



PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

FOLIO DE BASES 082

CÓDIGO (uso interno) F01-01-P-015

- ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

NOMBRE DE LA PROPUESTA

liderazgo en la inocuidad de los alimentos

LUGAR DE FORMACIÓN

País : Costa Rica
Ciudad : San José

TIPO O MODALIDAD DE FORMACION

Seminario

AREA DE FORMACIÓN

Rubro: Alimentos de origen agropecuario
Tema: Inocuidad de alimentos de consumo humano

INSTITUCION O ENTIDAD RESPONSABLE QUE DICTA U ORGANIZA LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN A LA CUAL SE POSTULA

Nombre:
Georgetown Center for Food and Nutrition Policy(CERES). Universidad de Georgetown
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura IICA

POSTULANTE INDIVIDUAL

Nombre:
RUT:
Dirección comercial:
Dirección particular:
Fono: Fax: E-mail:
Firma

ENTIDAD PATROCINANTE (en caso que corresponda)

Nombre Entidad: Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad de Chile
RUT: 60.910.000 - 1
Dirección : Santa Rosa 11.735. La Pintana
Fono: 678 55 01 Fax: 541 68 40 E-mail: surcelay@uchile.cl
Representante Legal: Santiago Urcelay Vicente
Nombre Entidad: Facultad de Ciencias Veterinarias
RUT: 5.434.346-9
Dirección : Av Echeñique 6186, La Reina
Fono: 678 55 01 Fax: 541 68 40 E-mail: surcelay@uchile.cl

Firma: 




ENTIDAD RESPONSABLE (Para propuestas grupales)

Nombre: Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad de Chile

RUT: 60.910.000 - 1

Dirección comercial: Santa Rosa 11.735. La Pintana

Dirección particular:

Fono: 678 55 01

Fax: 541 68 40

E-MAIL: surcelay@uchile.cl

Firma _____

COORDINADOR DE LA PROPUESTA (Para propuestas grupales)

Nombre: Anita Soto Cortés

Cargo en la Entidad Responsable: Académica

RUT 4.559.740 - 7

Dirección: Santa Rosa 11.735. La Pintana

Fono: 678 55 52

Fax: 541 68 40

E-mail: asoto@uchile.cl

Firma _____

FECHA DE REALIZACION

Inicio: 23 de junio 2001.

Termino: 29 de junio 2001

COSTO TOTAL DE LA PROPUESTA

\$3.076.670

FINANCIAMIENTO SOLICITADO

\$ 896.670

29 %

FINANCIAMIENTO CONTRAPARTE

\$ 2.180.000

71 %



ENTIDAD RESPONSABLE (Para propuestas grupales)

Nombre: Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad de Chile

RUT: 60.910.000 - 1

Dirección comercial: Santa Rosa 11.735. La Pintana

Dirección particular:

Fono: 678 55 01

Fax: 541 68 40

E-MAIL: surcelay@uchile.cl

Firma

COORDINADOR DE LA PROPUESTA (Para propuestas grupales)

Nombre: Anita Soto Cortés

Cargo en la Entidad Responsable: Académica

RUT 4.559.740 – 7

Dirección: Santa Rosa 11.735. La Pintana

Fono: 678 55 52

Fax: 541 68 40

E-mail: asoto@uchile.cl

Firma

FECHA DE REALIZACION

Inicio: 23 de junio 2001.

Termino: 29 de junio 2001

COSTO TOTAL DE LA PROPUESTA

\$3.071.600

FINANCIAMIENTO SOLICITADO

\$ 891.600

29 %

FINANCIAMIENTO CONTRAPARTE

\$ 2.180.000

71 %



2. JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA PROPUESTA

En Chile, al igual que en el resto del mundo existen una serie de factores que conllevan a un aumento de los riesgos para la salud de los consumidores, una disminución de la calidad de los alimentos producidos y un aumento de la contaminación ambiental. Si bien es cierto, los esfuerzos de las autoridades ligadas al ámbito de la salud pública y de la producción primaria, han logrado educir los peligros, especialmente los microbiológicos, igualmente nos vemos enfrentados constantemente a peligros emergentes y reemergentes como es el caso del cólera, síndrome de la vaca loca, residuos de medicamentos en alimentos de origen animal, residuos de pesticidas y metales pesados en productos agrícolas e hidrobiológicos, ciclosporas en productos agrícolas, entre otros. Todo esto se traduce en que se necesite más control, vigilancia, reglamentaciones pero **por sobretodo una excelente coordinación de acciones de las diversas instituciones públicas y privadas, adecuadas a esta nueva era.**

Entre los aspectos importantes que inciden en la inocuidad de los alimentos, así como los productos primarios del área agropecuaria, aparece el tema de las alianzas público/privadas como una necesidad urgente de abordar, este es un aspecto difícil ya que se requiere de una serie de estrategias para una buena negociación entre tan variados sectores y con distintos intereses.

El sistema de protección y control de los alimentos en Chile, se organiza con la confluencia de cuatro Ministerios: Agricultura, Salud, Economía, Relaciones Exteriores. Además participan instituciones privadas, semiprivadas, universidades, entre otros. Este gran número de organismos involucrados en la protección de los alimentos y del consumidor, produce serias dificultades de coordinación de acciones y responsabilidades; así esta situación conlleva a falta de atención en algunos aspectos de la inocuidad de los alimentos y acciones paralelas en otros.

Por estas y otras razones, es fundamental que se camine hacia una reestructuración del sistema actual, hacia un sistema más integral donde todos los actores públicos y privados en Chile trabajen coordinadamente y logremos manejar las crisis que se producen por la contaminación de productos primarios y alimentos, que pueden causar serios daños a los consumidores, así como a la comercialización.

Pilar Oviedo y Anita Soto somos académicas a jornada completa en la Universidad y trabajamos en la misma unidad de Higiene y Tecnología de Alimentos, sin embargo, nuestras áreas de especialización son complementarias y diferentes, así Pilar Oviedo se especializa en leche y productos lácteos, legislación de carnes, calidad de carne de cerdo, entre otros. Anita Soto se especializa en productos cárneos, productos hidrobiológicos, análisis de riesgos, legislación y administración de los alimentos, etc. Por otra parte nuestra Facultad y el recién creado Campus Sur (Veterinaria, Agronomía, INTA e Ingeniería Forestal) consideran el área de inocuidad de los alimentos y aseguramiento de calidad de éstos como un área de alta prioridad, esto significa que estamos trabajando en conjunto en docencia, investigación, extensión. lo cual requiere obligadamente abordarlo desde la producción agropecuaria hasta que llegue al consumidor "de la finca a la mesa".

El área de alimentos y productos primarios es muy extensa más aún si pensamos que el concepto moderno de inocuidad y aseguramiento de calidad obliga abordarlo desde la producción agropecuaria hasta que llegue al consumidor "del predio a la mesa", visto así queda claro que el éxito de esta empresa requiere de distintos profesionales así como de especialistas en temas concretos, además de la visión general. Lo anterior queda demostrado porque en las diversas comisiones ministeriales que se han creado en Chile, se ha requerido de la participación complementaria de ambas académicas, así como de profesionales de diversas instituciones públicas y privadas (Ministerio de Salud, Codex, Ministerio de Agricultura, Sernapesca, Conama, etc).

Todo lo expuesto hace que esta formación sea totalmente necesaria para las dos académicas de la Facultad de Cs. Veterinarias.



3. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

3.1. GENERAL:

Desarrollar en profesionales tanto del sector agrícola, como de los sistemas de salud y de control sanitario de los alimentos (públicos y privados) el liderazgo en el tema de la inocuidad de alimentos, además de lograr, en todos ellos, un mejor entendimiento de las políticas existentes en esta materia.

3.2 ESPECÍFICOS:

1. Establecer la necesidad de las alianzas público/privadas y de las estructuras institucionales en la inocuidad de los alimentos.
2. Aprender como formar y mantener efectivas las alianzas público/privadas
3. Examinar los hechos más relevantes en Inocuidad de Alimentos que requieran de alianzas público/privadas
4. Aprender a manejar crisis en contaminación de alimentos
5. Conocer la producción de alimentos orgánicos
6. Desarrollar la creatividad en la formación de alianzas.

4. A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDA LA PROPUESTA

Esta propuesta está dirigida a representantes de instituciones gubernamentales, gerentes de industrias alimenticias y representantes de los sectores productivos, comercializadores y consumidores, con el objeto de desarrollar profesionales, en todos estos sectores, capaces de liderar con respecto al tema de la inocuidad de los alimentos, además de ayudar en la articulación de los sectores público y privado, definiendo sus responsabilidades y logrando una participación activa de los consumidores.

5. ANTECEDENTES DE LA INSTITUCION QUE DICTA LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN (Adjuntar antecedentes adicionales en el Anexo N° 2)

Las instituciones que dictan la actividad de formación son altamente reconocidas internacionalmente en el ámbito del desarrollo agropecuario y la producción de alimentos de calidad, sanos y seguros para la población.

IICA Instituto Internacional de Cooperación para la Agricultura
University of Georgetown Center for Food and Nutrition Policy CERES

Además de los profesionales de estas dos instituciones, están invitados a exponer profesionales de amplia trayectoria y de organismos ligados a los temas a tratar, como se observa en el ANEXO 2 donde se adjuntan antecedentes adicionales y en el ANEXO 4 donde se adjuntan las actividades diarias del módulo 1 y sus expositores.

El Comité Organizador del Seminario está compuesto por profesionales de varias instituciones del quehacer agropecuario y de alimentos:

David Alliker y John Miranda (IICA-CRN), Matthew Babash (C/LAA), Camille Brewer y Catherine Carnevale (FDA), Lester Crawford y Robin Woo (CFNP), Steven Daugherty (Pioneer Hi-Bred), Enrique Pérez-Gutierrez y Kevin Walker (IICA), Mari Stull (GMA), Cathie Woteki (USDA)



5. PROGRAMA DE ACTIVIDADES DE LA PROPUESTA

PRIMER MODULO: Alianzas Público/Privadas: Es una necesidad?

Objetivos y actividades

1. Establecer la necesidad de las alianzas público/privadas y de las estructuras institucionales en la inocuidad de los alimentos.

Actividades:

- Ponencia "Introducción de la metodología de series"
- Identificar potenciales alianzas y recursos entre participantes y mentores

2. Aprender como formar y mantener efectivas las alianzas público/privadas

Actividades

- Ponencia y discusión "Estrategias de negociación con diversos grupos de interés
"Manejo de posiciones controversiales"

3. Aprender a manejar crisis en contaminación de alimentos

Actividades

- Estudio de caso contaminación con Cyclospora en frambuesas, impacto en el comercio y percepción del consumidor

4. Conocer la producción de alimentos orgánicos

Actividades

- Gira de campo y grupos de discusión para comparar prácticas administrativas en la agricultura orgánica y tradicional. Programa de certificación de alimentos orgánicos

5. Desarrollar la creatividad en la formación de alianzas

Actividades

- Ponencia y trabajo de grupos "Puede el desarrollo social y económico ir mano a mano"
- Creatividad en formación de alianzas: derechos de patentes

Las actividades del módulo y sus expositores, se detallan en el ANEXO 4

El programa completo comprende cuatro módulos en un año:

SEGUNDO MODULO: Leyes, Regulaciones y Ética, Canada, Septiembre 2001

TERCER MÓDULO: La Cadena Alimentaria y Salud Pública, Chile, Marzo 2002

CUARTO MODULO: Turismo y Comercio: Oportunidades y retos, El Caribe, Septiembre 2002

Cada uno de estos módulos se desarrollará sobre la base de:

Cursos teóricos; Estudios de casos interactivos; Interacción con agencias de gobierno, industrias alimentarias y organizaciones internacionales; Grupos de trabajo guiados y facilitados vía internet y telecomunicaciones

6.1 CARTA O CERTIFICADO DE ACEPTACION DEL POSTULANTE O GRUPO A LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN (Anexar)

En el ANEXO 3 se adjuntan las cartas fechadas el 25 de abril del 2001, donde consta que hemos sido aceptadas a participar en los cuatro módulos del seminario.



7. RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS

La asistencia y participación en estos cuatro módulos del Seminario entregará a los participantes los últimos adelantos en el tema de la inocuidad de alimentos además de elementos que les permita comprender y ser capaces de direccionar efectivamente los retos que encierra esta temática.

También se pretende generar en los participantes una adecuada capacidad y fuerza para ejercer un liderazgo acorde a la importancia que este tema tiene.

La interacción de los participantes, provenientes de distintos países, en las distintas actividades mediante las cuales se llevará a efecto este seminario, permitirá construir una amplia red de colegas, expertos y mentores.

Desde la perspectiva de un académico universitario, la participación en una actividad como la planteada, permite desarrollar una visión globalizadora, en un tema que, para nuestro país, producto de la situación social, política y geográfica existente, exige un sistema regulatorio descentralizado, autónomo y operativo pero que a su vez logre una adecuada interrelación de los múltiples sectores y disciplinas que en el participan. Y es justamente este el desafío que nos corresponde abordar en nuestro país para el logro de alimentos inocuos y de calidad asegurada, para lo cual es fundamental la interacción de todos los actores de instituciones públicas y privadas

8. COMPROMISO DE TRANSFERENCIA

1. Artículo: Alianzas público/privadas en inocuidad de alimentos.
Autoras: Pilar Oviedo y Anita Soto
Revista de Extensión Tecnovet Facultad de Cs Veterinarias y Pecuarias. Universidad de Chile.
2. Seminario sobre Situación y perspectivas de la protección de los alimentos en Chile
Fecha: Julio 2001 Lugar: Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias
Dictada por Anita Soto
3. Seminario sobre Análisis y realidad de la inocuidad de los alimentos en Chile
Fecha: Agosto 2001 Lugar Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias
Dictada por Pilar Oviedo
4. Incorporar el tema de las alianzas público/privadas en el programa de pregrado de la asignatura de Tecnología de Alimentos y Productos de Origen Animal. Este curso se dicta durante el décimo Semestre de la Carrera de Medicina Veterinaria. Universidad de Chile.
5. Incorporar lo aprendido en los cursos de postgrado de las facultades de Agronomía, Veterinaria y del INTA (Campus Sur), como actividades grupales de discusión con el fin de compartir experiencias desde distintos enfoques



9.- PARTICIPANTES A LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN (Adjuntar c. vitae de acuerdo a pauta adjunta, según Anexo 7)							
NOMBRE	RUT	FONO	DIRECCIÓN POSTAL	REGIÓN	LUGAR DE TRABAJO	ACTIVIDAD PRINCIPAL	FIRMA
1. PILAR OVIEDO HANNIG	6.510.965 - 4	678 55 95	CASILLA 2. CORREO 15	SANTIAGO	U. DE CHILE	ACADEMICA	
2. ANITA SOTO CORTÉS	4.559.740-7	678 55 52	CASILLA 2. CORREO 15	SANTIAGO	U.DE CHILE	ACADEMICA	
3.							
4.							
5.							
6.							

10.- ITINERARIO PROPUESTO

FECHA (Día-mes-año)	ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR
22-23 Junio 2001	Viaje a Costa Rica Alianzas Público/Privadas: Una necesidad?	Analizar las alianzas público/privadas en inocuidad de alimentos Establecer una estructura institucional y grupos consultivos con la participación de todos los sectores	San José, Costa Rica
24-25 Junio 2001	Participación en ponencias Trabajo en grupos	Introducir la metodología de series Conocer como manejar de posiciones controversiales Entender que es y no es negociable	San José
26- Junio 2001	Gira de campo Producción de alimentos orgánicos	Comparar las prácticas administrativas en la agricultura orgánica y tradicional Analizar asuntos tecnológicos, regulatorios, institucionales y de mercado en la producción de alimentos orgánicos	Turrialba
27-Junio 2001	Ponencias y actividades grupales	Analizar las alianzas público/privadas, ejemplificar como éstas pueden fallar Aprender como corregir la desinformación a través de una comunicación pública	San José
28-Junio 2001	Gira al Parque INBio	Demostrar como una idea creativa de liderazgo puede resultar Estudio de caso de propiedad intelectual	Parque INBio
29-Junio 2001	Viaje de regreso a Chile		

11.- COSTOS TOTALES Y ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO DE LA PROPUESTA (EN PESOS)

ÍTEM	COSTO TOTAL	APORTE PROPIO	APORTE SOLICITADO	Número de cotización adjunta (según Anexo 5)
Pasajes aéreos internacionales	777.360		777.360	
Pasajes aéreos nacionales				
Tasas de embarque	22.140		22.140	
Seguro de viaje	97.170		97.170	
Pasajes terrestres internacionales				
Pasajes terrestres nacionales				
Alojamiento	504.000	504.000		
Viático Alimentación y Movilización	336.000	336.000		
Matrícula o costo de la actividad de formación	1.200.000	1.200.000		
Materiales de trabajos y libros				
Material de difusión	120.000	120.000		
Gastos emisión de garantía	20.000	20.000		
Imprevistos				
TOTAL	3.076.670	2.180.000	896.670	



11.2 DETALLE DEL CALCULO DE LOS COSTOS

El cálculo de los costos se realizó sobre la base de lo siguiente:

1. Pasajes aéreos internacionales

San José Costa Rica \$ 445.800 Valor en la línea LACSA (aporte solicitado FIA)
TOTAL (2 personas) \$ 891.600

2. Alojamiento

Se calculan 7 días a \$36.000/día = \$252.000
TOTAL (2 personas) \$504.000

3. Viatico de alimentación y movilización

Se calculan 7 días a \$24.000/día \$168.000
TOTAL (2 personas) \$336.000

4. Matrícula o costo del seminario

Costo del Seminario US\$ 1.000 (1 US\$ = \$ 600) por participante
TOTAL (2 personas) US\$ 2.000 \$1.200.000

5. Gastos seminarios de transferencia

Arriendo sala equipada con audiovisuales (\$20.000/hora) total 4 horas \$80.000
Material fotografico y de difusión \$ 40.000
TOTAL \$120.000

11.1. PROCEDENCIA DEL APOORTE DE CONTRAPARTE (EN PESOS)				
ÍTEM	APOORTE ENTIDAD RESPONSABLE	APOORTE DIRECTO DE LOS PARTICIPANTES	APOORTE OTRA PROCEDENCIA (ESPECIFICAR)	APOORTE TOTAL DE CONTRAPARTE
Pasajes aéreos internacionales				
Pasajes aéreos nacionales				
Tasas de embarque				
Seguro de viaje				
Pasajes terrestres internacionales				
Pasajes terrestres nacionales				
Alojamiento			504.000*	504.000
Viático Alimentación y Movilización			336.000*	336.000
Matrícula o costo de la actividad de formación			1.200.000*	1.200.000
Materiales de trabajos				
Material de difusión	120.000			120.000
Gastos emisión de garantía		20.000		20.000
Imprevistos				
TOTAL	120.000	20.000	2.040.000*	2.180.000

* Beca de las instituciones que imparten el seminario ANEXO 6

**ANEXO 1:
ANTECEDENTES DEL POSTULANTE O COORDINADOR DE LA
PROPUESTA**



PAUTA DE CURRICULUM VITAE RESUMIDO

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	ANITA AURORA SOTO COR'TES
RUT	4.559.740-7
Fecha de Nacimiento	26 Diciembre 1947
Nacionalidad	Chilena
Dirección particular	J.P. Alessandri 1871-D Ñuñoa
Fono particular	2382823
Fax particular	
Dirección comercial	Santa Rosa 11735, La Pintana
Fono y Fax comercial	6785552 Fax: 5416840
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	Luciana Peña o Daniela Peña 2382823

ESTUDIOS

Educación básica	Liceo N° 1 Santiago
Educación media	Liceo Gabriela Mistral y Liceo N° 6 , Santiago
Educación técnica	
Educación profesional	Facultad de Veterinaria Universidad de Chile Escuela Real de Veterinaria y Agricultura, Dinamarca
Estudios de post grado	Magister en Salud Pública, Fac Medicina, U. Chile



Completar ambas secciones o sólo una de ellas, según corresponda

EXPERIENCIA PROFESIONAL Y/O COMERCIAL	
Nombre y RUT de la Institución o Empresa a la que pertenece	Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias Universidad de Chile RUT 60.910.000 - 1
Cargo	Académica jornada completa, Profesora Asistente
Antigüedad	17 años
Resumen de las labores y responsabilidades a su cargo	A cargo de la Unidad de Higiene y tecnología de Alimentos. Docente en 3 asignaturas de la carrera de Medicina Veterinaria. Docente de postgrado en el Campus Sur (Veterinaria, Agronomía, INTA)
Otros antecedentes de interés	Dirección y participación en proyectos de investigación y desarrollo Línea principal de investigación: Salud pública, protección de alimentos, tecnologías apropiadas a la agroindustria de alimentos, análisis de riesgos en la producción de alimentos Participación en actividades de extensión en la industria alimentaria, pequeños productores, pescadores artesanales, entre otros.
EXPERIENCIA COMO AGRICULTOR	
Tipo de Agricultor (pequeño, mediano o grande)	
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	
Cargo (dueño, administrador, etc.)	
Superficie Total y Superficie Regada	
Ubicación (detallada)	
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el	



rubro de interés	
Resumen de sus actividades	
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	
Descripción de la principal fuente de ingreso	
Objetivos personales de la actividad de formación	
Otros antecedentes	

CURRICULUM VITAE

Nombre: Anita Aurora Soto Cortés
Títulos: Médico Veterinario U. de Chile
Licenciado en Medicina Veterinaria U. de Chile
Médico Veterinario Esc. Real Veterinaria Dinamarca.
Grado: Magister en Salud Pública U. de Chile

CARGO ACTUAL

Profesor Asistente, Académico Jornada Completa

E-mail: asoto@uchile.cl

ESTUDIOS SUPERIORES Y PERFECCIONAMIENTO

Títulos y Grados

- Universidad de Chile. Licenciado en Medicina Veterinaria, 1973
- Universidad de Chile. Médico Veterinario, 1973
- Universidad de Chile. Magister en Salud Pública, Mención Higiene Ambiental, 1989
- Escuela Real de Veterinaria de Dinamarca, Médico Veterinario, 1978

Capacitación (Cursos y estadias de perfeccionamiento)

- Curso teórico-práctico "Microorganismos actuales". Instituto de Microbiología e Higiene, Escuela Real de Veterinaria y Agricultura de Dinamarca. Junio 1981
- Curso Internacional: "International Health (Tropical Medicine and Hygiene)" Universidad de Copenhague, Facultad de Medicina, Dinamarca Agosto 1981
- Curso "Docencia Universitaria", Escuela de Salud Pública, Facultad de Medicina, Universidad de Chile, septiembre-diciembre 1982
- Curso "Educación para la Salud", Escuela de Salud Pública, Facultad de Medicina, Universidad de Chile, septiembre-diciembre 1982
- Estadía en Suecia, Dinamarca y Suiza, en las siguientes entidades: Ministerio de Pesca de Dinamarca, Instituto de Investigaciones Pesqueras de Copenhague, Unidad de Control de Alimentos Holbaek, Dinamarca; University of Goteborg de Suecia, Institut Virion de Suiza. Octubre 1983-enero 1984. El programa de perfeccionamiento se realizó en dos áreas:
 1. Serología para *Campylobacter jejuni/coli*
 2. Control, Inspección y Administración en Alimentos

- Curso: "Intoxicaciones alimentarias y diarreas infecciosas", Instituto de Salud Pública de Chile, Santiago 1983.
- Curso: "Avances en Enfermedades Infecciosas en Pediatría". Universidad Católica Julio 1984
- Curso: "Patología infecciosa" Ministerio de Salud y Hospital Paula Jaraquemada. Agosto 1984
- Curso y Estadía "Perfeccionamiento en Tecnología y Control de Calidad de Productos Hidrobiológicos; Elaboración y Utilización de Ensilaje de Pescado para Alimentación Animal". Laboratorio de Investigaciones Pesqueras del Ministerio de Pesca de Dinamarca 15 junio al 15 agosto de 1989
- Curso Teórico Práctico: "Ictiopatología en Salmonideos", Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias, Escuela de Posgrado 1989.
- Taller: "Epidemiología Básica Ambiental", Ministerio de Salud y Oficina Panamericana de la Salud (OPS), 1991
- Estadía en Dinamarca "Sistema educacional para adultos que se desempeñan en la industria de alimentos" mayo-julio 1993, Dinamarca
- Seminario " Desarrollo Agropecuario: de la dependencia al protagonismo del agricultor" septiembre 1992, FAO-INDAP, Santiago, Chile
- Seminario "Políticas hacia la mujer rural: equidad y desarrollo". CEPAL Abril 1993
- Seminario "Teorías y tendencias en los Estudios de Género: Cruce Multidisciplinario" Octubre 1993, Universidad de Chile, Casa Central.
- Seminario "Estudios sobre género, problemas metodológicos en la investigación sobre género", octubre 1994, PIEG, Fac. Cs. Sociales, Universidad de Chile
- Jornadas de perfeccionamiento en la docencia, Universidad de Chile, Enero 1994.
- Seminario "La Ley de la carne y su impacto en la producción e industria porcina". Fac. Cs Veterinarias y Pec Abril 1994.

- Jornada "Actualidad y futuro de la inspección de ganado y carnes en Chile", Fac. Cs. Veterinarias y Pecuarias, Universidad de Chile Septiembre 1996
- Seminario "Economía ecológica y evaluación multicriterio" Universidad de Chile, Julio 1996
- Seminario "Los ciudadanos, medioambiente y globalización" Marzo 1996, Santiago, Chile
- Taller "Sistema integrado de normalización y control de la calidad e inocuidad de los alimentos" FAO-Ministerio de Relaciones Exteriores, Octubre 1998
- Encuentro internacional "Género en las Universidades Latinoamericanas y del Caribe" PIEG, Fac. Cs. Sociales, Universidad de Chile 1998
- Seminario "Sociedad de la Información, Globalización y Medio Ambiente: Geopolítica de Ganadores y Perdedores" marzo-abril 1999. Universidad de Chile

DOCENCIA

Pregrado

- 1.- Coordinación y docencia en la asignatura de Higiene y Tecnología de los Alimentos, alumnos de X Semestre, Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias Universidad de Chile, desde 1986.
- 2.- Docencia en la asignatura de Inspección de Alimentos, alumnos de VIII Semestre, Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias Universidad de Chile, desde 1986.
- 3.- Docencia en la asignatura de Orientación profesional alumnos de I Semestre, Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias Universidad de Chile, desde 1989.
- 4.- Docencia en la asignatura de Agricultura campesina y desarrollo rural, Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias Universidad de Chile, desde 1994.
- 5.- Docencia en la asignatura de Microbiología de los Alimentos, alumnos de X Semestre, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad de Chile, desde 1996.

Postgrado

1. Docencia en curso Microbiología de los Alimentos I, Magister en Cs. Animales y Veterinarias, Facultad de Cs. Veterinarias y Pecuarias Universidad de Chile. Desde 1997

2. Coordinación y docencia en curso Microbiología de los Alimentos II, Magister en Cs. Animales y Veterinarias, Facultad de Cs. Veterinarias y Pecuarias Universidad de Chile, desde 1997.
3. Coordinación y docencia en curso Inocuidad de los alimentos, Magister en Cs. Animales y Veterinarias, Facultad de Cs. Veterinarias y Pecuarias Universidad de Chile, desde 1998.
4. Coordinación y docencia en curso Protección de los Alimentos, Magister en Cs. Agrarias, Mención Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Cs. Agrarias Universidad de Chile, desde 1996

LINEA DE INVESTIGACION PRINCIPAL Y PROYECTOS (últimos 10 años)

Salud Pública, Protección de Alimentos, Tecnologías apropiadas a la agroindustria en procesamiento de alimentos y Análisis de Riesgos e Identificación y Control de Puntos Críticos.

DIRECCION Y CONSEJERIA DE TESIS DE GRADO

- 22 Tesis de pregrado para alumnos de la Carrera de Medicina Veterinaria Universidad de Chile 1989-1999, en Protección de Alimentos, para optar al título de Médico Veterinario.
- 3 Tesis de pregrado en el tema de Agroindustrias rurales para alumnos de otras universidades.
- 2 Tesis de postgrado para alumna del Magister en Ciencias Agrarias, mención Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Chile.

INVESTIGACIÓN

- 1.- "Contaminación a Staphylococcus aureus coagulasa positivo de queso de cabra producido en la Región Metropolitana".
Participación : Co-investigadora.
Financiamiento : Fondecyt.
Unidad Ejecutora: Facultad de Cs. Veterinarias y Pecuarias. 1988 - 1989.
- 2.- "Determinación de Niveles Residuales de Mercurio en Albacora (Xiphias gladius) del litoral chileno".
Participación : Investigadora responsable.
Financiamiento : Alfred Knight.
Unidad Ejecutora: Facultad de Cs. Veterinarias y Pecuarias. 1988-1989.
- 3.- "Presencia de Hongos Toxigénicos y algunas de sus toxinas en alimentos de uso animal".
Participación: Investigadora responsable.

Financiamiento: ISP y fondos privados.

Unidad Ejecutora: Facultad de Cs. Veterinarias y Instituto de Salud Pública de Chile. 1988-1989.

- 4.- "Caracterización Alimenticia de los Desechos de la Producción de la Industria Pecuaria Nacional y Desarrollo de Modelos de Producción Basados en su Utilización."

Participación: Co-investigadora.

Financiamiento: FIA-ODEPA.

Unidad Ejecutora: Facultad de Cs. Veterinarias y Pecuarias. 1989-1991.

- 5.- "Estudio sobre detección de Staphylococcus aureus en raciones y manipuladores de alimentos, casinos de la Región Metropolitana."

Participación: Investigadora responsable.

Financiamiento: Instituto de Salud Pública y fondos privados.

Unidad Ejecutora: Facultad de Cs. Veterinarias y Pecuarias, Instituto de Salud Pública de Chile. 1990-1991.

- 6.- "Presencia de Bacillus cereus en alimentos y evaluación de métodos de análisis".

Participación: Co-investigadora

Financiamiento: DTI Universidad de Chile.

Unidad Ejecutora: Facultad de Cs. Veterinarias y Pecuarias 1993-1995.

PARTICIPACION EN PROYECTOS DE INVESTIGACION Y DESARROLLO

- 1.- "Caracterización socio-económica de Comunidades de Pescadores Artesanales y desarrollo de Tecnologías apropiadas para la protección de los recursos, IV Región, Chile."

Participación: Investigadora responsable.

Financiamiento: CIMADE, Francia.

Unidad Ejecutora: Facultad de Cs. Veterinarias y Pecuarias y GRICA, 1990-1994.

- 2.- "Análisis de riesgos en la elaboración artesanal de productos del mar ahumados y congelados con mujeres familiares de pescadores artesanales IV Región, Chile".

Participación: Investigadora responsable.

Financiamiento: Pan Para el Mundo, Alemania.

Unidad Ejecutora: Facultad de Cs. Veterinarias y Pecuarias y GRICA, inicio 1990-1993.

- 3.- "Opciones tecnológicas innovativas aplicadas al desarrollo de la ganadería caprina".

Participación: Investigadora responsable.

Financiamiento: FONTEC-CORFO

Unidad Ejecutora: Facultad de Cs. Veterinarias y Pecuarias 1993-1996.

- 4.- "Las relaciones de género y su incidencia en la producción y sanidad agropecuaria en unidades campesinas de la Provincia del Choapa, IV Región, Chile".
Participación: Investigadora responsable.
Financiamiento: CONICYT
Unidad ejecutora: Facultad de Cs. Veterinarias y Pecuarias 1996-1997.

PUBLICACIONES SELECCIONADAS (últimos 10 años)

- 1.- **Soto Anita**; Iglesias Germán; Ibarra Luis; Oviedo Pilar. " Residual Level of Mercury in Swordfish, Chile." Appendix 1 to the Proceedings of Healthy Animals Safe Foods Healthy Man. X WAVFH Symposium. Suecia 1989.
- 2.- Díaz Iñigo; Ianata Angelo; **Soto Anita**; Alcaino Hector. "Caracterización Bacteriológica y Parasitológica del Desecho Fecal Porcino en Chile." Avances en Ciencia Veterinarias, Vol.6, Nro 1, pag. 23-28, 1991.
- 3.- **Soto Anita**; Fernández Mariana; Zambrano Fernando; "Resultados Preliminares en Recuento y Aislamiento de Staphylococcus aureus en alimentos, obtenidos con distintos medios de cultivos". XII Congreso Chileno de Microbiología, 1988 (Pag.58).
- 4.- **Soto Anita**; Oviedo Pilar; Villarroel Orialis; Horst Hendl; "Presence of Aflatoxins and Zearalenone in animal feed. Central - South zone, Chile, 1989". XXIV Congreso Mundial de Veterinaria, Brasil 1991. (pag.237)
- 5.- **Soto Anita**; Fernández Mariana; Zambrano Fernando; "Comparación de Medios de Cultivos para Aislamiento y Recuento de Staphylococcus aureus en alimentos". XIII Congreso Chileno de Microbiología, 1989.
- 6.- Nuñez Fernando; Oviedo Pilar; **Soto Anita**; Inzunza Mónica; Fernández Mariana "Contaminación estafilocócica de quesos de cabra elaborados artesanalmente en la Región Metropolitana". VIII Congreso Nacional de Medicina Veterinaria, Valdivia 1990.
- 7.- Díaz Iñigo; Ianata Angelo; **Soto Anita**; Oviedo Pilar "Efecto del procesamiento sobre la carga bacteriana del desecho fecal porcino fresco" VIII Congreso Nacional de Medicina Veterinaria Valdivia 1990.
- 8.- Díaz Iñigo; Fernández Alvaro; Oviedo Pilar; **Soto Anita** "Efecto de la conservación ácida sobre la carga bacteriológica de desechos de matadero de uso industrial". VIII Congreso de Medicina Veterinaria Valdivia 1990.
- 9.- **Soto Anita**; Iglesias Germán; Ibarra Luis; Oviedo Pilar "Niveles de Mercurio en Albacoras (Xiphias gladius) del Litoral Chileno". VIII Congreso Nacional de Medicina Veterinaria Valdivia 1990.
- 10.- **Soto Anita**; Oviedo Pilar; Villarroel Orialis; Hendl Horst. "Presencia de hongos toxigénicos y algunas de sus micotoxinas en alimentos de uso animal". VI Jornadas Científicas. Instituto de Salud Pública, Departamento de Salud Ocupacional y C.A. Junio 1991.

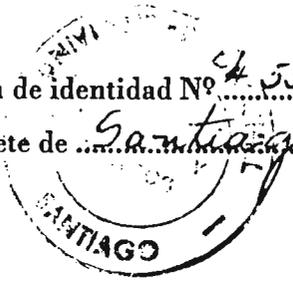
- 11.- **Soto Anita;** "Situación actual y perspectivas de la protección de alimentos en Chile". XIII Congreso Panamericano de Veterinaria, Octubre 1992. Santiago, Chile.
- 12.- **Soto Anita;** " The role of women in animal care - past and present challenges". XXIV Congreso Mundial de Veterinaria, 18-23 de Agosto 1991. Río de Janeiro, Brasil.
- 13.- **Soto Anita;** "Framework for future actions: An approach through country case studies, Chile". XXIV Congreso Mundial de Veterinaria, 18-23 de Agosto 1991. Rio de Janeiro, Brasil.
- 14.- Oviedo Pilar, **Soto Anita;** Hendl Horst. "Prevalence of some toxigenic moulds in animal feed. Central- South zone, Chile, 1989". XXIV Congreso Mundial de Veterinaria, 18-23 de Agosto 1991. Río de Janeiro, Brasil.
- 15.- **Soto Anita;** Oviedo Pilar, Saldías M. Ester; Fernández Mariana. "Prevalencia de **Staphylococcus aureus** enterotoxigénico en manipuladores de alimentos de algunos casinos de la Región Metropolitana". XIV Congreso Chileno de Microbiología, Valdivia 1992 .
- 16.- **Soto Anita;** Oviedo Pilar; Fernández Mariana; Morales Amelia. "Prevalencia de **Staphylococcus aureus** y calidad higiénica en raciones elaboradas por algunos casinos de la Región Metropolitana". XIV Congreso Chileno de Microbiología, Octubre 1992, Valdivia .
- 17.- **Soto Anita;** Mesa Redonda "Microbiología de Carnes y Productos Cármicos". III Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos Montevideo-Uruguay, Noviembre 1992.
- 18.- Parvex Ricardo, **Soto Anita,** Maino Mario "Democratie et Ecologie: Double Defi de Developpement. 1993.
- 19.- Nuñez Fernando, Oviedo Pilar, **Soto Anita,** Ibarra Luis, Weiss Lorraine "Caracterización microbiológica de leche y queso fresco de cabra elaborado en la Región Metropolitana, Comunas de Til Til y San José de Maipo", Revista Alimentos Vol 19 Nr. 3, 1994.
- 20.- Pérez P., Maino M., Ruiz A., **Soto A.,** Pittet J. "Efecto de la alimentación y el sexo sobre características de crecimiento y de canal de cabritos criollos. XX Reunión SOCHIPA A.G., Octubre 1995, Coquimbo pag 99-100.
- 21.- Pérez P., Maino M., Palominos X., **Soto A.,** Pittet J. "Efecto de la alimentación y del sexo sobre desposte comercial y composición anatómica de la canal de cabritos criollos. XX Reunión SOCHIPA A.G., Octubre 1995, Coquimbo pag 123-124.
- 22.- **Soto Anita,** Oviedo Pilar. "Análisis de riesgos en la producción artesanal de queso de cabra, IV Región, Chile". IV Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos, Lima, Perú. Abril 1996.
- 23.- Oviedo Pilar, **Soto Anita,** Rosa A. "Comparación de métodos para la detección de *B.cereus*" IV Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos, Lima, Perú. Abril 1996.
- 24.- Pérez P., Maino M., Pittet J., **Soto A.** "Rendimiento comercial de canales de cabritos criollos". XXI Reunión anual SOCHIPA A.G., Libro de resúmenes pag 145-146, 12-14 Noviembre 1996, Coyhaique.

- 25.- **Soto A.**; Saldías M. E; Oviedo P; Fernandez M. Prevalencia de Staphylococcus aureus en manipuladores de alimentos de una Universidad de la Región Metropolitana. Revista Médica de Chile. 1996; 124: 1142-1146.
- 26.- **Soto A.** "Small enterprises in rural areas in Chile and gender perspective" Conference on Gender, Trade and Investment Liberalization, and Economic and Technical Cooperation for Sustained Growth and Equitable Development. Octubre 1996, Manila Filipinas. Women Leader's Network from APEC Economies.
- 27.- Nuñez F.; Oviedo P.; **Soto A.** e Ibarra L. Enterotoxinas de Staphylococcus aureus aisladas de queso de cabra. XV Congreso Panamericano de Ciencias Veterinarias. 21-25 Octubre 1996. Brasil.
- 28.- Perez P.; Maino M.; **Soto A.**; Pittet J.; Palominos X. "Característica de la canal de cabritos criollos. Efecto de la alimentación y sexo". Avances en Ciencias Veterinarias Vol 12 (1). 1997.
- 29.- Fernandez M.; Bengoa S.; Cabezas E.; Henriquez M.; Insunza M.; Jacob C.; Lopez L.; **Soto A.** "Estudio de las especificaciones microbiológicas para alimentos de consumo en Chile". Revista La Alimentación Latinoamericana, N°216, 1997, pp 41-48
- 30.- **Soto A.**; Maino M.; Morales M.; Oviedo P. "Diagnóstico socioproductivo y análisis de género en unidades campesinas de la microregión de Tilama". Anales de la Universidad de Chile, sexta serie, N°5, octubre 1997, pp 121-133.
- 31.- **Soto A.**; Oviedo P. "Inocuidad de los alimentos de origen pecuario en Chile: Realidad y perspectivas", en De recursos productivos a alimentos: Estrategias de calidad, Mayo 1999, Ed IICA.

ACTIVIDADES INSTITUCIONALES Y PROFESIONALES (últimos 5 años)

- Miembro del Consejo del Centro de Estudios de la Carne Fac. Cs. Veterinarias y Pecuarias. U. de Chile
- Diagnóstico, asesoría y asistencia técnico/profesional en el área de inocuidad de los alimentos a empresas del área alimentos, Plantas Faenadoras, Médicos Veterinarios privados, Productores, etc.
- Miembro del Colegio Médico Veterinario.
- Miembro de la Asociación Chilena de Microbiología.
- Miembro de la Sociedad de Salud Pública
- Coordinadora de la Asociación Mundial de Mujeres Veterinarias para América del Sur
- Presidenta de la Agrupación de Médicos Veterinarios Especialistas en Alimentos
- Representante de la Fac. de Cs. Veterinarias y Pecuarias en la Comisión del Ministerio de Salud para la revisión y actualización del Nuevo Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Miembro de la Comisión Nacional de Microbiología de los Alimentos

Cédula de identidad N° *559.740-1-*
Gabinete de *Santiago* -



Universidad de Chile

El Jefe de la Sección Títulos y Grados de la Universidad

de Chile certifica que esta Corporación confirió el ... título ...
de ... Médico Veterinario ...
a Doña ... Anita Aurora Goto Cortés ...
..., el 8 de Mayo ... de 1973.-

que

Santiago, 29 de Octubre ... de 1974.-



[Signature]
Jefe de la Sección Títulos y Grados



PAUTA DE CURRICULUM VITAE RESUMIDO

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	PILAR OVIEDO HANNIG
RUT	6.510.965 – 4
Fecha de Nacimiento	15 DICIEMBRE 1953
Nacionalidad	CHILENA
Dirección particular	JORGE VI 604. LAS CONDES
Fono particular	212 34 51
Fax particular	
Dirección comercial	SANTA ROSA 11.735. LA PINTANA
Fono y Fax comercial	678 55 95 (FONO) 541 68 40 (FAX)
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	PEDRO ESPARZA GALVEZ 212 34 51

ESTUDIOS

Educación básica	LICEO EXPERIMENTAL MANUEL DE SALAS
Educación media	LICEO EXPERIMENTAL MANUEL DE SALAS
Educación técnica	
Educación profesional	FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS UNIVERSIDAD DE CHILE
Estudios de post grado	



Completar ambas secciones o sólo una de ellas, según corresponda

EXPERIENCIA PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre y RUT de la Institución o Empresa a la que pertenece	Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias. Universidad de Chile 60.910.000 – 1
Cargo	Académico Jornada completa. Profesora Asistente
Antigüedad	15
Resumen de las labores y responsabilidades a su cargo	Docencia en diversas asignaturas de pre y post grado, investigación, extensión. Y funciones administrativas
Otros antecedentes de interés	Profesional responsable del Laboratorio de Control de Alimentos del Depto. De Medicina Preventiva de la Facultad.

EXPERIENCIA COMO AGRICULTOR

Tipo de Agricultor (pequeño, mediano o grande)	
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	
Cargo (dueño, administrador, etc.)	
Superficie Total y Superficie Regada	
Ubicación (detallada)	
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	
Resumen de sus actividades	



ANEXO 2
ANTECEDENTES DE LA INSTITUCION QUE EFECTUA O DICTA LA
ACTIVIDAD DE FORMACIÓN

IICA/Ceres Seminario de Liderazgo en la Inocuidad de los Alimentos

Un Programa designado para promover el liderazgo y desarrollar UN mejor entendimiento de las políticas de Inocuidad de los Alimentos

Comité Organizador:

David Alliker y John Miranda, (IICA-CRN), Matthew Babash (C/LAA), Camille Brewer y Catherine Carnevale (FDA), Lester Crawford y Robin Woo (CFNP), Steven Daugherty (Pioneer Hi-Bred), Enrique Perez-Gutierrez y Kevin Walker (IICA), Mari Stull (GMA), Cathie Woteki (USDA)

ANTECEDENTES

Durante 1998 y 1999 funcionarios del sector oficial y agroempresarial y Organizaciones Internacionales participaron en una serie de talleres donde se identificaron varias debilidades en el tema de Inocuidad de Alimentos en países en desarrollo. Entre ellos, la ausencia de una política clara fue señalada como la razón principal de que la inversión en recursos, capacitación de personal y mejoramiento en la capacidad operacional no han dado los resultados esperados. Además, estos expertos concluyeron que la política en Inocuidad de Alimentos debe basarse en un abordaje comprensivo e integrado. Los siguientes elementos fueron identificados para el desarrollo de esta política: liderazgo, articulación entre los sectores público y privado, responsabilidades definidas y compartidas y una participación activa de los consumidores. El propósito de esta política es restaurar y mantener la confianza de los consumidores en la inocuidad de los alimentos en las Américas y aumentar la competitividad en la industria alimentaria. El liderazgo es esencial para promover el desarrollo de una política integral en Inocuidad de Alimentos. Los líderes necesitan convencer a los diferentes actores de la cadena agroalimentaria, de la finca a la mesa de los beneficios y ventajas del establecimiento de un paradigma diferente donde las autoridades nacionales, productores, industrias, transportistas, detallistas y consumidores asumen sus responsabilidades y beneficios. Este programa es diseñado para desarrollar profesionales de agricultura, salud y sistemas de inocuidad de alimentos (tanto públicos como privados) en líderes en inocuidad de alimentos, dándoles información importante y mejorando sus capacidades.

Temas actuales en Inocuidad de Alimentos que desafíen a los participantes serán objeto de los grupos de estudio, durante dos años del seminario. Redes, mentores y la sinergia del equipo de trabajo empezarán el proceso de proveer soluciones para el futuro.

PROGRAMA

PRIMER MODULO: Alianzas Público/Privadas: Es una necesidad?

Objetivo: Alianzas público/privadas en Inocuidad de Alimentos. Establecimiento de una estructura institucional y grupos consultivos con la participación de todos los sectores.

LOCALIZACION: Costa Rica

FECHA: Junio, 2001

SEGUNDO MODULO: Leyes, Regulaciones y Ética

Objetivo: Estrategias regulatorias en inocuidad de alimentos a nivel Nacional, Regional e Internacional. Evaluación de riesgos como una herramienta para establecimiento de prioridades. Propiedad intelectual, etiquetado y el principio precautorio: Un caso de estudio de biotecnología agrícola.

LOCALIZACION: Washington, D.C.

FECHA: Octubre, 2001

TERCER MODULO: La Cadena Alimentaria y Salud Pública

Objetivo: Asuntos relacionados con la pre y post cosecha en Inocuidad de Alimentos en producción alimentaria. Impacto de patógenos transmitidos por alimentos en la salud pública. Aplicaciones prácticas de epidemiología, colecta de datos, detección rápida, comunicación pública y control de brotes. Nuevas tecnologías en Inocuidad de Alimentos.

LOCALIZACION: Chile

FECHA: Febrero/Marzo, 2002

CUARTO MODULO: Turismo y Comercio: Oportunidades y retos

Objetivo: La Inocuidad de Alimentos se preocupa por el turismo e industrias relacionadas. Asuntos de Comercio Internacional. Los roles de consumidores en un lugar del mercado. Institucionalización en la Inocuidad de Alimentos.

LOCALIZACION: El Caribe

FECHA: Septiembre, 2002

Quiénes deberían asistir?

- Oficiales de Gobierno
- Gerentes de Industrias
- Representantes de productores, detallistas y consumidores

Qué obtendrán los participantes?

- Últimos adelantos en Inocuidad de Alimentos
- Como comprender y direccionar efectivamente los retos de la inocuidad de alimentos?
- Cómo construir la capacidad y fuerza de liderazgo?
- Una red expandida de colegas, expertos y mentores.
- Ascenso curricular.

Después de completar estos 4 módulos, usted será capaz de:

- Entender el abordaje de "la finca a la mesa".
- Guiar UN grupo de trabajo multidisciplinario.
- Participar efectivamente en el tema regulatorio internacional.
- Aplicar destrezas en microbiología, epidemiología, evaluación de riesgos y ciencias sociales relacionadas en Inocuidad de Alimentos.

Método de Enseñanza:

- Cursos teóricos
- Estudios de casos interactivos
- Interacción con agencias de gobierno, industrias alimentarias, organizaciones internacionales.
- Grupos de trabajo que abordarán, resolverán y reportarán sobre retos de la vida real existentes en inocuidad de alimentos, guiados y facilitados vía Internet y telecomunicaciones.

Solicitud y admisión:

La participación es limitada a grupos de 40 personas. Las solicitudes serán aceptadas hasta el 01 de abril, 2001; la notificación de aceptación y detalles del primer programa será enviado el 15 de abril del 2001. Una solicitud completa, deberá contener lo siguiente:

- Formulario de solicitud
- Curriculum vitae
- Un ensayo de 500 palabras describiendo un reto de la actualidad en Inocuidad de Alimentos que el solicitante o la institución esté afrontando. Este ensayo podría llegar a ser un tema para un estudio adicional durante el seminario.
- Carta de recomendación de una institución mentor, describiendo el liderazgo del solicitante, y garantizando financiamiento y apoyo temporal de el/la participante en el programa completo de los 4 módulos, durante el programa de 2 años.

El comité de selección buscará balancear la representatividad de los participantes y las instituciones. El criterio de selección incluye el liderazgo potencial del candidato. La importancia del proyecto propuesto y la fuerza de la recomendación del mentor. Los solicitantes de este programa serán considerados sin tomar en cuenta la edad, género o raza.

Certificación:

Al completar los 4 módulos, los participantes se les extenderá un certificado en "Liderazgo en Inocuidad de Alimentos", de la Universidad de Georgetown.

Costos de la Serie:

- Por los cuatro módulos , US\$4000 dólares pagaderos en cuatro pagos. El primero de US\$1000 dólares antes del 16 de mayo, del 2001.
- La cuota incluye gastos alimentarios, materiales, refrigerios, comidas, recepciones y giras de campo.
- Los participantes serán responsables de los gastos del viaje, hospedaje, y gastos adicionales de alimentación.
- Becas (gastos de educación, habitación y manutención) y viajes (vía aérea) están disponibles, otorgados básicamente por el mérito y la necesidad,

Directores de las Series:

- Dra. Robin Woo, Centro de Políticas para Alimentación y Nutrición, Universidad de Georgetown
- Dr. Enrique Pérez, Dirección de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura

Para obtener información adicional contáctese a:

Dra. Robin Woo
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)
Coronado, San José, Costa Rica
Tel: (506) 216-0184 - 216-0185
Fax (506) 216-0164 - 216-0233
Email: rwoo@iica.ac.cr

22 February 2001

Dear

On behalf of the Georgetown Center for Food and Nutrition Policy and the Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA), I am honored to invite you to serve as a mentor at the first Ceres Executive Leadership Seminar in Food Safety. Module 1, "The Role of Public/Private Partnerships," will be held at the Hotel Bougainvillea near San Jose, Costa Rica, in June 2001 (background information and first module draft program attached). The official languages will be English and Spanish.

This series of executive seminars is designed to promote leadership for the development of comprehensive food safety policy. It will be presented in four segments over a two-year period to allow for relationship building among participants -- June 23-29, 2001 in San Jose, Costa Rica; September 22-28, 2001 in Washington, DC or Ottawa, Ontario; March 2002 in Santiago, Chile; and September 2002 in the Caribbean. We hope that this will be the first of many such efforts in the future.

The program will provide information on state of the art in food safety policy and risk management, skills in defining and coordinating responsibilities, and an understanding of how to incorporate consumers into the equation--with the ultimate objectives of restoring and maintaining consumer confidence and boosting competitiveness of the food industry, particularly in Latin America and the Caribbean. Participants (limited to 25-40) will be selected from government, industry, academia and consumer sectors based on their promise as future leaders and the diversity of issues and expertise they bring to the table.

As a mentor, you will share the wisdom gained from your years of experience as a leader in food safety and your extensive network of colleagues. Mentors will be critical in providing continuity of the program and creating a synergy of teamwork from module to module. You will be responsible for guiding five participants through these two years as they work alone or together on food safety projects. We ask that you commit to attending all four modules and that you make yourself available as an advisor through long-distance communication technologies (phone, fax, email). We do not envision that the participants will make great demands on your time, but you are welcome to devote as much energy as you desire to their projects.

IICA and the Center for Food Safety and Applied Nutrition of the US Food and Drug Administration have already confirmed their participation as partial sponsors of the seminar series, and we are currently seeking more sponsorships and scholarships to facilitate attendance of the participants. We will provide for your air (tourist class) and ground travel expenses, accommodations and all meals associated with attendance at the four modules. In addition, we hope to open doors that will provide participants with the financial means to pursue their research objectives.

Please don't hesitate to contact me for further information or to provide advice. With hopes that I will hear from you soon that you will be able to join us in this exciting new initiative, I am

Sincerely yours,



ANEXO 3
CARTA O CERTIFICADO DE ACEPTACION DEL POSTULANTE O
GRUPO A LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN

Anita Soto

De: <rwoo@iica.ac.cr>
Para: <asoto@uchile.cl>
Enviado: Miércoles, 25 de Abril de 2001 06:01 p.m.
Datos adjuntos: INFORM-CR-ESP.doc; FORM-INSCRIP-S.doc; Modulo 1 Programa.doc
Asunto: Leadership in Food Safety

Dra. Ana Soto
Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias
Universidad de Chile
Santa Rosa 11735, La Pinta
Santiago, Chile

Estimada Dra. Soto:

Me complace informarle que usted ha sido seleccionado como participante en el Seminario de Liderazgo en Inocuidad de Alimentos, organizado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y el the Ceres Forum.

El primer módulo, titulado "Alianzas Público/Privadas", será llevado a cabo en Junio del 23 al 29, 2001, en el Hotel Bougainvillea en Santo Tomas de Santo Domingo de Heredia, en San José, Costa Rica.

Felicidades, usted ha sido otorgado una beca. Los patrocinadores de este evento cubrirán el costo del curso, hospedaje y alimentación por los cuatro modulos. Usted necesita pagar solamente la tarifa de avion. Adjunto encontrará información preliminar sobre aspectos logísticos de la reunión. También estamos adjuntando un borrador del programa.

Por favor llene la formula adjunta y envíela por fax para confirmar su compromiso de participación y proveernos de información que necesitamos

para realizar su reservación de hotel. Estaremos confirmando su arreglo antes del 15 de mayo.

Si usted necesita mas información, por favor contáctese con la Dra. Robin Woo (rwoo@iica.ac.cr), o con el Dr. Enrique Pérez (eperez@mercurio.iica.ac.cr). Esperamos vernos en Junio.

Sinceramente,

Kevin D. Walker
Director de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos

From: rwoo@iica.ac.cr
To: poviedo@uchile.cl
Subject: Leadership in Food Safety
X-Mailer: Lotus Notes Release 5.0.4a July 24, 2000
Date: Wed, 25 Apr 2001 16:02:39 -0600
X-MIMETrack: MIME-CD by Notes Server on MERCURIO/SC/IICA(Release 5.0.4a |July 24, 2000)
at
04/25/2001 04:02:40 PM,
MIME-CD complete at 04/25/2001 04:02:40 PM,
Serialize by Router on MERCURIO/SC/IICA(Release 5.0.4a |July 24, 2000) at
04/25/2001 06:34:41 PM

Dra. Pilar Oviedo Hannig
Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias
Universidad de Chile
Santa Rosa 11735, La Pinta
Santiago, Chile

Estimada Dra. Oviedo:

Me complace informarle que usted ha sido seleccionado como participante en el Seminario de Liderazgo en Inocuidad de Alimentos, organizado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y el the Ceres Forum.

El primer módulo, titulado "Alianzas Público/Privadas", será llevado a cabo en Junio del 23 al 29, 2001, en el Hotel Bougainvillea en Santo Tomas de Santo Domingo de Heredia, en San José, Costa Rica.

Felicidades, usted ha sido otorgado una beca. Los patrocinadores de este evento cubrirán el costo del curso, hospedaje y alimentación por los cuatro modulos. Usted necesita pagar solamente la tarifa de avion. Adjunto encontrará información preliminar sobre aspectos logísticos de la reunión. También estamos adjuntando un borrador del programa.

Por favor llene la formula adjunta y envíela por fax para confirmar su compromiso de participación y proveernos de información que necesitamos para realizar su reservación de hotel. Estaremos confirmando su arreglo antes del 15 de mayo.

Si usted necesita mas información, por favor contáctese con la Dra. Robin Woo (rwoo@iica.ac.cr), o con el Dr. Enrique Pérez (eperez@mercurio.iica.ac.cr). Esperamos vernos en Junio.

Sinceramente,

Kevin D. Walker
Director de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos

Attachment Converted: "C:\EUDORA\Attach\INFORM-CR-ESP.doc"

Attachment Converted: "C:\EUDORA\Attach\FORM-INSCRIP-S.doc"

Attachment Converted: "C:\EUDORA\Attach\Modulo 1 Programa.doc"



ANEXO 4
ANTECEDENTES CURRICULARES Y/O
CONTENIDOS DE LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN

IICA-Ceres Seminario de Liderazgo en Inocuidad de Alimentos

Borrador 17/4/01

PROGRAMA TENTATIVO MODULO 1: Alianzas Público/Privadas Hotel Bougainvillea, San José, Costa Rica – Junio 23 al 29, 2001

Objetivos:

- Aprender como formar y mantener efectivas alianzas público/privadas
- Identificar dimensiones críticas de liderazgo?
- Examinar los hechos más relevantes en Inocuidad de Alimentos que requieran alianzas público/privadas
- Manejo de crisis
- Producción de alimentos orgánicos
- Creatividad en formación de alianzas: derechos de patentes

Junio 23, Sábado

Llegada de Participantes y Mentores; Traslado del Aeropuerto al Hotel

7:00 pm Inscripción y Recepción (continua durante la noche)

8:30 pm Reunión de coordinación para los mentores

Junio 24, Domingo

8:00 am Desayuno en Grupo**

9:00 am Introducción general y módulo de orientación
Objetivo: Introducir la metodología de las series
Orador: **Dr. Kevin Walker***, IICA

10:00 am Introducción—*Manejo de Crisis*: Estudio de caso de las frambuesas/moras en Guatemala
Objetivo: Discutir la contaminación Cyclospora de las frambuesas/moras en Guatemala y su impacto en el comercio y percepción del consumidor de fresa doméstica de California
Objetivo de Estudio: Entender como manejar eficientemente una crisis usando una alianza internacional efectiva del sector público/privado
Orador: **Mr. Jaime Sosa***, PIPAA

10:40 am Receso

11:00 am Orador: **Sr. Mike Villaneva**, Departamento de Alimento y Agricultura de California

11:40 am Discusión

12:40 pm Almuerzo en Grupo

2:00 pm Alianzas *Público/Privadas*: Estrategias de negociación con diversos grupos de interés
Objetivo: Examinar estrategias usadas durante el proceso de paz en América Central
Objetivo de Estudio: Como manejar las posiciones controversiales
Orador: **Dr. Oscar Arias Sanchez***, Premio Nobel de la Paz y ExPresidente de Costa Rica

3:00 pm Receso

IICA-Ceres Seminario de Liderazgo en Inocuidad de Alimentos

3:30 pm *Alianzas Público/Privadas: Retos en el desarrollo socioeconómico: Qué sirve?*
Objetivo: Entender que es y que no es negociable
Objetivo de Estudio: Como presentar situaciones no negociables
Orador: **Dr. Rodrigo Carazo**, ExPresidente de Costa Rica

4:30 pm Discusión

6:00 pm Recepción y cena en honor del Dr. Arias y Dr. Carazo

Junio 25, Lunes

8:00 am Desayuno en Grupo

9:00 am *Alianzas Público/Privadas: Panel para los sectores público y privado en Costa Rica*
Objetivo: Entender los diferentes puntos de vista relacionados con la Inocuidad de Alimentos
Objetivo de Estudio: Descubrimiento de puntos en común en la diversidad por medio del liderazgo
Orador: **Dr. Fritz Kaferstein***, FDA/USDA, Anteriormente WHO
Panel: **Dr. Rogelio Pardo Evans***, Ministro de Salud
Ing. Alberto Dent Z., Ministro de Agricultura y Ganadería
Mr. Gilberto Barrantes Rodríguez, Ministro de Economía, Industria y Comercio

10:30 am Receso

Mr. Erick Montero, Cámara Nacional de Productores de Leche
Mr. Jorge Pattoni, Representante de la Dos Pinos Productos de Leche

11:30 am Discusión

12:30 pm Almuerzo en Grupo

2:00 pm Liderazgo: Trabajo en grupos (asignación aleatoria)
Objetivo: Presentar a los Mentores y discutir el Proyecto para los próximos dos años a los participantes
Objetivo de Estudio: Refinar los proyectos, identificar potenciales alianzas y recursos entre participantes y mentores
Moderadores: **Dra. Robin Woo***, Centro de Políticas para la Alimentarias y Nutrición
Dr. Enrique Pérez*, Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos, IICA

3:30 pm Receso

Mentores: **Dr. Lester Crawford***, Centro de Políticas para la Alimentación y Nutrición
Dr. Robert Griffin, International Plant Protection Convention
Dr. Elsa Murano*, Texas A&M University
Dr. Marilia Nutti*, EMBRAPA
Dr. Santiago Urcelay*, Universidad de Chile

7:00 pm Cena en Grupo

Junio 26, Martes

6:30 am Desayuno en Grupo

7:30 am Introducción—*Producción de Alimentos Orgánicos*: gira de campo a la plantación de caña de azúcar, en Turrialba
Objetivo: Comparar las practicas administrativas en la agricultura orgánica y tradicional.
Objetivo de Estudio: Entender los asuntos tecnológicos, regulatorios, institucionales, y

IICA-Ceres Seminario de Liderazgo en Inocuidad de Alimentos

de mercados concernientes al desarrollo y certificación en la industria alimentaria orgánica

Grupo 1 - Gira a la finca Orgánica

Grupo 2 - Gira a la finca tradicional

- 12:30 pm Almuerzo en grupo en la iglesia histórica de la plantación
- 1:30 pm *Introducción—Producción de Alimentos Orgánicos (continuación)*
Orador: **Dr. Keith Jones**, Programa Nacional Orgánico, USDA
"Trabajar con el público para establecer un programa certificado de alimentos orgánicos"
TBA, "Industria alimentos orgánicos"
TBA, "Industria agrícola-química"
- 4:00 pm Discusión
- 5:00 pm Regreso a San José
- 7:30 pm Cena en Grupo

Junio 27, Miércoles

- 8:00 am Desayuno en Grupo
- 9:00 am Evaluación de cada uno de los estilos de liderazgo: Valoración de Liderazgo
Orador: TBA, INCAE
- 11:30 am Discusión
- 12:30 pm Almuerzo en Grupo
- 2:00 pm *Alianzas Público/Privadas: Puede el desarrollo social y económico ir mano a mano?*
Objetivo: Entender la política del gobierno de Costa Rica 1994-1998
Objetivo de Estudio: Como las alianzas público/privadas pueden fallar
Orador: **Dr. Rebeca Grynspar Mayufis**, Ex Vice Presidenta de Costa Rica
- 3:00 pm Receso
- 3:30 pm *Introducción--Manejo de información y Crisis: Bacteria carnívora de los bananos en Costa Rica*
Objetivo: Entender las consecuencias económicas de la desinformación
Objetivo de Estudio: Aprender como corregir la desinformación a través de una comunicación pública
Orador: **Sr. Antonio Alvarez Desanti**
- 4:30 pm Discusión
- 7:00 pm Cena en honor a la Dra. Grynspar y Sr. Alvarez Desanti

Junio 28, Jueves

- 7:00 am Desayuno en grupo
- 8:00 am Gira al Parque INBio
- 10:30 am Receso

IICA-Ceres Seminario de Liderazgo en Inocuidad de Alimentos

- 11:00 am *Introducción—Derechos de Patentes:* Estudio de Caso de propiedad intelectual: Merck y Parque INBio
Objetivo: Demostrar como una idea creativa con liderazgo puede resultar
Objetivo de Estudio: Resolver el conflicto aparente de interés entre protección del ambiente la investigación y desarrollo corporativo
Orador: **Dr. Alfio Piva**, INBio
- 1:00 pm Almuerzo en Grupo en el Restaurante Heliconias
- 2:00 pm Discusión
- 3:00 pm *Liderazgo y Networking:* Trabajo en Grupos: Mentor y grupo de estudio con sus respectivas asignaciones de largo plazo estableciendo una estrategia de comunicación a larga distancia
- 4:30 pm Ceremonia de Clausura en el Parque INBio
- 6:00 pm Regreso al hotel
Una noche en la ciudad

Junio 29, Viernes

Salida de los participantes y Mentores; transporte aeropuerto

* Oradores confirmados; ** Motivamos a los participantes a cenar juntos en el Restaurante del Hotel (todos grupos de alimentación y los recesos están incluidos en el costo de la matrícula del curso).



**ANEXO 5
COTIZACIONES**

No se adjunta cotización formal, ya que se solicita apoyo para el viaje en avión y FIA plantea que debe ser referencial.

La cotización del viaje Santiago-San José-Santiago se realizó telefónicamente en la línea LACSA \$445.800



ANEXO 6
CARTAS DE COMPROMISO DE APORTES DE CONTRAPARTE

Anita Soto

De: <rwoo@iica.ac.cr>
Para: <asoto@uchile.cl>
Enviado: Miércoles, 25 de Abril de 2001 06:01 p.m.
Datos adjuntos: INFORM-CR-ESP.doc; FORM-INSCRIP-S.doc; Modulo 1 Programa.doc
Asunto: Leadership in Food Safety

Dra. Ana Soto
Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias
Universidad de Chile
Santa Rosa 11735, La Pinta
Santiago, Chile

Estimada Dra. Soto:

Me complace informarle que usted ha sido seleccionado como participante en el Seminario de Liderazgo en Inocuidad de Alimentos, organizado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y el the Ceres Forum.

El primer módulo, titulado "Alianzas Público/Privadas", será llevado a cabo en Junio del 23 al 29, 2001, en el Hotel Bougainvillea en Santo Tomas de Santo Domingo de Heredia, en San José, Costa Rica.

Felicidades, usted ha sido otorgado una beca. Los patrocinadores de este evento cubrirán el costo del curso, hospedaje y alimentación por los cuatro modulos. Usted necesita pagar solamente la tarifa de avion. Adjunto encontrará información preliminar sobre aspectos logísticos de la reunión. También estamos adjuntando un borrador del programa.

Por favor llene la formula adjunta y envíela por fax para confirmar su compromiso de participación y proveernos de información que necesitamos

para realizar su reservación de hotel. Estaremos confirmando su arreglo antes del 15 de mayo.

Si usted necesita mas información, por favor contáctese con la Dra. Robin Woo (rwoo@iica.ac.cr), o con el Dr. Enrique Pérez (eperez@mercurio.iica.ac.cr). Esperamos vernos en Junio.

Sinceramente,

Kevin D. Walker
Director de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos

rwoo@iica.ac.cr, 16:02 25/04/01 -0, Leadership in Food Safety

From: rwoo@iica.ac.cr
To: poviedo@uchile.cl
Subject: Leadership in Food Safety
X-Mailer: Lotus Notes Release 5.0.4a July 24, 2000
Date: Wed, 25 Apr 2001 16:02:39 -0600
X-MIMETrack: MIME-CD by Notes Server on MERCURIO/SC/IICA(Release 5.0.4a |July 24, 2000)
at
04/25/2001 04:02:40 PM,
MIME-CD complete at 04/25/2001 04:02:40 PM,
Serialize by Router on MERCURIO/SC/IICA(Release 5.0.4a |July 24, 2000) at
04/25/2001 06:34:41 PM

Dra. Pilar Oviedo Hannig
Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias
Universidad de Chile
Santa Rosa 11735, La Pinta
Santiago, Chile

Estimada Dra. Oviedo:

Me complace informarle que usted ha sido seleccionado como participante en el Seminario de Liderazgo en Inocuidad de Alimentos, organizado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y el the Ceres Forum.

El primer módulo, titulado "Alianzas Público/Privadas", será llevado a cabo en Junio del 23 al 29, 2001, en el Hotel Bougainvillea en Santo Tomas de Santo Domingo de Heredia, en San José, Costa Rica.

Felicidades, usted ha sido otorgado una beca. Los patrocinadores de este evento cubrirán el costo del curso, hospedaje y alimentación por los cuatro modulos. Usted necesita pagar solamente la tarifa de avion. Adjunto encontrará información preliminar sobre aspectos logísticos de la reunión. También estamos adjuntando un borrador del programa.

Por favor llene la formula adjunta y envíela por fax para confirmar su compromiso de participación y proveernos de información que necesitamos para realizar su reservación de hotel. Estaremos confirmando su arreglo antes del 15 de mayo.

Si usted necesita mas información, por favor contáctese con la Dra. Robin Woo (rwoo@iica.ac.cr), o con el Dr. Enrique Pérez (eperez@mercurio.iica.ac.cr). Esperamos vernos en Junio.

Sinceramente,

Kevin D. Walker
Director de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos

Attachment Converted: "C:\EUDORA\Attach\INFORM-CR-ESP.doc"

Attachment Converted: "C:\EUDORA\Attach\FORM-INSCRIP-S.doc"

Attachment Converted: "C:\EUDORA\Attach\Modulo 1 Programa.doc"



**ANEXO 7
ANTECEDENTES DE LOS POSTULANTES O GRUPO**



PAUTA DE CURRICULUM VITAE RESUMIDO

ANTECEDENTES

PERSONALES

Nombre completo	PILAR OVIEDO HANNIG
RUT	6.510.965 - 4
Fecha de Nacimiento	15 DICIEMBRE 1953
Nacionalidad	CHILENA
Dirección particular	JORGE VI 604. LAS CONDES
Fono particular	212 34 51
Fax particular	
Dirección comercial	SANTA ROSA 11.735. LA PINTANA
Fono y Fax comercial	678 55 95 (FONO) 541 68 40 (FAX)
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	PEDRO ESPARZA GALVEZ 212 34 51

ESTUDIOS

Educación básica	LICEO EXPERIMENTAL MANUEL DE SALAS
Educación media	LICEO EXPERIMENTAL MANUEL DE SALAS
Educación técnica	
Educación profesional	FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS UNIVERSIDAD DE CHILE
Estudios de post grado	



completar ambas secciones o sólo una de ellas, según corresponda

EXPERIENCIA PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre y RUT de la institución o Empresa a la que pertenece	Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias. Universidad de Chile 60.910.000 - 1
Cargo	Académico Jornada completa. Profesora Asistente
Antigüedad	15
Resumen de las labores y responsabilidades a su cargo	Docencia en diversas asignaturas de pre y post grado, investigación, extensión. Y funciones administrativas
Otros antecedentes de interés	Profesional responsable del Laboratorio de Control de Alimentos del Depto. De Medicina Preventiva de la Facultad.

EXPERIENCIA COMO AGRICULTOR

Tipo de Agricultor (pequeño, mediano o grande)	
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	
Cargo (dueño, administrador, etc.)	
Superficie Total y Superficie regada	
Localización (detallada)	
Rubros a los que se dedica (Incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y volúmenes de producción en el rubro de interés	
Resumen de sus actividades	

CURRICULUM VITAE

(NOMBRE) Pilar Oviedo Hannig
(TITULO) Medico Veterinario
(GRADOS ACADEMICOS) Profesora Asistente

CARGO ACTUAL

- Profesora Asistente de la asignatura de Higiene y Tecnología de los Alimentos. Departamento de Medicina Preventiva Animal (44 horas).
- Secretaria Ejecutiva del Centro de Estudios de la Carne (CEC) de la Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias de la Universidad de Chile. Aprobado en Consejo de Facultad del 5 de Mayo de 1993. El CEC fue creado mediante Decreto Exento N° 4379 de la Rectoría de la Universidad de Chile, el 15 de Julio de 1993.
- Directora de Asuntos Estudiantiles. Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad de Chile. Desde 1994 hasta la fecha.

E-mail: poviedo@uchile.cl

ESTUDIOS SUPERIORES

Títulos y Grados

Licenciada en Ciencias Pecuarias y Medico Veterinarias

Capacitación

Protección de los Alimentos. Higiene y Tecnología de los Alimentos. Microbiología y Tecnología de Productos Lácteos.

DOCENCIA

Pregrado

- Asignatura Tecnología de los Alimentos y Productos de Origen Animal. Facultad de Ciencias. Veterinarias y Pecuarias. Universidad de Chile. Desde el año 1986 hasta la fecha.
- Asignatura de Inspección de Alimentos. Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias. Universidad de Chile. 1990 – 1993 y hasta la fecha.

Actividades Prácticas de la Asignatura de Microbiología. Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias. Universidad de Chile. 1988 y 1989.

Actividades prácticas en la Asignatura de Inspección de Alimentos. Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias de la Universidad de Chile. Desde el año 1986 hasta la fecha.

Profesor Colaborador en la asignatura de Orientación Profesional. Años 1992, 1993, 1995, 1997, 1998.

Docencia y/o coordinación asignatura de Microbiología de los alimentos. Departamento de Agroindustria. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. Universidad de Chile. 1996 – 1997 – 1998 – 1999.

Posgrado y Postítulo

Coordinación Cursos Nacionales e Internacionales de “Certificación de carnes según Ley 19.162”.

- Docencia y Coordinación Curso “Microbiología de Alimentos I”. Magister en Ciencias Animales y Veterinarias, Mención Medicina Preventiva.
- Docencia Curso “Microbiología de Alimentos II”. Magister en Ciencias Animales y Veterinarias, Mención Medicina Preventiva.
- Docencia Curso postítulo “Determinación de Coliformes totales y fecales mediante la técnica del Número más probable”. Curso dirigido a la Dra. Elba Aedo. 32 horas, 8 – 12 marzo 1999.
- Docencia Protección Alimentos. Facultad de Agronomía. 2º Semestre 1997

LINEA DE INVESTIGACION PRINCIPAL Y PROYECTOS (últimos 10 años)

- Opciones tecnológicas innovativas aplicadas al desarrollo de la ganadería caprina.
FONTEC (CORFO) - AGROTOTAL
Co-investigadora
1993 - 1996
- Caracterización microbiológica y nutricional de alimentos concentrados para perros.
Empresa privada.
Co-investigadora
1994 - 1995

- Las relaciones de género y su incidencia en la producción y sanidad agropecuaria en unidades campesinas de la Provincia del Choapa, IV Región, Chile.
CONICYT, Fondo de investigación para estudios de género.
Co-investigadora
1996 - 1997
- Evaluación de desinfectantes para la prevención y control de mastitis.
Empresa SQM IODO
Investigadora responsable
1996
- Centro de referencia para la evaluación y certificación de la calidad de productos de origen animal (CERPRAN)
FONDEF
Director alterno
1997 - 1999

PUBLICACIONES SELECCIONADAS (últimos 10 años)

- **Oviedo, P., Soto A., Hendl H.** 1991. "Prevalence of some toxigenic moulds in animal feed. Central - South zone, Chile, 1989". Dept. of Preventive Medicine, Faculty of Veterinary Science. University of Chile. XXIV Congreso Mundial de Veterinaria, 18 - 23 de Agosto de 1991. Río de Janeiro, Brasil.
- **Soto A., Morales A., Oviedo P., Fernández M., Saldías M.E.** 1992. "Prevalencia de **Staphylococcus aureus** y aspectos de la calidad higiénica en raciones de casinos de la Región Metropolitana". Libro de Resúmenes XV Congreso Chileno De Microbiología. Pág: 42. Valdivia. Chile.
- **Soto A., Saldías M. E., Oviedo P., Fernández M., Morales A.** 1992. "Prevalencia de **Staphylococcus aureus** en alimentos de algunos casinos de la Región Metropolitana". Libro de Resúmenes XV Congreso Chileno De Microbiología. Pág: 42. Valdivia. Chile.
- **Oviedo P., Soto A., Hendl H.** 1993. "Prevalencia de Algunos Hongos Toxigénicos en alimentos de uso animal. Zona Centro - Sur, Chile. 1989". Anales de microbiología. Asociación Chilena de Microbiología. Vol. 1 Nº 1. 31-33. Chile.
- **Soto A.; Oviedo P.; Villarroel O.; Hendl H.** 1993. "Presencia de hongos toxigénicos y algunas de sus toxinas en alimentos de uso animal". Boletín del Instituto de Salud Pública de Chile. pág 125 - 136. Santiago. Chile.
- **Núñez F., Oviedo P., Soto A., Ibarra L., Weiss L.** 1994. "Caracterización microbiológica de leche y queso fresco de cabra, artesanal, elaborado en la

región Metropolitana (Comunas de Til y San José de Maipo)". Revista Alimentos. Vol. 19 N°3. 11 - 17.

- Jaspe A.; Oviedo P.; Fernandez L.; Palacios P.; San José C. Cooling Raw Milk: Change in the spoilage potential of contaminating Pseudomonas. Journal of Food Protection 1995. Vol. 58, N°8. pages 915-921.
- Soto A.; Saldías M. E.; Oviedo P.; Fernandez M. Prevalencia de *Staphylococcus aureus* en manipuladores de alimentos de una Universidad de la Región Metropolitana. Revista Médica de Chile. 1996; 124: 1142-1146.
- Oviedo Pilar. "Intoxicación alimentaria y *Bacillus cereus*". Revista de Extensión Tecnovet 1996, año 2, N°1. Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias, Universidad de Chile.
- Informe Técnico del Proyecto: "Estudio de la Contaminación a *Staphylococcus aureus* del Queso de Cara Producido en la Región Metropolitana (San José de Maipo y Til Til). Proyecto FONDECYT N° 0459/87. 1989.
- Informe Final Proyecto: "Caracterización Alimenticia de los Desechos de la Producción e Industria Pecuaria y Desarrollo de Modelos de Producción Basados en su Utilización". Proyecto 001/88. Universidad de Chile. Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias, Universidad de Chile. Fundación Fondo Investigaciones Agropecuarias. Enero 1992.
- Informe Final Proyecto: "Opciones Tecnológicas Innovativas Aplicadas al Desarrollo de la Ganadería Caprina". Proyecto 93 - 0166. Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias, Universidad de Chile. FONTEC. Abril 1996.
- Soto Anita; Saldías María Ester; Oviedo Pilar; Fernández Mariana. "Prevalencia de *Staphylococcus aureus* en manipuladores de alimentos de una Universidad de la Región Metropolitana". Revista Médica de Chile 1996; 124: 1142 - 1146.
- Soto Anita; Maino Mario; Morales Marcela; Oviedo Pilar. "Diagnóstico Socio – productivo y análisis de género en unidades campesinas de la microrregión de Tilama". Anales de la Universidad de Chile. Sexta Serie, N° 5, octubre de 1997.
- Soto Anita; Oviedo Pilar. "Inocuidad de los alimentos de origen pecuario en Chile: Realidad y perspectivas". De recursos productivos a alimentos: Estrategias de calidad. Agencia de Cooperación Técnica del IICA. Mayo 1999.

ACTIVIDADES INSTITUCIONALES Y PROFESIONALES (últimos 5 años)

- Asesoría a Industrias en higiene y control microbiológico.



Cédula de Identidad Nº 6.510.965-4

Nº Registro 1003012484



Universidad de Chile

Certifico que el 5 de junio de 1984 el Rector de la Universidad de Chile otorgó a doña **PILAR OVIEDO HANNIS** el título de **MEDICO VETERINARIO** y que fue aprobada con distinción máxima (5.64).

Santiago, 3 de octubre de 1988.



[Handwritten signature]
Jefe de la Oficina de Títulos y Grados

ESCALA DE NOTAS

Aprobado 4 - 4,5, Aprobado con distinción 4,51 - 5,50, Aprobado con distinción máxima 5,51 - 6,50, Aprobado con distinción unánime 6,51 - 7. (D. U. Nº 5550 de 1974.)



PAUTA DE CURRICULUM VITAE RESUMIDO

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	ANITA AURORA SOTO COR'TES
RUT	4.559.740-7
Fecha de Nacimiento	26 Diciembre 1947
Nacionalidad	Chilena
Dirección particular	J.P. Alessandri 1871-D Ñuñoa
Fono particular	2382823
Fax particular	
Dirección comercial	Santa Rosa 11735, La Pintana
Fono y Fax comercial	6785552 Fax: 5416840
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	Luciana Peña o Daniela Peña 2382823

ESTUDIOS

Educación básica	Liceo N° 1 Santiago
Educación media	Liceo Gabriela Mistral y Liceo N° 6 , Santiago
Educación técnica	
Educación profesional	Facultad de Veterinaria Universidad de Chile Escuela Real de Veterinaria y Agricultura, Dinamarca
Estudios de post grado	Magister en Salud Pública, Fac Medicina, U. Chile



Completar ambas secciones o sólo una de ellas, según corresponda

EXPERIENCIA PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

Nombre y RUT de la Institución o Empresa a la que pertenece	Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias Universidad de Chile RUT 60.910.000 - 1
Cargo	Académica jornada completa, Profesora Asistente
Antigüedad	17 años
Resumen de las labores y responsabilidades a su cargo	A cargo de la Unidad de Higiene y tecnología de Alimentos. Docente en 3 asignaturas de la carrera de Medicina Veterinaria. Docente de postgrado en el Campus Sur (Veterinaria, Agronomía, INTA)
Otros antecedentes de interés	Dirección y participación en proyectos de investigación y desarrollo Línea principal de investigación: Salud pública, protección de alimentos, tecnologías apropiadas a la agroindustria de alimentos, análisis de riesgos en la producción de alimentos Participación en actividades de extensión en la industria alimentaria, pequeños productores, pescadores artesanales, entre otros.

EXPERIENCIA COMO AGRICULTOR

Tipo de Agricultor (pequeño, mediano o grande)	
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	
Cargo (dueño, administrador, etc.)	
Superficie Total y Superficie Regada	
Ubicación (detallada)	
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el	



rubro de interés	
Resumen de sus actividades	
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	
Descripción de la principal fuente de ingreso	
Objetivos personales de la actividad de formación	
Otros antecedentes	