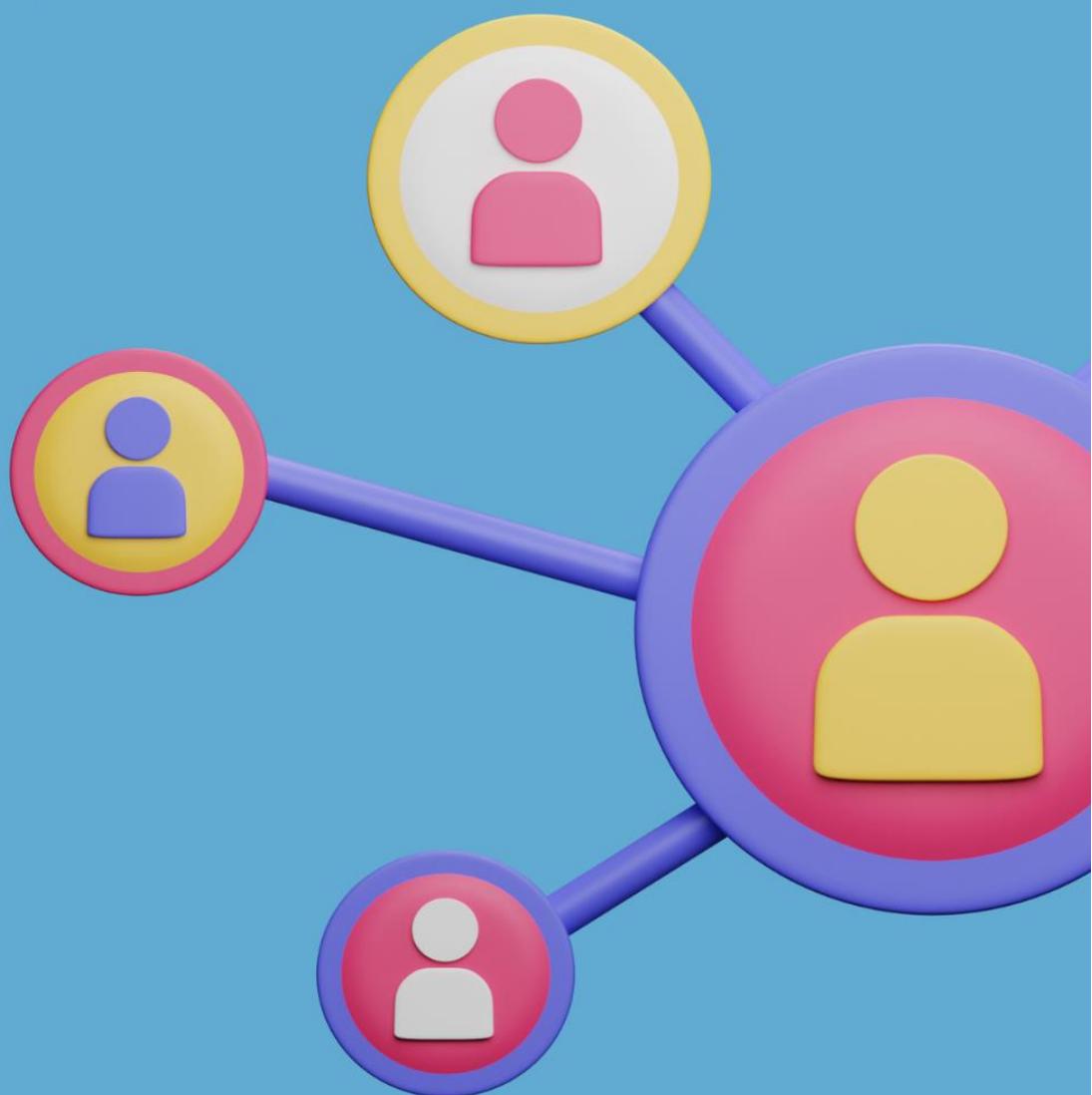


# Resultados 2018-2022

#telodijoachipia

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



**ACHIPIA**

Agencia Chilena para la Inocuidad  
y Calidad Alimentaria

# Índice

1. Descripción de la Agencia	3
2. Objetivo principal y sus componentes	
3. Organización	
4. Ejes ministeriales y líneas estratégicas de ACHIPIA	
5. Área de Vinculación con el sistema de fomento productivo e I+D+i	
Resultados 2018-2022	7
Capacitación y entrenamiento	14
Proyectos de Cooperación	18
Hitos importantes de la gestión	18
Desafíos y prioridades 2022	20

## 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 gob.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 ministeriales<sup>1</sup> que permitirán materializar y seguir la gestión ministerial y sus compromisos son los siguientes:

<sup>1</sup> 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"> <li>Modernización Innovación y competitividad</li> </ul>	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"> <li>Sistemas Alimentarios y Seguridad Alimentaria.</li> <li>Modernización Innovación y Competitividad</li> <li>Producción Sustentable, Cambio Climático y Agua.</li> </ul>	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"> <li>Desarrollo Rural y Agricultura Familiar</li> <li>Sistemas Alimentarios y Seguridad Alimentaria.</li> <li>Modernización, Innovación y Competitividad</li> <li>Producción Sustentable, Cambio Climático y Agua.</li> </ul>	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"> <li>Modernización, Innovación y Competitividad.</li> </ul>	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"> <li>Desarrollo Rural y Agricultura Familiar</li> <li>Sistemas Alimentarios y Seguridad Alimentaria</li> <li>Modernización, Innovación y Competitividad</li> </ul>	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"> <li>Desarrollo Rural y Agricultura Familiar</li> <li>Sistemas Alimentarios y Seguridad Alimentaria.</li> <li>Producción Sustentable, Cambio Climático y Agua.</li> </ul>	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"> <li>Modernización Innovación y Competitividad</li> <li>Sistemas Alimentarios y Seguridad Alimentaria</li> </ul>	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>

## 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](http://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](http://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 Hortirece y AFIPA. En proyecto piloto se trabaja con las organizaciones beneficiarias Coagricam 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 Estados 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 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
<b>Total general</b>	<b>125</b>	<b>7.041</b>

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.



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 Klamon, 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 Latinoamérica 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 sí 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 ha 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.



[achipia.official](https://www.achipia.cl)



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