



Risk communication:

creativity as a resource for a change of eating habits

Workshop Risk Communication

Claudio Canales Ríos

Coordinator of planning, management and communications

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

claudio.canales@achipia.gob.cl



ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria



Risiken erkennen – Gesundheit schützen

“The struggle of maturity is to recover the seriousness of a child at play.”

Friedrich Nietzsche, 1886





Ćwiartka z kurczaka
1 kg

3 39



TYLKO DZISIAJ

How to contribute to reduce food risks through communications?



Risk Communication definition

Risk communication refers to the exchange of real-time information, advice and opinions between experts and people facing threats to; their health, economic or social well-being.

The ultimate purpose of risk communication is to enable people at risk to take informed decisions to protect themselves and their loved ones.



There are two moments for communication in reduction of food risks

1 Permanent communication:

Create trust and legitimize the action of public service to the community.

2 Communication in critical situations:

using the websites mentioned, they are analyzed case by case and are disseminated through press releases and political or technical spokespersonship, depending on the type of critical situation.

Risk communication **is not only a scientific process,** **is a social process.**

In this process it influences:

- The relationship between citizens and public institutions
- The socio-economic situation of the country (including the nutritional situation)
- Political credibility
- The technical and communication capacities of the authorities
- The link between science and public policy
- The ethical context
- Education
- The ethical social and political commitment of the industry and food producers



**Theory is usually
easier...**

**the communications must be clear,
understandable and useful**

How can we create clear, understandable and useful messages, if:

we don't know what people know or doesn't know about food safety;

Don't know how they acquire knowledge, how they assimilate it, and what they know in advance of a certain topic.

And worse:

If we never have never being in their minds before, is it good to make an appearance only in emergencies?



**In our opinion we must educate,
and that is a task that must be
undertaken by a public institution
through communication.**

**The ways to educate are multiple
and varied.**

Creatividad Como Riqueza

12
Herramientas
creadas por
ACHIPIA
para apoyar la
Educación Alimentaria



Why did we do it?

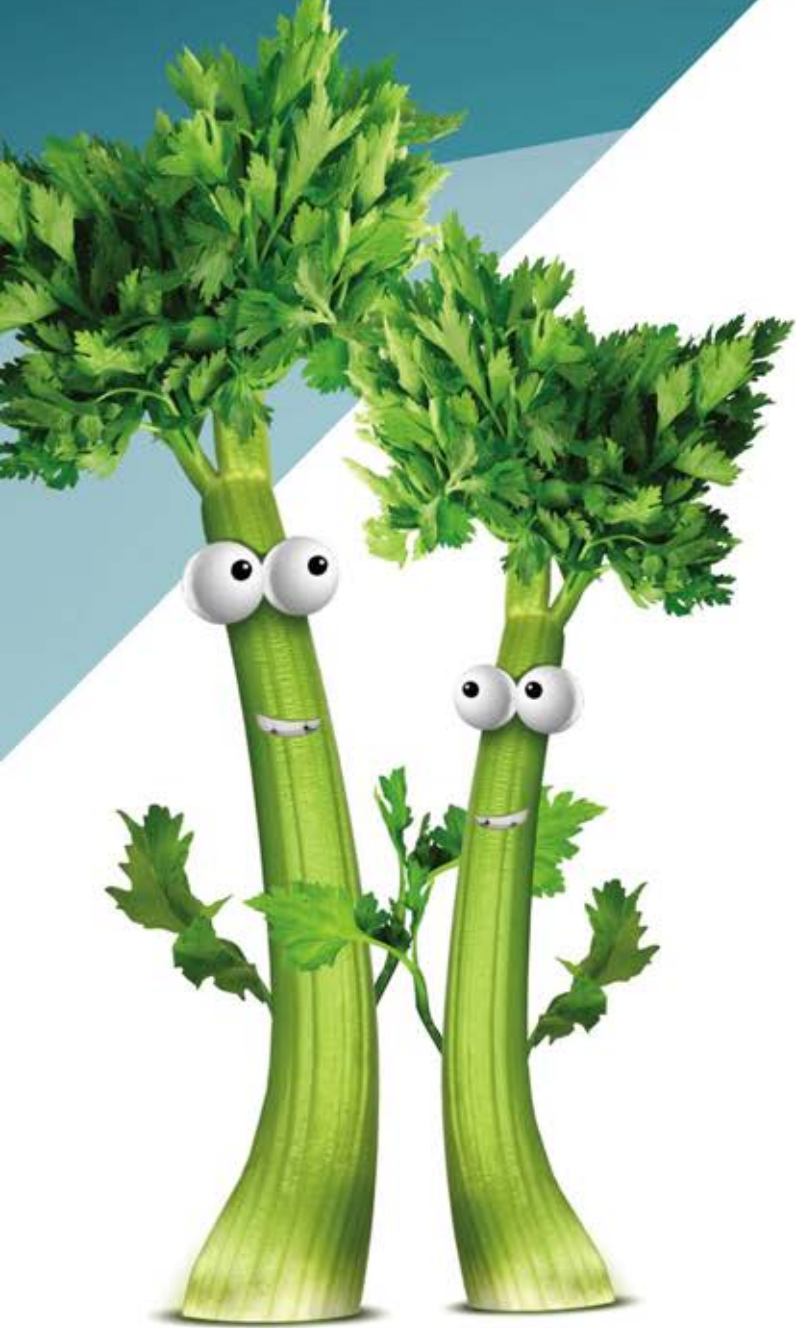
There is no adequate
“perception of risk”

We must enter (urgently) in the imaginary
of people, in their dreams...



“Incidents related to food safety” is not the same as “food safety”

Generally, if an analysis is made about the news, articles and interviews related to food safety issues that are published daily in the media, about 90% address, rather incidents related to food safety”



**Through the media,
citizens know much more
about incidents which food
becomes unsafe rather than
food safety.**

**this determines their
perception of risk**

HOW SAFE IS YOUR FOOD?



And the perception of
risk of our Graphics
Designers...

How can we help to change this perception?

Generating a positive communication, one characterized by having educational components and that seeks to enter the imaginary of people, to leverage what they know and are familiar to, to connect with their memory



Our work in risk communication is based on non-formal education processes that establish a relationship with the senses...

music, games and dance!

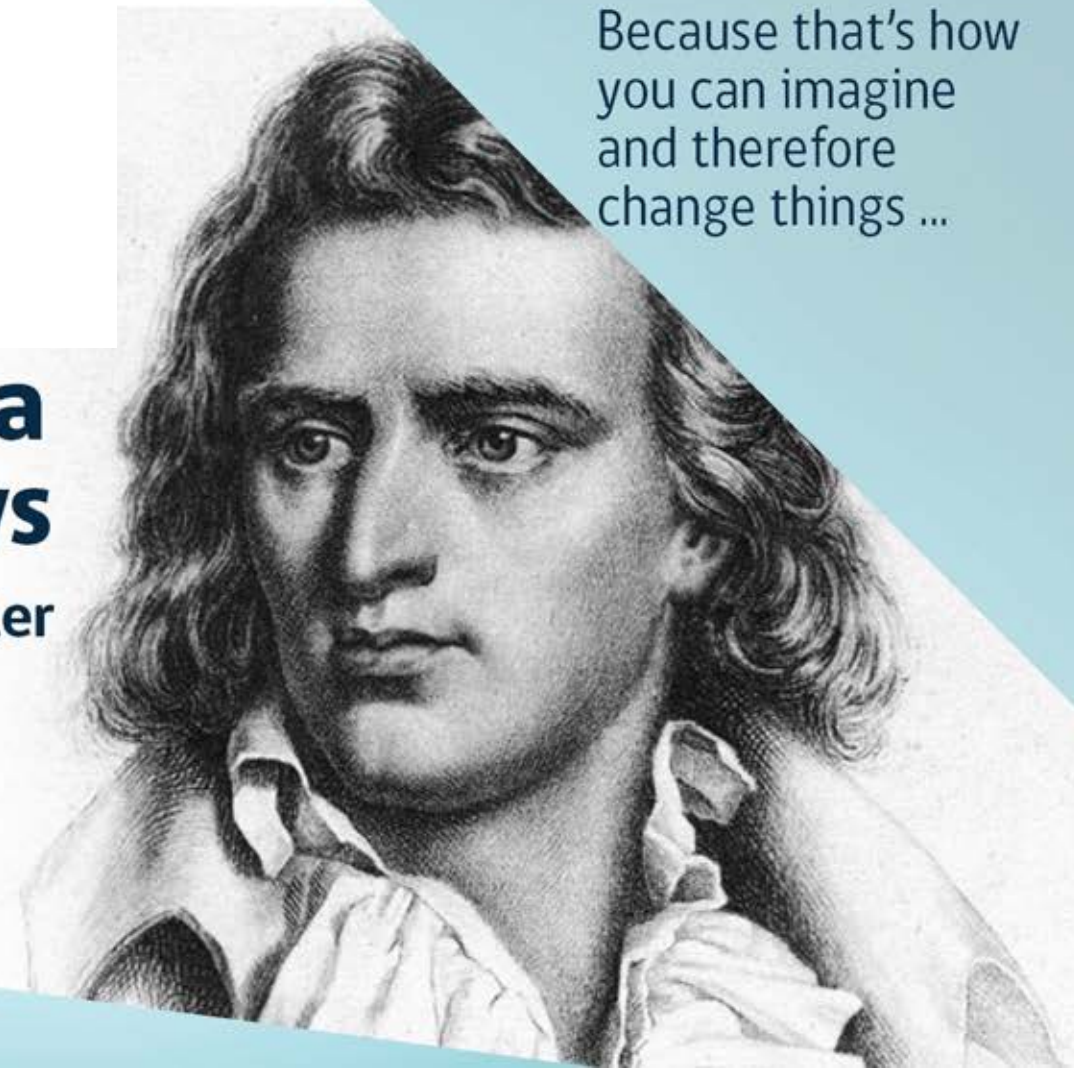
as a contribution to regulatory policies for formal consumer education actions and risk management in general



**Human being, is only fully a
human being when he plays**

Friedrich Von Schiller

Because that's how
you can imagine
and therefore
change things ...





**And how to do this from
a public institution?**

(RE)ACTIVITY!

at the center of our work

We set out to put creativity at the center of our work because we had the ideal conditions:

**We did not have or have much money
Nobody expected anything from us
Nobody knew about our existence**

WHAT IS
(RE)ACTIVITY?

What is creativity?

? Is the ability to create new ideas or concepts through new associations between ideas and known concepts, that normally **produce Original Solutions**.



(CREATIVITY

creativity as strategy
to differentiate
**and as an
action tool**

(from documentary
"everything is a remix")

**So we started to build our own
risk communication model...**



Presence

How to create trust?

- Recognizing us
- Getting closer
- Providing brief but key information
- Taking care of us (providing advices)
- Providing good surprises that can be remembered (experiences)
- Responding quickly
- Drawing attention in a permanent and original way



changing my point of view

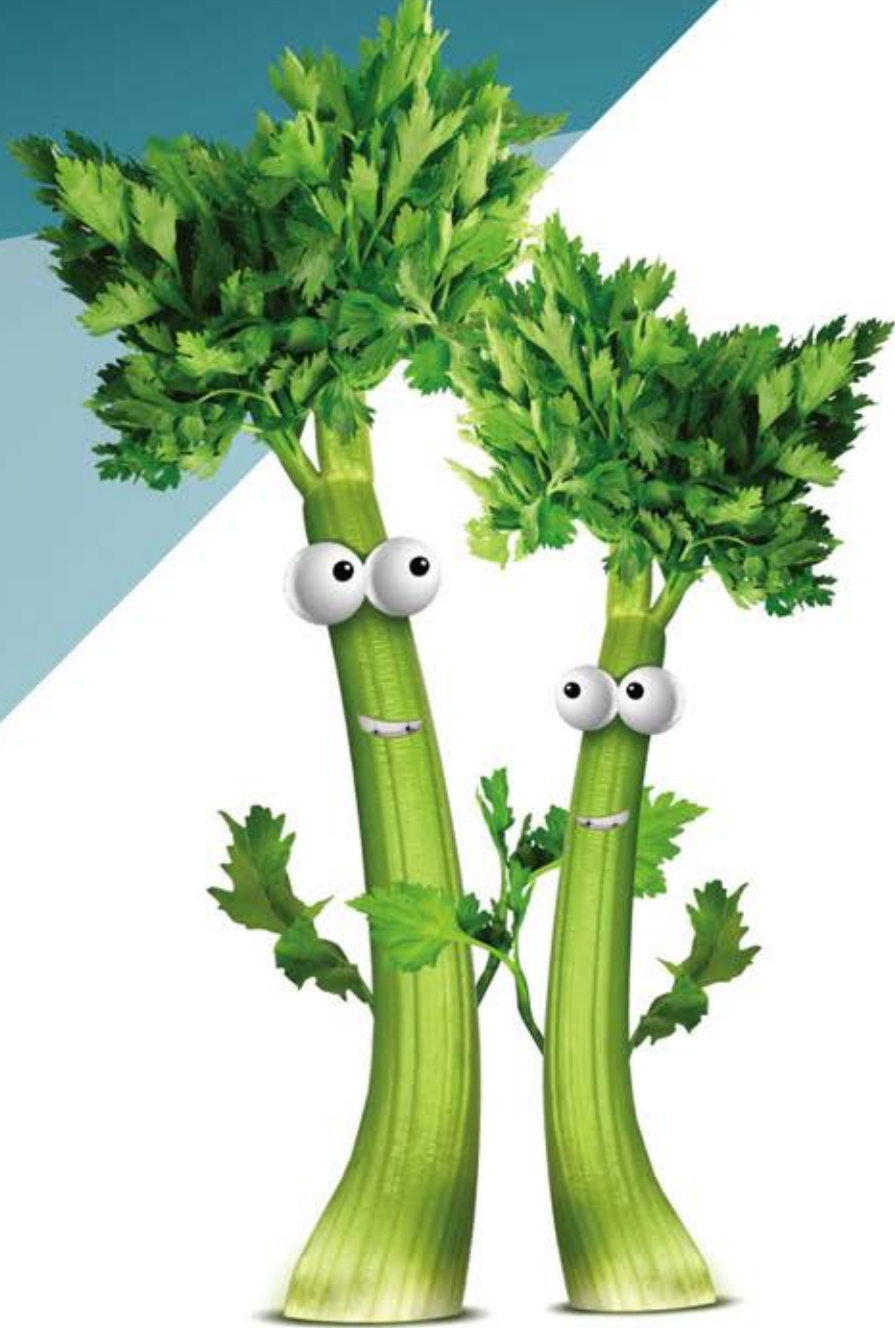
on how to make serious communication basing on scientific evidence

(break small schemes, risk and leave aside certain prejudices)

how can I make presences if I do not have money?

(REATIVITY!)

as strategy and as a tool to be trustworthy and to be present



Trust!

**through a permanent
presence in platforms**

where our stakeholders
move and interact



Our dream is to build a risk communication based on creative processes using music, games and dance as tools with the aim of entering into the memory of children **(fundamentally)** and also of public and private institutions with related policies (build alliances)

Why?

Because it has been proven that music, games and dancing have a positive impact on memory and can therefore, help to generate changes in the habits of the population



Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos y Todas.

ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria

How to be creative in a normative environment?

- 1- We all are creative, it's just sometimes we forget to take creativity to work
- 2- Our life experience might is as important as our academic formation
- 4- Spend some minutes laughing
- 5- Ask everything to everyone
- 6- Put our ideas to test with the most skeptical person we can find
- 7- Raise technical issues to our...
- 8- Give more credit to our perception and instinct



(CREATIVITY

**creativity as strategy
to differentiate
and as an
action tool**

(from documentary
"everything is a remix")



Our Educational tools

¡NO(Ú)DATE Y COME SALUDABLE

"Be safe and eat healthy:

campaign which objective is to make Chilean population familiar with the almost unknown concept of "food safety".





Objective:

to make Chilean population familiar with the concept of "food safety"

Aimed to:

children and adults
(food consumers)

means of disseminating:

schools, events,
fairs, social networks,
public transportation

Be safe... would be the base of our communicational proposal to reduce food risks.



Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos/as



Agencia Chilena
para la Calidad
e Inocuidad
Alimentaria

Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos y Todas.



HEALTHY
FOODS ARE
MY BEST TREASURE



Jack Espárragon

Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos/as



FOOD SAFETY
FASHIONABLE!

Luciano Brócoli

Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos/as



Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos y Todas.





Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos/as

ACHIPIA

Agencia Chilena
para la Calidad
e Inocuidad
Alimentaria

Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos y Todas.

ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria







(Karen's Strange Microworld)

Objective:

To teach children and adults the basic concepts of hygiene in food handling to produce safe food

Aimed to:

students of elementary school and high school, teachers, food handlers

Means of disseminating:

schools, events, fairs and seminars







FOOD SAFETY THEATER



Objective:

to disseminate the slogan: Showing all the links that exist along the Food chain and each sector's responsibility on each of those links.

Aimed to:

Consumers and intermediaries of food stuff

Means of disseminating:

situ and Youtube
www.achipia.cl



Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos y Todas.

ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria

LA GRAN CARRERA DE LA INOCUIDAD



(The Big race of food safety)
we developed a large size game in which
children throw a giant dice and pass stages and
challenges, meanwhile they learn about safe and healthy food.





(The Fruitants: nutritious music)

In order to support the implementation of public policies aimed to make a change in food behavior of the Chilean population,

we created a band in costumes of fruits
that play songs related to a better diet.

We have created songs of all music styles to reach all social segments of the Chilean population.



MÚSICA **LOS FRUTANTES** NUTRITIVA



FRUTANTES ON TOUR 2017

JUNIO 22 / STGO.	AGOSTO 6 / SANTA MARIA
JUNIO 27-28 / ARICA	AGOSTO 6 / PUDAHUEL
JUNIO 29 / PUTRE	AGOSTO 17 / PUNITAQUI
JULIO 5 / VIGÜÑA	SEPTIEMBRE 7 / LOS VILOS
JULIO 15 / SANTIAGO	

ACHIPIA

Usar Vivir Sano



LOS
**FRU
TANTES**

EN VIVO

MÚSICA
NUTRITIVA



¡UNA MAÑANA
SALUDABLE!

VIERNES 12

DE OCTUBRE DE 2018 - 12:00 HRS

**ANFITEATRO PARQUE
METROPOLITANO DE SANTIAGO**

(CERRO SAN CRISTÓBAL, SECTOR TUPAHUE)

@achipia
achipia.official
achipia-minagri
achipia_oficial



LOS FRUTANTES LLEVAN TODO SU JUGO FRUTAL
HASTA EL PARQUE METROPOLITANO DE SANTIAGO



CHILE LO
HACEMOS
TODOS

FRUITPUPPETS



Objective:

To create educational material to support the work of kindergarten teachers to foster a food safety culture in children of kindergarten and elementary school.

Aimed to:

children from 3 to 8 years old

Means of disseminating:

Kindergartens, schools, events for children, fairs, and seminars.





Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos y Todas.

ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria



¿QUÉ ES LA LISTERIOSIS?
ES UNA ENFERMEDAD INFECCIOSA PROVOCADA POR UNA BACTERIA LLAMADA... **LISTERIA MONOCYTOGENES**

PUEDE AFECTAR A CUALQUIER PERSONA E INCLUSO PUEDE SER ASINTOMÁTICA...
NIÑOS/AS **YO** **ADULTOS** **ANIMADORES DE FERIA**

...EN GRUPOS DE MAYOR RIESGO COMO EMBARAZADAS, ANCIANOS Y PACIENTES INMUNODEPRIMIDOS, PUEDE SER MÁS AGRESIVA. LA TASA DE LETALIDAD EN ESOS GRUPOS VA DE **20 A 30 %**

LA LISTERIA PUEDE CONTAMINAR ALIMENTOS, VERDURAS CRUDAS, LECHE Y LÁCTEOS NO PASTEURIZADOS

SU TRANSMISIÓN
PUEDE SER A TRAVÉS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS O DESDE LA MADRE AL FETO **¡UGH!**

CON MI MÉTODO INFALIBLE de Louis

PARA PREVENIR LA LISTERIOSIS SOLO DEBES:

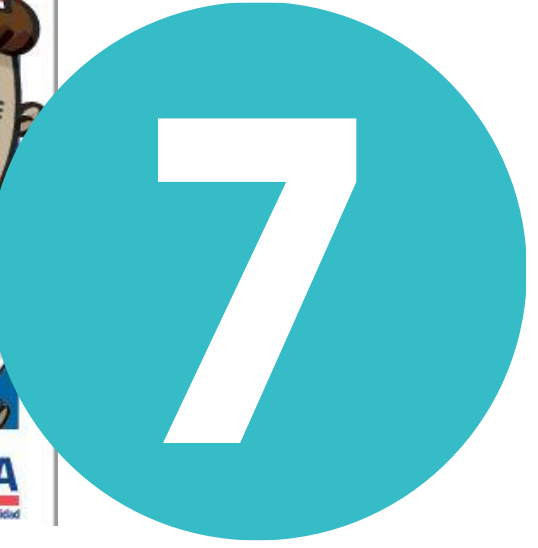
- 1 CONSUMIR LÁCTEOS PASTEURIZADOS
- 2 MANTENER PRODUCTOS LÁCTEOS Y CECINAS A TEMPERATURAS MENORES A **5°C**
- 3 DESECHAR PRODUCTOS QUE HAYAN VENCIDO O CADUCADO
- 4 EVITANDO LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

USÁ NUESTRA APP PARA ENTERARTE MÁS SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA O INGRESA A www.achipia.cl

ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria

CHILE LO HACEMOS TODOS

Infografía de divulgación científica "Hacer con Ciencia" para la inocuidad y calidad. Ilustración: información realizada por el área de soporte al usuario y elaborada por comunicadores ACHIPIA 2018.





¡Ha llegado el momento de APplicarse!



Te presentamos APPchippia

La primera aplicación móvil del Estado de Chile dedicada a la inocuidad y calidad alimentaria.

APPchippia es una aplicación creada con el fin de entregar información y análisis sobre inocuidad y calidad alimentaria a los usuarios en Chile y el mundo de una forma sencilla y amigable.



Al bajar la aplicación se tiene acceso a toda la información y actividades que desarrolla la Agencia.

La app notifica sobre Alertas Alimentarias que haya decretado la Autoridad Sanitaria y envía información sobre orientaciones ante eventos de inocuidad.

Bájala gratis desde:



CHILE LO
HACEMOS
TODOS

9



Music, art y science



-RECITALES CIENTÍFICOS-

MÚSICA - ARTE - CIENCIA - INOCUIDAD

6
OCT
SABADO
19:00 hrs

PRESENTA **Patógenos en Alimentos**

CIENTÍFICA
Constanza Vergara
Médico Veterinaria ACHIPIA
Doctoranda en Ciencias Veterinarias

MÚSICA
Taffy y Los Coccus
Banda Microscópica

ILUSTRACIÓN
Claudio Canales
Comunicaciones ACHIPIA

LUGAR SALA DE LAS ARTES, ESTACIÓN MAPOCHO - Metro Estación Mapocho



The background of the image shows an outdoor exhibition. On the left, a person is seen from behind, wearing a colorful patterned poncho and a backpack. In the center, a man in a blue and white striped shirt is looking towards a large display board. To his right, a woman with long dark hair and a pink scarf is also looking at the display. Further right, a man in a black leather jacket is visible. The display board in the background is titled 'ALIMENTOS SEGUROS Y SALUDABLES' and 'TAREA DE TODOS/AS' by 'Achipio Vega' and 'ACHIPIA'. It features a collage of various food-related images. To the left of the board, there is a computer monitor displaying a website. The overall scene is outdoors with green foliage in the background.

10

Trivia alimentaria

Programa Radial

música, noticias, ciencia, cine
e inocuidad alimentaria

www.radiominagri.cl



11

NO(VIDATE
(ON
ACHIPIA



Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

INOTICIAS es una recopilación diaria de notas y artículos sobre inocuidad y calidad alimentaria, publicados en Chile y el mundo a través de medios de comunicación de circulación masiva. Esta recopilación no es intervenida ni corregida por ACHIPIA, pues tiene como finalidad que autoridades y personas con interés en estas materias, se enteren de qué es lo que se publica y escribe en medios comunicacionales masivos que, por tanto, están generando y construyendo opinión. Las noticias recopiladas no representan necesariamente el pensamiento de la Agencia y los eventuales errores o imprecisiones que éstas posean son de exclusiva responsabilidad de los medios que las publican.

Noticias Nacionales



La Nación

Ministro de Salud llama a la calma por alerta alimentaria de moho en Nan

Respecto a la Alerta Alimentaria Nacional dictada el viernes 27 de julio por el Minsal, debido a que tras una investigación fue detectada la presencia de moho fuera de los rangos tolerables en 10.092 unidades del producto Nan Prematuros (también conocido como PreNan, de Nestlé), el ministro de salud realizó un llamado a la calma y enfatizó en que se está monitoreando la situación.

Contexto:

"Este sábado (28 de julio) llegaron cuatro lactantes al Hospital de Maipú y fueron dados de alta con recomendaciones de control. Lo claro es que en estos instantes no se puede establecer una causalidad entre las molestias gastrointestinales que han presentado estos lactantes y otros que han consultado en diversos recintos del país, y el consumo de esta leche que se sacó del mercado", manifestó el Ministro de Salud, Emilio Santelices.

Noticia completa:

<http://lanacion.cl/2018/07/29/ministro-de-salud-llama-a-la-calma-tras-alerta-alimentaria-por-moho-en-nan/>



Noticias Nacionales



Portal Frutícola

Manual para evitar el excesivo desperdicio y pérdidas y alimentos

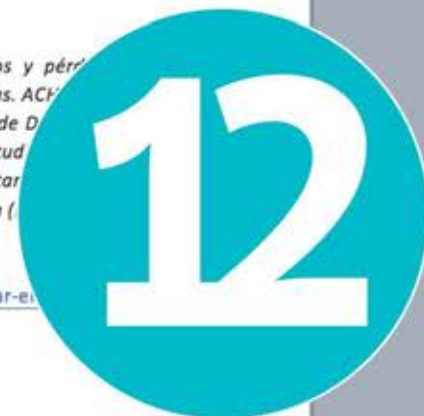
El Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) y la Corporación 5 al día, en conjunto con el Ministerio de Agricultura, presentaron un manual que propone acciones para aprovechar de mejor manera frutas y verduras y no perderlas durante el proceso de maduración.

Contexto:

El objetivo del documento es informar sobre el tema de desperdicios y pérdidas de alimentos y entregar algunas soluciones para aprovechar frutas y verduras. ACHIPIA, en parte junto a otros organismos del Comité Nacional para la Prevención de Desperdicios y Alimentos, entidad que es presidida por la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA) del Ministerio de Agricultura y que tiene como Secretario General a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Noticia completa:

<https://www.portalfruticola.com/noticias/2018/07/30/manual-para-evitar-el-excesivo-desperdicio-y-perdidas-de-alimentos-descarga-en-pdf/>



66

Números
a la fecha

Outreach strategy

Social media

Through resources used by social media users **GIF and memes**



4.425

Personas alcanzadas

656

Interacciones

Promocionar publicación

Did you put meat with ice in the cooler?

No, it's here in my bag



Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos y Todas.

ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria

Graphic material for emergencies and technical-scientific newsletters





Guía de medidas básicas

para la preparación y manipulación de alimentos en situación de emergencia



BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

Jack Espinosa

Es importante lavarse bien las manos

- Antes de comer.
- Antes y después de ir al baño.
- Después de toser o estornudar.
- Luego de tocar animales.
- Todas las veces que sea necesario.



*Solución para desinfección:

Agregue 1 cucharadita (64 gotas) de cloro tradicional doméstico (sin aromas) a 1 litro de agua.

Utilice esta solución para la limpieza de las superficies (la solución debe ser preparada cada día).

Si no dispone de agua potable, Clórela o Hiérvala

Tratamiento de desinfección del agua



HIERVA EL AGUA por al menos 1 minuto y déjela enfriar antes de utilizar.

CLORE EL AGUA:

- **Si está transparente:** agregue 10 gotas de cloro tradicional doméstico (sin aromas) a 1 litro de agua, mezcle bien y espere 30 minutos antes de utilizar.
- **Si está turbia:** filtre o deje decantar, agregue 20 gotas de cloro tradicional doméstico (sin aromas) a 1 litro de agua filtrada, mezcle bien y espere 30 minutos antes de utilizar.



Almacene el agua en recipientes desinfectados y tapados (*).

Utilice el agua clorada o hervida para beber, cocinar, hacer hielo y para el lavado de dientes.

MANEJO SEGURO DEL AGUA

John Lemon



Guidelines of Basic Measures for preparation and handling food in emergencies

Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos y Todas.

ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

1
Comprar sólo en locales autorizados
por las etiquetas de calidad

2
Mantener los productos refrigerados
a temperaturas de entre 0°C y 4°C

3
Consumir los pescados y mariscos cocidos
Recuerde que el cónchido no calza los alimentos

4
Lavarse bien las manos
y no mezclar los productos en el mismo, para evitar la contaminación cruzada

5
Mantener los productos no más de 1 ó 2 días
en la parte más fría del refrigerador y hasta 3 meses en el congelador

6
No volver a congelar
una vez descongelados los pescados y mariscos

7
No descongelar a temperatura ambiente
y una vez preparados, consumirlos lo antes posible

Características del pescado fresco:

- Olor a mar, en ocasiones un ligero olor a pescado pero, nunca olor a amoníaco
- Ojos brillantes, en posición ni hundidos
- Agallas rojas, escamas adheridas al cuerpo y carne firme (si hunde su dedo en el cuerpo del animal, este recupera su forma de inmediato)
- Pigmentación viva y brillante
- Columna vertebral firmemente adherida a los músculos; si se la intentara separar de ellos, debería romperse
- Sangre roja y brillante (si el pescado no está fresco, el color se vuelve café oscuro)

Características de los mariscos frescos:

- Todos los mariscos frescos deben estar vivos y no deben presentar colores desagradables
- En el caso de los moluscos (almejas, choritos, ostiones, machas, etc.) las conchas deben estar cerradas y una vez cocidos, deben abrirse, si éstas no se abren, deben eliminarse
- Si las conchas están abiertas, hay que comprobar que se cierran con un ligero golpe

— CONSEJOS PARA UN —

CONSUMO SEGURO

de PESCADOS Y MARISCOS

¡AL COMER MARISCOS Y PESCADOS, TENGA MUCHO CUIDADO!

RECUERDE COMPRAR SÓLO EN LUGARES AUTORIZADOS

Síntomas
En caso de presentar algunos de los siguientes síntomas acuda al centro de salud más cercano

- Síntomas:
- Adormecimiento y hormigueo de boca y lengua. Dificultad para tragar o respirar
- Dificultad muscular, adormecimiento de brazos
- Dolor abdominal
- Graves cuadros de diarrea y deshidratación
- Dificultad muscular, adormecimiento de piernas

Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos y Todas.

ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

Advices for a safe consumption of fish and shellfish

Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos y Todas.

ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria



CONSEJOS PARA COMER AL AIRE LIBRE

A MOVER EL COOLER... A MOVER EL COOLER...

ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

1 ¿Cómo organizar el cooler para el picnic?

- Conserve los alimentos que requieren frío en el cooler con bolsas refrigerantes o cubos de hielo protegidos para que no giren agua.
- Guarde los alimentos refrigerados en el cooler solo al momento de salir de casa.
- Recuerda que los cubos de hielo sólo sirven para mantener el frío. Una vez que los cubos se han derretido, el alimento deja de ser seguro.
- Separa los productos crudos de los cocinados o los que estén listos para el consumo para evitar la contaminación cruzada.
- Ayuda en recipientes herméticos la carne y el pescado crudo, y colócalos en el fondo del cooler para evitar que se contaminen al salir que pueden contaminar el resto de los alimentos.



2 ¿Cómo transportar la comida?

- Durante el viaje cubra el cooler en el lugar más fresco del bus o vehículo de transporte y lo posible, conecte al aire acondicionado.
- Cuando llegue al lugar del picnic, abra lo antes posible el cooler del bus o vehículo de transporte y déjelo a la sombra.
- No deture alto el cooler si no es necesario para ver que lo adentro se pierde frío interior.



LLEGÓ EL VERANO Y TAMBIÉN EL AUMENTO DE COMIDAS AL AIRE LIBRE...

Asados y picnics comienzan a formar parte de nuestros panoramas de vacaciones, sin embargo, las elevadas temperaturas del verano y el tiempo transcurrido entre la preparación de los alimentos y su consumo, aumentan el riesgo de que las bacterias se multipliquen y que causen enfermedades que son transmitidas por los alimentos.

Mantener la cadena de frío y respetar las normas de higiene durante la preparación y la conservación de la comida ayudan a garantizar la inocuidad de los alimentos.



3 ¿Qué agua hay que utilizar?

- Si es posible, amóntate con el agua que puedes beber. No confundas agua potable con agua potable. Antes de beber, usar agua embotellada para consumo o lavar los alimentos.
- Recuerda siempre lavarte las manos antes de comenzar a manipular los alimentos. Cuando no sea posible, las toallitas húmedas y el alcohol gel son una opción.

4 ¿Y si preparamos un asado?

- Recuerda que está totalmente prohibido hacer fuego sin autorización en parques, parques y playas. Solamente se puede hacer fuego en áreas recreativas habilitadas por la autoridad.
- Antes de utilizar la parrilla, recuerda limpiar los restos de alimentos y suciedad que pudiere haber quedado desde su uso anterior, ya que esto podría contaminar los productos que vas a cocinar.
- Prepara el fuego con tiempo suficiente para que los alimentos estén bien cocinados. El fuego vivo quema la superficie y deja cruda la carne en su interior.
- Comprueba que la carne está bien cocinada y que los jugos líquidos, sangrientos, así se garantiza la eliminación de posibles gérmenes.
- No mezcles carne cruda con comida ya cocinada o que todo esté hecho para limpiar nuevamente la parrilla con carne cruda.
- No coloques la carne cocinada en los banderos utilizados con la carne cruda. Si lampara de cocina, los platos servidos para una y otra carne. Consume lo que sea la contaminación cruzada.

Food education



Information, dissemination and trends in food safety



Loyalty through humor and originality



Educational experiences in food safety and healthy food




Science, knowledge and food



Art and music as a vehicle to address food risks

The "ACHIPIA packs" to contribute to an integral Food Education.

Towards a new definition of risk communication



Educational process that involves all the society whose objective is to establish criteria to know, face and manage the possible risks involved in our relationship with foods

Conditions to develop creativity in food risks:

The importance of organizational climate

- Give freedom to propose and to make trials and tests
- Combine the ludic with the technical as a formula to reach those we want to reach.
- Allow questions and involve others in the initiatives
- Give more value to the proposals than just fulfilling the formalities of the bureaucracy
- Generate respect and clarity regarding responsibilities without going to the hierarchy
- Stop looking and doing only what has been established in my contract
- Have dynamics with coworkers (too much time at the office, lets have fun)
- Understand the central purpose of the organization
- Generate competences, not competition

EDUARDO
ESPINOSA

Journalist, media
management

FELIPE
CATALDO

administrative
management

CLAUDIO
CANALES

coordinator of
communications

TOMAS VIO

Journalist

NILSSON
CARVALLO

graphic designer



aah! And a very important fact:

**what is our budget
in communications?**

Less than 20,000 USD per year





**Vielen
dank!!**

Claudio Canales Ríos

Coordinator of planning, management and communications

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

claudio.canales@achipia.gob.cl