



CÓDIGO
(uso interno)

FORMULARIO POSTULACIÓN OFF LINE

EVENTOS PARA LA INNOVACIÓN

CONVOCATORIA NACIONAL 2020-2021

***FIA SOLO ACEPTARÁ LA POSTULACIÓN DE LA PROPUESTA A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA DE POSTULACION EN LINEA [HTTP://CONVOCATORIA.FIA.CL](http://convocatoria.fia.cl)**
EL FORMULARIO DE POSTULACIÓN EN WORD TIENE POR OBJETIVO FACILITAR LA ACCIÓN DE FORMULAR LA PROPUESTA (SECCIÓN I Y II) PARA DESPUÉS “COPIAR Y PEGAR” EN LA PLATAFORMA DE POSTULACIÓN EN LINEA.

SECCIÓN I		
1. ANTECEDENTES GENERALES DEL EVENTO		
Código iniciativa (Uso interno):		
Nombre de la Propuesta:		¿Cómo continuamos ahora? “Rediseñando las cadenas agroalimentarias en Chile a partir de la crisis sanitaria generada por COVID-19”.
Desafío Estratégico:		Innovación en procesos (3er desafío estratégico FIA). Busca apoyar el desarrollo y adopción de innovaciones que deriven en mejoras de procesos productivos de alto impacto y en bienestar para los trabajadores del sector silvoagropecuario chileno y/o la cadena agroalimentaria asociada.
Líneas de acción del desafío:		Aumento de la calidad.
Clasifique su propuesta	Sector:	Alimentario.
	Subsector:	General para el subsector Agropecuario
	Rubro:	General para el subsector
	Tema:	Difusión, discusión y análisis de experiencias innovadoras y adaptativas desde los distintos actores que conforman los circuitos agroalimentarios, con enfoque en la co-construcción y el re-diseño del sector a partir de la crisis sanitaria actual a causa del COVID-19.
Lugar donde se transmitirá el evento ¹	Región:	Metropolitana.
	Comuna	Santiago.
Fecha de inicio y término (Incluye la preparación y realización del evento) ²	Fecha inicio	03 de Mayo, 2021.
	Fecha de término	31 de Agosto, 2021.
Fecha de inicio y término del evento ³	Fecha inicio	22 de Junio, 2021.
	Fecha de término	23 de Junio, 2021.
¿Esta postulación se vincula con otra iniciativa/proyecto de innovación en ejecución o ya ejecutada? En caso afirmativo, indique la más relevante:		
Nombre Iniciativa:	Apoyo en el diseño e implementación de salas de procesos comunitarias en diversas regiones del país, generando la articulación con otros actores y apoyando la formalización y obtención de Resoluciones Sanitarias para la pequeña agricultura.	

¹ Considerando que esta versión es online, debe indicar el lugar principal desde donde se va a transmitir el evento.

² Este rango de fechas deberá incluir el tiempo total de la propuesta, incluyendo el tiempo necesario para preparar el evento, realizar el evento y las actividades administrativas de la propuesta.

³ Este rango de fechas deberá incluir la duración del evento.

Nombre de la institución que la financió:	Universidad Pedro de Valdivia.
Año de inicio:	2020.
Indique los principales resultados obtenidos hasta la fecha y cómo se vincula con este evento	Acciones de planificación, coordinación con ODEPA, en torno a la educación sanitaria y capacitación a beneficiarios del proyecto en las comunas de Pinto y Pirque. Además, durante el 2020 se ha desarrollado la Escuela de Capacitación "Chile Agrícola", bajo los lineamientos de FUCOA y quien pertenece al Ministerio de Agricultura (MINAGRI). Esta iniciativa se vincula con el apoyo, capacitación y fortalecimiento del sector agroalimentario a nivel nacional.

2. ANTECEDENTES DEL POSTULANTE

Rut (Debe ingresar Rut sin punto y con guion)		Nombre Razón Social	Universidad Pedro de Valdivia.
Giro/Actividad	Educación Superior.	Tipo de postulante	Universidades Nacionales.
De ser empresa, clasifique su tamaño	Gran empresa (>500 trabajadores).	Rubros a los que se dedica	Docencia y formación de profesionales, desarrollo de diversas líneas de investigación, proyectos público-privados y de desarrollo, así como actividades de vinculación con el medio.
Región	Metropolitana.	Comuna	Santiago.
Ciudad	Santiago de Chile.	Dirección (calle, número)	
Teléfono fijo (Considere número de 9 dígitos)		Celular (Considere número de 9 dígitos)	
Correo electrónico (Medio oficial de comunicación con FIA)			

Describa brevemente sus capacidades, experiencia, participación en la propuesta y mencione su vinculación con el sector silvoagropecuario y/o la cadena agroalimentaria asociada.

Capacidades y experiencia: La Universidad Pedro de Valdivia es una Institución de Educación Superior, cuya misión es contribuir al desarrollo de la sociedad en las regiones en las que está inserta y a la inclusión social, realizando las actividades propias de una Universidad, encontrándose entre otras; la formación de profesionales, desarrollo de investigación y actividades de vinculación con el medio. Por su parte, la Facultad de Ciencias Agropecuarias, quien sería el postulante para efectos de esta convocatoria, a través de su carrera de Medicina Veterinaria, tiene por experiencia, la formación de profesionales capacitados en diferentes ámbitos de las ciencias veterinarias, contando con una sólida formación técnica, científica y de campo que les permite desempeñarse en diversas áreas de especialización, como la salud pública, gestión, impacto ambiental, inocuidad alimentaria, clínica, entre otras.

Dentro de las acciones y capacidades que realiza actualmente el ejecutor y que se conectan con el medio externo con el que este se relaciona, se encuentran:

Responsabilidad Social Universitaria (RSU): busca generar un vínculo Universidad-Sociedad, gestionando y realizando acciones que pretenden contribuir al aprendizaje bidireccional significativo, retroalimentando y entregando valor al desarrollo integral de los estudiantes, con el objeto de formar profesionales comprometidos con la comunidad. Algunos ejemplos: operativos sanitarios, voluntariado, actividades prácticas de la asignatura ética y responsabilidad social, actividades recreativas.

b) Extensión Académica: a fin de enriquecer, relacionar y conectar el conocimiento de la Universidad con el de la comunidad, así como también, generar lazos de confianza con nuestro entorno, la extensión académica contempla actividades tales como: clases magistrales, charlas, coloquios, seminarios, congresos o encuentros, donde concurren destacados exponentes nacionales e internacionales, tanto del mundo profesional, como académico, construyendo un proyecto colaborativo que beneficie, no sólo a nuestra Universidad, sino que también, a la comunidad en donde se encuentra inserta. Algunos ejemplos: realización de charlas, seminarios, congresos y ponencias y extensión artística como agendas culturales y ferias.

c) Servicios y/u Operativos Académicos: busca ser un aporte significativo a las necesidades locales y nacionales, a través de la prestación de servicios prácticos derivados del trabajo que desarrollan las unidades académicas, permitiendo además reforzar en forma práctica los aprendizajes propios de sus asignaturas. También, busca propiciar la participación de nuestros académicos en debates de interés público en medios de comunicación, aportando desde su conocimiento disciplinario, argumentación y reflexión a la opinión pública, en temáticas relevantes a nivel local, nacional y global. Algunos ejemplos: asistencia técnica, capacitación y consultorías.

d) Investigación Desarrollo, Innovación y Emprendimiento (I+D+I+E): su propósito es fomentar y apoyar el crecimiento de la actividad investigativa aplicada, el desarrollo, innovación y emprendimiento que se realiza en la Universidad. En su acción, busca promover la generación de conocimientos como una herramienta facilitadora de soluciones a las necesidades de su entorno, aportar valor y con ello ser un agente de desarrollo económico, social y político del país. Algunos ejemplos: proyectos con financiamiento interno y proyectos con financiamiento externo.

Participación en la propuesta: el postulante participará activamente durante todas las fases relacionadas con el Evento de Innovación, a través del soporte técnico, operacional, administrativo, de diseño gráfico y comunicacional desde donde sus áreas especializadas respectivas puedan participar, velando por la óptima ejecución de este proyecto. En específico, apoyará realizando el diseño de la invitación y programa, folletería y otros documentos gráficos necesarios, así como en el difusión del evento, a través los canales digitales y medios comunicacionales disponibles previo a la realización de este, soporte logístico, informático y administrativo permanente, facilitación de una parte de sus equipos e instalaciones relacionadas con la transmisión en tiempo real y grabación del evento (Plataforma Zoom + *Streaming*), Canal de *YouTube*, Redes Sociales (*RR.SS*), *Software Mentimeter*, para la presentación y medición de

opiniones/resultados de manera interactiva, gestión de prensa y comunicacional, soporte administrativo y financiero.

Las sesiones de cada jornada serán grabadas y dispuestas en un repositorio de la Universidad, para permitir su visualización de manera asincrónica, así como una mayor cobertura a nivel nacional e internacional del evento y los productos entregables que se espera generar posterior a su realización.

La Coordinación Principal del Evento, junto a su equipo técnico y comunicacional, velarán por el cumplimiento de los alcances, plazos, ejecución presupuestaria y generación del material de divulgación comprometidos en la formulación del proyecto (antes de su ejecución).

Vinculación y experiencia relacionadas con la prestación de servicios de investigación para el sector silvoagropecuario y/o su cadena agroalimentaria asociada:

a) Líneas de investigación del postulante relacionadas con las temáticas señaladas:

- Pavez-Muñoz, E., González, C., Fernández-Sanhuesa, B., Sánchez, F., Escobar, B., Ramos, R., Fuenzalida, V., Galarce, N., Arriagada, G., Neira, V., Muños-Aguayo, J., Flores-Figueroa, C., Johnson, T., **Alegría-Morán, R.** 2020. Antimicrobial usage factors and resistance profiles of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* in backyard production systems from central Chile. *Frontiers in Veterinary Science*. Provisional Doi number: <http://doi.org/10.3389/fvets.2020.595149>
- Galarce, N., Sánchez, F., Fuenzalida, V., Escobar, B., Lapierre, L., Ramos, R., Paredes-Osses, E., **Alegría-Morán, R.**, Arriagada, G., Lincopan, N., Fuentes-Castillo, D., Vera, A., González-Rocha, G., Bello, H., Borie, C. 2020. Phenotypic and genotypic antimicrobial resistance in non-O157 Shiga toxin-producing *Escherichia coli* isolated from cattle and swine in Chile. *Frontiers in Veterinary Science*. Doi: <http://doi.org/10.3389/fvets.2020.00367>
- Galarce, N., Escobar, B., Sánchez, F., Paredes-Osses, E., **Alegría-Morán, R.**, Borie, C. 2019. Virulence Genes, Shiga Toxin Subtypes, Serogroups, and Clonal Relationship of Shiga Toxin-Producing *Escherichia Coli* Strains Isolated from Livestock and Companion Animals. *MDPI Animals*, 9(10), 733; Doi: <https://doi.org/10.3390/ani9100733>
- Farfán, M., Lártiga, N., Benavides, M.B., **Alegría-Morán, R.**, Salcedo, C., Sáenz, L., Lapierre, L. 2019. Adhesion and invasion capacity to human epithelial cells and its relation to the presence of virulence genes, motility and biofilm formation of *Campylobacter jejuni* strains isolated from chicken and bovine. *Canadian Journal of Microbiology*. Doi: <https://doi.org/10.1139/cjm-2018-0503>

b) Proyectos e iniciativas relacionadas con las temáticas señaladas:

1. A partir del Convenio suscrito con ODEPA perteneciente al Ministerio de Agricultura, la Universidad se encuentra apoyando la Estrategia Nacional: "Acción Rural por un Chile más Justo", cuyo propósito consiste en abordar algunos temas contingentes de los territorios rurales de nuestro país, tales como la sequía, la calidad de vida, el apoyo a la Agricultura Familiar Campesina (AFC) y la promoción de las buenas prácticas comerciales.
2. Participación en Mesa para el Apoyo a la formalización y obtención de Resoluciones Sanitarias en la pequeña agricultura, liderada por ODEPA, instancia de colaboración con otras instituciones, tanto públicas como privadas.
3. Colaboración para el diseño e implementación de salas de procesos comunitarias en diversas regiones del país, implicando la articulación con otros actores, tales como; municipios, Secretarías Regionales Ministeriales de Agricultura y Gobiernos Regionales, por ejemplo.
4. Realización de Simposio sobre patología veterinaria en rumiantes (en modalidad *Live Streams*).

5. Proyecto Escuela de Capacitación "Chile Agrícola", liderado por FUCOA, de MINAGRI.

c) *Otras líneas de investigación, trabajo y capacidades del postulante:* estas se vinculan directa o indirectamente con el sector alimentario, agropecuario, los ecosistemas, así como la salud pública, la crisis sanitaria actual y los factores de protección psico-emocional/salud mental de la población, que son:

Facultad	Carrera	Área de Investigación	Sub-+Área de investigación
Ciencias Agropecuarias.	Medicina Veterinaria	Salud Veterinaria	Salud Pública.
	Medicina Veterinaria	Salud Veterinaria	Gestión y ambiente.
	Medicina Veterinaria	Salud Veterinaria	Producción animal.
Ciencias de la Salud.	Nutrición y Dietética	Comunitaria	Promoción de salud.
			Prevención en salud.
			Rehabilitación de salud.
		Clínica	ECNT de origen nutricional.
	Servicios de Alimentación		Administración de servicios de alimentación.
			Industria Alimentaria.
	Psicología	Social	Medición de Actitudes respecto de diversas áreas del comportamiento humano.
			Correlación de variables sociodemográficas con fenómenos presentes en diferentes contextos sociales.
			Medición de la percepción de los individuos respecto de diversas variables en diferentes contextos sociales.
		Clínica	Medición de procesos psicopatológicos, salud y enfermedad en niños y adolescentes.
			Medición de procesos psicopatológicos, salud y enfermedad adultos.
			Determinación de la eficacia de procesos de intervención psicológica específicos.
Evaluación de la eficacia de intervenciones integrativas en niños con trastornos neuro psiquiátricos.			
Satisfacción de las necesidades de la población rural por la red de salud.			
Medicina	Medicina	Salud Pública	

			Intervención de la enfermedad de Chagas en el ser Humano y Ecológicas.
		Ciencias Médicas	Estudio de enfermedades crónicas no transmisibles.
			Estudio de enfermedades infecciosas.
Representante legal de la entidad postulante			
Rut (Debe ingresar Rut sin punto y con guion)		Nombres	Rafael Alberto.
Apellido Paterno	Rosell.	Apellido Materno	Aiquel.
Profesión/Oficio	Abogado.	Nacionalidad	Chilena.
Cargo que desarrolla el representante legal en la entidad	Rector Universidad Pedro de Valdivia.	Dirección (calle, número)	
Región	Metropolitana.	Comuna	Santiago.
Ciudad	Santiago.	Teléfono fijo (Considere número de 9 dígitos)	
Celular (Considere número de 9 dígitos)		Correo electrónico	
Fecha nacimiento (dd/mm/yyyy)		Género	Masculino.
Etnia (Indicar si pertenece alguna etnia)	No aplica.		

3. ANTECEDENTES DEL EQUIPO TÉCNICO			
Identificar y describir a todos los integrantes del evento, incluido el coordinador y los expositores. El equipo técnico corresponde al equipo organizador del evento.			
Tipo Integrante	Coordinadora Principal		
Rut (Debe ingresar Rut sin punto y con guion)		Nombres	Cecilia Lorena.
Apellido Paterno	Echeverría.	Apellido Materno	Jaque.
Profesión/Oficio	Médico Veterinario, Magister en Educación, Candidata a Doctor (UNINI) en Ciencias de la Educación (PhD©).	Nacionalidad	Chilena.
RUT empresa / organización donde trabaja		Nombre de la empresa / organización donde trabaja	Universidad Pedro de Valdivia.
Cargo que desarrolla en la entidad.	Decana de la Facultad de Ciencias Agropecuarias. A cargo de 3 sedes; Santiago, Serena, Chillán, más dos hospitales docentes	Región	Metropolitana.
Comuna	Santiago.	Ciudad	Santiago.
Dirección (calle, número)		Teléfono fijo (Considere número de 9 dígitos)	
Celular (Considere número de 9 dígitos)		Correo electrónico	
Fecha nacimiento (dd/mm/yyyy)		Género	Femenino.
Etnia (Indicar si pertenece alguna etnia)	No Aplica.		
Describa en detalle el rol y aporte técnico que llevará a cabo en la propuesta.			

Coordinadora Principal: estará a cargo de conducir el proceso en su totalidad, comenzando por la conformación del equipo técnico idóneo para el proyecto, el cual se hará cargo de la organización y producción del Evento de Innovación contemplado en la presente propuesta, incluyendo las siguientes fases/etapas relacionadas con este: planificación, estructuración y organización, ejecución, diseño de material técnico y de divulgación, así como su cierre técnico, administrativo y financiero.

Este rol lo asumirá la Decana de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la entidad postulante, quien cuenta con una sólida y destacada trayectoria en el sector agropecuario nacional, además de comprobadas capacidades relacionadas con la gestión, cumplimiento de objetivos y metas, liderazgo efectivo y de dirección de equipos multidisciplinarios. La Coordinadora posee un nivel del grado de conocimientos en administración, Planificación Estratégica y Curriculum, además de contar con más de 15 años de experiencia administrativa docente.

Su función central y responsabilidad será supervigilar y asegurar que cada una de las fases/etapas definidas para la realización del evento propuesto se lleve a cabo según el alcance, plazos y gastos proyectados en el presente formulario de postulación. Tendrá el control de una adecuada rendición financiera y ejecución presupuestaria del proyecto, así como de la revisión y entrega respecto de los informes técnicos correspondientes.

Tipo Integrante	Equipo Técnico N°1: Soporte Técnico Especializado.		
Rut (Debe ingresar Rut sin punto y con guion)		Nombres	Ángelo Alexis.
Apellido Paterno	Catricheo.	Apellido Materno	Maúlen.
Profesión/Oficio	Ingeniero Informático.	Nacionalidad	Chilena.
RUT empresa / organización donde trabaja		Nombre de la empresa / organización donde trabaja	Universidad Pedro de Valdivia.
Cargo que desarrolla en la entidad	Coordinador de Sistemas.	Región	Metropolitana.
Comuna	Santiago	Ciudad	Santiago.
Dirección (calle, número)		Teléfono fijo (Considere número de 9 dígitos)	
Celular (Considere número de 9 dígitos)		Correo electrónico	
Fecha nacimiento (dd/mm/yyyy)		Género	Masculino.
Etnia (Indicar si pertenece alguna etnia)	Mapuche.		

Describa en detalle el rol y aporte técnico que llevará a cabo en la propuesta.
<p>Profesional con vasta experiencia en el área de la educación, gestión y asuntos técnicos. Cuenta con conocimiento en desarrollo y gestión de redes de colaboración y en cuanto a aplicación de metodologías participativas, así como en cuanto al desarrollo informático y gestión de plataformas digitales. Posee alta capacidad de trabajo en equipo y tolerancia al trabajo bajo presión.</p> <p><u>Principales funciones y aporte técnico del profesional en la propuesta:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Toma de decisiones necesarias para la dirección, gestión y coordinación de las acciones y actividades consideradas para llevar a cabo el evento, desde lo digital y el soporte tecnológico e informático necesarios para garantizar su éxito. – Adopción de medidas correctivas ante dificultades en la ejecución de lo planificado. – Responder ante colaboradores y Coordinadora Principal del evento, en cuanto a la consecución de los objetivos del programa. – Otras acciones y actividades que se vayan suscitando en la medida que avanza la planificación, organización y ejecución del evento.

Tipo Integrante	Equipo Técnico N°2: Encargado(a) de Comunicaciones y <i>Community Manager</i> .		
Rut (Debe ingresar Rut sin punto y con guion)		Nombres	Piangella Paz.
Apellido Paterno	Obrador.	Apellido Materno	Moreno.
Profesión/Oficio	Periodista.	Nacionalidad	Chilena.
RUT empresa / organización donde trabaja		Nombre de la empresa / organización donde trabaja	Universidad Pedro de Valdivia.
Cargo que desarrolla en la entidad	Periodista.	Región	Metropolitana.
Comuna	Santiago.	Ciudad	Santiago.
Dirección (calle, número)		Teléfono fijo (Considere número de 9 dígitos)	
Celular (Considere número de 9 dígitos)		Correo electrónico	
Fecha nacimiento (dd/mm/yyyy)		Género	Femenino.
Etnia (Indicar si pertenece alguna etnia)	No Aplica.		
Describa en detalle el rol y aporte técnico que llevará a cabo en la propuesta.			
<p>Profesional con vasta experiencia en registro y edición de material fotográfico y audiovisual, las comunicaciones y gestión de Redes Sociales (RR.SS). Cuenta con capacidad de poder generar material comunicacional y visual editado de manera integral (fotografía, audio y video), tanto para la difusión de actividades, así como para la visibilización del registro de las mismas a través de RR.SS y otros canales virtuales como el canal de <i>YouTube</i>. Cuenta con elevada disponibilidad para cubrir actividades en terreno, además de capacidad de coordinar y gestionar acciones relacionados con el registro de participantes, además de alta prolijidad técnica y capacidad creativa a la hora de generar su trabajo.</p>			

Principales funciones y aporte técnico del profesional en la propuesta:

- Realizar un registro de las diversas actividades desarrolladas antes, durante y después del evento, desde su producción integral y la coordinación de la realización de los distintos registros (fotográficos y audiovisuales) levantados.
- Articular comunicacionalmente a las distintas instituciones u organismos vinculados al evento, desde el trabajo en conjunto con los distintos departamentos de comunicaciones internos.
- Coordinar las distintas plataformas de difusión consideradas para el evento, con estrategias comunicacionales que permitan potenciar orgánicamente la visibilización de actividades y convocatorias.
- Gestión de prensa para las distintas acciones del evento, asegurando una constante aparición en medios masivos de comunicación.
- Acciones de *Community Manager* relacionadas con la difusión del evento, captación y registro de asistentes.
- Coordinación, seguimiento y evaluación de los registros entregados, asegurando el estándar de calidad exigido por la institución.
- Edición de registros (foto, video, sonido), para la generación de material utilizable para la difusión del evento.
- Administración, activación y resguardo del material de registro de las actividades del evento.
- Realización de reportes periódicos referentes a la producción del registro de actividades.
- Presencia territorial en el Evento de Innovación.
- Otras acciones y actividades que se vayan suscitando en la medida que avanza la planificación, organización y ejecución del evento.

Tipo Integrante	Equipo Técnico N°3: Encargado(a) de Soporte y Apoyo Administrativo/Financiero.		
Rut (Debe ingresar Rut sin punto y con guion)		Nombres	Víctor.
Apellido Paterno	Ramírez.	Apellido Materno	Arias.
Profesión/Oficio	Médico Veterinario.	Nacionalidad	Chilena.
RUT empresa / organización donde trabaja		Nombre de la empresa / organización donde trabaja	Universidad Pedro de Valdivia.
Cargo que desarrolla en la entidad	Jefe de Carrera de Medicina Veterinaria, sede La Serena.	Región	Coquimbo.
Comuna	La Serena.	Ciudad	La Serena.
Dirección (calle, número)		Teléfono fijo (Considere número de 9 dígitos)	
Celular (Considere número de 9 dígitos)		Correo electrónico	
Fecha nacimiento (dd/mm/yyyy)		Género	Masculino.

Etnia (Indicar si pertenece alguna etnia)	No Aplica.		
Describe en detalle el rol y aporte técnico que llevará a cabo en la propuesta.			
<p>Profesional con vasta experiencia en temas relacionados con la administración pública y especial atención en manejo de control, administración y ejecución presupuestaria. Cuenta con experiencia previa en cargo de Alta Dirección Pública en Organismos del Estado, apoyando la realización de programas, proyectos y actividades vinculadas con el área alimentaria y agropecuaria, de interés regional y nacional.</p> <p><u>Principales funciones y aporte técnico del profesional en la propuesta:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Planificar, definir, supervisar, rendir y evaluar la correcta administración y ejecución de los recursos financieros del evento. - Administrar y Planificar eficientemente el presupuesto aprobado, en concordancia con las actividades del evento. - Elaborar documentos asociados a las distintas modalidades de compras y/o contrataciones a generar. - Realizar el control y seguimiento de la documentación generada en los distintos procesos financieros-contables, administrando eficientemente el flujo de dicha documentación. - Generar las respectivas rendiciones correspondientes a la correcta utilización de los recursos del evento. - Realizar actos administrativos necesarios para la correcta ejecución del evento. - Otras acciones y actividades que se vayan suscitando en la medida que avanza la planificación, organización y ejecución del evento. 			

Tipo Integrante	Expositor/Facilitador: Sr. Nelson Portillo (Experto Internacional).		
Rut (Debe ingresar Rut sin punto y con guion)		Nombres	Nelson Noel.
Apellido Paterno	Portillo.	Apellido Materno	Corrales.
Profesión/Oficio	Ingeniero Agroindustrial, Magister en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos ©, Universidad para la Cooperación Internacional (UCI), San José, Costa Rica.	Nacionalidad	Hondureña.
RUT empresa / organización donde trabaja		Nombre de la empresa/ organización donde trabaja	Grupo Internacional Granjas Marinas (Empacadora San Lorenzo).
Cargo que desarrolla en la entidad	Jefe de Inocuidad y Calidad Alimentaria.	Región	Honduras, CA
Comuna	Valle	Ciudad	San Lorenzo (Honduras).

Dirección (calle, número)	Barrio La Ceibita, Calle Benito Cerrato.	Teléfono fijo (Considere número de 9 dígitos)	
Celular (Considere número de 9 dígitos)		Correo electrónico	
Fecha nacimiento (dd/mm/yyyy)		Género	Masculino.
Etnia (Indicar si pertenece alguna etnia)	No Aplica.		
Describir por qué el expositor es el más apropiado para entregar y difundir información y/o experiencias de innovación.			
<p>La pandemia de coronavirus COVID-19 es la crisis de salud global que define nuestro tiempo y el mayor desafío que hemos enfrentado desde la Segunda Guerra Mundial. El COVID-19 es mucho más que una crisis de salud, ha puesto a prueba a cada uno de los países, la enfermedad por COVID-19 desde un inicio tuvo el potencial de crear crisis sociales, económicas y políticas devastadoras que dejarán profundas cicatrices. Las empresas dedicadas al rubro de los alimentos han tenido un adelanto significativo para implementar y ejecutar los planes de contingencia, siguiendo todas las medidas de bioseguridad para minimizar riesgos de contagio del mortal virus.</p> <p>Grupo Granjas Marinas es una empresa reconocida mundialmente por exportar camarones con los más altos estándares de calidad e inocuidad, apegándose a normativas como BRC, Global GAP, BAP, ASC, ETI, y <i>Fair Trade</i>; ante la llegada del Covid-19 se revisaron y ajustaron los protocolos de respuesta ante emergencias y poder ser un gran aporte a las instituciones gubernamentales y a la sociedad en general para prevenir y/o minimizar riesgos de contagio y caídas en la economía local.</p> <p>El especialista, con gran experiencia es Ingeniero Agroindustrial, egresado del Centro Universitario Regional del Litoral Pacífico (CURLP/UNAH) de Honduras. Ha sido Jefe de Inocuidad y Calidad en la empresa Empacadora San Lorenzo (Grupo Granjas Marinas) desde el año 2014 hasta la fecha. La empresa ha mostrado claras y sólidas capacidades para adaptarse y fortalecerse desde los aspectos operacionales, infraestructura, gestión del personal, sus pre-requisitos y sistemas de Gestión de Calidad Alimentaria y en general, respecto de su capacidad de seguir siendo competitivo en un mercado exigente y que cambió el escenario mundial a partir de la llegada del COVID-19.</p> <p>Algunos de los principales trabajos e iniciativas de adaptación que ha liderado es especialista a partir de la pandemia por COVID-19 son:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Marzo 2020. Equipo HACCP ESL, actualización de Análisis de Peligros en los Manuales HACCP de Empacadora San Lorenzo en relación a las medidas de bioseguridad implementadas. Disponible en: Sistema Documental Grupo Granjas Marinas. – Marzo 2020. Equipo HACCP ESL, Actualización del procedimiento para gestión de respuesta ante potenciales situaciones de emergencia (brote pandémico). Disponible en: Sistema Documental Grupo Granjas Marinas. – Marzo 2020. Comité técnico de Calidad GGM. Manual COVID-19, reforzamiento de medidas de bioseguridad e higiene en el procesamiento de camarón. Disponible en: Sistema Documental Grupo Granjas Marinas. 			

Tipo Integrante	Expositor/Facilitador: Sr. Claudio Canales Ríos (Especialista Nacional).		
Rut (Debe ingresar Rut sin punto y con guion)		Nombres	Claudio Andrés.
Apellido Paterno	Canales.	Apellido Materno	Ríos.
Profesión/Oficio	Administrador Público, Magister en Planificación Territorial y Gestión del Medioambiente.	Nacionalidad	Chilena.
RUT empresa / organización donde trabaja	(Subsecretaria de Agricultura).	Nombre de la empresa / organización donde trabaja	Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA. (Dependiente de la Subsecretaria de Agricultura).
Cargo que desarrolla en la entidad	Coordinador Área de Comunicación de Riesgos.	Región	Metropolitana.
Comuna	Santiago.	Ciudad	Santiago.
Dirección (calle, número)		Teléfono fijo (Considere número de 9 dígitos)	
Celular (Considere número de 9 dígitos)		Correo electrónico	
Fecha nacimiento (dd/mm/yyyy)		Género	Masculino.
Etnia (Indicar si pertenece alguna etnia)	No Aplica.		
<p>Describir por qué el expositor es el más apropiado para entregar y difundir información y/o experiencias de innovación.</p> <p>Desde su rol como Coordinador Área de Comunicación de Riesgos para la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA (dependiente de la Subsecretaria de Agricultura), junto a su equipo de trabajo, ha ido construyendo y consolidando durante los últimos 5 años, un modelo de comunicación de riesgo basado en la generación de confianzas, en la comunicación preventiva, la educación y el desarrollo de procesos creativos que permitan ajustar la percepción del riesgo entre los diversos actores de la cadena alimentaria.</p> <p>El modelo desarrollado ha generado más de 14 herramientas educativas que utilizan diversas disciplinas artísticas y científicas para abordar riesgos alimentarios. Parte de las iniciativas creadas por el expositor son: Los Frutantes, El Teatro de la Inocuidad, La gran carrera de la inocuidad, “El Extraño Micromundo de Karen”, Concierto Sentido: Recitales Científicos, Hacer Con-ciencia; Me suena y Me sabe, etc.</p> <p>El modelo ha permitido la generación de apoyos a más de 16 instituciones del Estado y organizaciones internacionales, adjudicación de fondos nacionales y regionales. La gestión de redes sociales a partir del modelo ha generado más de 20.000 seguidores activos, ha llevado la temática de la inocuidad a más de 2.500 niños y niñas en distintos colegios del país y ha permitido la exportación del modelo a Alemania en donde el expositor trabaja en la instalación de esta línea de comunicación basada en el modelo desarrollado.</p>			

El expositor es Administrador Público y Licenciado en Gobierno y Gestión Pública de la Universidad de Chile, Diplomado en Gestión Medioambiental por la Facultad de Ciencias Físicas y Matemáticas de la Universidad de Chile y Magister en Planificación Territorial y Gestión del Medioambiente por la Universidad de Barcelona. Sus capacidades y competencias se han centrado en el uso de la creatividad para transmitir acciones de política pública. Sus conocimientos ligados a planificación estratégica y la inclusión de factores de entorno en la formulación y ejecución de políticas públicas han enriquecido su visión de las posibilidades en el desarrollo de herramientas creativas que mejoren la acción del Estado y sus iniciativas. Es el ideólogo y gestor de iniciativas como Don Pancho en INDAP, de la campaña inocúdate y come saludable, del teatro de la inocuidad, La carrera de la inocuidad, la Extraña Caja de Karen, Los Frutantes: Música Nutritiva y otras acciones ligadas a la educación por medio del juego, del baile y la música.

Tipo Integrante	Expositor/Facilitador: Sr. Moisés Leiva Riffo (Especialista Nacional).		
Rut (Debe ingresar Rut sin punto y con guion)		Nombres	Moisés Hipólito.
Apellido Paterno	Leiva.	Apellido Materno	Riffo.
Profesión/Oficio	Ingeniero en Alimentos, Magíster en Ciencias de los Alimentos especialista en Asuntos Regulatorios y Nutrición.	Nacionalidad	Chilena.
RUT empresa / organización donde trabaja	(Asociación de Empresas de Alimentos de Chile, CHILEALIMENTOS A.G.).	Nombre de la empresa / organización donde trabaja	Asociación de Empresas de Alimentos de Chile, CHILEALIMENTOS A.G.
Cargo que desarrolla en la entidad	Gerente de Alimentos.	Región	Metropolitana.
Comuna	Las Condes.	Ciudad	Santiago.
Dirección (calle, número)		Teléfono fijo (Considere número de 9 dígitos)	
Celular (Considere número de 9 dígitos)		Correo electrónico	
Fecha nacimiento (dd/mm/yyyy)		Género	Masculino.
Etnia (Indicar si pertenece alguna etnia)	No Aplica.		
Describir por qué el expositor es el más apropiado para entregar y difundir información y/o experiencias de innovación.			

Se desempeña como Gerente de Alimentos de la Asociación de Empresas de Alimentos de Chile, CHILEALIMENTOS A.G. y cuenta con una experiencia profesional de 27 años dedicado a ver temas relacionados con los asuntos regulatorios en el ámbito de los alimentos, nutrición, inocuidad y procesos relacionados con la elaboración de alimentos. Actualmente es Director Técnico y también Coordinador de diferentes Comités Técnicos Internacionales en Latinoamérica, dado que como organismo gremial son miembros y parte del directorio de la Alianza Americana de Gremios de Alimentos y Bebidas (ALAIAB). Es representante del sector privado frente al Ministerio de Agricultura, coordinando estrategias regionales para permitir el funcionamiento de las instalaciones de la industria alimentaria del país. Cuenta además, con una sólida trayectoria en cuando a la coordinación de temas relacionados con la industria alimentaria nacional para la campaña “No paramos por ti”, que se diseñó a partir de la actual crisis sanitaria causada por el COVID-19 e implicaba innovar respecto a cómo mantener la producción de alimentos estable y sin fluctuaciones de precios, tanto para aquellos nacionales, así como aquellos internacionales. Es por tanto, que la innovación desde la Industria se ha ido generando, tanto en el interior de las empresas, así como en temas de logística, prevención y tratamiento de los colaboradores para evitar su contagio o reinfección.

Tipo Integrante	Expositor/Facilitador: Sr. Álvaro Urzúa Caracci (Especialista Nacional).		
Rut (Debe ingresar Rut sin punto y con guion)		Nombres	Álvaro Andrés.
Apellido Paterno	Urzúa.	Apellido Materno	Caracci.
Profesión/Oficio	Médico Veterinario, Magister en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad Alimentaria ©.	Nacionalidad	Chilena.
RUT empresa / organización donde trabaja		Nombre de la empresa / organización donde trabaja	Servicios Integrales Alimentarios SpA. (Food & More).
Cargo que desarrolla en la entidad	Gerente General.	Región	Metropolitana.
Comuna	Santiago.	Ciudad	Santiago.
Dirección (calle, número)		Teléfono fijo (Considere número de 9 dígitos)	No Posee.
Celular (Considere número de 9 dígitos)		Correo electrónico	
Fecha nacimiento (dd/mm/yyyy)		Género	Masculino.
Etnia (Indicar si pertenece alguna etnia)	No Aplica.		
Describir por qué el expositor es el más apropiado para entregar y difundir información y/o experiencias de innovación.			

Profesional con más de 13 años vinculándose con los sistemas alimentarios, la salud pública, sostenibilidad y área social. Con énfasis en la gestión y evaluación de planes, programas y políticas, asesoramiento en temas estratégicos y regulatorios, análisis de mercado, levantamiento de fondos (*fundraising*), formulación, dirección y seguimiento de proyectos e iniciativas nacionales e internacionales y docencia, principalmente en los ámbitos de inocuidad, calidad y seguridad alimentaria y nutricional, promoción de la salud, participación ciudadana/comunitaria, fortalecimiento de políticas públicas, sostenibilidad, innovación e I+D, dentro de los sectores público, privado y académico/científico.

Actualmente representa a la compañía internacional Decernis en Latinoamérica, perteneciente al holding de FoodChain ID, ofreciendo soluciones tecnológicas relacionadas con vigilancia y compliance regulatorio, gestión de conformidad para fraude alimentario, prospección y acceso a mercados, market entry reports, entre otros.

Es miembro de múltiples redes colaborativas y de innovación, como: CapChiCal, ProHuerta, Red Científica para la Inocuidad Alimentaria (ACHPIA), Red Alimente. Ejerció como Director de Comunicaciones y Relaciones Públicas para el Colegio Médico Veterinario de Chile (COLMEVET A.G.).

Ha sido académico en asignaturas de pregrado y programas de posgrado en diferentes Universidades/Institutos, Project leader, consultor para empresas, entidades gremiales y organismos internacionales, tales como la Organización para la Salud y la Seguridad Pública (NSF), Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO-ONU), entre otras.

A partir de una beca otorgada por la Organización de los Estados Americanos (OEA), se encuentra realizando un programa de Magister Internacional sobre Gerencia/Dirección de Programas Sanitarios, con enfoque *One Health* y en Desarrollo Regenerativo para el sector alimentario.

Su gran experiencia en el área de los alimentos, además de haber trabajado fuertemente en promoción de la salud y su vinculación con los determinantes sociales de esta (DSS), el Sistema Elige Vivir Sano (SEVS) y desde el año pasado encontrarse vinculado y trabajando en la Estrategia Sanitaria TTA COVID-19 (Testeo – Trazabilidad – Aislamiento) desde uno de los Centros de Trazabilidad que posee la SEREMI Metropolitana de Salud, lo hacen un candidato idóneo para presentar el modelo que puede combinar ambos temas, bajo una mirada y objetivo armonizado.

Tipo Integrante	Expositor/Facilitador: Sr. Jaime Labbé Recabarren (Especialista Nacional).		
Rut (Debe ingresar Rut sin punto y con guion)		Nombres	Jaime Andrés.
Apellido Paterno	Labbé.	Apellido Materno	Recabarren.
Profesión/Oficio	Médico Veterinario.	Nacionalidad	Chilena.
RUT empresa / organización donde trabaja		Nombre de la empresa / organización donde trabaja	Productos Fernández S.A (Alimentos PF).
Cargo que desarrolla en la entidad	Gerente de Calidad e Innovación.	Región	Del Maule.
Comuna	Talca	Ciudad	Talca
Dirección (calle, número)		Teléfono fijo (Considere número de 9 dígitos)	No Posee.
Celular (Considere número de 9 dígitos)		Correo electrónico	

Fecha nacimiento (dd/mm/yyyy)		Género	Masculino.
Etnia (Indicar si pertenece alguna etnia)	No Aplica.		
<p>Describir por qué el expositor es el más apropiado para entregar y difundir información y/o experiencias de innovación.</p> <p>Profesional que ha cumplido por casi 20 años, el importante rol de liderar y asentar los conceptos de inocuidad y calidad para la empresa maulina PF Alimentos, donde ingresó a trabajar a partir del año 2002, como Jefe Aseguramiento de Calidad de Productos Fernández S.A. (PFSA), para diseñar los Sistemas HACCP en todos los procesos productivos y luego implementar y certificar un Sistema de Gestión Integrado basado en la combinación de los estándares HACCP, FSSC 22.000, ISO 9001, ISO 14001, ISO 17025 y OHSAS 18011. Desde esa posición, ha sido parte de una organización que tiene más de 118 años en el mercado nacional, primero en la elaboración de cárnicos procesados y que en la actualidad elabora y comercializa un amplio mix de alimentos a través de todo nuestro territorio. Esta centenaria empresa regional incluyó de forma pionera en nuestro país, en sus estatutos bajo escritura pública, el compromiso con la Inocuidad Alimentaria en el año 1999.</p> <p>Ha asumido también la responsabilidad del área de gestión de la innovación. Desde la mirada compartida de calidad e innovación, ha participado en diversas iniciativas que impulsan la Cultura de Inocuidad en el ámbito público y privado; además de impulsar innovación y emprendimientos en el sector alimentario, promoviendo la participación de empresas pequeñas y de emprendedores emergentes desde diversas regiones del país.</p> <p>Inició su carrera en el Área de Calidad de Fundación Chile, en la Unidad de Certificación de Productos de Exportación, para luego colaborar en el Área de Asesorías y Capacitación, apoyando diversos procesos de implementación de Sistemas de Aseguramiento y de Gestión de Calidad, en empresas de alimentos del sector pesquero, hortofrutícola, cárnica, láctea, deshidratadora, azucarera, vitivinícola, pisquera, entre otras. En el 2000 y dentro del contexto de un convenio de Fundación Chile con el Ministerio de Agricultura y CORFO, se estructuró un Programa de Desarrollo Integral del Sector Ovino en la Región de Magallanes, donde realizó un entrenamiento en el Instituto de Ciencias de la Carne MIRINZ, Meat Research Institute of New Zealand, con el objeto de aplicar un modelo que otorgara un sello de calidad voluntario, para productos de cordero con mayor valor agregado en la XII región.</p> <p>Ha realizado colaboraciones en el Master of Science in International Agribusiness de la Universidad de Talca y en lo referente a Sistemas de Trazabilidad para el Magíster, mención en Alimentos Saludables que posee el INTA – Universidad de Chile. Además, ha participado como miembro del Comité Técnico de la Asociación Nacional de Industriales de Cecinas AG (ANIC), Comité Técnico de la Asociación de Alimentos y Bebidas (AB Chile), Comité Técnico del Consorcio de Ingredientes Funcionales y Aditivos Naturales (IFAN) y en la actualidad es Consejero del Comité Ejecutivo del Programa Nacional Estratégico Transforma Alimentos.</p>			

SECCIÓN II

1. RESUMEN DEL EVENTO PARA LA INNOVACION

1.1. Sintetizar con claridad los principales aspectos del evento para la innovación.

(El texto debe contener máximo 2.000 caracteres con espacio incluido)

Se realizará un **Foro + Conversatorio Internacional**, considerado para dos jornadas de medio día, que permita, a través de intervenciones dinámicas, relatos, exposiciones, debate, reflexión y la participación de actores clave, marcar una hoja de ruta inicial respecto de lo que serán los desafíos, necesidades de adaptación, innovación o incorporación de nuevas y/o mejoradas prácticas que hayan sido implementadas desde las empresas agroalimentarias y agropecuarias a lo largo del país, radiografiando al sector alimentario y entendiendo las complejidades y dolores que ha enfrentado desde la aparición del COVID-19. La metodología se centrará en la participación social activa de todos los convocados, buscando promover el diálogo informado, debate e intercambio de experiencias. Es necesario democratizar el acceso a esta información buscando generar transferencia hacia aquellos actores y empresas con menores capacidades (recursos, innovación, información), generando un alto impacto en el sector, bienestar en los trabajadores y mejora en los procesos productivos.

Como post producción se desarrollará un *“Manual/ Guía sobre Prácticas de Adaptación y Recomendaciones para el sector alimentario”*, con énfasis en aquellas metodologías, prácticas, ideas, entre otros, que se relacionen con aspectos de bioseguridad, inocuidad y seguridad alimentaria, gestión y comunicación de riesgos, ambiente, resiliencia y salud mental. Además, se desarrollará material audiovisual que retrate el evento y sirva para socializarlo con otros actores. Estos productos, junto al evento, serían las principales contribuciones hacia el sector agroalimentario/agropecuario, **pensando en el rediseño de los sistemas agroalimentarios que necesita Chile a partir de la crisis sanitaria, así como otros peligros emergentes o re-emergentes que pudiesen venir**. A partir del evento, se espera sentar las bases del que sería un observatorio o núcleo que entregue soporte para afrontar las crisis sanitarias y alimentarias.

2. PROBLEMA Y/U OPORTUNIDAD

2.1. Describa claramente el problema y/u oportunidad identificado que da origen al evento para la innovación y justifique cual es la relevancia para el desafío estratégico FIA y el sector silvoagropecuario y/o la cadena agroalimentaria asociada. En caso de que el problema/oportunidad identificado esté vinculado con: alguna Estrategia Regional de Innovación (ERI), Estrategia Regional de Desarrollo (ERD), Política Regional en Ciencia Tecnología e Innovación, Agenda FIA, Comisión Nacional vinculada a ODEPA, Política Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación, algún eje estratégico definido a nivel de Estado y/u otros documentos/instancias estratégicas, señálelo en este punto.

(El texto debe contener máximo 3.000 caracteres con espacio incluido)

Problema identificado: se relaciona directamente con la cadena agroalimentaria y tiene varias aristas: a) poca capacidad o acceso a información veraz y confiable; b) desconocimiento desde los tomadores de decisión en relación a avances, innovaciones y tecnologías para la prevención y control del COVID-19; c) desconocimiento de cambios regulatorios relacionados, déficit en cuanto a la adopción de planes de acción, o contingencia frente a la crisis; d) capacidades y recursos técnico y económicos limitados e) falta de conocimiento y transferencia tecnológica en relación a medidas exitosas de adaptación e innovación para ser replicadas por otras empresas.

El sector agroalimentario ha debido tomar rápidas medidas de mejora, adaptación, contingencia y cambios en sus instalaciones, en la forma de gestionar los peligros y riesgos alimentarios y ha debido también considerar aspectos relacionados con bioseguridad no necesariamente incluidos previamente. **No toda la**

industria ha podido adaptarse de forma rápida y efectiva a este “nuevo escenario de normalidad”, generando brechas, inequidades e incertidumbre dentro del sector.

Las nuevas disposiciones, cambios regulatorios, protocolos y directrices no han sido adecuadamente difundidos, impidiendo generar medidas adecuadas y oportunas.

Lo anterior, nos hace reflexionar y preguntarnos **¿Cómo repensamos y rediseñamos al sector alimentario de forma innovadora y creativa a partir de la crisis sanitaria actual a causa del COVID-19?**

Oportunidades y desafíos: respecto a la forma en que se deberá gestionar la calidad e inocuidad alimentaria, incorporando el concepto de bioseguridad, la conformación de comités de crisis, medidas de resiliencia y de protección psico-laboral/mental en los colaboradores de las empresas, entre otras prácticas, que se debiesen analizar, discutir, transferir y divulgar a través de este evento, apoyando así, el desarrollo y adopción de innovaciones en las cadenas agroalimentarias, para generar mejoras de procesos, gestión y comunicación, logrando impactar de manera positiva y a gran escala a este sector económico e incidiendo de forma directa en el bienestar físico-mental y tranquilidad de los trabajadores, alineándose con el desafío estratégico de “*Innovación de Proceso*” de FIA. Existe la oportunidad real de sentar las bases de lo que sería un observatorio o núcleo que entregue soporte para afrontar las crisis sanitarias y alimentarias.

Este trabajo se vincula con el contexto mundial de Emergencia de Salud Pública de Importancia Internacional (ESPII) ocasionado a partir del brote por SARS-CoV-2 y la Alerta Sanitaria decretada en Chile, a través de Decreto N° 04/ (MINSAL), en donde se trazaron objetivos y metas alcanzables en donde prevalecieron los criterios de realidad y de pertinencia territorial en 2020. También se vincularía con el Plan “*Acción Rural: por un Chile más justo*”, lanzado en 2019 desde el MINAGRI, enmarcado en la Agenda Social del Gobierno.

2.2. Indique claramente quiénes se ven afectados directamente por el problema y/o involucrados con la oportunidad identificada.

(El texto debe contener máximo 3.000 caracteres con espacio incluido).

Durante el 2020, ha quedado en evidencia que la democratización y el acceso universal a las tecnologías de información y comunicación (TICs), así como, a los mecanismos virtuales/online de trabajo, son imprescindibles en una sociedad que ha luchado por adaptarse y salir adelante durante la pandemia, procurando mantener la conciliación trabajo-familia-hogar, sin descuidar aspectos necesarios para el ser humano, como la socialización y la protección psico-emocional/mental.

Quien se ve directamente afectado por el problema es el sector agropecuario, y en particular, la cadena agroalimentaria asociada a este junto a todos los representantes que la conforman. La crisis sanitaria actual, ha afectado entonces a quienes producen materias primas e ingredientes (**producción primaria**), quienes procesan y elaboran alimentos (**sector agroindustrial**), quienes transportan los alimentos (**transportistas, operadores**) y quienes los expenden (**comercio minorista, mayorista, delivery**) y quienes los consumen, dado que existe la incertidumbre respecto a si todas las empresas proveedoras de alimentos han adoptado medidas de bioseguridad y aseguramiento de calidad que nos garanticen no enfermarnos o que los productos no serán vehículos transportadores de COVID-19 ,por ejemplo.

Cada sub-rubro alimentario ha debido tomar medidas de adaptación y/o fortalecimiento para hacer frente a la crisis sanitaria actual, en la medida de sus capacidades técnicas, financieras y operativas. No todos lo han podido realizar con éxito, dado que no poseen las condiciones, capacidades y/o conocimientos necesarios.

A partir de la generación de este evento, inédito en el país, se podrá analizar en profundidad, discutir, transferir y divulgar prácticas, metodologías, visiones, estudios con base técnico-científica, entre otros, en donde podrán beneficiarse de manera directa o indirecta, todos aquellos actores representantes del sector agroalimentario/agropecuario que intervengan en cualquiera de las etapas de las adenas agroalimentarias. La principal oportunidad radica en la posibilidad de participar en la co-construcción y rediseño de los

circuitos o sistemas agroalimentarios que Chile necesita, producto de la crisis sanitaria causada por COVID-19, lo cual sentará las bases para poder enfrentar el día de mañana otro tipo de peligros emergentes y re-emergentes con los cuales nos pudiésemos enfrentar como sociedad.

Por otra parte, también se afectarán o beneficiarán directamente otros actores clave que representan entidades o agencias gubernamentales, a la academia (profesores, alumnos egresados y titulados de las carreras afines al sector agroalimentario y agropecuario), el mundo científico, de la investigación y desarrollo (I+D), la innovación y por supuesto, **a todos quienes se interesen por aportar y participar de este proceso de co-construcción del nuevo escenario alimentario que se debe rediseñar, de forma informada, creativa e innovadora.**

3. SOLUCIÓN INNOVADORA

3.1. Describa claramente la información y/o experiencias de innovación que se pretende difundir a través del evento.

(El texto debe contener máximo 3.500 caracteres con espacio incluido).

A partir del Evento de Innovación se pretende difundir la información, prácticas y/o experiencias de innovación relacionadas con los siguientes siete aspectos clave:

1. Adaptadas y/o mejoradas Buenas Prácticas de Higiene (BPH), limpieza y desinfección, zonificaciones, flujogramas y *layout* en las empresas, control de proveedores, almacenamiento, distribución y transporte, higiene del personal y aptitud para trabajar, es decir, todas las condiciones y actividades básicas necesarias para mantener una higiene entorno al procesamiento de alimentos.
2. Experiencias de éxito que sirvan de refuerzo respecto de las medidas de higiene personal, de las instalaciones, programas de capacitación y formación en los empleados y en general, sobre actualizaciones de los propios principios de higiene para eliminar o reducir riesgos sanitarios y de inocuidad alimentaria.
3. Transferencia tecnológica a través de un proceso sistemático de re-definición de las Buenas Prácticas y Sistemas de Gestión de Calidad Alimentaria (SGCA) en el sector agroalimentario, las cuales, irán marcando las tendencias hacia el futuro, principalmente a partir del manejo respecto del personal que trabaja en establecimientos de preparación, venta y consumo de alimentos. La Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA) ha definido durante el 2020 once puntos clave relativos a esto⁴, principalmente a lo que se refiere a la limpieza de superficies y áreas, manejo de utensilios, control de ingreso de personal y visitas, sanitización de equipos, control de plagas, entre otros aspectos.
4. Mecanismos para la generación y/o fortalecimiento de los Comités de Crisis o Comités Paritarios de Higiene y Seguridad (CPHS) pre existentes en las empresas. Estos se enfocarán en establecer una estrategia con acciones para la prevención y abordaje de casos de personas contagiadas (casos confirmados o probables).
5. Implementación o mejora de Planes de Respuesta de Control y Prevención para COVID-19, así como Planes de Contingencia o de Adaptación.
6. Formas de generar espacios de entendimiento y comunicación sobre disposiciones normativas, cambios regulatorios y avances científicos en torno a temas sanitarios y de bioseguridad, con miras hacia la construcción y puesta en marcha de un observatorio o núcleo COVID-19 que brinde soporte permanente al sector alimentario en cuanto a la gestión y comunicación de crisis sanitarias y alimentarias.

⁴ ACHIPIA (2020). Buenas Prácticas para personal que trabaja en establecimientos de preparación, venta y consumo de alimentos – 11 puntos importantes. Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria, Ministerio de Agricultura, Santiago de Chile, 14p.

7. Incorporar y reconocer la metodología para ejercer un adecuado proceso de gestión y comunicación de los riesgos alimentarios y sanitarios, bajo una mirada transversal. El rol de las comunicaciones efectivas en período de crisis resulta crucial para el manejo y gestión de la pandemia y sus consecuencias. Aquí, no sólo es fundamental la labor que realizan los medios de comunicación, sino también el rol de las instituciones y autoridades (públicas, privadas e internacionales) frente a escenarios de creciente incertidumbre.

3.2. Describa cómo el evento para la innovación contribuye a resolver el problema o abordar la oportunidad identificada, indicando cuál es la importancia para el público objetivo de acceder a la información y/o experiencias de innovación que se darán a conocer.

(El texto debe contener máximo 3.000 caracteres con espacio incluido).

Este Foro y Conversatorio Internacional pretende generar un espacio y canal para mantener a los distintos sectores económicos, empresariales y a la población correctamente informada sobre nuevas disposiciones, cambios regulatorios, recomendaciones, protocolos, directrices, documentos con evidencia técnico-científica entre otros que han ido surgiendo a partir de la pandemia. Además, se aportará en relación a la socialización de experiencias de éxito o de adaptación, la retroalimentación entre pares, junto a la capacidad de ser creativos, resilientes e innovadores a la hora de pensar en cómo podremos sortear esta crisis sanitaria actual en la cual nos encontramos inmersos, causada por un peligro emergente como lo es el SARS-CoV-2.

En este evento se pretende sacar una radiografía actual que permita diagnosticar al sector alimentario, entendiendo las complejidades y dolores a las cuales se ha visto enfrentado desde la aparición del COVID-19, así como las necesidades y oportunidades de innovación y adaptación que tendrá el sector a través de la creatividad y la generación de investigación, desarrollo y transferencia tecnológica que se espera vayan generándose, permitiendo la incorporación de mejores prácticas, metodologías, tecnologías y conocimiento. A partir del evento, se espera sentar las bases del que sería un observatorio o núcleo que entregue soporte para afrontar las crisis sanitarias y alimentarias, lo cual apoyaría indudablemente en **resolver el problema actual, así como abordar las oportunidades identificadas.**

En la lógica de democratizar el acceso a esta información y buscar transferir conocimientos y experiencias hacia aquellos actores y empresas con menor capacidad, recursos, posibilidad de innovación, entre otros, se desarrollará un Manual o Guía sobre Prácticas de Adaptación (producto entregable), que dará origen a una *Hoja de Ruta Inicial* de recomendaciones, pasos o prácticas de adaptación, resiliencia, medidas de bioseguridad, promoción de los factores psico-emocionales y de la salud mental en los trabajadores de las empresas, aspectos medioambientales, entre otros aspectos a ser divulgados y/o transferidos. Reconociendo además, los nuevos desafíos, necesidades de innovación y tendencias a las que se están enfrentando las cadenas alimentarias actualmente como consecuencia de la crisis sanitaria generada por el COVID-19. Este material tendrá formato digital y será distribuido entre los asistentes del evento.

Finalmente, se buscará contribuir a la resolución del problema por medio de la divulgación masiva del producto o documento entregable y material audiovisual generados, junto con el propio evento de innovación realizado, los cuales entregarían un apoyo base elemental a la hora de querer co-construir y re-diseñar los circuitos o sistemas agroalimentarios que Chile necesita, producto de la crisis sanitaria causada por COVID-19, sentando las bases para poder enfrentar el día de mañana otro tipo de peligros emergentes y re-emergentes con los cuales nos pudiésemos enfrentar como sociedad.

4. OBJETIVO DEL EVENTO PARA LA INNOVACION

4.1. Indique cuál es el objetivo del evento para la innovación

(El texto debe contener máximo 2.000 caracteres con espacio incluido)

- Generar un espacio de diálogo, debate, análisis y divulgación de conocimientos, prácticas y experiencias que hayan surgido de forma adaptativa e innovadora a partir de la emergencia sanitaria generada por COVID-19, con miras hacia la co-construcción y el rediseño de los sistemas agroalimentarios que requerirá Chile.

5. PÚBLICO OBJETIVO DEL EVENTO

5.1. Describa el público objetivo al cual está destinado el evento para la innovación. Es decir, indique el tipo de asistentes, sus características y la cantidad estimada que se espera en el evento.

(El texto debe contener máximo 2.000 caracteres con espacio incluido).

Tipo y características de los asistentes:

Representantes del sector agropecuario y agroalimentario nacional, incluyendo a productores primarios, semi-industriales e industriales, retailers, distribuidores minoristas y mayoristas, importadores, exportadores, transportistas, entre otros grupos de interés. También se consideran representantes del gobierno, otras instituciones públicas, centros de investigación y transferencia tecnológica y sociedad civil.

La crisis provocada por la pandemia a causa del COVID-19 ha tenido efectos importantes sobre el sector agroalimentario mundial, incluyendo a Chile. Se ha puesto de manifiesto el papel estratégico en relación a las cadenas de suministro y se ha enfrentado a desafíos importantes no solo para proporcionar alimentos, sino que también, para responder a cambios en los requerimientos de los consumidores provocados por el confinamiento de la población y al auge del comercio online. A pesar de las dificultades, la agricultura, la industria y la distribución están logrando el abastecimiento de la población con una gran eficacia.

Es por lo anteriormente detallado, que la convocatoria no ha quedado acotada a un representante o sector específico dentro de la cadena de suministro de alimentos, sino más bien, se ha querido dar la posibilidad, de manera abierta o transversal, de participación de todo aquel que desee conocer experiencias sobre el proceso de adaptación que ha vivido el sector, sacar ideas y por supuesto, aportar desde su experiencia y visión.

No obstante a lo anterior, el evento se dirigirá aún con mayor énfasis hacia aquellos representantes de empresas que han contado con menos capacidades, recursos, conocimiento y/o experiencia para poder adaptarse y hacer frente a los efectos generados a partir de la pandemia, en donde podrán retro alimentarse y conversar con sus pares del mismo y u otros subsector.

El perfil de asistentes desde el sector privado, serán aquellos que tengan injerencia y algún grado de decisión desde el punto de vista estratégico, comercial y técnico dentro de la empresa u organización, sea esta pequeña, mediana o grande. Las principales áreas involucradas que se espera participen del evento de innovación son: gerencias generales, técnicas, operaciones, departamentos/oficinas de aseguramiento de calidad (inocuidad alimentaria), asuntos regulatorios, logística, desarrollo e innovación, procesos, otros.

Cantidad estimada de asistentes al evento: 200 - 300 personas (beneficiarios directos del proyecto). Además, se espera que con la transmisión asincrónica del evento, documento entregable digital y material

audiovisual generados, se pueda llegar a un público aún mayor. Se entregará un certificado de participación (en formato digital).

6. PROGRAMA DEL EVENTO

6.1. Describir los siguientes puntos:

- El formato virtual/online utilizado en el evento (Seminario, congreso, foro, conversatorio, feria/vitrina tecnológica de innovación) y su justificación de elección.
- El detalle de la programación del evento, horario, tema, descripción y expositor.
- Las actividades del evento, considerando horario, descripción y objetivos de cada actividad.
- La metodología, técnicas, infraestructura, equipamiento, plataformas y material de apoyo a utilizar en cada actividad

(El texto debe contener máximo 2.000 caracteres con espacio incluido)

El formato virtual/online utilizado en el evento: Foro + Conversatorio Internacional, en donde se considerará la participación de especialistas nacionales e internacionales vinculados al sector agroalimentario, con diferentes visiones y experiencias, quienes generarán una instancia expositiva y reflexiva, permitiendo entregar a la audiencia y a ellos mismos distintos puntos de vista sobre la materia abordada.

La justificación de la elección de este formato, radica en que se busca no sólo exponer, informar y transferir conocimientos, prácticas o metodologías innovadoras, exitosas y que reflejen un proceso de adaptación y resiliencia desde el sector a partir de la emergencia sanitaria, sino que también, se busca recoger diferentes puntos de vista sobre la materia a partir de la conversación fluida y el debate informado, para ir aportando en la co-construcción y rediseño del nuevo entorno agroalimentario que el país necesita, de manera innovadora, creativa y con el aporte de todos quienes forman parte de este gran ecosistema.

Programación del evento (horario, tema, actividades, descripción y expositor):

Primera Jornada:

Fecha: 22 de junio, 2021.

Duración: 03:10 hrs.

Horario:	Duración:	Tema Propuesto:
09:30 – 09:40 hrs.	10 Mín.	Palabras de bienvenida Autoridades.
09:45 – 10:25 hrs.	40 Mín.	Conversatorio N° 1: “Generación de Comités de Crisis y Planes de respuesta de control y prevención para COVID-19: experiencia de innovación y resiliencia en la industria alimentaria”. <i>Facilitador:</i> Jaime Labbé, Gerente de Calidad e Innovación, PF Alimentos.
10:30 – 10:50 hrs.	20 Mín.	Pausa.
10:55 – 11:35 hrs.	40 Mín.	Conversatorio N° 2:

		<p>Tema 1: “Experiencias y prácticas de adaptación identificadas durante el año 2020 desde la pequeña, mediana y gran empresa alimentaria”.</p> <p>Tema 2: “Cambios regulatorios observados en Chile y en la Región que inciden en la industria agroalimentaria”.</p> <p><i>Facilitador:</i> Moisés Leiva, Gerente de Alimentos, ChileAlimentos A.G.</p>
11:40 – 12:30 hrs.	50 Mín.	<p>Exposición experiencia de innovación 1: Modelo de Comunicación de Riesgos desarrollado durante el 2020 para enfrentar la crisis sanitaria en Chile.</p> <p><i>Facilitador:</i> Claudio Canales, Coordinador Área de Comunicación de Riesgos., Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA).</p>
12:30 – 12:40 hrs.	10 Mín.	Cierre e indicaciones generales para la segunda jornada del evento.

Segunda Jornada:

Fecha: 23 de junio, 2021.

Duración: 04:00 hrs.

Horario:	Duración:	Tema Propuesto:
09:30 – 09:40 hrs.	10 Mín.	Bienvenida, reflexión y debate respecto de la jornada anterior.
09:45 – 10:25 hrs.	40 Mín.	<p>Exposición experiencia de innovación 2 (internacional): ¿Cómo ejecutar rápida y adecuadamente planes de acción en tiempos de crisis y con poca evidencia, para garantizar la seguridad alimentaria a través de productos inocuos?</p> <p><i>Facilitador:</i> Nelson Portillo, Jefe Aseguramiento de Calidad, Granjas Marinas. Honduras.</p>
10:30 – 10:50 hrs.	20 Mín.	Pausa.
10:55 – 12:10 hrs.	20 Mín.	Presentación proyecto de innovación sectorial: Núcleo + Observatorio COVID-19 Alimentario.
	55 Mín.	<p>Actividad Práctica: Lineamientos para la Hoja de Ruta inicial.</p> <p>¿Cómo continuamos ahora?: Rediseñando los circuitos Agroalimentarios a partir de la crisis sanitaria por COVID-19.</p> <p>(*) Conformación de sub-grupos simultáneos de trabajo.</p>
12:15 – 13:15 hrs.	60 Mín.	Plenario (presentaciones y reflexiones finales del evento).
13:20 – 13:30 hrs.	5 Mín.	Cierre actividad.

La metodología, técnicas, infraestructura, equipamiento, plataformas y material de apoyo a utilizar en cada actividad:

- Modalidad de las jornadas: virtual, a través de la facilitación desde el postulante de una parte de sus equipos e instalaciones relacionadas con la transmisión en tiempo real y grabación del evento (*Plataforma Zoom + Streaming*), Canal de YouTube, Redes Sociales (RR.SS), *Software Mentimeter*, para la presentación y medición de opiniones/resultados de manera interactiva.
- Las sesiones serán grabadas para permitir su visualización de manera asincrónica y una cobertura nacional/internacional del evento.
- La sala de conferencias que facilitará el postulante permite una conexión simultánea de hasta 06 expositores, 1.000 asistentes y además, la conformación de sub-grupos de trabajo.

- El uso de estas tecnologías digitales participativas, permitirán recolectar opiniones, ideas, visiones y experiencias desde todos los actores clave que participen del foro/conversatorio, la cual dará paso a información que podrá ser analizada y sistematizada posteriormente, para finalmente dar paso a la generación del producto entregable considerado en la presente propuesta.
- Se utilizarán presentaciones breves, de diseño novedoso y ágil en casa sesión o conversatorio, las cuales podrán ser posteriormente difundidas o cargadas a alguna nube, previa autorización y cesión de los derechos para este fin dada por parte de los facilitadores y especialistas.
- Se incluye como actividad de post-producción del Evento de Innovación, material digital con diseño gráfico, elaborado desde el equipo técnico y organizador, a partir de los insumos que se generen desde el Foro y Conversatorio.

7. CARACTERÍSTICAS DE LA INSCRIPCIÓN

7.1. Detallar la modalidad de inscripción, beneficios y material de apoyo que éste incluye.

(El texto debe contener máximo 2.000 caracteres con espacio incluido).

Tal como se ha definido anteriormente, el público objetivo del evento considera a representantes del sector industrial, empresarial, académico, investigación, innovación y desarrollo, tecnológico, social y la sociedad civil, que participen en cualquiera de las etapas de los circuitos o cadena agroalimentarias/agropecuarias.

Modalidad de inscripción: se diseñarán invitaciones digitales al evento, las cuales serán distribuidos a través de redes de difusión y comunicación internas y externas, listas de correos o *mailings*, RR.SS, grupos de WhatsApp, entre otras plataformas y redes.

Estas incluirán un link de **inscripción gratuita** al evento, el cual se irá recopilando a través de una base de datos de participantes inscritos.

Beneficios: la amplia difusión de este evento entre redes de contactos internas y externas, además de la propia comunidad universitaria (alumnos, egresados y titulados) que forman parte del ecosistema alimentario nacional, junto a la posibilidad de participación gratuita del evento de innovación, permitirán democratizar y garantizar el acceso universal a todos y todas aquellas personas que deseen formar parte de la co-creación y re-diseño del nuevo escenario alimentario que Chile necesita a partir de la pandemia originada por COVID-19.

Las sesiones serán grabadas para permitir su visualización de manera asincrónica y una cobertura nacional/internacional del evento.

Material de apoyo incluido en la inscripción: La inscripción al evento a través de formulario a llenar en línea), traerá consigo una pequeña Nota Conceptual (*Concept Note*) del evento, junto a programa de este.

Este Evento de Innovación considera la entrega de un Certificado de Participación (formato digital) a todos quienes participen en la jornada completa, otorgado por parte de la Casa de Estudios organizadora. Se medirá registro de asistencia.

7.2. Detallar y justificar el costo de la inscripción en el evento, así como también modalidad de pago. Indique si se entregarán becas, en qué consistirán, su número total y los criterios con que se asignarán.

(El texto debe contener máximo 2.000 caracteres con espacio incluido.)

En esta oportunidad y para este evento en particular, se ha definido que este sea de carácter gratuito, es decir, sin cobro por concepto de participación de los interesados.

Esto, considerando la relevancia del tema, interés y necesidades que han ido surgiendo desde la pequeña, mediana y gran empresa alimentaria, desde que se declaró la Alerta Sanitaria en Chile, a través del Decreto N° 04 de 2020 del Ministerio de Salud (MINSAL).

8. POTENCIAL DE IMPLEMENTACIÓN DE LA SOLUCIÓN INNOVADORA

8.1. Describir las posibilidades de aplicación y uso de la información y/o experiencias de innovación en el corto y mediano plazo para habilitar y fortalecer el desarrollo de actividades innovativas.

(El texto debe contener máximo 2.000 caracteres con espacio incluido).

Se abre una serie de posibilidades, una vez concluido el evento; a corto, mediano y largo plazo, a partir del acceso universal y democratización de la información, pensamientos e ideas generadas. La intención es que los participantes se involucren y formen parte de un punto de partida para la co-creación y re-diseño del nuevo escenario alimentario que Chile partirá de la pandemia. La información capturada, será sistematizada, para desarrollar un Manual/Guía y material audiovisual de uso público.

Quiénes podrán recibir más rápidamente la transferencia tecnológica e incorporar prácticas de mejora o adaptación, serán quienes posean menores capacidades, recursos, conocimiento y experiencia para poder adaptarse o auto-regularse.

A partir de este evento, el sector agroalimentario podrá desarrollar, habilitar o fortalecer:

- Fortalecer los Sistemas de Gestión de Calidad Alimentaria de las empresas, incluyendo el Programa de Pre-Requisitos o de Buenas Prácticas.
- Generar Comités de Crisis y/o fortalecer los Comités Paritarios de Higiene y Seguridad existentes (CPHS).
- Implementación o mejora de Planes de respuesta de control y prevención para COVID-19, así como de contingencia y adaptación.

- Reforzar medidas de higiene de personal y brindar capacitación y actualizaciones sobre nuevos enfoques de higiene alimentaria para eliminar o reducir los riesgos alimentarios.
- Generar espacios de entendimiento y comunicación sobre cambios regulatorios y avances científicos en temas sanitarios y bioseguridad.
- Incorporar y reconocer la metodología para ejercer un proceso de gestión y comunicación de riesgos alimentarios y sanitarios bajo una mirada transversal.
- Creación de núcleo u observatorio COVID-19 para la industria alimentaria.

Se prevé además que a lo largo de las cadenas agroalimentarias se vaya dando un proceso sistemático de redefinición de sus Buenas Prácticas, las cuales irán marcando las tendencias a futuro, con énfasis en algunas de sus etapas/procesos.

ANEXOS

ANEXO 1: CERTIFICADO DE VIGENCIA DE LA ENTIDAD POSTULANTE

Se debe presentar el certificado de vigencia de la entidad emanado de la autoridad competente, que tenga una antigüedad máxima de 60 días corridos, anterior a la fecha de postulación.

Se podrán eximir de la presentación de este Anexo, las entidades que actualmente tengan iniciativas de cofinanciamiento vigentes con FIA (proyectos, instrumentos complementarios, etc). En el caso de universidades chilenas reconocidas por el Estado, podrá ser verificable en la página web del Portal de atención ciudadana del MINEDUC.

ANEXO 2: CURRÍCULUM VITAE (CV) DEL COORDINADOR

Se debe presentar un currículum breve del coordinador, máximo 3 hojas, en el cual se debe poner énfasis en los temas relacionados a la propuesta y/o a las responsabilidades que tendrá en la ejecución del mismo. De preferencia, el CV deberá rescatar la experiencia profesional de los últimos 5 años.

ANEXO 3: CURRÍCULUM VITAE, CARTA DE COMPROMISO Y FOTOCOPIA DE DOCUMENTO DE IDENTIFICACION DE LOS EXPOSITORES

Las cartas de compromiso deben corresponder a los expositores identificados en la plataforma.

- Llamar a FIA y ver formato de Carta de Compromiso.

ANEXO 4: COTIZACIONES QUE RESPALDEN LA MEMORIA DE CÁLCULO

Cotizaciones que respalden todos los gastos indicados en la memoria de cálculo asociados a los aportes pecuniarios FIA y contraparte.