

FORMULARIO INFORME TECNICO

GIRAS DE INNOVACIÓN 2016

Nombre de la gira de innovación

"Cultura de Inocuidad en Nueva Zelanda: Conociendo las claves para la Innovación y la Competitividad del Sector Agroalimentario".

Código FIA

GIT-2016-0708

Fecha de realización de la gira

2 al 8 de octubre de 2016 (período de ejecución: 7 septiembre al 9 noviembre de 2016)

Ejecutor

Unión Nacional de la Agricultura Familiar

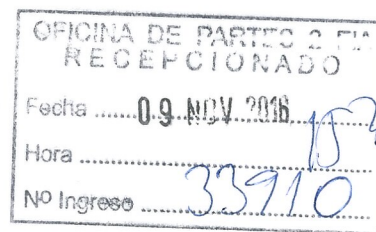
Coordinador

Carolina O'Ryan

País (es) visitado (s)

Nueva Zelanda

Firma del coordinador



Instrucciones:

- La información presentada en el informe técnico debe estar directamente vinculada a la información presentada en el informe financiero, y ser totalmente consistente con ella
- El informe técnico debe incluir información en todas sus secciones, incluidos los anexos
- Los informes deben ser presentados en versión digital y en papel (dos copias), en la fecha indicada como plazo de entrega en el contrato firmado entre el ejecutor y FIA

Nombre y apellido		Entidad donde trabaja	Profesión, especialización	Correo electrónico	Teléfono	Dirección
1	Manuel Miranda	Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria	Médico Veterinario			
2	Susana Valdés	Citrex Chile	Médico Veterinario			
3	Jaime Labbé	Productos Fernández	Médico Veterinario Universidad de Chile, Master of Science in International Agribusiness de la Universidad de Talca.			
4	Carolina O'Ryan	ASVID Consultores	Ingeniero Comercial, P. Universidad Católica de Chile			
5	Ximena Fuentes	XF Gestión de Calidad	Profesor Química, Mag. Cs Químicas (E), Tecnóloga en Alimentos			
6	Valentina Vives	Cooperativa Semilla Austral Ltda. Unión Nacional de la Agricultura Familiar, UNAF	Socia y Gerente Cooperativa. Socia UNAF			
7						

2. Itinerario realizado en la gira de innovación

Entidad (institución/empresa/ productor)	Ciudad y país	Describe las actividades realizadas	Nombre y cargo de la persona con quien se realizó la actividad en la	Temática tratada en la actividad	Fecha (día/mes/año)
Embajada de Chile en Nueva Zelanda	Wellington, Nueva Zelanda	Reunión	Marco Martínez, Second Secretary, Deputy Head of Mission	Presentación de la delegación en la Embajada e introducción a la temática de la gira. Marco Martínez acompañó a la delegación en sus reuniones en Wellington.	04/10/2016
Ministry for Primary Industries, MPI	Wellington, Nueva Zelanda	Reunión	1) Trish Ranstead, Manager	1) Importancia del sector primario y de las	04/10/2016

(Ministerio para las Industrias Primarias)			International Relations International Policy 2) Fiona Duncan, Manager Trade Policy 3) Ivan Veljkovic, Market Access Counsellor 4) Mónica Martínez-Sánchez, Senior Adviser, Market Access Coordination	exportaciones para Nueva Zelanda. 2) Modelo regulatorio para la inocuidad alimentaria en Nueva Zelanda 3) Interacción entre los distintos actores de la cadena de valor: regulador, agencias de verificación e industria. 4) Marco para el sistema regulatorio: manejo de riesgo y ciencia. 5) Legislación y actas (leyes) 6) Rol del MPI 7) Productores como responsables de ofrecer alimentos seguros. 8) Foco en exportaciones. 9) Concepto de cultura de inocuidad alimentaria. 10) Claves de Nueva Zelanda para ser referente mundial en Cultura de Inocuidad Alimentaria	
Dairy Capability Working Group, DCWG (Grupo de Trabajo de las Capacidades Lácteas): dentro de reunión con MPI.	Wellington, Nueva Zelanda	Reunión	Heather Riddell, Principal Adviser Food Policy	1) Antecedentes de la formación del grupo. 2) Composición del grupo: representantes de la industria láctea, asociaciones lácteas, gobierno, organizaciones educacionales y de investigación, y agencias verificadoras. 3) Discusión de reporte del DCWG con hallazgos y recomendaciones, que delegación había leído previamente. 4) Recomendaciones de corto y largo plazo. 5) Seguimiento	04/10/2016
Horticulture New Zealand	Wellington, Nueva Zelanda	Reunión, presentación	1) Mike Chapman, Chief Executive	1) Panorama de la industria de la horticultura en Nueva Zelanda. 2) Horticulture New Zealand: 5.500 productores de	04/10/2016

			2) Matt Dolan, Business Manager	frutas y hortalizas, 22 grupos de productos afiliados, 30 grupos locales/regionales afiliados. 3) Forma de trabajo y función de Horticultulte New Zealand. 4) Foco en exportación, mercados Premium. 5) Asociación con la investigación, ciencia y tecnología. 6) Ventajas competitivas. 7) Metas cuantitativas. 8) Cultura de Inocuidad Alimentaria. 9) Certificación y estándares para los productores. 10) NZGAP: sistema de aseguramiento para la horticultura, propiedad de los productores. Benchmark de GlobalG.A.P 11) Construcción de confianza. 12) Regulaciones	
Meat Industry Association, MIA (Asociación de la Industria de la Carne)	Wellington, Nueva Zelanda	Reunión, presentación, almuerzo	1) Tim Ritchie, Chief Executive 2) Sirma Karapeeva, Trade & Economic Manager 3) Matthew Conway, Policy Analyst	1) Agricultura y ganadería en Nueva Zelanda 2) MIA: Asociación voluntaria que representa a los procesadores y exportadores de carne de vacuno y ovinos. 28 compañías (99% de las exportaciones). 60 plantas procesadoras 3) Rol de MIA 4) Industria de la carne en Nueva Zelanda. Exportaciones. Diversificación de productos. 5) Certificación Halal para carnes: modelo regulatorio 6) Demandas del mercado. 7) Modelo regulatorio.	05/10/2016

				8) I+D: innovación y mejora de productividad en plantas de proceso. 9) Innovación de MIA: Investigación colaborativa. 10) Automatización ovina. 11) New Zealand Food Science & Research Centre: MIA es uno de sus co-fundadores. 12) Maximización de la inocuidad alimentaria, calidad y valor. 13) Desarrollo de relaciones duraderas con socios en el mercado.	
NEW ZEALAND FOOD SAFETY SCIENCE & RESEARCH CENTRE (NZFSRC) AT MASSEY UNIVERSITY (Detalle más abajo: Todas las reuniones y visitas siguientes corresponden a este centro y a sus programas asociados)	Palmerston North, Nueva Zelanda	Reuniones, presentaciones, visitas a laboratorios, planta piloto, almuerzo con equipo de Massey, visita granja láctea.		Centro virtual lanzado en 2016, alojado en la Universidad de Massey. Fundado por el Ministerio de Negocios, Innovación y Empleo, el Ministerio para las Industrias Primarias (MPI), la Dairy Companies Association (DCANZ), la Met Industry Association (MIA) y Zespri. Sus socios colaboradores son: AgResearch, Plant & Food Research, Massey University, The University of Auckland y la University of Otago	06/10/2016 Y 07/10/2016
Hopkirk Research Institute, College of Sciences PVC, AgResearch, NZFSSRC, International Relations	Palmerston North, Nueva Zelanda	Reunión, presentación, visita al laboratorio de AgResearch, visita al laboratorio MU del Hopkirk Institute	1) Professor Ray Geor, Pro Vice-Chancellor College of Sciences 2) Dr. Gale Brightwell, Team Leader, Food Microbiology & Safety / Agri-Foods & Helath Section, AgResearch	1) Revisión de las actividades del NZFSSRC: propósito de este centro virtual, antecedentes, Asociaciones, diferenciación, valor del centro para la industria, estrategia internacional, objetivos. 2) Revisión de la investigación en inocuidad alimentaria dentro del laboratorio de epidemiología molecular del Hopkirk	06/10/2016

			3) Wendy Newport-Smith, Manager of the NZFSSRC 4) Dr. Patrick Biggs, Senior Lecturer, Computational Biology, Institute of Vet, Animal & Biomedical Sciences 5) Angela Drake, Senior Advisor International Relations	Research Institute: colaboradores, áreas de investigación, infraestructura, misión del laboratorio, equipo multidisciplinario, colaboración, patógenos.	
Planta piloto	Palmerston North, Nueva Zelanda	Visita a planta piloto	1) Dr. Jon Palmer, Senior Lecturer, Massey Institute of Food Science and Technology 2) Dr. Andrew East, Senior Lecturer	Visita a planta piloto: equipos, nuevos desarrollos.	06/10/2016
Wharerata	Palmerston North, Nueva Zelanda	Almuerzo delegación con equipo del NZFSSRC, Massey University	1) Kevin Marshall, NZFSSRC Board Chair 2) Peter Kemp, Head of Institute 3) Ray Geor, PVC CoS 4) Angela Drake, Senior Advisor – International Relations		06/10/2016

Fonterra Research & Development (FRDC) Centre	Palmerston North, Nueva Zelanda	Reunión, presentación y visita al centro	1) Dr. Jon Palmer, Senior Lecturer, Massey Institute of Food Science and Technology 2) Steve Holroyd, Programme Manager – Analytical Science & Food Processing, Fonterra	Fonterra es la compañía más grande de Nueva Zelanda, cooperativa multinacional, que es propiedad de 10.500 productores	06/10/2016
Plant & Food (foco en horticultura)	Palmerston North, Nueva Zelanda	Reunión, presentación	Dr. Jocelyn Eason, General Manager of Science, Food Innovation	1) Rol de Plant & Food 2) Industria 3) Portfolios científicos 4) Inocuidad alimentaria a lo largo de toda la cadena de valor 5) Asesoría en calidad y vida útil de productos del mar 6) Procesamiento de alimentos y tecnologías de almacenamiento. 7) Horticultura: asesoría en riesgo y mitigación. Ejemplos 8) Colaboraciones nacionales e internacionales activas	06/10/2016
Granja láctea	Palmerston North, Nueva Zelanda	Visita a granja láctea	1) Adrian Cookson, Senior Scientist / Food & Bios-based Products 2) Allan Still, General Manager, Massey Agricultural Experiment Station	Temas relacionados a inocuidad alimentaria en la granja. Foco en lácteos.	06/10/2016

Hopkirk Institute, FIET Programme	Palmerston North, Nueva Zelanda	Reunión	Professor Richard Archer, FIPENZ, FNZIFST	Descripción del Programa "FIET Programme"	07/10/2016
Hopkirk Institute, HQ Concept	Palmerston North, Nueva Zelanda	Reunión, presentación	Mr. Mark Ward, Director of Business Engagement	Concepto y descripción de Food HQ	07/10/2016
Feilding Salesyard	Feilding, Nueva Zelanda	Visita		Visita guiada a un centro de ganado y al Mercado de Agricultores de Feilding, donde los productores venden sus productos frescos y con valor agregado.	07/10/2016
Zespri	Mount Maunganui, Nueva Zelanda	Videoconferencia	Gordon Skipage, Market and Quality Assurance Pre-Harvest Assurance Manager	Zespri es la asociación de productores de kiwis más importante del mundo y satisface a un tercio de la demanda mundial de exportaciones de esta fruta. Es propiedad de más de 3.000 productores y exproductores. Exportan a más de 150 países. ¡Tamaño de los productores. Nivel educacional de los productores: en su mayoría universitarios. Relación con el gobierno y comunicación continua. Importancia de asegurar la inocuidad alimentaria. Certificación externa, privada. Forma de traspaso de conocimiento y buenas prácticas a sus productores. Plataforma web de apoyo a los productores (exclusiva para ellos), call center y newsletters a los productores.	18/10/2016

				Importancia de que todos los productores tienen meta en común. Importancia de la innovación. Importancia de trabajo con socios creíbles en investigación: Massey, laboratorios independientes, estudiantes de PhD Integración de investigación del consumidor. Garantía de que sus kiwis son cultivados con el menor impacto medioambiental. Programa para niños y escuelas. También en universidades y educación a la comunidad. Rol educacional: uso seguro de agroquímicos, residuos, calidad del agua, cadena de frío, etc. Entrenamiento de los productores y necesidad de certificarse. Entrenamiento de los proveedores de packaging "Compliance" GlobalG.A.P. Tendencias del consumidor Lo más difícil: - Entender y cumplir requerimientos de cada mercado. - Transmitir la información a todos los productores de manera de lograr compliance.	
--	--	--	--	--	--

Sí, se agregó videoconferencia con Zespri (cooperativa de productores de kiwi), dada su importancia en términos de volumen de exportación, modelo de asociatividad (3.000 productores), estándares de inocuidad y calidad, asociación con el gobierno y la ciencia, incorporación de programas educacionales y de la comunidad. Mucho que aprender de las plataformas, herramientas y entrenamiento hacia sus productores. No se les pudo visitar de manera presencial, dado que implicaba dos días más de alojamiento y pasajes aéreos a Tauranga, y salía del presupuesto.

La videoconferencia se realizó en ACHIPIA y tuvo la ventaja que además de la delegación que viajó a Nueva Zelanda, participaron Juan Corvalán (Presidente de UNAF), Juan Francisco Serón (Gerente de UNAF) y Víctor Rivera (Área de Vinculación con el Sistema de Fomento e I+D, ACHIPIA).

3. Indicar el problema y/o oportunidad planteado inicialmente en la propuesta

Oportunidad: investigar y ver en terreno el conocimiento y experiencias relacionadas a la innovación aplicada al concepto de “Cultura de Inocuidad Alimentaria” en un país desarrollado en este ámbito. Es un país con industria de alimentos con ventas de sobre USD 50 billones y más de 100 empresas destacadas.

La investigación sugiere que Nueva Zelanda tiene pilares sólidos en “Cultura de Inocuidad Alimentaria”, siendo un país líder y de reputación en estas prácticas. Además, posee una sólida industria de los alimentos con varios sectores productores de alimentos y zonas climáticas similares a los chilenos, con una base productiva de pequeños y medianos productores que se complementa con la gran industria y un aparato de gobierno que apoya el ambiente de cultura de inocuidad reconociéndolo como un pilar de la industria para competir. La Cultura de Inocuidad se visualiza como una forma de fortalecer en Chile la competitividad del sector agroalimentario tanto a nivel de industria nacional, como de exportaciones. Esto a la vez de promover la protección del consumidor a través de alimentos seguros y saludables. Su fortalecimiento es especialmente importante y puede apoyar a pequeños y medianos productores, conectando las distintas partes de la cadena de valor.

Nueva Zelanda ha definido la cultura de inocuidad como algo necesario tanto para prevenir y cuidar la seguridad de los consumidores, como para proteger la imagen de sus productos en el mercado internacional. Ha considerado la necesidad de resaltar la excelencia en seguridad alimentaria en todo el sector alimentario y mejorar sus capacidades en forma transversal a través de la formación de comisiones de servicio entre la industria (privados) y el Ministerio de Industrias Primarias (MPI, representando al sector público).

Así, por ejemplo, la agrupación de productores de la leche, a través de su Dairy Capability Working Group, decidió, entre otros, introducir directrices voluntarias sobre la gobernanza de mejores prácticas de seguridad alimentaria partiendo por los propios directores de su Junta.

Junto con lo anterior, el enfoque neozelandés incluye: promover una cultura de la seguridad de los alimentos y procurar el entendimiento común de todas las dimensiones para resguardarla; mejorar la pertinencia y alcance de la educación en inocuidad y calidad de los alimentos y la formación, especialmente para liderazgo y roles no especializados, planteando elevar el perfil de las carreras de formación en alimentos incluyendo obligatoriamente el tema de inocuidad.

Por otra parte, el costo de falsas acusaciones de seguridad de los alimentos es otra de las aristas que la cultura de inocuidad protege y considera las alianzas público-privadas en Nueva Zelanda.

Según Frank Yiannas, líder internacional en cultura de inocuidad alimentaria, autor de los libros “Food Safety Culture” y “Food Safety = Behavior”, Profesor Adjunto de la Universidad de Michigan State, Vicepresidente de Food Safety para Walmart y ex presidente de International Association for FOOD Protection (IAFP), la cultura de inocuidad se refiere a “lo que piensan los empleados de una empresa u organización sobre la inocuidad

alimentaria". Se trata del "comportamiento de inocuidad de alimentos que rutinariamente practican y demuestran". Según la Health and Safety Commission "la cultura de la seguridad de una organización es el producto de los valores, actitudes, competencias y patrones de comportamiento individuales y grupales que determinan el compromiso, el estilo y la aptitud de un programa de Salud y Seguridad".

Nueva Zelanda cuenta con iniciativas de Food Safety & Traceability que van de la mano con sus industrias, entre ellas las de hortalizas y frutos que tienen un plan de expansión 2009-2020 que incluye el interés en desarrollar un futuro diferente, incluyendo el tema de expansión de la cultura de inocuidad en el sector.

Lograr que Chile y sus productores sean percibidos con sólidas bases de cultura de inocuidad, aparte de reducir los riesgos en la salud, le otorgaría un elemento de soporte a su presencia en los mercados de alimentos en Chile y el mundo. Esta iniciativa tiene una conjunción público-privada para instalar estas prácticas en Chile y requiere de tecnologías para la inocuidad, tanto tecnologías duras como las determinaciones de laboratorios, tecnologías de procesamiento, distribución, etc, como también de tecnologías blandas y sistemas de gestión, tales como plataformas de difusión y transferencia, programas sectoriales, gremiales o nacionales que será de interés conocer.

4. Indicar el objetivo de la gira de innovación

Objetivo general:

Investigar y ver en terreno, el conocimiento y experiencias relacionadas a la innovación aplicada al concepto de "Cultura de Inocuidad Alimentaria" en Nueva Zelanda, un país desarrollado en este ámbito.

Objetivos específicos

- Visitar las organizaciones públicas y privadas que promueven cultura de inocuidad.
- Conocer tecnologías en aplicación en empresas y en desarrollo en I+D para apoyar la inocuidad
- Conocer experiencias de agrupaciones de pequeños productores que han incorporado conceptos y tecnologías para mejora de su calidad e inocuidad.

5. Describa clara y detalladamente la o las soluciones innovadoras encontradas en la gira

En términos de cultura de inocuidad alimentaria, la solución innovadora en Nueva Zelanda no está dada por un fenómeno únicamente tecnológico, sino que más bien por un fenómeno con bases profundamente humanas.

Aquí se aplica muy bien el concepto que Frank Yiannas, líder internacional en cultura de inocuidad alimentaria, utiliza recurrentemente: "It's the soft stuff that's the hard stuff. Hard science versus soft science".

En Nueva Zelanda existe colaboración y comunicación entre los distintos actores de la cadena de valor: regulador, agencias verificadoras, industria, asociaciones de productores, instituciones educativas, y de ciencia e investigación. El efecto de esta colaboración se ve además intensificado con el altísimo grado de asociatividad que tienen los sectores productivos de la economía (asociación de lácteos, asociación de carnes, asociación hortícola, asociación de productores de kiwis), entendiendo que "la unión hace la fuerza" y que agrupándose adquieren mayor representatividad frente al gobierno y una posición sólida en los mercados internacionales con la marca de Nueva Zelanda, como una marca registrada de proveedor de alimentos seguros y de calidad. Así también tienen una meta en común y adquieren los mismos sistemas y estándares. De la misma forma, acceden a entrenamiento y capacitación, y a las plataformas de apoyo, ciencia e investigación. Establecen objetivos claros, alcanzables y medibles.

Un ejemplo de esta colaboración y participación de todos los actores relevantes es el Dairy Capability Working Group, compuesto por la industria de lácteos, las asociaciones del sector lácteo, el gobierno (MPI), las organizaciones educativas y de investigación, el Ministerio de Educación y las agencias verificadoras.

El gobierno (MPI) no apoya con subsidios ni interviene en la fijación de precios, pero trabaja con la industria para asistirle en el financiamiento de programas de I+D, educación y entrenamiento.

Todo lo anterior relacionado al comportamiento, está fuertemente **apoyado por la ciencia y la tecnología** en cada eslabón de la cadena de valor. La innovación es concepto comúnmente usado en las asociaciones de productores. Además, la tecnología es accesible, así como lo es la ciencia e investigación. Un ejemplo de esto es la planta piloto en el Food Safety Science & Research Centre en la Universidad de Massey, que es financiada por el gobierno, puede ser utilizada por los productores y la mantienen los investigadores.

Gracias a la colaboración, asociatividad, e incorporación de la ciencia e investigación, su industria primaria logra proveer a múltiples mercados internacionales de **productos provenientes de la industria primaria, pero con valor agregado.**

Así las principales conclusiones de la gira a Nueva Zelanda son:

1. No hay cultura de inocuidad alimentaria sin colaboración de todos los actores: regulador, industria, verificadores, centros de investigación, educación. “Si es bueno para NZ, es bueno para mí”.
2. Relación estrecha entre regulador e industria. La industria no ve al regulador (MPI) como una carga, si no que reconocen la necesidad de trabajar en conjunto para llegar bien a los mercados internacionales de destino.
3. Al eliminarse los subsidios en los '80, los productores se vieron forzados a ser eficientes y mirar al mercado. El resultado: aumento en la productividad y en la rentabilidad.
4. El modelo regulatorio neozelandés pone a los PRODUCTORES como los responsables de ofrecer alimentos seguros, y de demostrar que tienen los sistemas y procesos adecuados.
5. La regulación debe ser simple y adaptada a la realidad del país. No hay que dar todo hecho, sino que los productores se preocupen por llegar a los mercados y ser competitivos.
6. Mirada de futuro con un enfoque innovativo: Todo está en constante evolución y que hay que adaptarse a los mercados de destino, de manera de mantener a NZ como un reconocido proveedor de alimentos seguros y de calidad para el mundo.
7. Nueva Zelanda está realizando acciones concretas con dos grupos humanos interesantes: por una parte los gerentes de las empresas, porque desde ellos fluye hacia abajo cualquier cambio que se quiere propiciar. Por otro lado los niños y jóvenes, pues de ellos depende la construcción de una base sólida a largo plazo en términos de cultura de inocuidad alimentaria.

Algunas soluciones concretas observadas en Nueva Zelanda son:

1. Capacitación y entrenamiento a los gerentes generales de las empresas. Esto lo está haciendo el Dairy Capability Working Group para los gerentes del sector lácteo. Uno de los hallazgos del reporte publicado por este grupo fue que cuando estos gerentes tenían que preguntar a los profesionales de la inocuidad alimentaria de su compañía si estaba todo bien, ni siquiera sabían qué preguntar. Entendieron que desde el liderazgo de los gerentes fluye para abajo cualquier cambio en comportamiento o cualquier iniciativa que se quiera implementar.
2. Plan de implementación de premios de mejores prácticas en inocuidad alimentaria que reconozcan a las compañías que se destaquen en este ámbito. Esto también lo hace el Dairy Capability Working Group.

3. Programas educacionales en colegios y “días de carreras” donde se promuevan las buenas prácticas y las carreras relacionadas a la inocuidad alimentaria. También impulsado por el DCWG. Zespri tiene algo similar con intervención en colegios y universidades, además de un video educativo para los niños en su web.
4. Plataformas que promueven la asociatividad y dan apoyo y acceso a la información y entrenamiento a los productores. Esto lo tiene desarrollado Zespri con una página web de acceso sólo para los productores asociados, un call center de soporte. Algo parecido lo tiene también Food HQ asociado al programa del FSSRC, una plataforma cuya web da soporte a la industria y funciona a través de membresía, donde los socios se pueden conectar unos con otros o con el mismo Food HQ.
5. La búsqueda de ciertos conceptos o palabras para que todos entiendan lo mismo por inocuidad alimentaria. Esto fue mencionado por el MPI y por New Zealand Food Safety Science & Research Centre.

La principal brecha en términos de cultura de inocuidad alimentaria entre Chile y Nueva Zelanda parece estar entonces en el factor humano relacionado a la colaboración entre los actores de la cadena completa, y la asociatividad para fortalecer a los sectores productivos. El componente tecnológico puede representar en nuestro país una brecha para los pequeños productores (porque al no haber asociatividad no acceden a las tecnologías ni al conocimiento), pero no para los rubros exportadores o las grandes compañías. Sin embargo, aunque las tecnologías estén disponibles estas no gatillarán cambios positivos en términos de cultura de inocuidad, si es que no hay un cambio de comportamiento previo.

6. Indique la factibilidad de implementar en el país la o las soluciones innovadoras encontradas en la gira

Se estima que las siguientes soluciones serían factibles de implementar. Algunas de ellas ya se estaban implementando antes de la gira, pero la experiencia de Nueva Zelanda las nutre para una mejor implementación:

1. Conformación de un “Comité de Cultura de Inocuidad Alimentaria”. Constituido por un grupo interdisciplinario y representativo de la industria. El Comité fue convocado por ACHIPIA antes de la gira a Nueva Zelanda y su presente y futura labor se ve confirmada y retroalimentada por las experiencias de grupos multidisciplinarios en torno a la tarea común de la inocuidad alimentaria en Nueva Zelanda. Incluye a representantes de ACHIPIA, UNAF, MINSAL, SAG, PF Alimentos, Chilealimentos, NSF, Nestlé, Gestión de Calidad y ASVID Consultores.
2. Diseño por parte de ACHIPIA de una política pública que promueva la cultura de inocuidad alimentaria. Esto también estaba pensado antes de la gira y se podrá ver enriquecido por la experiencia neozelandesa.
3. Focalización en acciones de corto plazo en dos grupos de influencia:
 - Gerentes de algunas empresas de alimentos: entrenamiento voluntario, regalarles libro recién traducido de Frank Yiannas recién traducido por ACHIPIA, etc.
 - Niños: a través de colegios y actividades one shot como “Inokids” en INOFOOD. Para acciones en colegio habría que hacer partícipe al Ministerio de Educación como se hizo en Nueva Zelanda.
4. Incorporación de ramos de inocuidad alimentaria en las mallas de cualquier carrera que tenga que ver con alimentos y su manipulación. También debiera ser en coordinación con el Ministerio de Educación.
5. Estudiar la posibilidad de implementar algo parecido a la “Planta piloto” de la Universidad de Massey, que es financiada por el Estado, la pueden usar los productores, y la mantienen los científicos.

6. Poner en marcha la elección del directorio y el funcionamiento del capítulo chileno de la IAFP (International Association for Food Protection), que fue firmado en INOFOOD el año 2013 por representantes de la autoridad y de la industria. Se trata de una agrupación de profesionales que buscan realizar iniciativas relacionadas a la inocuidad alimentaria. Sería una buena alternativa para imitar la asociatividad en torno a la inocuidad alimentaria como lo hace Nueva Zelanda.

7. Indique y describa los contactos generados en el marco de la realización de la gira de innovación

Nombre del contacto	Institución a la que pertenece	Descripción de su trabajo en la institución	Teléfono	Correo electrónico	Dirección
Sarah Lovegrow	EMBASSY OF NEW ZEALAND IN CHILE	Vice Jefe de Misión / Deputy Head of Mission			
Carolina Viveros	EMBASSY OF NEW ZEALAND IN CHILE				
Isauro Torres	EMBASSY OF CHILE IN NEW ZEALAND	Embajador			
Marco Martínez	EMBASSY OF CHILE IN NEW ZEALAND	Deputy Head of Mission			
María Fernanda Gómez	EMBASSY OF CHILE IN NEW ZEALAND				
Lorena Bruzzone	EMBASSY OF CHILE IN NEW ZEALAND				

Martyn Dunne	MINISTRY FOR PRIMARY INDUSTRIES (MPI)	Director-General			
Sally Jennings	MINISTRY FOR PRIMARY INDUSTRIES (MPI)				
Grant Bryden	MINISTRY FOR PRIMARY INDUSTRIES (MPI)	Acting Director International Policy			
Jackie Cederholm	MINISTRY FOR PRIMARY INDUSTRIES (MPI)	Executive Coordinator; Director-General Support			
Trish Ranstead	MINISTRY FOR PRIMARY INDUSTRIES (MPI)	Manager International Relations			
Nicole Jamieson	MINISTRY FOR PRIMARY INDUSTRIES (MPI)	Contractor International Relations			
Danielle Lewis	MINISTRY FOR PRIMARY INDUSTRIES (MPI)				
Fiona Duncan	MINISTRY FOR PRIMARY INDUSTRIES (MPI)	Manager Trade Policy			

Ivan Veljkovic	MINISTRY FOR PRIMARY INDUSTRIES (MPI)	Market Access Counsellor			
Mónica Martínez- Sánchez	MINISTRY FOR PRIMARY INDUSTRIES (MPI)	Senior Adviser Market Access Coordination			
Heather Riddell	MINISTRY FOR PRIMARY INDUSTRIES (MPI) DAIRY CAPABILITY WORKING GROUP	Principal Adviser Food Policy			
Mike Chapman	HORTICULTU RE NEW ZEALAND	Chief Executive			
Shona Roberts	HORTICULTU RE NEW ZEALAND	Executive Assistant to Chief Executive & Board Secretary			
Tim Ritchie	MEAT INDUSTRY ASSOCIATION (MIA)	Chief Executive Officer			
Sirma Karapeeva	MEAT INDUSTRY ASSOCIATION (MIA)	Trade & Economic Manager			

Tabea Clemons	MEAT INDUSTRY ASSOCIATION (MIA)	Administration Assistant			
Kimberly Crewther	DAIRY COMPANIES ASSOCIATION (DCANZ)				
Dianne Schumacher	DAIRY COMPANIES ASSOCIATION (DCANZ)				
Nigel French	NEW ZEALAND FOOD SAFETY SCIENCE AND RESEARCH CENTRE, Massey University	Establishment Director			
Wendy Newport-Smith	NEW ZEALAND FOOD SAFETY SCIENCE AND RESEARCH CENTRE, Massey University	Establishment Manager			
Michal Dunn	NEW ZEALAND FOOD SAFETY SCIENCE AND RESEARCH CENTRE	Administrator – NZFSSRC			
Dr Gale Brightwell	AGRESEARCH	Team Leader, Food Microbiology & Safety			

Professor Ray Geor	MASSEY UNIVERSITY, Office of the Pro Vice Chancellor (Sciences)	Pro Vice-Chancellor (Sciences)			
Patrick Biggs	MASSEY UNIVERSITY, Molecular Epidemiology, Institute of Veterinary, Animal and Biomedical Sciences	Senior Lecturer, Computational Biology			
Harjinder Sing	MASSEY UNIVERSITY: Massey Institute of Food Science and Technology	Director, Distinguished Professor, Head of School Nutrition College of Health, Co-Directr Riddet Institute			
Denise Mist	MASSEY UNIVERSITY: Massey Institute of Food Science and Technology	Executive Assistant			
Angela Drake	MASSEY UNIVERSITY: International Office	Senior Advisor International Relations			
Dr Jon Palmer	MASSEY UNIVERSITY: Massey Institute of Food Science	Senior Lecturer			

	and Technology				
Dr.Andrew East	MASSEY UNIVERSITY: Massey Institute of Food Science and Technology	Senior Lecturer			
Gonzalo Martínez- Hermosilla	MASSEY UNIVERSITY: School of Engineering and Advanced Technology College of Sciences	Research Officer			
Adrian Cookson	AGRESEARCH	Senior Scientist			
Allan Still	MASSEY UNIVERSITY: Massey Agricultural Experiment Statio	General Manager - Massey Agricultural Experiment Statio			
Jocelyn Eason	PLANT & FOOD RESEARCH	General Manager of Science, Food Innovation			

Steve Holroyd	FONTERRA CO- OPERATIVE GROUP LIMITED	Programme Manager – Analytical Science & Food Processing			
Professor Richard Archer	MASSEY UNIVERSITY: Massey Institute of Food Science and Technology	Logan Campbell Chair of Food Technology			
Mark Ward	FOOD HQ	Director of Business Engagement			
Clare Morris	ZESPRI	Tour and Communications Coordinator			
Gordon Skipage	ZESPRI	Market and Quality Assurance Pre- Harvest Assurance Manager			
Dr Elaine Gould	ZESPRI	Innovation Leader: Crop Protection and Bio-Security			
Natalie Young	ZESPRI	Market and Quality Assurance Post- Harvest Assurance and Systems Manager			

8. Indique posibles ideas de proyectos de innovación que surgieron de la realización de la gira

1. Focalización en acciones de corto plazo en dos grupos de influencia:
 - Gerentes de algunas empresas de alimentos: entrenamiento voluntario, regalarles libro recién traducido de Frank Yiannas recién traducido por ACHIPIA, etc.
 - Niños: a través de colegios, actividades one shot como "Inokids" en INOFOOD. Para acciones en colegio habría que hacer partícipe al Ministerio de Educación como se hizo en Nueva Zelanda.
2. Incorporación de ramos de inocuidad alimentaria en las mallas de cualquier carrera que tenga que ver con alimentos y su manipulación. También debiera ser en coordinación con el Ministerio de Educación.
3. Estudiar la posibilidad de implementar algo como la "Planta piloto" de la Universidad de Massey, que es financiada por el Estado, la pueden usar los productores, y la mantienen los científicos.
4. Poner en marcha la elección del directorio y el funcionamiento del capítulo chileno de la IAFP (International Association for Food Protection), que fue firmado en INOFOOD el año 2013 por representantes de la autoridad y de la industria. Se trata de una agrupación de profesionales que buscan reelizar inicitivas relacionadas a la inocuidad alimentaria. Sería una buena alternativa para imitar la asociatividad en torno a la inocuidad alimentaria como lo hace Nueva Zelanda.

1. Resultados obtenidos

Resultados esperados inicialmente	Resultados alcanzados
Visitar las organizaciones públicas y privadas que promueven cultura de inocuidad.	Efectivamente se visitaron las organizaciones más relevantes de la cadena de valor y que además promueven la cultura de inocuidad.
Conocer tecnologías en aplicación en empresas y en desarrollo en I+D para apoyar la inocuidad	Se conoció algunas tecnologías y desarrollos en I+D en la Universidad de Massey.
Conocer experiencias de agrupaciones de pequeños productores que han incorporado conceptos y tecnologías para mejora de su calidad e inocuidad.	Se conocieron las experiencias de la Meat Industry Association, Horticulture New Zealand y Zespri, algunas con hasta 3.000 productores. Muchos de los conceptos y tecnologías para el mejoramiento de su calidad e inocuidad los obtienen a partir de la asociación que los cobija.

2. Actividades de difusión de la gira de innovación

Fecha (día/mes/año)	Tipo de actividad (charla, taller de discusión de resultados y/o publicación)	Tipo de participantes (indicar hacia quien está orientada la actividad)	Nº de participantes

24/10/2016	SEMINARIO “Cultura de Inocuidad: Clave para la Innovación y la Competitividad del Sector Agroalimentario”. Organizado por UNAF y ACHIPIA. Presentación “La experiencia neozelndesa: testimonios de de conocimiento de entidades y productores de Nueva Zelanda. La experiencia de un país que tiene el concepto de Cultura de Inocuidad”	Autoridades, productores agrícolas, representantes de la industria agroalimentaria y de servicios	Más de 170
02/11/2016	Publicación de noticia de la gira www.achipia.gob.cl . Más detalle y foto de la noticia en http://www.achipia.cl/2016/11/02/exitos-a-gira-a-nueva-zelanda-en-busca-de-las-claves-en-cultura-de-inocuidad-alimentaria/	Profesionales de la inocuidad alimentaria representando a toda la industria desde la granja a la mesa, instituciones de gobierno, asociaciones.	
03/11/2016	Publicación nota de la gira en página de inicio de PF, sección prensa. https://www.pfalimentos.cl/prensa Más detalles y fotos de la nota en: https://www.pfalimentos.cl/prensa/pf-alimentos-integro-gira-de-cultura-de-inocuidad-en-nueva-zelanda	Personal de PF, proveedores, consumidores.	
03/11/2016	Boletín interno PF	Personal de PF	
03/11/2016	Publicación de noticia de la gira en página de UNAF http://www.unafchile.cl Más detalles y fotos de la noticia en: http://www.unafchile.cl/unaf-participa-de-exitosa-gira-a-nueva-zelanda-en-busca-de-las-claves-en-cultura-de-inocuidad-alimentaria/	Productores y socios de UNAF	
03/11/2016	Publicación noticia gira en página de Citrex Chile: http://www.citrexchile.cl/noticias.php	Industria agroalimentaria	

07/11/2016	Taller de discusión de resultados en ACHIPIA	Personal de ACHIPIA	11
07/11/2016	Boletín técnico INFOACHIPIA	Personal de ACHIPIA	
07/11/2016	Publicación noticia gira en página web de ASVID Consultores: www.asvid.cl Hacer click en noticia para detalles y fotos.	Personal de ASVID, clientes de ASVID e industria alimentaria	
08/11/2016	Publicación por parte de PF en el Diario de red el Martutino de la noticia de la gira a Nueva Zelanda http://www.elmartutino.cl/noticia/sociedad/exitosa-gira-nueva-zelanda-en-busca-de-las-claves-en-cultura-de-inocuidad-alimentar	Medio masivo: público en general	
Fines de diciembre 2016	Publicación nota en edición impresa de revista Indualimentos	Industria agroalimentaria, sus proveedores y servicios	

3. Indique cualquier inconveniente que se haya presentado en el marco de la realización de la gira de innovación

El acento del inglés neozelandés es un poco difícil de entender. Antes del viaje algunos miembros de la delegación se preocuparon de ver videos, escuchar e investigar sobre este acento de manera de estar más preparados, y ese trabajo previo dio buen fruto, pues pudimos entender y comunicarnos bien.

Nos hubiera gustado tener un poco más de presupuesto para poder llegar también a Mount Maunganui para visitar a Zespri y a los productores de kiwi de la zona, pero entendemos que Nueva Zelanda es un destino caro de alcanzar en avión, así que la delegación está muy agradecida del cofinanciamiento de FIA que hizo posible la realización de tan fructífera misión.

Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación (encuestas contestadas en Anexo 1)

Nombre de la Entidad			
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):			

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					
Nivel de conocimientos adquiridos					
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer					
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					
Organización global de la gira.					



Comentarios adicionales:

ANEXOS

1) Anexo 1: Documentos técnicos recopilados en la gira de innovación

Ministry for Primary Industries (MPI)

- Documento impreso de presentación del MPI: Resumen, Sistemas de Producción Primaria, Comercio, Desarrollo de Estándares Internacionales, Modelo Regulatorio, Sistema de Alimentos de Nueva Zelanda, Sistema de Bioseguridad, Bienestar Animal.

Horticulture New Zealand

- Annual Report 2016
- Esquema GAP Programme Comparison
- Afiche de New Zealand GAP: Certification continues to grow and influence how we do business
- Carpeta de estándar New Zealand GAP

Meat Industry Association (MIA)

- Presentación impresa: New Zealand Meat Industry, An Overview
- Esquema impreso: New Zealand Regulatory Model
- Annual Report 2016

Massey University

- 2016 International Prospectus
- Prospecto: Shaping the Nation, Taking the Best to the World, The Road to 2025, Massey University

New Zealand Food Safety Science & Research Centre

- Programa impreso preparado para la delegación: New Zealand Food Safety Science & Research Centre. Chilean Delegation Visit: Thursday 6th & Friday 7th October.
- Tríptico New Zealand Science & Research Centre: Protecting and enhancing New Zealand's reputation for world-leading food safety
- Presentación impresa: New Zealand Food Safety Science & Research Centre. Research helping New Zealand as a world-leading supplier of safe food. Gale Brightwell, Nigel French.

AgResearch, Massey University

- Tríptico AgResearch's Foods & Bio-based Products Group
- Presentación impresa: AgResearch. Food Integrity, Dr Gale Brightwell

Massey University, Hopkirk Research Institute

- Overview of food safety research within the Molecular Epidemiology laboratory, Hopkirk Research Institute, Dr Patrick Biggs

Plant & Food Research

- Presentación impresa Plant & Food Research: Discover. Innovate. Grow. Jocelyn Eason
- Brochure Plant & Food Research: Fresh Facts. New Zealand Horticulture 2015.

Fonterra

- Revista FarmSource. Our Link to the Dairy World – September 2016

Visita a granja láctea en Massey University

- Esquema impreso: A systems approach to understanding the Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) risk landscape on dairy farms. Adrian Cookson and Gale Brightwell. Food Assurance & Meat Quality, AgResearch Limited, Hopkirk Research Institute, Palmerston North.
- Documento impreso que describe una de las granjas lácteas visitadas: No.1 Dairy Unit – Massey University
- Documento impreso: Prevalence, risk factors, and spatial distribution of Shiga toxin-producing *E. coli* (STEC) on dairy farms in New Zealand

2) Anexo 2: Material audiovisual recopilado en la gira de innovación

Material audiovisual se entrega en pendrive adjunto a informe técnico.

Horticulture New Zealand

- Presentación Powerpoint: Horticulture New Zealand. Mike Chapman, CEO
Nombre archivo: Industry Overview
- Presentación Powerpoint: Food Safety Culture. Matt Dolan, Business Manager
Nombre archivo: Food Safety Culture

Meat Industry Association

- Presentación Powerpoint: New Zealand Meat Industry: An Overview
Nombre archivo: Overview Slides for Chilean Delegation visit October 2016 v2 -no notes copy

Plant & Food Research

- Presentación PDF: Plant & Food Research. Discover. Innovate. Grow. Jocelyn Eason
Nombre archivo: Food Safety_Chilean Delegation

Food HQ

- Presentación PDF: FoodHQ Welcomes: Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria.
Nombre archivo: Chilean NZ tour
- Brochure en PDF: Food HQ. New Zealand's Food Innovation Gateway
Nombre archivo: FoodHQ DL brochure FINAL

3) Anexo 3: Lista de participantes de la actividad de difusión, indicando nombre, apellido, entidad donde trabaja, teléfono, correo electrónico y dirección

Listado participantes SEMINARIO “Cultura de Inocuidad: Clave para la Innovación y la Competitividad del Sector Agroalimentario”. Organizado por UNAF y ACHIPIA, 24 Octubre

Para una mejor lectura y utilización. Este listado se encuentra en un archivo Excel adjunto en pendrive entregado junto a este Informe Técnico.

N°	Nombre y apellidos	Institución	Teléfono de contacto	Correo electrónico	Cargo/área
1	ABIGAIL MORA CORNEJO	Universidad de Chile			Estudiante Medicina Veterinaria
2	Adens Gonzalez Chia	CECTA			Investigador
3	Alejandra Correa Crouchett	Walmart Chile S.A.			Gestor calidad Marcas propias
4	Alejandro Rojas Oyarce	Walmart			Sub Gerente Quality Assurance
5	Álvaro Andrés Urzúa Caracci	Centro de Inocuidad Alimentaria (CIA)- Universidad de Talca			Encargado de Innovación & Desarrollo
6	Alvaro Rodas Aguirre	360 GMS			Gerente de Desarrollo Estratégico
7	Ana Donoso Isla	Agroindustrial Las Tres Erre Ltda.			Jefe Aseguramiento de Calidad
8	Ana María Torres Díaz	Independiente			Ingeniera
9	andrea zaror	NSF International			BDM
10	Andrei N. Tchernitchin	Colegio Médico de Chile			Presidente, Depto. de Medio Ambiente
11	Andrés Browne Urzúa	Universidad Mayor			Estudiante becado
12	Angelica Reyes	INTA-Universidad de Chile			Prof. Asistente
13	Angello Paolo Morgado Henriquez	Universidad de Chile			Estudiante
14	Ariel Orellana	Be Cookies			Jefe de calidad
15	Bárbara Andrea Rosas Vargas	Seremi de Salud Región del Libertador General Bernardo O'Higgins			Profesional Unidad de Inocuidad de Alimentos y Zoonosis
16	Bárbara Caneo Pereira	Universidad de las Américas			Estudiante
17	Bárbara Cofré Castillo	Walmart Chile			Jefe de Calidad
18	Bernardita Paredes Rojas	Walmart			Supervisora Seguridad Alimentaria
19	Brenda Rodríguez Vera	Universidad de Chile			Master
20	Camila Avilés Huerta	Universidad de Santiago de Chile			Estudiante de Ingeniería en agronegocios
21	Camila Osorio Ossandon	Universidad Mayor			Estudiante becado
22	Carla Munita Barbieri	Walmart Chile			Jefe de Calidad Plantas 4 y 5
23	CAROLINA ANDREA CRUZ VERGARA	DOLE CHILE SA			GERENTE DE CALIDAD
24	Carolina Carvallo Santis	Universidad de Chile			Estudiante postgrado
25	Carolina López Esquivel	Walmart Chile			Supervisora Food Safety Store

26	Carolina Ruiz Olivos	Innocuity			
27	Cassandra Pacheco	ACHIPIA			Asesor
28	Catherine Vargas Rodriguez	UNAF CHILE A.G.			
29	Claudette Delmon	CENCOSUD RETAIL			Enc.aseg. Calidad producción y envases
30	Claudia Narbona Castillo	Universidad del Pacifico			Docente
31	Claudia Villalobos Zamora	Universidad de Chile			Estudiante de Medicina Veterinaria (tesista)
32	Claudio Waghorn Hálaby	Secretaría Regional Ministerial de Economía			Profesional de Apoyo
33	Constanza Cabezas Santelices	Universidad de Chile			Estudiante de Medicina Veterinaria (Tesista)
34	Cristian Martinez	WALMART CHILE			Fotografo
35	Cristobal Oviedo Trengove	Universidad de Santiago de Chile			Estudiante
36	daisy perez orellana	laboratorio Microlab			encargada de microbiologia
37	Daniela González Sahady	Instituto de Salud Publica de Chile			Profesional química de alimentos
38	Daniela Marcela Sagredo Flores	Universidad de Santiago de Chile			Ingenieria en Agronegocios
39	Daniela Quintana Aguirre	Universidad Mayor			Estudiante becado
40	DIEGO FERNANDEZ	SERNAPESCA			INOCUIDAD ALIMENTARIA Y CERTIFICACION
41	Emerson Patricio Durán	Universidad de Chile			Estudiante
42	Enrique Lira Cicarelli	ASOEX A.G.			Secretario General
43	Enrique Zúñiga Lizama	INTA			Docente
44	Fabián Gómez	Usach			Agronegocios
45	Fernanda Peña Araya	Universidad Mayor			Estudiante becado
46	Fernanda Montoya Ballest y	Universidad Mayor			Estudiante becado
47	Francisca Medina Pontigo	Universidad de Chile			Estudiante de Magister
48	Francisco Andrés Vergara Bustos	Universidad de Santiago de Chile			Estudiante
49	francisco kiger mendez	universidad católica			docente - investigador
50	Francisco Yañez León	Agricola Don Pollo			Aseguramiento de calidad
51	Franco Vargas	Universidad de Santiago de Chile			Estudiante
52	Gabriela Santana	Walmart Chile S.A.			Sub Gerente Food Safety
53	Giuliana Noemi Callo Ccahuana	Universidad de Chile			Estudiante
54	Gonzalo Díaz Martínez	Alimentos Daily Fresh S.A.			Jefe de Calidad
55	Gonzalo Russell Vergara	Walmart Chile S.A			Gestor calidad Marcas propias
56	graciela jimenez castro	Universiada de Talca/Universidad de Chile			Academico de Gestion en servicios de Alimentacion
57	Héctor Pavez Aguirre	Productos Cauchao			Administrador
58	HILDA DEL CARMEN NUÑEZ MATAMALA	DOLE CHILE			JEFE DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD
59	Hugo Acevedo Sotomayor	Instituto de Fomento de la Salud por la Nutricion y Alimentacion . IFOSANA			Director- Medico Veterinario
60	Ivan Navarro Flores	Iadet SpA			Gerente Comercial

61	IVAN VEGA	SERNAPESCA			INOCUIDAD Y CERTIFICACION
62	IVONNE MOSSO GOMEZ	SEREMI DE SALUD REGION DEL MAULE			ASESORIA INOCUIDAD ALIMENTARIA
63	Jacqui Caine	Embajadora de Nueva Zelanda			Embajadora de Nueva Zelanda
64	Javiera Zurita Caracuel	Universidad de Santiago de Chile			Estudiante
65	Jessica Aguayo Bustamante	Cencosud Retail			Tecnólogo Aseg. Calidad Marcas Propias
66	José Sepúlveda	Agrosuper			Jefe Sistemas Integrados de Gestión Agrosuper
67	Josefina Molina Queirolo	Universidad Mayor			Estudiante becado
68	Juan Francisco Serón Leiva	UNAF COOP CHILE			GERENTE
69	Judith Munizaga Plaza	Walmart			Food Safety
70	Karina Arcos	Ecolab			Kay Account Manager
71	Karina Olivera Rubio	Cencosud Retail S.A.			Tecnóloga Aseguramiento de Calidad de Alimentos Marcas Propias Cencosud
72	Karina Orellana Moreira	Universidad de Chile			Gestión de proyectos
73	Karina Yañez Figueroa	Pontificia Universidad Católica de Chile			Estudiante
74	karina yevenes coa	Facultad de ciencias veterinarias y pecuarias universidad de Chile			estudiante de magister en ciencias animales y veterinarias
75	Katherina Silva Osorio	Comercial Chau S.A			Jefe de aseguramiento de Calidad
76	kimmerly fabres	laboratorio microlab			analista
77	Leonardo Nahuelhuen	Universidad de Santiago de Chile			Estudiante/Ingeniería
78	Leopoldo del Barrio Reyna	FAO			Consultor Internacional Salud Pública Veterinaria
79	LIDIA VIDAL	ASVID CONSULTORES			GERENTE
80	loreña valencia quinteros	Laboratorio Eurofins GCL			Ejecutiva de Programas Analíticos
81	Loreto Lira García	Universidad Mayor			Estudiante becado
82	Luis Alberto Yávar Riffo	Seremi de Salud Región del Libertador General Bernardo O'Higgins			Profesional Unidad de Inocuidad de Alimentos y Zoonosis
83	Luis Olguín Carrasco	Universidad de Las Américas			Académico de Planta
84	Manuel Ubilla Espinoza	Enred Chile			Director
85	Marcela riveiro gachon	Cencosud			Sub gerente calidad
86	Margarita Zambra Acevedo	Independiente			Asesor
87	María Constanza Rodríguez Brown	Universidad Mayor			Estudiante becado
88	MARIA ELENA GONZALEZ NUÑEZ	WALMART			SUPERVISOR
89	Maria graciela romero machuca	LABORATORIO CORTHORN QUALITY			EJECUTIVA VENTAD
90	Maritza Ponce	Laboratorio Food Safety Chile			Analista Microbiología Alimentos
91	MARY BETTY SAAVEDRA MOYANO	ESCUELA NUTRICION UNIV DE TALCA			DOCENTE INOCUIDAD ALIMENTARIA
92	Matthew Eric Walbaum Richter	Universidad Mayor			Estudiante becado
93	Merilyn Jo Jorquera	Universidad Mayor			Estudiante becado
94	Mireya Osorio	Hanna Instruments Ltda.			Gerencia desarrollo de negocios

95	Miriam Troncoso Herrera	INTA, Universidad de Chile			Lab. Microbiología y Probióticos, Profesional
96	Monica Galleguillos	NSF Internacional			Director for Training and Education Latin America
97	Monserrat Castro	Universidad de Chile			Estudiante de magister en Gestion Calidad e Inocuidad de los alimentos
98	Natalia Flores	Alimentos Daily Fresh			Jefe de Desarrollo
99	Natalia Puentes	Agrosuper			Jefe de aseguramiento de calidad y medio ambiente
100	Nathalia Sánchez Peralta	Cinas Consultores			Auditor de Calidad
101	Nicolás Escobar Manríquez	Universidad Mayor			Estudiante becado
102	Olivia Henriquez	CIACH			Secretaria
103	Pablo Cárdenas Peña	P.U.C.			Estudiante
104	pamela Gonzalez	Chileoliva			Jefa de Proyectos
105	Paola Arevalo Ortiz	Alimentos Daily Fresh			Encargada de Calidad
106	Paula Alfonso Aguirre	Cinas Consultores			Directora
107	Paula Ponzano	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura			Técnico en Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria
108	Priscylla Ugaz Llontop	Enred Chile			Coordinadora de Proyectos
109	Rafael Lecaros	FAENACAR			Gerente General
110	Raúl Alexis Calderón Araya	Instituto de Investigaciones Agripecuarias, INIA La Paltina			Investigador
111	Raul Morales	Eurofins GCL			Ejecutivo de servicios analíticos
112	Renata Izurieta Wormull	Universidad Mayor			Estudiante becado
113	Roberto Fuenzalida	BIOMERIEUX Chile			Sales & MARKeting Manager
114	Roberto Montt Garrido	Universidad Mayor			Estudiante becado
115	Robinson Marlon Aylas Huaman	Universidad de Chile			Estudiante de postgrado/ Gestión de Alimentos
116	Rodrigo Aravena Ibacache	Universidad de Santiago de Chile			Estudiante
117	Romina Zuleta Aguilar	Universidad Tecnológica Metropolitana			Alimentos
118	Sebastian Elgueta	Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA.			Investigador Medio Ambiente e Inocuidad
119	SERGIO BECERRA RODRIGUEZ	CORTHORN QUALITY			GERENTE DE CALIDAD
120	Simón Polanco burton	Universidad de Santiago			agronegocios
121	Sofía Boza	Universidad de Chile			Académico
122	Sofía Farías Valdebenito	Universidad Mayor			Estudiante becado
123	Susan Muñoz	Consejo Nacional de Producción Limpia			Coordinadora financiamiento APL
124	Valentina Carriez	kimberly clark professional			marketing
125	Valentina Nazarre González	Universidad Mayor			Estudiante becado
126	Vanessa Cristina García Olivares	Universidad de Chile			Estudiante
127	Vanina Verónica Muñoz Sepúlveda	Universidad de Chile			Medicina Veterinaria
128	Verena Hagel Hammersley	Carozzi S.A.			Coordinadora BRC Planta Reñaca
129	Veronica Bravo Ibarra	Walmart			Jefe Gestión de Calidad
130	Verónica Hidalgo	Médica Tec de Chile			Responsable Área Industria

131	Victor Serpell	Kimberly Clark			Ing tecnico comercial
132	Víctor Ojeda Riquelme	Universidad Mayor			Estudiante becado
133	Waleska Willson R.	universidad de Talca			Nutricionista Docente MSc. Escuela
134	Ximena Castillo Soto	Universidad de Chile			Nutrición y Dietética
135	Constanza Perez	FIA			Estudiante de post grado
136	Marcela Catiglurie	Universidad de Chile			
137	Mará Cecilia Guzman	OXYION			
138	Francisco Ramdohr	LLOYD'S			
139	Carolina Mesa	Walmart			
140	Carolina O'Ryan	ASVID			
141	Frank Yiannas	Walmart			Experto relator
142	María José Alarcon	FIA			
143	María Angélica Fellenbeg	PUC			
144	Cecilia Poblete Pérez	Seremi de Agricultura Tarapaca			Profesional de apoyo
145	Fernando Arancibia	FIA			
146	Susana Valdés	Citrex Chile			
147	Olimpia Valledares	Cencosud Retail S.A.			
148	Juan Corvalan H.	UNAF-COOP-CHILE			
149	Eduardo Aylwin	ACHIPIA			
150	Felipe Sandoval	Salmon Chile			
151	Ximena Fuentes B.	XF Gestión de Calidad			
152	Gonzalo Díaz	Food Safety Chile			
153	Luis Becerra	UNAF			
154	Valeria Noe	ASVID Consultores			
155	Macarena Vidal	Universidad Mayor			Directora de Escuela
156	Jaime Labbé	PF Alimentos			
157	Marcela Samarotto	FIA			
158	Eduardo Espinosa	ACHIPIA			
159	Tomas Vio	ACHIPIA			
160	Claudio Canales	ACHIPIA			
161	Claudia Villarroel	ACHIPIA			
162	Constanza Miranda	ACHIPIA			
163	Michel Leporati	ACHIPIA			
164	Manuel Miranda	ACHIPIA			
165	Marianne Kyling	ACHIPIA			
166	Mauricio Castillo	ACHIPIA			
167	Karla Carmona	ACHIPIA			
168	Víctor Rivera Dáz	ACHIPIA			

Listado participantes taller de discusión de resultados en ACHIPIA

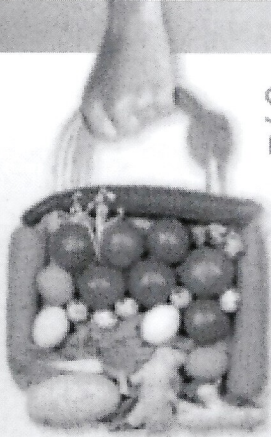


MINISTERIO DE AGRICULTURA
AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

LISTA DE ASISTENTES			
NOMBRE TALLER:			
			FECHA:
NOMBRE	INSTITUCION	TELEFONO	E-MAIL
Renato A. Jacob	ACHIPIA	-	-
Clara Cordes	Achi pia	-	-
Patricio Silva Gil	ACHIPIA	-	-
Jorge Vile	ACHIPIA	-	-
Carla Cornejo	"	-	-
Melissa Casarillo	ACHIPIA	-	-
Osvaldo Villanar	✓	✓	✓
Natalia Martínez	Achi pia	-	✓
Carla Salazar	"	-	-
Carolina Martínez	"	-	-
Fernando Espinoza	Achi pia	-	-

4) Anexo 4: Material entregado en las actividades de difusión

Programa de SEMINARIO “Cultura de Inocuidad: Clave para la Innovación y la Competitividad del Sector Agroalimentario”. Organizado por UNAF y ACHIPIA, 24 Octubre



SEMINARIO
Lunes 24 de Octubre de 2016 / Santiago

Cultura de Inocuidad

Clave para la Innovación y la Competitividad del Sector Agroalimentario

Invitados:

- ACHIPIA**
- UNAF-CHILE**

Colaboran:

- UNIVERSIDAD MAYOR**
- INSTITUCIÓN MEDICINA VETERINARIA**
- ASVID**
- CIPIA**

08:30 - 09:00 Acreditaciones

INAUGURACIÓN: IMPORTANCIA DE CONTAR CON CULTURA DE INOCUIDAD COMO CONCEPTO PARA LA AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA CHILENA.

09:00 - 09:10 Sr. Juan Corvalán Huerta
Presidente de la Unión Nacional de la Agricultura Nacional, Chile UNAF Chile AG.

09:10 - 09:25 Sr. Claudio Terricler G.
Subsecretario de Agricultura

09:25 - 09:35 Representante del Consejo Agro Exportador

09:35 - 09:45 Marcela Samarotto
Coordinadora del Programa de Innovación en Alimentos más Saludables, FIA.

09:45 - 09:50 Macarena Vidal
Directora de Escuela de Medicina Veterinaria, Universidad Mayor.

EL CAMINO HACIA UNA CULTURA DE INOCUIDAD, UNA OPORTUNIDAD PARA REFORZAR LA COMPETITIVIDAD DEL SECTOR ALIMENTARIO CHILENO. AVANZANDO CON ACCIONES APLICADAS.

09:50 - 10:15 El camino hacia una Cultura de Inocuidad, una oportunidad para reforzar la competitividad del Sector Alimentario chileno. Dr. Michel Leporati Néron - Secretario Ejecutivo de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA.

10:15 - 10:35 El Programa para integrar la Cultura de Inocuidad en Chile: acciones, posibles enfoques, otras experiencias mundiales. Avances de un estudio que se desarrolla para Chile. Manuel Miranda - Coordinador Área de vinculación con el sistema de fomento e I+D, Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA, y, Lidia Vidal - Gerente ASVID Consultores y miembro de la Mesa para la Cultura de Inocuidad de ACHIPIA.

10:35 - 11:05 La experiencia neozelandesa: testimonios de conocimiento de entidades y productores de Nueva Zelanda. La experiencia de un país que tiene el concepto de Cultura de Inocuidad en sus políticas y práctica. Carolina O’Ryan M. - Coordinadora de la gira, ASVID Consultores; Susana Valdés M. - Citrex Chile; Ximena Fuentes B. - Consultoría XF Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria; Valentina Vives G. - Cooperativa Semilla Austral Ltda., Unión Nacional de la Agricultura Familiar, UNAF; Jaime Labbé R. - Productos Fernández.

11:05 - 11:20 Ronda de preguntas y comentarios.

11:20 - 11:50 CAFÉ

11:50 - 12:40 Charla Magistral sobre Cultura de Inocuidad.

Frank Yiannas - Líder internacional en cultura de inocuidad alimentaria, autor de los libros “Food Safety Culture” y “Food Safety - Behavior”, Profesor Adjunto de la Universidad de Michigan State, actual Vicepresidenta de Food Safety para Walmart y ex presidente de International Association for Food Protection (IAFP).

12:40 - 13:00 Cesión de derechos de libro del autor Frank Yiannas para su traducción y difusión en español.
Cierre - Invitación a participar en plataforma de aportes para construir la Cultura de Inocuidad abrir en medios digitales.

El programa puede estar sujeto a cambios por razones fuera del control de la organización.

5) Anexo 5. Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación
A continuación se incluye encuesta de cada uno de los participantes y una breve tabulación e interpretación de resultados al final.

Encuesta Manuel Miranda

[Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA)		
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):			

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					X
Nivel de conocimientos adquiridos					X
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer				X	
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					X
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					X
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					X
Organización global de la gira.					X

Comentarios adicionales:

Encuesta Jaime Labbé

☒ Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	JAIME LABBE, GERENTE CALIDAD E INNOVACIÓN, PF ALIMENTOS.		
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):	CAROLINA O'RYAN VIDAL, ASVID CONSULTORES.		
	LIDIA VIDAL		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira					X
Nivel de conocimientos adquiridos				X	
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer					X
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					X
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					X
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					X
Organización global de la gira.					X



Comentarios adicionales:

Quiero destacar que la gira fue desarrollada en forma muy eficiente, donde se logró cumplir todo el programa en forma íntegra, lo que involucró varias sesiones previas de planificación en Santiago, el aeropuerto y también, después de las reuniones en Nueva Zelanda, donde nos reuníamos para retroalimentar los comentarios y énfasis sobre la materia que nos convocaba. Todo finalmente ayudó mucho a preparar muy bien las reuniones y orientar el foco de las conversaciones.

Muy relevante fue el apoyo inicial que brindó Marcos Espinoza de la Embajada de Chile en Nueva Zelanda, quien nos acompañó durante los primeros dos días, quedando muy conforme con el grupo que representó la delegación chilena y como ésta fue bien recibida por los distintos actores neozelandeses.

Creo que fue muy acertado gestionar reuniones a nivel de todos los actores, como fue el Ministerio de Industrias Primarias, las asociaciones que representan a las principales industrias de Nueva Zelanda y la Academia, con sus Centros de Investigación y Desarrollo, que son liderados por la Universidad de ~~Massey~~.

Lo anterior, ayudó a conocer con una visión muy holística e integrada, como un país desarrolla cultura de inocuidad a partir de su realidad y sus recursos, donde han aprendido que la colaboración y la sinergia, son elementos fundamentales para lograr cambios y desarrollar un nivel equilibrado de protección a la salud pública y también, al desarrollo de los mercados.

Desde nuestra perspectiva, como industria de alimentos, la gira nos permitirá seguir aplicando diversas iniciativas para desarrollar la cultura de inocuidad en nuestra región, colaboración ya ofrecida a ~~ACHINA~~ ~~ACHINA~~ y que nos ha permitido llevar estas materias y conocimientos a nivel de los niños, los familiares de nuestros trabajadores, los proveedores y clientes.

En lo personal, destaco mucho la labor que realizó ASVID, representados por Lidia Vidal y Carolina O’Ryan, quienes fueron muy atentas y preocupadas de todos los detalles, se nota el profesionalismo y dedicación, que permitió que esta gira fuese exitosa y cumpliera los objetivos planteados.

No me cabe dudas, que esta iniciativa llevará a varias más, donde esperamos seguir colaborando para desarrollar una cultura de inocuidad, no solo en nuestra empresa, sino que para el país.

Jaime Labbé

Encuesta Susana Valdés

[Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	Cítricos Chile SpA		
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):	Susana Valdés		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo de la gira					x
Nivel de conocimientos adquiridos					x
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer				x	
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					x
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					x
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					x
Organización global de la gira.					x

Comentarios adicionales: la organización fue realmente de excelente calidad, todo estaba muy bien coordinado, las visitas, los tiempos, los viajes, todo. Se eligió acertivamente cada lugar por la importancia que tendría para todo el grupo y para lograr el objetivo de la gira, aprender para aplicar y para Chile. Y hubo mucha congruencia en el trabajo diario, los cierres al final del día, realmente muy profesional. Fue un honor haber sido parte. Gracias]

Encuesta Valentina Vives

[Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad			
Ejecutora:			
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):			

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del de la de la gira.					x
Nivel de conocimientos adquiridos					x
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer				x	
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					x
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.				x	
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					x
Organización global de la gira.					x

Comentarios adicionales:

Excelente aporte las visitas a terreno (en particular a la granja experimental de ~~Mossey~~, en ~~Palmerston North~~). En lugar de la feria de animales en ~~Palmerston~~ hubiera preferido visitar una granja productiva de frutales u hortalizas. Fue muy bueno de todas formas conocer el mercadito de los agricultores locales ese mismo día y poder compartir algo con ellos/as.

Muy agradable grupo y convivencia, muy aplicados todos/as en el trabajo diario. Una gira muy intensa y productiva, grandes aprendizajes en todo sentido (sociocultural, técnico y político).

Más que nuevas tecnologías, pienso que podremos incorporar la visión de la inocuidad holística, y avanzar en tecnologías propias, aplicadas a las realidades y contextos locales.

Encuesta Ximena Fuentes

[Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	Ximena Fuentes & Compañía Limitada		
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):	Ximena Fuentes Barriga		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo del gira				X	
Nivel de conocimientos adquiridos					X
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer				X	
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira				X	
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.				X	
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					X
Organización global de la gira.				X	

Comentarios adicionales: Hubiese sido muy interesante haber integrado a la Gira, el poder haber conocido en Industrias, el trabajo, estrategias metodológicas y experiencias prácticas implementadas en el tiempo, respecto a cómo fueron educando a su personal en lo que respecta a Cultura de Inocuidad hasta llegar a su consolidación como lineamiento. Asimismo, hubiese sido más provechoso para todos, el haber integrado al grupo, un intérprete, considerando que el inglés neozelandés, tiene su grado de dificultad por sus modismos, entre otros aspectos.

Encuesta Carolina O’Ryan

[Encuesta de satisfacción de participantes de giras para la innovación

Nombre de la Entidad	ASVID Consultores		
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):	Carolina O’Ryan		

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo de la gira.					X
Nivel de conocimientos adquiridos					X
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer				X	
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira					X
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.					X
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.					X
Organización global de la gira.					X

Comentarios adicionales:

Gira muy productiva e intensa en reuniones tanto en Wellington como en Palmerston North.

Visión de la cadena de valor completa desde el gobierno, pasando por las asociaciones de productores primarios principales de la economía neozelandesa: lácteos, carnes, horticultura; cerrando con el componente tecnológico de investigación dado por el New Zealand Food Safety & Research Centre, con sus programas asociados también en lácteos, carnes y

horticultura. Una delegación diversa también de representantes de la cadena de valor: gobierno, productores, industria de alimentos, proveedores de la industria, servicios y consultoras. Por lo mismo, una mirada global y enriquecida desde los distintos puntos de vista.

Como coordinadora de la delegación me gustaría haber contado con un poco más de presupuesto para visitar Mount Maunganui donde se encuentran muchos productores hortícolas, pero no alcanzó porque implicaba más pasajes aéreos y más días de alojamiento. Entiendo de igual forma que Nueva Zelanda es especialmente un destino caro en términos de pasajes aéreos por lo que el cofinanciamiento de FIA se fue en un gran porcentaje ahí. Estoy muy agradecida de FIA por haber confiado en esta delegación para traer la experiencia neozelandesa de cultura de inocuidad alimentaria a nuestro país.

Tabulación Encuesta de Satisfacción

	A	B	C	D	E	F	Promedio
Se ha conseguido el objetivo del gira	5	5	5	5	4	5	4,83
Nivel de conocimientos adquiridos	5	4	5	5	5	5	4,83
Aplicación del conocimiento de nuevas tecnologías posibles de incorporar en su quehacer	4	5	4	4	4	4	4,17
Estoy satisfecho (a) con la realización de la gira	5	5	5	5	4	5	4,83
Los lugares de realización de la gira, fueron los adecuados.	4	5	5	5	4	5	4,67
Los contactos visitados, a través de la gira, fueron un aporte al objetivo de la gira.	5	5	5	5	5	5	5,00
Organización global de la gira.	5	5	5	5	4	5	4,83
							4,74
TOTAL	33	34	34	34	30	34	
Nivel de satisfacción	94%	97%	97%	97%	86%	97%	

La delegación tiene un alto grado de satisfacción global respecto a la gira representado por los porcentajes que están abajo.

El promedio de evaluación es de 4,75 (de un máximo de 5).

El ítem mejor evaluado y unánime con nota máxima 5 fue que los contactos visitados fueron un aporte.

El que rankeó más bajo (aunque igual sobre 4) fue la aplicación de nuevas tecnologías al quehacer. Esto parece algo natural dado que la delegación se dio cuenta de que la principal clave de la cultura de inocuidad en NZ se debe a la colaboración entre los distintos actores y la asociatividad. Y dado lo anterior por hecho, al entendimiento de lo fundamental de la incorporación de la ciencia y tecnología en los distintos eslabones de la cadena, más que la tecnología pura en sí misma. Por lo tanto, pareciera que la brecha más amplia en nuestro país está más en lograr esa colaboración y asociatividad (y finalmente “cultura”), más que en el acceso a tecnologías.

Respecto a las siguientes inquietudes manifestadas:

- Se podría haber visitado a productores de frutales y hortalizas: en un principio se había pensado incluir la visita a Mount Maunganui (donde se encuentra Zespri y muchos productores hortícolas). Lamentablemente eso implicaba dos noches más de alojamiento y pasajes aéreos a Tauranga, y el presupuesto no alcanzaba. Como Wellington y Palmerston North eran imprescindibles, se tuvo que eliminar el destino Mount Maunganui. La reunión con Zespri se hizo igualmente vía videoconferencia.

- Se podría haber incorporado un intérprete: Hubiera sido una buena opción. El acento era difícil, pero lamentablemente tampoco quedó presupuesto. Se integró a Marco Martínez de la Embajada de Chile en Nueva Zelanda para las visitas en Wellington y a Gonzalo Martínez para las visitas a la Universidad de Massey en Palmerston North, como ayuda por si no se entendía algo. Igualmente, la coordinadora de la delegación habla inglés y tanto ella como algunos participantes se prepararon previamente viendo videos y leyendo sobre el acento neozelandés, lo que sin duda fue de gran utilidad. Al hacer las reuniones de cierre diarias, se volvieron a repasar los contenidos de cada reunión por si alguien no había entendido algo

El destino era lejano y por tanto caro, por lo que no se alcanzó a cubrir las dos inquietudes anteriores, pero es un destino que sin duda valió la pena y así lo demuestran las calificaciones otorgadas por sus participantes.