuvo una participación de 642 personas, además de chilenos participaron personas de distintas nacionalidades, entre ellas; Colombia, Ecuador, Guatemala, México, Paraguay, Argentina y Brasil.*

ACHIPIA participó también en el taller FAO titulado “Implementación del conocimiento base del Codex Alimentarius para fortalecer los Sistemas Nacionales de Inocuidad de los Alimentos en los países de la región de América Latina y el Caribe” realizado en Panamá del 14 al 16 de junio de 2016, exponiendo para el resto de los países de la región, sobre la política nacional de inocuidad alimentaria y el desarrollo en Chile del enfoque basado en análisis de riesgos.

# 4. Con la Organización Mundial de la Salud

Realización conjunta del seminario internacional titulado “Hacia el desarrollo de una vigilancia integrada de resistencia a antimicrobianos”, realizado en la oficina regional de FAO, en Santiago, el día 8 de diciembre de 2014. El seminario contó con la participación de expertos nacionales e internacionales quienes resaltaron la importancia de la resistencia antimicrobiana y relevaron la necesidad de abordar este tema con una estrategia país.

ACHIPIA colaboró con la OPS /OMS para la realización del “Taller regional INFOSAN”, realizado en Chile, entre el 23 y 25 de septiembre de 2014. La actividad fue una oportunidad para que autoridades oficiales en inocuidad de 28 países de América Latina, el Caribe y Canadá reflexionaran sobre estrategias para aumentar su participación en la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN).

# 5. Desafíos y lecciones

**(A)**

Mejorar la coordinación con los organismos internacionales con sede en Chile: Oficina regional de FAO, oficina nacional del IICA, oficina nacional de OPS/OMS, embajadas y consulados en Chile.

.....

**(B)**

El proceso administrativo para la firma de convenios de cooperación es muy lento, el hecho de que no exista soporte administrativo directo ralentiza el trabajo.

.....

**(C)**

Un soporte administrativo más eficiente daría facilidad para la firma de instrumentos de cooperación con terceras partes

.....



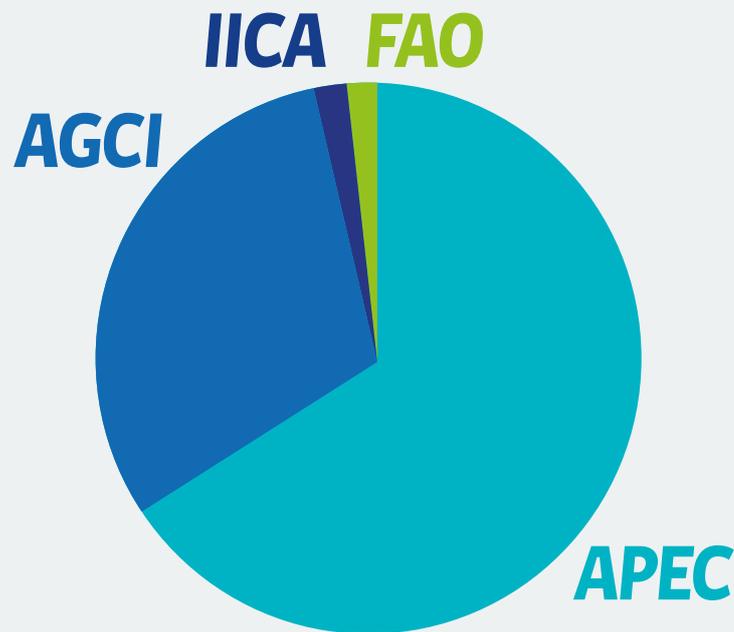


A close-up photograph of several chestnuts, some whole and some cut open to reveal the nut inside. The chestnuts are brown and have a slightly glossy texture. The background is dark and out of focus.

CAPÍTULO 5

# Recursos para fortalecer la Región

# 1. Apalancamiento en proyectos de cooperación:



## APALANCAMIENTO PROYECTOS (USD)

Considerando el total de financiamiento en proyectos adjudicados de manera directa a ACHIPIA entre el año 2015 y el 2017, la agencia ha apalancado un total de USD 919.801. En el cuadro siguiente se desglosan las entidades que aportaron el financiamiento: APEC (\$583.165), AGCI (\$312.536) e IICA y FAO (\$10.000 y \$14.100 respectivamente) como se detalla en el siguiente cuadro:



TÍTULO	FECHA	RECURSOS (USD)	
<b>APEC</b>	Coordinated Research Initiative for the Implementation of Antimicrobial Resistance Control Strategies	2015	\$ 149.021
	Building competence in Antimicrobial Resistance Surveillance among APEC Economies	2017	\$ 137.500
	Facilitating Trade through Updates on Food Safety Regulatory Standards of APEC Economies	2015	\$ 149.028
	Facilitating Trade through the Strengthening of Food Safety Emergency Systems of APEC Economies.	2017	\$ 147.616
<b>AGCI</b>	"Strengthening the functioning of the national Codex structure in Jamaica, Guyana, Trinidad and Tobago, Saint Lucia and Suriname"	2016 - 2017	\$ 183.920
	"Intercambio de experiencias y fortalecimiento de capacidades para el desarrollo de una estrategia para el cumplimiento de la normativa en inocuidad alimentaria de Estados Unidos (Food Safety Modernization Act, FSMA)"	2016 - 2017	\$ 128.616
<b>IICA</b>	Proyecto de hermanamiento IICA Chile - Brasil	2016	\$ 10.000
<b>FAO</b>	Estudio FAO Fraude alimentario	2018	\$ 14.100
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 919.801</b>

# 2. Misiones Internacionales

Entre el año 2015 y 2017 un total de 108 misiones fueron realizadas a 36 países. De este total, Estados Unidos, Italia, Uruguay, Suiza y México concentraron sobre 1/3 del total de misiones.

## PAISES VISITADOS MISION ASUNTOS INTERNACIONALES 2015 - 2017

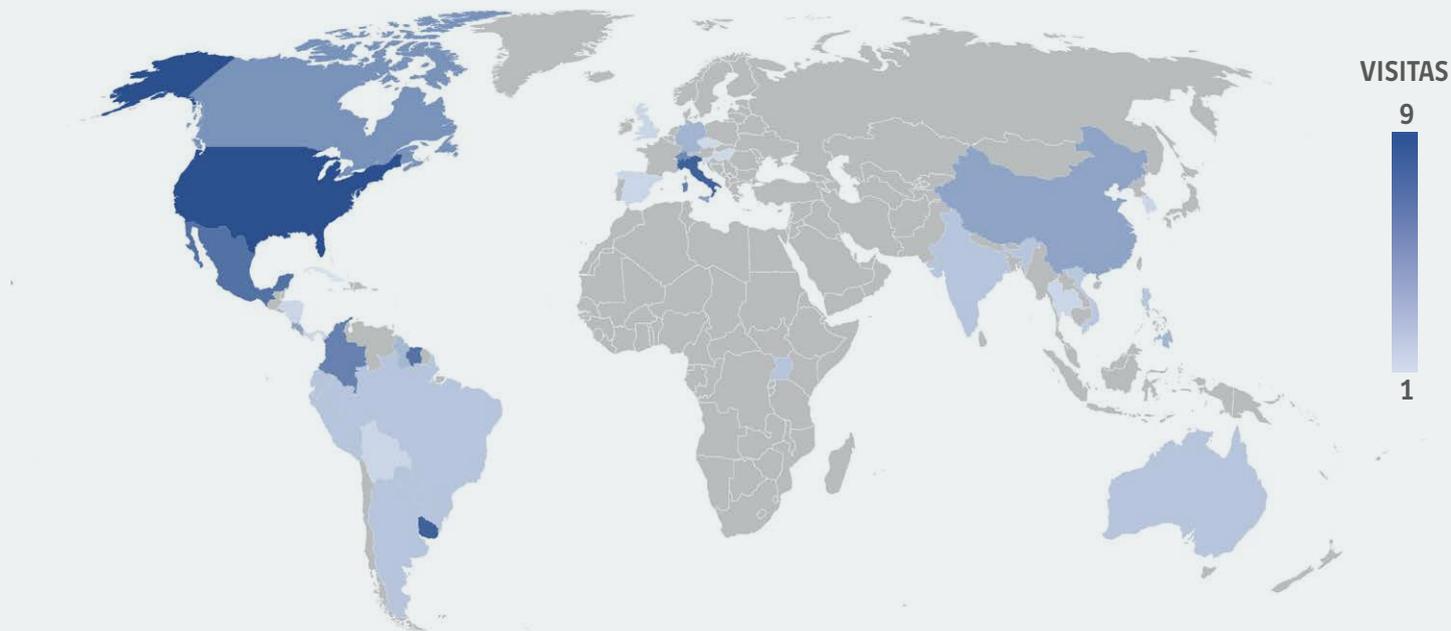
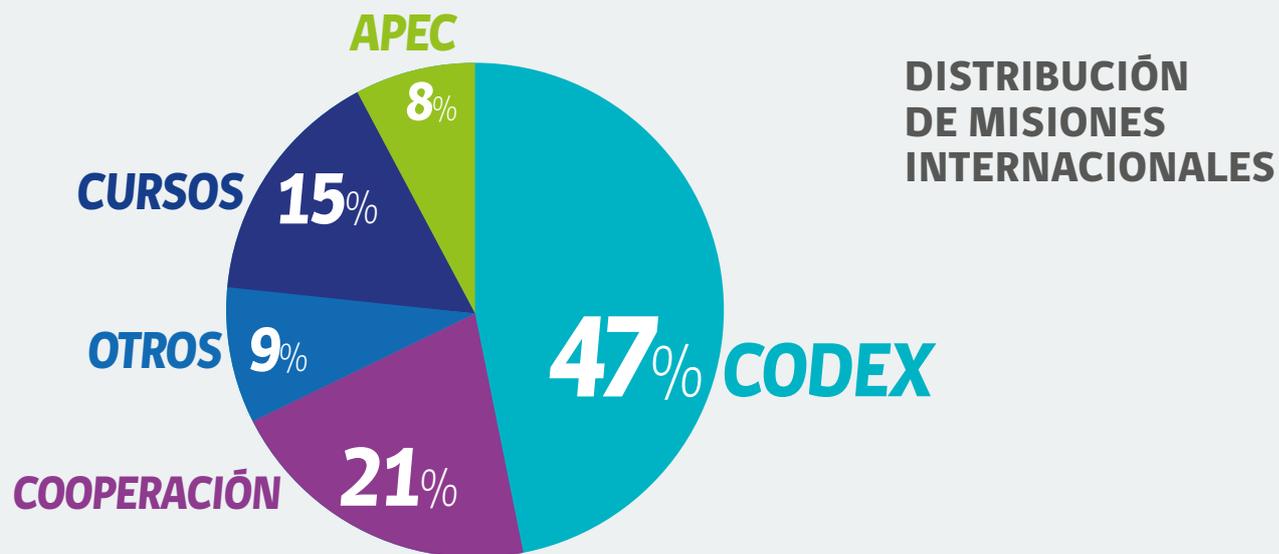


Fig: Representación Internacional de ACHIPIA 2015-2017

Al examinar el propósito de las misiones internacionales, es posible clasificarlas en 5 categorías que se detallan a continuación. Las reuniones de Codex y actividades relacionadas abarcan cerca del 50% del total, seguido por las actividades de cooperación en las que participa la Agencia.



TIPO DE MISION	2015	2016	2017	2018
APEC	3	1	5	9
CODEX (reuniones int. coloquios y prog. hermanamiento)	19	12	20	51
Cooperación	1	6	15	22
Curso	2	4	4	10
Otros	5	4	7	16
<b>Gran Total</b>	<b>30</b>	<b>27</b>	<b>51</b>	<b>108</b>

## **(A) Cursos**

Actividades en las que un profesional de ACHIPIA asistió como parte de la audiencia, en un contexto de adquisición de conocimientos.

---

## **(B) Cooperación**

Misiones en las que un profesional de ACHIPIA realizó actividades de cooperación, compartiendo la experiencia chilena en el ámbito de inocuidad y calidad alimentaria.

---

## **(C) APEC**

Participación en talleres y conferencias del foro de cooperación económica de Asia Pacífico, específicamente en el ámbito de inocuidad y calidad alimentaria.

---

## **(D) CODEX**

Considera reuniones internacionales, grupos de trabajo físico, coloquios, programa de hermanamiento y otras actividades relacionadas al quehacer del Codex Alimentarius.

---

## **(E) Otros**

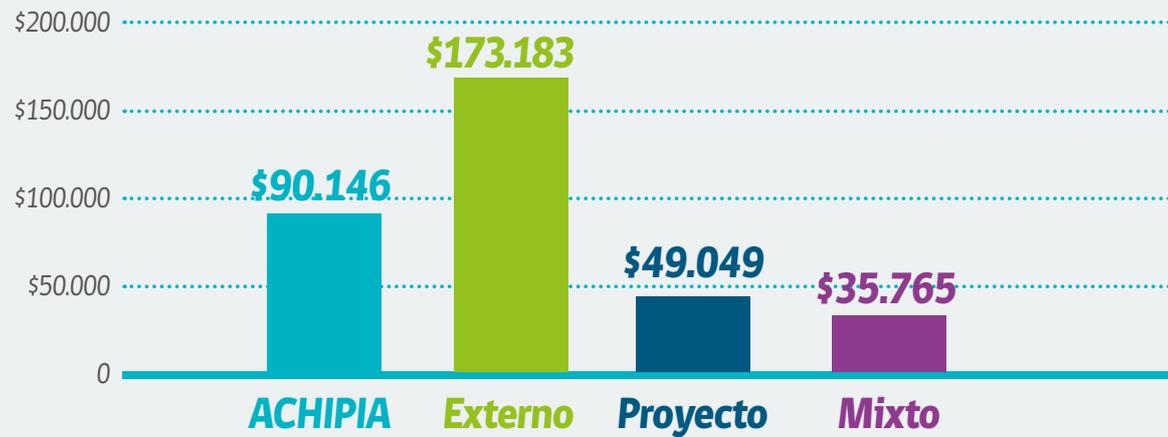
Misiones en las que un profesional de ACHIPIA realizó actividades de cooperación, compartiendo la experiencia chilena en el ámbito de inocuidad y calidad alimentaria.

---

# 3. Apalancamiento en Misiones Internacionales

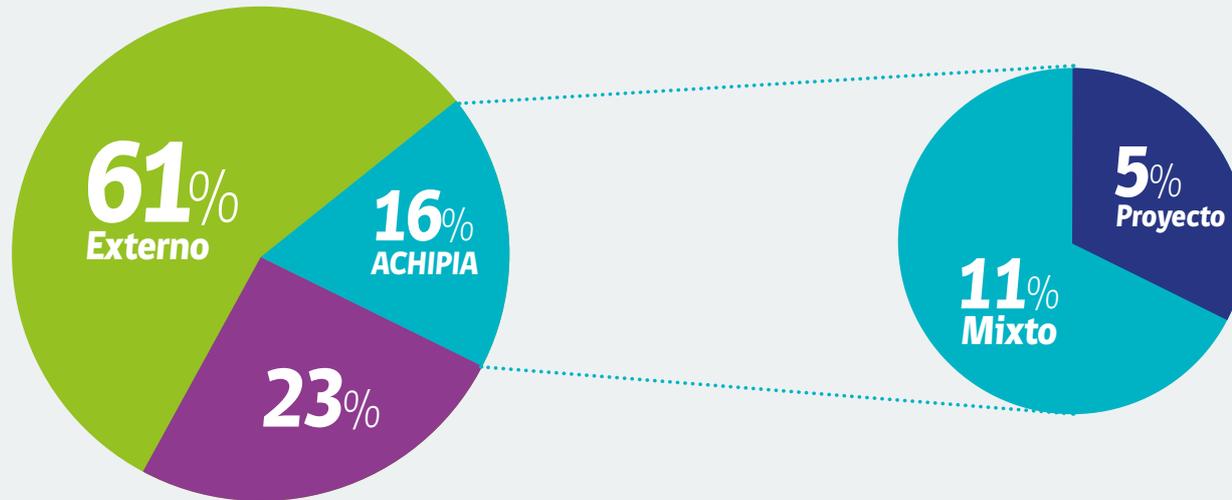
Del total de misiones realizadas (108), 62 fueron financiadas exclusivamente mediante el uso de recursos externos. El uso de recursos externos para financiar misiones internacionales ha tenido un incremento anual promedio de 50%.

<b>AÑO</b>	<b>Misiones financiadas con recursos apalancados</b>	<b>Total (USD)</b>
<b>2015</b>	<b>15</b>	<b>36.337</b>
<b>2016</b>	<b>18</b>	<b>54.290</b>
<b>2017</b>	<b>29</b>	<b>82.555</b>
<b>Total</b>	<b>62</b>	<b>173.183</b>



Dentro del período analizado, 61% (USD 173.183) corresponde a recursos apalancados (financiamiento proviene exclusivamente de orígenes externos), mientras que un 23% corresponden a recursos internos de la Agencia. El restante 16% corresponde a financiamiento de misiones de manera mixta entre ACHIPIA y otras organizaciones, y financiamiento por medio de proyectos ejecutados por ACHIPIA.

## ORIGEN DE FINANCIAMIENTO DE MISIONES



Los recursos apalancados para misiones corresponden a fondos provistos por 24 instituciones nacionales e internacionales tanto privadas como gubernamentales de las cuales se destaca el IICA (29%), le sigue AGCI (15%) y APEC (9%).





La agenda internacional en inocuidad y calidad alimentaria, al igual que los peligros y riesgos, es dinámica y está en constante evolución, es por esto que ACHIPIA desde su inicio ha trabajado en crear y mantener una conexión con el resto del mundo. Este esfuerzo ha tenido su máxima expresión en la reciente creación del Área de Asuntos Internacionales, que se encarga de poner al servicio del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria, información y oportunidades que le permitan continuar dando cumplimiento a los más altos estándares internacionales vigentes para la producción de alimentos sanos y seguros, para Chile y el resto del mundo.

**Diego Varela Maino**

*Coordinador Área de Asuntos Internacionales, ACHIPIA*

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: 978-956-9592-06-5



9 789569 159206 5

[www.achipia.cl](http://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

