

Análisis de Riesgo

Comunicación del Riesgo

Asuntos Internacionales

Resultados 2018 - 2022

Consolidado



#telodijoachipia



ACHIPIA

Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria

Un camino recorrido

Nuri Gras Rebolledo
Secretaria Ejecutiva

En este documento queremos dar cuenta del trabajo realizado desde 2018 a la fecha. Si bien, durante este tiempo los desafíos que enfrentamos como país fueron decisivos, consideramos haber hecho una contribución a la altura de las circunstancias. El estallido social y la pandemia fueron dos situaciones que marcaron la gestión y nos pusieron a prueba en términos de adaptación y resiliencia. En este sentido contribuimos decididamente apoyando las cadenas de abastecimiento, hicimos capacitaciones en inocuidad al mundo agrícola, mantuvimos un estrecho contacto con las entidades internacionales afines, consolidamos el proceso de análisis de riesgo y seguimos desarrollando una comunicación de riesgo cercana y diferente. Nos queda por hacer mucho y es mi deseo que estos avances continúen. Es importante avanzar en un anhelo de todos y todas quienes trabajamos en el mundo de la inocuidad alimentaria: dotar a ACHIPIA de una condición jurídico-administrativa que fortalezca sus competencias. Espero que en este nuevo período que comienza el camino recorrido haga esto posible.



María Eugenia



Daniela



Benito



Índice

1. Descripción de la Agencia	6
2. Objetivo principal y sus componentes	
3. Organización	
4. Ejes ministeriales y líneas estratégicas de ACHIPIA	
5. Área de Análisis de Riesgos	
Resultados 2018-2022	10
Fortalecimiento del Proceso de Análisis de Riesgos (PAR)	11
Evaluaciones de Riesgo desarrolladas en el marco del PAR	13
Participación en mesas de trabajo	22
Proyectos de cooperación internacional	25
Desafíos y prioridades 2022	28
6. Área de Asuntos Internacionales	
Resumen Resultados 2018-2022	30
Códex Alimentarius	32
Cooperación Internacional para el Desarrollo	36
Organismos multilaterales	37
Legislación Internacional	42
Desafíos y prioridades 2022	44
7. Área de Vinculación con el sistema de fomento productivo e I+D+i	
Resultados 2018-2022	47
Capacitación y entrenamiento	55
Proyectos de Cooperación	58
Hitos importantes de la gestión	58
Desafíos y prioridades 2022	61
8. Área de Comunicación de Riesgos	
Cifras de la gestión comunicacional 2018-2022	62
Resultados	63
Publicaciones realizadas	75
APEC: participación en la redacción del marco de comunicación de riesgos	75
Postulación y adjudicación para realizar Concierto Sentido: Recitales Científicos	77
#telodijoachipia: ACHIPIA y las redes sociales	87
Desafíos 2022	90

Descripción de la Agencia

Es una comisión asesora presidencial que conduce y coordina el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria (SNICA) formado por PYMES agroalimentarias, industria, comunidad científica, Estado y consumidores. Para conducirlo la Agencia identifica, propone y formula medidas usando el Análisis de Riesgos (método para adoptar decisiones frente a riesgos de inocuidad basado en ciencia) que incluye 3 etapas: evaluación, gestión y comunicación. ACHIPIA contribuye al SNICA con evaluación y comunicación para la gestión de riesgos (esta gestión es realizada por MINSAL, SAG y SERNAPESCA) y se traduce en: generación de reportes, estudios y evaluaciones de riesgos que identifican vacíos normativos y/o de operación; gestión de redes de colaboración; herramientas de gestión y comunicación; análisis de normas alimentarias nacional e internacional; participación de Chile en instancias multilaterales; gestión de sistemas de información: Red de Alertas Alimentarias, Red de Laboratorios de Alimentos, Observatorio Inocuidad Alimentaria y Red Científica para la Inocuidad. Con ello contribuye a disminuir riesgos, mantener ventajas competitivas del sector agroalimentario y proteger la salud de los consumidores.

Objetivo principal y sus componentes

Contribuir a la disminución de riesgos alimentarios a través de información científica, redes y herramientas para la toma de decisiones que mejoren la normativa y operativa de órganos fiscalizadores y de la cadena agroalimentaria en su conjunto.

Los componentes de la Agencia para llevar adelante sus fines son los siguientes:

- Análisis y generación de información para la gestión de riesgos en inocuidad alimentaria
- Generación de capacidades, redes de colaboración y herramientas para la gestión de riesgos en inocuidad alimentaria
- Gestión de la participación de Chile en el Codex Alimentarius (como país miembro de Naciones Unidas) y en instancias internacionales de cooperación en materia de inocuidad alimentaria
- Herramientas de comunicación de riesgos para la gestión en inocuidad alimentaria

Organización

ACHIPIA cuenta con un consejo de acuerdo con lo establecido en su Decreto de formación (N°83/2005). Este consejo, que se reúne al menos dos veces al año, está conformado por los siguientes miembros:

- Subsecretario/a de Agricultura
- Subsecretario/a de Salud Pública
- Subsecretario/a de Economía
- Subsecretario /a de Pesca
- Director/a de la Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales

- Representante del Ministerio Secretaría General de la Presidencia

La Agencia se organiza en 4 áreas de coordinación, las que son dirigidas por una Secretaria Ejecutiva que cuenta con un soporte administrativo. Las áreas de coordinación de la Agencia son las siguientes:

- Área de Análisis de Riesgos
- Área de Vinculación con el Sistema de Fomento e I+D+i
- Área de Asuntos Internacionales
- Área de Comunicación de Riesgos

En total, en ACHIPIA trabajan 21 personas.



Ejes ministeriales y líneas ACHIPIA 2018-2021

De acuerdo a lo establecido en el sitio gov.cl, el Ministerio de Agricultura se ha propuesto para el período reducir la desigualdad social fortaleciendo y expandiendo el alcance de los instrumentos de fomento, prioritariamente en favor de la agricultura familiar y campesina. Otra tarea fundamental es contribuir a la agregación de valor en la agricultura, lo que implica promover un desarrollo de la economía agraria basado tanto en la tecnología y la innovación, como en la profundización de los atributos que potencian la productividad y la competencia de la agricultura: **la calidad, la inocuidad y la sanidad** de la producción silvoagropecuaria. Al mismo tiempo, este desarrollo prioriza en forma pertinente el resguardo de los trabajadores rurales, de nuestras comunidades, de nuestra cultura y de nuestros recursos naturales.

Los ejes ministeriales¹ que permitirán materializar y seguir la gestión ministerial y sus compromisos son los siguientes:

¹ Alimentación, bosques y ruralidad: una nueva mirada al futuro, diciembre 2021, MINAGRI



Fuente: Presentación Ministra de Agricultura, Alimentación, Bosques y Ruralidad: una nueva mirada al futuro.

A continuación parte importante de las líneas estratégicas y las acciones de la Agencia fueron ordenadas en función de estos ejes, a los cuales responde ACHIPIA. Ese marco o bajada estratégica que permite seguir la gestión de la Agencia se puede visualizar en el siguiente cuadro:

Ejes ministeriales, líneas estratégicas de ACHIPIA y acciones de materialización 2018-2021

Ejes ministeriales a los que responde	Línea estratégica de ACHIPIA	Acciones
<ul style="list-style-type: none"> Modernización Innovación y competitividad 	Consolidar un marco institucional del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria (SNICA) en lo político, administrativo y jurídico.	<p>Actualizar, difundir y monitorear la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.</p> <p>Crear convenios intra y extra ministeriales para instalar arreglos institucionales en el SNICA.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Sistemas Alimentarios y Seguridad Alimentaria. Modernización Innovación y Competitividad Producción Sustentable, Cambio Climático y Agua. 	Consolidar la metodología de análisis de riesgos como eje funcional y organizacional del SNICA.	<p>Lograr que sea el mecanismo oficial de evaluación de riesgo en el sector normativo fiscalizador.</p> <p>Desarrollar sistemas preventivos basados en riesgo en el sector productivo (resoluciones sanitarias, aseguramiento de la calidad para MIPYMES etc..</p>
<ul style="list-style-type: none"> Desarrollo Rural y Agricultura Familiar Sistemas Alimentarios y Seguridad Alimentaria. Modernización, Innovación y Competitividad Producción Sustentable, Cambio Climático y Agua. 	Promover un SNICA habilitante a través del desarrollo de estándares y sistemas para el sector productivo (especialmente MIPYMES) de formación y analítico.	<p>Poner en marcha el Sistema Nacional de Trazabilidad.</p> <p>Poner en marcha el Sistema Nacional de Laboratorios Especializados de Alto Estándar.</p> <p>Implementar las iniciativas habilitantes en inocuidad y calidad alimentaria</p> <p>Diseñar un Programa de Apoyo para la Obtención de Resoluciones Sanitarias</p>
<ul style="list-style-type: none"> Modernización, Innovación y Competitividad. 	Potenciar la investigación y desarrollo tecnológico en el SNICA.	<p>Vincular la acción de la Agencia con instituciones de referencia internacionales.</p> <p>Crear una agenda de investigación coordinada con la Red Científica</p>
<ul style="list-style-type: none"> Desarrollo Rural y Agricultura Familiar Sistemas Alimentarios y Seguridad Alimentaria Modernización, Innovación y Competitividad 	Promover una Cultura de Inocuidad en el SNICA como una política pública.	<p>Desarrollar un modelo de cultura de inocuidad para el sector productivo nacional</p> <p>Incorporar de la cultura de la inocuidad en la educación pre-escolar y escolar de Chile en alianza con MINEDUC y Explora CONICYT.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Desarrollo Rural y Agricultura Familiar Sistemas Alimentarios y Seguridad Alimentaria. Producción Sustentable, Cambio Climático y Agua. 	Fortalecer la presencia de Chile y su SNICA en el mundo a través del Codex Alimentarius, la cooperación y la armonización de la legislación internacional.	<p>Coordinar la implementación de FSMA</p> <p>Coordinar la mesa de trabajo para Equivalencia de Sistemas.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Modernización Innovación y Competitividad Sistemas Alimentarios y Seguridad Alimentaria 	Fortalecer la comunicación del riesgo al interior del SNICA.	<p>Nuevas herramientas comunicacionales</p> <p>Apoyar las actividades comunicacionales de otros actores del Sistema como MINSAL.</p> <p>Participación en las actividades de promoción para la educación alimentaria</p>



Gustavo



Constanza



Lorena



Eduardo

#telodijoachipia

Área de Análisis de Riesgos

Su objetivo es apoyar la generación de información de base científica en la toma de decisiones de los gestores de riesgo en inocuidad alimentaria, tanto al sistema de control de alimentos como a otros actores de la cadena productiva.



Natalia



Miguel



Roles del Área de Análisis de Riesgo

El área tiene a su cargo:

- Implementación y fortalecimiento del proceso de análisis de riesgo (PAR) en el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.
- Definición y formalización de roles y funciones por institución dentro de este modelo.
- Desarrollo de capacidades en los distintos componentes del análisis de riesgo.
- Creación e implementación de herramientas de apoyo al análisis de riesgo.

Parte de las herramientas de apoyo son:



Sistema Integrado de Laboratorio de Alimentos



Red de Información y Alertas Alimentarias



Proceso de Análisis de Riesgos



Observatorio en Inocuidad y Calidad Alimentaria



Programas Nacionales Integrados



Conformación del equipo



Gustavo
Sotomayor Demuth

Médico Veterinario
Coordinador
gustavo.sotomayor@achipia.gob.cl



Constanza
Miranda Vega

Médico Veterinaria
Evaluación de Riesgos
constanza.miranda@achipia.gob.cl



Lorena
Lorca Ubilla

Ingeniera Química
Sistema Integrado de
Laboratorios de Alimentos,
(SILA)
lorena.lorca@achipia.gob.cl



Eduardo
Aylwin Herman

Ingeniero Agrónomo
Red de Información y Alertas
Alimentarias (RIAL) y PNI
de Peligros Químicos
eduardo.aylwin@achipia.gob.cl



Constanza
Vergara Escobar

Médico Veterinaria
Organismos Multilaterales
y PNI de Peligros Biológicos
constanza.vergara@achipia.gob.cl



Natalia
Martínez Muñoz

Médico Veterinaria
Apoyo Científico en
Evaluación de Riesgo de
Peligros Químicos
natalia.martinez@achipia.gob.cl



Miguel de Pablo
Goya

Médico Veterinario
Apoyo Científico en Inocuidad
Alimentaria
miguel.depablo@achipia.gob.cl

Natalia Martínez y Miguel de Pablo son profesionales de apoyo que se desempeñaron a través del Convenio con la Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias de la Universidad de Chile:



Resultados Período 2018 – 2021

Durante el período 2018-2021 se logró la consolidación del Proceso de Análisis de Riesgo PAR de ACHIPIA como instancia de levantamiento de requerimientos de evaluaciones de riesgo por parte de los Servicios y Ministerios a cargo del control de alimentos (MINSAL, SAG y SERNAPESCA). En el marco del PAR se ha realizado evaluaciones de riesgo solicitadas por MINSAL en los ámbitos de edulcorantes no nutricionales y metales pesados en productos del mar; para SERNAPESCA una evaluación de riesgo, aún en desarrollo, relacionada con peligros microbiológicos, químicos y físicos en productos de la pesca y acuicultura con el objetivo de optimizar los planes de muestreos. Todas estas evaluaciones de riesgo apoyan las decisiones de las instituciones respecto a cambios en la regulación o en mejoras en sus programas de vigilancia de peligros y control de alimentos. En esta línea, también se ha desarrollado evaluaciones de riesgo de residuos de plaguicidas en hortalizas y frutas, utilizando los datos del monitoreo de plaguicidas del SAG y datos de un estudio específico realizado en el marco de un proyecto con FAO. Cabe destacar el estudio de eficacia de plaguicidas en hortalizas para la ampliación de registro, proyecto colaborativo con FIA, SAG y ACHIPIA y conducida por esta última.

Por otro lado, durante este tiempo se ha fortalecido la colaboración técnica con instituciones internacionales vinculadas con la evaluación de riesgos en inocuidad alimentaria: EFSA, BfR, OPS, AIEA, OMS/FAO/JPMR. Esta colaboración ha permitido fortalecer las capacidades técnica del equipo de ACHIPIA en metodologías de evaluación de riesgos en peligros químicos y residuos de plaguicidas. También, han sido importantes los

avances en materia del Plan Nacional para el uso de antimicrobianos, liderado por MINSAL, pero con un importante apoyo técnico y de coordinación por parte de ACHIPIA, así como en la incorporación del tema de autenticidad en las líneas de trabajo de esta Área. También, un nuevo ámbito de trabajo ha sido el apoyo en la generación de modelos de aseguramiento de calidad basadas en riesgo. En lo internacional, el Área desarrollo un proyecto de colaboración con AGROCALIDAD de Ecuador el cual permitió transferir conocimientos y experiencias de ACHIPIA en materias de evaluación, gestión y comunicación de riesgos. Cabe destacar que, frente a la emergencia producida por la pandemia por la COVID-19, durante el 2020 se el equipo del Área de Análisis de Riesgo comenzó a generar información de base científica para apoyar la generación de materiales y protocolos relacionados con la bioseguridad dentro de la cadena de alimentos frente a esta enfermedad.

A continuación, se detallan los principales logros durante el período:

Fortalecimiento del PAR (Proceso de Análisis de Riesgos)

Durante el período 2016 y 2017 se diseñó e implementó el Proceso de Análisis de Riesgo de ACHIPIA (PAR). Luego, durante los años 2018 y 2021 se logró validar y fortalecer como una de las herramientas importantes de la Agencia. El PAR implica un conjunto de actividades que permiten el desarrollo del análisis de riesgo como metodología ordenadora y marco conceptual para el abordaje de las problemáticas en inocuidad y calidad alimentaria en el sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria.

Para operar el componente de evaluación de riesgo del PAR, se han establecido roles para las distintas instancias de coordinación y herramientas de ACHIPIA:

Grupo de Coordinación Interinstitucional-GCIA

El GCIA tiene dos roles importantes dentro del PAR:

1. Presenta los requerimientos de evaluación de riesgo definidos por cada institución que compone el GCIA.
2. Selecciona el o los requerimientos de evaluación de riesgo priorizados que se desarrollaran en el marco del PAR.

Área de Soporte al Análisis de Riesgo

Al Área de Soporte al Análisis de Riesgo de la Agencia, le corresponde asumir las siguientes tareas en el PAR:

1. La coordinación, implementación y conducción del PAR.
2. Proponer requerimientos de evaluaciones de riesgo o estudios al PAR.
3. Recopilar y elaborar una propuesta de priorización de los requerimientos de evaluaciones de riesgo levantados desde todas las instancias que participan del PAR.
4. Definir cómo será abordado cada requerimiento de evaluación de riesgo, perfil de riesgo o estudio.
5. Presentar ante el GCIA la propuesta de requerimientos priorizados y la forma en que serán abordados.
6. Realizar o licitar las evaluaciones de riesgo o estudios que fueron priorizados en el marco del GCIA.
7. Conducir la articulación del componente de evaluación de riesgo con la gestión de riesgo a través de los PNIs.

8. Coordinación con otras instituciones para la obtención de información relevante para el desarrollo de las evaluaciones de riesgo o estudios.
9. Coordinar con la Red Científica la constitución de grupos de especialistas o consultas a especialistas según requiera el desarrollo de las evaluaciones de riesgo o estudios.
10. Ser contraparte técnica y hacer seguimiento a las evaluaciones de riesgo o estudios licitados.
11. Comunicar de forma transparente y efectiva los resultados de las evaluaciones de riesgo a los otros actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria (SNICA).

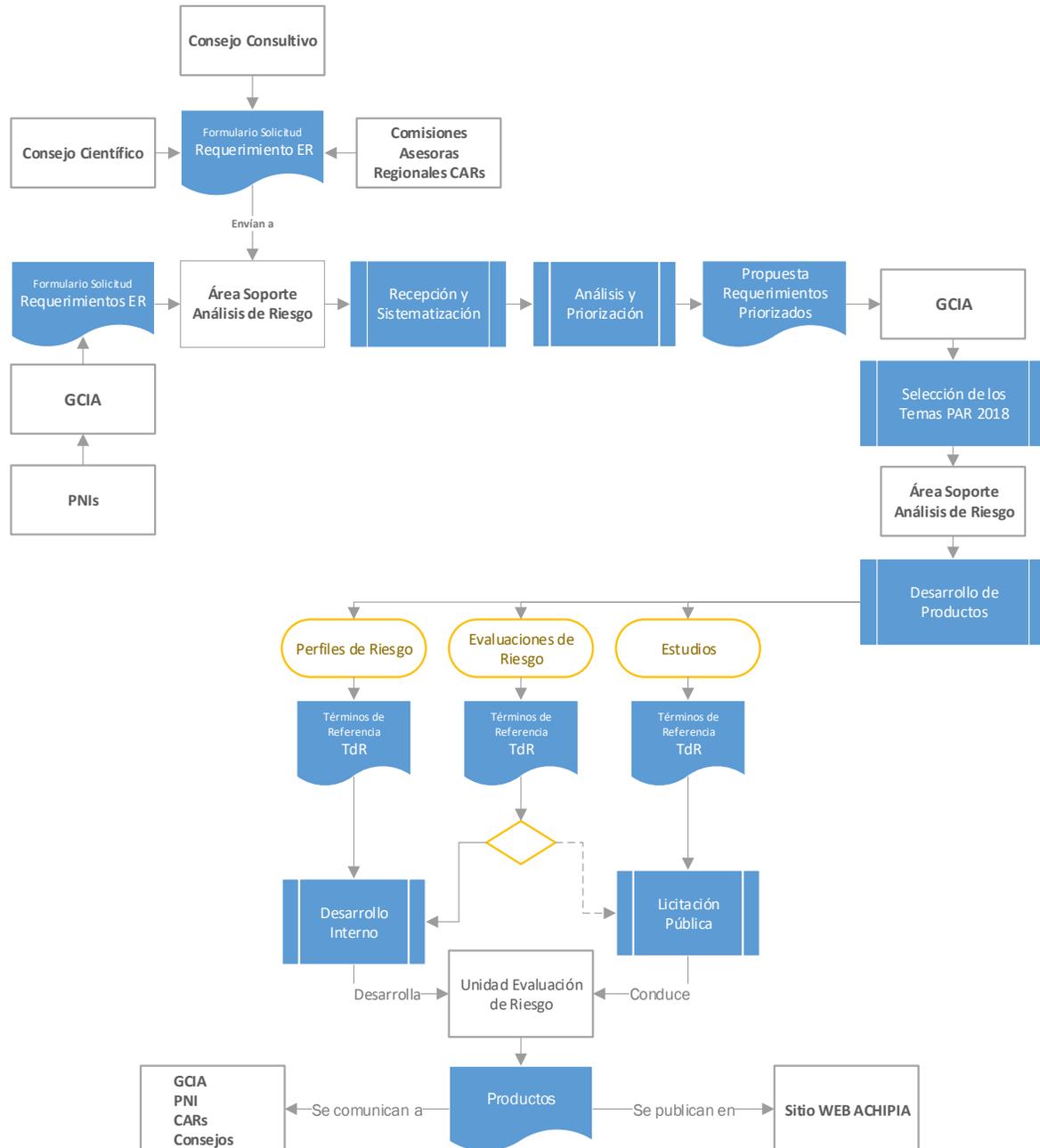


Ilustración 1 Flujo de proceso del PAR

Evaluaciones de Riesgo Desarrolladas en el Marco del PAR

Durante el período 2018 – 2021, fueron priorizadas y desarrolladas las siguientes evaluaciones de riesgo:

Evaluación de Exposición Dietaria Crónica a Edulcorantes en Alimentos Consumidos por la Población Chilena
Evaluación de riesgo solicitada por el Ministerio de Salud (MINSAL) con la finalidad de apoyar con evidencia científica posibles cambios en la regulación nacional respecto a edulcorantes. Para el desarrollo de esta evaluación de riesgo se contó con el apoyo de especialistas del Instituto Federal de Evaluación de Riesgo de Alemania (BfR). En ella se evaluó la ingesta de cuatro edulcorantes no nutritivos autorizados en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (acesulfamo potásico, aspartamo, sucralosa y glicósidos de esteviol) consumidos en la dieta de la población chilena, utilizando como fuentes de información la Encuesta Nacional de Consumo Alimentario (ENCA 2010) y los resultados analíticos del Plan de Vigilancia de Aditivos Alimentarios del MINSAL realizada entre 2018-2019.

Evaluación de Metales Pesados en Productos del Mar

Este estudio también solicitado por el MINSAL se comenzó a desarrollar el año 2021 y finalizará el 2022. Tiene como objetivo analizar los datos del Plan Nacional de Vigilancia de metales pesados en productos del mar asociado a exposición ambiental 2019-2020 y evaluar los riesgos de una exposición dietaria crónica a metales pesados. Para el desarrollo de este estudio también se ha contado con el apoyo del BfR.

Perfil De Riesgo: Exposición Dietaria a Arsénico en Arroz (*Oryza Sativa*) Comercializado en Chile

Bajo el Proyecto Fondef IT "Evaluación de los niveles de arsénico en el arroz comercializado en Chile: una estrategia para promover la inocuidad de los alimentos, salud de la población, sustentabilidad y competitividad del cultivo" conducido por INIA en colaboración con la Universidad de Chile, las empresas Nestlé y Tucapel y la ACHIPIA, la Agencia elaboró un Perfil de Riesgo. Durante el año 2022, se deberá desarrollar una evaluación de riesgo con los datos de laboratorio levantados durante la ejecución de este Proyecto.

Evaluación de Riesgo para apoyar mejoras en los planes de muestreo de SERNAPESCA

El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA) solicitó a la Agencia, a través del PAR, el desarrollo de una evaluación de riesgo cuyos objetivos son:

- a) Definir planes de muestreo acordes a la evaluación de los riesgos de los peligros químicos (metales, compuestos nitrogenados (NBVT e Histamina), antioxidantes (BHA, BHT, BHQT), Cloruro de Sodio, Actividad de Agua, Índice de Peróxidos, Acidez libre, pH, Humedad, Impurezas) de los productos pesqueros de exportación vivos, enfriados-refrigerados y congelados, a partir de la base de datos de SERNAPESCA.
- b) Definir planes de muestreo acordes a la evaluación de los riesgos de los peligros microbiológicos (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, Enterobacterias, *E. coli*, Hongos y Levaduras, RAM, *S. aureus*, Norovirus, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, Mesófilos y Termófilos Aerobios y Anaerobios) de los productos pesqueros de exportación vivos, enfriados-refrigerados y congelados, a partir de la base de datos de SERNAPESCA.

- c) Definir planes de muestreo acordes a la evaluación de los riesgos de los peligros físicos organolépticos (Aspecto externo, Ojos, branquias, Consistencia, Cavidad Abdominal, Musculatura, Olor, Color, Sabor, Presentación, Parásitos, Textura, entre otros) de los productos pesqueros de exportación vivos, enfriados-refrigerados y congelados, a partir de la base de datos de SERNAPESCA.
- d) Evaluar la influencia del volumen de producción en el riesgo de los peligros químicos, físicos organolépticos y microbiológicos de los productos pesqueros de exportación vivos, enfriados/refrigerados y congelados, en miras a la definición de planes de muestreo acordes a estos riesgos.

La primera etapa de este estudio fue desarrollada durante el 2021 y se finalizará durante el año 2022. Todas las publicaciones asociadas a los productos del área de Análisis de Riesgo se encuentran en el sitio Web de la Agencia.

Evaluaciones de Riesgo y otras Publicaciones

Uno de los objetivos de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA) es brindar información objetiva y de base científica a los distintos actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria. Para ello, la Agencia cuenta con diversas instancias y espacios de generación de información y comunicación de riesgos. Uno de ellos es el **Área de Análisis de Riesgos**, que a través del trabajo de la unidad de evaluación de riesgo y el desarrollo del **Proceso de Análisis de Riesgo (PAR)** genera diversos productos de divulgación científica:

- Opiniones Científicas:** Corresponde a los resultados de las evaluaciones de riesgo realizadas en el marco del PAR.
- Perfiles de Riesgo:** Corresponde a una caracterización de un peligro y alimento basado en una revisión bibliográfica y datos generados por los sistemas de vigilancia y otros estudios publicados nacional e internacionalmente.
- Fichas de Peligro:** Documento con información sobre peligros en inocuidad alimentaria, obtenidos a partir de una revisión bibliográfica.



Ilustración 2 Sitio Web de ACHIPIA donde se alojan los estudios, evaluaciones de riesgos y otras publicaciones del Área de Análisis de Riesgos. <https://www.achipia.gob.cl/inicio/prensa-y-publicaciones/evaluaciones-de-riesgo/>

Otras Evaluaciones de Riesgo, Proyectos y Estudios Desarrollados durante el Período 2018 – 2021.

El Área de Análisis de Riesgos también desarrolló algunas iniciativas específicas para generar información de base científica en materia de inocuidad alimentaria como apoyo en la reducción de riesgos alimentarios.

Evaluación del riesgo a la salud de la ingesta dietaria de residuos de plaguicidas presentes en muestras de lechugas y espinacas obtenidas en mercados mayoristas de la Región Metropolitana

A fines de 2018, el Área de Análisis de Riesgos de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA) en colaboración con FAO, se tomaron 126 muestras de lechugas y 100 muestras de espinacas adquiridas en dos puntos de venta de la Región Metropolitana. Dichas muestras, fueron sometidas a tratamientos de lavado y/o cocciones similares a los que habitualmente se realizan a nivel doméstico, antes de ser analizadas, a fin de determinar los plaguicidas y las concentraciones de residuos presentes en ellas. A partir de los resultados obtenidos, se realizaron análisis cualitativos y cuantitativos respecto de los plaguicidas detectados, número de muestras con detecciones, así como la situación de cumplimiento con las normas nacionales de LMRs y de Autorización de uso de plaguicidas y se establecieron algunas comparaciones con resultados de años anteriores. Adicionalmente, se llevó a cabo un proceso de evaluación de riesgos al consumidor que consideró estimaciones de exposición dietaria y caracterización del riesgo.

Proyecto “Incorporación de Nuevos Plaguicidas en el Control de Plagas que Afectan las Hortalizas en Chile”

En el marco de la Comisión de agilización de normativa del Servicio Agrícola y Ganadero, conformada en la VI Región durante el año 2019, y en la que participaron entre otros las empresas proveedoras de plaguicidas representadas por sus Asociaciones gremiales AFIPA e IMPPA, el Instituto de Desarrollo Agropecuario, INDAP, el sector productor de hortalizas representado por la HORTACH (hortalceros de Chile) y el Programa estratégico Regional de Corfo, Hortirece, el Instituto de Ciencias Agronómicas y Veterinarias de la Universidad de O’Higgins (UOH), se relevó la brecha que enfrenta el sector productor de hortalizas de Chile en relación a la escasa disponibilidad de plaguicidas autorizados en especies hortícolas, especialmente las de menor superficie cultivada. Dicha situación obliga a los productores a utilizar plaguicidas no autorizados para el control de plagas en hortalizas, lo que constituye una trasgresión a la normativa nacional sobre uso de plaguicidas, así como la de los límites máximos de residuos de plaguicidas permitidos en alimentos.

Una Mesa técnica derivada de dicha comisión planteó la necesidad de lograr la ampliación de uso o extensión de etiqueta para un grupo de plaguicidas a fin de que puedan ser utilizados en el control de plagas y enfermedades que afectan la producción de hortalizas en el país. Esto, con el propósito de otorgar una solución a los productores de hortalizas para que puedan acceder a nuevos productos que les permitan mejorar la productividad de sus huertos, mantener un mejor estado sanitario de los cultivos y, gracias a ello, poder avanzar hacia procesos productivos y acceder a mercados más exigentes. La Mesa técnica elaboró una lista priorizada de aquellas especies hortícolas y los plaguicidas y plagas correspondientes, para las cuales se requerirían llevar a cabo estudios de eficacia.

Para obtener la ampliación de uso o extensión de etiqueta, los interesados deben, entre otros, proporcionar estudios de eficacia, realizados por una Estación Experimental reconocida por el SAG. Cada estudio debe certificar la efectividad de un plaguicida para el control eficaz de una determinada plaga o enfermedad en el cultivo en cuestión.

Durante el 2021 se llevaron a cabo 40 estudios con sus respectivos informes de los informes de acuerdo con el protocolo establecido por el SAG para su aprobación. Con estos resultados el SAG estará en condiciones de poner a disposición de los interesados dichos estudios para que estos soliciten la ampliación de uso correspondiente lo que permitirá disponer de una mayor gama de plaguicidas en el control de plagas que afectan a la producción de hortalizas.

Proyecto CHI.0021 Creación de Capacidades para la Aplicación de Ciencia y Tecnologías Nucleares en Sectores Claves para el país.

El fraude alimentario es un tema de contingencia internacional porque en general los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos no fueron diseñados en un comienzo para poder detectarlo, es por ello que la Secretaria Ejecutiva presentó al director Ejecutivo de la CCHEN (Comisión Chilena de Energía Nuclear), quien es representante de la OIEA (Organismo Internacional de Energía Atómica que pertenece a la ONU) una idea de proyecto para la creación de capacidades analíticas para el tema de autenticidad de alimentos, y dado que en la CCHEN, se sitúa el proyecto: CHI.0021 "Creación de Capacidades para la Aplicación de la Ciencia y Tecnologías Nucleares en Sectores Claves para el país", más conocido como proyecto "Capacity Building", el proyecto el cual fue aceptado el 2021, el cual consta de las siguientes actividades:

Actividad 1.1: Diagnóstico Capacidades Analíticas para la Determinación de Origen y Verificación de Autenticidad en Alimentos

La Jefa de Proyecto Nuri Gras, Secretaria Ejecutiva con el apoyo de dos expertos internacionales y reconocidos en la materia, Dr. Bert Popping, director y gerente de la empresa de consultoría alimentaria estratégica FOCOS de Alemania y Michèle Lees, experta en pruebas de integridad de alimentos, realizaron un diseño y confección de cuestionario para realizar el diagnóstico a laboratorios, se elaboró una base de datos dirigida a los "posibles laboratorios", tomando contactos del SILA, con proveedores de equipos y universidades, con el objeto de encontrar a laboratorios que puedan tener capacidades analíticas y que pudieran dar respuestas al cuestionario, lográndose una la base de datos conformada con laboratorios públicos, privados y de investigación, recibándose 51 respuestas. Esta actividad realizada en tuvo un aporte de la IAEA de 18.000 euros.

Actividad 1.2: Seminarios de difusión del tema de Fraude Alimentario

Seminario Internacional sobre "Rol de la Academia, los laboratorios y la investigación en la lucha contra el fraude alimentario".

El seminario internacional "Rol de la academia, los laboratorios y la investigación en la lucha contra el fraude alimentario", realizado el 10 de agosto 2021 fue organizado por ACHIPIA en conjunto con la Comisión Chilena de Energía Nuclear, CCHEN, con el apoyo del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, IICA; Transforma Alimentos y el Food Quality Research Center.

El foco de este seminario fueron las metodologías analíticas de alta especificidad que pueden detectar el fraude alimentario del que son susceptibles los alimentos como aceite de oliva, jugos de fruta, vino, miel, pescados y mariscos, especias y alimentos de denominación orgánica, entre otros.



Se registraron un total de 546 personas entre participantes de Zoom y YouTube. Asistieron en vivo 179 y, en la actualidad, el seminario cuenta con más de 1132 visualizaciones.

Seminario Con la exposición: "Abordando el Fraude Alimentario: Ayer, hoy y mañana", finalizó seminario internacional organizado por ACHIPIA



Se registraron entre las plataformas de Zoom y YouTube un total de 1070 personas. Asistieron en vivo 313 entre Zoom y YouTube.

A la actualidad el seminario "Abordando el Fraude Alimentario: Ayer, hoy y mañana" del 12 de agosto, cuenta con 947 visualizaciones.

Actividad 2: Curso de introducción a la detección del Fraude Alimentario

Curso de introducción a la detección del Fraude Alimentario, realizada entre el 22 al 29 de noviembre 2021, considero 4 horas diarias de clases, resultando un curso de 24 horas totales. El curso en inglés, conto con traducción simultánea.

Esta actividad, realizada en tuvo un aporte de la IAEA de 7.200 euros.

ACTIVIDAD	Curso de introducción a la detección del Fraude Alimentario
Código Actividad	EVT2001156
Aporte IAEA	7.200 euros
Experto	Bert Popping, FOCOS
Nacionalidad	Alemana
Sistema curso	en Vivo por Zoom
Fecha de realización	22 al 29 de noviembre 2021
Horas curso	4 horas diarias x6 días/ 24 horas totales
Traducción	Si, español /inglés
Asistentes	81

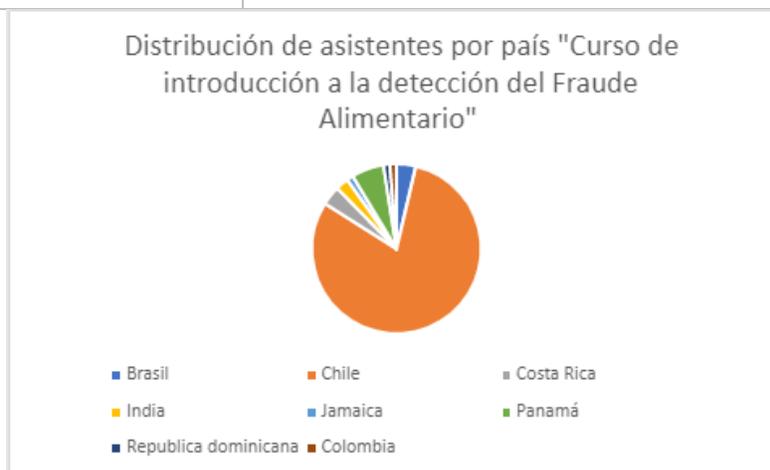


Ilustración 3

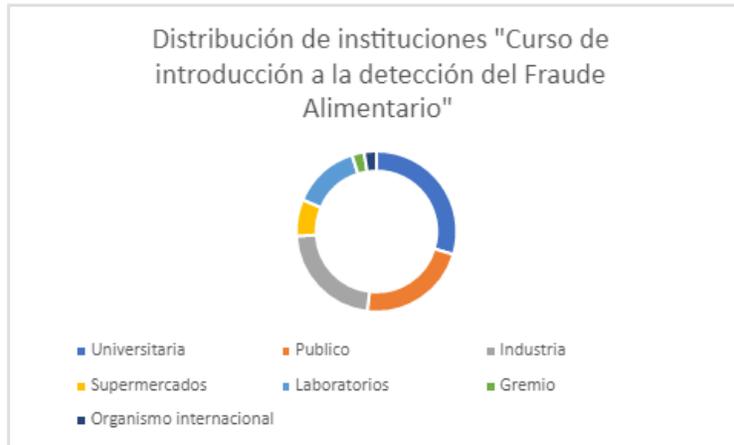


Ilustración 4

Actividad 3: Curso de Determinación de Origen y Autenticidad utilizando técnicas isotópicas y de resonancia magnética nuclear.

Los expertos fueron proporcionados por IAEA.

- Dr. Carsten Fauhl-Hassek, Jefe de Unidad de Identidad de Producto, Cadenas de Suministro y Trazabilidad del BfR.
- Ms. Melanie Gimpel, investigadora del mismo laboratorio del BfR.

Se realizaron módulos online de clases con videos grabados, además de 3 sesiones de 2 horas cada una en vivo para aclarar dudas y ejercicios una vez terminado el curso por los participantes.

El curso, si bien estaba enfocado para profesionales de Chile, se sumaron profesionales de Brasil, Costa Rica, India y Panamá.

Se inició post curso anterior, debido a que era requisito para este módulo, se inició en diciembre 2021 finalizando en enero 2022.

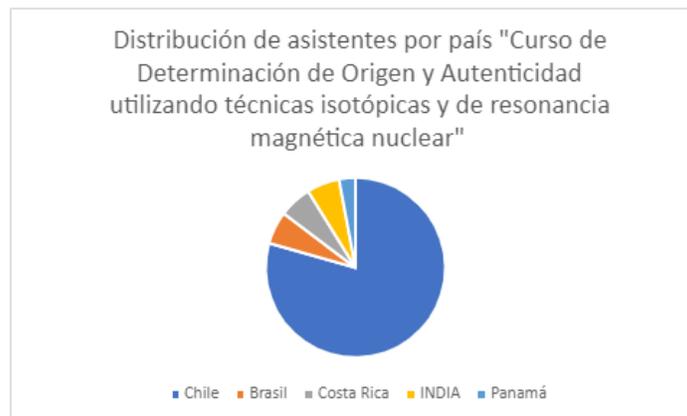


Ilustración 5

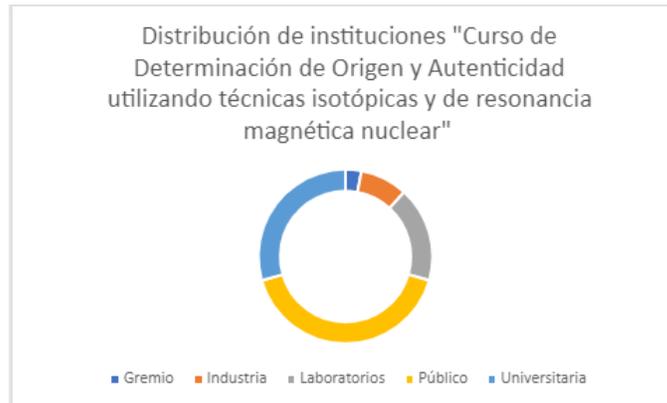


Ilustración 6

Actividad 4: Confección de Hoja de Ruta para abordar el tema a nivel nacional y que cumpla con los requisitos de los países de destino de nuestros alimentos sensibles al fraude.

Expertos proporcionados por IAEA

- Dr. Bert Popping.
- Dr. Mark Woolfe.

Esta actividad se efectuará mediante entrevistas online y talleres con los actores nacionales.

Se tomó como base el estudio: "Revisión y análisis del fraude alimentario y adulteración motivada económicamente en Chile", realizado en el año 2018, realizado a través de un convenio entre la Subsecretaría de Agricultura y FAO para los temas regulatorios de Chile y el Informe de Diagnostico de Capacidades Analíticas y de Recursos Humanos realizado bajo la Actividad 1, de este proyecto.

Producto: Hoja de Ruta, recomendaciones para ajustes normativos y otros puntos necesarios para cumplimiento de la normativa de los países de destino y para crear la Red Nacional de Laboratorios y Banco de Datos Isotópicos, que quedara instalado en Minagri (ACHIPIA).

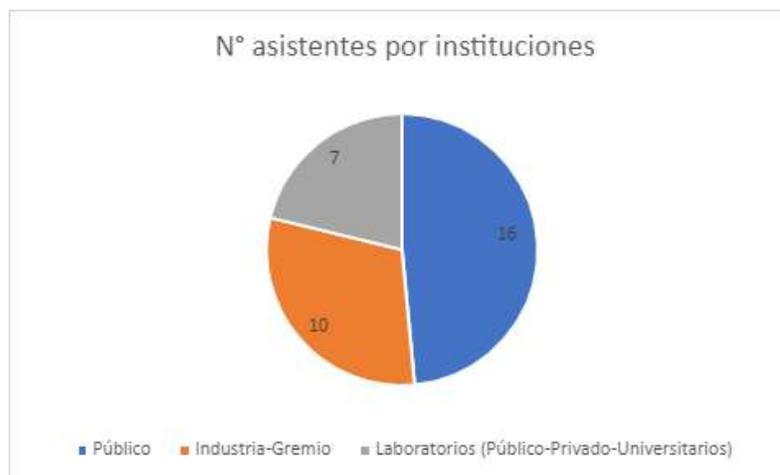


Ilustración 7

Tipo institución	Institución u Organización	N° personas por institución
Público	Ministerio de Salud	2
	Oficina de Estudios y Planificación Agrícola	2
	Prochile	2
	Servicio Agrícola y Ganadero	3
	Servicio Nacional de Pesca	6
	Subsecretaría de Relaciones Internacionales	1
Industria-Gremio	ABChile	1
	ANIC	1
	Asoex - FDF	1
	CAROZZI	1
	Chileoliva	1
	Concha y Toro	1
	Hela Spice	1
	INTESAL	1
	Red Apícola	1
	Walmart	1
Laboratorios (Público-Privado-Universitarios)	Aromas y Sabores DICTUC	1
	FAVET Universidad de Chile	1
	Food Science Center Laboratorio MXNS Chile	1
	Laboratorio Análisis Isotópico UNAB	1
	Laboratorio SAG Lo Aguirre	1
	Universidad de Antofagasta UASIF	1
	Universidad de Chile FQF	1

Participación en Mesas de trabajo

Mesa sistemas Alimentarios Sostenibles y Saludables (Sesiones del Senado) con fecha de término enero 2022.

La Comisión del Futuro, Ciencia, Tecnología e Innovación del Senado inició en Julio 2021 la Mesa sobre Sistemas Alimentarios Sostenibles y Saludables, con el objetivo de abrir y promover espacios de discusión sobre la situación actual de los sistemas alimentarios en Chile y una serie de ejes conexos que inciden en dicho estado actual, para así identificar los principales desafíos que se nos presentan en un contexto donde la obesidad y la malnutrición se presentan como un fuerte peligro y con graves consecuencias para el ser humano, en la cual ACHIPIA fue invitado.

La Mesa se subdivide en: 1) Entornos alimentarios saludables; 2) Sistemas productivos alimentarios sustentables; 3) Distribución y comercialización de alimentos saludables; 4) Dietas saludables y sustentables. ACHIPIA participó en dos mesas

Distribución y comercialización de alimentos saludables;

Los objetivos principales de esta Sub-mesa fueron analizar, discutir y proponer políticas públicas destinadas a mejorar la distribución, disminuir los costos de comercialización, mejorar el acceso del público a alimentos saludables y sustentables. Se puso especial énfasis en reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos aptos para el consumo humano; y en el acceso al mercado de productores pequeños y medianos que utilicen métodos de producción sustentables. Definiéndose áreas prioritarias de avance de políticas públicas conducentes a mejorar la disponibilidad y asequibilidad de alimentos saludables y sustentables. Nuestro aporte como ACHIPIA ha sido velar de que la inocuidad y calidad de los alimentos sea un tema base.

Sistemas productivos alimentarios sustentables;

Los objetivos principales de esta Sub-mesa fueron analizar, discutir y proponer políticas públicas aplicables en la producción primaria (agrícola, pecuaria, avícola, marina, etc.) vinculadas con la sustentabilidad ambiental. Se espera que los participantes presenten avances y desafíos existentes en Chile para producir alimentos de manera sustentable, en un contexto de cambio climático acelerado. Se han identificado prioridades de políticas públicas conducentes a la adopción de técnicas de producción alimentaria sustentables. Nuestro aporte como ACHIPIA ha sido velar de que la inocuidad y calidad de los alimentos sea un tema base.

El trabajo consistió en reuniones semanales desde julio 2021 hasta enero 2022 (receso por vacaciones). Cada Mesa entregó las propuestas, está pendiente realizar una plenaria en marzo 2022. El objetivo final es elaborar una propuesta de Política sistemas Alimentarios Sostenibles y Saludables.

Mesas de Plan Nacional de Salud MINSAL 2021-2030

Desde Julio a septiembre 2021 el MINSAL dio lanzamiento al Plan Nacional de Salud 2021-2030 en donde en su apertura participaron más de 200 personas de diferentes sectores público, privado, civil. Se crearon diferentes Mesas de Trabajo, ACHIPIA participó en la Mesa sobre Alimentación Saludable e Inocua, en donde una vez por semana se trabajó definiendo el problema, sus causas y se propusieron soluciones. Participaron en la Mesa: MINSAL; Seremis de Salud, INJUV; Elige Vivir Sano, EVS; Sernapesca; SAG; JUNJI; JUNAEB; INTA, ODEPA, entre otros. Nuestro aporte como ACHIPIA ha sido velar de que la inocuidad y calidad de los alimentos se encuentre en los aspectos planteados.

Participación en CAPCHICAL

BDCA

Chile es uno de los países más atrasados en Latinoamérica respecto a tener una base de datos de composición de alimentos chilenos, la última edición es del año 1990. Con el objeto de dar respaldo a dicha información de CAPCHICAL de la necesidad de crear la Base de Datos de Composición de Alimentos Chilenos (BDCA), ACHIPIA realizó gestiones con ODEPA, presentando en Julio 2021 la importancia de una

BDCA actualizada, dada la experiencia de ODEPA, se propone como la institución idónea para ser los encargados de acoger la BDCA. Se acordó generar una mesa de trabajo liderada por ODEPA y ACHIPIA para establecer un repositorio con la información de la composición química de los alimentos producidos en Chile, e ir generando instancias e iniciativas conducentes a la generación de esta información. Para ello, ACHIPIA y ODEPA aportarán con un profesional. Se destacó la importancia de coordinar todo este trabajo con el Ministerio de Ciencias, Tecnología, Innovación y Conocimiento y la ANID, ya que es una herramienta necesaria para la investigación, desarrollo e innovación del sector agroalimentario y pueda ser, considerada en sus instrumentos de cooperación los temas de composición de alimentos generado por los investigadores. En enero 2022 ODEPA se formaliza vía Oficio dar los primeros pasos para la conformación de la Mesa.

Proyecto Leguminosas

“Programa desarrollo en la cadena de valor de leguminosas, desde la Región del Maule a todo Chile”.

Objetivo general: Desarrollar la cadena de valor de leguminosas, desde la Región del Maule a todo Chile, para aportar a una mayor autosuficiencia alimentaria en la agricultura regional y nacional.

Posicionar el tema leguminosas a nivel regional y nacional, para aumentar su consumo y comercio, junto con desarrollar acciones de difusión y transferencia hacia los actores clave del rubro. En total se analizarán del orden de 100 muestras entre las tres legumbres: porotos, lentejas y garbanzo, objeto de este estudio agronómico y nutricional, toxicológico y los productos desarrollados con valor agregado, por las Empresas participantes.

La Región del Maule tiene una alta participación de cultivos de legumbres, sin embargo, los pequeños productores tienen bajo desarrollo económico, debido a problemas Agronómicos y de Mercado (Rendimientos bajos, uso de variedades no mejoradas, malas prácticas agronómicas. Competencia de las importaciones, mercado informal y bajos precios al productor).

Objetivos específicos: Promocionar el consumo de las legumbres de grano y fortalecimiento de la identidad de la producción de éstas en la Región del Maule, Comunas de Licantén, Longaví y Curepto, debido a que hay un bajo consumo de legumbres, un bajo conocimiento de sus beneficios nutricionales y a la salud, y una escasa agregación de valor. Promover su consumo en escolares y adultos mayores (Participación en ferias productivas regionales, Talleres de educación alimentaria, Talleres culinarios y elaboración de material educativo).

Este Proyecto se ha elaborado entre Investigadores de INIA Quilamapu y la participación de CAPCHICAL a través de los Investigadores de 6 Instituciones Académicas: Universidad de Chile, INTA; CECTA, USACH; Área Alimentos PUC Valparaíso; Sección granos, Universidad Central; Escuela de Nutrición, Universidad de Talca; Sector Difusión, Universidad del Desarrollo, Stgo; y Empresa AVELUP elaboradora de harinas de legumbres, todas ellas miembros de CAPCHICAL. Participan además un Investigador de un Laboratorio Toxicológico, 4 Empresas privadas que desarrollarán productos con valor agregado en base a harinas de las legumbres que hayan obtenido el mejor rendimiento agronómico por 50 agricultores distribuidos entre las Comunas de Licantén, Longaví y Curepto. Otras instituciones participantes de apoyo son el CEAP e INACAP de Talca.

ACHIPIA y ODEPA han apoyado a través de sus representantes. El trabajo lleva dos años en elaboración y está listo a ser presentado por Directivos de INIA QUILAMAPY al Gobierno Regional del Maule, con una duración de 6 años, dada la envergadura de este proyecto que abarca aspectos productivos de 8 variedades de porotos, 2 variedades de lentejas y 1 variedad de garbanzo producidas por INIA, que serán cultivadas aplicando nuevas tecnologías por los 50 agricultores participantes, un ensayo climático con otras variedades de porotos generadas por INIA también es parte de este proyecto. Las variedades con mejor resultados agronómicos serán estudiadas desde su punto de vista nutricional en cuanto a macro y micronutrientes tanto en crudo como algunas muestras se analizarán también en cocido, se incluye el estudio toxicológico de presencia de glucósidos Ciano genéticos y algunos metales pesados y tecnológico en el desarrollo de harinas y elaboración de 19 alimentos con valor agregado realizado por las empresas participantes, que también serán sometidos análisis de su aporte nutricional de macro y micronutrientes. Estos alimentos serán también degustados por panel sensorial.

Resistencia Antimicrobiana (RAM)

El año 2020 se conforma el Grupo Interinstitucional contra la Resistencia Antimicrobiana (GIRAM) que ACHIPIA, lidera y coordina.

Durante el 2020 y 2021 el Grupo elabora un nuevo Plan de Acción para el periodo 2021-2025 y se concretaron acciones de Vigilancia Integrada con muestreo, análisis y resultados para el patógeno Salmonella en la cadena de producción de carne de pollo y casos clínicos humanos, así como también de comunicación durante la semana mundial de concientización sobre la Resistencia a los Antimicrobianos.

Participación en desarrollo de Normas Chilenas

Durante del año 2021 ACHIPIA participó en los Comités Técnicos para el desarrollo de las Normas Chilenas del Instituto Nacional de Normalización, INN:

- a) NCh3661 Responsabilidad social y desarrollo sostenible – Directrices para la cadena de alimentos”
- b) NCh3664 Plásticos. Aspectos medioambientales. Directrices generales para su inclusión en las normas
- c) NCh3665 Plásticos - Directrices para la recuperación y el reciclaje de residuos plásticos.
- d) NCh3666 Plásticos Reciclados - Caracterización de residuos plásticos.

Proyectos de Cooperación Internacional

Proyecto “Fortalecimiento de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario (AGROCALIDAD) y de su Sistema Nacional de Inocuidad Alimentaria Basado en la Experiencia y Modelo de Gestión de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria”

La Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA), del Ministerio de Agricultura en conjunto con la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario (AGROCALIDAD), del Ministerio de Agricultura y Ganadería de Ecuador se adjudicaron un proyecto financiado por el Fondo Chile, iniciativa conjunta del Gobierno de Chile —a través del Ministerio de Relaciones Exteriores y la Agencia Chilena de

Cooperación Internacional para el Desarrollo (AGCID)— y el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) en Chile. El proyecto fue desarrollado durante los años 2019-2021.

Durante la ejecución del proyecto se logró fortalecer el rol de Agrocalidad como entidad coordinadora dentro del sistema nacional de inocuidad alimentaria, lo que se tradujo en la generación de varios espacios de coordinación con otros ministerios y servicios del Estado de Ecuador en materia de inocuidad alimentaria. Es así como, con la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), se analizaron la brechas o zonas grises respecto al control de alimentos de origen animal, específicamente, productos lácteos y cárnicos. Ambas instituciones firmaron un acuerdo de trabajo al respecto. Por otro lado, AGROCALIDAD pudo establecer contactos con el Ministerio de Educación con la finalidad de poder generar planes o programas de educación respecto a la inocuidad de los alimentos, basados en la experiencia ACHIPIA sobre el desarrollo de herramientas educativas y actividades de comunicación y educación en los colegios.

El proceso de elaboración de un plan estratégico para el fortalecimiento del sistema nacional de inocuidad alimentaria de Ecuador también permitió afianzar el rol de Agrocalidad, como conductor del sistema, ante el sector privado (productores de alimentos) y la academia y otros servicios y ministerios del Estado. Es la primera vez que se desarrolla un proceso participativo para la elaboración de un plan estratégico de fortalecimiento del sistema nacional de inocuidad en Ecuador y, AGROCALIDAD, con el apoyo estratégico del Ministro de Ganadería y Agricultura y de IICA Ecuador.



Ilustración 8

Proyecto IR-4

En abril de 2021, el Ministerio de Agricultura recibió una invitación para ser parte, a través de ACHIPIA, de los estudios de residuos globales para la generación de datos que permitan apoyar el establecimiento de

LMRs en el CODEX ALIMENTARIUS. El USDA en conjunto con la Fundación de Usos Menores (MUF) y el proyecto IR-4, apoya equipos de todo el mundo para la preparación, capacitación, colaboración, y financiamiento de ensayos de campo y análisis de las muestras en el laboratorio. Actualmente se está trabajando en la conformación del equipo de estudios nacional el cual será capacitado. En una segunda etapa se identificarán estudios que puedan ser llevados a cabo por el equipo de estudios nacional.



Ilustración 9

AOAC International

Nuri Gras fue elegida como miembro del Board Directors de AOAC, 2021-2022



Nuri Gras Rebolledo
Director, 2021 - 2022



Nuri Gras, dirige grupo de Armonización de Métodos

Lorena Lorca como coalterno del grupo




***Secretaria de la Sección de América Latina y el Caribe: **Constanza Vergara**, Achipia, Chile**



El 2 de septiembre de 2021, la Sección de América Latina y el Caribe eligió a:

- Miembros de su comité ejecutivo*
- Áreas de interés prioritarias
- Grupos de trabajo técnicos

<https://www.aoac.org/news/revitalizing-the-aoac-latin-american-caribbean-section/>

Ilustración 10

Desarrollo o Mejoras de Herramientas

SILA

Actualización de la plataforma Sistema Integrado de Laboratorio de Alimentos, SILA

Información técnica y actualizada de las capacidades analíticas de los laboratorios de alimentos y aguas a nivel nacional.

- ✓ Fácil acceso
- ✓ Gráfica interactiva
- ✓ Buscador formato google con autoaprendizaje
- ✓ No requiere registro ni clave

Sistema de Atención de Consultas

Sistema Atención Consultas ACHIPIA

Sistema creado en el 2020 con el objeto de gestionar las consultas ingresadas a ACHIPIA

Agosto a diciembre 2020

64

Enero a diciembre 2021

84

Sistema de gestión
 Dependiendo la consulta:

- Responde profesional idóneo
- Derivación a otros Servicios
- No aplican

Consultas ingresan por formulario

- Dentro y fuera de Chile

Sistema de gestión

- ✓ Procedimiento
- ✓ Registro
- ✓ Clasificación de respuestas

Desafíos y Prioridades 2022

Dentro de los desafíos del Área para el próximo período se pueden mencionar:

- Consolidar la metodología y herramientas relacionadas con la identificación y evaluación de temas/riesgos emergentes vinculados a la inocuidad y calidad alimentaria como apoyo a los distintos actores del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria.
- Desarrollar una segunda versión del Observatorio de Inocuidad y Calidad Alimentaria, OBIC, así como de su boletín InfOBIC, incorporando los riesgos emergentes y dando una orientación especial a la industria o empresas productoras de alimentos, primarios y procesados.
- Continuar con el fortalecimiento del Proceso de Análisis de Riesgo (PAR) e incorporar al sector productivo de alimentos como fuente de requerimientos de evaluaciones de riesgo en inocuidad alimentaria.
- Profundizar las capacidades técnicas del equipo en metodologías de evaluación de riesgo.
- Conducir y mejorar la RED CIENTÍFICA como apoyo fundamental para la generación de evaluaciones de riesgo y consultas de expertos.





Diego



Cassandra



Karla



Constanza

#telodijoachipia

Área de Asuntos Internacionales

Su objetivo es representar a Chile en materia de inocuidad y calidad alimentaria, creando y manteniendo relaciones con los organismos internacionales y organismos de otros países (gubernamentales, academia, privados, de la sociedad civil, etc.) que tengan competencia en el área, con el fin de fortalecer y posicionar el rol de la Agencia como entidad coordinadora para los temas de inocuidad y calidad alimentaria en Chile.



Resumen resultados 2018-2022

El informe de resultados del 2018-2022 del área de asuntos internacionales está orientado en relatar las diversas actividades realizadas y apoyadas desde el equipo del área internacional de ACHIPIA durante estos últimos cuatro años.

El período 2018-2022 estuvo sin duda marcado a nivel global por la pandemia COVID-19. En este contexto, especial relevancia tuvo y continúa teniendo el trabajo en base a ciencia y la cooperación internacional para atender temas de salud pública.

Cifras del período 2018-2022:

- 46 posiciones país para reuniones internacionales del Codex
- 644 millones de pesos apalancados para proyectos y actividades de cooperación distribuidos de la siguiente manera:
 - APEC: USD 130.000
 - AGCID a través de Fondo Chile: CLP 96.000.000
 - OIEA:
 - Capacity building (actividades implementadas 2021) Euros 41.000
 - Proyecto nacional aprobado: Euros 450.000
- Liderazgo en 6 grupos de trabajo electrónico del Codex

Resultados

1. Codex Alimentarius



El Codex Alimentarius es una colección de normas alimentarias y textos afines armonizados y aceptados internacionalmente. El objeto de estas normas alimentarias y textos afines es proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. El objeto de su publicación es servir de guía y fomentar la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos. El Codex es de gran importancia para Chile, país que basa parte de su regulación en lo relativo a inocuidad y calidad alimentaria en las normas del Codex, ya que es un proceso continuo de armonización que abarca todos los principales alimentos producidos e importados, ya sean elaborados, semielaborados o frescos, para su distribución al consumidor en base a disposiciones relativas a la higiene de los alimentos, aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios, contaminantes, etiquetado y presentación, método de análisis y de muestreo e inspección y certificación de importaciones y exportaciones, entre otros.

Cassandra Pacheco V.
Ingeniera en Alimentos Punto Focal de Codex para Chile

Principales logros obtenidos en el ámbito Codex

- Coordinación para la representación y participación de Chile en 46 reuniones internacionales.
- Chile organiza la reunión bianual del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC) con la participación de más de 50 representantes de 20 países tanto de la región del CCLAC, como de otras regiones (2019).
- Chile es electo con un representante para la vicepresidencia de la Comisión del Codex Alimentarius (2021).
- ACHIPIA coordina la realización en Chile de taller internacional del Codex para la evaluación de riesgos asociados a plaguicidas (2020)
- Destaca el liderazgo en el desarrollo de normas de internacionales de referencia en:
 - En la lucha para la resistencia a los antimicrobianos en donde co-lidera la elaboración y aprobación de 2 normas.
 - En el uso de bioplaguicidas.

1.1 Codex en Chile

Entre marzo de 2018 y marzo de 2022, Chile participó en de manera activa en todas las reuniones internacionales del Codex, celebradas de manera física y virtual, producto de la pandemia del COVID-19. Para cada una de estas reuniones, ACHIPIA, apoyó la redacción de posiciones país consensuadas, mediante su trabajo de Secretaría del Codex a nivel Nacional, desarrollando 46 posiciones nacionales, apoyando también así, el trabajo y participación de cada una de las delegaciones en estas instancias.

Chile ha liderado temas de gran importancia estratégica en el ámbito alimentario, presidiendo o copresidiendo mesas de trabajo en los siguientes temas:

- De gran relevancia en la agenda internacional es la actual preocupación que existe por el alza en la resistencia a los antimicrobianos (RAM). Al respecto Chile ha sido protagonista en el desarrollo de normas de internacionales de referencia atender esta temática, copresidiendo los dos trabajos que en Codex se elaboraron sobre RAM:
 - La revisión del código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos
 - La redacción de directrices para el seguimiento y la vigilancia integrados de la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos
- Chile lideró junto a otros países el desarrollo del trabajo para la creación de directrices para el control de la *Escherichia coli* productora de toxina shiga (ECTS) en la carne de bovino, las hortalizas de hoja verde, la leche cruda y el queso a base de leche cruda, y las semillas germinadas
- Chile copresidió el debate sobre los principios para el uso inocuo del agua en la elaboración de alimentos.
- Chile presidió el desarrollo de directrices para los compuestos de baja preocupación en materia de salud pública que pueden estar exentos del establecimiento de límites máximos de residuos del Codex o que no dan lugar a residuos, siendo este un aporte directo a la promoción del uso de bioplaguicidas.
- Además, bajo el alero del mismo Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR), Chile preside el trabajo sobre la Gestión de los Compuestos no apoyados que no plantean preocupaciones en materia de salud pública calendarizados para la revisión periódica. Chile actualmente copreside el trabajo para el desarrollo de directrices de etiquetado en la venta de alimentos a través de internet.

En el período señalado, ACHIPIA en su rol como Secretaría del Codex para Chile, articuló la elaboración de 46 posiciones país elaboradas de manera conjunta en el Comité Nacional del Codex entre gobierno, industria, academia y consumidores.

ACHIPIA participa en la Comisión Asesora para la revisión y actualización del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), instancia público-privada con la función de asesorar técnicamente al MINSAL en la

actualización del RSA. Bajo este contexto, los aportes de ACHIPIA fueron en la línea de armonizar la normativa nacional con el Codex. Además, ACHIPIA presentó una propuesta para actualizar el título XXIII de las especias, condimentos y salsas del RSA y armonizarlo a las disposiciones del Codex. Esta propuesta aún se encuentra en discusión en la Comisión del RSA.

1.2 Chile como líder regional en Codex

Desde julio de 2015 a noviembre de 2020, Chile ejerció el rol de presidente del Codex para América Latina y el Caribe, a través de su compromiso para servir como Secretaría y Presidencia para el Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC).



En octubre de 2019, ACHIPIA organizó y presidió la 22° Reunión del CCLAC. Durante la reunión Chile lideró los consensos necesarios para definir los temas regionales prioritarios en el ámbito de inocuidad y calidad alimentaria, la articulación de posiciones regionales para temas específicos y la priorización de las actividades a nivel regional para dar cumplimiento al plan estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2020-2025. La reunión no pudo ser celebrada en su totalidad debido a las complicaciones logísticas derivadas del estallido social del 2019, siendo luego trasladada a la plataforma virtual del Codex Alimentarius y finalizada en mayo del 2020.

Bajo el liderazgo de Chile En coordinación con Bolivia y Estados Unidos, Chile lideró el trabajo para la aprobación de la norma internacional de Quinoa, norma que nace desde el trabajo de los países de América Latina, estableciendo en ella factores esenciales de composición y calidad, aspectos de higiene, envasado y etiquetado, entre otros, que han permitido desde entonces, apoyar el comercio internacional de este producto.

En 2020 ACHIPIA organiza junto con FAO el taller regional sobre evaluación de residuos de plaguicidas en el contexto de las evaluaciones de riesgos realizadas por FAO y OMS para el desarrollo de normas del Codex, asistieron 45 representantes de América Latina y el Caribe.

Durante su período como coordinador regional, Chile, con el apoyo del IICA, realizó proyectos de hermanamiento, en los cuales compartió con Honduras, Perú, República Dominicana, Paraguay y Ecuador, su experiencia en la coordinación del Codex a nivel nacional. Además de proyectos de cooperación binacional con países del CCLAC, para fortalecer sus sistemas del Codex Alimentarius nacionales.

1.3 Chile en la mesa directiva de la Comisión del Codex Alimentarius.

La mesa directiva del Codex Alimentarius está integrada por un presidente y 3 vicepresidentes, la cual tiene como labor dirigir y facilitar el trabajo de todos los comités del Codex, presidiendo las reuniones de la Comisión del Codex y de su Comité Ejecutivo.

Durante las próximas tres sesiones plenarias de la Comisión del Codex, Chile deberá trabajar con la mesa directiva en su conjunto para que Codex siga siendo relevante en el actual escenario, incorporando desafíos como la credibilidad de la ciencia en la toma de decisiones, el desarrollo de sistemas alimentarios sostenibles y la articulación de Codex en el nuevo escenario donde la crisis climática es tema central de la agenda internacional.



En 2021, Chile logra mediante votación de todos los miembros del Codex, un lugar en la mesa directiva del Codex, mediante el nombramiento de Diego Varela como 1 de los 3 nuevos vicepresidentes de la Comisión del Codex Alimentarius.

Diego Varela, Coordinador Asuntos Internacionales ACHIPIA junto a los otros 2 vicepresidentes electos del Codex



2. Cooperación Internacional para el Desarrollo

La cooperación realizada por ACHIPIA se enmarca en la agenda de trabajo de cooperación para el desarrollo ofrecida por Chile y centralizada por la Agencia Chilena para la Cooperación Internacional para el Desarrollo, AGCID, del Ministerio de Relaciones Exteriores.

Durante el período 2018-2022, ACHIPIA logró 644 millones de pesos apalancados para proyectos y actividades de cooperación.

Proyectos y actividades de cooperación implementados:

- Cooperación a Colombia, financiado por AGCID:
Proyecto enfocado en apoyar la elaboración de un documento técnico que contenga la hoja de ruta y las recomendaciones para la formulación de la política pública de inocuidad de alimentos de Colombia, con base en la experiencia de Chile. Iniciado en 2021, continuando su implementación durante el 2022.
- Cooperación a Ecuador, financiado por AGCID:
Fortalecimiento de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario (AGROCALIDAD) y de su Sistema Nacional de Inocuidad Alimentaria Basado en la Experiencia y Modelo de Gestión de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA), financiado por AGCID. Implementado entre 2018 y 2020.
- Misiones de cooperación a Alemania, Costa Rica y República Dominicana para compartir experiencias en comunicación y evaluación de riesgos alimentarios.
- Participación de profesional de ACHIPIA en celebración del día mundial de la inocuidad alimentaria en Guatemala (2019).

Destaca la firma en 2018, del Memorándum de Cooperación entre el Instituto Federal Alemán de Evaluación de Riesgos (BfR) y el Ministerio de Agricultura a través de la ACHIPIA para mejorar la cooperación científica y el diálogo en las áreas de recopilación de datos e intercambio de información relacionada con la evaluación de riesgos alimentarios.



3. Organismos Multilaterales

En el período 2018-2022, el área de asuntos internacionales continuó su trabajo para que Chile a través de ACHIPIA esté presente en las conversaciones sobre las cuales los organismos multilaterales construyen la agenda sobre inocuidad y calidad alimentaria, mediante la participación activa en reuniones, conferencias, talleres y proyectos de cooperación.

3.1 Cumbre de alto nivel de inocuidad alimentaria



Profesionales participan en las reuniones de alto nivel de inocuidad alimentaria, celebradas en Etiopía y Suiza en 2019, en donde se debaten los principales desafíos de la inocuidad alimentaria hacia el futuro. Estas conferencias reunieron a ministros de salud, ministros de agricultura, destacados expertos científicos, agencias asociadas, así como representantes de consumidores, productores de alimentos y el sector privado para:

- Identificar acciones y estrategias clave para abordar los desafíos actuales y futuros de la seguridad alimentaria a nivel mundial;
- Reforzar el compromiso al más alto nivel político para ampliar la seguridad alimentaria en la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible.

Enlace a información y documentos de la cumbre: <https://www.who.int/news-room/events/international-food-safety-conference>

3.2 FAO

Se trabajó en conjunto con FAO mediante un proyecto de cooperación técnica con desarrollo de múltiples actividades que incluyen capacitación y entrenamiento de asesores de ACHIPIA y de otras instituciones con competencia en la materia, comunicación y difusión de prácticas de inocuidad alimentaria a la comunidad y actualización de la Política nacional de Calidad e Inocuidad Alimentaria en las siguientes áreas:

- Análisis de riesgos en inocuidad alimentaria
- Cultura de inocuidad
- Resistencia antimicrobiana en la cadena alimentaria
- Modernización del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria

3.3 OMS

Chile participó en la segunda reunión internacional de la Red de Expertos en Inocuidad Alimentaria INFOSAN. Profesional de ACHIPIA pasa a ser miembro del consejo asesor de INFOSAN.

OMS fue un socio estratégico para la preparación y realización del Simposio LARAS2021.

3.4 IICA

Se implementaron 2 acuerdos de cooperación con el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura IICA, para fortalecer el rol de la agencia en:

- El Codex Alimentarius
- La implementación Nacional del Food Safety Modernization Act (FSMA) de Estados Unidos.
- La mejora del desempeño del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.
- La aplicación del enfoque preventivo basado en riesgo en inocuidad alimentaria
- El desarrollo de una cultura de inocuidad alimentaria en el sector productivo nacional.
- La generación de información relevante sobre inocuidad y calidad alimentaria desde la ciudadanía para el sector de control de alimentos y productivo.

- El apoyo al sector exportador de alimentos en el conocimiento de los sistemas de control de alimentos de las Américas (Norte, Centro y Sudamérica) y El Caribe.

IICA fue un socio estratégico para la preparación y realización del Simposio LARAS2021.

3.5 APEC

El Foro de Cooperación Económica Asia Pacífico (APEC por sus siglas en inglés), conformado por 21 economías, es el principal foro para facilitar el crecimiento económico, la cooperación técnica y económica, la facilitación y liberalización del comercio y las inversiones en la región Asia-Pacífico.

En inocuidad alimentaria, APEC desarrolla su agenda en torno al Foro de Cooperación en Inocuidad Alimentaria (por sus siglas en inglés FSCF), realizando una reunión bianual y ejecutando proyectos de cooperación. En mayo de 2019, Chile a través de ACHIPIA, organizó en Viña del Mar junto a Australia y China, la 7ª versión del FSCF, en donde se abordaron temas relacionados con el comercio electrónico, el uso del enfoque basado en riesgos para la toma de decisiones, la armonización en el establecimiento de LMR de plaguicidas y la necesidad de mejorar el trabajo coordinado en resistencia a los antimicrobianos.

ACHIPIA lideró la organización del séptimo foro sobre inocuidad alimentaria para APEC (FSCF), organizando una serie de actividades enmarcadas en la semana de inocuidad alimentaria APEC 2019. Esta incluyó el Seminarios abiertos al público en donde se expusieron los principales resultados sobre las conversaciones acerca de:

- Comercio electrónico transfronterizo de alimentos.
- Establecimiento de límites máximos de residuos plaguicidas de importación inocuidad alimentaria en certificados de exportación.
- Facilitación del comercio a través de la modernización de los sistemas nacionales de inocuidad alimentaria.

Durante el FSCF del año 2021, ACHIPIA tuvo un destacado rol en la elaboración de los Términos de Referencia del FSCF, y forma parte del grupo de países que continúa trabajando en la definición de los mismos, así como también es el representante de Gobierno para el PTIN.

Durante el período 2018-2022, ACHIPIA participó en el desarrollo de tres grandes herramientas en el área de inocuidad alimentaria:

- Desarrollo del trabajo para la armonización en el establecimiento de límites máximos de residuos entre las economías APEC.
- Desarrollo de marco de trabajo en APEC para la modernización de los sistemas nacionales de control de alimentos
- Marco para el desarrollo de comunicación de riesgos alimentarios

Chile, a través de ACHIPIA, obtuvo fondos para la implementación de dos proyectos en el área de resistencia a los antimicrobianos:

- "Building Competence in Antimicrobial Resistance Surveillance among APEC Economies"
- "Strengthen and Expand Knowledge in Sustainable Aquaculture Production Practices to Reduce the Environmental Impact and Improve Food Safety of the Food Products", este proyecto se implementa en colaboración con el Monterrey Bay Aquarium Sea watch Program, Banco Mundial, INTESAL y SERNAPESCA.



ACHIPIA actualmente lidera el proyecto "Strengthen and Expand Knowledge in Sustainable Aquaculture Production Practices to reduce the environmental impact and improve food safety of the food products" en el que trabaja junto al Acuario de Monterrey. El objetivo general del proyecto es crear capacidad en buenas prácticas de acuicultura bajo un enfoque de una salud, que conduzca al uso óptimo de antimicrobianos, utilizando el modelo de intercambio de conocimientos entre las economías de APEC con diferentes tipos de sistemas de producción de acuicultura para optimizar sus prácticas de gestión con impacto en la salud animal, la sostenibilidad y la protección del medio ambiente.

Dra. Constanza Vergara,
project overseer proyectos APEC

3.6 Banco Mundial

El Banco Mundial, desarrolló hasta 2020, una iniciativa público-privada para apoyar el desarrollo de capacidades en inocuidad alimentaria. Al alero de esa iniciativa, Chile fue invitado a participar en lanzamiento del GFSP de reporte sobre inocuidad alimentaria en África como invitado a la mesa de panelistas (Material de la reunión disponible en: <https://www.gfsp.org/resources>) y comité de gobernanza del GFSP para comentar sobre oportunidades de inversión en inocuidad alimentaria en ALC y a participar en calidad en la primera reunión de alto nivel de inocuidad alimentaria organizada por FAO/OMS/OMC/UA.

Secretaría Ejecutiva participa también en reunión titulada "Innovations in Food Safety for Sustainable Development", cuyo objetivo fue resaltar los vínculos entre la inocuidad de los alimentos y los objetivos de desarrollo sostenible y defender las inversiones de la granja a la mesa y la toma de conciencia sobre la inocuidad de los alimentos, las prácticas de gestión y la supervisión reguladora

3.7 BfR

En 2018 se firma Memorando de Cooperación con el Instituto Federal Alemán de Evaluación de Riesgos, constituyendo un importante hito en cooperación para la mejora de las capacidades científicas del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.

El memorando que fue firmado por el Ministro de Agricultura de Chile y el Presidente de BfR, tiene como propósito mejorar la cooperación científica entre BfR y Chile, a través de la ACHIPIA en las áreas de recopilación de datos e intercambio de información relacionada con evaluación de riesgos.

En el marco del Acuerdo de Cooperación, se realizaron las siguientes actividades:

- Un profesional de ACHIPIA realizó una pasantía de 6 meses en el equipo de comunicaciones de BfR en Berlín, Alemania.
- Celebración virtual de la segunda edición del Simposio de Evaluación de Riesgos para América Latina y el Caribe LARAS2021 con más de 1.000 conexiones de los 5 continentes. Evento fue organizado con la cooperación de FAO, OMS/OPS, IICA y OIEA.
- Con el apoyo del BfR, La Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA), llevó a cabo una evaluación de exposición dietaria crónica a edulcorantes en alimentos consumidos por la población chilena, solicitada por el Ministerio de Salud (MINSAL).

3.8 EFSA

En el marco del acuerdo de cooperación con EFSA, se realizaron las siguientes actividades:

- Una profesional de ACHIPIA fue parte del equipo de help desk de EFSA, participando en la revisión de aplicaciones para evaluaciones científicas de productos regulados en la UE

- Profesionales de ACHIPIA son miembros de International Liaison Group on Methods for Risk Assessment of Chemicals in Food (ILMERAC), asistiendo a 8 reuniones en el período entre 2018-2022
- Profesionales de ACHIPIA son miembros del International Risk Communication Liaison Group (IRCLG) asistiendo a 4 reuniones en el período entre 2018-2022 y compartiendo el modelo de comunicación de riesgos llevado adelante por Chile a través de ACHIPIA.

3.9 OIEA

En el contexto del trabajo realizado por el Organismo Internacional de Energía Atómica OIEA, ACHIPIA implementó en 2021 las siguientes 4 actividades por un monto de 41.000 Euros:

1. Diseño y confección de cuestionario y base de datos diagnóstico de laboratorios con potencial capacidad analítica en el área de autenticidad y origen de los alimentos y realización de seminarios sobre la materia para laboratorios e industria.
2. Realización de Curso de introducción a la detección del Fraude Alimentario.
3. Realización de Curso de Determinación de Origen y Autenticidad utilizando técnicas isotópicas y de resonancia magnética nuclear.
4. Confección de hoja de ruta para la creación de un sistema nacional de referencia para el cumplimiento de los requisitos de los países de destino de nuestros alimentos sensibles al fraude.

Durante el período 2018-2022, se gestionó la obtención de fondos de la OIEA para la implementación de proyecto nacional para la creación de un Sistema Nacional de Referencia para la Verificación de la Autenticidad (Autenticidad de los Alimentos) y Determinación del Origen (trazabilidad) de los Alimentos. El proyecto logró apalancar recursos por 450.000 Euros y deberá ser implementado durante 2022 y 2023.

4. Legislación Internacional

4.1 Asesorías regulatorias en el ámbito internacional



ACHIPIA de manera periódica brinda respuestas a solicitudes de asesoría en materia de inocuidad y calidad alimentaria a diversas instituciones de Gobierno.

Karla Carmona, Médica veterinaria, profesional encargada de revisión de temas regulatorios nacionales e internacionales

En el período comprendido entre 2018 y 2022, ACHIPIA brindó asesoría en apoyo a la Subsecretaría de Agricultura y a DIRECON (actual SUBREI) en lo relativo a dar respuestas a la consulta pública nacional e internacional de la Ley 21179 que establece normas sobre elaboración, denominación y etiquetado de

productos lácteos o derivados de la leche, y para proponer un texto de reglamentario para la mencionada ley durante el año 2019.

4.2 Participación en rondas de negociación acuerdos de comercio

- Ronda de negociación de Alianza Pacífico
- Rondas de negociación de acuerdo de Modernización con Unión Europea
- Ronda de negociación Acuerdo Libre Comercio con Brasil

4.3 Organización Mundial de Comercio

ACHIPIA es miembro activo de los comités nacionales de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y de Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), mesas de trabajo coordinadas por SUBREI para la elaboración de posiciones país. Entre 2018 y 2022 ACHIPIA participó en 12 reuniones del Comité Nacional MSF y 11 reuniones del comité Nacional OTC.

4.4 Estados Unidos

- Participación de Secretaria Ejecutiva en reunión del comité de trabajo sobre el nivel de desarrollo de sistemas regulatorios de alimentos y medicamentos en países de ingresos bajos y medios, convocada por la National Academie of Sciences Egeneering and Medicine de Estados Unidos.
- ACHIPIA organiza el Programa OFRR (On Farm Readiness Review) solicitado por Ministerio de Agricultura como apoyo a la implementación de FSMA (enero 2020): Actividad práctica llevada a cabo en predios que exportan a EEUU por especialistas de la FDA cuyo objetivo es orientar a productores agrícolas para el cumplimiento de la norma "Estándares de inocuidad para productos agrícolas frescos" de la FSMA.
- Formación en Costa Rica de profesionales de ACHIPIA como instructores líderes en las normas "Estándares de inocuidad para productos agrícolas frescos" y "Controles preventivos" de la FSMA de EEUU.
- Inicio de proyecto con USDA para la realización en el país de estudios para la generación de datos para el establecimiento de límites máximos de residuos de plaguicidas en Codex
- 10 cursos de normas para productos frescos agrícolas de la FSMA dictado por profesionales de ACHIPIA a productores nacionales.
- 3 cursos en norma de controles preventivos dictados por profesionales de ACHIPIA, dictados a productores nacionales.

4.5 Global Food Safety Initiative GFSI

En el marco del acuerdo de cooperación, se realizaron distintas iniciativas entre el GFSI y ACHIPIA,

- Se trabajó en el fortalecimiento de la presencia del GFSI en la región de América Latina, celebrando la primera reunión regional del GFSI Gobierno Empresa (G2B)
- ACHIPIA participa a través de su Secretaria Ejecutiva en la reunión del G2B celebrada en Estados Unidos en 2020.

- Profesional de ACHIPIA es nombrado copresidente del grupo organizador del G2B 2021.
- Creación de la Red de Cultura de Inocuidad, espacio colaborativo para promover la Cultura de Inocuidad Alimentaria a través de la coordinación e integración de todos los actores que compartan interés por el tema. Cuenta con la participación activa de las empresas del Grupo Local de GFSI.

Convenios Internacionales vigentes

1. Acuerdo de Colaboración técnica con la FAO (desde 2012)
2. Acuerdo para la implementación de proyecto en el marco del programa de fondos fiduciarios unilaterales de la FAO.
3. Convenio de transferencia con la AGCID a fin de ejecutar proyecto con Ecuador de cooperación en el marco del Fondo Chile.
4. Convenio Marco de Colaboración entre Fundación Imagen de Chile y subsecretaría de Agricultura (implementado a través de ACHIPIA).
5. Declaración conjunta de intenciones sobre cooperación en inocuidad entre ACHIPIA y la Unidad de Planificación de la Inocuidad Alimentaria de Uruguay (UCPIA).
6. Memorándum de Cooperación entre la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria EFSA y el Ministerio de Agricultura de Chile –Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria ACHIPIA
7. Memorándum General de Entendimiento Internacional entre Universidad Nebraska Lincoln y Ministerio de Agricultura de Chile (ACHIPIA como ejecutor).
8. Declaración conjunta de intenciones sobre cooperación entre la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI) y la ACHIPIA.
9. Memorando de Cooperación entre BfR y ACHIPIA

Desafíos y Prioridades 2022 en adelante

- Continúa siendo un desafío la mejora del mecanismo para para la armonización del Reglamento Sanitario de los Alimentos a las normas del Codex.
- Chile deberá cuidar su rol en la vicepresidencia del Codex, velando de manera imparcial a través de su representante por el rol de la ciencia y la elaboración de consensos para la elaboración de normas internacionales de referencia en el ámbito de inocuidad y calidad alimentaria. Además de continuar teniendo un rol protagónico en el Codex Alimentarius, tanto a nivel país a través de la secretaría nacional como en la participación a nivel internacional en los diferentes Comités de normas.
- ACHIPIA deberá continuar con los compromisos adquiridos en términos de cooperación para el desarrollo, velando por la correcta implementación de los proyectos de cooperación con el OIEA, el proyecto bilateral con Colombia y el proyecto financiado por APEC.
- Trabajo en conjunto a BfR para:
 - Evaluación de la exposición dietética a metales pesados en mariscos consumidos por la población chilena, por mandato del Ministerio de Salud de Chile (autoridad reguladora /

- de monitoreo). La Unidad de Exposición Dietética y Exposición Agregada de BfR declaró tener experiencia en este tipo de evaluaciones de exposición y podría brindar apoyo.
- Revisar los planes de muestreo de los programas oficiales de monitoreo / control sobre peligros microbiológicos y físicos para el pescado y los productos pesqueros exportados, por mandato de la Autoridad de Monitoreo para el pescado y los productos pesqueros de Chile. La Unidad de Exposición Dietética y Exposición Agregada de BfR declaró que asesoran al Monitoreo de Alimentos de Alemania sobre el diseño de muestreo y, por lo tanto, podrían brindar apoyo.
 - Trabajo con actores varios, entre ellos EE.UU. en el ámbito relativo a temas emergentes en el área de inocuidad y calidad alimentaria.
 - Celebración de un convenio de cooperación en el ámbito de inocuidad y calidad alimentaria, con alguna autoridad nacional competente de Asia.



Manuel



Karen



Víctor



Ricardo



Liliana

#telodijoachipia

Área de Vinculación con el sistema de fomento productivo e I+D+i

Su objetivo es facilitar la reducción de peligros/riesgos de inocuidad en las cadenas productivas, a través de instalar las variables de inocuidad y calidad, y generar bienes públicos, en el sector productivo, la ciencia y la tecnología, la formación y capacitación, y los consumidores a nivel nacional y territorial.



Resultados 2018-2022

- a) Modelo de Formación para Manipuladores de Alimentos Basado en un Currículum Estandarizado: es una metodología de formación generada por ACHIPIA adaptada de la ley de inocuidad de los Estados Unidos, Food Safety Modernization Act (FSMA). Consiste en que los actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria (SNICA) de un ámbito determinado acuerden los contenidos y condiciones mínimas de formación (currículum estandarizado) de quienes se desempeñen en este, así como la forma de entregar dicha formación en el tiempo. Se implementa a través de diversos componentes que incluyen i) la capacitación en base a “formación de formadores”, donde se desarrolló una primera experiencia en el ámbito de los manipuladores de alimentos de restaurantes. En el modelo se entrenan formadores de líderes para que luego estos puedan formar a “líderes en inocuidad alimentaria” que se desempeñen en restaurantes y negocios alimentarios afines, para que estos últimos puedan formar a los manipuladores o personal calificado que trabajan en la operación ii) desarrollo de un Manual de capacitación para manipuladores de alimentos basado en un currículum estandarizado de 60 páginas, disponible y descargable desde el sitio www.achipia.cl. El manual posee anexos y ejercicios adaptados a formadores de líderes, y personal calificado, también se incluyó un apartado con buenas prácticas para evitar contagios por el virus SARS-CoV-2. Y iii) componente de seguimiento que registra y mantiene una base de datos a las personas que se forman a través de este modelo, coordinada por ACHIPIA para luego de un tiempo definido revalidar los conocimientos de las personas formadas.
- b) Manual para Orientar y Asesorar el Diseño, Instalación e Implementación de Salas de Procesos Comunitarias para Productores de la Agricultura Familiar Campesina (AFC): consistente en un documento que orienta y asesora el diseño de las salas de procesos comunitarios para productores de la Agricultura Familiar Campesina (AFC), desde requerimientos normativos y técnicos en inocuidad alimentaria. El propósito es guiar a los grupos de pequeños productores o a quienes los apoyan y asesoran, en obtener la resolución sanitaria, en un espacio compartido que reúna todos los requisitos que por diversos motivos los pequeños productores no pueden alcanzar de forma particular, así como también identificar elementos claves para la gestión de los riesgos alimentarios en estos espacios. Descargable desde el sitio www.achipia.cl.
- c) Instrumento de captura de información para la realización de un modelo de aseguramiento de inocuidad basado en riesgo para pequeños productores de hortalizas usuarios de la Red Hortícola de la Región Metropolitana: Este instrumento fue desarrollado en el ámbito del apoyo de ACHIPIA al Programa Territorial Integrado Hortícola de la Región Metropolitana en Inocuidad y Calidad Alimentaria (denominado Red Hortícola) el cual es financiado por CORFO, coordinado por la Seremi de Agricultura de la Región Metropolitana en el marco de la mesa regional hortícola y ejecutado por la Asociación de Exportadores de Fruta, ASOEX. En el marco de este apoyo se desarrolló un instrumento que permitiera levantar los factores de riesgo en inocuidad asociados a las prácticas productivas de los productores de

hortalizas participantes en la Red Hortícola, este instrumento luego permite evaluar esos factores de riesgo, evaluar las prácticas de mitigación implementadas por los productores y recomendar mejoras en las prácticas de mitigación de los riesgos evaluados. El instrumento fue desarrollado a través del convenio que ACHIPIA posee con FAO.

- d) Fichas técnicas con mapa de riesgos alimentarios en la cadena hortícola de la Región Metropolitana en base a la información disponible de la Red Hortícola: al igual que el instrumento anterior, las fichas fueron creadas por la Agencia como apoyo al Programa Territorial Integrado Hortícola de la Región Metropolitana en Inocuidad y Calidad Alimentaria para ordenar la información recogida por la Red hortícola en los diagnósticos de ferias libres y mercados mayoristas. Con esa información la Agencia elaboró fichas sobre los factores de riesgo encontrados y medidas recomendadas de mitigación para ser aplicadas en ferias libres y mercados mayoristas.
- e) Formulario de solicitudes para nuevos mensajes saludables: Al alero de la norma Técnica n°191 sobre directrices nutricionales para declarar propiedades saludables de los alimentos, ACHIPIA junto a Minsal elaboraron un "Formulario de solicitud de declaración de propiedades saludables de los alimentos" y Una "Guía para construcción dossier solicitud declaración de propiedades saludables de los alimentos" que contienen las orientaciones para que cualquier solicitante pueda presentar evidencia científica suficiente que respalde la incorporación de un nuevo mensaje saludable en la regulación, autorizando a las empresas a comunicar propiedades saludables asociadas a los alimentos en la etiqueta bajo un cierto marco.
- f) Modelo piloto para el aseguramiento de la inocuidad en alimentos agroprocesados de la Agricultura Familiar Campesina (AFC) de la Región de La Araucanía": este modelo desarrollado en el marco de la Comisión Asesora Regional en Inocuidad y Calidad Alimentaria de la Región de La Araucanía, busca identificar y evaluar los Factores de Riesgos en inocuidad alimentaria y sus respectivas medidas de mitigación, con el fin de implementar un Sistema de Aseguramiento de Inocuidad (SAI) basado en riesgo, acorde a la realidad de los productores de la AFC; y que aporte información para identificar brechas para acceder a la Resolución Sanitaria de Alimento de acuerdo con el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).

El modelo piloto construido para los rubros queso fresco y hortalizas procesadas i) Levantar los diagramas de flujo de los procesos ii) Elaborar una herramienta de levantamiento de información (encuestas) de los factores de riesgo de inocuidad asociados a sus procesos y las medidas de mitigación que las pequeñas empresas tienen implementadas para disminuir los riesgos identificados, iii) Análisis de laboratorio para realizar un perfil microbiológico de los procesos, productos y ambiente, iv) con los resultados del levantamiento de información, se realiza una comparación de las medidas de mitigación con la normativa y las buenas prácticas agrícolas y de manufactura para elaborar un sistema de aseguramiento de inocuidad (SAI) basado en los riesgos identificados, este se ordena en procedimientos

y registros asociados a los procedimientos que las productoras pueden seguir tanto para cumplir los aspectos normativos como para gestión diaria de la inocuidad.

Además, incorpora un plan de cierre de brechas para cumplir con los procedimientos del SAI ordenados por aquellos que requieren inversión, capacitación o apoyo de los organismos de asistencia técnica para implementarlos de manera adecuada. Adecuadamente y priorizarlos por riesgo.

- g) Cultura de Inocuidad: se continuó trabajando la temática de Cultura de Inocuidad, fijándose para el periodo como metas el posicionar este enfoque en la sociedad, la educación y el sector productivo. De esta forma, un primer resultado fue la conformación de una Red de Cultura de Inocuidad conformada por más de 50 profesionales del sector público, privado y academia cuyo rol es generar un ámbito de coordinación para implementar la cultura de inocuidad a nivel de la industria y la sociedad chilena. Se realizó un estudio cualitativo para medir conocimientos, comportamientos y percepciones de los consumidores en torno a la inocuidad a alimentaria. Por otra parte, la herramienta educativa del adecuado lavado de manos se adaptó a la educación inicial para promover los contenidos de la temática de cultura de inocuidad alimentaria en la malla curricular de los establecimientos de la JUNJI. Finalmente, se elaboró una metodología para la aplicación de la cultura de inocuidad en el sector de la MIPYME alimentaria desde el enfoque de riesgo.
- h) Diseño y validación de un "Barómetro Nacional en Inocuidad y Calidad Alimentaria": para generar información relevante sobre inocuidad y calidad alimentaria para el sector de control de alimentos y productivo como aporte al Programa Transforma Alimentos. Su foco estuvo en una metodología para la identificación de las exigencias normativas establecidas por las regiones, países y compradores vinculados a aspectos de inocuidad alimentaria y las necesidades de distintas tipologías de análisis (de procesos y productos) que las empresas y emprendimientos requieren realizar para cumplir con las exigencias establecidas. Junto con ello, la metodología identifica las brechas normativas y de servicios de análisis de la industria de alimentos nacional para responder a las exigencias identificadas por los distintos mercados, dependiendo de la tipología de productos.
- Apoyo a actividades de otros actores de la cadena agroalimentaria:
- a) Coordinación y adjudicación del Proyecto FIC "Modelo de Inocuidad Agroalimentaria Regional", Región de O'Higgins: Este nace de las actividades de la Comisión Asesora Regional en Inocuidad y Calidad Alimentaria coordinada por ACHIPIA a Nivel central y por Seremi de Agricultura a nivel regional la cual está conformada por diversos actores del sector público relacionado con alimentos y donde se invita a participar a universidades y sector privado. A partir de esta coordinación se vio la necesidad de avanzar en un proyecto que permitiera a través de un sello de inocuidad, elevar los estándares de la producción de alimentos regional a la vez de aumentar su competitividad.

El proyecto es financiado por el fondo de Inversión para la competitividad del Gobierno Regional O'Higgins y es ejecutado por la Universidad de O'Higgins, en donde participan como contraparte técnica: Seremi de Salud, Seremi de Agricultura, Seremi de Economía, Seremi de Educación; SAG, INDAP, ACHIPIA, La Corporación del Libertador Bernardo O'Higgins, el Programa estratégico Horticulturece y AFIPA. En proyecto piloto se trabaja con las organizaciones beneficiarias Cooagricam y Coopeumo en el rubro hortalizas y Apiunisexta y la Corporación Apícola en el rubro apícola.

Este proyecto tiene como objetivo diseñar e implementar un Modelo de Inocuidad Alimentaria habilitante para un sello que permita el acceso a mercados competitivos en la Región de O'Higgins, basado en un sistema de monitoreo, extensión y cultura en inocuidad alimentaria. Para ello se trabaja en i) Implementar un sistema de monitoreo de peligros alimentarios mediante un laboratorio acreditado en la Región de O'Higgins (Universidad de O'Higgins, ii) Establecer un sistema de extensión piloto en inocuidad alimentaria en productores de la AFC, iii) Implementar un sello habilitante para la comercialización en mercados competitivos basado en el Modelo de Inocuidad y iv) Generar una campaña de difusión en cultura de inocuidad alimentaria.

- b) Apoyo al Programa Territorial Integrado Hortícola de la Región Metropolitana en Inocuidad y Calidad Alimentaria: Este proyecto financiado por CORFO y denominado Red Hortícola, nace a partir de la mesa regional hortícola de la RM, donde los actores regionales relevantes en el ámbito hortícola, tanto públicos como privados, identificaron que una de las principales barreras para mejorar los aspectos de comercialización de la oferta hortícola regional es avanzar en las temáticas de inocuidad y calidad de los productos, de esa manera mejorar la integración de la cadena y asegurar la salud de los consumidores.

El proyecto es ejecutado por ASOEX y liderado por el Seremi de Agricultura de la RM quién coordina y convoca a los actores regionales públicos y privados, con apoyo técnico de ACHIPIA, INIA, INDAP y SAG. El objetivo de la Red Hortícola es "Contribuir al fortalecimiento de la cadena de valor hortícola de la Región Metropolitana, para promover la incorporación de estándares de inocuidad y calidad, mediante un conjunto de acciones de coordinación y de transferencia de tecnologías en las actividades primarias y de soporte de la cadena".

Para ello se ha trabajado desde el 2020 en varias iniciativas que han contado con la participación de ACHIPIA, entre las cuales podemos destacar: diagnóstico de inocuidad de ferias libres; diagnóstico de inocuidad y comercialización de mercados mayoristas; capacitación a feriantes; capacitación a productores hortícolas; diagnóstico para el levantamiento de dos centros de distribución; diplomado de inocuidad y calidad hortícola; presentación de proyecto a FIA para una plataforma de comercialización liderado por hortach, un protocolo de comercialización y trazabilidad para Lo Valledor.

A partir del 2021, el apoyo de ACHIPIA se concretó en la firma de un convenio de colaboración entre la Subsecretaría de Agricultura a través de ACHIPIA y ASOEX como ejecutor de la Red Hortícola (n°39/2021, subsecretaría de agricultura) donde se definieron los siguientes objetivos:

- Elaborar y aplicar un programa de capacitación para productores hortícolas y feriantes en los temas de inocuidad alimentaria en base a los diagnósticos desarrollados por la Red Hortícola en los distintos segmentos de la cadena hortícola de la Región Metropolitana. Las capacitaciones se centraron en i) Inocuidad y trazabilidad ferias libres, ii) Inocuidad y trazabilidad en la producción hortícola, ii) apoyo para un Diplomado Hortícola.
 - Elaborar un mapa de riesgos alimentarios en la cadena hortícola de la Región Metropolitana en base a la información disponible de la Red Hortícola. Estos se realizaron en ferias libres y mercados mayoristas a través de la información levantada por la Red Hortícola en sus diagnósticos.
 - Elaborar un instrumento de captura de información para la realización de un modelo de aseguramiento de inocuidad basado en riesgo para pequeños productores de hortalizas usuarios de la Red Hortícola de la Región Metropolitana. Este levantamiento contempló el desarrollo de una encuesta de los factores de riesgo de inocuidad de los procesos productivos y perfil microbiológico de productos y procesos a través de análisis de laboratorio. Con estos resultados se espera durante el 2022 poder implementar modelos de aseguramiento de inocuidad en los productores participantes.
- c) Proyecto “Desarrollo de un modelo piloto para el aseguramiento de la inocuidad en alimentos agroprocesados de la Agricultura Familiar Campesina (AFC) de la Región de La Araucanía: Este proyecto nace del trabajo de la Comisión Asesora Regional en Inocuidad y Calidad (CAR) de La Araucanía en el marco del Plan Impulsa Araucanía, el cual fue financiado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), ejecutado por la Universidad Católica de Temuco y en donde participaron en el equipo técnico: Seremi de Agricultura, ACHIPIA, INDAP región Araucanía y Seremi de Salud Araucanía. El resultado de este proyecto fue descrito anteriormente en los productos. Cabe destacar que los productos de este proyecto se seguirán desarrollando a través de la CAR Araucanía.
- d) Guías técnicas para el diseño, desarrollo e implementación de los Procedimientos Operativos Estandarizados (POE) Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES) y para el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos (HACCP) en establecimientos de alimentos: Estas se elaboraron en el marco de los Programas Nacionales Integrados (PNI), coordinados por ACHIPIA, en conjunto con el Ministerio de Salud, el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) y el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA) y se entregan a las empresas orientaciones operativas para el diseño, desarrollo e implementación de sus procedimientos de acuerdo al tipo de producción. Las guías permitirán apoyar a las empresas no solo en el cumplimiento de requisitos normativos, sino que colaborar en asegurar la inocuidad de los productos y así proteger la salud de los consumidores.

- e) Apoyo en la difusión de la ley 20.606: Al alero de esta ley del Ministerio de Salud y su decreto n°13 se modificaron los requisitos de etiquetado del Reglamento Sanitario de los alimentos para incorporar sellos de advertencia y regular la publicidad en aquellos alimentos que sobrepasen los límites establecidos en nutrientes críticos (sodio, grasas saturadas, azúcares y calorías) para informar a la población y orientar su alimentación hacia formas más saludables. Achipia apoyó al Ministerio de Salud en 3 áreas concretas para la difusión de esta ley, i) Desarrollo de los contenidos de un manual de etiquetado para pequeñas empresas alimentarias fruto del trabajo de Minsal, INDAP, ACHIPIA y Sercotec, ii) una serie de capacitaciones coordinadas a través de las comisiones asesoras regionales en inocuidad y calidad alimentaria coordinadas por ACHIPIA con foco en las pequeñas empresas alimentarias para comprender este cambio e incorporarlo en sus productos, a estas capacitaciones informativas sobre la ley se sumó una charla práctica dictada por Achipia para enseñar a realizar etiquetas nutricionales en base a tablas de cálculo y iii) Desarrollo de curso online gratuito a través de la alianza de Minsal, Sercotec y ACHIPIA que se encuentra disponible en la plataforma online de Sercotec.
- f) Participación en el proyecto "Caja de herramientas facilitador de información para la orientación y guía de los procesos normativos sanitarios, inocuos y tributarios para la formalización y crecimiento de emprendimientos agroalimentarios, denominado AGROKIT": Esta iniciativa surge a partir del convenio entre Seremi de Agricultura y la Universidad Católica de Temuco ante la necesidad de contar con información simple, comprensible y centralizada para el apoyo a personas naturales que buscan obtener autorizaciones y formalizaciones legales (especialmente sanitarias y tributarias), por parte de distintos tipos de usuarios vinculados al sector agroalimentario (emprendedores, asesores, funcionarios). El proyecto financiado por FIA es ejecutado por la Universidad Católica de Temuco, como asociados están la Seremi de Agricultura y ACHIPIA y se trabaja a través de la Comisión Asesora Regional en Inocuidad y Calidad (CAR) de La Araucanía. El "Agrokit" como se le ha denominado, consiste en una "ruta del emprendedor" a través del empaquetamiento de material gráfico, audiovisual (cápsulas digitales) y fascículos, que contengan información en distintos rubros de importancia para la región y con un carácter inclusivo al enfoque intercultural y de género, para las fases tempranas de los emprendimientos. Necesidades de información que serán identificadas y priorizadas participativamente por los propios usuarios, editando una guía práctica en una serie de ejes temáticos, bajo la coordinación de un comité colaborativo conformado por distintas instituciones relacionadas (INDAP, Seremi de Salud, Agricultura, Sercotec, Centros de Negocios, Achipia, UC Temuco u otros actores), que además, de monitorear y acompañar la aplicación del AGROKIT, contribuirán a dar continuidad a la iniciativa más allá del periodo de ejecución, además, este comité realizará ajustes al proyecto e incorporará los aprendizajes para la discusión e implementación de futuras políticas públicas.
- g) Participación en proyecto "rescate y valorización de desperdicios alimentarios sólidos agrícolas en la región de antofagasta (d.s.a.a)": Este proyecto financiado por CORFO y ejecutado por la Universidad de

Antofagasta cuenta con el patrocinio y apoyo técnico de ACHIPIA, Seremi de Agricultura de Antofagasta, Seremi de Medio Ambiente Antofagasta y la "Sociedad de proveedores agropecuarios Ltda. (Calama) e Inmobiliaria Vega Antofagasta (Antofagasta).

Su objetivo es el Diseño e implementación de un sistema de gestión para rescate y valorización de pérdidas y/o desperdicios sólidos alimentarios agrícolas, generados en centros de distribución de productos agroalimentarios de la Región, basada en economía circular. Consideramos fundamental implementar iniciativas de este tipo, que contribuyen a la optimización del uso eficiente de los alimentos, basado en economía circular, y a la reducción de los residuos orgánicos generados.

- h) Participación en el "Plan Estratégico de Desarrollo Apícola": ACHIPIA ha participado en 6 talleres de trabajo, dentro de la construcción del llamado "Plan Estratégico de Desarrollo Apícola" tendiente a colaborar y apoyar el plan nacional de desarrollo apícola.
- i) Participación en reuniones de trabajo de la Comisión Nacional de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA) presidida por Odepa: Esta comisión integrada por representantes del ámbito público y privado relacionados con los alimentos busca proponer soluciones y alternativas para reducir la pérdida de alimentos, incorporar innovación y tecnología, analizar aspectos legales, de educación a la población, entre otros aspectos sobre la materia. La comisión ofreció la integración de mesas que abordarán temas específicos. En ACHIPIA colabora en el tema "Investigación para la innovación y transferencia tecnológica" y participó en la elaboración del Plan de Acción de la Comisión.
- j) Programa para la prevención de peligros microbiológicos en la industria frutícola de Chile: En respuesta al evento de detección de Listeria en frutas chilenas en Estados Unidos es que se realizó una coordinación entre el Ministerio de Agricultura con las asociaciones gremiales ASOEX y Fedefruta. De esta manera se creó un grupo de trabajo coordinado por ACHIPIA donde participaron SAG, IICA, ASOEX y Fedefruta para el desarrollo de un programa preventivo con protocolos que pudiera aplicar la industria frutícola en campos agrícolas y packings y que permitiera mejorar la comunicación con SAG y ACHIPIA.
- k) Apoyo de ACHIPIA a la implementación de las normas de la Food Safety Modernization Act (FSMA) de Estados Unidos para el sector exportador: El FSMA es un conjunto de 7 normas que estableció la Food and Drug Administration (FDA) de Estado Unidos para actualizar su normativa de inocuidad alimentaria que contempla la producción local y los productos importados. Al ser un importante mercado de los productos de exportación de Chile, ACHIPIA desde el 2015 viene apoyando la implementación de estas normas en el país para el sector exportador, dentro de las actividades se puede destacar que desde 2016 a la fecha se han organizado actividades de difusión que han convocado más de 2000 personas. En el periodo 2018-2022 las principales actividades de apoyo de ACHIPIA fueron las siguientes:

- Cursos oficiales de la Food Safety Preventive Control Alliance y la Produce Safety Alliance: Para avanzar en la formación de capital humano respecto a estas normas, el 2018 se capacitaron entrenadores líderes en la norma de Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano (CFR 21 parte 117) formados por la Food Safety Preventive Control Alliance, a través de un proyecto organizado por IICA, FDA y USDA donde se formaron 2 instructores líderes del sector público (ACHIPIA) y cerca de 20 privados quienes se encuentran replicando los cursos para formar individuos calificados en controles preventivos PCQI. También se capacitaron Instructores Líderes en la norma de norma de inocuidad de productos agrícolas frescos (CFR 21 parte 112), formados por la Produce Safety Alliance proyecto liderado por el IICA, FDA, USDA y JIFSAN donde se formaron 4 entrenadores líderes del sector público (2 ACHIPIA, 1 SAG, 1 INDAP), y 3 del sector privado. Se realizó una segunda versión el año 2019 con 5 participantes privados y 1 de la academia. Desde ACHIPIA se han realizado 12 cursos oficiales de ambas normas con foco en la pequeña industria proveedora del sector exportador en alianza con INDAP, IICA, HortiCrece, Corfo, entre otros.
- Formación de instructores líderes de la Produce Safety Alliance: ACHIPIA impulso un proyecto de formación en alianza con CORFO donde se realizaron 3 cursos en Coquimbo, Región Metropolitana y Maule, formando hasta el minuto 60 líderes privados y públicos.
- Programa "Revisión del estado de preparación de la huerta" (On Farm Readiness Review" OFRR), de la Asociación Nacional de Departamentos Estatales de Agricultura (NASDA) y FDA: Este es un programa de capacitación de los campos agrícolas en terreno para ver el nivel de n preparación para las inspecciones oficiales en el marco de la norma de productos agrícolas frescos de FSMA. En Chile se ha realizado dos versiones de este programa. 1) versión 2019 organizado ASOEX y FDF, con el patrocinio de ACHIPIA y SAG, visitando huertos de manzanas, frutas de carozo y uva de mesa, participaron cerca de 120 personas en 4 días de revisión y 100 personas en el seminario final. 2) Versión 2020 Organizado por Minagri con la coordinación de ACHIPIA junto con SAG, INDAP, IICA, FDA, JIFSAN y la A.G. Chilealimentos que incluyó 2 partes i) Formación de 19 "revisores" de SAG, INDAP y ACHIPIA que puedan replicar el OFRR en el futuro y ii) Ejercicios OFRR en 4 predios de Berries de la Región del Maule donde participaron 60 personas (Productores y asesores técnicos) y un seminario final con participación de 50 personas.
- Participación como mandante en el Proyecto ProFSMA para apoyo del sector exportador de berries de la Región del Maule: Este proyecto ejecutado por Fundación Chile y que tuvo como mandantes a SAG, ACHIPIA, Maule Alimenta tuvo como objetivo desarrollar un protocolo de cumplimiento de la norma de inocuidad de productos agrícolas frescos de Estados Unidos y desarrollar herramientas para la implementación el protocolo por parte de los productores. ACHIPIA apoyo técnicamente en los contenidos del protocolo, capacitaciones y difusión de las herramientas desarrolladas.
- Formación de un grupo de revisión de la propuesta de modificación de la subpart E (Agua de uso agrícola) en la Norma inocuidad productos agrícolas frescos: Conformación grupo revisor para enviar observaciones a la consulta pública FDA (enero 2022) liderado por ACHIPIA donde participan SAG, INDAP, IICA, ASOEX y Fedefruta.

Capacitación y entrenamiento:

El área de vinculación a través de la coordinación con los diversos actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria y a través de la coordinación regional a través de las Comisiones Asesoras Regionales en Inocuidad y Calidad alimentaria ha desarrollado diversas capacitaciones en temas prioritarios para el país. A continuación, se entregan las cifras del n° de eventos y personas capacitados ordenados por el tema de capacitación desarrollado para el periodo marzo de 2018 a enero de 2022.

Eventos de capacitación	N° evento	N° personas capacitadas
Alimentos con propiedades funcionales	1	60
Cultura de Inocuidad	3	180
Difusión salas de proceso comunitarias y manual de manipuladores	14	280
Etiquetado	17	765
Formalización, BPA, BPM, HACCP, Trazabilidad	39	2355
FSMA	14	355
General con información y difusión de ACHIPIA	1	50
Manejo Covid 19 en la industria alimentaria	21	2120
Manual de manipuladores de alimentos	1	6
Buen uso de productos fitosanitarios	14	870
Total general	125	7.041

Se destaca también el ciclo de capacitaciones involucradas en el convenio de la Subsecretaría de Agricultura a través de ACHIPIA con la Municipalidad de Providencia, donde en el primer ciclo piloto se capacitaron 5 funcionarios pertenecientes a la municipalidad como formadores de líderes, 4 locatarios de restaurantes de la municipalidad como líderes y 44 manipuladores de alimentos, según el "Modelo basado en Manual y currículo estandarizado. Además, actualmente se está trabajando en la Elaboración de un convenio con el Municipio de Algarrobo para desarrollar un modelo similar al utilizado en el Municipio de Providencia.



Participación en instancias de colaboración:

- a) Sesiones de las Comisiones Asesoras Regionales en Inocuidad y Calidad Alimentaria (CARs): Durante el periodo 2018-2022 se continuó el trabajo de las Comisiones Asesoras Regionales en Inocuidad y Calidad Alimentaria que funcionan desde el 2012 en las 15 regiones del país con el inicio de actividades en la 16ª comisión en la recientemente creada región del ñuble, mientras se oficializa su creación. Dentro de las actividades desarrolladas en las agendas de trabajo regional destacan diversas acciones de capacitación, elaboración de proyectos, difusión de información entre otras acciones las cuales se discuten ampliamente en este documento de resultados. Además, se destacan el ciclo de capacitaciones desarrollado por ACHIPIA en todas las regiones del país a través de las CARs para presentar, difundir y coordinar acciones que se enmarquen en las agendas de trabajo de las CARs en torno a dos herramientas desarrolladas por la agencia:
- Modelo de Formación para Manipuladores de Alimentos Basado en un Currículum Estandarizado y
 - Manual para Orientar y Asesorar el Diseño, Instalación e Implementación de Salas de Procesos Comunitarias para Productores de la Agricultura Familiar Campesina (AFC)
- b) Mesa de Sistemas Alimentarios Sostenibles y Saludables: Desde julio de 2021 ACHIPIA se encuentra representada en Mesa de Sistemas Alimentarios Sostenibles y Saludables y en las plenarias correspondientes, invitados por el Senado de Chile. Participan de esta mesa representantes de FAO, ODEPA, otras instituciones del estado relacionadas con el tema alimentos, académicos, representantes de instituciones de educación superior, la industria, entre otros importantes actores. El objetivo fue construir entre todos los participantes, un documento basado en evidencia científica, que aborde el tema de los alimentos saludables y sustentables, que incluya propuestas para mitigar y abordar la crisis hídrica, las posibles pandemias futuras, la huella de carbono, el reemplazo de proteína animal, por otras de similar valor biológico, etc, con una visión de futuro, para la creación de políticas públicas.
- c) Apoyo en la coordinación del grupo de trabajo sanidad e inocuidad alimentaria del Consejo Exportador Agroalimentario de ODEPA: Esta mesa nacional coordina a las instituciones del Minagri con los distintos gremios exportadores y otros actores afines donde se trabaja en temas prioritarios establecidos por la mesa a través de grupos de trabajo. En este marco ACHIPIA junto a SAG apoyan a ODEPA en la coordinación del grupo de trabajo de Sanidad e Inocuidad en donde durante el periodo 2018-2020 los principales temas tratados en el ámbito de la inocuidad fueron:
- Apoyo al sector exportador para cumplimiento de la ley "Food Safety Modernization Act" (FSMA), de Estados Unidos. (en estas instancias se organizó por ej, el curso FSMA para el gremio Chileoliva y seminarios sobre Covid-19).
 - Red de Cultura de Inocuidad.

- Elaboración y producción de la herramienta educativa para el lavado de manos (caja reveladora) junto a Junji.
 - Elaboración e implementación de un modelo piloto de cultura de inocuidad.
 - Programa para la prevención de peligros microbiológicos en la industria frutícola de Chile.
 - Pasos para implementar un "sistema nacional de verificación de autenticidad de alimentos"
 - Herramientas ACHIPIA en tiempos de COVID-19.
 - Actualización de Límites Máximos de Residuos bajo la Resolución Exenta N°892, que actualiza LMR por MINSAL.
 - Alimentos con propiedades funcionales o saludables.
 - Actualización Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.
- d) Comité inocuidad y asuntos sanitarios de la Mesa de la Fruta Fresca: Achipia colabora en la coordinación de este grupo de trabajo en la mesa de la fruta fresca coordinada por ODEPA y donde están representados los principales gremios frutícolas de Chile, la academia y las instituciones del Minagri. Los temas abordados en este periodo fueron:
- Apoyo en capacitaciones en campo y plantas de proceso para prevención de COVID-19, en base a recomendaciones Minsal, en colaboración con Indap y Corfo.
 - Apoyo a Fedafruc para desarrollo material para difusión de medidas Covid-19 vía whatsapp.
 - Apoyo a Fedefruta para desarrollo de protocolos y cartillas Covid-19.
 - Capacitaciones de la ley FSMA de EE.UU.
 - Cursos virtuales PSA FSMA de Campo, con apoyo IICA e Indap, dirigido a pequeños productores.
 - Programa "Revisión del Huerto" (On Farm Readness Review -OFRR) orientado a Berries.
 - Actualización norma LMR de plaguicidas de Minsal.
 - Cooperación USDA/Achipia para conducir estudios supervisados en LMR, en Chile, como apoyo a la actualización de la normativa Codex.
- e) Apoyo al sector productivo en la prevención del COVID-19: Si bien este fue un esfuerzo que realizaron las distintas áreas de ACHIPIA, destacan el trabajo del área de vinculación las siguientes actividades:
- Desarrollo de Fichas preventivas de Covid-19 para apoyar a la Federación de productores frutícolas Fedafruc que se pudieran difundir por redes sociales y Whatsapp.
 - Desarrollo de Fichas y material de difusión de prevención Covid-19 en el marco de la Comisión Asesora Regional en Inocuidad y Calidad Alimentaria del Maule, donde participaron Seremi de Agricultura del Maule, INIA Maule, PTI Berries Maule, SAG Maule, INDAP Maule y ACHIPIA.
 - Apoyo a Fedefruta para el desarrollo de fichas técnicas Covid-19.
 - Apoyo a INDAP para realizar un ciclo de capacitaciones regionales para productores participantes de Mercados campesinos.
 - Apoyo a INDAP para realizar capacitaciones a productores participantes del programa de turismo rural.

- Capacitaciones de prevención de Covid-19 para ejecutivos Corfo que pueda orientar a las empresas que asesoran.
- Capacitación a productores participantes del Programa Territorial Integrado CORFO de uva de mesa de Atacama.
- Desarrollo de un Manual de ferias libres y un Manual de recomendaciones para los campos agrícolas difundido en la página web de ACHIPIA y página web de Minagri creada para difundir material de prevención de Covid-19.
 - Apoyo a OPS para desarrollar una matriz de riesgos de contagio por Covid-19 en ferias y mercados mayoristas.

Programa Transforma Alimentos: iniciativa impulsada por Corfo y apoyada por el Ministerio de Agricultura que, a través de la coordinación y colaboración público-privada, busca potenciar el crecimiento sustentable de la industria chilena de alimentos, con una oferta de productos y servicios más diversificada, sofisticada y competitiva para los mercados globales de exportación. La Agencia es parte de su Comité Directivo.

Apoyo al Sistema de Protección Social en inocuidad y calidad alimentaria: a través de una alianza entre la Subsecretaría de Agricultura, a través de ACHIPIA, y el "Programa de Autoconsumo" del Ministerio de Desarrollo Social y Familia (MIDESO), con el fin de promover el mejoramiento en la implementación, uso y manejo de sus tecnologías con base en la inocuidad y calidad de los alimentos para el consumo propio de las familias.

Proyectos de cooperación

Desarrollo de Norma una norma Técnica de Trazabilidad como apoyo al Ministerio de Salud: El 2018 a través de un proyecto innova Corfo liderado por ACHIPIA se promovió una actualización de la legislación de trazabilidad contenida en el reglamento sanitario de los alimentos que mandata a Minsal a crear una norma técnica específica para establecer los requisitos de un sistema de trazabilidad que deben implementar las empresas de alimentos. A partir de ello se creó un grupo de trabajo del Programa Nacional Integrado de Calidad Alimentaria, coordinado por ACHIPIA, donde participaron Minsal, SAG y Sernapesca para desarrollar la norma técnica. Esta fue entregada al departamento Jurídico de Minsal para su aprobación.

Hitos importantes de la gestión 2021

- Un hito importante del año 2021 fue la puesta en ejecución del "Modelo de capacitación de manipuladores de alimentos, basado en currículo estandarizado" que permitió capacitar entrenadores de líderes (5 personas), líderes (4 personas) y personal calificado, es decir Manipuladores de alimentos (44 personas). El modelo utilizado fue una adaptación, similar al aplicado por FSMA (Estados Unidos) y de acuerdo a previo Convenio establecido con la I.

Municipalidad de Providencia. Este modelo servirá para desarrollar iniciativas similares en otros sectores y rubros productivos. Por ejemplo, se está trabajando con la Comisión Asesora Regional en Inocuidad y Calidad Alimentaria de la Región de Aysén para establecer un modelo para los manipuladores de alimentos que trabajan en empresas de productos no madereros.

- Participación en la elaboración del documento final para ser presentado al Senado de la República sobre Sistemas Alimentarios Sostenibles y Saludables para el futuro. Documento que quedará en biblioteca del Congreso como material de consulta para la creación de futuras políticas públicas.

- Un Hito muy relevante fue la realización del programa **OFRR-On Farm Readiness Review (Revisión del Estado de Preparación de la Huerta)** para el cumplimiento de la norma de productos agrícolas frescos de la ley FSMA de Estados Unidos. En este programa el Ministerio de Agricultura colaboró estrechamente en dos versiones de este programa realizadas en Chile en conjunto con la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (USFDA, por sus siglas en inglés), para el uso y ofrecimiento de esta nueva herramienta a productores en Chile que exportan a los EE.UU y necesitan cumplir con la nueva norma para la inocuidad de productos agrícolas frescos de FSMA. En la primera versión que coordinó ASOEX, ACHIPIA tuvo una destacada participación como patrocinador, en su segunda versión en enero del 2020 se dirigió al sector exportador de berries de Chile a través de la coordinación de ACHIPIA junto al Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) y el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP), en alianza con la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE.UU (FDA), un experto de Extensión Cooperativa de los EE.UU y con el patrocinio del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), bajo un acuerdo de colaboración entre la FDA y la IICA.
 - La metodología desarrollada corresponde a una actividad práctica de capacitación realizada en predios cubiertos por la norma (en el caso de nuestro país, de productos que se exporten a EEUU) donde las expertas, Diane Ducharme, PhD y Theresa Klamann, MS, Oficiales de Seguridad del Consumidor de la FDA, Donna Clements, MS, Extensionista de la Alianza para la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos (PSA, por sus siglas en inglés) de la Universidad de Cornell, y los representantes de la Oficina Regional para Latinoamericana de la FDA en Chile, Gonzalo Ibañez, MS, Analista Regulatorio Internacional, y Wendy Fanaselle, MS, Coordinadora de Programas, indagaron sobre los aspectos normativos que un campo debe cumplir, enfatizando la prevención de los peligros microbiológicos como principal objetivo y con el enfoque de las inspecciones que FDA conducirá tanto en EEUU como en terceros países exportadores. El programa también generó capacidades, formando 19 revisores ligados a INDAP, SAG y ACHIPIA para replicar estos ejercicios de capacitación en el futuro.

- Otro hito a destacar es el trabajo de apoyo en la implementación de Salas de proceso comunitarias como respuesta a la demanda de productores que venden sus productos sin Resolución Sanitaria

muchas veces por problemas para implementar una empresa alimentaria por si solos. Además del desarrollo de un manual orientador se está prestando orientación a las regiones a través de las Comisiones Asesoras Regionales en Inocuidad y Calidad Alimentaria.

- Una herramienta muy relevante que la agencia a desarrollado y que se seguirá fomentando es el Modelo de Aseguramiento de Inocuidad con un enfoque preventivo basado en riesgo. Esta herramienta ya se ha implementado en algunas iniciativas y pretende que las pequeñas empresas alimentarias tengan herramientas de fácil comprensión e implementación para evaluar sus riesgos y gestionarlos en el tiempo acorde a la normativa nacional.



Desafíos y prioridades 2022

- Fortalecimiento de los Sistemas Regionales de Inocuidad y Calidad Alimentaria (cambio de decreto de las CARs , constitución de la CAR de Ñuble, entre otros).
- Marcha blanca del modelo de capacitación de manipuladores de alimentos, basado en currículo estandarizado.
- Avanzar en el proyecto Achipia-Minsal de “Declaración de propiedades saludables de los alimentos” que permita apoyar la innovación en alimentos saludables y que el sector productivo pueda presentar e incorporar nuevos mensajes saludables en los alimentos en la legislación nacional. En este trabajo es importante el componente de conformación de paneles de expertos que permitirá realizar un análisis experto de los dossiers que entreguen los postulantes para realizar recomendaciones de aprobación al Ministerio de Salud. Se recomienda también avanzar en la realización de pilotos para testear la plataforma de alimentos con propiedades funcionales.
- A través del apoyo que ACHIPIA a prestado al Programa Territorial Integrado Hortícola de la Región Metropolitana (Red Hortícola), mediante el convenio de colaboración (n°39/2021, subsecretaría de agricultura) y con los avances logrados hasta el momento en el diagnóstico de factores de riesgo, la idea es avanzar en la implementación de sistemas de aseguramiento de inocuidad en pequeños productores hortícolas. Una instancia relevante para ello es la reciente aprobación del financiamiento por parte de FIA de un Acuerdo de producción limpia que se trabajará junto a la Agencia de Sustentabilidad y cambio climático.
- Continuar con el desarrollo de capacidades en los temas del cumplimiento de la ley de modernización de la inocuidad de los Estados Unidos (FSMA) para el sector exportador, con especial foco en los pequeños productores proveedores de la industria exportadora.
- Una vez que sea aprobada la Norma Técnica de Trazabilidad por parte del Ministerio de Salud, será importante apoyar al sector productivo a comprender esta norma y poder implementar sistemas de trazabilidad. Fortalecimiento de los Sistemas Regionales de Inocuidad y Calidad Alimentaria (cambio de decreto de las CARs , constitución de la CAR de Ñuble, entre otros).
- Promover la utilización del modelo de aseguramiento de inocuidad basado en riesgo en los rubros de hortalizas procesadas y quesos frescos en la Agricultura Familiar Campesina (AFC).
- Promover el modelo de aplicación de la cultura de inocuidad en la MIPYME alimentaria nacional.
- Desarrollar un modelo para la incorporación del enfoque de cultura de inocuidad en las carreras de educación superior vinculadas a los alimentos.



Claudio



Eduardo



Nilsson



Tomás

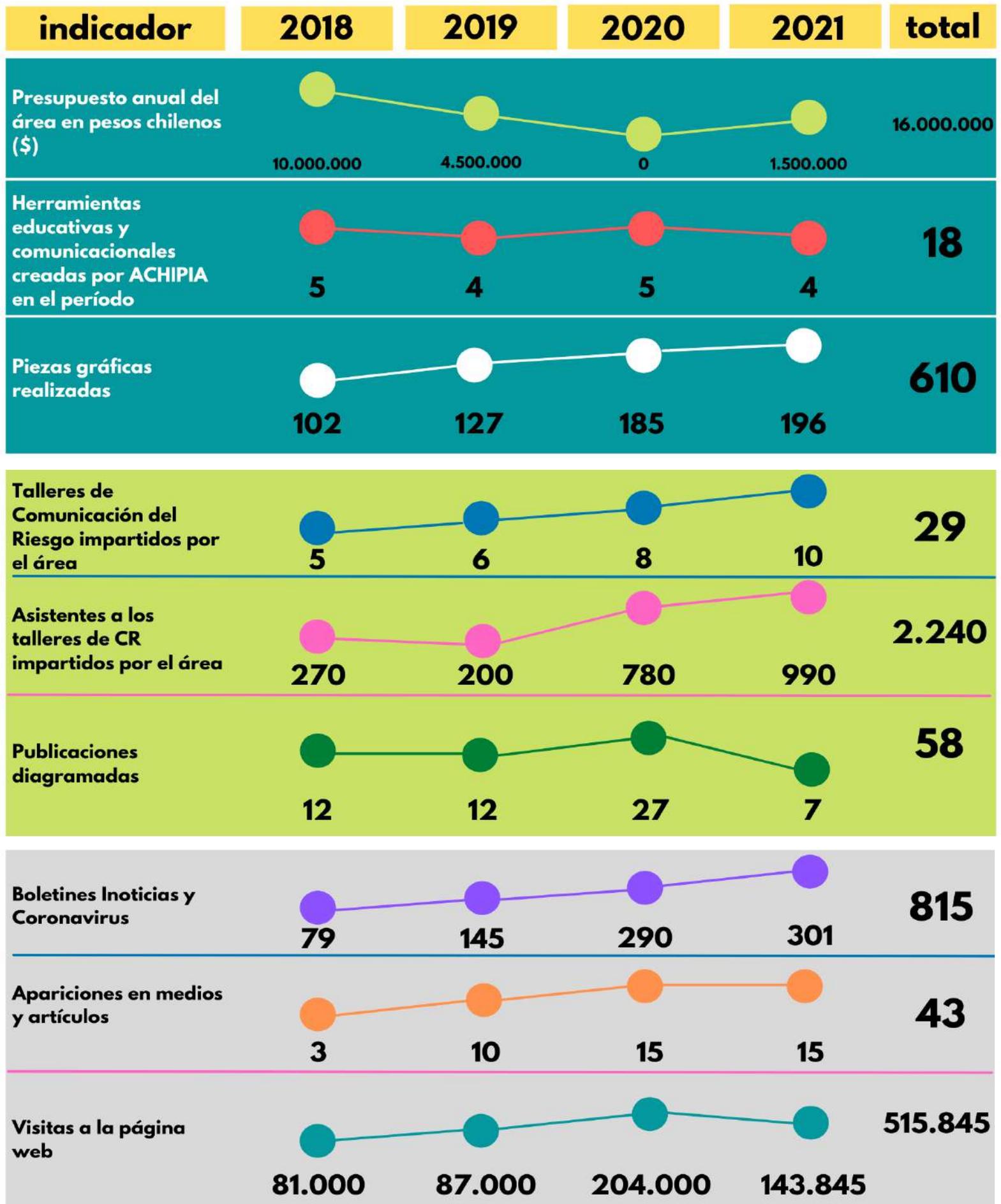
#telodijoachipia

Área de Comunicación de Riesgos

Su objetivo es diseñar e implementar estrategias y herramientas comunicacionales para la reducción de riesgos alimentarios, considerando la información generada por la Agencia, la percepción de riesgo de los actores de la cadena alimentaria y las tendencias que permiten generar presencia y aportar, desde el ámbito de la comunicación, en la gestión de riesgos y eventuales crisis de inocuidad alimentaria.



Cifras de la Gestión Comunicacional



Resultados 2021

Día Mundial de la Inocuidad alimentaria: mujeres, personas mayores y niños/as

A principios de marzo del 2021 ACHIPIA fue invitado a exponer a la red INFOSAN² sobre su experiencia en el desarrollo de iniciativas ligadas al Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria. Producto de esa invitación, se comienza a pensar en lo que serán las actividades para la celebración que tendría lugar la semana del 7 de junio de 2021. Esto motivó la línea de profundización de herramientas educativas y comunicacionales que la Agencia ya venía trabajando desde hace más de 5 años; esta vez orientada a partir de acciones específicas para tres segmentos de la ciudadanía:

- Mujeres
- Personas mayores
- Niños y niñas



² La Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) es una iniciativa conjunta de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), concebida para promover el intercambio de información y la colaboración entre autoridades responsables de la inocuidad de los alimentos, en los planos nacional e internacional. El Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria de la OMS administra y gestiona INFOSAN.

La experiencia chilena fue difundida a través de INFOSAN y también a través de la página web del Códex Alimentarius. Lo anterior conectó a más de 600 funcionarios y funcionarias alrededor del mundo en los tres días de webinars.



A partir de los seminarios virtuales desarrollados, la red INFOSAN conoció la experiencia Chilena en el desarrollo de la comunicación de riesgos y cómo este trabajo alimenta e inspira el desarrollo de nuevas actividades. En la oportunidad se presentó el plan 2021 para la celebración del DMIA, el cual fue muy bien recibido por los miembros de esta red. Con esto se generaron lazos de cooperación con otras entidades a nivel mundial y fue calificado de “inspirador” todo el trabajo presentado en las tres oportunidades.

Mujeres, adultos mayores y niños: Foco 2021

2021 fue el año en que las estrategias comunicacionales diferenciadas que ha desarrollado la Agencia, abarcaron otros grupos o segmentos de importancia.

Mujeres e inocuidad alimentaria: muchas nueces poco ruido

En primer lugar se propuso el desarrollo de acciones relativas a la reivindicación de la mujer en el contexto de la inocuidad alimentaria. Para ello se organizó el primer webinar de mujeres e inocuidad el cual se denominó: muchas nueces y poco ruido. El webinar se estructuró en tres ámbitos de acción: mujeres en la industria alimentaria, mujeres en el sector público y mujeres en la academia. Se creó un Comité formado por mujeres del equipo de ACHIPIA quienes junto a la Secretaria Ejecutiva seleccionaron a las participantes.



MUJERES E INOCUIDAD ALIMENTARIA

MUCHAS NUECES POCO RUIDO

WEBINAR 7 JUNIO 11.00 HRS

Adriana Bastias, Ana Karina Peralta, Constanza Miranda, Alicia Gallardo, Viviana Cachicas, Carol Acevedo, Marisol Figueroa, María Undurraga, Eve Crowley, Nuri Gras

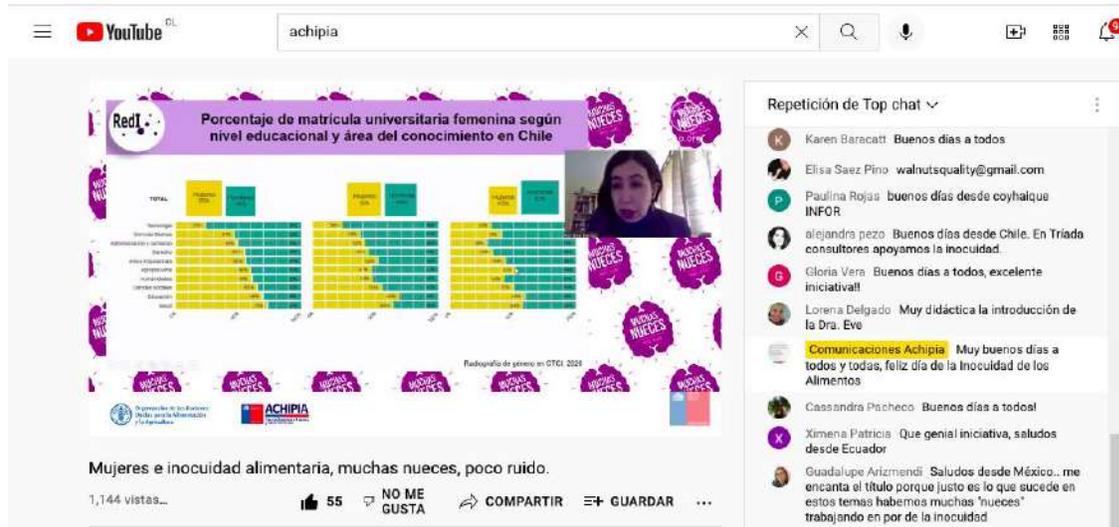
Todas las actividades serán transmitidas vía YouTube y Facebook de Achipia.

<https://www.achipia.gob.cl/dmia-2021/>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

Destacadas mujeres en los diversos ámbitos de la inocuidad y de la ciencia fueron las expositoras de este seminario que contó con el apoyo de FAO para su realización. A partir de esta actividad, se dio pie al desarrollo de esta instancia como un evento permanente que incluso tuvo su réplica en octubre de 2021, dado el interés que despertó tanto de las expositoras como de las audiencias.



El webinar alcanzó 1.144 visualizaciones y aún puede ser visto en el canal de YouTube de ACHIPIA.

Inocuidad alimentaria y personas mayores



Dado que en un principio parte importante de la población mayor fue la que se vio afectada por la pandemia, no sólo por cuestiones sanitarias, si no también por aislamiento y soledad, es que se desarrolló un trabajo de investigación para analizar dicho segmento y proponer herramientas de apoyo. Para ello la propia Agencia desarrollo un documento que fue presentado a expertos y expertas en materia de alimentación y geriatría los cuales fueron invitados a compartir sus impresiones y mejoras en un conversatorio organizado por la Agencia. Producto de lo anterior fue posible desarrollar la primera publicación sobre inocuidad alimentaria y personas mayores que incluye ejercicios cognitivos en donde el tema principal dice relación con alimentos y su

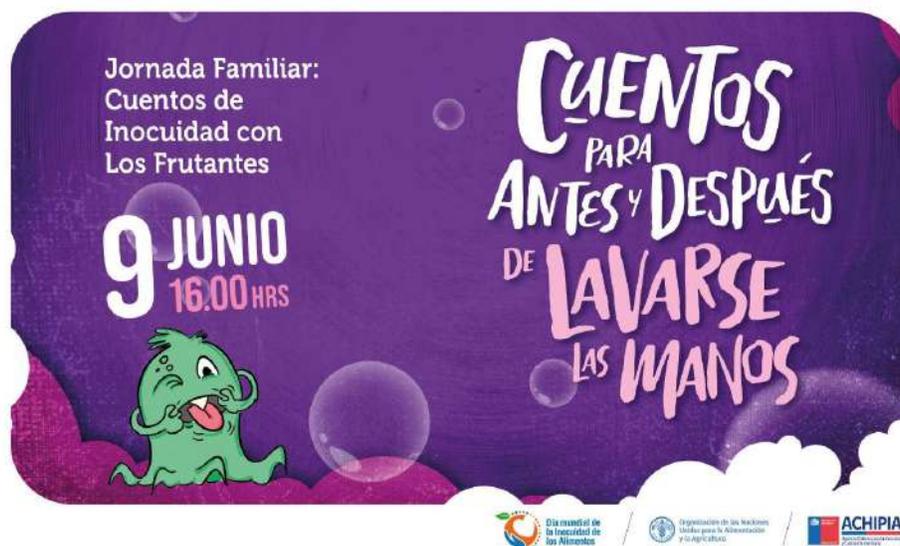
manipulación. Esta publicación espera ser distribuida en forma física para el año 2022.



Este conversatorio se encuentra disponible en el canal de YouTube de ACHIPIA.

Cuentacuentos de inocuidad para antes y después de lavarse las manos

En gran medida el foco de la comunicación preventiva-educativa que promueve ACHIPIA se centra en los y las niñas. En este sentido la Agencia ha desarrollado a la fecha más de 14 herramientas de las cuales, la gran mayoría, va dirigida a niños y niñas. Esta actividad comenzó con el desarrollo de los primeros "cuentos sobre inocuidad alimentaria", los cuales fueron escritos, ilustrados y diagramados por miembros del área de comunicación de riesgos de la Agencia. A partir del Convenio entre FAO y la Subsecretaría de Agricultura, los cuentos pudieron ser relatados por miembros y miembras de Los Frutantes, la banda de música nutritiva. Estas herramientas son productos concretos para apoyar la educación alimentaria y la divulgación científica en esta materia. Se encuentran disponibles en nuestra web y también en nuestro Canal de YouTube, sentando todo un precedente inédito sobre formas de hacer comunicación del riesgo.



Los cuentos narrados se encuentran disponibles en el canal de YouTube de la Agencia.

El objetivo de los cuentos es involucrar a padres, educadores, niños y niñas en una jornada en donde se releve la importancia de la inocuidad alimentaria desde una perspectiva creativa. Para ello se lanzó además la publicación digital “Cuentos para antes y después de lavarse las manos” preparada por ACHIPIA. De la publicación se extrajeron dos cuentos que fueron narrados por Los Frutantes (banda infantil dedicada a temas alimentarios) a través de un video que tendrá, además de los cuentos, canciones alusivas a temas de inocuidad alimentaria (lavado de manos y microorganismos).

Lanzamiento campaña: Me suena y me sabe: alimentos sanos y frases pa'l bronce junto a Elige Vivir Sano.

Mantener la cadena de abastecimiento de alimentos fue y sigue siendo una prioridad para el Ministerio de Agricultura. Las entidades públicas generaron acciones de coordinación para organizar las diversas medidas que permitieron apoyar la iniciativa. Así nace el plan de seguridad alimentaria donde la Subsecretaria de Agricultura, el programa Elige Vivir Sano y otros actores de la cadena desarrollaron varias actividades. La Secretaria Ejecutiva de ACHIPIA fue nombrada por el MINAGRI para ser la representante ministerial en esta mesa de coordinación. A partir de ello uno de los compromisos que asumió la Agencia fue el apoyo comunicacional para seguir

Resultados 2018-2022 ACHIPIA

consumiendo alimentos saludables y disminuir el desperdicio alimentario. De esta forma nace “me suena y me sabe” cápsulas audiovisuales que mezclan frases populares con alimentos y sus beneficios nutricionales. Para ello se solicitó el apoyo de “Los Frutantes”. En total se crearon 8 cápsulas audiovisuales que contaron con la revisión técnica del programa Elige Vivir Sano del Ministerio de Desarrollo Social en lo relativo al contenido. El desarrollo, diseño, montaje y dirección de las cápsulas fue obra del equipo de comunicaciones de la Agencia. Estas capsulas fueron lanzadas en diciembre de 2021.



Fotograma de las cápsulas diseñadas y desarrolladas por ACHIPIA. Se trata de un total de 8 cápsulas en donde se utilizan frases populares como “anotarse un poroto”; “la sandía con más pepas”; “en todos lados se cuecen habas”; “que comes que adivinas” y a partir de ello se habla sobre las propiedades y beneficios nutricionales de determinados alimentos. Los personajes “Nico-C”, “Nutritía” y “Anita Huerta Campos” de “Los Frutantes” son los y las encargadas de desarrollar el contenido que ha sido elaborado en conjunto con Elige Vivir Sano del Ministerio de Desarrollo Social.

A muy poco de su lanzamiento las cápsulas ya presentan en promedio 440 reproducciones.

[Día de las Frutas y las Verduras: desarrollo de cancionero](#)

Para el año 2021 se solicitó a ACHIPIA apoyo para el desarrollo de un cancionero que permitiera a ciudadanos y ciudadanas poder interpretar canciones sobre temáticas alimentarias ejecutando un instrumento. Así nació “Otra Cosa es con Guitarra: Canciones Nutritivas para el Día Nacional de las Frutas y las Verduras.



Fruta fresca
Autor: Carlos Vives

INTRO: LAm, MI

LAm MI
Ese beso de tu boca que me sabe a fruta fresca,
MI7 LAm
que se escapó de tus labios y se metió en mi cabeza
LAm MI
Ese beso con que sueño cuando las penas me acechan
MI7 LAm
que me lleva al mismo cielo y a la tierra me regresa
LAm MI
Que reza, reza, que reza y aunque ya no tenga cura
MI7 LAm
que el recuerdo de sus besos me lleve hasta la locura

CORO
LAm MI
Sí, sí, sí, que este amor es tan profundo
MI7 LAm
que tú eres mi consentida que lo sepa todo el mundo (bis)

LAm MI
Que tú eres mi consentida la niña de mis ojos
MI7 LAm
la que me endulza la vida la que calma mis enojos.
LAm MI
La que se pone más linda cuando la llevo a una fiesta
MI7 LAm
esa que siempre en mi cama, con los ángeles se acuesta

CORO
LAm MI
Y que digan en la radio que yo te quiero de veras
MI7 FA
que lo digan en los diarios y después en la novela
FA MI
Quiero un letrero que diga que como tú no hay ninguna
E7 LAm
que lo digan en la China que lo digan en la luna

CORO
LAm MI
Sí, sí, sí, que este amor es tan profundo
MI7 LAm
que tú eres mi consentida que lo sepa todo el mundo (bis)

Guararé, guararé, guararé, guararé, guararé
guararé, guararé, no me olvides que yo no te olvidaré

Parte del cancionero en donde ACHIPIA hizo las adaptaciones de las canciones y sus respectivos acordes.

Día Mundial del Lavado de Manos

El día 20 de octubre junto a FAO se celebró el Día mundial del Lavado de Manos, declarado por The Global Handwashing Partnership y dirigido a incrementar la concientización del agua y el jabón como forma de frenar eficazmente la propagación de ciertas enfermedades. La actividad se realizó en el colegio El Almendral, en la comuna de La Pintana. El primer ejercicio fue por medio de la herramienta educativa creada por ACHIPIA denominada "La extraña caja de Karen", coordinada por el profesional de ACHIPIA, Eduardo Espinosa, en donde niños y niñas pudieron ver en una caja oscura con luz ultravioleta, las trazas de materia orgánica en sus manos que después pudieron eliminar con un correcto lavado de manos.



Eduardo Espinosa, del equipo de Comunicación de Riesgos, explica a los y las niñas el procedimiento para someterse a la "extraña caja de Karen".

La actividad concluyó con la participación de Los Frutantes quienes estrenaron su canción "a lavarse las manitos" la cual recuerda a través de sencillos pasos, el proceso de lavado de manos en forma eficaz.



Los Frutantes en acción en el Colegio el Almendral de la comuna de La Pintana.

La iniciativa contó con el apoyo del proyecto que desarrolla la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) con sede en Chile, para apoyar a la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA) en su contribución al Fortalecimiento del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, en el Marco de la Política Nacional de Inocuidad y Calidad de los Alimentos 2018 – 2030 (UTF-CHI-046).

Latin American and Caribbean Risk Assessment Symposium, LARAS 2021

Cooperación y ciencia para una vida mejor. Este fue el lema del II Simposio Latinoamericano y del Caribe sobre Evaluación de Riesgo realizado los días 14, 18, 19 y 25 de octubre. Este evento es organizado en conjunto con el Instituto Federal Alemán de Evaluación de Riesgo, BfR. Cabe señalar que su primera versión fue en Uruguay y Chile fue sede virtual de su segunda entrega en el año 2021.

El objetivo general de LARAS es contribuir a fortalecer el análisis de riesgos como enfoque oficial de la seguridad alimentaria, basado en confianza mutua - Cooperación – Multidisciplinariedad y Ciencia de vanguardia.

Describir el marco institucional para la evaluación de riesgos en los países de la región. Armonizar metodologías de evaluación de riesgos. **Compartir experiencias en comunicación de riesgos.**

El área de comunicación de riesgo estuvo a cargo del desarrollo del sitio web del evento y también fue parte de una de las ponencias asociadas a la disciplina en comento.



Página web creada especialmente para el evento.

Heurísticas en la percepción del riesgo.

El tema que puso en discusión el área fue la construcción de los heurísticos como elementos detonantes en la toma de decisiones, sobretudo con respecto a la percepción del riesgo. Basado en estudios de psicología cognitiva, filosofía y neurociencia, la exposición demostró la importancia de trabajar la comunicación preventiva-educativa en base a iniciativas que generen experiencias, impacten la memoria y utilicen emoción y sentimientos para la fijación de mensajes.



Presentación realizada por el Coordinador del Área de Comunicación de Riesgos, Claudio Canales en LARAS 2021

Además, el área de comunicación de riesgos en conjunto con sus pares de BfR crearon un espacio de dialogo e interacción en la plataforma wonder.me en donde los y las asistentes al evento pudieron interactuar todos los días en que este se desarrolló.



Todas las presentaciones de LARAS 2021 pueden descargarse haciendo click [aquí](#)

Publicaciones del Área de Comunicación de Riesgos

Durante 2021 el área desarrolló, diseñó y publicó tres documentos en donde la autoría, investigación es obra de los miembros del equipo. A continuación se revisan esas publicaciones:

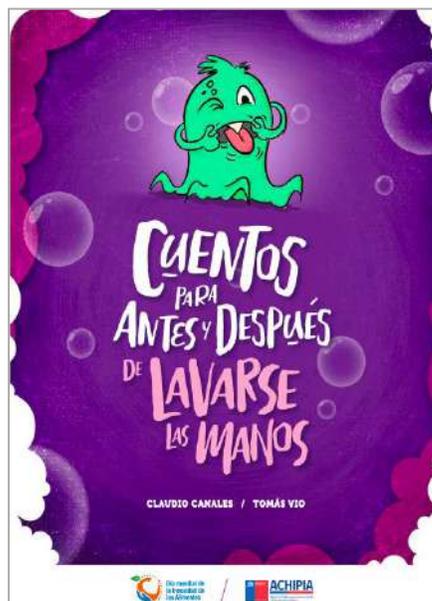
Resultados 2020



Como todos los años desde 2018, el área realiza una completa revisión a toda la gestión desarrollada. Con esto se pretende mantener un registro de las acciones acometidas y una línea de comparación entre distintos años de gestión para de esta forma seguir alineando y encauzando las acciones a lo definido y programado para el período.

Es posible encontrar este documento haciendo click [aquí](#)

Cuentos para antes y después de lavarse las manos



Producto de la experiencia, la inspiración y el deseo de innovar en materia de comunicación de riesgo, durante el año 2021 escribimos, ilustramos y diagramamos el primer libro de cuentos sobre inocuidad alimentaria. Este trabajo fue realizado íntegramente por miembros del equipo, a saber, Tomás Vio Alliende, periodista y escritor y Claudio Canales Ríos, Comunicador, Dibujante y Músico con el apoyo de diseño y diagramación de Nilsson Carvallo Espinoza.

Los cuentos están hechos al estilo clásico y utilizando elementos lúdicos y fantásticos, buscan llevar a los y las lectoras a comprender el concepto de inocuidad alimentaria, a ingresar al mundo de los microorganismos y aproximarse al fenómeno de la resistencia a los antimicrobianos. Todo ello usando un lenguaje sencillo y cercano, acompañado incluso de un código desde

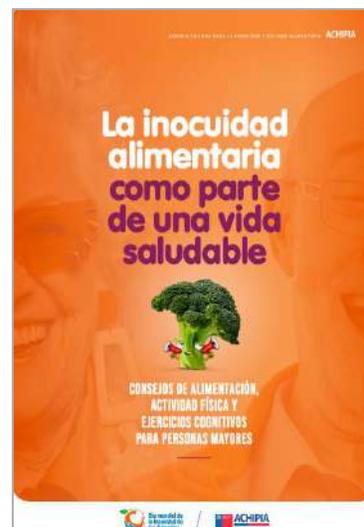
donde se puede escuchar música de fondo para acompañar la lectura. Con esto intentamos hacer carne los preceptos heurísticos y la forma en que ingresamos información para la toma de decisiones.

El libro puede ser descargado haciendo click [aquí](#)

Inocuidad Alimentaria y Personas Mayores

También durante 2021 investigamos y producimos una publicación dirigida especialmente a adultos mayores. Esto fue motivado por la condición de aislamiento que producto de la pandemia pudo haber sufrido parte importante de este segmento etario y además como una forma de acercar ejercicios cognitivos comunes en este período de la vida, relacionados con Inocuidad Alimentaria.

La publicación tuvo por título “la inocuidad alimentaria como parte de una vida saludable” y fue revisado por expertos en la materia provenientes del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Chile, INTA, los doctores Fernando Vio y Cecilia Albala. En esta publicación se hace un vínculo con la situación de pandemia por la que aún atraviesa el planeta y la necesidad de ver a la inocuidad alimentaria como un elemento que forme parte de lo que conocemos como “estilo de vida Saludable. La publicación puede descargarse desde [aquí](#)



APEC: Chile participa en la redacción del documento marco para la comunicación de riesgo de las economías-miembro.

Desde el primer semestre de 2020 ACHIPIA, a través del área de comunicación de riesgos, participó activamente en el desarrollo del borrador de un marco de comunicación de riesgos alimentarios para las economías APEC. Esto implicó la participación en 3 talleres y revisión y redacción de comentarios y sugerencias a los borradores. Lo anterior se desarrolló dentro de un grupo electrónico específico. Este grupo estuvo conformado por delegados de las 21 economías miembros del Foro, provenientes de las Agencias e Instituciones públicas con competencias en inocuidad alimentaria, así como asociaciones y representantes de la industria alimentaria. El marco de comunicación de riesgos surge como una herramienta que busca ayudar a las economías a implementar sus procesos de comunicación de riesgos, atendiendo a las experiencias de cada economía, así como a las investigaciones y bibliografía existente. Con esto, el objetivo fue la construcción de los lineamientos de importancia y los principios rectores de lo que las economías entenderán por comunicación de riesgos alimentarios y manejo de eventuales crisis de inocuidad.

Las últimas acciones de este trabajo fueron desarrolladas en 2021, resultando el documento marco listo y publicado.



Parte del documento APEC donde ACHIPIA tuvo participación.

Ejecución proyecto Ciencia Pública, Concierto Sentido: Recitales Científicos

Una de las herramientas educativas creadas íntegramente por el área de comunicación de riesgos es precisamente “Concierto Sentido: Recitales Científicos” que viene a ser una manera de divulgar conocimiento científico, con enfoque de género e inclusión. En ACHIPIA creamos y postulamos al Fondo de Ciencia Pública del Ministerio de Ciencia, Tecnología, Conocimiento e Innovación el concierto “Patógenos en Alimentos: la vida invisible” con el cual resultamos ganadores para su implementación y ejecución durante 2021.

El Concierto se realizó en los teatros de las comunas de Cerro Navia y San Joaquín y fue registrado audiovisualmente para ser exhibido como material educativo, además de su transmisión vía streaming.



Registro de la presentación de Concierto Sentido, Noviembre de 2021



RECITALES CIENTÍFICOS

ConCierto

MUJER - ARTE - CIENCIA

PRESENTA:

Pátogenos en alimentos:
la vida invisible

VIERNES
12 DE NOVIEMBRE
16:00 HRS.

Vía streaming gratuito

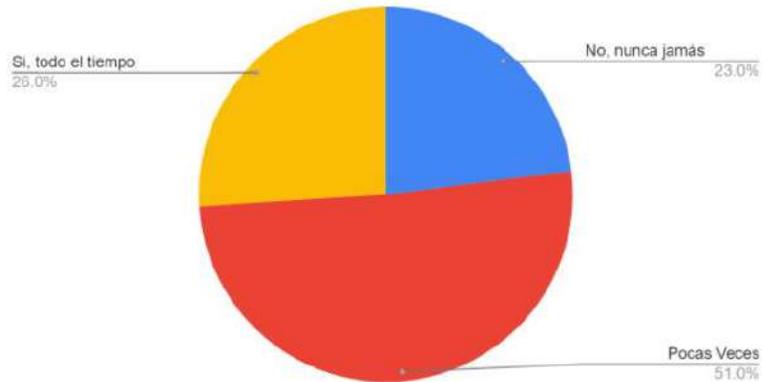
 CasadelaCulturaCerroNavia
 cerronaviacultura
 Casa de la Cultura Violeta Parra

Dra. Alice Evans

Proyecto financiado por:              

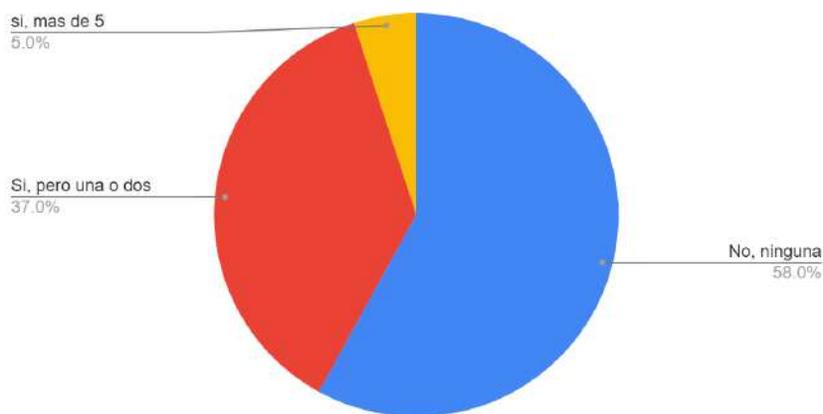
El Concierto fue visto *in situ* por más de 100 personas con foco entre 12 y 19 años (considerando las limitaciones de aforo propias de la pandemia) a las cuales se les aplicó una encuesta que arrojó los siguientes resultados:

Antes de ver Concierto- Sentido ¿Habías escuchado respecto a patógenos en los alimentos y la vida microbiana?



Más del 70% de los y las encuestadas habían escuchado pocas o ninguna vez sobre patógenos en alimentos y la vida microbiana.

¿Conocías a alguna mujer científica antes de ver Concierto Sentido?



Más del 58% de los y las encuestadas no conocían ninguna mujer científica (el recital nombra a 5, incluyendo a la propia Científica protagonista).

En una escala de valoración de 1 a 7 la experiencia Concierto Sentido obtuvo una nota final de 6.2.

Los Frutantes ganan premio PULSAR 2021 a mejor álbum de música para la infancia.

La banda Los Frutantes, que fuera creada el 2017 en la Agencia, ganó el premio al mejor álbum de música para la infancia 2021, entregado por la Sociedad Chilena del Derecho de Autor, SCD. Este reconocimiento recayó sobre el álbum “+amor y – sodio” grabado gracias a la postulación a los Fondos Cultura 2019. Debido a la pandemia sólo pudo ser lanzado el año 2020, siendo galardonado el 2021.



De esta manera “Frutantes” se consolida como la única banda de música infantil que tiene como foco la alimentación, transformándose en una estrategia comunicacional permanente que desde la música, el juego y el baile entrega formas de mejorar la conducta y los hábitos alimentarios.

Talleres de comunicación de riesgos impartidos en Chile y el mundo

Durante 2021 el equipo fue invitado en varias ocasiones a impartir charlas, talleres y exposiciones. Lo anterior producto de la cantidad de herramientas educativas desarrolladas y de su aplicación a nivel práctico. Además durante el período de pandemia se reforzaron y contrastaron los conceptos y fundamentos teóricos detrás de las acciones desarrolladas, incorporando una mirada pedagógica y didáctica que enriquece la transmisión y divulgación de la experiencia, además de robustecer los postulados teóricos que surgen desde la mezcla de intuición, razón e imaginación.

Durante este período fuimos invitados a impartir Talleres, tanto a nivel nacional como a nivel internacional, incluyendo a Alemania, Argentina, al Foro Asia Pacífico, a la Red de Comunicadores de Riesgo de la Unión Europea, a la Red latinoamericana de Comunicadores por la Resistencia Antimicrobiana, RAM, a la Universidad de Santiago, a la Universidad Pedro de Valdivia, a la empresa privada (Carozzi S.A.), al Latin American Risk Assessment Symposium, LARAS, etc.

En el siguiente cuadro se describen brevemente los talleres impartidos:

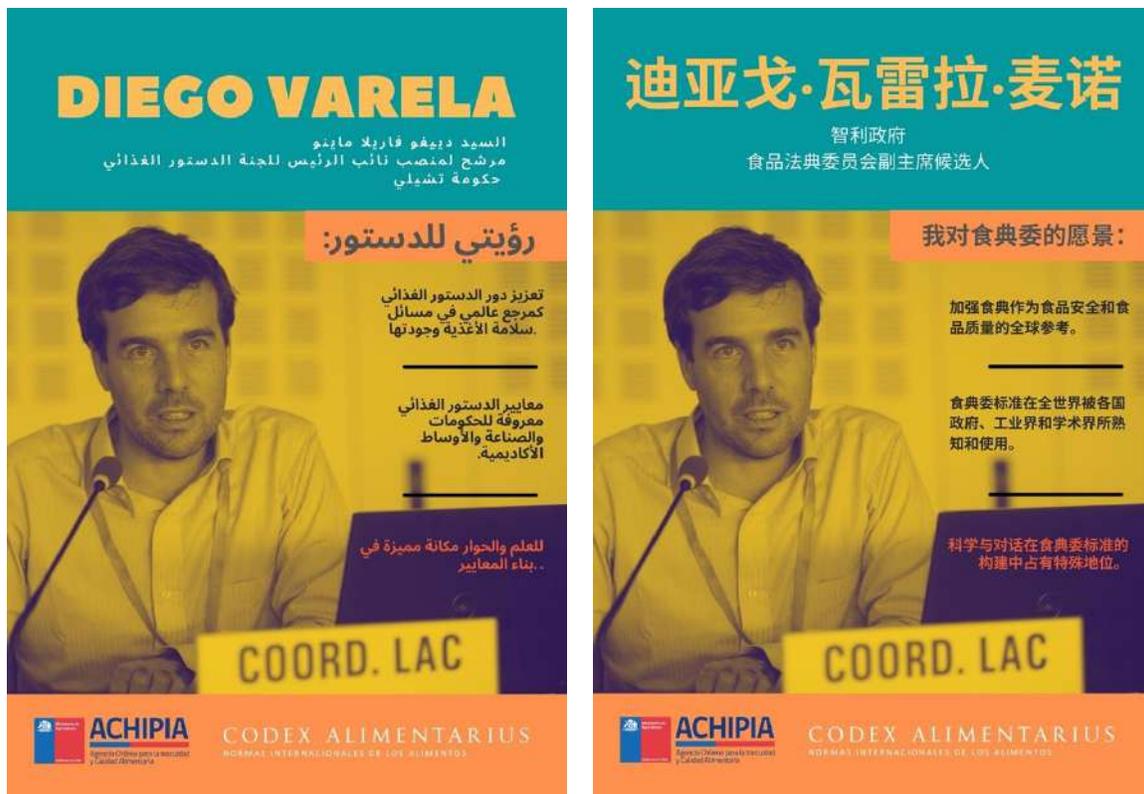
Cuadro resumen: Talleres y presentaciones realizadas a nivel nacional e internacional

Institución - país	Presentación o instancia
Red INFOSAN (OMS)	Día mundial de la inocuidad alimentaria: la experiencia chilena
Alemania, BfR Summer Academy	Risk communication: creative strategies for managing uncertainty
Argentina, ICASS, Instituto para la Cooperación Científica en Ambiente y Salud	Taller aspectos regulatorios de residuos y comercio internacional Comunicación de riesgo o ¿mejor no hablar de ciertas cosas?
Food Safety Cooperation FORUM (APEC)	Experiencia Chilena y modelo de generación de confianzas para la comunicación del riesgo
International Risk Communication Liason Group, IRCLG, EFSA-UE	Communication of food safety risks in the Covid-19 pandemic: Risk perception heuristics: inputs for communication in times of crisis
FAO RLC, Red Latinoamericana para RAM Segundo Encuentro de Comunicadores para la RAM	Percepción del riesgo: herramienta fundamental para definir estrategias de concienciación y cambio de comportamientos sobre la RAM
Latin American Risk Assessment Symposium	Heurísticas en la percepción de riesgo: insumos para la comunicación en tiempos de crisis.
Universidad de Santiago de Chile	Comunicación de riesgos y manejo de crisis: los curiosos caminos de la percepción
Universidad Pedro de Valdivia: Conversatorio y foro: Rediseñando las cadenas agroalimentarias en Chile a partir de la crisis sanitaria generada por COVID-19	Comunicación de riesgos en pandemia: Qué es, qué hicimos y por qué
Empresas Carozzi S.A.	Comunicación de riesgos y manejo de crisis: los curiosos caminos de la percepción
Proyecto de Cooperación Colombia: Producción de insumos técnicos para la formulación de la política de inocuidad de los alimentos en Colombia	Comunicación de riesgos: la visión de ACHIPIA

Campaña para la vicepresidencia del Códex Alimentarius

El año 2021 fueron renovadas las autoridades de la Comisión del Códex Alimentarius³, la comisión se compone de un Presidente y 3 Vicepresidentes a nivel mundial y Coordinadores Regionales que representan a los 5 continentes. Luego se encuentran los comités de cada país. 188 países son miembros activos del Códex.

Dentro de la elección a Vicepresidentes, fue elegido Diego Varela Maino, Coordinador del Área de Asuntos Internacionales de la Agencia que contó con el apoyo de Chile para ser candidato. Para la difusión de sus propuestas, el área de comunicación de riesgos realizó una campaña que fue difundida a nivel global con el apoyo de las embajadas y consulados de nuestro país en el exterior.



Afiches de la campaña realizados en árabe y chino (también se hicieron en español, francés y ruso)

³ **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 Agricultura y la Alimentación (FAO) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

ACHIPIA y la gestión de medios durante 2021.

En 2021 la gestión de medios se dividió básicamente en entrevistas especializadas, artículos e insertos vinculados con temáticas relativas a inocuidad alimentaria y el sistema nacional que se ha estructurado para su gestión y desarrollo. Así la Agencia logró aparecer 12 veces en medios de comunicación, principalmente escritos. Cabe señalar que durante 2021 la exposición en los medios involucró desde la figura de la Secretaria Ejecutiva a varios miembros del equipo y también al Coordinador de Asuntos Internacionales, dada su elección como Vicepresidente del Códex Alimentarius.

Listado de medios, notas y autores/as

Medio	Noticia o Artículo	Fecha
<p>Revista Indualimentos</p> 	<p>¿Son los Edulcorantes un riesgo para la salud?</p> <p>Artículo escrito por M.V. Constanza Miranda y M.V, Natalia Martínez</p> <p>Puede acceder al artículo aquí</p>	<p>mayo 2021</p>
<p>Revista Indualimentos</p> 	<p>Presente y futuro de la inocuidad alimentaria</p> <p>Artículo escrito por la Secretaria Ejecutiva de ACHIPIA Nuri Gras y el Coordinador de Asuntos Internacionales, Diego Varela</p> <p>Puede acceder al artículo aquí</p>	<p>Junio 2021</p>

<p style="text-align: center;">Revista Red Hortícola</p>	<p>El artículo cita el trabajo de Víctor Rivera del Área de Vinculación con el Sistema de Fomento Productivo e I+D+i de ACHIPIA.</p> <p>Puede acceder al artículo aquí</p>	<p style="text-align: center;">julio 2021</p>
<p style="text-align: center;">Meganoticias /noticiero central</p>	<p>Reportaje sobre plaguicidas, menciona trabajo realizado por ACHIPIA.</p>	<p style="text-align: center;">agosto 2021</p>
<p style="text-align: center;">Diario La Tercera, sección Ciencia</p>	<p>Reportaje al proyecto "Concierto Sentido: Recitales Científicos. Iniciativa concebida en el marco de las estrategias comunicacionales basadas en el modelo creado por profesionales de la Agencia.</p>	<p style="text-align: center;">octubre 2021</p>
<p style="text-align: center;">Programa Canal 24 Horas TVN</p>	<p>Nuri Gras, Secretaria Ejecutiva de ACHIPIA, es invitada al panel conversatorio "alimentos de Chile al mundo: Calidad, Innovación y Futuro Logístico,</p>	<p style="text-align: center;">octubre 2021</p>

<p style="text-align: center;">Revista Red Hortícola N°2</p>	<p>Cultivando Inocuidad, Cosechamos Futuro: ACHIPIA y el trabajo en el sector hortícola.</p> <p>Editorial realizada por la Secretaria Ejecutiva, Nuri Gras.</p> <p>Puede acceder al artículo aquí</p>	<p>noviembre 2021</p>
<p style="text-align: center;">Revista Red Hortícola N°2</p>	<p>Evaluación de riesgo de residuos de plaguicidas detectados en lechugas y espinacas arroja reveladores resultados.</p> <p>Artículo escrito por Gustavo Sotomayor Eduardo Aylwin, Coordinador y Profesional del Área de Análisis de Riego respectivamente.</p> <p>Puede ver el artículo aquí</p>	<p>noviembre 2021</p>
<p style="text-align: center;">Portal Frutícola</p>	<p>Nota: Diego Varela es elegido Vicepresidente del Códex Alimentarius.</p> <p>Puede ver la nota aquí</p>	<p>diciembre 2021</p>

<p style="text-align: center;">Portal AgroChile-Perú</p>	<p>Nota: representante de Chile es elegido Vicepresidente del Códex Alimentarius.</p> <p>Puede acceder a la nota aquí</p>	<p>diciembre 2021</p>
<p style="text-align: center;">Portal Radio Agricultura</p>	<p>Nota: representante de Chile es elegido como uno de los tres vicepresidentes de la Comisión del Códex Alimentarius.</p> <p>Puede acceder a la nota aquí</p>	<p>diciembre 2021</p>
<p style="text-align: center;">Portal Chilealimentos</p>	<p>Nota: coordinador de ACHIPIA fue electo como Vicepresidente del Códex Alimentarius.</p> <p>Puede acceder a la nota aquí</p>	<p>diciembre 2021</p>

<p style="text-align: center;">Food Safety News</p>	<p>Nota: sobre la situación de las elecciones en Códex.</p> <p>Puede acceder a la nota aquí</p>	<p>Diciembre 2021</p>
<p style="text-align: center;">Prensa Agrícola</p>	<p>Noticia en el portal agrícola.</p> <p>Puede acceder a la nota aquí</p>	<p>Diciembre de 2021</p>
<p style="text-align: center;">Agroavances</p>	<p>Nota en Agroavances de Bolivia</p> <p>Puede acceder a la nota aquí</p>	<p>Diciembre de 2021</p>

#telodijoachipia: ACHIPIA en las redes sociales

En el último tiempo las redes sociales fueron el soporte principal de la difusión de mensajes, contenidos e iniciativas desarrolladas por la Agencia. El cariz con el cual ACHIPIA se vincula con los y las usuarias en redes sociales ha buscado siempre la generación de confianza en interacción, lo cual se liga con el segundo momento importante de la Comunicación del Riesgo: el consenso y la interacción con las audiencias.

ACHIPIA no paga gestión de redes sociales y tampoco posee community manager, sin embargo, desde el 2015 ha ido construyendo un relato que ha permitido ir aumentando su base de seguidores, generando una impronta marcada por el conocimiento técnico, capacidad lúdica y presencia constante.

#telodijoachipia: cuentas activas desde 2018 a 2021

rr.ss	2018	2019	2020	2021	
	7.410	8.279	9.531	9.836	↑
	1.134	2.040	3.611	4.126	↑
	4.587	5.320	5.959	6.201	↑
	0	623	3.035	4.424	↑
C	13.131	16.262	22.136	24.587	

Las cuentas activas aumentaron año a año, destacándose el trabajo en la red LinkedIn

Cifras de la gestión comunicacional

Indicador	2018**	2019***	2020****	2021	Total
Herramientas educativas y comunicacionales creadas por la Agencia*	5	4	5	4	18
Apariciones en medios y artículos	3	10	15	15	43
Notas de prensa elaboradas	241	240	62	50	593
Boletines Inoticias/Coronavirus	79	145	290	301	815
Seguidores en Facebook	7.410	8.279	9.531	9.836	-
Seguidores en Instagram	1.134	2.040	3.611	4.126	-
Seguidores en Twitter	4.587	5.320	5.959	6.201	-
Seguidores en LinkedIn	0	623	3.035	4.424	-
Visitas a la página web	81.000	87.000	204.000	143.845	515.845
Ferias en las que Achipia participó	12	4	2	2	20
Publicaciones diagramadas	12	12	27	7	58
Piezas gráficas realizadas	102	127	185	196	610
Avisos publicados	5	12	4	0	21
Videos realizados	10	11	31	30	103
Campañas totales (de la Agencia + apoyos a otras entidades)*	5	5	9	3	22
Campañas realizadas para otras entidades	4	7	6	0	17
Número de talleres/presentaciones de comunicación de riesgos	5	6	8	10	29
Número de asistentes en talleres de comunicación del riesgo impartidos.	270	200	780	990	2.240
Presupuesto del área (\$)	10.000.000	4.500.000	0	1.500.000	16.000.000

*Antes de 2018, la Agencia, a través del Área, había creado 7 herramientas educativas (Campaña Inocúdate y come saludable, La extraña caja de Karen, La gran carrera de la inocuidad, el teatro de la inocuidad, trivia alimentaria, frutíferos y Los Frutantes). El aumento año a año corresponde a la suma de nuevas herramientas e iniciativas creadas íntegramente por el área.

**2018 (Concierto Sentido, Appchippia, Inoticias, Inocúdate Radio, Hacer-conciencia)

***2019 (Inocuidate podcast, Nanoseries, Nuevo hacer-conciencia, decimas de la inocuidad)

***2020 (La higiene nuestra mejor protección, comics hacer conciencia, Chuck Berri y sus consejos, boletín coronavirus, no todo es miel sobre hojuelas)

****2021 (Concierto Sentido renovado, Libro de cuentos sobre inocuidad, ejercicios cognitivos de inocuidad para personas mayores; video animación cuenta cuentos de inocuidad)

Desafíos 2022

A fines del año pasado, en conjunto con los coordinadores de la Agencia, desarrollamos un breve ejercicio denominado “anhelos 2022”. Esto debido a determinadas particularidades de ACHIPIA desde el punto de vista jurídico-administrativo. ACHIPIA es una comisión asesora que ha ido creciendo en términos de experiencia, estructura y habilidades, sin embargo, sigue siendo un ente de carácter temporal que precisa de una formalización para seguir fortaleciendo el Sistema de Inocuidad y Calidad Alimentaria y consolidando su propia institucionalidad.

A partir de lo anterior, para el caso del área, nuestros desafíos están muy ligados a la esperanza de una mayor formalización institucional. En este sentido, los anhelos del área nuestros se vinculan con:

1. **Relevar la Comunicación del Riesgo como una disciplina que pueda ser materia de entrenamiento y capacitación permanente** a los actores del Sistema que facilite los procesos de evaluación y gestión del riesgo. La Agencia ha ido adquiriendo mayor conocimiento teórico y práctico en la materia con miras a ser la entidad que pueda apoyar los procesos de capacitación para todos los actores del Sistema.
2. **En el ámbito de la Comunicación del Riesgo, buscamos ser la entidad que apoye a los gestores del riesgo.** Para esto, es importante generar un trabajo que permita fortalecer los lazos de la Agencia con los gestores del riesgo, en el entendido de que lo anterior sea visto como un apoyo o asesoramiento desde la expertiz y la capacidad creativa de la Agencia.
3. **Seguir profundizando la capacidad creativa de la Agencia que permita el diseño, construcción e implementación íntegra de herramientas educativas** que promuevan una comunicación preventiva en materia de riesgos alimentarios. El área de comunicación del riesgo se ha caracterizado por concebir, diseñar e implementar las herramientas a partir de un proceso creativo interno, lo cual determina el desarrollo de productos propios, especializados y diferenciados.
4. **A partir de un vínculo contractual formalizado, profundizar conocimientos en materia de comunicación del riesgo que puedan ser diseminados a los diversos actores del sistema.** El Estado debe contar con profesionales preparados en esta materia. La pandemia es un argumento insoslayable respecto de la necesidad de una comunicación preventiva-educativa, que establezca otra relación con los riesgos potenciales y patentes, lo cual permita enfrentar de manera distinta escenarios de crisis.

Prioridades 2021 V/S acciones acometidas

En el documento de resultados 2020, se establecieron determinadas prioridades para el año 2021. A continuación se hará una revisión respecto de cuáles fueron las acciones que acometió el área en función de estas prioridades.

Prioridad	Acción acometida
Año de la actualización de la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria	<p>Se redactaron y propusieron los párrafos correspondientes a la necesidad de institucionalizar la comunicación del riesgo como parte del proceso de análisis de riesgo y peligros alimentarios.</p> <p>Se dejó evidencia del trabajo que desde 2015 ha estado desarrollando la Agencia en esta materia.</p>
Apoyo a la difusión de productos y resultados generados por las áreas técnicas de la Agencia.	<p>Se diagramaron: Reporte Rial; 2 Manuales de Manipuladores de Alimentos; Manual Salas de Procesos Comunitarias; Estudio de evaluación de riesgos plaguicidas; Memoria proyecto Chile-Ecuador</p> <p>Se difundieron: Todas las actividades organizadas y en las que ACHIPIA participó.</p> <p>Se crearon: Hitos comunicacionales (Manual de Salas de Proceso, Día de las Frutas y las Verduras)</p> <p>Se cubrieron: Evento Fraude alimentario, Evento capchical, Evento Inocuidad y protección social, Actividades proyecto Chile-Ecuador</p> <p>Capacitación ACHIPIA a inspectores SAG, entre otros.</p>
Latin American Risk Assessment Symposium, LARAS 2021	<p>Desarrollo de Página Web</p> <p>Espacio virtual de colaboración e interacción</p> <p>Ponencia sobre heurística en la percepción del riesgo</p>
2021 Año de las frutas y las verduras	<p>Lanzamiento de 8 Cápsulas Educativas junto a EVS</p> <p>Desarrollo de cancionero como aporte a las actividades MINAGRI</p>
Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria	<p>Exposición de experiencia ante INFOSAN</p> <p>Creación de concepto 2021 para la celebración</p> <p>Webinar mujeres e inocuidad alimentaria</p> <p>Conversatorio Inocuidad Alimentaria y Personas Mayores</p> <p>Cuenta cuentos de inocuidad alimentaria para niños y niñas</p>
Candidatura Vicepresidencia Códex Alimentarius	<p>Desarrollo de campaña para la candidatura de Diego Varela como Vicepresidente de la Comisión del Códex Alimentarius.</p>



[achipia.oficial](https://www.instagram.com/achipia.oficial)



[achipia_oficial](https://www.facebook.com/achipia_oficial)



[@achipia](https://twitter.com/@achipia)



[achipia](https://www.linkedin.com/company/achipia)



ACHIPIA

Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria

Nueva York 17, piso 4
Teléfono +56 227979900
www.achipia.cl