

AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

(ACHIPIA)

PRINCIPALES AVANCES Y LOGROS 2019

En adelante, se presentarán los avances y logros realizados por la ACHIPIA durante el año 2019, ordenados según los lineamientos ministeriales.

1. Fortalecer el Desarrollo Rural Territorial, a través de la implementación de la Política Nacional de Desarrollo Rural, que busca mejorar la calidad de vida y las oportunidades de los habitantes rurales, impulsando una reducción de brechas en el acceso a bienes y servicios, activar las economías locales, valorizar el patrimonio cultural y natural y generar una institucionalidad que favorezca la descentralización y la colaboración entre el mundo público, privado y la sociedad civil.

La Agencia desarrolló un modelo de evaluación basada en riesgos en inocuidad en procesos de producción y comercialización de alimentos producidos por pequeñas y microempresas rurales y de la agricultura familiar campesina, facilitando una estrategia de intervención orientada a la formalización (resolución sanitaria) e instalar un sistema de aseguramiento de calidad basado en riesgo. Durante el 2019 se aplicó el modelo en pequeños productores de leche y queso de cabra de la Provincia de Chacabuco, RM.

Por otra parte, ACHIPIA participó en el proyecto “Innovación para un modelo de negocio basado en la asociatividad de recolectores de PFNM de la Región del Biobío que permita impulsar sus emprendimientos y superar las brechas del ámbito productivo-tecnológico y del branding”, coordinado por U. de Concepción. Más de 100 productores locales en Región Ñuble capacitados en inocuidad y calidad alimentaria, con unidades productivas asociadas.

Así también se realizaron 9 talleres educativos en materia de inocuidad alimentaria a todos los colegios públicos de la comuna de Santa María (V Región interior). Abarcando 850 niños y niñas, gracias a la postulación al FNDR 6%. Una visita y talleres de educación en materia de riesgos alimentarios en la Comuna de Litueche 150 niños y niñas participan de la actividad. El desarrollo de una campaña comunicacional en el marco del día mundial de la inocuidad alimentaria que incorporó videos, material gráfico y distribución de folletería y un punto de prensa. Adicionalmente, se generaron 4 nuevas herramientas educativas en temáticas ligadas a la reducción de riesgos alimentarios y se realizaron 48 programas radiales realizados para radiominagri.

Se dio también apoyo comunicacional en materia de riesgos alimentarios a 7 entidades públicas (SUBPESCA, MINSAL, SAG, ODEPA, CNR, FUCOA, CONAF) y la generación de la campaña comunicacional para identificación de miel adulterada, lo que va en ayuda de los productores de miel (Campaña No todo es Miel sobre hojuelas)

2. Fomentar el desarrollo de la asociatividad como estrategia para mejorar la productividad y competitividad del sector silvoagropecuario, especialmente de los productores pequeños y medianos, además de promover el apoyo técnico, financiamiento y una vinculación profunda con los canales más dinámicos de comercialización de sus productos.

Se entregó capacitación a 1.495 personas del sector agropecuario, a través de talleres y cursos en los temas de inocuidad, resolución sanitaria y formalización de emprendimientos, manipulación higiénica de alimentos, control de patógenos, Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura, Procedimientos Operacionales Estandarizados, HACCP, Etiquetado nutricional de alimentos (en alianza con MINSAL), cursos certificados de FSMA en la norma de controles preventivos para alimentos de consumo humano y productos agrícolas frescos.

ACHIPIA, la Comisión Asesora Regional en Inocuidad y Calidad Alimentaria de la Región de O'Higgins y la Universidad de O'Higgins postularon y se adjudicaron el Fondo FIC Regional para desarrollar el programa "transferencia de un modelo de inocuidad alimentaria regional".

La Comisión Asesora Regional en Inocuidad y calidad alimentaria de la Región de O'Higgins, coordinada por la Secretaría Regional Ministerial de Agricultura de O'Higgins, en colaboración con ACHIPIA, consiguió recursos de Subdere para la construcción de 2 salas de procesos comunitarias para la elaboración de alimentos con resolución sanitaria en las comunas de Marchigue y Chépica, las que comenzarán su construcción durante el 2020.

Se elaboró un Manual de Manipuladores de Alimentos basado en la metodología del curriculum estandarizado.

Se elaboró y aplicó una metodología cualitativa para medir la cultura de inocuidad alimentaria en la sociedad desde el enfoque de riesgo alimentario. Se incorporó en los contenidos de la educación inicial de experiencias educativas para promover una cultura de inocuidad alimentaria en los niños y niñas de este segmento escolar a través de un convenio con la Junta Nacional de Jardines Infantiles (JUNJI). Se incorporaron también los contenidos de la temática de cultura de inocuidad alimentaria en la malla curricular de la carrera de Nutrición de la Universidad Autónoma de Temuco. Se creó y lanzó la Red Nacional de Cultura de Inocuidad Alimentaria en el Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria.

3. Contribuir al desarrollo del sector silvoagropecuario a través del mejoramiento de los sistemas de información, la gestión y la transparencia de mercados, la promoción de la libre competencia, la integración a los mercados internacionales, la promoción de la imagen país, y la protección del patrimonio fito y zosanitario.

Se capacitó a 100 personas (productores, extensionistas de INDAP y funcionarios públicos) en los cursos certificados de la ley FSMA de Estados Unidos, como una de las formas de cumplir con la exigencias normativas. Los cursos "controles preventivos para alimentos de consumo humano" y "Estándares de inocuidad para productos agrícolas frescos", fueron desarrollados por las entidades reconocidas en USA (Produce Safety Alliance y la Food Safety Preventive Control Alliance) y dictados por los Instructores Líderes certificados de ACHIPIA.

Se organizó el programa “Estado de Preparación de la Huerta” (On Farm Readiness Review) para cumplir con la norma de productos agrícolas frescos de la ley FSMA de USA, en alianza con la FDA de ese país. Este permitió revisar el estado de preparación de campos chilenos de la región del Maule para la exportación a ese país y formar a 19 profesionales ligados a servicios públicos (ACHIPIA, SAG, funcionarios y extensionistas de INDAP) como “revisores” para replicar la metodología.

ACHIPIA, junto al Ministerio de Salud, SAG y SERNAPESCA se encuentran elaborando la Norma Técnica de Trazabilidad, al alero de los cambios propuestos al RSA que exigirán a las empresas alimentarias contar con un sistema de trazabilidad, la norma técnica se espera sea resoluciona da por MINSAL el 2020.

Se apoyó al Servicio Agrícola y Ganadero en el desarrollo de talleres para la generación de estrategias comunicacionales. Se elaboraron 145 “inoticias” Boletines informativos en donde se realizó una revisión diaria de noticias sobre inocuidad alimentaria en Chile y el mundo como una herramienta para la toma de decisiones. Se realizaron 2 notas editoriales en El Mercurio y 2 en La Tercera exponiendo sobre la importancia de un Sistema de Inocuidad y Calidad Alimentaria para Chile, basado en riesgos. ACHIPIA fue fuente para 4 reportajes en diarios de difusión nacional y se realizaron 4 publicaciones en diarios de circulación con consejos para reducir riesgos alimentarios.

Por medio de la cooperación sur-sur, ACHIPIA está trabajando con Ecuador en el fortalecimiento de su Sistema Nacional de Inocuidad Alimentaria. Las actividades de cooperación sur-sur, permiten el intercambio de información, la creación de redes y el aprendizaje de experiencias de terceros países. Todo lo anterior contribuye a la consolidación de mercados y promoción del país como líder en temas sanitarios.

4. Promover la generación y adopción de innovaciones tecnológicas que contribuyan al desarrollo sostenido del sector, a través de una efectiva coordinación de actores público y privados, y de la gestión de la investigación, desarrollo y transferencia tecnológica del Ministerio y sus entidades dependientes.

Se apoyó el proyecto “Red de transferencia científico-técnica para el reconocimiento y monitoreo de residuos químicos en productos agroalimentarios en Chile y México con énfasis en inocuidad alimentaria y salud pública”, coordinado por INIA, donde se implementaron metodologías analíticas para estudio de neocontaminantes químicos en alimentos. Al igual que el proyecto “Micotoxinas: diseño y desarrollo de un Programa Integrado de Monitoreo y Análisis para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (PRIMACIA) aplicado a Frutos Secos”. Generación de un bien público (protocolo) para el control de riesgos y peligros al servicio de la industria del sector.

Se realizó un diagnóstico de las principales brechas y desafíos en la nueva Región de Ñuble a partir de la perspectiva científico-tecnológica en calidad e inocuidad alimentaria.

Se entregó respaldo institucional y se participó en 8 eventos científico-tecnológicos para la difusión de I+D+i creada por entidades del SNICA.

5. Implementar un esfuerzo sistemático conducente a la modernización del Estado en lo que concierne a la gestión del Ministerio de Agricultura y agencias especializadas vinculadas, orientado a una mayor eficacia gubernamental, junto con el diseño e implementación de mecanismos de evaluación, control y transparencia de su funcionamiento.

Se fortaleció el Ecosistema Científico-Tecnológico en Inocuidad y Calidad Alimentaria, a través de la vinculación con 8 universidades nacionales.

Se diseñó una metodología para elaborar una agenda de trabajo con los distintos actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria (SNICA).

Destaca también el trabajo realizado en Codex Alimentarius, con un 100% de participación en las reuniones internacionales, logrando la incorporación de las necesidades nacionales en la reglamentación internacional de alimentos, y el rol cumplido por Chile como coordinador de Codex para América Latina y el Caribe, realizando el 2019, la reunión regional de Codex.

ACHIPIA organizó y co-hospedó la última reunión APEC sobre inocuidad alimentaria, en donde se trataron temas como comercio electrónico de alimentos, modernización de certificados de exportación y modernización regulatoria en inocuidad alimentaria.

6. Promover estrategias de mitigación y adaptación al cambio climático como oportunidades de desarrollo del sector Silvoagropecuario, reconociendo los recursos naturales, especialmente el agua, como pilar fundamental de éste y la necesidad del fortalecimiento de las instituciones, la gestión, y las tecnologías para optimizar su aprovechamiento.

ACHIPIA participó en el proyecto “Potenciamiento de las competencias productivas de PyMEs hortícolas y frutícolas de la región de O’Higgins, a través de la evaluación de estrategias de mejoramiento de calidad de agua de riego a través de actividades de investigación y transferencia y, vinculamiento y mejoramiento de Capital Social”, coordinado por PUC. Más de 60 productores locales de la Región O’Higgins capacitados en inocuidad y calidad alimentaria, capital social y calidad de agua.

ACHIPIA también ha sido miembro activo de la mesa de trabajo para atender el desperdicio de alimentos, aportando desde la óptica de la inocuidad alimentaria.

7. Potenciar una producción forestal y agrícola sustentable, promoviendo estrategias de desarrollo sostenible.

Se realizó una evaluación de riesgo por exposición dietaria tomando en consideración muestras de hortalizas de hoja (lechugas y espinaca comercializadas en la RM) y la determinación de niveles de plaguicidas luego de procesos de lavado y/o cocción. Los resultados son un insumo a fin de interpretar de mejor forma los resultados de monitoreos de residuos de plaguicidas y los eventos de no cumplimiento de LMR informados a la RIAL.

Se efectuó un apoyo comunicacional a CONAF a través del desarrollo de una canción para la prevención de incendios forestales e incorporación de “Forestín” a todas las presentaciones de “Los Frutantes”.