

Programa de Cooperación

Mejoramiento del sistema de control sanitario de la cadena alimentaria para la protección de la salud en América Latina

*Asistencia Técnica y Capacitación en Sanidad Alimentaria para
el Desarrollo Exportador de PYMES en los países PMDER*

INFORME FINAL DEL PROGRAMA

Thais Palermo Buti

Diciembre 2019

Indice

Listado de siglas.....	3
Antecedentes.....	4
1 Presentación del Programa	5
1.1 Descripción y ejes de acción.....	5
1.2 Beneficiarios	6
1.3 Entes socios y ejecutores.....	8
1.3.1 Entes ejecutores	8
1.3.2 Entes socios	9
1.4 Objetivos y Resultados	13
2 Fases del Programa.....	14
2.1 Fase preliminar: presentación del Programa y articulación con entes nacionales	14
2.2 Elaboración del Informe Diagnóstico en Sanidad Alimentaria	17
2.3 Cursos de Alta Formación en Montevideo	18
2.3.1 Aspectos generales.....	18
2.3.2 Participantes y docentes	18
2.3.3 Desarrollo de los cursos de alta formación.	21
2.3.4 Breve evaluación de los cursos de alta formación	25
2.3.5 Resultados de las encuestas.....	26
2.4 Red de Cooperación en Sanidad Alimentaria.....	28
2.5 Formación a Distancia	29
2.5.1 Actividades realizadas	31
2.5.2 Productos de la FAD	33
2.6 Pasantía en Italia	35
2.6.1 Actividades de organización y coordinación	36
2.6.2 Aspectos logísticos.....	36
2.6.3 Programa de actividades y entes involucrados	37
2.6.4 Descripción del Programa de pasantía.....	38
2.6.5 Informe de pasantía.....	44
2.7 Asistencia Técnica a los tres países beneficiarios.....	44
2.7.1 Definición de temas y selección de expertos para la Asistencia Técnica	45
2.7.2 Misión de Asistencia Técnica en Bolivia	46
2.7.3 Primera Misión de Asistencia Técnica en Paraguay	47
2.7.4 Segunda Misión de Asistencia Técnica en Paraguay	48
2.7.5 Misión de Asistencia Técnica en Ecuador.....	49
2.7.6 Beneficiarios de la asistencia técnica	50
3 Actividades de Divulgación.....	52
4 Entregables del Proyecto.....	55
5 Conclusiones.....	57

LISTADO DE SIGLAS

AGROCALIDAD	Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de Calidad del Agro
ALADI	Asociación Latinoamericana de Integración
ARCSA	Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria de Ecuador
BPA	Buenas Prácticas Agrícolas
BPM	Buenas Prácticas de Manufactura
COLDIRETTI	Confederazione dei Produttori Diretti (Italia)
CONAI	Consorzio Nazionale Imballaggi (Italia)
DEFENS	Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano
DGSAN	Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione del Ministero della Salute di Italia
ECV	Esquemas de Certificación Voluntaria
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
IILA	Organización Internacional Ítalo Latino-Americana
INAC	Instituto Nacional de Carnes de Uruguay
INAN	Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición de Paraguay
INEN	Servicio Ecuatoriano de Normalización
INTN	Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología de Paraguay
ISPA/CNR	Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche (Italia)
IZSLER	Istituto Zooprofilatico di Bologna
LATU	Laboratorio Tecnológico de Uruguay
ORT	Universidad ORT de Uruguay
NAS	Nucleo Anti Sofisticazione – Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (Italia)
PMDER	Países de Menor Desarrollo Económico Relativo
SENACSA	Servicio Nacional de Salud y Calidad Animal de Paraguay
SENASAG	Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria de Bolivia
SENAVE	Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas de Paraguay
UDELAR	Universidad de la República de Uruguay

ANTECEDENTES

En noviembre de 2014, la Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI), responsable de la implementación del “Plan de Acción para los Países de Menor Desarrollo Económico Relativo/PMDER” de la Región (Plan III del Tratado de Montevideo que constituye ALADI), expresó el interés de contar con el apoyo técnico-financiero de la Organización Internacional Ítalo Latino-Americana, IILA (con el cual tiene un Acuerdo Marco de Colaboración desde 1983) para la implementación conjunta de acciones de asistencia técnica y actividades de capacitación dirigidas a mejorar los sistemas de control de calidad de los alimentos y la sanidad alimentaria en los 3 países incluidos entre los PMDER (Bolivia, Ecuador, Paraguay), donde la situación sanitaria de la cadena de suministro de alimentos presenta carencias que afectan la salud de la población y el rendimiento económico de la producción, sobre todo de pequeñas y medianas empresas que operan en este campo.

La experiencia positiva adquirida por el IILA en el sector específico, que implementó las iniciativas “Red Regional Andina de Alimentos”, dirigida a la creación de una red de instituciones y expertos en Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú y Venezuela para la investigación científica en este contexto, y “Programa de capacitación y asistencia técnica para mejorar el sistema de inocuidad y control de alimentos en Ecuador”, ambas financiadas por la Cooperación Italiana, ha llamado la atención de la ALADI, cuyo objetivo prioritario en este tema es fortalecer la capacidad de las instituciones y organismos público-privados de cada país PMDER responsable de la gestión de los sistemas de control de alimentos para mejorar los productos y favorecer su ingreso en el mercado.

El presente programa de cooperación nace de una nota de abril de 2015 presentada al IILA por el Secretario General de la ALADI, proponiendo la reactivación de las relaciones entre los dos organismos internacionales – iniciadas en 1983 con la firma de un Acuerdo de Cooperación – y específicamente, la realización de actividades concretas de cooperación en el campo del control de calidad de los alimentos.

1 PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA

1.1 DESCRIPCIÓN Y EJES DE ACCIÓN

El Programa IILA-ALADI de cooperación en sanidad alimentaria, articulado en diferentes ejes de acción, tuvo una duración aproximada de dos años y medio, habiendo empezado oficialmente sus actividades en julio de 2017, con la última actividad operativa llevada a cabo en diciembre de 2019.

El costo total del proyecto, de € 216.000,00, contó con una co-financiación de ALADI de € 32.000,00, y con la financiación de la Cooperación italiana, a través de los fondos de “Contribución Voluntaria” de IILA, de € 184.000,00.

A través de actividades de investigación, capacitación y asistencia técnica, el Programa ha apuntado a fortalecer las capacidades de los entes de Bolivia, Ecuador y Paraguay responsables y/o involucrados en los sistemas de control, vigilancia sanitaria y trazabilidad de los alimentos.

Las actividades preliminares (julio de 2017 a febrero de 2018) permitieron realizar las primeras gestiones estratégicas entre IILA y ALADI, empezar la constitución de la Red de cooperación en sanidad alimentaria, y elaborar un Informe diagnóstico sobre inocuidad de alimentos en los tres países beneficiarios.

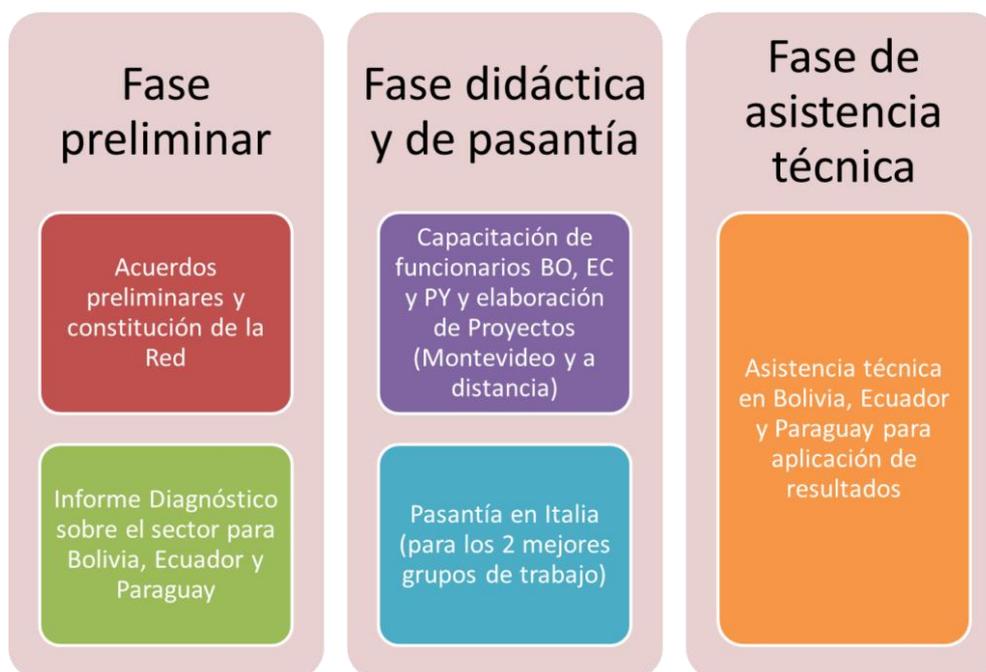
Terminada la fase preliminar, empezaron las actividades finalizadas a la realización de los Cursos de Alta Formación, que se llevaron a cabo en Montevideo en marzo de 2018, con la presencia de 26 participantes de Bolivia, Ecuador y Paraguay, además de oyentes de Brasil y Uruguay.

Luego de la etapa de didáctica presencial en Montevideo, se llevó a cabo, de abril a junio de 2018, la fase de formación a distancia, dedicada a la elaboración de los proyectos por parte de los grupos de trabajo constituidos durante los cursos, que culminó con la elección de los dos mejores proyectos elaborados.

Los dos grupos de trabajo responsables por su elaboración – constituidos por seis funcionarios de los tres países beneficiarios - fueron invitados a realizar una pasantía de dos semanas en Italia, llevada a cabo en noviembre de 2018, que posibilitó la realización de una serie de encuentros institucionales y visitas a estructuras productivas del sector agroalimentario de Italia.

El programa concluyó con la realización de misiones de asistencia técnica de expertos latinoamericanos e italianos en los tres países, entre julio y diciembre de 2019, para el intercambio de buenas prácticas y la aplicación de resultados positivos identificados por los beneficiarios en el curso del Programa.

DIAGRAMA DE LAS FASES DEL PROGRAMA



1.2 BENEFICIARIOS

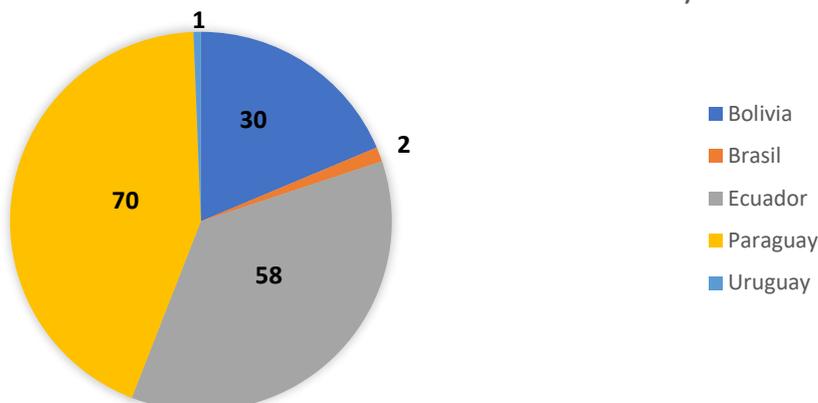
Los beneficiarios directos del programa son los 23 funcionarios de las Instituciones de Bolivia, Ecuador y Paraguay responsables del sistema de monitoreo y control de alimentos que participaron de los Cursos de Alta Formación en Montevideo, en marzo de 2018. Aunque no previstos inicialmente en los Cursos de Alta Formación en Montevideo, se beneficiaron también 3 funcionarios – dos de Brasil y una de Uruguay – invitados por ALADI y delegados por sus instituciones a asistir a la formación como oyentes.

En la selección de los participantes a los cursos, se dio prioridad a los funcionarios públicos de las instituciones y entes responsables por el control de la sanidad de los alimentos, con potencial para difundir las lecciones aprendidas del Proyecto en sus respectivos países. Como resultado, se logró obtener un alto nivel de compromiso de los entes nacionales en todas las fases del Programa, lo que culminó con un número significativo de presencias en las actividades de la asistencia técnica, última fase del Programa.

A los beneficiarios directos de los Cursos, se suman los aproximadamente 140 entre funcionarios públicos y académicos que asistieron a las actividades de asistencia técnica llevadas a cabo en los tres países entre julio y diciembre de 2019, y los empleados de las 6 empresas de producción primaria y de transformación visitadas por los expertos en el marco de dichas actividades.

En total, aproximadamente 170 personas beneficiaron directamente de las actividades del Programa.

TOTAL DE BENEFICIARIOS DIRECTOS POR PAIS
(ASISTENTES A LOS CURSOS Y A LOS TALLERES DE ASISTENCIA TÉCNICA)



BENEFICIARIOS DIRECTOS POR PAIS Y POR ACTIVIDAD



Beneficiarios indirectos del Programa son las personas que actúan en las diferentes fases de la cadena alimenticia o que controlan o reglamentan las actividades relacionadas a la sanidad alimentaria en los tres países: productores primarios, empresas de elaboración, transformación y empaque de alimentos, entes públicos dedicados al control sanitario de alimentos y embalajes para alimentos, laboratorios y centros de estudio o facultades que se dedican al tema, entre otros.

En último análisis, son los consumidores de los países involucrados que se beneficiarán de una mejor calidad de los alimentos debido al mejor control de la calidad de los productos alimenticios.

PARTICIPANTES DE LOS CURSOS DE ALTA FORMACIÓN Y ENTES DE ORIGEN

Bolivia:

1. Amanda Ninoska Gareca Montalban (SENASAG, Distrital Beni);
2. Diether Raul Berazain Blaz (SENASAG, Distrital Potosí);
3. Lourdes Montaña Choque (SENASAG, Distrital Pando);
4. Nataly Ortega Peñaloza (SENASAG, Distrital Tarija);
5. Omar Harold Conde Ticona (SENASAG, Distrital La Paz);
6. Sergio Arturo Miranda Mañueco (SENASAG, Distrital Cochabamba);
7. Zenón Cabezas Pinaya (SENASAG, Distrital Oruro).

Ecuador:

1. Amalia Valentina Ortega (Ministerio de Acuicultura y Pesca);
2. Ana Polett Santisteban Vera (Ministerio de Agricultura y Ganadería);
3. Evelyn Fernanda Basantes (INEN);
4. Francisco Casa (ARCSA);
5. Lorena Lizzete Tapia Guevara (Ministerio de Industrias y Productividad);
6. María Belén Robalino (Ministerio de Comercio Exterior);
7. Monica Quinatoa (Ministerio de Salud Pública);
8. Washington Wladimir Morales Cárdenas (AGROCALIDAD).

Paraguay:

1. Alcira Orlandini (INTN);
2. Carolina Guadalupe Maciel (INAN);
3. Cynthia Rossana Guerrero Lopez (INAN);
4. Diego Toñanez (INAN);
5. Fidelina Velazquez (Ministerio de Agricultura y Ganaderia);
6. Jessica Padovan (INAN);
7. María Elena Granados (Ministerio de Agricultura y Ganaderia);
8. María Elena Sanchez Dominguez (INTN).

BENEFICIARIOS DE BRASIL Y URUGUAY (OYENTES):

Brasil:

1. Cesar Simas Teles (Ministerio de Agricultura, Pecuaria e Abastecimento, Superintendência Federal de Agricultura RJ – Serviço de Inspeção e sanidade vegetal – SISV)
2. Helena Pan Rugeri (Ministerio de Agricultura, Pecuaria e Abastecimento, Superintendência Federal de Agricultura RS – Serviço de Inspeção de Produtos de origem vegetal – SIPOV).

Uruguay:

1. Mónica Larrechart (Ministerio de Ganaderia, Agricultura y Pesca).

1.3 ENTES SOCIOS Y EJECUTORES

1.3.1 Entes ejecutores

El ente ejecutor del Programa es **IILA**, organización intergubernamental fundada en Roma en 1966 y activa en campo cultural, científico y de la cooperación para el desarrollo, que colabora con el Ministerio de relaciones exteriores de Italia, ejecutando proyectos finalizados a diferentes tipos de cooperación con los países latinoamericanos.

De la coordinación del proyecto participó también **ALADI**, el mayor grupo latinoamericano de integración, constituido por trece países miembros, en 1980.

Las responsabilidades de gestión y coordinación fueron así divididas:

IILA, a través de su Servicio de Cooperación, fue responsable de la gestión técnica, administrativa y logística, de la coordinación de las actividades y de la difusión de la iniciativa y de sus resultados.

La estructura de gestión del Programa, por parte de IILA, estuvo así constituida:

- Coordinador del Programa, Augusto Chiaia: experto senior encargado por IILA como su interlocutor con ALADI, con los otros socios locales, y con el Ministerio de Relaciones Exteriores de Italia en todas las decisiones o comunicaciones estratégicas, y como responsable por negociar los términos estratégicos con ALADI, incluso el Plan Operativo del Programa. Asimismo, entre sus funciones, la de coordinar las actividades y los recursos humanos involucrados en Italia y en el extranjero, para el logro de los resultados del Programa.
- Apoyo operativo, Thais Palermo Buti: experta encargada por IILA para llevar a cabo actividades de coordinación operativa local de los Cursos en Montevideo (en contacto con ALADI), y de la pasantía en Italia (en contacto con IILA), interactuando además con los entes socios del proyecto en Italia y en América Latina, y dando soporte al Coordinador del Programa en las actividades de gestión y divulgación de los resultados del Programa.
- Referente del Servicio de Cooperación de IILA, Mauro Vandali, funcionario IILA con tareas de representación de la institución junto a la ALADI y a los otros entes socios de Programa.
- Responsable Gestión Administrativa de IILA, Giulia Giacobetti, funcionaria IILA con tareas de gestión contable / administrativa del Programa, incluida la elaboración de la rendición de cuentas.

ALADI, a través de su Departamento de Apoyo a los PMDER, brindó apoyo estratégico, técnico y logístico durante todo el proyecto, participando de las decisiones relacionadas a la gestión, proporcionando la infra-estructura y los recursos humanos necesarios para la realización de las actividades, especialmente de los Cursos en Montevideo, para los cuales, además, puso a disposición su plataforma de formación a distancia.

La estructura de gestión del Programa, por parte de ALADI, estuvo así constituida:

- Gestión estratégica: Silvia Espíndola, Subsecretaria de Cooperación Asistencia Técnica y Apoyo a los PMDER, responsable por dar curso, desde el nivel directivo de ALADI, a las decisiones tomadas con el Coordinador del Programa, incluso todas las comunicaciones oficiales con los países beneficiarios.
- Gestión operativa: Roberto González, Jefe del Departamento de Apoyo a los PMDER, responsable por dar curso, operativamente por ALADI, a las decisiones de la coordinación durante todo el Programa, así como por dirigir la organización y los recursos humanos disponibilizados por ALADI para los Cursos en Montevideo y para la plataforma de formación a distancia, dialogando con la Coordinación de IILA.

1.3.2 Entes socios

Los entes socios son todas aquellas instituciones de los países involucrados que han contribuido activamente para la realización de la iniciativa, brindando aporte de recursos humanos, técnicos, o apoyo logístico-administrativo.

Entre los socios, se subrayan **los entes de los países que benefician directamente del Proyecto**, es decir, las instituciones publicas de los tres países beneficiarios (Bolivia, Ecuador y Paraguay), y de los dos países invitados (Brasil y Uruguay), que han enviado sus representantes para participar de las actividades del Programa de cooperación, empezando por los Cursos de Alta Formación. Son los siguientes:

BOLIVIA:

- SENASAG – Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria

ECUADOR:

- AGROCALIDAD – Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de Calidad del Agro
- ARCSA – Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria
- INEN – Servicio Ecuatoriano de Normalización
- Ministerio de Acuacultura y Pesca
- Ministerio de Agricultura y Ganadería
- Ministerio de Comercio Exterior
- Ministerio de Industrias y Productividad
- Ministerio de Salud Pública

PARAGUAY:

- INAN – Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
- INTN – Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología
- Ministerio de Agricultura y Ganadería

BRASIL:

- Ministerio de Agricultura, Pecuaria e Abastecimento

URUGUAY:

- Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Asimismo, son entes socios las siguientes **instituciones que han posibilitado la realización de la iniciativa a través de aportes de diferentes naturalezas:**

ITALIA

- Nucleo Anti Sofisticazione (NAS) – Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
- Ministero della Salute – Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
- Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA)/CNR
- Università degli Studi di Milano – DEFENS Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, l'Ambiente
- Regione Emilia Romagna
- IZSLER – Istituto Zooprofilattico di Bologna

- COLDIRETTI – Confederazione dei Produttori Diretti
- CONAI – Consorzio Nazionale Imballaggi

URUGUAY

- Universidad de la República – UDELAR
- Laboratorio Tecnológico del Uruguay – LATU
- Instituto Nacional de Carnes de Uruguay – INAC
- Universidad ORT de Uruguay

COLOMBIA

- Jairo Romero & Asociados

MAPA DE ENTES SOCIOS EN ITALIA



MAPA DE ENTES SOCIOS EN AMÉRICA DEL SUR



1.4 OBJETIVOS Y RESULTADOS

Objetivo general del Programa es contribuir al mejoramiento de la salud pública y de la capacidad económica / productiva de la industria alimentaria en Bolivia, Ecuador y Paraguay.

Objetivo específico es incrementar la capacidad técnico-administrativa de las instituciones públicas y entidades público-privadas en Bolivia, Ecuador y Paraguay responsables y / o involucradas en los sistemas de control, vigilancia sanitaria y trazabilidad de los alimentos.

Para el logro del Objetivo específico del Programa, se planificaron y realizaron los siguientes resultados:

RESULTADO 1 - Realizado el estudio diagnóstico de los sistemas de vigilancia y control en el sector alimentario: [se ha publicado online el Informe Diagnóstico elaborado en el marco del Programa \(enlace\)](#)

RESULTADO 2 - Constituida la Red de Cooperación sobre el tema en cuestión entre las instituciones y los organismos sectoriales de los 3 países beneficiarios, ALADI e IILA: [la Red IILA-ALADI de Sanidad alimentaria ha sido constituida durante los cursos de alta formación en Montevideo \(enlace\)](#)

RESULTADO 3 - Formados con cursos teórico-prácticos n. 24 funcionarios y operadores de instituciones de salud y vigilancia sanitaria: [los cursos de alta formación se realizaron en Montevideo de 12 a 23 de marzo de 2018 y formaron 26 personas \(enlace\)](#)

RESULTADO 4 - Realizada la FAD (formación a distancia) de los 24 funcionarios anteriormente capacitados: [la FAD culminó con la entrega, por parte de los Grupos de trabajo, de los 9 proyectos finales al personal IILA-ALADI, el 8 junio de 2018 \(enlace\)](#).

RESULTADO 5 - Capacitados en en Italia con pasantía de especialización teórico-práctica 6 de los 24 funcionarios capacitados: [la pasantía en Italia se llevó a cabo de 05 a 16 de noviembre de 2018 y contó con la presencia de los 6 funcionarios seleccionados \(enlace\)](#);

RESULTADO 6 - Realizada en cada país beneficiario la asistencia técnica de expertos italianos y latinoamericanos. En lo específico:

- BOLIVIA. Ente beneficiario: SENASAG. [Asistencia Técnica brindada por Jairo Romero \(22-26 de julio 2019\) \(enlace\)](#)
- PARAGUAY. Ente beneficiario: Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN). [Asistencia Técnica brindada por Daniel Pippolo del LATU, Laboratorio Tecnológico del Uruguay \(27-29/08/2019\) \(enlace\)](#)
- PARAGUAY. Ente beneficiario: Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). [Asistencia Técnica brindada por Mónica Larrechart, Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca de la República Oriental del Uruguay \(16-19/09/19\) \(enlace\)](#).
- ECUADOR. Ente beneficiario: AGROCALIDAD. [Asistencia Técnica brindada por Mayor Marco Datti y Mariscal Luca Marzilli del Comando de los Carabineros para la protección de la salud \(NAS\) de Italia \(02-05/12/19\) \(enlace\)](#).

2 FASES DEL PROGRAMA

2.1 FASE PRELIMINAR: PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA Y ARTICULACIÓN CON ENTES NACIONALES

La primera misión institucional se llevó a cabo en Montevideo, en junio de 2017, por el Coordinador del Programa, a efectos de presentar a ALADI, los términos operativos de la iniciativa. Esta primera misión, de carácter interlocutorio, fue seguida por una misión de coordinación en los tres países, en diciembre de 2017, para la presentación, por parte de IILA y de ALADI, de la propuesta de programación.

La misión de diciembre 2017 ha representado el primer acercamiento del arq. Augusto Chiaia, Coordinador del Programa, por IILA, y del Lic. Roberto González Jefe del Departamento de Apoyo a los PMDER del ALADI, a las instituciones potencialmente beneficiarias de Bolivia y Paraguay.

Antes de esta misión, en finalizar noviembre 2017, el Dr. Mauro Vandali del Servicio para la Cooperación de IILA había realizado una reunión de presentación del Programa en Quito con instituciones potencialmente beneficiarias de Ecuador.

Las misiones han tenido como objetivos:

- a. identificar las necesidades de capacitación de cada una de las instituciones / organismos sectoriales pertinentes: ámbitos formativos y niveles específicos, perfiles y modalidades de selección de participantes
- b. definir los propósitos y modalidades para el establecimiento y funcionamiento de la Red de Cooperación entre tales Instituciones / Entidades, ALADI e IILA, y recolectar los contactos para la elaboración de la mailing list de la Red.

Misión informativa en la capital de Ecuador

En la misión de noviembre 2017, en la ciudad de Quito, el Dr. Mauro Vandali (IILA) fue acompañado por el Mayor Sergio Tirrò del Comando Carabiniere para la Tutela de la Salud – NAS, y se reunió con los representantes de entidades públicas ecuatorianas:

- Ministerio de Comercio Exterior;
- Ministerio de Industrias y Productividad – MIPRO;
- Agencia ecuatoriana de aseguramiento de la calidad del agro, AGROCALILDAD;
- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria ARCSA;
- Ministerio de Salud.



Intervención del Dr. Mauro Vandali del Servicio para la Cooperación del IILA junto autoridades, entidades y agencias ecuatorianas

Actividades previas en Montevideo

El viernes 1 de diciembre de 2017, en la sede del ALADI a Montevideo, se han tenido los encuentros del representante de IILA con las autoridades del ALADI involucradas en el Programa de cooperación, para concluir el intercambio de documentos finales del Acuerdo Operativo entre IILA y ALADI, con el cual se han definido las modalidades de actuación de la iniciativa y se ha aprobado el Plan Operativo detallado del Programa.

En el curso del encuentro se han también aclarado las modalidades de actuación de las misiones a Paraguay y en Bolivia, los documentos a presentar y los términos temporales de esta fase preparatoria de los Cursos de alta Formación.

Misiones informativas en las capitales de Paraguay y Bolivia



Entre el 4 y el 11 de diciembre del 2017 el Arq. Augusto Chiaia, Coordinador del Programa, y el Ec. Roberto González, Jefe del Departamento de Apoyo a los PMDER de la ALADI, han realizado encuentros en las capitales de Paraguay y Bolivia con el objetivo de presentar e informar a las instituciones participantes sobre el Programa y sobre la anterior experiencia de la

Red Andina de sanidad alimentaria, que ahora se asume como referencia para la constitución de la Red de este nuevo programa con las instituciones de Bolivia, Ecuador y Paraguay que darán la adhesión a esta iniciativa.

En tales encuentros se tomó contacto con instituciones paraguayas:

- Ministerio de Agricultura y Ganadería - MAG;
- Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas- SENAVE
- Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN,
- Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología -- INTN;
- Ministerio de Relaciones Exteriores – MRREE

Y con instituciones bolivianas:

- Instituto Boliviano de Metrología,
- Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG,
- Instituto Boliviano de Normalización y Calidad - IBNORCA,
- Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural - MDPyEC,
- Ministerio de Relaciones Exteriores - MRREE).

Los encuentros resultaron enriquecedores ya que se pudo recabar información sobre las actividades que desarrolla cada institución en relación a la sanidad de alimentos y cuáles son las necesidades manifestadas por los técnicos de las instituciones.

En ambos los Países, los funcionarios de IILA y de ALADI realizaron la presentación del proyecto, detallando sus etapas y haciendo hincapié en la necesidad de recibir, de parte de las instituciones involucradas, información sobre el estado de la sanidad alimentaria en cada país y los desafíos y necesidades de capacitación, a efectos de complementar el informe-diagnóstico a ser elaborado, como uno de los productos del Programa.

Seguidamente, los mismos comentaron sobre los resultados de la Red Andina de Alimentos, emprendimiento desarrollado por la IILA y la Comunidad Andina, que contó con la participación de universidades latinoamericanas y de la Università degli Studi di Milano, y podría servir de modelo para la concreción de uno de los objetivos del actual proyecto.

En este sentido, los expertos de IILA y de ALADI plantearon la constitución de una Red PMDER de Sanidad Alimentaria, la cual estaría conformada por las instituciones nacionales de Bolivia, Ecuador y Paraguay, vinculadas a los procesos de control de calidad de los alimentos y la sanidad alimentaria, así como por profesionales vinculados a la temática. En Paraguay como en Bolivia la propuesta fue recibida por los presentes, con el compromiso de ser puesta a consideración de las autoridades pertinentes.

Al cierre de las reuniones sea ad Asunción que a La Paz se realizó una ronda de comentarios generales por parte de cada institución presente, enfocada tanto en describir los trabajos sobre sanidad alimentaria que se realizan en cada una de ellas, los desafíos a los cuales se enfrenta y las necesidades de capacitación.

Contactos con las Embajadas de Italia en la Región

En el ámbito de las Misiones, el representante del Servicio de Cooperación de la IILA ha informado las Embajadas Italianas de los Países interesados y ha sido recibido por el Embajador Placido Vigo en La Paz, por el Embajador Gianni Piccato en Montevideo y por la Embajada de Italia a Buenos Aires.

Informe al GT-PMDER sobre Misiones a capitales

En el marco del cumplimiento de la misión en la etapa final en la sede del ALADI a Montevideo, se informó a los Representantes asistentes al Grupo de Trabajo de PMDER de fecha 11 de diciembre 2017, sobre las misiones realizadas a capitales y de las acciones a tomar en relación al Programa.



En el curso de este encuentro, el Coordinador del Programa presentó a los Representantes de los Países miembros del ALADI los objetivos y la articulación de la iniciativa, entonces en etapa de formalización.

2.2 ELABORACIÓN DEL INFORME DIAGNÓSTICO EN SANIDAD ALIMENTARIA



Para mejor definir los contenidos de los Cursos de Alta Formación, y para trazar un cuadro de la situación actual de los tres países en temas de sanidad alimentaria, el Programa previó la contratación de una consultoría externa para la elaboración de un informe diagnóstico.

En enero de 2018, se formalizó la contratación del equipo consultor a cargo del informe sobre sanidad alimentaria y trazabilidad en Bolivia, Ecuador, y Paraguay.

Luego de la convocatoria internacional realizada por ALADI, el equipo de Jairo Romero y Asociados de Colombia, empresa de asesoría y capacitación en inocuidad de alimentos con 25 años de experiencia, fue seleccionada para la elaboración del Producto, que pretende contribuir al conocimiento actualizado de los sistemas de vigilancia y control de alimentos de los países.

Entre los resultados esperados del estudio, se mencionan el análisis del marco institucional de cada país y la identificación de las principales problemáticas enfrentadas para lograr una mejora de los sistemas de sanidad alimentaria.

[El estudio, en PDF, fue publicado en en la página web del Programa en marzo de 2018 y puede ser descargado por los usuarios interesados \(enlace\).](#)

Asimismo, se imprimieron 100 copias del documento, que fueron entregadas a los beneficiarios del Programa y a autoridades de los países interesados, en ocasión del cierre de los Cursos de Alta Formación en Montevideo, el 25 de marzo de 2018.

[Los principales hallazgos y recomendaciones detallados en el informe también pueden ser visualizados en la entrevista video concedida por el consultor colombiano Jairo Romero al equipo del Programa \(enlace\).](#)

2.3 CURSOS DE ALTA FORMACIÓN EN MONTEVIDEO¹

2.3.1 Aspectos generales

Los dos Cursos de Alta Formación del Programa para funcionarios de los países de menor desarrollo económico relativo (PMDER) de la ALADI, se desarrollaron en la sede de la Asociación (Montevideo, Uruguay) entre los días 12 y 23 de marzo de 2018, y se articularon en los temas “Control de alimentos (frutas y hortalizas)” y “Procesos de envasado de alimentos”.

La convocatoria fue realizada a través de la Secretaría General de la ALADI el 1 de noviembre de 2017, con lo cual se invitó inicialmente a los PMDER a postular hasta quince candidatos, de entre los cuales serían seleccionados ocho por país, con financiamiento de pasajes y estadía. Para la preselección se solicitó curriculum vitae y un ensayo sobre el curso elegido – “Sanidad Vegetal” o “Procesos de envasado”- a todos los candidatos. Asimismo, se hizo extensiva la convocatoria a los demás países miembros, siempre que pudieran costearse los gastos correspondientes. En el caso de los demás países miembros se solicitó la postulación de hasta dos candidatos.

Los docentes, todos expertos en sus temas, fueron de diversas instituciones italianas, uruguayas y un experto colombiano. Participaron expositores italianos del Ministerio de la Salud, del Comando Carabinieri para la protección de la salud (NAS), de la Universidad de Milán y del Instituto de Ciencias para la Producción Alimentaria (ISPA/CNR), expositores uruguayos del Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Instituto Nacional de Carnes (INAC), Universidad ORT y Universidad de la República (UDELAR) y Jairo Romero de Colombia, autor del informe “Diagnóstico sobre sanidad alimentaria y trazabilidad: Ecuador, Bolivia y Paraguay”. Se realizaron presentaciones magistrales y se cuenta con algunas grabaciones en video para el Centro Virtual de Formación de la ALADI, que están disponibles para los participantes del curso.

2.3.2 Participantes y docentes

Un total de 26 participantes, todos funcionarios públicos, realizaron el curso de alta formación, ocho de Ecuador, ocho de Paraguay, siete de Bolivia, dos de Brasil y una de Uruguay.

Cada PMDER tuvo la participación esperada, excepto Bolivia, que por razones burocráticas no pudo enviar a una funcionaria.

Asimismo se destaca que si bien el Programa fue diseñado inicialmente para funcionarios públicos de los PMDER, se logró la participación de dos funcionarios brasileños y una funcionaria uruguaya, sin financiamiento por parte del Programa.

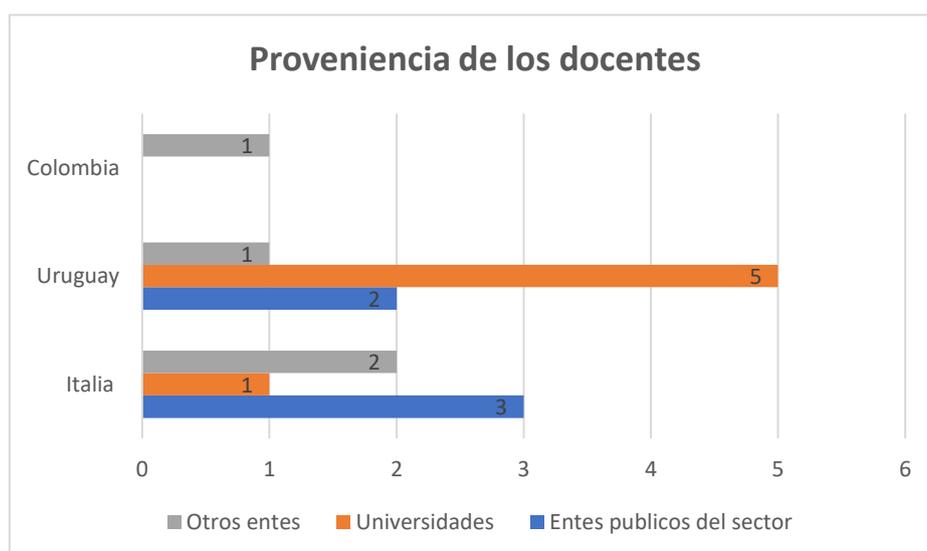
Además, en algunas jornadas se contó con la participación de funcionarios de la Secretaría General de la ALADI como oyentes, en temáticas relacionadas con sus funciones.

¹ Capítulo elaborado por el Equipo ALADI, como *Informe de los Cursos de Alta Formación a Montevideo*.



Participantes, docentes y personal IILA-ALADI durante el cierre de los cursos en el patio en frente a la sede Aladi, marzo 2018

Asimismo, los cursos contaron con un total de 15 docentes (6 provenientes de Italia, 8 de Uruguay y 1 de Colombia), en representación de 10 instituciones (5 de Italia, 4 de Uruguay y 1 de Colombia).



DOCENTES PROVENIENTES DE ITALIA:



Lic. Pietro Noé - Director de la Oficina de Higiene de los alimentos y exportación, Dirección General para la Higiene y la seguridad de los alimentos y la nutrición del Ministerio de la Salud de Italia.



Mayor Massimo Minicelli - Mayor del Comando Carabinieri para la Protección de la Salud de Italia.



Lic. Antonio Logrieco - Director del Instituto de Ciencias de las Producciones Alimentarias del Consejo Nacional de las Investigaciones de Italia (ISPA/CNR).



Prof. Luciano Piergiovanni - Profesor Titular de Ciencias y Tecnologías Alimentarias del Departamento de Ciencias para los Alimentos, la Nutrición, el Ambiente (DEFENS) de la Universidad de los Estudios de Milán.



Arq. Augusto Chiaia - Consultor de la IILA y Coordinador del Programa IILA-ALADI.

Dra. Thais Palermo Buti - Consultora de la IILA y experta en elaboración de proyectos.

DOCENTES PROVENIENTES DE AMÉRICA LATINA:



Jairo Romero & Asociados
El siguiente paso en Gestión de Inocuidad de Alimentos

Ing. Jairo Romero - Gerente de Jairo Romero & Asociados de Colombia, experto internacional en inocuidad de alimentos.



UNIVERSIDAD DE LA REPUBLICA URUGUAY

Prof. Patricia Lema - Profesora Titular del Instituto de Ingeniería Química. Directora de carrera de Ingeniería de Alimentos de la UDELAR.

Prof. Sofía Barrios - Profesora Adjunta del Instituto de Ingeniería Química de la UDELAR.

Dr. Horacio Heinzen - Profesor de Farmacognosia y Productos Naturales de la Facultad de Química de la UDELAR.



Dra. Mercedes Albistur - Consultora experta en calidad del LATU.

Dr. Daniel Pippolo - Consultor Senior experto en Gestión de Proyectos del LATU.



Lic. Ruy Fernando Gil - Gerente General del INAC.



Prof. Andrea Grossy Otero - Docente Asociada a la Cátedra de Diseño Corporativo, Escuela de Diseño de la Universidad ORT de Uruguay.

Prof. Andrea Montedónico - Docente Titular del Área de Identidad, Escuela de Diseño de la ORT de Uruguay

2.3.3 Desarrollo de los cursos de alta formación.



El evento de apertura de los cursos de alta formación se realizó en la mañana del día 12 de marzo, con la participación de la señora Silvia Espíndola, Subsecretaria de Cooperación Asistencia Técnica y Apoyo a los PMDER de la ALADI; del señor Gianni Piccato, Embajador de Italia en Uruguay; y el señor Mauro Vandali, representante de IILA.

La duración de los cursos fue de más de 130 horas durante las dos semanas, del 12 al 23 de marzo. Durante la primera semana, la actividades se desarrollaron de forma conjunta, mientras que durante la segunda semana se dividieron en dos grupos: i) sanidad vegetal y ii) envasado de alimentos.

También se realizaron dos salidas de campo. El día viernes 16 de marzo se realizó una visita al Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), ocasión en la cual asistieron los 26 participantes, los expertos de Italia y el equipo de coordinación del Programa. El miércoles 21 de marzo se realizó la visita al laboratorio de biotecnología de la Universidad ORT del Uruguay, y participaron los integrantes del curso “Envasados de alimentos”, parte del equipo de coordinación del Programa y el prof. Luciano Piergiovanni, de DEFENS/Universidad de Milán.



Anexo 1. Cuadro A.1: Primera semana conjunta – cursos 1 (sanidad vegetal) y 2 (envasado).

	Lunes 12	Martes 13	Miércoles 14	Jueves 15	Viernes 16				
09:30 - 10:15	Apertura de los Cursos - palabras de las autoridades	i) Organización de las autoridades de control italianas en materia de seguridad de alimentos ii) La normativa europea en materia de seguridad de alimentos.	09:30 - 11:00	La cooperación policial internacional	09:30 - 11:00	i) Procedimientos de auto-control ii) Controles a la importación	09:30 - 11:00	Gestión de desastres naturales y seguridad alimentaria	
Responsable	Autoridades								
10:15 - 11:00	Recepción y acreditación participantes	Lic. Pietro Noè - Min. Salud, DG Higiene y Seguridad Alimentos	Responsable	Mayor Massimo Minicelli	Responsable	Lic. Pietro Noè - Min. Salud, DG Higiene y Seguridad Alimentos	Responsable	Mayor Massimo Minicelli	
Responsable	Staff IILA-ALADI								
11:00 - 11:15	Coffee break	Coffee break	Coffee break	Coffee break	Coffee break	Coffee break	Coffee break	Coffee break	
11:15 - 12:45	Presentación del Programa de Cooperación	11:15 - 12:45	Tecnología de alimentos - envasado en atmósfera modificada	11:15 - 12:45	La calidad sanitaria de los alimentos como ventaja comparativa en el comercio	11:15 - 12:45	Gestión de la calidad de los proyectos	11:15 - 12:45	Visita a laboratorio
Responsable	Coordinador Programa - Arch. Augusto Chiaia	Responsable	Prof. Patricia Lema y Sofia Barrios - UDELAR (Universidad de la Republica, Uruguay)	Responsable	Ruy Fernando Gil	Responsable	Daniel Pippolo	Responsable	LATU
12:45 - 14:00	Almuerzo	12:45 - 14:00	Almuerzo	12:45 - 14:00	Almuerzo	12:45 - 14:00	Almuerzo	12:45 - 14:00	Almuerzo
14:00 - 15:30	Presentación países	14:00 - 15:30	Los fraudes alimentarios	14:00 - 15:30	i) El sistema de control oficial ii) Programación de los controles sobre la base del riesgo	14:00 - 15:30	Relaciones con los medios y estrategia de comunicación del riesgo	14:00 - 15:30	El nuevo Reglamento UE 2017/625
Responsable	Participantes de Bolivia, Ecuador y Paraguay	Responsable	Mayor Massimo Minicelli	Responsable	Lic. Pietro Noè - Min. Salud, DG Higiene y Seguridad Alimentos	Responsable	Mayor Massimo Minicelli	Responsable	Lic. Pietro Noè - Min. Salud, DG Higiene y Seguridad Alimentos
15:30 - 15:45	Coffee break	15:30 - 15:45	Coffee break	15:30 - 15:45	Coffee break	15:30 - 15:45	Coffee break	15:30 - 15:45	Coffee break
15:45 - 17:15	Gestión del Ciclo del Proyecto y Marco Lógico	15:45 - 16:45	Gestión del Ciclo del Proyecto y Marco Lógico	15:45 - 16:45	Gestión del Ciclo del Proyecto y Marco Lógico	15:45 - 16:45	Gestión del Ciclo del Proyecto y Marco Lógico	15:45 - 17:15	Constitución grupos y definición de temas de proyectos
Responsable	Lic.da Thais Palermo Buti	Responsable	Lic.da Thais Palermo Buti	Responsable	Lic.da Thais Palermo Buti	Responsable	Lic.da Thais Palermo Buti	Responsable	Docentes (Coord. Lic.da Thais Palermo Buti)
		16:45 - 17:15	Cooperación italiana al desarrollo	16:45 - 17:15	Las redes de cooperación	16:45 - 17:15	Debate preliminar de definición de temas de proyecto y constitución de grupos		
		Responsable	Arch. Augusto Chiaia	Responsable	Arch. Augusto Chiaia	Responsable	Lic.da Thais Palermo Buti		

Cuadro A.2: Segunda semana – curso 1 (sanidad vegetal).

	Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes
	19		20		21		22		23
09:30 - 11:00	Articulación del programa en cursos específicos	09:30 - 11:00	Contaminación por micotoxinas en pre y post cosecha	09:30 - 11:00	Lucha integrada contra las micotoxinas a lo largo de la cadena de suministro	09:30 - 11:00	Proyecto EU MYCOKEY: estructura y resultados recientes	09:30 - 11:00	Presentación pre-proyectos (Grupos 1 a 4)
Responsable	Arch. Augusto Chiaia	Responsable	Dott. Antonio Logrieco - ISPA/CNR	Responsable	Dott. Antonio Logrieco - ISPA/CNR	Responsable	Dott. Antonio Logrieco - ISPA/CNR	Responsable	Grupos de trabajo
11:00 - 11:15	Coffee break	11:00 - 11:15	Coffee break	11:00 - 11:15	Coffee break	11:00 - 11:15	Coffee break	11:00 - 11:15	Coffee break
11:15 - 12:45	i) Presentación del CNR e ISPA. ii) Contaminación química y biológica de productos alimenticios y alimenticios	11:15 - 12:45	Lecciones aprendidas en la implementación de sistemas de gestión de la inocuidad en empresas de alimentos	11:15 - 12:45	3a clase de Jairo Romero	11:15 - 12:45	Trabajo en grupo para elaboración de proyecto	11:15 - 12:45	Presentación pre-proyectos (Grupos 5 a 8)
Responsable	Dott. Antonio Logrieco - ISPA/CNR	Responsable	Lic. Jairo Romero	Responsable	Lic. Jairo Romero	Responsable	Docentes (Coord. Lic.da Thais Palermo Buti)	Responsable	Grupos de trabajo
12:45 - 14:00	Almuerzo	12:45 - 14:00	Almuerzo	12:45 - 14:00	Almuerzo	12:45 - 14:00	Almuerzo	12:45 - 14:00	Almuerzo
14:00 - 15:30	Requisitos FSMA de inocuidad de frutas y hortalizas frescas y evaluaciones de riesgo	14:00 - 15:30	Red de cooperación en sanidad alimentaria	14:00 - 15:30	Trabajo en grupo para elaboración de proyecto	14:00 - 15:30	Trabajo en grupo para elaboración de proyecto	14:00 - 15:30	Introducción a la FAD y Presentación plataforma e-learning ALADI
Responsable	Lic. Jairo Romero	Responsable	Mesa redonda (Coord. Arch. Augusto Chiaia)	Responsable	Docentes (Coord. Lic.da Thais Palermo Buti)	Responsable	Docentes (Coord. Lic.da Thais Palermo Buti)	Responsable	Responsable web
15:30 - 15:45	Coffee break	15:30 - 15:45	Coffee break	15:30 - 15:45	Coffee break	15:30 - 15:45	Coffee break	15:30 - 15:45	Coffee break
15:45 - 17:15	Trabajo en grupo para elaboración de proyecto	15:45 - 17:15	Trabajo en grupo para elaboración de proyecto	15:45 - 17:15	Trabajo en grupo para elaboración de proyecto	15:45 - 17:15	Trabajo en grupo para elaboración de proyecto	15:45 - 17:15	Cierre de los Cursos
Responsable	Docentes (Coord. Lic.da Thais Palermo Buti)	Responsable	Docentes (Coord. Lic.da Thais Palermo Buti)	Responsable	Docentes (Coord. Lic.da Thais Palermo Buti)	Responsable	Docentes (Coord. Lic.da Thais Palermo Buti)	Responsable	IILA - ALADI

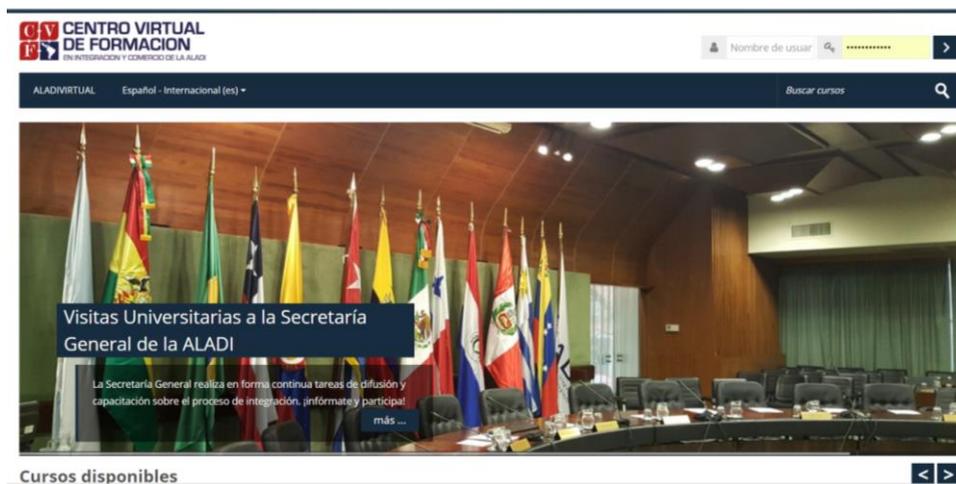
Cuadro A.3: Segunda semana – curso 2 (envasado).

	Lunes 19	Martes 20	Miércoles 21	Jueves 22	Viernes 23
09:30 - 11:00	Articulación del programa en cursos específicos	Shelf life de los alimentos perecederos en envases flexibles: teoría de vida útil; configuración del problema; pronóstico y medida de la vida útil	Sostenibilidad del envasado de alimentos: Estadísticas y tendencias; Bioplásticos y materiales biológicos; Empaques más sustentables; Principios de diseño y diseño eco-sostenible	Shelf life de los alimentos perecederos en envases flexibles: Vida útil dependiente del vapor de agua y oxígeno. Ejercicios de cálculo y casos reales	Presentación pre-proyectos (Grupos 1 a 4)
Responsable	Arch. Augusto Chiaia	Prof. Luciano Piergiovanni (Univ. Milano)	Prof. Luciano Piergiovanni (Univ. Milano)	Prof. Luciano Piergiovanni (Univ. Milano)	Grupos de trabajo
11:00 - 11:15	Coffee break	Coffee break	Coffee break	Coffee break	Coffee break
11:15 - 12:45	Shelf life de los alimentos perecederos en envases flexibles: la permeabilidad al gas y al vapor de agua en los polímeros plásticos; Técnicas de medición	Packaging design y comunicación visual	Visita al laboratorio de la U. ORT	Trabajo en grupo para elaboración de proyecto	Presentación pre-proyectos (Grupos 5 a 8)
Responsable	Prof. Luciano Piergiovanni (Univ. Milano)	(Andrea Grossy y Andrea Montedónico) Univesidad ORT	Universidad ORT	Docentes (Coord. Lic.da Thais Palermo Buti)	Grupos de trabajo
12:45 - 14:00	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo
14:00 - 15:30	Trabajo en grupo para elaboración de proyecto	Red de cooperación en sanidad alimentaria	Situación sobre la utilización de envases para alimentos en los PMDER	Trabajo en grupo para elaboración de proyecto	Introducción a la FAD y Presentación plataforma e-learning ALADI
Responsable	Docentes (Coord. Lic.da Thais Palermo Buti)	Mesa redonda (Coord. Arch. Augusto Chiaia)	Lic. Jairo Romero	Docentes (Coord. Lic.da Thais Palermo Buti)	Responsable web
15:30 - 15:45	Coffee break	Coffee break	Coffee break	Coffee break	Coffee break
15:45 - 17:15	Trabajo en grupo para elaboración de proyecto	Trabajo en grupo para elaboración de proyecto	Trabajo en grupo para elaboración de proyecto	Trabajo en grupo para elaboración de proyecto	Cierre de los Cursos
Responsable	Docentes (Coord. Lic.da Thais Palermo Buti)	Docentes (Coord. Lic.da Thais Palermo Buti)	Docentes (Coord. Lic.da Thais Palermo Buti)	Docentes (Coord. Lic.da Thais Palermo Buti)	IILA - ALADI

Los días 15 y 22 de marzo se realizaron grabaciones a los expertos de Italia y a Jairo Romero de Colombia, quienes realizaron una breve exposición sobre los temas tratados durante sus clases. Además, se efectuaron entrevistas cortas, de satisfacción, a algunos participantes de los cursos de alta formación.



En el Centro Virtual de Formación (CVF) de la ALADI (<https://campus.aladi-cvf.org/>), durante la segunda semana ya estuvieron a disposición de los participantes los materiales empleados durante los cursos. Esa plataforma se empleó además para realizar una encuesta de satisfacción a todos los participantes.



2.3.4 Breve evaluación de los cursos de alta formación

- Los participantes fueron veintiséis funcionarios públicos de cinco países distintos, de catorce instituciones diferentes e implicadas en asuntos de sanidad alimentaria.
- La arquitectura de estos cursos de alta formación permitió estrechar un vínculo con diferentes instituciones italianas que están en la vanguardia en asuntos de sanidad alimentaria, cuatro en total (Universidad de Milán, Comando Carabinieri para la protección de la Salud, Ministerio de Salud y el Instituto de Ciencias para la Producción Alimentaria).
- Se realizaron dos visitas a laboratorios de importante prestigio en la región, LATU y el laboratorio de biotecnología de la Universidad ORT del Uruguay.
- También se manifestaron, durante esas dos semanas, intenciones de cooperación interinstitucional e internacional y se esperan novedades en el futuro próximo.
- Se cuenta con nueve propuestas de proyectos en temas de sanidad alimentaria en sus fases iniciales. Propuestas sobre las cuales los grupos conformados continuarán trabajando a distancia y serán objeto de evaluación para decidir los grupos que realizarán la pasantía de aprendizaje en Italia.

- Se conformó la Red de Sanidad Alimentaria, la cual inicialmente cuenta con la participación de los veintiséis participantes a los cursos y la mayoría de los expertos que participaron de los cursos de alta formación durante esas dos semanas. Los resultados esperados de la Red son: asegurar la difusión de la información, fomentar la participación, promover el uso de los foros de discusión, incentivar la creación de asociaciones y fortalecer las competencias existentes.
- Por último, se generaron contenidos, tanto presentaciones como material audiovisual, para su difusión a través del CVF no solo para los participantes del curso sino que también se espera que sea abierto a todo público.

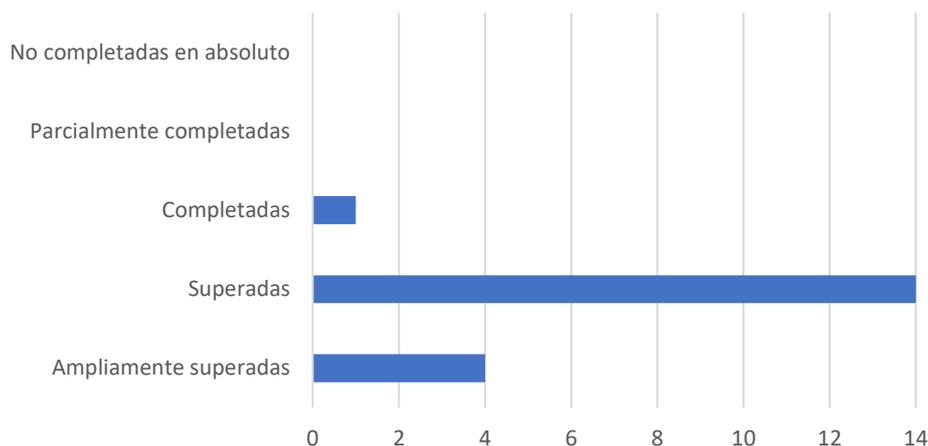
2.3.5 Resultados de las encuestas.

Las encuestas fueron solicitadas a los veintiséis participantes durante los últimos dos días de los cursos de alta formación, a la petición respondieron diecinueve personas. El objetivo era conocer la opinión de los participantes respecto al desarrollo del curso y sobre el resultado del mismo.

En el gráfico 1 se observa que dieciocho personas respondieron que los objetivos de los cursos de alta formación superaron sus expectativas. Ninguna persona manifestó que los objetivos establecidos no fueron completados o completados parcialmente.

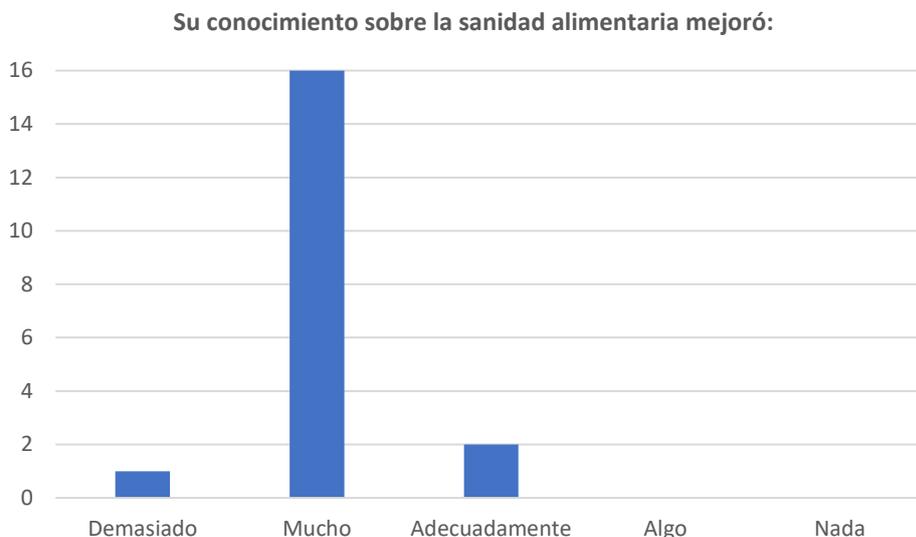
Gráfico 1: Expectativas sobre los cursos

En base a los objetivos establecidos para los cursos de alta formación sus expectativas sobre los cursos fueron:



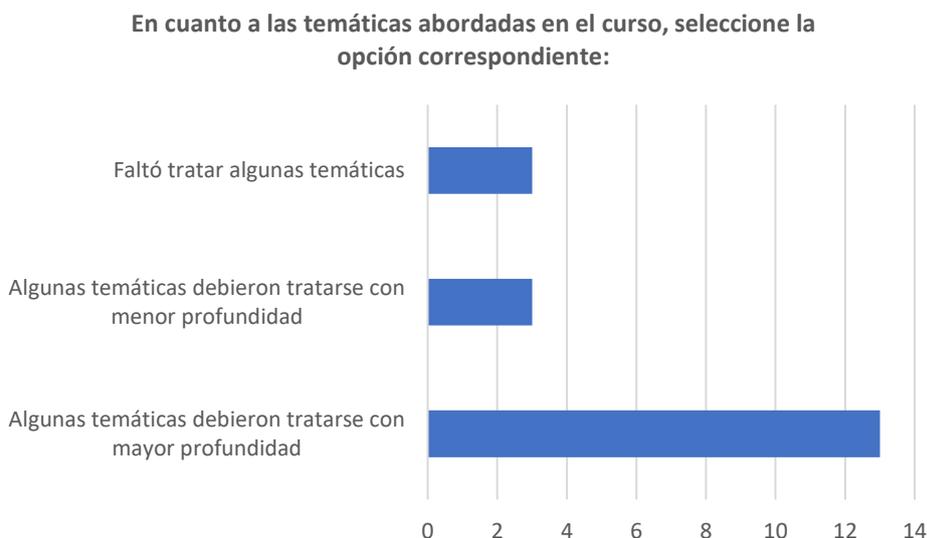
En el gráfico 2 se ve que diecisiete personas respondieron que los contenidos de los cursos de alta formación mejoraron sus conocimientos notablemente. Ninguno de ellos declaró que su conocimiento mejoró algo o nada.

Gráfico 2: Mejoras en el conocimiento



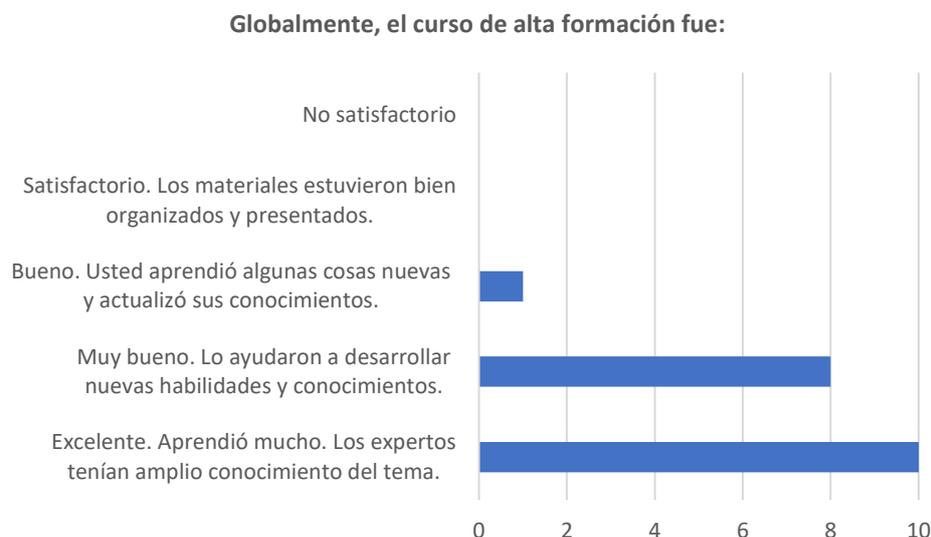
Dado que la duración de los cursos fue de dos semanas y que se impartieron temas muy diversos en el marco de la sanidad alimentaria, trece personas declararon que algunas temáticas debieron tratarse con mayor profundidad, tres personas afirmaron que faltó tratar algunas temáticas y otras tantas que algunas temáticas debieron tratarse con menor profundidad (ver gráfico 3).

Gráfico 3: Sobre las temáticas



En el gráfico 4 se halla que dieciocho personas dijeron que los cursos de alta formación fueron muy buenos o excelentes, útiles para desarrollar nuevas habilidades. En general, ninguno quedó insatisfecho.

Gráfico 4. Evaluación global



2.4 RED DE COOPERACIÓN EN SANIDAD ALIMENTARIA

Uno de los resultados esperados del Programa, la constitución de una red de personas del sector de control de alimentos, involucradas en el Programa, se ha formalizado durante los Cursos de Alta Formación en Montevideo.

La Red de Cooperación en Sanidad Alimentaria constituida en el marco del acuerdo entre IILA y ALADI tiene como objetivo construir iniciativas sinérgicas, incentivar la realización de actividades conjuntas e incrementar el intercambio de buenas prácticas entre las instituciones latinoamericanas e italianas dedicadas a la sanidad alimentaria, a partir de los PMDER Bolivia, Ecuador y Paraguay, beneficiarios del Programa de Cooperación IILA-ALADI.

Entre las herramientas utilizadas, activas desde marzo de 2018 a través de la página www.iila-aladi.it (que al final del Programa, migrará a la página www.italia-aladi.org) se mencionan el acceso a noticias, oportunidades e informaciones del sector, y a un directorio exclusivo con perfiles y contactos de los miembros.

La Red cuenta actualmente con más de 40 expertos, y suma un total de 29 diferentes instituciones de 7 países. Su finalidad es contribuir al desarrollo y fortalecimiento de los procesos de control de calidad de los alimentos y al mejoramiento de la sanidad alimentaria en los países miembros de ALADI. Entre sus resultados esperados, se mencionan:

1) información difundida entre los miembros, garantizando la circulación y el uso de la información entre los miembros de la Red con las herramientas adecuadas (newsletters, página web, etc.);

- 2) participación de los miembros incentivada en las diversas iniciativas de la red, a través de intercambios y discusiones en línea a efectos de facilitar el acceso a informaciones relacionadas con oportunidades (de trabajo, estudio, eventos) coherentes con los objetivos de la Red;
- 3) foros de discusión promovidos, destinados a crear una masa crítica sobre la sanidad alimentaria en los PMDER;
- 4) creación de asociaciones incentivadas entre los miembros para su participación en convocatorias públicas y privadas con objetivos afines a los de la red;
- 5) competencias existentes fortalecidas, a través de una adecuada programación y formación de los investigadores y del personal técnico sobre la base de las temáticas prioritarias y exigencias identificadas.

Los miembros de la Red IILA-ALADI tienen acceso a los siguientes contenidos:



DIRECTORIO DE MIEMBROS: Perfil y contacto de todos los miembros de la Red.

GESTION DE ARCHIVOS: Carpeta personal para carga y gestión de archivos

VIDEO PONENCIAS Y MATERIAL DIDÁCTICO: video ponencias de los docentes, con las síntesis de las clases impartidas en los Cursos de Alta Formación en Montevideo y material didáctico utilizado en los Cursos.

2.5 FORMACIÓN A DISTANCIA

En la estrategia general del proyecto, la Formación a Distancia (FAD) representa el seguimiento y el desarrollo de la fase formativo-presencial representada por los cursos "Control de alimentos (frutas y hortalizas)" y "Procesos de envasado de alimentos", realizados en Montevideo de 12 al 23 de marzo de 2018 y dirigido a operadores públicos de Bolivia, Ecuador y Paraguay (como participantes beneficiarios), y de Brasil y Uruguay (como participantes oyentes).

A continuación se muestran los grupos constituidos en Montevideo y los respectivos proyectos elaborados:

GRUPOS DEL CURSO "CONTROL DE ALIMENTOS"

GRUPO 1: Fortalecer las Buenas Prácticas Agrícolas a los Pequeños y Medianos Agricultores en los Países Paraguay, Bolivia y Ecuador. Proyecto Piloto en los Municipios de Guamote, La Paz y Yegros.

Bolivia	Omar Harold Conde Ticona
Ecuador	Ana Polett Santisteban Vera (referente Gruppo)
Paraguay	María Elena Granados

GRUPO 2: Proyecto sobre fortalecimiento del asociacionismo.

Bolivia	Lourdes Montaña Choque
Ecuador	Lorena Lizzete Tapia Guevara
Paraguay	Alcira Orlandini (referente Gruppo)

GRUPO 3: Aprovechamiento de hortalizas con garantía de inocuidad (Buenas Prácticas Agrícolas) destinados a hospitales públicos de los países de Bolivia, Ecuador y Paraguay

Bolivia	Zenón Cabezas Pinaya
Ecuador	Washington Wladimir Morales Cárdenas
Paraguay	Cynthia Rossana Guerrero Lopez (referente Gruppo)

GRUPO 4: Articulación interinstitucional para hacer más eficiente la interacción entre instituciones competentes y el proceso de toma de decisiones en temas de inocuidad alimentaria

Ecuador	María Belén Robalino (referente Gruppo)
Paraguay	Carolina Guadalupe Maciel

GRUPPOS CURSO PROCESO DE ENVASADOS

GRUPO 1: Implementación de una herramienta para la verificación de vida útil en productos cárnicos envasados

Bolivia	Nataly Ortega Peñaloza
Ecuador	Valentina Ortega
Paraguay	Jessica Padovan (referente Gruppo)

GRUPO 2: Reciclaje de botellas PET a ser utilizados para el envasado directo de productos alimenticios en Países de Menor Desarrollo Económico Relativo, tomando como referencia los estudios realizados en Italia

Bolivia	Amanda Ninoska Gareca Montalban
Ecuador	Fernanda Basantes (referente Gruppo)
Paraguay	María Elena Sanchez Dominguez

GRUPO 3: Mejoramiento de la conservación postcosecha de productos hortifrutícolas en fresco

Bolivia	Diether Raul Berazain Blaz
Ecuador	Monica Quinatoa
Paraguay	Fidelina Velazquez (referente Gruppo)

GRUPO 4: Programa Regional de Control y Vigilancia en Envases de Alimentos para Bolivia, Ecuador y Paraguay

Bolivia	Sergio Arturo Miranda Mañueco
Ecuador	Francisco Casa (referente Gruppo)
Paraguay	Diego Toñanez

Grupo Mixto (oyentes de Brasil/Uruguay participantes de ambos cursos): Reducción de pérdidas tomates por el uso de empaque para exhibición directa al consumidor en los puntos de venta

Brasil	Helena Pan Rugeri
Brasil	Cesar Simas Teles (referente Gruppo)
Uruguay	Monica Larrechart

2.5.1 Actividades realizadas

La FAD es el cuarto resultado esperado del Programa, y se describe en el Plan Operativo: **“Realizada la FAD (formación a distancia) de los 24 funcionarios anteriormente capacitados”**.

Para la FAD, se planificó la realización de una tutoría y revisión a distancia de los proyectos, por parte de una persona experta en formulación de proyectos, con el objetivo de proporcionar la asistencia técnica y el apoyo didáctico necesarios para que los Grupos de trabajo desarrollaran los trabajos en detalle, para que al final pudieran ser consideradas verdaderas simulaciones de proyecto.

Con este fin, se ha elaborado un plan de trabajo desde el comienzo del FAD, incluido un calendario de entregas, como se muestra a continuación:

Diagrama GANTT	03-apr	10-apr	17-apr	24-apr	02-mag	08-mag	15-mag	22-mag	29-mag	31-mag
ENTREGAS DE PROYECTO DESCRIPTIVO										
1. Resumen (1 PÁGINA)										
2. Contexto (MÁX 6 PÁGINAS)										
3. Intervención (MÁX 5 PÁGs)										
4. Hipótesis (MÁX 2 PÁGs)										
5. Ejecución proyecto (MÁX 10 PÁG)										
6. Sostenibilidad (MÁX 4 PÁGs)										
7. Seguimiento y eval (MÁX 2 PÁGs)										
8. Conclusiones (MÁX 1 PÁG)										

ENTREGAS DE MATRIZ DEL MARCO LOGICO	03-apr	10-apr	17-apr	24-apr	02-mag	08-mag	15-mag	22-mag	29-mag	31-mag
Matriz del Marco Logico - 1a columna hasta nivel "resultados"										
Matriz del Marco Logico - 1a columna hasta nivel "actividades"										
MML - 4a columna (hipotesis/riesgos) hasta nivel "resultados"										
Matriz del Marco Logico - 2a columna (indicadores) hasta nivel "resultados"										
MML - 3a columna (fuentes de verificación) hasta nivel "resultados"										
Matriz del Marco Logico - 2a columna (medios) nivel "actividades"										
Matriz del Marco Logico - 3a columna (costes) nivel "actividades"										
Matriz del Marco Logico completa (incluir "condicion previa")										
Entrega final proyecto y MML										

Las actividades desarrolladas pueden ser sintetizadas en:

- Contactos email, mínimo semanalmente, con cada grupo, para el envío de los borradores progresivos de los proyectos y el envío de las respectivas revisiones por parte de la tutor.
- Revisión de todas las versiones del proyecto, para cumplir lo más posible el ritmo y el nivel de profundidad de cada grupo.
- Otras modalidades de contacto, elegidas por los grupos: Whatsapp, reuniones de Skype, etc., para consolidar las versiones del proyecto o para intercambiar reflexiones.

Cabe destacar que a los 8 grupos inicialmente previstos, se agregó el noveno grupo de participantes de Brasil y Uruguay. Este grupo fue totalmente asistido durante el FAD, a la par de los otros grupos, aunque estaba compuesto por participantes que no provenían de los tres países beneficiarios. Esta elección tuvo como objetivo valorar al máximo la participación de los demás países de ALADI en la iniciativa.

La fecha de entrega final establecida inicialmente el 31 de mayo se aplazó hasta el 8 de junio, con la autorización del Coordinador del Programa, para dar a los grupos la posibilidad de completar los proyectos y, mientras tanto, para mejor planificar la realización de la pasantía, cuya fecha de realización se planificó para después de septiembre.

Como resultado tangible del FAD, se llegó a la elaboración y entrega de nueve proyectos, evaluados por el personal docente del Programa, entre los cuales se eligieron los dos mejores (uno por curso), cuyos responsables por su elaboración han beneficiado de la pasantía en Italia, realizada en noviembre de 2018.

2.5.2 Productos de la FAD

De acuerdo a lo previsto en el Programa Temporal Operativo (PTO) del Programa, el logro de los resultados también se puede medir mediante la elaboración de una serie de productos, que para el Resultado 4 - FAD, se componen de la siguiente manera:

Producto 1 - Guía de acceso a e-learning y FAD subida a la web:

Durante los cursos en Montevideo, el personal de ALADI dedicado a la plataforma educativa para el aprendizaje a distancia presentó a todos los participantes el funcionamiento de la Plataforma, elaborando así las diapositivas en Power Point.

Producto 2 - Videos didácticos subidos a la web (mínimo 2)

La plataforma de formación a distancia de ALADI (construida con el software Moodle) se utilizó sobre todo durante los cursos en Montevideo, para cargar y descargar material educativo - PDF y documentos de Powr Point.

Si bien inicialmente se había previsto realizar la FAD a través de la plataforma Moodle de ALADI, se evaluó darle un uso más sostenible y amplio, permitiendo extender el beneficio a otros países de ALADI. A tal fin, los entes ejecutores decidieron usar el material didáctico (documentos, presentaciones y video clases) producido para los Cursos de Alta Formación también para armar un breve curso en línea que se podrá brindar a otros países miembros de ALADI.

Con este fin, se han creado 5 videos educativos, tanto en español como en italiano subtítulos en español, que se han cargado en la página del Programa, para acceso restringido a los miembros de la Red, y que podrán ser cargados en la plataforma Moodle de ALADI, para futuros cursos. El personal de ALADI quedará a cargo del armado de tal curso en línea.

Privado: Video ponencia de Pietro Noè

EDITAR

Síntesis de las clases de Pietro Noè, Director de la Oficina de Higiene de Alimentos, de Ministero Salud de Italia - DG Higiene y Seguridad Alimentos, impartidas en el marco del Curso de Alta Formación IILA ALADI en sanidad alimentaria, en Montevideo, marzo de 2018.



Privado: Video ponencia de Luciano Piergiovanni

EDITAR

Síntesis de las clases de Luciano Piergiovanni, Profesor de Ciencias y Tecnologías Alimentarias del Departamento de Ciencias para los Alimentos, la Nutrición y el Ambiente (DEFENS) de la Universidad de Milán, impartidas en el marco del Curso de Alta Formación IILA ALADI en sanidad alimentaria, en Montevideo, marzo de 2018.



Privado: Video ponencia de Antonio Logrieco

EDITAR

Síntesis de las clases de Antonio Logrieco, Director del Instituto Ciencias de las Producciones Alimentarias ISPA/CNR Italia, impartidas en el marco del Curso de Alta Formación IILA ALADI en sanidad alimentaria, en Montevideo, marzo de 2018.



Producto 3 - 8 Proyectos elaborados (4 para cada Curso)

El resultado ha sido totalmente alcanzado y superado, con la elaboración de un noveno proyecto, por parte del grupo constituido por oyentes de Brasil y Uruguay.

CURSO “CONTROL ALIMENTOS – FRUTA Y HORTALIZAS”

GRUPO 1	Fortalecer las Buenas Prácticas Agrícolas a los Pequeños y Medianos Agricultores en los Países Paraguay, Bolivia y Ecuador. Proyecto Piloto en los Municipios de Guamote, La Paz y Yegros	Bolivia	Omar Harold	Conde Ticona	SENASAG, Distrital La Paz
		Ecuador	Ana Polett	Santisteban Vera	Ministerio de Agricultura y Ganadería
		Paraguay	María Elena	Granados	Ministerio de Agricultura y Ganadería
GRUPO 2	Fortalecimiento del asociacionismo	Bolivia	Lourdes	Montaño Choque	SENASAG, Distrital Pando
		Ecuador	Lorena Lizzete	Tapia Guevara	Ministerio de Industrias y Productividad
		Paraguay	Alcira	Orlandini	INTN
GRUPO 3	Aprovisionamiento de hortalizas con garantía de inocuidad (Buenas Prácticas Agrícolas) destinados a hospitales públicos de los países de Bolivia, Ecuador y Paraguay	Bolivia	Zenón	Cabezas Pinaya	SENASAG, Distrital Oruro
		Ecuador	Washington Wladimir	Morales Cárdenas	AGROCALIDAD
		Paraguay	C. Rossana	G. Lopez	INAN
GRUPO 4	Articulación interinstitucional para hacer más eficiente la interacción entre instituciones competentes y el proceso de toma de decisiones en temas de inocuidad alimentaria	Ecuador	María Belén	Robalino	Ministerio de Comercio Exterior
		Paraguay	Carolina Guadalupe	Maciel	INAN

CURSO “PROCESO DE ENVASADOS”

GRUPO 1	Implementación de una herramienta para la verificación de vida útil en productos cárnicos envasados	Bolivia	Nataly	Ortega Peñaloza	SENASAG, Distrital Tarija
		Ecuador	Valentina	Ortega	Min. Acuicultura y Pesca
		Paraguay	Jessica	Padovan	INAN
GRUPO 2	Reciclaje de botellas PET a ser utilizados para el envasado directo de productos alimenticios en Países de Menor Desarrollo Económico Relativo, tomando como referencia los estudios realizados en Italia	Bolivia	Amanda Ninoska	Gareca Montalban	SENASAG, Distrital Beni
		Ecuador	Fernanda	Basantés	INEN
		Paraguay	María Elena	Sanchez Dominguez	INTN
GRUPO 3	Proyecto de mejoramiento de la conservación postcosecha de productos hortifrutícolas en fresco	Bolivia	Diether Raul	Berazain Blaz	SENASAG, Distrital Potosí
		Ecuador	Monica	Quinatoa	Ministerio de Salud Pública
		Paraguay	Fidelina	Velazquez	Min. Agricultura y Ganadería
GRUPO 4	Programa Regional de Control y Vigilancia en Envases de Alimentos para Bolivia, Ecuador y Paraguay	Bolivia	Sergio Arturo	Miranda Mañueco	SENASAG, Cochabamba
		Ecuador	Francisco	Casa	ARCSA
		Paraguay	Diego	Toñanez	INAN

GRUPO OYENTES (BRASIL Y URUGUAY)

GRUPO OYENTES	Reducción de pérdidas tomates pelo uso de empaque para exhibición directa ao consumidor en los puntos de venta	Brasil	Helena	Pan Rugeri	Ministerio de Agricultura, Pecuaria e Abastecimento. SIPOV-RS
		Brasil	Cesar	Simas Teles	Ministerio de Agricultura, Pecuaria e Abastecimento. SISV – RJ
		Uruguay	Monica	Larrecht	Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Producto 4 - Acta de selección de 2 los mejores proyectos (para pasantía)

Los dos mejores proyectos seleccionados por el Comité de evaluación constituido han sido:

CURSO “CONTROL ALIMENTOS – FRUTA Y HORTALIZAS”

GRUPO 3	Bolivia	Zenón	Cabezas Pinaya	SENASAG, Distrital Oruro
	Ecuador	Wladimir	Morales Cárdenas	AGROCALIDAD
	Paraguay	Cynthia Rossana	Guerrero Lopez	INAN

CURSO “PROCESO DE ENVASADOS

GRUPO 4	Bolivia	Sergio Arturo	Miranda Mañueco	SENASAG, Distrital Cochabamba
	Ecuador	Francisco	Casa	ARCSA
	Paraguay	Diego	Toñanez	INAN

2.6 PASANTÍA EN ITALIA

La pasantía en Italia, quinto resultado esperado del Programa, se realizó entre el 05 y el 16 de noviembre de 2018, y contó con la presencia en Italia de seis representantes (dos de cada país) de Bolivia, Ecuador y Paraguay, previamente seleccionados a cabo de la Formación a Distancia del Programa.

De hecho, la actividad representa el seguimiento y el despliegue de la formación a distancia, realizada entre abril y junio de 2018. Los grupos de trabajo seleccionados durante la formación a distancia y que beneficiaron de la pasantía fueron los siguientes:

Curso “Control de Alimentos”: Grupo 3, con el Proyecto “Aprovisionamiento de hortalizas con garantía de inocuidad (Buenas Prácticas Agrícolas) destinados a hospitales públicos de los países de Bolivia, Ecuador y Paraguay”

Miembros del Grupo:

Bolivia: Zenón Cabezas Pinaya

Ecuador: Washington Wladimir Morales Cárdenas

Paraguay: Cynthia Rossana Guerrero Lopez

Curso “Proceso De Envasados”: Grupo 4, con el Proyecto “Programa Regional de Control y Vigilancia en Envases de Alimentos para Bolivia, Ecuador y Paraguay”

Miembros del Grupo:

Bolivia: Sergio Arturo Miranda Mañueco

Ecuador: Francisco Casa

Paraguay: Diego Toñanez

2.6.1 Actividades de organización y coordinación

Las actividades organizativas de la pasantía - que incluyeron, entre otras, las comunicaciones con los participantes y con los entes italianos, las reservas de hotel, y los servicios de transporte - empezaron en septiembre de 2018, con una serie de investigaciones finalizadas a identificar, en Italia, los entes más adecuados para las visitas de la delegación suramericana, teniendo en cuenta ya sea los proyectos elaborados por los grupos de trabajo, ya sea los perfiles profesionales de cada uno de los beneficiarios.

El objetivo de esta fase, mas allá de la organización logística, era realizar un trabajo previo de articulación con los entes italianos, para que la pasantía fuese personalizada y calibrada según los intereses y necesidades de los beneficiarios y también de las Instituciones sudamericanas, de las cuales los participantes son representantes.

Se inició con un estudio detallado de las actividades descritas en cada uno de los dos proyectos seleccionados, para una primera aproximación a los temas de interés. Sobre la base de este primer estudio, se pasó a la búsqueda, en Italia, de los posibles entes a visitar.

Luego, se pasó a la fase de contactos con los entes socios del Proyecto, que hacen parte de la Red IILA ALADI y ya habían enviado expertos para la docencia en las actividades de formación en Montevideo: el Ministerio de la Salud, el NAS, el ISPA y el Departamento DeFENS de la Universidad de Milán.

Por una cuestión logística (de tiempo y de fondos disponibles), no fue posible realizar la visita al ISPA, en Bari, y se decidió concentrar la pasantía en el Lazio y en Emilia Romagna.

La articulación y el intercambio de reflexiones con los entes socios – sobre la base de los documentos de identificación de temas inicialmente elaborados - fue fundamental para el logro del resultado, en términos de cantidad y calidad de las visitas organizadas. El Ministerio de la Salud, el NAS de Roma y el DeFENS fueron altamente proactivos y se movilizaron inmediatamente junto a sus estructuras internas o a organizaciones con las cuales tenían relación.

El resultado de tal articulación fue una agenda rica de encuentros con representantes de diferentes sectores de la realidad agroalimentaria de Italia, y de visitas operativas a una serie de actores del tejido productivo, con simulaciones de actividades de inspección y control por parte de las ASL (Empresa Sanitaria Local, en su sigla en italiano), y del NAS.

2.6.2 Aspectos logísticos

En relación a los aspectos logísticos, ALADI quedó encargada de la compra de pasajes aéreos y servicios de seguro de viajes, debido a que ya tenía gran parte de los fondos disponibles a Montevideo, que eran el saldo de las actividades de formación de marzo pasado.

Para la logística en Italia, la elección de los Hoteles en Roma y en Bologna se basaron en una evaluación de costo-beneficio y de facilidad de desplazamiento, de modo que a Roma se eligió el Hotel American Palace, a pocos metros del NAS y de la línea Metropolitana B, y en Bologna el Hotel Millenn, a pocos metros de la estación de trenes Bologna Centrale.

El desplazamiento de la delegación, ya sea en el Lazio que en Emilia Romagna, se realizó con una combinación de transfer privado y con una minivan que el NAS puso a disposición para los encuentros que había sido organizados bajo su coordinación.

Se tuvo en cuenta también la utilización de medios de transporte públicos, en casos de conveniencia logística, como la visita a la FAO, que queda a pocos metros de la Metropolitana B de Roma, y la visita a CONAI, en Milán, ciudad que es bien asistida por los transportes públicos.

Los viajes de Roma a Bologna y de Bologna a Milán, ida y vuelta, se hicieron en tren.

La mayor parte de las compras de servicios fue realizada directamente por la IILA, lo que permitió beneficiar de la isención de IVA, con un ahorro significativo de fondos. Asimismo, se puso a disposición de la coordinadora de la pasantía un fondo caja para los pagos que requerían de efectivo, como los viáticos de los participantes, o para la gestión de la logística en Bologna y en Milán (pasajes de tren, transporte local y tasas de turismo).

La organización logística se basó siempre en los principios de costo beneficio y de optimización de la movilidad de la delegación.

Este enfoque permitió ahorrar la cantidad de fondos suficientes para contratar a una traductora simultánea, que no estaba inicialmente prevista, y que acompañó a la delegación durante las dos semanas de pasantía, revelándose un recurso fundamental para la superación de la barrera lingüística, natural en este tipo de iniciativas, que sin embargo puede limitar drásticamente el aprovechamiento de la experiencia por parte de los beneficiarios.

2.6.3 Programa de actividades y entes involucrados

En los 10 días de actividades (05 a 16 de noviembre), la delegación visitó o realizó encuentros con representantes de un total de 19 instituciones, entre entes públicos encargados del control de alimentos, entes privados que representan a específicos sectores productivos, empresas agrícolas o de producción o suministro de alimentos, universidades y organizaciones internacionales.

Las instituciones y empresas involucradas en las actividades de la pasantía fueron las siguientes:

Entes públicos relacionados al control de la inocuidad y de la calidad de los alimentos:

- Ministerio de la Salud
- Comando dei Carabinieri per la Tutela de la Salud – NAS
- Empresas Sanitarias Locales (ASL) de Latina y de Roma 2
- Oficina de Sanidad Marítima, Aerea y de Frontera – USMAF, Aeropuerto de Fiumicino
- Oficinas Veterinarias para los Cumplimientos Comunitarios y Puestos de Inspeccion Fronterizos - UVAC-PIF, Aeropuerto de Fiumicino
- Servicio de prevención y salud pública colectiva. Área de sanidad veterinaria e higiene alimentaria de la Región Emilia Romagna
- Servicio de Agricultura Sustentable de la Región Emilia Romagna
- Unidad Sanitaria Local (USL) de Emilia Romagna
- Instituto Zooprofiláctico de Bologna - IZSLER

Entes privados representantes de específicos sectores productivos:

- COLDIRETTI (Confederación Nacional Agricultores Directos)
- CONAI – Consorcio Nacional de Envases

Empresas agrícolas, de producción o de suministro de alimentos:

- Vinícula Cantina Sant'andrea (provincia de Latina)
- Empresa Agrícola Di Girolamo Gianni (provincia de Latina)
- Appennino Food (provincia de Bologna)
- Caseificio Pieve Roffeno (provincia de Bologna)
- Mensa del Policlinico de la Universidad Tor Vergata (Roma)
- Supermercato COOP – Euroma 2

Universidades y organismos internacionales:

- DeFENS, Departamento de Ciencias para los Alimentos, la Nutrición y el Ambiente, de la Universidad de los Estudios de Milán
- FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations

2.6.4 Descripción del Programa de pasantía

Las actividades se desarrollaron entre el 05 y el 16 de noviembre, con visitas a la FAO (que tiene sede en Roma) y a estructuras productivas del Lazio y de Emilia Romagna – esta última conocida como la *food valley* italiana – acompañadas por técnicos de las Unidades Sanitarias Locales (USL, vinculadas al Ministerio de Salud), y por militares del NAS (Nucleo Antisofisticazione del Arma de los Carabineros), que realizaron simulaciones de inspección.

Asimismo, se realizaron encuentros con autoridades italianas responsables, en diferentes ámbitos, por el control sanitario y la calidad de los alimentos, cómo el Ministerio de la Salud, las Oficinas de Sanidad Marítima, Aerea y de Frontera (USMAF) y las Oficinas Veterinarias para los Cumplimientos Comunitarios y Puestos de Inspección Fronterizos (UVAC-PIF) del Aeropuerto de Fiumicino, el Servicio de prevención y salud pública colectiva y el Servicio de Agricultura Sustentable de la Región Emilia Romagna, y el Instituto Zooprofiláctico de Bologna.

Con el fin de acercar a la delegación lo más posible a la globalidad de actores que constituyen el sistema agroalimentario de Italia y su entorno, se realizaron también encuentros con con la COLDIRETTI, Confederación Nacional Agricultores Directos, la mayor asociación de representación y asistencia a los agricultores de Italia, y con el CONAI - Consorcio Nacional de Empaques, consorcio privado sin fines de lucro y al cual adhieren más de 850.000 entes entre fabricantes y usuarios de envases.

La pasantía en Italia culminó el 16 de noviembre en la sede de IILA – Organización Internacional Italo Latinoamericana, ente ejecutor del proyecto, con la presencia de autoridades de Italia y de los países beneficiarios.

Abajo, se brinda una descripción de los encuentros realizados.



La apertura de la pasantía se realizó el 05 de noviembre en la sede del **Comando dei Carabinieri per la tutela della salute – NAS (Nucleo Anti Sofisticazione)**, durante la cual el Mariscal Francesco Giannella brindó una presentación sobre la actuación del Comando en el territorio. Estuvieron presentes, además de los representantes del NAS, el lic. Pietro Noè, Director del Ufficio 2 - Igiene degli alimenti ed esportazione, del Ministerio de Salud, el arq. Augusto Chiaia, Coordinador del Programa de Cooperación, la Licda. Thais Palermo Buti, Coordinadora de la pasantía, y el Lic. Mauro Vandali, del Servicio de Cooperación del IILA.

En la parte de la tarde, la delegación - constituida por Sergio Miranda y Zenón Cabezas por Bolivia, Francisco Casa y Wladimir Morales por Ecuador, y Diego Toñanez y Rossana Guerrero por Paraguay – realizó una visita a la **FAO - Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura**, donde participó de un encuentro con los licdos Juan Lubroth y Alejandro Acosta, expertos en enfermedades infecciosas y política ganadera.



El 06 de noviembre fue marcado por la visita a dos empresas agrícolas (**Empresa Vinícola Cantina Sant'Andrea** y **Empresa Agrícola De Girolamo Gianni**) en la provincia de Latina, con la coordinación de los Carabineros del NAS de Latina y de los técnicos de la Empresa Sanitaria Local (vinculada al Ministerio de Salud) de Latina.



El miércoles 07 de noviembre, la delegación visitó la **Oficina de Sanidad Marítima, Aérea y de Frontera (USMAF)** y las **Oficinas Veterinarias para los Cumplimientos Comunitarios y Puestos de Inspección Fronterizos (UVAC-PIF)** del Aeropuerto de Fiumicino, con el acompañamiento del dr. Alessandro Lattanzi, Dirigente Médico y Director del U.T. Aeroporto "Leonardo da Vinci" di Fiumicino, y del dr. Pier Luigi Feliciangeli, veterinario responsable del UVAC-PIF.

Cooperación en sanidad alimentaria en América Latina



El jueves 08 de noviembre, la delegación visitó la cocina del **Policlinico Tor Vergata**, uno de los mayores hospitales de Roma, acompañados de Carabineros del NAS y de técnicos de la Empresa Sanitaria Local (ASL), responsables por la realización de los controles sanitarios en el territorio.



La parte de la tarde fue marcada por un encuentro con el lic. Ermanno Coppola, responsable de la Oficina de Calidad y Certificación de **COLDIRETTI - Confederación Nacional Agricultores Directos**, la mayor asociación de representación y asistencia a los agricultores de Italia.



La primera semana de pasantía cerró, en la parte de la mañana, con una visita a un **supermercado de Roma**, con la coordinación del Mariscal Luca Marzilli del NAS, para la verificación de las especificaciones de etiquetados.



En la parte de la tarde, la delegación fue recibida en el **Ministerio de la Salud**, por el dr. Pietro Noè, Director de la Oficina 2 - Igiene de los alimentos y exportación, y por los técnicos del Ministerio, dr. Raffaello Lena y dra. Francesca Roberti, quienes brindaron presentaciones sobre el RASFF (Food and Feed Safety Alerts - European Commission), el PNI (Plan Nacional Integrado), el PNR (Plano Nacional Residuos) y sobre el sistema de control oficial en Italia.



El lunes 12 de noviembre, en la ciudad de Bologna, la delegación fue recibida en la sede de la **Región Emilia Romagna**, por el dr. Francesco Bonicelli (Servicio de prevención y salud pública colectiva. Área de sanidad veterinaria e higiene alimentaria de la Región Emilia Romagna), la dra. Matilde Fossati (Servicio de Agricultura Sustentable de la Región Emilia Romagna) y el dr. Franco Santachiara (Unidad Sanitaria Local de Emilia Romagna), quienes brindaron una visión del control de alimentos, desde el punto de vista sanitario y de calidad, en la Region.



En la parte de la tarde, la delegación visitó el **Instituto Zooprofiláctico de Bologna**, donde la delegación fue recibida por el dr. Giorgio Fedrizzi, responsable del sector químico de los alimentos, quien realizó, junto con técnicos del Instituto, una presentación de las actividades llevadas a cabo y una visita a los laboratorios.



El día martes 13 de noviembre la delegación se desplazó a Milan, donde encontró el prof. Stefano Farris, del **DeFENS, de la Universidad de Milan**, quien los acompañó al encuentro con la dra. Amanda Fusco Nerini, Jefa de Relaciones Exteriores y con la dra. Giulia Picerno, del Centro de Investigaciones de **CONAI - Consorcio Nacional de Envases**, quienes brindaron presentaciones sobre el funcionamiento del sistema de reciclaje Italiano, y sobre las innovaciones en el sector del packaging.



De vuelta a la Emilia Romagna, el 14 de noviembre la delegación, acompañada por los Mariscales Fasciani y Carisaghi del NAS, realizó una visita con inspección didáctica a las empresas agrícolas **Appennino Food**, enfocada en producción de trufas y conservas, y **Caseificio Pieve Roffeno**, que hace parte del Consorcio Parmigiano Reggiano.





El último día en la Región Emilia Romagna fue marcado por la visita a **FICO (Fabbrica Italiana Contadina)**, parque tematico dedicado al sector agroalimentario. La delegación fue acompañada por el Mariscal del NAS Paolo Fasciani, quien brindó aclaraciones sobre los controles que se realizan en diferentes sectores de producción alimentaria.



El cierre de la pasantía, con la entrega de los certificados de participación, se realizó en Roma, el 16 de noviembre de 2018, en la sede de IILA, y contó con la presencia de autoridades italianas y representantes de las Embajadas de Bolivia, Ecuador y Paraguay.





2.6.5 Informe de pasantía

Luego de la realización de la pasantía en Italia, los seis funcionarios de los países beneficiarios elaboraron un [informe de pasantía conjunto](#), que describe, desde la perspectiva de los tres países, las dos semanas de encuentros llevadas a cabo con representantes de instituciones italianas, entre octubre y noviembre de 2018, e indica los logros obtenidos, los compromisos adquiridos y las principales conclusiones, entre las cuales se menciona la importancia de incentivar los sistemas de información y mecanismos de coordinación sanitaria y comunicación activa entre los países para reducir los riesgos, a fin de contribuir al desarrollo y fortalecimiento de los procesos de control de calidad de los alimentos y al mejoramiento de la sanidad alimentaria.

El documento ha sido también un insumo necesario a la definición de los sectores en los cuales concentrar las actividades de asistencia técnica, por recoger la visión de algunos de los beneficiarios directos de esta fase.

2.7 ASISTENCIA TÉCNICA A LOS TRES PAÍSES BENEFICIARIOS

La asistencia técnica, sexto y último resultado esperado del Programa, se realizó entre el julio y diciembre de 2019, y contó con la participación de tres entes suramericanos y un ente italiano, que pusieron a disposición sus expertos para la realización de un total de 5 misiones, de las cuales una en Bolivia, una en Ecuador y dos en Paraguay, de las cuales beneficiaron aproximadamente 140 personas provenientes de 13 instituciones, constituídas en su mayoría por entes públicos dedicados al tema alimentario, pero también por el sector universitario, por agremiaciones y por empresas privadas.

Para cada una de las misiones, el experto responsable elaboró un informe final, a efectos de recolectar las recomendaciones hechas a cada uno de los países beneficiarios.

2.7.1 Definición de temas y selección de expertos para la Asistencia Técnica

La definición de los expertos o entes responsables por realizar la asistencia técnica se fundamentó en los temas de interés de los países beneficiarios.

El proceso empezó en febrero de 2019, cuando ALADI envió a los tres países el informe conjunto de pasantía, el cual contenía elementos que podrían ser profundizados en las futuras misiones de asistencia técnica. Sobre la base de este documento y de evaluaciones internas, los tres países enviaron a ALADI, en mayo, el siguiente listado indicativo de temas de interés para la realización de la asistencia técnica:

Bolivia:

- Mejoramiento de la inocuidad alimentaria en la producción primaria (estrategias de implementación de buenas prácticas agropecuarias en la producción primaria).
- Registro, vigilancia y control de envases e insumos para alimentos y la industria alimentaria (aspectos técnicos de documentación y de implementación).
- Vigilancia y control de residuos y contaminantes en alimentos.
- Resistencia antimicrobiana (generación e implementación de planes nacionales de acción y comités de resistencia antimicrobiana).

Ecuador:

- Análisis de riesgo para los sistemas de control alimentario.
- Trazabilidad en la producción primaria.
- Reglamentación de autocontrol para los actores de los sistemas agroalimentarios.
- Diseño/construcción de un Plan Nacional de control de residuos y contaminantes en alimentos.
- Importancia del Codex Alimentarius en la seguridad alimentaria y el comercio de alimentos procesados.

Paraguay:

- Controles de calidad en alimentos en casos de adulteración.
- Denominación de origen, Marca País, sello de calidad, productos distintivos de una región.
- Sistema de información y mecanismos de coordinación sanitaria y comunicación activa.
- Auditorías a establecimientos de alimentos procesados basadas en el enfoque peligro-riesgo.
- Auditorías basadas en el enfoque peligro – riesgo a establecimientos productores de envases y materiales en contacto con los alimentos.
- Metodologías y procedimientos de trabajo para el control/vigilancia efectiva a establecimientos que operan en el rubro de alimentos y productores de envases y materiales en contacto con los alimentos. Casos exitosos.

Respetando tales indicaciones temáticas, el Coordinador del Programa del Programa elaboró una propuesta de operativa para los tres países, llevando en consideración, también, dos aspectos:

- **los beneficios de la cooperación sur-sur**, a través del fortalecimiento de las relaciones entre entes suramericanos, del intercambio de experticia y de conocimiento entre expertos provenientes de estos países y de la valorización de la Red IILA-ALADI;
- **el costo-beneficio de las misiones**, en términos de gastos de logística y hospedaje.

La propuesta fue compartida con ALADI y con los países beneficiarios, y luego de ajustes de agenda y del levantamiento de gastos totales, se contactaron los expertos y se empezó la organización práctica de las misiones, en conjunto entre la Coordinación del Programa, ALADI, los expertos, los entes beneficiarios y la IILA, que se ocupó de la gestión de la logística.

2.7.2 Misión de Asistencia Técnica en Bolivia

Ente beneficiario: SENASAG.

Experto: Ing. Jairo Romero, Gerente de Jairo Romero & Asociados (Colombia).

Temas: buenas prácticas agrícolas; Vigilancia y control de residuos; Envases e insumos para alimentos.

Fecha: 22 a 26 de julio de 2019.

Lugar: SENASAG Cochabamba.

Total asistentes: 23 funcionarios de SENASAG.

Por ser ubicada en una zona central de Bolivia, la elección de Cochabamba como sede de las actividades (lo que había sido solicitado por el coordinador de SENASAG) permitió la amplia participación de funcionarios provenientes de once diferentes departamentos del país (Oruro, La Paz, Potosí, Tarija, Beni, Guayaramerín, Cobija, Sucre, Santa Cruz, Cochabamba y Trinidad).

Agenda y resultados: La misión se articuló en cinco días de actividades, con una agenda articulada en talleres sobre vigilancia y control de envases e insumos para alimentos y de residuos de contaminantes en alimentos y sobre aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas, y visitas a predios de producción agrícola.

En la sesión de cierre, los asistentes hicieron un resumen de los conceptos y herramientas que se llevaron de cada uno de los temas trabajados en la semana, resaltando, entre otros, los siguientes puntos:

- *envases y materiales en contacto con alimentos:* la importancia de conocer las características de los materiales, los factores que afectan la migración y la forma como se reglamenta y controla el asunto;
- *buenas prácticas agrícolas:* la necesidad de contar con información de lo que sucede a lo largo de la cadena y de utilizar la evaluación de riesgos para enfocar las acciones de vigilancia y control, de coordinar estas acciones con todas las instancias, al interior del SENASAG y con otras instituciones y la conveniencia de adelantar mejoras, por etapas, centrados primero en los asuntos prioritarios.
- *vigilancia y control de residuos:* la utilidad de emplear el enfoque de riesgo y tomar acciones con base en la probabilidad y el impacto tanto en salud pública como en las exportaciones, así como en la factibilidad de ejercer el control, la necesidad de crear conciencia de los riesgos entre los actores de la cadena, incluido el consumidor y de fortalecer las capacidades analíticas y de manejo de datos para hacer más eficiente el control.

La creación de un grupo especializado en evaluación de riesgos de inocuidad, y el apoyo complementario de expertos en asuntos específicos de la regulación y de las técnicas analíticas al trabajo realizado en temas de envases, materiales en contacto con alimentos, y control de residuos de contaminantes, fueron algunas de las recomendaciones finales compartidas por el experto Jairo Romero.



2.7.3 Primera Misión de Asistencia Técnica en Paraguay

Ente beneficiario: INTN.

Experto: Ing. Agrónomo Daniel Pippolo, Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU).

Temas: Diseño de esquemas de certificación voluntaria (ECV).

Fecha: 27 a 29 de agosto de 2019.

Lugar: INTN Asunción.

Total asistentes: 35 entre funcionarios de INTN, INAN, Ministerio de Agricultura y Ganadería, Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, Asociación Paraguaya de Tecnólogos de Alimentos (ASPATAL) y representantes del sector privado.

Agenda y resultados: El taller tuvo como objetivo identificar y comprender los principales aspectos que deben ser tenidos en cuenta al momento de diseñar e implementar un esquema de certificación voluntaria y adquirir conocimientos acerca de las principales etapas de los procesos relacionados con la gestión del mismo para favorecer la supervivencia, mejorar de competitividad y aumentar la eficiencia de las empresas, generando y/o fortaleciendo los eslabones de las cadenas industriales.

La metodología utilizada propició a los participantes herramientas que ayudaron al aprendizaje, donde desarrollaron conceptos teóricos y actividades prácticas en la cual los integrantes de cada grupo resolvieron desafíos propios.

En sus conclusiones, el Ing. Pippolo analizó, entre otras, las siguiente posibles líneas de acción para profundizar en las temáticas de ECV, surgidas de las dinámicas de grupos:

- generación de un Manual de Buenas Prácticas Agrícolas focalizado a un rubro, por ej.: hortofrutícola, y que contemple especialmente a pequeños productores;
- elaboración de Buenas Prácticas de distribución y comercialización de productos agrícolas;
- elaboración de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) en el sector cárnico industrial, con foco en pequeños comerciantes;
- desarrollo de Buenas Prácticas con foco en proveedores de compras del estado, ej.: elaboradores y distribuidores de alimentación saludable para escuelas.

En la dinámica, se identificó la carencia en modelos que tomen en cuenta los temas ambientales y que incentiven la producción nacional.

En general, las líneas de trabajo fueron presentadas por integrantes de INTN, INAN y por un grupo de tecnólogos en alimento.

Según entendimiento del experto, se deberían identificar los diferentes actores de cada país con el fin de validar el interés en las mismas.



2.7.4 Segunda Misión de Asistencia Técnica en Paraguay

Entes beneficiarios: Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), Servicio Nacional de Salud y Calidad Animal (SENACSA) Y Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).

Experto: Dra. Mónica Larrechart, Jefe del Departamento Control Sanitario de Lácteos - División Sanidad Animal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca de Uruguay.

Temas: Inspección con enfoque peligro-riesgo a establecimientos elaboradores de alimentos.

Fecha: 16 a 19 de septiembre de 2019.

Lugar: INAN, Asunción.

Total asistentes: 27 entre funcionarios de INAN, SENACSA y SENAVE.

Agenda y resultados: El objetivo del taller fue difundir la experiencia de los controles oficiales del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca de Uruguay, en especial el control de leche y productos lácteos, con la reciente modalidad del Sistema de Inspección basada en riesgo.

Se trató de motivar a los Servicios de control de Paraguay a implementar modalidades más modernas, basadas en ciencia y racionalizando el uso de recursos.

Los temas, relacionados a los aspectos previos al abordaje del sistema de inspección basado en riesgo, base para los cambios en el sistema de control sanitario e inspección basada en riesgo, fueron desarrollados a través de conversatorios, mesas redondas, análisis de casos prácticos y salidas de campo para la realización de inspecciones.

Las actividades teóricas de los primeros días fueron necesarios para transmitir conceptos que se debían aplicar en las visitas a los tres establecimientos y también en los trabajos en equipos.

Según lo informado por la Dra. Mónica en su informe final, como elemento común a las tres instituciones participantes, se observó entusiasmo por las actividades, buena interacción entre los técnicos y actitud de colaboración, tanto quienes eran anfitriones en su sede como los invitados. El grupo demostró capacidad para incorporar aspectos críticos en el control o inspección de los alimentos tomados como ejemplo, y alcanzó a sensibilizar en cuanto a conceptos de peligro – riesgo. Sin embargo, es necesario seguir trabajando en forma continua y profundizando para incorporar este abordaje en el sistema de inspección.

Para avanzar en requisitos más exigentes, es necesario contar con respaldo legal más fuerte para las actuaciones y también para lograr incorporar sistemas HACCP u otras alternativas de Gestión de inocuidad.

En sus conclusiones y recomendaciones, además, la experta subrayó los siguientes aspectos:

- *Nivel productores primarios y elaboradores:* Promocionar la incorporación de Buenas Prácticas (Agrícolas, Ganaderas, Veterinarias, Higiene y Elaboración) según el sector involucrado.
- *Niveles asesores y profesionales vinculados a alimentos:* Promover la actualización de técnicos con relación a su contribución en la inocuidad de alimentos. Difusión de estándares internacionales.
- *Profesionales e inspectores oficiales:* Fomentar la capacitación del personal en BPM, HACCP. Capacitar y Fortalecer grupos de discusión para elaboración de documentos de base para avanzar en Inspección basada en riesgo.
- *Consumidores:* INAN posee una fortaleza en la experiencia de difusión con manipuladores de alimentos en centros educativos, esta condición puede aprovecharse al difundir conceptos de BPM en la población en general.
- *Normativa:* Actualizar y redactar normativa sólida para la adopción de BPM, sistemas de autocontrol bajo responsabilidad de las empresas.
- Redactar normas higiénicas y sanitarias para materias primas
- Potenciar las capacidades, fomentando las actividades de capacitación entre instituciones, unificando criterios de control, evitando superposiciones.
- Capacidades de los laboratorios- Reforzar capacidades y utilizar racionalmente las ya existentes en otras instituciones.
- Racionalizar recursos de manera de priorizar los alimentos de mayor riesgo y maximizar las fortalezas de cada institución, fomentando la colaboración y evitando superposición de competencias.



2.7.5 Misión de Asistencia Técnica en Ecuador

Ente beneficiario: AGROCALIDAD.

Expertos: Mar. Mayor Luca Marzilli y Mayor Marco Datti, del Comando de los Carabineros para la Protección de la Salud / Núcleo Anti Sofistificación (NAS), de Italia.

Temas: trazabilidad, HACCP, evaluación de riesgo, vigilancia y control de alimentos.

Fecha: 02 a 05 de diciembre de 2019.

Lugar: Universidad de Las Americas (UDLA) de Ecuador, Quito.

Total asistentes: 50 entre funcionarios del Ministerio de Salud Pública, Ministerio de Agricultura Ganadería, Acuicultura y Pesca, AGROCALIDAD, ARCSA, y Universidad de las Américas.

Agenda y resultados:

La exposición de los temas se profundizó desde el punto de vista jurídico como operativo de los métodos y conductas de inspección, lo que fomentó un clima de participación, estimulando el interés de los participantes. La metodología favoreció el análisis comparativo entre la experiencia italiana y ecuatoriana que resultó en un fructífero intercambio de información.

Además de las presentaciones teóricas, el programa del Seminario incluyó una visita de campo en una granja, a efectos de verificar, desde un punto de vista operativo, la implementación de los estándares y requisitos inherentes a las buenas prácticas de control de alimentos agrícolas.

Las criticidades identificadas durante la misión se refieren a la insuficiencia de procedimientos operativos estandarizados y al conocimiento inadecuado de los métodos de investigación a seguir.

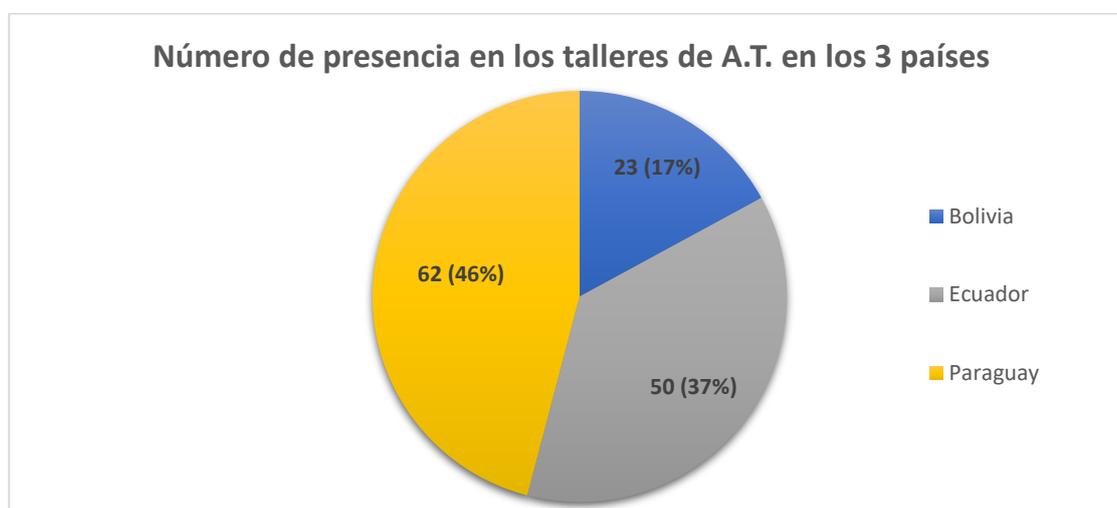
La delegación también señaló que tales criticidades se derivan de la falta de un sistema efectivo de coordinación interinstitucional y de la división excesiva de competencias entre los organismos responsables por la gestión de la inocuidad de los alimentos y por la persecución del fraude.

Asimismo, también sería útil contar con un número mayor de laboratorios de referencia para los análisis oficiales (actualmente existen 4), con la consiguiente capacitación de operadores técnicos (biólogos, químicos, etc.) para apoyar las actividades de inspección.

Por último, otro aspecto que se ha verificado es la aplicación de una "doble vía" en los controles realizados en los productos, que difieren según sean para exportación o para el mercado interno. De hecho, muchas de las actividades que venden productos y alimentos tradicionales o de "comida callejera" no aplican suficientes criterios de higiene.

2.7.6 Beneficiarios de la asistencia técnica

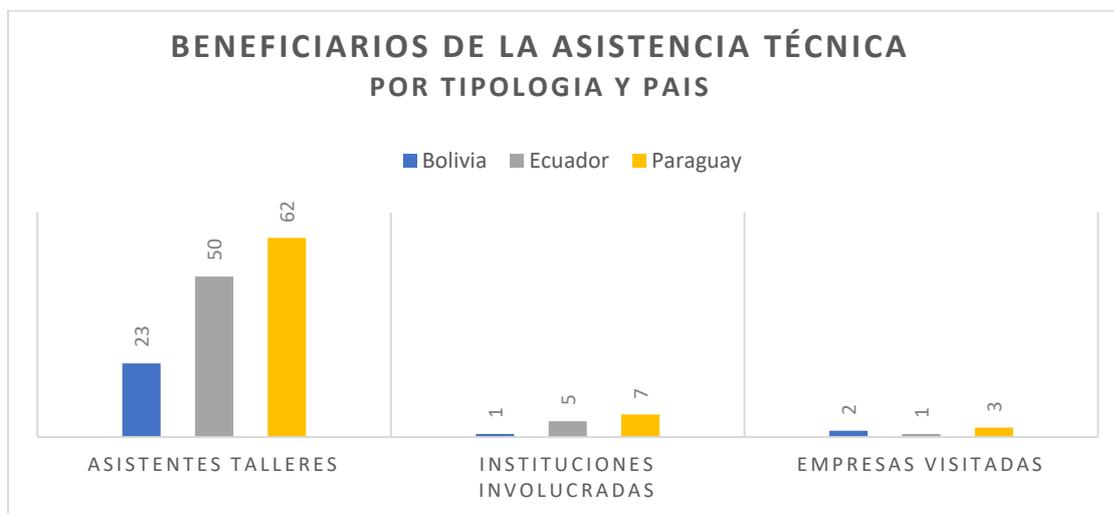
Aproximadamente 140 personas asistieron a los talleres y participaron de las actividades realizadas en los tres países. En todas las actividades, se recogieron listados de presencia firmados y se entregaron certificados de participación.



En Bolivia, un total de 23 funcionarios de SENASAG, de 11 departamentos del país, beneficiaron de las actividades.

Debido a que en Paraguay se pudo realizar dos misiones de Asistencia Técnica, este fue el país con el mayor número de beneficiarios, con 62 asistentes (35 en el taller brindado a INTN y 27 en el taller a INAN), y 7 entes beneficiados, de los cuales 5 instituciones públicas (INTN, INAN, Ministerio de Agricultura y Ganadería, SENACSA y SENAIVE), un ente académico (Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción), y una asociación de sector (Asociación Paraguaya de Tecnólogos de Alimentos), además de representantes de empresas privadas.

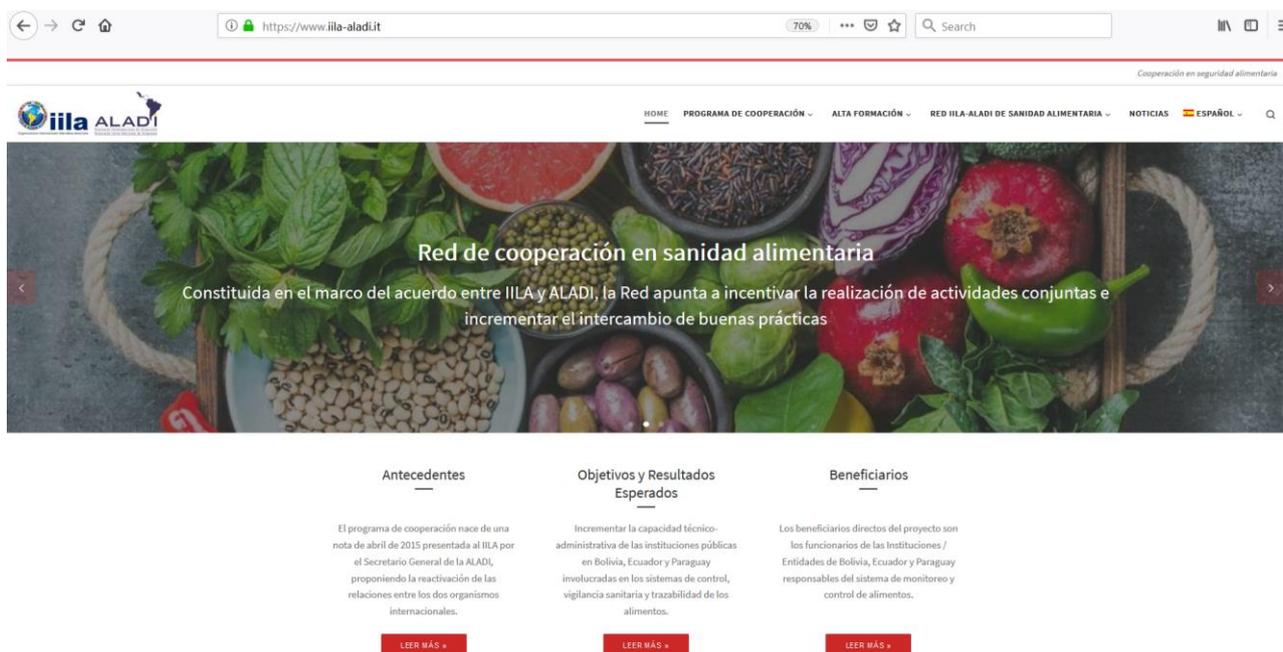
Ecuador también benefició particularmente de esta fase, con un total de 50 participantes provenientes de 4 entes públicos (Ministerio de Salud Pública, Ministerio de Agricultura Ganadería, Acuicultura y Pesca, AGROCALIDAD, ARCSA), y de la Universidad de las Américas.



3 ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN

El Programa de cooperación contiene un componente de divulgación, descrito en el Programa Operativo en términos de *realización de la divulgación, vía web, de actividades específicas del proyecto, según solicitud de la Dirección del Programa o de ALADI.*

Las actividades de divulgación están estrictamente relacionadas a aquellas de gestión de la página web dedicada del Programa (www.iila-aladi.it), que fue desarrollada en julio de 2017 y desde entonces está disponible y actualizada con las noticias de la Red IILA ALADI, y las informaciones sobre el andamio de las actividades y resultados del Programa. Luego de finalizado el Programa, la página web de la Red migrará al dominio www.italia-aladi.org, manteniendo todas sus características y el contenido desarrollado.



En la fase de planificación del Programa, se establecieron dos diferentes indicadores para evaluar las actividades de divulgación, que se analizan a continuación.

Indicador 1: Boletines enviados a miembros de la Red (mínimo 12)



Para la divulgación a través de boletines, en diciembre de 2017 se creó una cuenta en el servicio Mailchimp, una de las mayores plataformas para envío de boletines. Asimismo, se creó una cuenta en el servicio Google, como herramienta para gestión de los contactos con la Red IILA-ALADI, a través de Gmail, y para carga de videos del Programa en Youtube.

En la totalidad, desde el inicio del Programa, se enviaron 17 boletines con Mailchimp, y 8 correos de difusión a los miembros de la Red IILA-ALADI.

La mailing list de los boletines contiene un total de 65 personas, provenientes de Bolivia, Brasil, Colombia, Ecuador, Paraguay, Uruguay e Italia, muchas de las cuales forman parte de la Red IILA-ALADI.

Indicador 2: Eventos del proyecto divulgados (mínimo 4)

Todos los eventos del Programa han sido divulgados a través de la página web y de los boletines de noticia. En lo específico:

- Apertura y cierre de los Cursos en Montevideo.
- Finalización de la formación a distancia y selección de los beneficiarios de la pasantía.
- Apertura y cierre de la pasantía.
- Inicio y finalización de la fase de asistencia técnica.



Asimismo, en relación a la función específica de divulgación, la página web contiene una sección dedicada a las noticias del Programa y a la difusión de iniciativas de interés. En la totalidad, la sección contiene, a la fecha, un total de 26 artículos:

- [Più di 50 funzionari pubblici dell’Ecuador partecipano al seminario del NAS sulla sicurezza alimentare, nell’ambito del Programma IILA-ALADI](#) 19, diciembre, 2019
- [Dia Mundial de Lavado de Manos – Infografía](#) 14, octubre, 2019
- [Culmina el taller de Capacitación sobre inspección con enfoque peligro-riesgo en Paraguay](#) 23, septiembre, 2019
- [Culminó el taller brindado por experto de LATU al INTN, sobre Diseño de esquemas de certificación voluntaria](#) 5, septiembre, 2019
- [Visita de experto internacional a SENASAG propicia debate conjunto y genera recomendaciones sobre inocuidad de alimentos](#) 2, agosto, 2019
- [Empieza en Bolivia la fase de Asistencia Técnica del Programa IILA-ALADI](#) 24, julio, 2019
- [Funcionarios de Bolivia, Ecuador y Paraguay informan logros obtenidos en la pasantía en Italia](#) 20, febrero, 2019

- [Cierre de la pasantía en Italia](#) 16, noviembre, 2018
- [Pasantía en Italia de los Cursos de alta formación](#) 10, noviembre, 2018
- [Publicación del Banco Mundial sobre inocuidad de alimentos y desarrollo económico](#) 10, noviembre, 2018
- [Pasantía en Italia, noviembre 2018: Programa de actividades](#) 6, noviembre, 2018
- [Seleccionados los grupos de trabajo que beneficiarán de una pasantía en Italia](#) 19, septiembre, 2018
- [Finaliza la fase de Formación a distancia del Programa IILA-ALADI](#) 18, junio, 2018
- [Presentación del diagnóstico sobre sanidad alimentaria en Bolivia, Ecuador y Paraguay](#) 18, junio, 2018
- [OPORTUNIDAD – BECAS IILA](#) 11, mayo, 2018
- [OPORTUNIDAD – CONVOCATORIA ABIERTA PARA PRESENTACIÓN DE PROYECTOS](#) 11, mayo, 2018
- [Cursos IILA-ALADI: participantes comentan la experiencia llevada a cabo en Montevideo](#) 11, mayo, 2018
- [Cooperación Europea financiará proyectos en Bolivia y Ecuador](#) 16, abril, 2018
- [Lanzamiento de la Red IILA-ALADI de cooperación y publicación de informe sobre sanidad alimentaria marcan cierre de los cursos en Montevideo](#) 28, marzo, 2018
- [Trifoliar informativo de los Cursos de Alta Formación IILA ALADI en Montevideo](#) 14, marzo, 2018
- [Iniziano i corsi di alta formazione in sanità alimentare](#) 14, marzo, 2018
- [Inician actividades para realización de estudio diagnóstico sobre sanidad alimentaria en Bolivia, Ecuador y Paraguay](#) 11, enero, 2018
- [Entes de Bolivia, Ecuador y Paraguay reciben a delegación de IILA y ALADI](#) 13, diciembre, 2017
- [Equipo IILA-ALADI se reúne con el Grupo de Trabajo de PMDER de ALADI](#) 12, diciembre, 2017
- [Delegación IILA-ALADI visita a países beneficiarios](#) 29, noviembre, 2017
- [Presentación del Proyecto de Cooperación IILA y ALADI en temas de control sanitario de alimentos](#) 27, junio, 2017

4 ENTREGABLES DEL PROYECTO

A efectos de medir el logro de los resultados del proyecto y de brindar, al fin del programa, una serie de entregables que pudieran ser utilizados sucesivamente por los países beneficiarios, con una óptica de sostenibilidad de la iniciativa, se previeron una serie de productos a elaborar, identificados según los resultados, que se informan a seguir, con la indicación del estado de elaboración:

RESULTADO	PRODUCTO	ESTADO
R1. Preliminar (informe diagnóstico)	1 informe de diagnóstico para los tres países	Alcanzado (haz click para acceder al pdf)
R2 Constituida Rede de Cooperación	Documentos de objetivos y funcionamiento Red elaborado; Listados y contactos de entes de la Red.	Alcanzado (haz click para acceder a la página dedicada – algunas páginas reservadas a los miembros)
R3. Formados n. 24 funcionarios en Montevideo	Plataforma E-learning integrada a web del proyecto 8 Grupos de Trabajo constituidos (4 para cada curso) Informe de fin de curso, con datos y análisis estadísticas.	Alcanzado: <ul style="list-style-type: none"> - Plataforma Moodle de ALADI disponibilizada para los cursos; - Informe de los cursos elaborado por ALADI
R4. Realizada la FAD	Guía de acceso a e-learning y FAD subida a la web; Videos didácticos subidos a la web (mínimo 2) 8 Proyectos elaborados (4 para cada Curso) Acta de selección de 2 los mejores proyectos (para pasantía)	Alcanzado: <ul style="list-style-type: none"> - Video clases cargadas en la web (acceso restringido a miembros); - 9 Proyectos entregados y selección de los 2 mejores realizada
R5. Pasantía en Italia con 6 funcionarios	Informe de pasantía: documento de trabajo elaborado por beneficiarios, con propuestas operativas y reflexiones útiles, a actuar en los países beneficiarios, a partir de las informaciones adquiridas en Italia	Alcanzado: Informe conjunto entregado y subido a la página web del Programa en febrero de 2019 (enlace al informe).
R6. Asistencia técnica	1 Informe Final por país - 3 en total (con buenas prácticas y recomendaciones para replicabilidad de resultados)	Alcanzado. Se realizó un total de 5 misiones de A.T. Una en Bolivia, una en Ecuador, y 2 en Paraguay. Los expertos redactaron y entregaron sus informes a la Coordinación del Programa.
RT. Gestión, logística, divulgación	1 sitio web dedicado 12 newsletter enviadas a miembros de la Red Eventos del proyecto divulgados (mínimo 4)	Alcanzados: <ul style="list-style-type: none"> - Página www.iila-aladi.it creada al inicio del programa y constantemente actualizada - De junio 2017 a diciembre 2019 se han enviado un



	Informe final del proyecto	<p>total de 17 boletines de noticia a la mailing list del Programa, constituida por aproximadamente 70 correos electrónicos</p> <ul style="list-style-type: none">- 26 noticias publicadas en la página web y todos los eventos divulgados. <p>Alcanzado con el presente informe</p>
--	----------------------------	--

5 CONCLUSIONES

El Programa se ha desarrollado exitosamente y todos los resultados planificados se han alcanzado.

Si bien la duración global de la iniciativa, dos años y medio, ha superado el cronograma inicial, previsto para un año, el núcleo de las actividades, constituidas por los cursos en Montevideo, la formación a distancia y la pasantía en Italia, se ha desarrollado según lo previsto, en un intervalo de tiempo de 8 meses.

La postergación de la fase de asistencia técnica – de diciembre de 2018 a julio de 2019 - se debió principalmente a una decisión estratégica: en lugar de llevar a cabo las actividades inmediatamente después del cierre de la pasantía (después de diciembre de 2018, coincidiendo además con las vacaciones de verano en América del Sur), se evaluó como más provechoso para los beneficiarios aguardar las respuestas de los países sobre los temas y el abordaje de su preferencia, agregando los datos emergidos durante la pasantía, lo que se ha conseguido solamente en mayo de 2019. Asimismo, la última misión de Asistencia Técnica, prevista en Ecuador para octubre de 2019, tuvo que ser postergada a diciembre, debido a la ola de protestos que había temporariamente desestabilizado el país.

Otra causa de la mayor duración del Programa ha sido la fase inicial de negociaciones entre IILA, ALADI y los países beneficiarios, que duró aproximadamente seis meses, entre misiones de coordinación y reuniones remotas a efectos de definir y formalizar los términos de la iniciativa entre todas las partes, para luego pasar a la elaboración del Plan Operativo por parte de IILA y ALADI, con la descripción más detallada de los resultados y productos esperados y relativas actividades.

Teniendo en cuenta que se trató del primer proyecto conjunto entre IILA y ALADI, necesitando además de la adhesión formal de otros tres países, y que todos los resultados y productos se han obtenido en manera satisfactoria y en los tiempos previstos (a excepción de la asistencia técnica), se considera que la duración de dos años es una extensión más realista que la de un año para este tipo de programa de cooperación.

Más allá de los ajustes necesarios en el calendario de actividades, el Programa presentó puntos de fuerza que merecen ser subrayados como buenas prácticas para futuras iniciativas. Entre ellos, cabe destacar la participación activa de ALADI en la gestión del proyecto al lado de IILA, lo cual, juntamente con el abordaje asumido por ambos entes de orientar todo el proyecto hacia las necesidades y prioridades definidas por los beneficiarios, ha garantizado un adecuado nivel de apropiación de los resultados por parte de los entes de los tres países, lo que se ha reflejado en la participación de funcionarios altamente comprometidos, en todas las actividades realizadas.

ALADI ha sido fundamental no solo porque estuvo encargada de todos los contactos con los países beneficiarios, sino porque también estuvo involucrada en todas las decisiones estratégicas del Programa, y en la realización de muchos de sus productos, lo que se configuró en una verdadera alianza con la Coordinación de IILA, garantizando a la iniciativa un enfoque horizontal que ha valorizado la perspectiva de los países del Sur.

Esta *partnership*, que se ha ido fortaleciendo en el curso del Programa, permitió la participación de un importante número de entes y expertos suramericanos, ya sea en las actividades de docencia en Montevideo, ya sea en las misiones de asistencia técnica en los PMDER.

De hecho, no hay que olvidar que Uruguay, país sede de ALADI y por ende, de los Cursos de Alta Formación, es uno de los estados más avanzados en América Latina por lo que respecta a la sanidad alimentaria, y este aspecto fue valorado en diferentes fases del Programa, a través de la participación de instituciones uruguayas en la docencia y en la asistencia técnica, y en la conformación de la Red IILA-ALADI.

Con este mismo espíritu de valoración de las excelencias latinoamericanas, se decidió involucrar en distintas fases del Programa, con resultados muy positivos, al equipo de expertos en inocuidad de alimentos de Colombia, adjudicatario de la convocatoria internacional para la elaboración del informe diagnóstico en los tres países beneficiarios (primer producto del Programa).

En la totalidad, de los nueve entes involucrados en la docencia en los cursos de alta formación, cinco eran latinoamericanos, y cuatro de las cinco misiones de asistencia técnica fueron llevadas a cabo por instituciones de esta región.

El protagonismo de los entes locales en la realización del Programa se enmarca en una tendencia de la cooperación internacional de preferir la utilización de recursos técnicos y humanos locales y de impulsar el intercambio de conocimientos, metodologías y tecnologías entre los llamados “países del sur”, a efectos de potenciar el impacto, el sentido de apropiación y la sostenibilidad de las iniciativas realizadas.

En este sentido, la Red IILA-ALADI de cooperación en sanidad alimentaria, que se constituyó durante la iniciativa, es al mismo tiempo un fruto de dicha tendencia y la manifestación concreta de la voluntad de los entes ejecutores y socios de seguir profundizando y fortaleciendo sus relaciones, con miras a concretar futuros acuerdos y colaboraciones.

La presencia en la Red de entes de excelencia de Italia – país mundialmente reconocido por su sistema de control de alimentos – es fundamental para seguir indicando posibles caminos en la búsqueda de estándares cada vez más altos de calidad.

Pero la experticia de entes europeos se debe sumar, y no sustituir, a la de los países del sur que también alcanzaron niveles de excelencia, a menudo enfrentando la misma naturaleza de problemas u obstáculos de aquellos que se encuentran en una situación de mayor vulnerabilidad.

En conclusión, el cierre del presente Programa IILA-ALADI constituye el inicio de una reflexión, ya en curso, sobre su sostenibilidad, y puede representar un punto de partida para el fortalecimiento de las instituciones volcadas a la sanidad alimentaria en América Latina, y para la realización de futuras colaboraciones exitosas.