



REALIZACIÓN DE EVENTOS DE INNOVACIÓN

INFORME TÉCNICO FINAL

2016



1. Código propuesta:

EVR 2016-0755

2. Nombre del evento:

“Cultura de Inocuidad: Clave para la Innovación y la Competitividad del Sector Agroalimentario”.

3. Entidad postulante:

Nombre: UNIÓN NACIONAL DE ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES/AS DE LA AGRICULTURA FAMILIAR CAMPESINA DE CHILE – UNAF CHILE A.G.

RUT:

4. Entidad asociada:

Nombre: Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

RUT:

5. Coordinador del evento:

Nombre completo: Carolina Alejandra O’Ryan Vidal

Cargo en la entidad postulante: Coordinadora Evento Técnico

6. Tipo de evento (marque con una x):

Seminario	<input checked="" type="checkbox"/>
Congreso	<input type="checkbox"/>
Simposio	<input type="checkbox"/>
Feria Tecnológica	<input type="checkbox"/>

7. Lugar y ubicación de realización del evento:

Lugar	Sede el Claustro Universidad Mayor
Dirección	Avenida Portugal #351
Comuna	Santiago Centro
Provincia	Región Metropolitana

8. Área o sector donde se enmarcó el evento (marque con una x):

Agrícola	X
Pecuario	X
Forestal	
Dulceacuícola	
Gestión	X
Alimentos	X
Otros	

9. Fecha de inicio y término del evento:

Fecha inicio:	24 de octubre 2016	Fecha término:	24 octubre 2016
---------------	--------------------	----------------	-----------------

10. Costos totales del evento:

	\$	%
Costo total		
Aporte FIA		
Aporte Contraparte		

11. Indique si el evento cumplió con los objetivos planteados inicialmente. Fundamente.

Objetivo: Difundir los avances del trabajo integral realizado en colaboración entre UNAF con el apoyo de ACHIPIA y desarrollado con especialistas en una visión de un programa que incluye un conjunto de acciones relacionadas al tema "Cultura de Inocuidad Alimentaria": a) un estudio que abarca el estado de la cultura de inocuidad en Chile, casos destacados nacionales e internacionales, elementos tecnológicos e innovadores en su aplicación y propuesta para incorporar esta dimensión en Chile; b) la presentación de un libro de aplicaciones y experiencias de Frank Yiannas traducido al español, c) los resultados de una gira internacional y d) la difusión por la vía de un seminario de amplia convocatoria (el seminario de este informe).

Este objetivo fue cumplido, se mostró a la convocatoria el trabajo integral que se está haciendo en términos de cultura de inocuidad alimentaria. Los profesionales de UNAF, ACHIPIA y ASVID Consultores informaron a la audiencia respecto a cada uno de los pilares de plan: el estudio, la traducción del libro de Frank Yiannas, la gira internacional, y por supuesto el mismo seminario que se estaba realizando.

Objetivo: Presentar y hacer disponibles los avances del estudio antes mencionado incluyendo: avances tecnológicos y experiencias de innovación relacionadas a la Cultura de Inocuidad Alimentaria en Chile, y en otros países del mundo.

En esta etapa se explicó los contenidos y alcances que va a tener este estudio, así como la experiencia de cultura de inocuidad en Nueva Zelanda que será incluida dentro de la investigación, como benchmark para detectar las brechas existentes y como modelo de algunas iniciativas a seguir.

Objetivo: Presentar y hacer disponibles los resultados de la gira antes mencionada, que se realizaría a Nueva Zelanda, país con una sólida cultura de inocuidad, un sistema de inocuidad alimentaria de clase mundial y una reputación ganada de la industria de alimentos.

Objetivo cumplido. La delegación que fue a la gira internacional a Nueva Zelanda hizo una presentación informativa de los resultados de la gira, los participantes dieron su testimonio de ella y contestaron las preguntas de la audiencia.

Objetivo: Presentar análisis de libro de cultura de inocuidad de Frank Yiannas, líder mundial en cultura de inocuidad alimentaria.

El mismo Frank Yiannas hizo una charla magistral de cultura de inocuidad. También firmó la sesión de derechos de su libro "Food Safety = Behavior" junto a Michel Leporati, Secretario Ejecutivo de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA. Con esta sesión de derechos se tradujo el libro al español para hacerlo disponible a todos los actores de la cadena de valor de los alimentos.

12. Detalle los expositores del evento. Indique si existieron diferencias respecto a lo programado y las razones.

Nombre y apellidos	RUT o N° Pasaporte	Nacionalidad	Entidad donde trabaja	Profesión y especialización	Conocimientos o competencias en el tema a exponer.
1 Juan Huerta Corvalán			UNAF	Técnico Agrícola	Saludo y contexto de participación de UNAF en este seminario y en el programa de cultura de inocuidad
2 Felipe Precht Sandoval			SalmonChile	Ingeniero Civil	Como representante del consejo agroexportador
3 Marcela Samarotto			FIA	Ingeniero Agrónomo	Saludo como Coordinadora del Programa de Innovación en Alimentos más Saludables
4 Macarena Vidal			Universidad Mayor	Médico Veterinario	Saludo como Directora de Escuela de

Nombre y apellidos		RUT o N° Pasaporte	Nacionalidad	Entidad donde trabaja	Profesión y especialización	Conocimientos o competencias en el tema a exponer.
						Medicina Veterinaria
5	Michel Néron Leporati			ACHIPIA	Médico Veterinario	Como Secretario Ejecutivo de ACHIPIA entrega el contexto del camino hacia una cultura de inocuidad alimentaria
6	Manuel Miranda			ACHIPIA	Médico Veterinario	Como Coordinador del Área vinculación con los sistemas de fomento productivo e investigación y desarrollo (I + D) presenta enfoque la le cultura de inocuidad.
7	Lidia Vidal			ASVID Consultores	Ingeniero Civil Industrial	Como Gerente General de ASVID, y asesora para ACHIPIA a cargo de estudio de cultura de inocuidad,y miembro de la Mesa de Cultura de Inocuidad presenta actividades dentro del plan de ACHIPIA de Cultura de Inocuidad.
8	Carolina O’Ryan			ASVID Consultores	Ingeniero Comercial	Como coordinadora de la gira a Nueva Zelanda, presenta resumen y resultados de ella.
9	Susana Valdés			Citrex Chile	Médico Veterinario	Como participante de la gira a Nueva Zelanda da su testimonio.
10	Jaime Labbé			PF Alimentos	Médico Veterinario	Como participante de la gira a Nueva Zelanda da su testimonio.
11	Ximena Fuentes			XF Gestión de Calidad	Profesor Química, Tecnóloga en Alimentos	Como participante de la gira a Nueva Zelanda da su testimonio.
12	Juan Francisco Serón			UNAF	Ingeniero Agrónomo	Da testimonio de Valentina Vives sobre gira a N. Zelanda
13	Frank Yiannas			Walmart, Universidad de	Microbiólogo	Como líder internacional en

Nombre y apellidos	RUT o N° Pasaporte	Nacionalidad	Entidad donde trabaja	Profesión y especialización	Conocimientos o competencias en el tema a exponer.
			Michigan State		cultura de inocuidad alimentaria, Vicepresidente de Fod Safety de Walmart y autor de dos libros de cultura de inocuidad alimentaria, da charla magistral sobre este tema.

Sí, se incorporó a Felipe Sandoval Precht, Presidente de SalmonChile, quien dio unas palabras en representación del Consejo Agroexportador.

El Subsecretario de Agricultura por su parte, presentó sus excusas la noche anterior al seminario por no poder participar, dado que se presentó un hecho inesperado en su agenda.

Marcela Samarotto reemplazó participación de María José Etcheagaray, Directora Ejecutiva FIA.

13. Indique el número y características de los asistentes al evento (Adjuntar listados de participación y/o asistentes, en caso que corresponda, Anexo 1).

Se inscribieron 237 personas, y asistieron 168: representantes de la cadena de valor de alimentos en Chile, tanto del sector público como privado:

- FIA
- ACHIPIA
- UNAF
- Consejo Agroexportador
- Universidad Mayor
- FAO
- ISP
- SERNAPESCA
- SalmonChile
- Secretaría Regional Ministerial de Economía
- Seremis: Agricultura Región Tarapaca, Salud Región del Maule, Salud Reg. Libertador B. O'Higgins
- Embajada de Nueva Zelanda
- Productores del sector agrario y agroalimentario
- Empresas productoras de alimentos
- Proveedores de insumos y servicios para la industria alimentaria
- Proveedores de tecnologías para la industria alimentaria
- Consultoras
- Empresas de retail
- Laboratorios
- Academia: Universidades, facultades de ciencias veterinarias, escuelas de nutrición, centros de investigación, institutos.
- Colegios de Profesionales: Colegio de Ingenieros en Alimentos, Colegio Médico de Chile
- Agencias certificadoras

(Se adjunta listado en Anexo 1)

14. Señale si existieron diferencias respecto al programa inicial del evento y las razones.

No existieron diferencias.

15. Describa y adjunte el material de apoyo y presentaciones entregados en el evento (Adjunte el material entregado en el anexo 2 y las presentaciones en anexo 3).

Material de apoyo entregado: Programa del Seminario (se adjunta en Anexo 2)

Presentaciones:

- 1.- Seminario Cultura de Inocuidad (Michel Leporati)
- 2.- Presentación Seminario Cultura de Inocuidad (Manuel Miranda)
- 3.- Acciones y avances para integrar la Cultura (Lidia Vidal)
- 4.- Ppt Carolina O'Ryan Gira NZ
- 5.- Testimonio Jaime Labbé Gira NZ
- 6.- Yiannas_Chile_2016_ACHIPIA

(Presentaciones se adjuntan en formato digital en pendrive, según lo indica anexo 3)

16. Concluya los resultados del evento y cómo éste aportó a generar y/o difundir nuevos conocimientos y experiencias en el sector.

Los resultados del evento fueron óptimos por las siguientes razones:

1. Se consiguieron los objetivos mencionados en el punto 11. Ver punto 11 donde se explica cómo se cumplió cada objetivo.
2. El programa se desarrolló según lo previsto.
3. El nivel de convocatoria fue la esperada.
4. Se alcanzó al público objetivo. Se trabajó para que la audiencia fuera diversa en términos de llegar a todos los integrantes de la cadena de valor agroalimentaria, tanto del sector público como privado. Así se puede corroborar en el punto 13, donde se detalla la composición de los asistentes al evento.
5. Se contó con la presencia y presentación magistral del experto mundial en cultura de inocuidad alimentaria Frank Yiannas, Vicepresidente de Food Safety en Walmart en el mundo. Se mostró muy complacido y esperanzado del trabajo que se está realizando en Chile para la construcción de una "Cultura de Inocuidad Alimentaria".

El seminario fue muy coherente en términos de su objetivo principal, que era definir y difundir el concepto de "Cultura de Inocuidad Alimentaria" entre la audiencia, determinar su importancia para la cadena de valor agroalimentaria en el país, asociarlo a la experiencia vivida por una delegación en Nueva Zelanda en busca de las claves en cultura de inocuidad, y difundir entre la audiencia el plan de ACHIPIA, en asociación con UNAF, y con la asesoría de ASVID Consultores para desarrollar e implementar una política pública de "Cultura de Inocuidad Alimentaria" en Chile, con cinco pilares que se espera den como fruto dicha política:

- a) un estudio que abarca el estado de la cultura de inocuidad en Chile, casos destacados nacionales e internacionales, elementos tecnológicos e innovadores en su aplicación y propuesta para incorporar esta dimensión en Chile
- b) la presentación de un libro de aplicaciones y experiencias de Frank Yiannas traducido al español
- c) los resultados de una gira internacional a Nueva Zelanda
- d) la difusión por la vía de un seminario de amplia convocatoria (se trata del evento técnico de este informe)
- e) la conformación del Comité de Cultura de Inocuidad Alimentaria.

Por lo tanto, se espera y así se está trabajando, que este seminario sea el puntapié inicial de una serie de acciones que permitan ir avanzando en la implementación de una cultura de inocuidad alimentaria en nuestro país.

Fue muy grato tener a FIA como contraparte en el co-financiamiento de esta iniciativa, así como la participación de la Sra. Marcela Samarotto en el seminario mismo. Se agradece la confianza depositada en el equipo que organizó el seminario.

LISTADO DE ANEXOS

ANEXO 1: Listados de asistencia y/o participación

El siguiente listado se encuentra también en formato digital en Excel en el pendrive adjunto, de manera de permitir su mejor utilización si es necesario.

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			Directora Ejecutiva
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 Martínez	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 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	ladet 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	lorena 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	Montserrat Castro	Universidad de Chile			Estudiante de magister en Gestión 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 Henríquez	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	Pryscyla 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	Sofia 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			

ANEXO 2: Material entregado en el evento.
Programa entregado a los asistentes



SEMINARIO

Lunes 24 de Octubre de 2016 / Santiago

Cultura de Inocuidad

Clave para la Innovación y la Competitividad del Sector Agroalimentario



ACHIPIA



U OF CHILE



MINISTERIO AGRICULTURA



MINISTERIO SALUD

08:30 – 09:00 Acreditaciones

INAUGURACIÓN: IMPORTANCIA DE CONTAR CON CULTURA DE INOCUIDAD COMO CONCEPTO PARA LA AGRINDUSTRIA 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 Ternicier 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 Zelandia. 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 Puentes 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 Vicepresidente 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.

ANEXO 3: Presentaciones de los expositores del evento (formato digital).

Se adjuntan las siguientes presentaciones en formato digital (pendrive):

- 1.- Seminario Cultura de Inocuidad (Michel Leporati)
- 2.- Presentación Seminario Cultura de Inocuidad (Manuel Miranda)
- 3.- Acciones y avances para integrar la Cultura (Lidia Vidal)
- 4.- Ppt Carolina O'Ryan Gira NZ
- 5.- Testimonio Jaime Labbé Gira NZ
- 6.- Yiannas_Chile_2016_ACHIPIA

Anexo 3: Encuesta de satisfacción de participantes de eventos técnicos para la innovación

A continuación, se informa los resultados de tabulación de 54 encuestas recibidas. Las encuestas están disponibles en ACHIPIA en caso de requerirse.

La instrucción de la encuesta era: 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.

Los promedios para cada una de las variables consultadas fueron las siguientes:

- 1.- Se ha conseguido el objetivo del evento: 4,54
- 2.- Nivel de conocimientos adquiridos: 4,15
- 3.- Aplicación de estos conocimientos a su quehacer: 4,17
- 4.- Estoy satisfecho (a) con la realización de este evento: 4,70
- 5.- Los expositores (as) fueron claros en los contenidos de las presentaciones: 4,56
- 6.- Los expositores (a) fueron receptivos frente a consultas de los participantes: 4,78
- 7.- Los contenidos de las presentaciones fueron adecuados en relación al objetivo propuesto: 4,50
- 8.- El material entregado fue suficiente: 4,02
- 9.- El lugar de realización del evento es adecuado: 4,76
- 10.- Organización global del evento: 4,70

Promedio General: 4,49

Comentarios adicionales:

Lejos lo mejor la exposición de D. Frank Yiannas. Gran motivador, capaz de transmitir conceptos tan importantes como es el desarrollar Cultura de Inocuidad, de una manera clara, ágil, amena y sencilla.

Muy buen evento, sin embargo, faltó espacio para hacer más preguntas a los participantes, sobre todo a los expositores que participaron de la gira en Nueva Zelanda.

La asistencia tenía mayor porcentaje de estudiantes.

Excelente Frank Yiannas.

Dado el interés por los eventos organizados por ACHIPIA, se sugiere realizarlos en un salón más grande y más ergonómico; independiente de la calidad del salón de la Contraloría. Excelentes los coffee- break.

Muy bueno, aplicable a mi labor como docente en educación superior.

Creo que se pudo entregar un nivel de profundidad mayor. Quedó mucho en la teoría y se vieron pocos casos aplicables a Chile en forma directa o recomendaciones prácticas de implementación directa.

Falta presentación con medidas concretas de Cultura de Inocuidad, mucho diagnóstico y poca propuesta de medidas prácticas para un sistema de Cultura de Inocuidad a nivel país, y salud pública.

Las primeras presentaciones es mucha propaganda de las instituciones.

Felicitaciones, excelentes temas con invitados de categoría, favor manténgame informada.

Felicidades! Excelente seminario.

Me parece excelente iniciativa la realización de estos eventos gratuitos, ya que muchas veces los estudiantes nos vemos limitado a asistir a congresos u otras actividades pagadas por no contar con el dinero. Estoy muy agradecido por la oportunidad, ya que yo como estudiante de pregrado definí que la inocuidad de alimentos es el área donde me quiero desempeñar como profesional en el futuro y esta instancia fue súper provechosa y aportó al conocimiento.

Fue una gran experiencia, realmente clarificadora. El destino realmente fue muy bien elegido lo mismo que las instituciones a visitar. Me siento afortunada y con mucha tarea por delante.

Muy interesante seminario, espero pronto se realicen más relacionados al tema.

Sumamente enriquecedora se hace necesario repetir estos eventos.

Buen seminario, dejo una sensación de querer adquirir más conocimiento del invitado ya que este tenía gran cantidad de material que enseñarnos. Pero cumplió más que la expectativa.

Poca información sobre el lugar del evento.

Fue un buen avance en Cultura de Inocuidad.

MUCHAS GRACIAS POR EXTENDER LA INVITACION A PROVINCIA, VALORO LA TRANSFERENCIA DE EXPERIENCIAS Y AVANCES, ¡TODOS POR LA INOCUIDAD! Escuela de Nutrición – Universidad de Talca –