

REGISTRO DE LAS DISCUSIONES ENTRE  
LA AGENCIA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL DEL JAPÓN Y LAS  
AUTORIDADES CONCERNIENTES DEL GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE CHILE  
SOBRE LA COOPERACIÓN TÉCNICA JAPONESA AL PROYECTO PARA EL  
FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA NACIONAL DE  
INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

La Agencia de Cooperación Internacional de Japón (en adelante referida como "JICA") a través de su Representante Residente de la Oficina de JICA en Chile, intercambió puntos de vista y sostuvo una serie de discusiones con las autoridades chilenas concernientes, respecto de las medidas deseables a ser tomadas por JICA y el Gobierno de la República de Chile (en adelante referida como "Chile") para la exitosa implementación del programa de cooperación técnica para el Proyecto de Fortalecimiento del Programa Nacional de Inocuidad de los Alimentos en Chile.

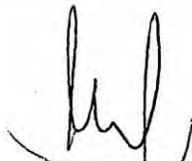
Como resultado de dichas discusiones, y en conformidad a lo dispuesto en el Acuerdo de Cooperación Técnica entre el Gobierno de Japón y el Gobierno de Chile, suscrito en Santiago el 28 de Julio de 1978 (en adelante denominado "el Acuerdo"), JICA y las autoridades chilenas concernientes acordaron las materias referidas en el documento adjunto.

Los Registros de Discusiones han sido redactados en los idiomas inglés y español. La versión en inglés prevalecerá sobre la versión en español en caso de divergencia en su interpretación.

Santiago, 13 de Diciembre de 2005



Sr. Toshiyuki Ezuka  
Representante Residente  
Oficina en Chile  
Agencia de Cooperación Internacional  
del Japón.



Dr. Pedro García Aspillaga  
Ministro de Salud  
Ministerio de Salud  
República de Chile



Testigo de ello: Sr. Marcelo Rozas López  
Director Ejecutivo  
Agencia de Cooperación Internacional de  
Chile  
República de Chile

## DOCUMENTO ADJUNTO

### I. COOPERACIÓN ENTRE JICA Y EL GOBIERNO DE CHILE

1. El Gobierno de Chile implementará el Proyecto para el Fortalecimiento del Programa Nacional de Inocuidad de los Alimentos (en adelante "el Proyecto") en cooperación con JICA.
2. El Proyecto será implementado de acuerdo al Plan Maestro que se describe en el ANEXO I.

### II. MEDIDAS A SER TOMADAS POR JICA

Conforme a las leyes y reglamentos vigentes en Japón, y lo dispuesto en el Artículo II del Acuerdo, JICA, como la agencia ejecutora de la cooperación técnica por el Gobierno de Japón, tomará a sus expensas las siguientes medidas según los procedimientos normales de su esquema de cooperación técnica.

#### 1. ENVÍO DE EXPERTOS JAPONESES

JICA proporcionará los servicios de los expertos japoneses detallados en el ANEXO II. Las disposiciones del Artículo VIII del Acuerdo serán aplicados a los expertos antes mencionados.

#### 2. SUMINISTRO DE MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO

JICA proporcionará maquinaria, equipamiento y otros materiales (en adelante "el Equipamiento") necesarios para la implementación del proyecto, según se detalla en el ANEXO III. Las disposiciones del Artículo IX-1 del Acuerdo se aplicarán al Equipamiento.

#### 3. CAPACITACIÓN DE PERSONAL CHILENO EN JAPÓN

JICA recibirá al personal chileno involucrado en el Proyecto para su capacitación técnica en Japón.

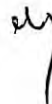
### III. MEDIDAS A SER TOMADAS POR EL GOBIERNO DE CHILE

1. El Gobierno de Chile tomará las medidas necesarias para asegurar que la operación autosuficiente del Proyecto sea sostenida durante y después del período de la cooperación técnica japonesa, a través de un involucramiento pleno y activo en el



Proyecto de todas las autoridades pertinentes, grupos beneficiarios e instituciones.

2. El Gobierno de Chile garantizará que las tecnologías y el conocimiento adquirido por los ciudadanos chilenos como resultado de la cooperación técnica japonesa, contribuirá al desarrollo económico y social de Chile.
3. Conforme a lo estipulado en los Artículos V y VI del Acuerdo, el Gobierno de Chile otorgará privilegios, exenciones y beneficios en Chile a los expertos japoneses referidos en el II-1 anterior y a sus familias.
4. Conforme a lo estipulado en el Artículo IX del Acuerdo, el Gobierno de Chile tomará las medidas necesarias para recibir y usar el Equipamiento proporcionado por JICA según el II-2 anterior, así como los equipos, maquinaria y materiales traídos por los expertos japoneses referidos en el II-1 anterior.
5. El Gobierno de Chile tomará las medidas necesarias para asegurar que el conocimiento y la experiencia adquirida por el personal chileno durante la capacitación técnica en Japón será utilizado efectivamente en la implementación del Proyecto.
6. Conforme a lo estipulado en el Artículo V-(1)-(b) del Acuerdo, el Gobierno de Chile proporcionará los servicios del personal de contraparte chileno y del personal administrativo detallado en el ANEXO IV.
7. Conforme a lo estipulado en el Artículo V-(1)-(a) del Acuerdo, el Gobierno de Chile proporcionará los edificios e instalaciones detallados en el ANEXO V.
8. Conforme a las leyes y regulaciones vigentes en Chile, el Gobierno de Chile tomará las medidas necesarias para suministrar o reemplazar a sus expensas, maquinaria, equipamiento, instrumentos, vehículos, herramientas, repuestos y cualquier otro material necesarios para la implementación del Proyecto, exceptuando el Equipamiento suministrado por JICA bajo el punto II-2 anterior.
9. Conforme a las leyes y regulaciones vigentes en Chile, el Gobierno de Chile tomará las medidas necesarias para cumplir con los gastos de operación necesarios para la implementación del Proyecto.

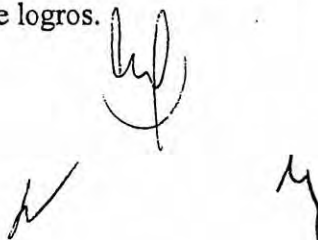


#### IV. ADMINISTRACIÓN DEL PROYECTO

1. La Subsecretaria de Salud Pública, del Ministerio de Salud, como Directora del Proyecto, tendrá la responsabilidad general por la administración e implementación del Proyecto.
2. La Jefa de la División de Políticas Públicas Saludables y Promoción, del Ministerio de Salud, asistirá a la Directora del Proyecto en la administración e implementación del Proyecto.
3. La Jefa del Departamento de Alimentos, Zoonosis y Vectores, de la División de Políticas Públicas Saludables y Promoción, del Ministerio de Salud, como Gerente del Proyecto, será responsable de los asuntos gerenciales y técnicos del Proyecto.
4. El Experto *Senior*, del Departamento de Alimentos, Zoonosis y Vectores, de la División de Políticas Públicas Saludables y Promoción, del Ministerio de Salud, asistirá a la Gerente del Proyecto, en los asuntos gerenciales y técnicos del Proyecto.
5. El Asesor Jefe japonés proporcionará las recomendaciones y la asesoría necesarias a la Directora del Proyecto y a la Gerente del Proyecto, en cualquier materia pertinente a la implementación del Proyecto.
6. Los expertos japoneses darán la orientación y asesoría técnica necesaria al personal chileno de contraparte en materias técnicas pertinentes a la implementación del Proyecto.
7. Para la efectiva y exitosa implementación de la cooperación técnica para el Proyecto, se establecerá un Comité de Coordinación Conjunta, cuyas funciones y composición están descritas en el ANEXO VI.

#### V. EVALUACIÓN CONJUNTA

La evaluación del Proyecto será desarrollada conjuntamente por JICA y las autoridades chilenas concernientes, en la mitad de su duración y dentro de los últimos 6 meses antes de su término, con el fin de examinar el nivel de logros.



## VI. RECLAMACIONES CONTRA LOS EXPERTOS JAPONESES

Conforme a lo estipulado en el Artículo VII del Acuerdo, el Gobierno de Chile se hará responsable de las reclamaciones, si alguna surgiese, en contra de los expertos japoneses involucrados en la cooperación técnica del Proyecto, resultantes de, ocurridas en el curso de o relacionadas de alguna manera con sus funciones oficiales en Chile, con excepción de aquellas motivadas por mala conducta deliberada o negligencia grave de los expertos japoneses.

## VII. CONSULTA RECÍPROCA

Habrá consulta recíproca entre JICA y el Gobierno de Chile sobre cualquier tema de gran importancia que surja de, o relacionado con el Documento Adjunto.

## VIII. MEDIDAS PARA PROMOVER EL ENTENDIMIENTO Y APOYO PARA EL PROYECTO

Con el propósito de promover el apoyo al Proyecto entre la gente de Chile, el Gobierno de Chile tomará las medidas apropiadas para hacer que el Proyecto sea ampliamente conocido por la población.

## IX. DURACIÓN DE LA COOPERACIÓN.

La duración de la cooperación técnica para el Proyecto bajo el Documento Adjunto será de tres años a partir del 15 de Diciembre 2005.

ANEXO I: PLAN MAESTRO

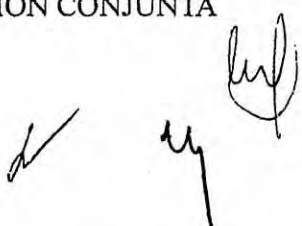
ANEXO II: LISTA DE EXPERTOS JAPONESES

ANEXO III: LISTA DE MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO

ANEXO IV: LISTA DE PERSONAL CHILENO DE CONTRAPARTE Y  
ADMINISTRATIVO

ANEXO V: LISTA DE EDIFICIOS E INSTALACIONES

ANEXO VI: COMITÉ DE COORDINACIÓN CONJUNTA





## ANEXO I:

### PLAN MAESTRO

#### 1. Objetivos del Proyecto

##### (1) Meta superior

La inocuidad de los alimentos en los mercados chilenos es mejorada y el nivel de seguridad de los consumidores chilenos es aumentado.

##### (2) Objetivo del Proyecto

El Programa Nacional de Inocuidad de los Alimentos de Chile es fortalecido.

#### 2. Resultados

(1) Las competencias de los inspectores de alimentos son mejoradas y el nivel de la inspección y la supervisión es aumentado.

(2) La capacidad de análisis de alimentos en los laboratorios objetivos es fortalecida.

(3) La formulación de un adecuado plan nacional de monitoreo de residuos resulta posible.

(4) La gestión del Programa Nacional de Inocuidad de los Alimentos es fortalecida.

#### 3. Actividades del Proyecto

(1) Las competencias de los inspectores de alimentos son mejoradas y el nivel de la inspección y la supervisión es aumentado.

1) Desarrollar curriculums y textos para la capacitación básica y de auditoría en HACCP.

2) Realizar capacitación básica y de auditoría en HACCP para los inspectores de alimentos.

3) Desarrollar modelos HACCP para algunos alimentos seleccionados y promover su introducción en las respectivas industrias de alimentos.

4) Instruir a los capacitados en el método de formulación del plan de inspección y monitorear su avance.

(2) La capacidad de análisis de alimentos en los laboratorios objetivos es fortalecida.

1) Realizar capacitaciones para los nuevos métodos analíticos.

2) Planificar e implementar plan de validación para otras matrices de alimentos no cubiertas por la capacitación



3) Documentar los métodos analíticos

(3) La formulación de un adecuado plan nacional de monitoreo de residuos resulta posible.

- 1) Determinar los alimentos a muestrear.
- 2) Determinar el número de muestras y los métodos de muestreo.
- 3) Desarrollar los procedimientos para el manejo de muestras.

(4) La gestión del Programa Nacional de Inocuidad de los Alimentos es fortalecida.

- 1) Compartir la experiencia de Japón en gestión de la inocuidad de los alimentos
- 2) Proporcionar asesoría para el mejoramiento de la gestión de la inocuidad de los alimentos en Chile.



ANEXO II

LISTA DE EXPERTOS JAPONESES

1. Expertos de Largo Plazo

- (1) Asesor Jefe
- (2) Coordinador

2. Expertos de Corto Plazo

- (1) Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP)
- (2) Residuos de medicamentos veterinarios (drogas veterinarias)
- (3) Toxinas marinas
- (4) Micotoxinas y Verde de Malaquita
- (5) Residuos de pesticidas
- (6) Microbiología
- (7) Aditivos en alimentos y contaminantes
- (8) Arsénico y Metil Mercurio
- (9) Expertos en otros ámbitos mutuamente acordados según sea necesario

3. Los siguientes expertos serán enviados en el año fiscal japonés 2005

	<b>Cargo asignado</b>	<b>Período</b>	<b>Descripción de funciones</b>
(1)	Asesor Jefe	Tres años	1) Asegurar la fluida implementación del Proyecto de acuerdo al Plan Maestro. 2) Apoyar al Ministerio de Salud en la implementación de las actividades del Proyecto. 3) Dar asesoría al personal oficial chileno involucrado en el ulterior mejoramiento y fortalecimiento del Programa Nacional de Inocuidad de los Alimentos
(2)	Coordinador	Tres años	Asistir al Asesor Jefe en la gestión global del Proyecto
(3)	Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP)	Un mes	1) Implementar capacitación en HACCP para los inspectores sanitarios de alimentos 2) Dar asesoría técnica en lo concerniente a la preparación y evaluación de la capacitación en HACCP.



## ANEXO III

### LISTA DE MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO

#### 1. Equipamiento para laboratorios:

##### 1) Instituto de Salud Pública

- Cromatografía Líquida – Espectrómetro de Masa con Detector Ultravioleta
- PCR Tiempo Real
- Gabinete de Seguridad

##### 2) Secretaría Regional Ministerial de Salud Región de la Araucanía

- Cromatografía Líquida – Espectrómetro de Masa
- Cromatografía Líquida – Detector Ultravioleta y Detector de Fluorescencia

##### 3) Secretaría Regional Ministerial de Salud Región de Valparaíso

- Cromatografía Líquida – Detector Ultravioleta y Detector de Fluorescencia
- Cromatografía Gaseosa – Detector de Captura de Electrones
- Fotómetro de Absorción Atómica

##### 4) Secretaría Regional Ministerial de Salud Región del Maule

- Cromatografía Gaseosa (Espectrómetro de Masa)

##### 5) Secretaría Regional Ministerial de Salud Región de Los Lagos

- Cromatografía Líquida – Detector Ultravioleta y Detector de Fluorescencia

#### 2. Otros equipos acordados mutuamente según sea necesario




## ANEXO IV

### LISTA DE PERSONAL CHILENO DE CONTRAPARTE Y ADMINISTRATIVO

1. Director del Proyecto  
Subsecretaria de Salud Pública, Ministerio de Salud
2. Asistente del Director del Proyecto  
Jefa de la División de Políticas Públicas Saludables y Promoción, Ministerio de Salud.
3. Gerente del Proyecto  
Jefa, Departamento de Alimentos, Zoonosis y Vectores, División de Políticas Públicas Saludables y Promoción, Ministerio de Salud.
4. Asistente del Gerente del Proyecto:  
Experto *senior*, Departamento de Alimentos, Zoonosis y Vectores, División de Políticas Públicas de Salud y Promoción, Ministerio de Salud.
5. Contraparte técnica:
  - (1) Gerente del Proyecto
  - (2) Asistente del Gerente del Proyecto
  - (3) Personal del Departamento de Alimentos, Zoonosis y Vectores, División de Políticas Públicas de Salud y Promoción, Ministerio de Salud.
  - (4) Jefe, Departamento de Salud Ambiental, Instituto de Salud Pública
  - (5) Jefe, Subdepartamento de Laboratorios de Salud Ambiental, Departamento de Salud Ambiental, Instituto de Salud Pública.
  - (6) Staff, Subdepartamento de Laboratorios de Salud Ambiental, Departamento de Salud Ambiental, Instituto de Salud Pública.
  - (7) Jefes de Laboratorio, Secretarías Regionales Ministeriales de Salud de las Regiones de Valparaíso (V), Maule (VII), Araucanía (IX) y de Los Lagos (X).
  - (8) Inspectores sanitarios de alimentos asignados al Proyecto.

#### Nota:

El Ministerio de Salud es la organización responsable del Proyecto a través de los funcionarios que figuran en el listado anterior. El Instituto de Salud Pública, como laboratorio de referencia de la red de laboratorios ambientales y de salud en Chile, será la principal organización para la implementación de actividades relativas al Resultado 2 del Proyecto.



También se espera la participación de las Secretarías Regionales Ministeriales de Salud de las Regiones de Valparaíso (V), Maule (VII), Araucanía (IX) y de Los Lagos (X) en las actividades relacionadas con el Resultado 2. Cada Secretario Regional Ministerial de Salud será responsable de mejorar los ámbitos que aparecen a continuación en cooperación con el Instituto de Salud Pública:

- Valparaíso (Valparaíso): Aditivos en los alimentos y contaminantes (Metil Mercurio y Arsénico)
- Maule (Talca): Residuos de agro-químicos
- Araucanía (Temuco): Residuos de medicamentos veterinarios
- Los Lagos (Puerto Montt): Toxinas marinas

#### 6. Personal administrativo

(1) Personal mutuamente acordado según sea necesario.



ANEXO V:

LISTA DE EDIFICIOS E INSTALACIONES

1. Espacio suficiente para la implementación del Proyecto
2. Oficinas e instalaciones necesarias para los expertos japoneses.
3. Instalaciones tales como electricidad, gas y agua, sistema de alcantarillado, teléfonos y mobiliario necesarios para las actividades del Proyecto
4. Otras instalaciones mutuamente acordadas según sea necesario.



## ANEXO VI:

### COMITÉ DE COORDINACIÓN CONJUNTA

#### 1. Función

El Comité de Coordinación Conjunta se reunirá por lo menos una vez al año y cuando sea necesario, y trabajará para:

- (1) Aprobar el plan de trabajo anual del Proyecto;
- (2) revisar el avance global del Proyecto así como los logros del plan de trabajo anual antes mencionado;
- (3) revisar e intercambiar puntos de vista sobre los temas principales que surjan de o en conexión con la cooperación técnica; y,
- (4) otros temas relevantes relacionados con la implementación del Proyecto.

#### 2. Composición

##### (1) Presidente

Director del Proyecto

##### (2) Miembros parte Chilena:

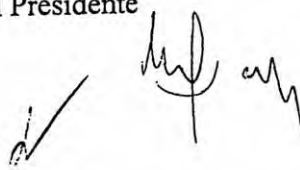
- 1) Director del Proyecto
- 2) Asistente del Director del Proyecto
- 3) Gerente del Proyecto
- 4) Asistente del Gerente del Proyecto
- 5) Jefe de la Oficina de Cooperación y Asuntos Internacionales, Ministerio de Salud
- 6) Director, Instituto de Salud Pública
- 7) Secretarios Regionales Ministeriales de Salud de las Regiones de Valparaíso (V), Maule (VII), Araucanía (IX) y de Los Lagos (X).
- 8) Director Ejecutivo, Agencia de Cooperación Internacional de Chile (AgCI)

##### (3) Miembros parte Japonesa:

- 1) Representante residente de JICA
- 2) Expertos japoneses asignados al Proyecto

##### (4) Observadores

- 1) Representante de la Embajada de Japón
- 2) Otras personas invitadas por el Presidente



MINUTAS DE LAS REUNIONES  
ENTRE  
LA AGENCIA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL DEL JAPÓN  
Y  
LAS AUTORIDADES CONCERNIENTES DEL GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE  
CHILE

La Agencia de Cooperación Internacional de Japón (en adelante referida como "JICA") a través de su Representante Residente de la Oficina de JICA en Chile, intercambió puntos de vista y sostuvo una serie de discusiones con las autoridades de la República de Chile (en adelante referida como "Chile"), respecto de las medidas deseables a ser tomadas por JICA y el Gobierno de la República de Chile para la exitosa implementación del Proyecto de Fortalecimiento del Programa Nacional de Inocuidad de los Alimentos en Chile (en adelante referido como "el Proyecto").

Como resultado de dichas discusiones, la Oficina de JICA en Chile y las autoridades chilenas concernientes acordaron las materias referidas en el documento adjunto. Este documento está relacionado con los Registros de Discusiones sobre el Proyecto, firmado en la misma fecha por JICA y las autoridades chilenas concernientes

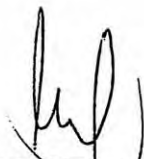
Las Minutas de Reuniones han sido redactadas en los idiomas inglés y español. La versión en inglés prevalecerá sobre la versión en español en caso de divergencia en su interpretación.

Santiago, 13 de Diciembre de 2005



---

Sr. Toshiyuki Ezuka  
Representante Residente  
Oficina en Chile  
Agencia de Cooperación Internacional  
del Japón.



---

Dr. Pedro García Aspillaga  
Ministro de Salud  
Ministerio de Salud  
República de Chile



---

Testigo de ello: Sr. Marcelo Rozas López  
Director Ejecutivo  
Agencia de Cooperación Internacional de  
Chile  
República de Chile



## DOCUMENTO ADJUNTO

### 1. MATRIZ DE DISEÑO DEL PROYECTO

La Matriz de Diseño del Proyecto (en adelante la "PDM") fue elaborada a través de discusiones entre JICA y las autoridades chilenas concernientes. JICA y las autoridades chilenas concernientes acordaron reconocer a la PDM como una importante herramienta para la gestión del Proyecto, y la base para el monitoreo y evaluación del mismo. La PDM será utilizada por ambas partes durante la implementación del Proyecto.

La PDM estará sujeta a cambios dentro del marco de los Registros de Discusiones cuando surja la necesidad en el curso de la implementación del Proyecto con la consulta recíproca entre ambas partes.

La PDM se adjunta en el ANEXO 1.

### 2. PLAN DE OPERACIÓN

El Plan de Operación (en adelante el "PO") ha sido formulado de acuerdo a los Registros de Discusiones, sobre la base de que el presupuesto necesario para la implementación del Proyecto será asignado por JICA y las autoridades chilenas concernientes. La programación estará sujeta a cambios dentro del marco de los Registros de Discusiones cuando surja la necesidad en el curso de la implementación del Proyecto, con la consulta mutua de JICA y las autoridades chilenas concernientes.

El PO se adjunta en el ANEXO 2.



ANEXO 1: PDM

ANEXO 2: PO



Matriz de Diseño de Proyecto

Proyecto para el Fortalecimiento del Programa Nacional de la Inocuidad de los Alimentos  
 Área objetivo: Chile

Duración: Diciembre 2005 – Noviembre 2008

Grupo objetivo: personal del Ministerio de Salud (MINSAL), Instituto de Salud Pública (ISP) y Secretarías Regionales Ministeriales (SEREMI) que se desempeña en el ámbito de la inocuidad de los alimentos.

ANEXO 1  
 Ver. No: 0

RESUMEN NARRATIVO		Indicadores Objetivamente Verificables	Medios de Verificación	Condiciones externas
<b>META SUPERIOR</b> La inocuidad de los alimentos en los mercados chilenos es mejorada y el nivel de seguridad de los consumidores chilenos es aumentado		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cantidad de comunicaciones de riesgos</li> <li>• Porcentaje de alimentos no conformes en el mercado chileno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informe del MINSAL</li> <li>• Estadísticas del MINSAL</li> </ul>	
<b>OBJETIVO DEL PROYECTO</b> El Programa Nacional de Inocuidad de los Alimentos es fortalecido		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementación de regulación en HACCP</li> <li>• Implementación de un plan de monitoreo de residuos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informe del MINSAL</li> <li>• Informe del MINSAL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las partes involucradas (sector público, sector privado y consumidores) en la inocuidad de los alimentos cumplen con sus roles de la manera adecuada.</li> </ul>
<b>RESULTADOS</b>				
1 Las competencias de los inspectores de alimentos son mejoradas y el nivel de la inspección y la supervisión es aumentada.	1-1 Número de empresas que introducen el HACCP después del inicio del Proyecto 1-2 Número de auditorías HACCP	1-1 Estadísticas MINSAL 1-2 Estadísticas MINSAL	1-1 Estadísticas MINSAL 1-2 Estadísticas MINSAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El Gobierno de Chile mantiene la Política de Inocuidad de Alimentos.</li> <li>• El Gobierno de Chile asegura la continua ejecución del plan nacional de monitoreo de residuos.</li> </ul>
2 La capacidad de análisis de alimentos en los laboratorios objetivos es fortalecida.	2-1 Número de microorganismos perjudiciales genéticamente detectados 2-2 Número de nuevos contaminantes químicos detectados 2-3 Número de análisis efectuados por los laboratorios 2-4 Número de detecciones de alimentos no conformes	2-1 Informe del proyecto 2-2 Informe del proyecto 2-3 Informe del proyecto 2-4 Informe del proyecto	2-1 Informe del proyecto 2-2 Informe del proyecto 2-3 Informe del proyecto 2-4 Informe del MINSAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las empresas chilenas propenden a introducir HACCP</li> </ul>
3 La formulación de un adecuado plan nacional de monitoreo de residuos resulta posible.	3 La formulación del plan nacional de monitoreo de residuos	3 La formulación del plan nacional de monitoreo de residuos	3 Informe del MINSAL	
4 La gestión del Programa Nacional de Inocuidad de los Alimentos es fortalecida.	4-1 Número de asesorías 4-2 Número de recomendaciones consideradas	4-1 Informe del proyecto 4-2 Informe del MINSAL	4-1 Informe del proyecto 4-2 Informe del MINSAL	
<b>ACTIVIDADES</b>				
1-1) Desarrollar currículums y textos para la capacitación básica y de auditoría en HACCP	<Parte Japonesa>	<Parte Chilena>	<Parte Chilena>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Personal capacitado por el Proyecto continúa trabajando en el MINSAL</li> </ul>
1-2) Realizar capacitación básica y de auditoría en HACCP para los inspectores de alimentos	Expertos Largo plazo:	Personal contraparte Director Proyecto Asistente Director Proyecto	Personal contraparte Director Proyecto Asistente Director Proyecto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Personal capacitado por el Proyecto propende a transferir el conocimiento adquirido a otras personas relacionadas con el tema.</li> </ul>
1-3) Desarrollar modelos HACCP para algunos alimentos seleccionados y promover su introducción en las respectivas industrias de alimentos.	Assesor Jefe	Gerente del Proyecto Asistente Gerente Proyecto	Gerente del Proyecto Asistente Gerente Proyecto	
1-4) Instruir a los capacitados en el método de formulación del plan de inspección y monitorear su avance.	Coordinador	Otras contrapartes técnicas	Otras contrapartes técnicas	
2-1) Realizar capacitaciones para los nuevos métodos analíticos.	Corto plazo			
2-2) Planificar e implementar plan de validación para otras matrices de alimentos no cubiertas por la capacitación.	Equipamiento Equipamiento para Laboratorios	Instalaciones Equipamiento Materiales estándares, insumos, accesorios	Instalaciones Equipamiento Materiales estándares, insumos, accesorios	
2-3) Documentar los métodos analíticos				
3-1) Determinar los alimentos a muestrear.				
3-2) Determinar el número de muestras y los métodos de muestreo				
3-3) Desarrollar los procedimientos para el manejo de muestras				
4-1) Compartir la experiencia de Japón en gestión de la inocuidad de los alimentos				
4-2) Proporcionar asesoría para el mejoramiento de la gestión de la inocuidad de los alimentos en Chile				
<b>PRECONDICIONES</b>				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP), precondición para la introducción de HACCP, ha sido establecida.</li> <li>• Laboratorios realizan los análisis basados en las regulaciones establecidas.</li> <li>• Empresas de alimentos colaboran con la capacitación en HACCP.</li> <li>• Procedimiento para la gestión de residuos ha sido establecido en los laboratorios.</li> </ul>



