

ESTRATEGIA
NACIONAL DE
**SOBERANÍA PARA
LA SEGURIDAD
ALIMENTARIA**



ESTRATEGIA
NACIONAL DE
**SOBERANÍA PARA
LA SEGURIDAD
ALIMENTARIA**



ESTRATEGIA NACIONAL DE SOBERANÍA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Documento elaborado por la OFICINA DE ESTUDIOS Y POLÍTICAS AGRARIAS,
MINISTERIO DE AGRICULTURA.

La elaboración de este documento contó con la colaboración de:

MINISTERIO DE AGRICULTURA

MINISTERIO DE ECONOMÍA, FOMENTO Y TURISMO

MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL Y FAMILIA

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE

MINISTERIO DE SALUD

MINISTERIO DE CIENCIAS, TECNOLOGÍA, CONOCIMIENTO E INNOVACIÓN

GOBIERNO DE CHILE

2023

“Y frente a todos quienes están aquí presentes y a todos los chilenos y chilenas que hacen de la agricultura su forma de vida, reafirmo que desde nuestro Gobierno tenemos total claridad de que un país más fuerte, un país más sólido, es aquel que posee una agricultura pujante, protegida. Porque una agricultura fuerte representa seguridad alimentaria para nuestro país”

Presidente Gabriel Boric Font

Enagro, 19 de octubre de 2022

Seguridad alimentaria: la necesidad de un nuevo paradigma

Enfrentamos un momento crucial en nuestra historia, el complejo escenario político y económico a escala global, la creciente dependencia de alimentos importados, la degradación de los patrimonios naturales y de la biodiversidad, la fuerte migración campo-ciudad y la malnutrición que afecta a la población, exponen la necesidad de repensar nuestro sistema alimentario y las políticas que hemos impulsado desde el sector público en las últimas décadas para asegurar el derecho a la alimentación.

Este es uno de los principales desafíos que debemos asumir como país, y para avanzar en este sentido, es necesario robustecer nuestro sistema alimentario desde una mirada intersectorial. Con este objetivo, se ha reunido a diversos ministerios, gremios, academia y sociedad civil, para generar una estrategia orientada

a fortalecer la seguridad alimentaria de Chile, tanto en el presente como para las futuras generaciones.

La Estrategia Nacional de Soberanía para la Seguridad Alimentaria busca el fortalecimiento de la seguridad alimentaria, articulando y orientando las acciones del Estado hacia la construcción de un sistema alimentario nacional más resiliente, inclusivo y estable. Para ello, reconocemos la necesidad de involucrar a todos los sectores y organizaciones, y por eso impulsamos un proceso de construcción participativa, con la convicción de que es necesario construir acuerdos, sentando las bases para avanzar hacia un futuro próspero.

La Estrategia busca favorecer el acceso a recursos productivos, promover prácticas sustentables de producción, el respeto

y valoración por quienes producen alimentos, los circuitos cortos de comercialización y la descentralización; procurando el resguardo de los recursos naturales y la biodiversidad, la salud de las personas y las posibilidades de desarrollo de las generaciones presentes y futuras.

La soberanía alimentaria refuerza el concepto de la seguridad alimentaria, y es un compromiso del Estado el orientar su accionar hacia el fortalecimiento del sistema alimentario. Este proceso debe involucrar la educación, con el fin de avanzar en un cambio de paradigma productivo y cultural que promueva una alimentación saludable y fomente la valoración de nuestros alimentos.

A través de esta estrategia estamos dando un primer paso hacia un sistema alimentario más justo, sustentable y

resiliente, en el que todas las personas que lo componen sean relevadas como parte esencial de una red que nos permiten contar con alimentos para Chile. Sabemos que no será fácil, la consecución de este objetivo requiere de un cambio de paradigma y esto no está exento de dificultades, pero tengo la certeza de que es posible.

Esteban Valenzuela Van Treek
Ministro de Agricultura



Indice

I. INTRODUCCIÓN	8
PRESENTACIÓN	10
NECESIDAD DE UNA ESTRATEGIA NACIONAL DE SOBERANÍA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	11
II. CONCEPTOS CLAVE	14
DERECHO A LA ALIMENTACIÓN	16
SISTEMAS ALIMENTARIOS	17
SEGURIDAD ALIMENTARIA	17
SOBERANÍA ALIMENTARIA	18
PATRIMONIOS DEL SISTEMA ALIMENTARIO	18
III. ESTRATEGIA	20
ASPECTOS TRANSVERSALES	24
PATRIMONIOS	36
IMPLEMENTACIÓN Y SEGUIMIENTO	59
IV. ANEXOS	60
ANEXO 1 GLOSARIO	61
ANEXO 2 METODOLOGÍA	67
ANEXO 3 REPRESENTANTES E INSTITUCIONES QUE PARTICIPARON DEL PROCESO	70

I.

INTRODUCCIÓN



Presentación

La Estrategia Nacional de Soberanía para la Seguridad Alimentaria responde al desafío de fortalecer el sistema alimentario nacional, comprometido en el Programa de Gobierno del Presidente Gabriel Boric Font.

La Comisión Nacional de Seguridad y Soberanía Alimentaria (CNSSA), conformada el 16 de junio de 2022 en el Palacio de La Moneda, se constituyó con la finalidad de impulsar la implementación de una Política y Acuerdo Nacional sobre Soberanía Alimentaria y Nutricional, con enfoque intersectorial, para promover un entorno alimentario que facilite el acceso a dietas saludables, inocuas y asequibles¹.

Para ello, el trabajo de la CNSSA se estructuró en dos etapas, una primera que tuvo como objetivo la formulación de un Plan de Contingencia Alimentaria², que permitió enfrentar oportunamente el complejo escenario internacional del año 2022, caracterizado por alzas significativas en

los precios internacionales de alimentos e insumos para su producción, y una segunda que permitiese contar con una estrategia que orientase el accionar del Estado hacia el fortalecimiento de la seguridad alimentaria, a través del fortalecimiento de la soberanía alimentaria.

El presente documento, la Estrategia Nacional de Soberanía para la Seguridad Alimentaria, corresponde al resultado de la segunda etapa de la comisión. En su elaboración participaron una amplia variedad de actores, desde representantes de organizaciones campesinas, academia, sector privado e instituciones del Estado. Más detalles del proceso de construcción se encuentran en los anexos.

¹ Programa de Gobierno del presidente Gabriel Boric Font.

² <https://bibliotecadigital.odepa.gob.cl/bitstream/handle/20.500.12650/71790/InformeContingenciaAlimentaria20220825.pdf>

Necesidad de una Estrategia Nacional de Soberanía para la Seguridad Alimentaria

El hambre y la malnutrición son problemas que golpean al mundo y Chile no se encuentra exento de ello. La necesidad de construir sistemas alimentarios que permitan resguardar el derecho a la alimentación es uno de los principales desafíos que tenemos como país.

De acuerdo con el estudio “El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2022”³ de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en Chile la inseguridad alimentaria moderada o grave alcanza al 17,4% de la población total, es decir, más de tres millones de personas no tienen acceso regular a alimentos suficientemente nutritivos, enfrentando incertidumbres respecto a su capacidad para obtenerlos. De estos, 700 mil personas presentaron inseguridad alimentaria severa, lo que implica no contar con alimentos por uno o varios días, lo que refleja un alza en la inseguridad alimentaria en relación con años anteriores. El mismo informe indica una prevalencia del sobrepeso en menores de cinco años de 9,8%, lo que se suma a los desafíos respecto a la alimentación saludable a nivel nacional.

Desde el punto de vista productivo, a finales de los años setenta en Chile se inició un proceso de apertura económica, que fue profundizado durante el retorno a la democracia, y que implicó una paulatina especialización productiva en aquellos sectores de la economía donde existieran ventajas competitivas. En los sectores silvoagropecuario, pesquero y acuícola, la producción se focalizó en aquellos rubros competitivos en el mercado internacional. Lo anterior se refleja en las cifras de los censos agropecuario y forestal, donde el uso de suelo agrícola desde 1976 a 2007 aumentó significativamente en aquellos rubros destinados principalmente a la exportación, como frutales y viñas, en desmedro de los rubros destinados prioritariamente al consumo nacional y local, en tanto prevalecía la mirada de que la seguridad alimentaria se impulsaba desde una perspectiva basada en la disponibilidad de alimentos, independiente de su origen, sin considerar aspectos como la resiliencia, sostenibilidad, pertinencia cultural, aspectos que hoy son reconocidos mundialmente como fundamentales en los sistemas alimentarios.

³ El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2022, FAO 2022. Disponible en <https://www.economia.gob.cl/wp-content/uploads/2014/07/El-Cooperativismo-en-Chile.pdf>

En los últimos años, la crisis sanitaria, junto con el cambio climático y las crisis políticas y económicas, han desafiado los sistemas alimentarios y han obligado a los países a repensarlos, con miras a resguardar el derecho a la alimentación. Los supuestos que permitieron sustentar el desarrollo del sistema alimentario global durante décadas ya no entregan todas las certezas que los Estados requieren al momento de asegurar la alimentación, aun cuando se reconoce el rol de las importaciones en la disponibilidad de alimentos.

Tomando en consideración este contexto, el Estado de Chile, liderado por el Ministerio de Agricultura (Minagri), inició un proceso para el fortalecimiento de la seguridad alimentaria

y nutricional, incorporando la dimensión ambiental, social, económica y cultural, a través de la introducción del concepto de soberanía alimentaria.

De esta forma se orienta el actuar del Estado de Chile para avanzar con una visión de mediano y largo plazo en la transformación de sistemas alimentarios más sustentables, resilientes e inclusivos, teniendo como foco el garantizar el derecho humano a una alimentación adecuada.





II.

CONCEPTOS CLAVE



Conceptos clave

El abordaje de esta Estrategia implica comprender los alcances de su conceptualización, así como las discusiones y definiciones que existen a nivel internacional sobre cuatro conceptos esenciales, estrechamente vinculados entre sí, los cuales son: derecho a alimentación, sistemas alimentarios, seguridad y soberanía alimentaria.

DERECHO A LA ALIMENTACIÓN

Es un derecho humano reconocido por la legislación internacional desde el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de la Organización de las Naciones Unidas en 1966. Comprende aspectos cuantitativos, cualitativos y de aceptabilidad cultural, y es definido como el derecho de las personas a alimentarse con dignidad, guiando las acciones de los estados en la materia. Considera el acceso continuo a los recursos que le permitirán a las personas producir, ganar o poder comprar suficientes alimentos, no solamente para prevenir el hambre sino también para asegurar la salud y el bienestar.

Este derecho comprende la disponibilidad y acceso estable y sustentable a alimentos, en cantidad suficiente para satisfacer las necesidades alimentarias de los individuos, sin sustancias nocivas y aceptables para una cultura determinada, sin afectar el goce de otros derechos humanos⁴.

Este derecho establece la obligación de los países a hacerse cargo de la alimentación como una cuestión de deber, y no de beneficencia, considerándose un concepto eminentemente jurídico, con referencia a la dignidad humana y a la no discriminación.

⁴ ¿Qué es el derecho a la alimentación? FAO, 2007. Disponible en <https://www.fao.org/3/i0094s/i0094s.pdf>

SISTEMA ALIMENTARIO

El sistema alimentario corresponde a la suma de diversos elementos, actividades y actores que –mediante sus interrelaciones– hacen posible la producción, transformación, distribución y consumo de alimentos⁵. Presenta una naturaleza multidimensional, incluyendo aspectos socioculturales, económicos, ambientales y políticos, con

diversas cadenas de valor agroalimentarias vinculadas, siendo éstas las que permiten proporcionar alimentos sanos y nutritivos a la población⁶.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

La seguridad alimentaria y nutricional es un concepto impulsado en la Cumbre Mundial de Alimentación de 1996, que se refiere a cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable. Años después, durante la Cumbre Mundial de la Seguridad Alimentaria de 2009 se ratificaron los cuatro pilares de la seguridad alimentaria y nutricional: disponibilidad; acceso; utilización biológica; y estabilidad

de estos factores. Actualmente, la seguridad alimentaria puede considerarse como un concepto técnico, con un amplio consenso y que establece un resultado por alcanzar, vale decir, que todas las personas logren satisfacer sus necesidades de alimentación.

⁵ Transformar los sistemas alimentarios para alcanzar los ODS. 2030/Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe. FAO 2019.

⁶ Plan de Contingencia Alimentaria. Comisión Nacional de Seguridad y Soberanía Alimentaria, 2022.

SOBERANÍA ALIMENTARIA

La soberanía alimentaria es un concepto en constante construcción y resignificación en función de quienes lo exponen. Pese a no existir una definición única, es considerada como la ampliación del concepto de seguridad alimentaria, otorgando atributos de sostenibilidad social, económica y ambiental al proceso que permite el ejercicio efectivo del derecho humano a la alimentación adecuada. La soberanía alimentaria pone en valor a quienes proveen alimentos a nivel local, promoviendo el conocimiento y las habilidades de quienes producen y las definiciones necesarias desde las políticas públicas para la alimentación a nivel nacional.

Para los efectos de la presente estrategia, se entenderá por soberanía alimentaria:

El resguardo del derecho a la alimentación, a través del fortalecimiento de los patrimonios que conforman la base del sistema alimentario nacional, con el objetivo de contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional presente y futura.

PATRIMONIOS DEL SISTEMA ALIMENTARIO

Los patrimonios serán entendidos como el conjunto de bienes materiales e inmateriales que son parte del sistema alimentario nacional y que son susceptibles de valoración económica, social, ambiental y cultural.

Se les ha otorgado el carácter de patrimonios debido a su rol fundamental en el sistema alimentario, siendo necesario fortalecerlos, resguardarlos y preservarlos para garantizar la seguridad alimentaria actual y de las futuras generaciones.

Estos son: Recursos Productivos, Naturales y Biodiversidad; Canales de Comercialización Agroalimentarios y Pesqueros; Humano y Sociocultural; Dietas Saludables; y Sanitario e Inocuidad.



III. ESTRATEGIA

La Estrategia Nacional de Soberanía para la Seguridad Alimentaria tiene como finalidad el orientar la gestión y las acciones del Estado hacia el fortalecimiento de la seguridad alimentaria, desde el refuerzo de la soberanía.



El accionar del Estado se enfocará en:

- 
1. Proteger, conservar, mejorar y restaurar los recursos naturales y la biodiversidad, y facilitar el acceso a los recursos naturales, productivos y tecnológicos.
 2. Fortalecer el canal tradicional de comercialización, para permitir el adecuado acceso físico y económico de la población a alimentos saludables.
 3. Valorar el componente humano y sociocultural, entendido como los conocimientos y prácticas colectivas vinculadas principalmente a la producción, comercialización y consumo de alimentos.
 4. Promover un entorno alimentario saludable que fomente el consumo de una dieta rica en nutrientes, equilibrada e inocua.
 5. Resguardar la condición fito y zoonosanitaria con la que cuenta el país.
 6. Corregir distorsiones y fallas del mercado facilitando la coordinación entre distintos eslabones de las cadenas productivas.
 7. Favorecer el recambio generacional, mediante políticas y marcos normativos que promuevan la vinculación y participación continua de las y los jóvenes en los territorios rurales y costeros vinculados a los sistemas alimentarios.
 8. Reducir las brechas de acceso a recursos naturales y productivos por parte de la Agricultura Familiar Campesina (AFC), pequeña agricultura, pesca artesanal y acuicultura de pequeña escala y facilitar su integración a los canales de comercialización.
 9. Impulsar programas e iniciativas de fortalecimiento a la producción de alimentos esenciales para el consumo nacional y local.
 10. Fortalecer la capacitación, educación y transferencia tecnológica para quienes producen alimentos.

La Estrategia se compone de ámbitos y líneas de acción en cada uno de los cinco patrimonios e incorpora diez aspectos transversales que son necesarios considerar y abordar para el éxito de la Estrategia.

Estrategia Nacional de Soberanía para la **Seguridad Alimentaria**

Aspectos transversales

Enfoque de Género - Sustentabilidad - Cambio Climático

Asociatividad - Educación y Capacitación - Territorio

Transición Socioecológica Justa - Jóvenes

Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+i) - Trabajo Decente

Patrimonios del sistema alimentario

Recursos
Productivos,
Naturales y
Biodiversidad

Canales de
Comercialización
Agroalimentarios
y Pesqueros

Humano y
Sociocultural

Dietas
Saludables

Sanitario e
Inocuidad

Aspectos transversales

La Estrategia cuenta con diez aspectos transversales al sistema alimentario, que son claves en el fortalecimiento de los patrimonios. En esta sección se define el alcance que tiene cada aspecto transversal y las líneas de acción prioritarias a impulsar en cada uno de ellos.

A. ENFOQUE DE GÉNERO

El enfoque de género reconoce las diferencias y desigualdades existentes entre géneros, permitiendo visualizar cómo estas pueden afectar el acceso a recursos y oportunidades. Al identificar las brechas existentes entre mujeres y hombres que conforman una comunidad es posible comprender con mayor profundidad las relaciones de género y diseñar estrategias para reducir las desigualdades en los diferentes ámbitos, con el objetivo de promover la igualdad de oportunidades y derechos entre hombres y mujeres, prevenir y abordar la discriminación y la violencia de género. Finalmente, el enfoque de género contribuye a la construcción de una sociedad más justa, equitativa y sustentable para todas las personas.

Líneas de trabajo

- Fortalecer la participación activa de las mujeres en los distintos espacios de representación, planificación y gestión que promuevan la toma de decisiones y desarrollo de políticas públicas.
- Promover iniciativas que permitan a las mujeres acceder a la tierra, recursos productivos y canales de comercialización, permitiendo fortalecer su poder de decisión en aspectos productivos, generar ingresos económicos y mejorar sus condiciones de vida.
- Promover campañas de sensibilización y educación en temas de género y soberanía alimentaria, con el fin de crear conciencia sobre la importancia de la igualdad de género en la producción de alimentos y en un sistema alimentario sustentable.
- Fomentar la investigación en temas de género y soberanía alimentaria, con el fin de obtener datos y estadísticas que permitan tomar decisiones informadas y promover la igualdad de género en el ámbito productivo.

B. SUSTENTABILIDAD

Se entenderá por prácticas sustentables a aquellas que permiten hacer un uso racional de los recursos naturales (agua, suelo, biodiversidad y recursos hidrobiológicos); realizar una gestión sustentable de los productos químicos; gestionar sus residuos; hacer un uso eficiente de la energía y/o utilizar nuevas fuentes, que sean renovables y menos contaminantes, junto con asegurar la sanidad y el bienestar animal, y la inocuidad de los productos alimentarios.

Además, dichas prácticas protegen la salud y la seguridad de las trabajadoras y los trabajadores, velan por adecuadas condiciones laborales, incorporan el respeto por los derechos humanos y a las comunidades para un desarrollo integral de los territorios y las economías locales.

Líneas de trabajo

- Impulsar la incorporación de prácticas sustentables en los procesos productivos silvoagropecuarios, acuícolas y pesqueros.
- Fortalecer la sustentabilidad en los sistemas alimentarios, a nivel de toda la cadena.
- Fomentar la adopción de prácticas, infraestructura, maquinaria y equipamiento que permita reducir pérdidas y desperdicios de alimentos.

C. CAMBIO CLIMÁTICO

El cambio climático es definido por la Convención Marco de las Naciones Unidas como el cambio de clima atribuido directa o indirectamente a la actividad humana que altera la composición de la atmósfera global y que se suma a la variabilidad natural del clima observada durante períodos de tiempo comparables. Este tiene efectos directos e indirectos en la productividad agrícola, pesquera y su competitividad, así como en los medios de vida y la sustentabilidad de estos sectores.

Líneas de trabajo

- Impulsar periódicamente la elaboración participativa de planes de mitigación y adaptación al cambio climático, que contemplan la acción climática y los compromisos nacionales e internacionales.
- Impulsar acciones de mitigación y adaptación a través de prácticas productivas, de comercialización y consumo de alimentos que permitan reducir y mitigar las emisiones de gases de efecto invernadero, restaurar los ecosistemas y usar sustentablemente los recursos naturales.

D. ASOCIATIVIDAD Y COOPERATIVISMO

La asociatividad es un mecanismo de cooperación que contribuye a fortalecer las capacidades de las personas y comunidades para mejorar sus condiciones de vida. Esto impacta en los territorios y genera una actividad productiva más sustentable, a través de un esfuerzo común y objetivos compartidos.

Dentro de las figuras asociativas destaca el cooperativismo por ser un modelo que permite incluir a los/las pequeños/as productores/as, pescadores/as y consumidores/as a las cadenas de valor, lo cual genera mejores condiciones para acceder a financiamiento, mercados, servicios, bienes e insumos, como también incrementar el capital social, reducir las asimetrías de poder y propiciar el trabajo decente (FAO, 2022)⁷.

Líneas de trabajo

- Promover la asociatividad y cooperativismo en la AFC, pequeña agricultura y pesca artesanal, disponiendo y adaptando instrumentos de fomento y de inclusión financiera, que consideren el enfoque de género y jóvenes, para apoyar el desarrollo y fortalecimiento de cooperativas u otros mecanismos asociativos, facilitando su integración en los canales de comercialización.
- Fomentar la integración cooperativa entre organizaciones de productores/as y cooperativas de consumo.
- Potenciar iniciativas de compra asociativa mediante cooperativas de consumo y otras figuras, con el objetivo de facilitar el acceso de la comunidad a alimentos nutritivos e inocuos a un menor costo. Para promover estas iniciativas, es necesario desarrollar y visibilizar instrumentos de financiamiento y concursos orientados a las compras asociativas.
- Reconocer y promover la cultura asociativa como forma de organización funcional y territorial que pone en valor los sistemas alimentarios.

⁷ <https://www.fao.org/3/cc0934es/cc0934es.pdf>

E. EDUCACIÓN, CAPACITACIÓN Y TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

En el marco de esta Estrategia, se entenderá como el proceso permanente de aprendizaje que abarca distintas etapas de la vida de las personas y que tiene como finalidad alcanzar un desarrollo integral y amplio, incorporando aspectos individuales y sociales.

Es deber del Estado dar acceso a una educación de calidad que fomente la continuidad de los estudios formales, y contemple características territoriales y culturales que hagan pertinente la enseñanza, considerando en ello el resguardo y puesta en valor de los elementos, prácticas y conocimientos tradicionales y ancestrales, así como también la formación y especialización de personas, técnicos y profesionales vinculados a los sistemas alimentarios.

A su vez, la capacitación y transferencia tecnológica permanente es una herramienta que permite adquirir conocimiento y habilidades necesarias para adaptarse a los nuevos desafíos que se presentan y responder a ellos de manera eficiente.

Líneas de trabajo

- Promover la transferencia tecnológica desde instituciones académicas y de investigación hacia productoras, productores y extensionistas, en materia de tecnologías y prácticas sustentables y resilientes, rescate de prácticas culturales de producción y de protección de la biodiversidad, y el cumplimiento de estándares de uso de productos fito y zoosanitarios y normas sanitarias.
- Fortalecer la educación formal en el ámbito de la sustentabilidad de los sistemas alimentarios, así como también en materia sanitaria e inocuidad, alimentación saludable, incluyendo su incorporación en mallas curriculares y oferta programática de cursos, entre otras.
- Fortalecer de la educación técnica y rural enfocada en valorar y promover el sistema alimentario nacional e interculturalidad de los territorios.
- Promover la capacitación, el uso y la difusión de Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) como fuente de conocimiento técnico y el desarrollo de contenidos, orientados tanto a extensionistas como a quienes producen para avanzar en alfabetización digital.
- Impulsar programas e iniciativas que promuevan el intercambio de experiencias y conocimientos con países de interés en distintos ámbitos productivos.
- Promover una capacitación adecuada a las necesidades y circunstancias específicas de la AFC, pequeña agricultura y pesca artesanal, que se diseñe e implemente de manera participativa y con enfoque de género.

F. TERRITORIO

El territorio corresponde al espacio geográfico circunscrito a un país, sociedad o comunidad que constituye el soporte y recurso básico de su visión común, el ámbito de vida y despliegue de sus prácticas sociales, ambientales, económicas y culturales, y su paisaje e identidad en la memoria personal y colectiva. Es también la construcción social resultante de la interrelación dinámica y sistémica entre las comunidades, las actividades económicas y los recursos naturales. En él se entremezclan aspectos funcionales, de administración y de gestión, que corresponde al Estado manejar, planificar y administrar para bien de los individuos y del conjunto de la sociedad, velando por una gestión armónica y equitativa.

El territorio es parte elemental de los sistemas alimentarios, dado que es el soporte físico donde se encuentran los recursos naturales para la producción de alimentos, como también es donde ocurren las relaciones funcionales entre los distintos actores, principalmente los canales de comercialización, permitiendo la distribución de los alimentos en las diferentes localidades y ciudades del país.

Líneas de trabajo

- Promover la incorporación de infraestructura y tecnología productiva que aumente la disponibilidad de alimentos en los territorios rezagados, aislados y extremos del país.
- Promover el conocimiento y uso de esquemas de certificación, tales como sellos de origen, para poner en valor los productos alimentarios tradicionales y ancestrales, que contribuyan a mejorar su competitividad en el mercado.
- Definir áreas preferentes de localización de actividades productivas que resguarden el suelo para la producción de alimentos de consumo nacional, a través de los Planes Regionales de Ordenamiento Territorial (PROT).
- Integrar en la normativa de los Planes Reguladores Comunales (PRC) el uso preferente de ferias libres, mercados mayoristas y minoristas como espacios prioritarios para la comercialización de alimentos saludable.

G. TRANSICIÓN SOCIOECOLÓGICA JUSTA

La transición socioecológica justa es el proceso en que, a través del diálogo social y el empoderamiento colectivo, se busca la transformación de la sociedad para que sea más resiliente y equitativa, y que pueda así hacer frente a la crisis social, ecológica y climática. La transición requiere que en los territorios los sectores productivos sean innovadores y sustentables.

La transición se debe llevar adelante asegurando trabajo decente, igualdad de género y la equidad territorial e intergeneracional y la justicia social y ambiental. Para esto se debe avanzar en políticas y diálogo social basados en disposiciones institucionales inclusivas y democráticas, identificando las oportunidades y el trabajo colectivo para su abordaje, vinculando a diversos agentes, dentro de los cuales se encuentran quienes trabajan, gobiernos nacionales y locales, empresas, inversionistas, ONG, entre otros. La meta de la transición socioecológica justa es el equilibrio ecológico y el bienestar físico, mental y social de las personas.

Líneas de trabajo

- Promover el desarrollo y adaptación de incentivos e instrumentos de fomento para la transición agroecológica justa y producción regenerativa.
- Generar diálogos sociales para identificar oportunidades y establecer un trabajo colectivo para su abordaje.



H. INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN

La investigación y desarrollo se definen como el trabajo creativo llevado a cabo sistemáticamente para incrementar el volumen de conocimiento humano, cultural y social, y el uso de estos para crear nuevas aplicaciones⁸. De acuerdo con el manual de Oslo⁹, la innovación es un producto o proceso, ya sea nuevo o mejorado, que se diferencia de los anteriores, y que se introduce al mercado o a la sociedad para su uso.

Estos elementos son claves para alcanzar el desarrollo integral y sustentable de los sistemas alimentarios y fortalecer la soberanía alimentaria, a través de la generación y transferencia de conocimiento y la invención y asimilación de nuevas tecnologías, y que contribuye también a mejorar la calidad de vida de las personas y comunidades.

Líneas de trabajo

- Promover el desarrollo de nuevas tecnologías a través de procesos de investigación, desarrollo e innovación (I+D+i), con enfoque de sustentabilidad, para la producción de alimentos, el uso más eficiente de los recursos naturales y la protección de la biodiversidad.
- Promover y fomentar programas a mediano y largo plazo de mejoramiento y desarrollo de variedades vegetales y semillas resilientes al cambio climático, a la sequía y plagas, en otros, junto con fortalecer el fitomejoramiento relacionado con aspectos productivos y nutricionales.
- Apoyar el desarrollo tecnológico orientado al desarrollo de nuevos procesos productivos o nuevos alimentos.
- Potenciar la investigación en torno a las características nutricionales de los alimentos.

⁸ Definición ampliada a partir del Manual de Frascati, disponible en <https://www.oecd.org/publications/manual-de-frascati-2015-9789264310681-es.htm>, al cual se suman los conceptos de conocimiento cultural y social para efectos de su aplicación en el presente documento de la estrategia.

⁹ Conceptos Asociados a CTCI (Ciencia, Tecnología, Conocimiento e Innovación), Ministerio de Ciencia. Disponible en https://api.observa.minciencia.gob.cl/api/datosabiertos/download/?handle=123456789/301109&filename=Infografia_de_conceptos_CTCI_2022.pdf

I. JÓVENES

La juventud se ha vuelto un tema de interés a nivel internacional en las discusiones de los sistemas alimentarios, especialmente por el envejecimiento de las personas que producen alimentos. Las y los jóvenes aportan nuevas ideas y energía y tienen la capacidad de generar cambios significativos a través de la innovación, el emprendimiento, la conectividad y la sostenibilidad.

Asegurar la renovación generacional en el sector silvoagropecuario y pesquero es clave para abordar los desafíos actuales y futuros relacionados con la seguridad alimentaria. Para fomentar el relevo generacional es esencial avanzar a través de políticas y marcos normativos que involucren a jóvenes y generar las oportunidades y condiciones que les permitan contribuir y avanzar en garantizar el derecho a la alimentación para toda la población nacional.

Líneas de trabajo

- Impulsar estrategias para el desarrollo de capacidades y oportunidades para la permanencia física y cultural de jóvenes en los territorios rurales.
- Promover iniciativas que permitan a los jóvenes tener acceso a recursos productivos y a mercados locales, facilitando la comercialización de sus productos y la generación de ingresos económicos.
- Promover el desarrollo y adaptación de incentivos e instrumentos de fomento para favorecer el acceso de jóvenes.

J. TRABAJO DECENTE ¹⁰

El trabajo decente busca ofrecer condiciones adecuadas que aseguren los derechos de los trabajadores y las trabajadoras, tanto en términos de seguridad laboral como de pago justo y equitativo. Esto incluye un salario digno y justo, horarios respetuosos de la vida personal, un ambiente de trabajo seguro y respetuoso, y la posibilidad de mejorar las habilidades laborales y desarrollar carreras.

El trabajo decente permite alcanzar o avanzar hacia otros objetivos del desarrollo sustentable: el fin de la pobreza, el compromiso del hambre cero, mejoras en la salud y el bienestar, una educación de calidad y la igualdad de género. Además, es indispensable para el desarrollo de la producción de alimentos, la innovación y la infraestructura; disminuye la desigualdad de ingresos y la desigualdad multifactorial.

Esta Estrategia, busca favorecer el acceso a trabajos productivos y adecuadamente remunerados con el debido resguardo a los derechos fundamentales en el trabajo, sin discriminación, en condiciones de libertad, equidad y seguridad.

Líneas de trabajo:

- Promover metodologías de capacitación y certificación de competencias laborales adecuadas a las necesidades y condiciones de trabajo del sector silvoagropecuario y pesquero, para mejorar la productividad y reducir el impacto de estas actividades, considerando el enfoque de género, la creciente participación de inmigrantes, el tamaño de las empresas, aspectos territoriales, el creciente dinamismo tecnológico y el cambio climático, la contaminación y la pérdida de biodiversidad.
- Generar espacios de diálogo tendientes a mejorar las condiciones laborales de trabajadoras y trabajadores agrícolas asalariadas/os y de temporada.
- Impulsar normativa que resguarde el adecuado desarrollo del mercado laboral silvoagropecuario y pesquero, poniendo énfasis en aspectos como formalización, condiciones laborales, inclusión de mujeres y jóvenes, entre otros.
- Generar estudios para identificar nuevas tendencias en el mercado laboral en el sector silvoagropecuario y pesquero vinculado con mecanización, automatización, inmigración y género, para orientar la toma de decisiones.

¹⁰El Trabajo Decente un concepto acuñado por la OIT el año 1999 y posteriormente incorporado dentro de los 17 objetivos de desarrollo sostenible de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (ONU). El Programa Nacional de Trabajo Decente de Chile fue firmado en el año 2008 por el Gobierno, a través del Ministerio de Trabajo y Previsión Social.



Patrimonios: definiciones, ámbitos y líneas de acción

La Estrategia se articula en torno a cinco patrimonios que son fundamentales para avanzar hacia la constitución de sistemas alimentarios sustentables enfocados en las personas que habitan el país.

1. PATRIMONIO RECURSOS PRODUCTIVOS, NATURALES Y BIODIVERSIDAD

Los recursos naturales y productivos son los elementos que, al interactuar entre ellos, mediante la acción humana, permiten producir alimentos y materias primas utilizadas en la elaboración de estos.

En términos generales, se consideran recursos productivos y naturales:

- Agua, suelo, mar, bosques, flora y fauna
- Los cultivos, sus variedades, semillas y otros materiales de propagación
- El ganado
- Los recursos hidrobiológicos
- Materias primas e insumos
- Energía y conectividad digital
- Infraestructura, maquinarias y equipamiento
- Paquetes tecnológicos
- El trabajo y capital humano y social¹¹
- El capital financiero

Es necesario proteger, conservar, mejorar y restaurar los distintos recursos naturales y la biodiversidad, esenciales para la producción de alimentos. Además, se debe facilitar el acceso a los recursos naturales y productivos a quienes producen los alimentos esenciales para una dieta saludable. Para ello, se requiere reducir las brechas de acceso a estos recursos por parte de la AFC, pequeña agricultura, pesca artesanal y acuicultura de pequeña escala, mujeres y jóvenes, introduciendo mejoras dentro del encadenamiento productivo e incorporando progresivamente prácticas de base sustentable y agroecológica.

En este contexto, las soluciones basadas en la naturaleza, es decir, las acciones que se apoyan en los ecosistemas y sus servicios son herramientas que permiten responder a los desafíos que enfrenta el sector alimentario nacional.

¹¹Capital humano y social entendido como el conocimiento y experiencia de las personas, junto con sus habilidades, la generación de alianzas, redes y colaboraciones, respectivamente.

ÁMBITOS Y LÍNEAS DE ACCIÓN

1.1 SEGURIDAD HÍDRICA

Chile posee una alta heterogeneidad climática e hídrica, donde la tendencia hacia una disminución de las precipitaciones, como también a la pérdida de nieves y masa de glaciares es evidente y se refleja en las sequías cada vez más frecuentes. Esta realidad contrasta con el aumento de las necesidades

de consumo de agua, tanto humano como para fines productivos. Por estos motivos, se hace necesaria una gestión más eficiente y sustentable de este recurso, no sólo para superar la situación de corto plazo, sino también para abordar la escasez de forma permanente.

Líneas de acción

- Impulsar e implementar una Estrategia Nacional de Recursos Hídricos.
- Impulsar acciones que permitan acceder al recurso hídrico y disponer de infraestructura de riego a quienes producen alimentos para consumo nacional, incluyendo la modificación de la normativa para priorizar el acceso a financiamiento para este sector, así como la regularización de derechos de agua.
- Impulsar el manejo integrado de cuencas y gestión hídrica para lograr la sustentabilidad de uso y evitar la degradación de los suelos, que tienen un rol preponderante en la infiltración de agua.
- Impulsar la participación de la AFC en instancias de toma de decisión sobre recursos hídricos.
- Fomentar la incorporación de riego tecnificado y tecnología asociada, que permita mejorar la producción y el uso eficiente de los recursos hídricos.
- Explorar herramientas que permitan mejorar la disponibilidad del recurso hídrico y/o nuevas fuentes de agua y promover la adaptación productiva, con un enfoque de sustentabilidad.
- Promover la reducción del impacto de fuentes difusas que afecten la calidad del agua.

1.2 GESTIÓN SUSTENTABLE DEL SUELO

El suelo es un recurso natural no renovable considerado como la base para sostener sistemas productivos silvoagropecuarios y por lo tanto tiene una gran relevancia en la producción de alimentos y la seguridad alimentaria. De acuerdo con el “Informe país estado del medio ambiente en Chile 2018”¹², los principales problemas de degradación de suelos en Chile son la degradación física (erosión, compactación, anegamiento);

degradación química (acidificación, salinización, contaminación) y degradación biológica (pérdida de materia orgánica y de biodiversidad). Con el objeto de revertir esta situación se requiere de un manejo sustentable que contribuya a aumentar la fertilidad del suelo y la retención del agua, lo cual afecta positivamente el rendimiento de las plantas y la disponibilidad de alimentos.

Líneas de acción

- Impulsar normativa que fomente la gestión sustentable del recurso suelo, con el objetivo de recuperar y conservar las capacidades de los suelos agropecuarios.
- Impulsar acciones que promuevan la regeneración de suelos y su biodiversidad.
- Impulsar normativa que permita regular el uso sustentable del suelo, resguardando la producción de alimentos.

¹²Informe País: Estado del medio ambiente en Chile 2018 - Universidad de Chile (uchile.cl).

1.3 UN ESTADO FACILITADOR

Los productores/as o actores relevantes del sistema alimentario muchas veces no cuentan con las condiciones o capacidades para producir alimentos. Por ello, se hace necesario que dispongan de las herramientas o condiciones que les permitan mejorar la productividad y expresar su potencial.

Líneas de acción

- Fortalecer la articulación intersectorial y coordinación público - privada para mejorar las sinergias a nivel nacional, regional y local.
- Revisar la institucionalidad vigente para fortalecer y desarrollar incentivos e instrumentos que permitan facilitar el acceso a tierra y regularización de su tenencia para la AFC y pequeña agricultura, comunidades indígenas, mujeres y jóvenes, promoviendo las condiciones habilitantes que permitan su uso productivo sustentable.
- Impulsar programas e iniciativas de fortalecimiento a la producción de alimentos para el consumo nacional y local, incluyendo cultivos tradicionales (cereales, legumbres, papas y hortalizas), ganadería (bovina, ovina, caprina y camélidos), producción pecuaria de traspatio, apicultura, pesca artesanal y acuicultura de pequeña escala.
- Promover iniciativas legislativas que contribuyan al fortalecimiento de los sistemas alimentarios sustentables y resilientes.
- Generar protocolos que orienten el accionar público en caso de emergencias que impacten en la disponibilidad de alimentos e insumos para la producción de estos.
- Apoyar a quienes producen en la obtención de Resolución Sanitaria necesaria para la comercialización de productos alimentarios.

1.4 PRÁCTICAS SUSTENTABLES

El crecimiento de la producción intensiva, muchas veces realizada en ecosistemas no aptos para ello, sumado al uso indiscriminado de fertilizantes y agroquímicos, entre otras prácticas, ha provocado una importante degradación de los recursos naturales y daño medio ambiente, afectando la seguridad alimentaria, la salud humana y la eficacia y sostenibilidad de los sistemas de producción.

Por ello, se hace necesario una gestión sustentable de los recursos productivos, para así conservar, proteger y mejorar los recursos naturales, considerando las características de los territorios.

Líneas de acción

- Implementar el Plan de Acción de la Estrategia de Sustentabilidad Agroalimentaria.
- Promover el uso y gestión sustentable de productos químicos e insumos que minimicen el impacto de la actividad en los ecosistemas terrestres y acuáticos.
- Promover prácticas sustentables de producción, como la agroecología y agricultura regenerativa.
- Fortalecer la disponibilidad y calidad de insumos y bioinsumos necesarios para la producción de alimentos.
- Impulsar la incorporación de energías renovables no convencionales en los procesos productivos.

1.5 PROTECCIÓN DE LA BIODIVERSIDAD

La producción de alimentos está enlazada con la vida de los ecosistemas. El declive de los ecosistemas y la biodiversidad interrumpen el flujo de los servicios ecosistémicos como la regulación climática, la provisión de alimentos de calidad, la fertilidad de suelos y infiltración de agua; generando desestabilidad en los sistemas naturales, y poniendo en riesgo la sustentabilidad de la actividad humana y la

producción de alimentos en largo plazo.

El desafío, entonces, es compatibilizar la producción de alimentos para la población con la conservación de la biodiversidad y los servicios que proveen; considerando la variedad a nivel genético, de especies, y de ecosistemas.

Líneas de acción

- Generar incentivos y normativas para la protección y restauración de la biodiversidad y los servicios ecosistémicos, tanto dentro de los sistemas productivos agropecuarios y pesqueros, como en el entorno productivo.
- Impulsar programas e iniciativas de fortalecimiento a la producción que consideren variedades tradicionales y razas animales localmente adaptadas.
- Impulsar iniciativas para la valoración y visibilización de la cultura campesina y pesquera artesanal que promueve la protección y conservación de la biodiversidad y los ecosistemas, incluyendo el rescate y reconocimiento de los saberes y prácticas tradicionales asociadas.

2. PATRIMONIO CANALES DE COMERCIALIZACIÓN AGROALIMENTARIOS Y PESQUEROS

Los canales de comercialización agroalimentarios y pesqueros corresponden a los espacios donde se distribuyen y comercializan alimentos que contribuyen a dietas saludables, a través de la articulación de múltiples y diversos actores del sistema alimentario. Los canales se componen por mercados mayoristas, ferias libres, supermercados, mercados campesinos, caletas pesqueras y minoristas (almacenes y verdulerías), presentes en las distintas regiones del país.

Estos presentan diversos desafíos en relación con la coordinación entre actores públicos y privados, considerando en ello la articulación regional y la necesidad de promover estrategias de circuitos cortos de comercialización más

eficientes y sustentables, que contemplen mayores puntos de venta e infraestructura adecuada. Se debe considerar también la reducción de los desperdicios de alimentos, la formalización de los actores y la generación y disponibilización de información que caracterice la situación de los canales.

Este patrimonio busca promover los circuitos cortos y las ferias libres, siendo estas últimas el medio principal de comercialización de los productos hortofrutícolas de la AFC y de productos frescos de la pesca artesanal en el mercado interno, por lo que representan un canal fundamental para el acceso físico y económico de la población a alimentos saludables.

ÁMBITOS Y LÍNEAS DE ACCIÓN

2.1 UN ESTADO FACILITADOR

La AFC, pequeña agricultura, pesca artesanal y acuicultura de pequeña escala cuentan con dificultades para encadenarse a canales de comercialización, debido a que no disponen de las condiciones, normativas o capacidades para cumplir adecuadamente con las condiciones pactadas por estos canales de

ventas. Por ello, se hace necesario mejorar la capacidad de producción y gestión, que les permita comercializar sus productos en canales de comercialización más masivos.

Líneas de acción

- Potenciar y desarrollar instrumentos que permitan a quienes proveen alimentos el cumplimiento de normas y estándares exigidos para la incorporación de sus productos al comercio formal.
- Impulsar Proyecto de Ley de Ferias Libres a través de la Mesa de Ferias Libres del Minecon.
- Conectar a productores/as y consumidores/as para la venta de alimentos saludables, a través de herramientas digitales.
- Fortalecer el acceso a información sobre normativas, fomento e incentivos para los distintos actores del canal tradicional, para mejorar la transparencia del mercado.
- Incentivar la formalización de la comercialización a todo nivel de la cadena.

2.2 APOYO A LA AGRICULTURA FAMILIAR CAMPESINA, PEQUEÑA AGRICULTURA, PESCA ARTESANAL Y PUEBLOS ORIGINARIOS EN LA COMERCIALIZACIÓN DE SU PRODUCCIÓN

La comercialización efectiva de los productos agrícolas y del mar provenientes de la AFC, pequeña agricultura y pesca artesanal puede mejorar sus ingresos y su calidad de vida, así como fomentar el desarrollo económico local y regional. También puede promover la agricultura sustentable y el uso responsable de los recursos naturales, lo que es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y la sostenibilidad a largo plazo.

Sin embargo, presenta diversos desafíos, tales como: la necesidad de infraestructura adecuada para el almacenamiento, transporte y venta de sus productos; necesidad de contar con información, sellos y difusión de la oferta disponible; el desarrollo de circuitos cortos que acerquen la oferta con la demanda local, entre otras necesidades. Por este motivo, es importante trabajar para identificar y abordar estos desafíos y encontrar soluciones sustentables y efectivas para la comercialización de sus productos

Líneas de acción

- Fomentar las compras públicas de productos saludables provenientes de la AFC y de la pesca artesanal, generando las condiciones necesarias para su incorporación.
- Facilitar la integración de los pequeños/as y medianos/as productores/as y pescadores artesanales a los canales de comercialización, ampliando y mejorando la infraestructura de comercialización, considerando las necesidades de los distintos territorios, potenciando los circuitos cortos de comercialización y mercados locales, como ferias libres y mercados campesinos y artesanos.
- Estudiar la comercialización de productos provenientes de la AFC, pequeña agricultura y pesca artesanal que se distribuyen en el canal tradicional, considerando información de volúmenes, precios, estacionalidad, intermediarios y enfoque de género para la generación de políticas públicas diferenciadas.
- Releva los productos que provienen de la AFC, pequeña agricultura y pesca artesanal mediante el fortalecimiento de sellos u otros mecanismos de información que faciliten su identificación por parte de los consumidores y fomenten el consumo de proximidad, junto con generar estrategias comunicacionales que promuevan el consumo y valoración de estos productos.

2.3 FORTALECIMIENTO Y DESARROLLO DE LOS MERCADOS REGIONALES Y LOCALES

Actualmente, la mayoría de los centros de venta mayoristas y de distribución de productos alimentarios se encuentran en las grandes ciudades, debido a temas logísticos y niveles de consumo. Esto repercute en que las distintas localidades consuman alimentos provenientes de las principales ciudades, a pesar de que muchas veces son producidos

en territorios cercanos, lo que puede afectar su disponibilidad y acceso frente a situaciones coyunturales que afecten la cadena de distribución.

Líneas de acción

- Fortalecer el desarrollo de canales de comercialización de productos a nivel regional y local.
- Identificar vulnerabilidades de los canales de comercialización y distribución de alimentos frente emergencias y crisis con el fin de establecer protocolos de acción para garantizar su funcionamiento.

2.4 PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

De acuerdo con FAO, la pérdida de alimentos ocurre durante las etapas de producción, postcosecha, almacenamiento y procesamiento, mientras que el desperdicio de alimentos ocurre en las etapas de comercialización y consumo. Alrededor de 1.300 millones de toneladas de alimentos aptos para el consumo humano se pierden o se desperdician cada año, lo que representa aproximadamente un tercio de todos los alimentos producidos en el mundo¹³. Esto

contrasta con el déficit alimentario global, que en 2021 afectó entre 702 a 828 millones de personas que se enfrentaron al hambre¹⁴, lo que plantea un problema ético debido al uso ineficiente de los recursos¹⁵.

Es necesario que el Estado avance en la prevención y reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos (PDA) a lo largo de toda la cadena de comercialización.

Líneas de acción

- Promover la comercialización sustentable, fomentando la incorporación de tecnología y el desarrollo de incentivos para reducir el desperdicio de alimentos, junto con promover la educación alimentaria y sensibilización sobre la importancia de reducir las PDA.
- Fortalecer el rol de la Comisión Nacional de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos y la implementación de su hoja ruta.
- Impulsar iniciativas que permitan la revalorización y reducción de las PDA a

través de la articulación interministerial y con gobiernos locales, mediante instrumentos de promoción, normativas y regulaciones, tales como los bancos y microbancos de alimentos.

¹³Pérdida y desperdicio de alimentos en el sector agrícola: avances y desafíos. Febrero de 2019. Odepa.

¹⁴El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2022, FAO.

¹⁵Pérdida y desperdicio de alimentos en el sector agrícola: avances y desafíos. Febrero de 2019. Odepa.

3. PATRIMONIO HUMANO Y SOCIOCULTURAL

Este patrimonio se entiende como todo elemento o conjunto de elementos tangibles o intangibles del sistema alimentario que son reconocidos y valorados por las personas y comunidades locales, y que se representan por un conjunto de prácticas y sistemas de conocimiento, habilidades, tradiciones, creencias y valores, que son de la identidad cultural y pertenencia territorial, entre otros elementos.

El componente humano se expresa en los conocimientos individuales adquiridos por la experiencia y tradición que se aplican principalmente en los procesos de producción y comercialización silvoagropecuaria y pesquera, junto con su transformación.

El componente sociocultural es entendido como los conocimientos y prácticas colectivas vinculadas principalmente a la producción, comercialización y consumo de alimentos, que se expresan de manera diversa en los territorios generando sentido de pertenencia e identidad local.

Además, se debe considerar el componente de habitabilidad y buen vivir rural en los asentamientos humanos donde se producen alimentos, entendidos como las condiciones necesarias para lograr una calidad de vida y que permita a las comunidades locales permanecer en sus territorios y desempeñar así sus múltiples roles asociados a los sistemas alimentarios. Lo anterior está relacionado con generar las condiciones de “Buen Vivir” para quienes sostienen los sistemas alimentarios.

Este patrimonio reside principalmente en las comunidades campesinas y pueblos originarios, pescadores/as artesanales, recolectores/as y acuicultores/as de pequeña escala, trabajadores/as asalariados/as, mujeres y jóvenes rurales, como también las futuras generaciones.

ÁMBITOS Y LÍNEAS DE ACCIÓN

3.1 PROMOCIÓN, PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN/ RESGUARDO CULTURA ANCESTRAL

Un ámbito fundamental para avanzar en la soberanía alimentaria de un país es resguardar los conocimientos, saberes y prácticas, tanto tradicionales como ancestrales, que se vinculan en la producción de alimentos. Estos elementos buscan estar en armonía y equilibrio con su medio natural, lo que genera que se configuren paisajes productivos que son parte de la identidad

cultural en los territorios rurales. Para avanzar en este ámbito, se requiere impulsar acciones de reconocimiento, valorización e institucionalización que vayan enfocadas en promocionar y conservar estos elementos de manera de que puedan seguir siendo usados en el tiempo tanto por las generaciones presentes y futuras.

Líneas de acción

- Integrar en programas públicos el rescate y conservación de las prácticas, conocimientos y tecnologías vinculadas al sistema alimentario, así como actividades conexas (artesanía, turismo rural, gastronomía local, entre otras).
- Reconocer el rol de los pueblos originarios, mujeres y personas mayores como cuidadoras de los recursos y conocimientos del sistema alimentario del país.
- Fomentar la protección, rescate y uso de variedades tradicionales en los sistemas de producción, así como las prácticas y conocimientos tradicionales asociados.
- Institucionalizar el enfoque de los Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial/Nacional (Sipam/Sipan) dentro del Minagri y sus servicios, considerando la coordinación y trabajo intersectorial, como una estrategia de intervención de los territorios que rescata, protege y valoriza el patrimonio natural y cultural, así como la protección de métodos de producción de alimentos.

3.2 RESCATE, VALORACIÓN Y DIFUSIÓN DEL PATRIMONIO HUMANO Y SOCIOCULTURAL

El patrimonio humano y sociocultural está compuesto por prácticas y saberes que son transmitidos de generación en generación a través de la tradición oral y práctica, que han sido acumulados por comunidades y culturas a lo largo del tiempo y que son considerados valiosos por su relevancia y utilidad para

la vida cotidiana y la supervivencia. Estas prácticas y saberes ancestrales representan una riqueza cultural invaluable que debe ser rescatada, valorada y difundida.

Líneas de acción

- Impulsar estudios sobre prácticas y conocimientos tradicionales asociadas a la cultura campesina y pesquera, considerando su diversidad territorial y género.
- Levantar información sobre el patrimonio humano y sociocultural, mediante alianzas con la academia, fundaciones y Organizaciones No Gubernamentales (ONG) con presencia territorial.
- Relevar la importancia del patrimonio y promover la producción, preparación y consumo de los alimentos tradicionales y locales en la población nacional, a través de estrategias comunicacionales.
- Facilitar instancias de socialización e intercambio que permitan compartir conocimientos y técnicas entre productores/as, profesionales, técnicos/as y trabajadores/as agropecuarios y pesqueros, con el objetivo de contribuir al resguardo del patrimonio humano y sociocultural.

3.3 BUEN VIVIR RURAL

En línea con el desafío de reducir las brechas sociales, ambientales y económicas identificadas en la Política Nacional de Desarrollo Rural, este ámbito busca relevar iniciativas orientadas a mejorar las condiciones de los asentamientos rurales, con el propósito que las comunidades campesinas y pesqueras logren un bienestar social y un adecuado nivel de calidad de vida, lo cual estimulará que permanezcan en sus territorios.

Esto se entenderá como las condiciones necesarias en términos de vivienda, el acceso a servicios básicos (agua, saneamiento y electricidad), salud, educación y conectividad física y digital, entre otros, siendo elementos esenciales para vivir en la ruralidad de manera digna, permitiendo que ejerzan su rol y funcionamiento dentro de los sistemas alimentarios.

Líneas de acción

- Impulsar la implementación de la Política Nacional de Desarrollo Rural.
- Promover programas para el acceso de vivienda a jóvenes rurales que permita brindar condiciones habitacionales básicas para facilitar e incentivar su permanencia en los territorios rurales.
- Coordinar soluciones para brindar acceso a servicios básicos como agua, saneamiento, electricidad y recolección de residuos, para garantizar condiciones de calidad de vida en los hogares rurales.
- Promover la conectividad digital en el mundo rural dando soluciones para aumentar la cobertura y entrega de servicios de conectividad digital para desarrollar un nivel de vida adecuado a la actualidad.
- Desarrollar planes regionales de desarrollo rural en conjunto con los gobiernos regionales, a fin de potenciar estrategias de inversión pública en los territorios que apunten a mejoramiento de las condiciones de vida en los cuatro ámbitos definidos en la política de desarrollo rural (bienestar social, oportunidades económicas, sustentabilidad medioambiental y cultura y patrimonio).

4. PATRIMONIO DIETAS SALUDABLES

Las dietas saludables son parte de un sistema alimentario sustentable y corresponden a patrones definidos por el Minsal, que tienen una cantidad y calidad adecuadas de nutrientes, y permiten promover de manera integral todas las dimensiones de la salud y el bienestar de las personas. Son accesibles, asequibles, diversas, equilibradas, equitativas, inocuas, culturalmente aceptables y basadas en alimentos nutritivos¹⁶.

Las dietas saludables contemplan diversos objetivos. Uno de ellos es lograr un crecimiento y desarrollo óptimo de todas las personas, junto con apoyar el bienestar físico, mental y social en todas las etapas de la vida de las generaciones presentes y futuras. Para esto es necesario tener en cuenta los contextos sociales y culturales involucrados desde la producción del alimento hasta su preparación y consumo.

Adicionalmente, las dietas saludables tienen por objetivo contribuir en la prevención y reducción de la malnutrición en todas sus formas (desnutrición, sobrepeso, obesidad, entre otras), y disminuir el riesgo de

enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación, con especial énfasis en grupos de población en situación de vulnerabilidad: socioeconómica, mujeres, niñas, niños y personas mayores.

Para alcanzar estos objetivos, es importante garantizar desde el Estado las condiciones que permitan el acceso físico y económico a alimentos sanos y frescos. Además se debe promover un entorno alimentario saludable que fomente el consumo de una dieta rica en nutrientes y equilibrada. Esto debe considerar el proporcionar información y educación que permita a las personas tomar decisiones orientadas a llevar una vida saludable y activa.

Es necesario que una dieta saludable se desarrolle en un sistema alimentario sustentable, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y nutricional para todas las personas. De forma que no se pongan en riesgo las bases económicas, sociales y ambientales que permiten proporcionar seguridad alimentaria y nutrición a las generaciones futuras (FAO, 2019)¹⁷.

¹⁶ Los alimentos nutritivos corresponden a aquellos que proporcionan nutrientes o elementos beneficiosos para la salud de las personas protegiéndolas de la malnutrición (por ejemplo, vitaminas, carbohidratos complejos no refinados, proteína, grasas mono y poliinsaturadas no saturadas, fibra dietética, entre otros) y minimiza el aporte de elementos potencialmente dañinos o que susciten preocupación respecto de la salud pública (por ejemplo, grasas trans, cantidades excesivas de grasas saturadas, azúcares libres, y sodio, entre otros). Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. Directrices Voluntarias del CSA Sobre los Sistemas Alimentarios y la Nutrición, 2021.

¹⁷El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2019, FAO 2019. Disponible en <https://www.fao.org/publications/sofi/2019/es/>

ÁMBITOS Y LÍNEAS DE ACCIÓN

4.1 COORDINACIÓN, ARTICULACIÓN Y COLABORACIÓN PARA EL DESARROLLO DE ENTORNOS ALIMENTARIOS SALUDABLES

El desarrollo de entornos saludables requiere de la participación de múltiples actores, con diversas capacidades, funciones y recursos, pero, muchas veces, con objetivos comunes. Para la consecución de dichos objetivos es necesaria la coordinación y colaboración

público-privada, ya que permite combinar recursos, conocimientos y necesidades, en la búsqueda de un propósito común.

Líneas de acción

- Fortalecer la articulación y sinergias interministeriales de manera de promover un entorno alimentario saludable que fomente la salud y bienestar de la población.
- Articular e incorporar líneas de financiamiento en los servicios públicos que promuevan las dietas saludables de acuerdo con las directrices de las guías alimentarias vigentes, a través de concursos, instrumentos de fomento e instrumentos de investigación.
- Potenciar la inclusión de organizaciones de consumidores/as en el desarrollo de políticas públicas alimentarias.

4.2 INFORMACIÓN Y DIFUSIÓN

Una dieta saludable permite prevenir efectos negativos para la salud física y mental, y el riesgo de enfermedades crónicas y otros problemas de salud. Es importante la entrega de información sobre las ventajas de las dietas saludables, ya que permite a las personas desarrollar hábitos alimenticios saludables y sustentables, y mantener una buena salud a largo plazo.

Líneas de acción

- Mejorar los datos y estadísticas sobre consumo de alimentos por nivel socioeconómico, género, rango etario, territorio, etc.
- Potenciar instrumentos de difusión de precios al consumidor que faciliten el acceso económico a alimentos nutritivos e inocuos.
- Generar acciones destinadas a entregar información a las personas y hogares para la toma de decisiones alimentarias que protejan su salud y calidad de vida.

4.3 PROMOCIÓN Y ACCESO DE ENTORNOS ALIMENTARIOS SALUDABLES

La promoción de entornos alimentarios saludables genera un impacto significativo en la salud y el bienestar de las personas. Estos corresponden a entornos que facilitan el acceso a alimentos nutritivos y fomentan la elección de alternativas alimentarias saludables, reduciendo el riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles como la obesidad, la diabetes y enfermedades cardíacas.

Para promover entornos alimentarios saludables, es necesario fomentar políticas públicas que apoyen el acceso a alimentos nutritivos y la educación necesaria para favorecer las decisiones de consumo que beneficien la salud de las personas, en línea con las Guías Alimentarias y el Plan Nacional de Prevención de la Obesidad en la Niñez y Adolescencia del Minsal.

Líneas de acción

- Generar estrategias para ampliar la disponibilidad, acceso y variabilidad de alimentos saludables a lo largo del territorio nacional.
- Difundir la localización y calendarización de ferias libres.
- Implementar estrategias para aumentar los puntos de venta de alimentos nutritivos en comunas sin ferias libres o en sectores más alejados que no cuentan con negocios o puntos de venta de alimentos saludables (desiertos alimentarios).
- Impulsar Proyecto de Ley de Bolsillo Único Familiar presentado por el Ministerio de Hacienda para apoyar a los hogares más vulnerables.
- Incentivar el consumo de alimentos y preparaciones tradicionales que contribuyan a una alimentación saludable, teniendo en cuenta su valor nutritivo, usos y valor atribuido por las mismas comunidades.
- Impulsar iniciativas de huertos escolares y comunitarios como parte del desarrollo integral de la sociedad, orientado a fortalecer entornos alimentarios saludables.

5. PATRIMONIO SANITARIO E INOCUIDAD

Corresponde a la condición fito y zoonosanitaria con la que cuenta un país, como base para el desarrollo de la actividad silvoagropecuaria y pesquera. La condición sanitaria es el resultado de las medidas de prevención del ingreso y diseminación de plagas y enfermedades exóticas de importancia económica a través del territorio nacional, al igual que el control, vigilancia y erradicación de aquellas que ya se encuentran presentes. En dicho sentido y frente a un mundo globalizado, Chile debe soportar una presión creciente sobre sus fronteras, que ponen en riesgo la seguridad y soberanía alimentaria.

La sanidad vegetal, animal y pesquera es un tema clave para el sistema alimentario nacional, por lo que debe protegerse y mantenerse en un esfuerzo de sinergia entre los componentes de salud pública, ambiental y el sector agropecuario y pesquero. Este patrimonio involucra al sector público,

privado, academia, consumidoras/es y a todas las partes interesadas.

Por su parte, y de acuerdo con lo establecido por el Codex Alimentarius, la inocuidad es la garantía de que un alimento no causará daño a las personas cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso previsto.

La inocuidad alimentaria es clave para fortalecer la soberanía y seguridad alimentaria, de manera que la población tenga acceso a cantidades suficientes de alimentos seguros y nutritivos para mantener la vida y promover la buena salud. Para ello, Chile debe avanzar en su capacidad para prevenir, detectar y responder oportunamente a las amenazas para la salud pública asociadas con alimentos inseguros e impulsar aquellas medidas que incentiven el comercio regulado de alimentos, de manera de proteger y fomentar al sector productivo nacional.

ÁMBITOS Y LÍNEAS DE ACCIÓN

5.1 COORDINACIÓN, ARTICULACIÓN Y COLABORACIÓN PARA PROTECCIÓN DEL PATRIMONIO SANITARIO Y LA INOCUIDAD

La protección del patrimonio sanitario y la inocuidad es esencial para garantizar la seguridad alimentaria, la conservación de la biodiversidad y la prevención de pérdidas económicas. Debido a la multiplicidad de actores que intervienen en el resguardo de este patrimonio, se requiere de la coordinación

público-privada a través de mesas de trabajo u otras instancias de colaboración, lo que facilita desarrollar proyectos y/o elaborar planes de contingencia y de estrategias orientadas a su control y prevención.

Líneas de acción

- Definir institucionalidad de Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (Achipia), en base a acuerdos alcanzados por su Consejo.
- Establecer una mesa de trabajo para la coordinación en materias sanitarias.
- Fortalecer instancias de colaboración y coordinación entre ministerios, servicios/agencias pública, privada, academia, comunidad y otros, con enfoque Una Salud¹⁸.
- Promover el desarrollo de proyectos de cofinanciamiento público – privado para el mejoramiento del patrimonio sanitario.
- Establecer planes de contingencia público – privado y estrategias para abordar de forma integrada situaciones de emergencia o crisis sanitarias.
- Generar estrategias coordinadas para gestionar peligros físicos, químicos y biológicos en el sistema alimentario.
- Acordar con los/as gestores/as de riesgo, sector productivo y academia que las iniciativas en el ámbito de inocuidad estén enmarcadas en el accionar del Estado.
- Promover la cultura positiva de inocuidad de los alimentos en todo el sistema alimentario.

¹⁸ Enfoque unificador integrado que procura equilibrar y optimizar de manera sustentable la salud de las personas, los animales y los ecosistemas. El enfoque reconoce que la salud de las personas, los animales domésticos y salvajes, las plantas y el medio ambiente en general (incluidos los ecosistemas) están estrechamente relacionados y son interdependientes.

5.2 MANTENCIÓN Y MEJORAMIENTO DEL PATRIMONIO SANITARIO E INOCUIDAD

El impacto de la actividad económica en general y su flujo comercial, hacen necesario reforzar las iniciativas tendientes a mantener y mejorar el patrimonio sanitario. Así como también fortalecer la fiscalización para asegurar la comercialización de productos inocuos para la población. En este sentido las líneas prioritarias a impulsar son:

Líneas de acción

- Fortalecer las acciones de mitigación del riesgo pre-frontera y frontera, mediante trabajos bilaterales de integración y coordinación de inteligencia fitozoosanitaria y actualización y fortalecimiento de las normativas.
- Acentuar la vigilancia, control, supresión y erradicación de enfermedades y plagas silvoagropecuarias detectadas en el territorio nacional.
- Mejorar la capacidad de diagnóstico de la red de laboratorios, asociados a servicios competentes.
- Desarrollar e implementar técnicas no intrusivas para el control eficiente de mercancías, medios de transporte y equipajes que ingresan al país.
- Difundir las prácticas agroecológicas como base para el manejo de enfermedades y plagas.
- Promover el manejo integrado de plagas para el control de enfermedades.
- Fortalecer las capacidades de la AFC y de la pequeña agricultura, pesca artesanal y acuicultura de pequeña escala y pueblos originarios, para la mantención de la sanidad animal y vegetal
- Considerar las realidades culturales, territoriales y patrimoniales en las modificaciones del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).
- Incrementar la fiscalización sanitaria de alimentos que se venden en el comercio informal.

Implementación y seguimiento

La implementación y seguimiento de la Estrategia se realizará mediante planes de acción trienales elaborados en el marco de la CNSSA.

La secretaría técnica de la CNSSA estará radicada en Odepa.

V. **ANEXOS**

Anexo 1

Glosario

Acuicultura de pequeña escala: actividad de cultivo de recursos hidrobiológicos realizada por micro y pequeñas empresas.

Adaptación al cambio climático: proceso de ajustes al clima y sus efectos actuales o esperados. Son las acciones, medidas o actividades que buscan reducir la vulnerabilidad de sistemas naturales y humanos, moderando los impactos negativos y/o aprovechando los efectos beneficiosos.

Agricultura Familiar Campesina: tipo de agricultura caracterizada por la presencia de trabajo familiar, la vinculación entre la administración predial y la jefatura de hogar, el reducido tamaño predial y el enfoque de subsistencia. La legislación nacional la caracteriza según número de hectáreas, nivel de activos y dedicación a la actividad.

Agricultura y ganadería regenerativa: enfoque de la agricultura y la ganadería que tiene por objetivo regenerar y contribuir a múltiples servicios ecosistémicos para lograr una producción alimentaria sustentable. Para ello, enfatiza en la necesidad de restaurar los niveles de carbono orgánico del suelo e impulsar y restablecer la funcionalidad microbiana a condiciones similares a sistemas naturales o de baja degradación y alta productividad.

Agrobiodiversidad / Biodiversidad: término que incluye todos los componentes de la

diversidad biológica de importancia para la alimentación y la agricultura, y todos los que constituyen los ecosistemas agrícolas, también denominados agroecosistemas: la variedad y variabilidad de animales, plantas y microorganismos, a nivel genético, de especies y de ecosistemas, que son necesarios para mantener las funciones claves del agroecosistema, su estructura y procesos.

Agroecología: transdisciplina científica que incluye las dimensiones ecológica, sociocultural, tecnológica, económica y política de los sistemas alimentarios. Tiene un enfoque holístico e integrado que aplica simultáneamente conceptos y principios ecológicos y sociales al diseño y gestión de sistemas agrícolas y alimentarios sustentables. Busca optimizar las interacciones entre las plantas, los animales, los seres humanos y el medio ambiente, al mismo tiempo que aborda la necesidad de sistemas alimentarios socialmente equitativos en los que las personas puedan elegir lo que comen y cómo y dónde se produce.

Banco y microbanco de alimentos: los Bancos de Alimentos recuperan excedentes de alimentos que se producen en la cadena de valor alimentaria para donarlos a personas en situación de inseguridad alimentaria y nutricional, evitando así su desperdicio. Existen diversos modelos metodológicos, pero todos convergen en la importancia del establecimiento de estándares de inocuidad

durante el proceso de recuperación, y estándares de eficiencia en las actividades primarias y de soporte (transporte, almacenaje, distribución, contabilidad, comunicación y gerencia, por mencionar algunos).

Bioinsumo: producto de origen biológico que tiene actividad pesticida, fertilizante o inductora de la defensa vegetal.

Canal tradicional: canal comercial compuesto por mercados mayoristas, ferias libres y locales tradicionales de venta al detalle.

Circuito corto de comercialización: esquemas en los cuales las agricultoras y los agricultores venden directamente a las consumidoras y los consumidores, o con mínima intermediación, y se fundamentan en una creciente demanda por parte de los compradores que buscan productos locales, frescos, saludables y de temporada.

Codex Alimentarius: Conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas que garantizan que los alimentos sean saludables y puedan comercializarse, siendo aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius.

Cooperativas: asociaciones que, de conformidad con el principio de la ayuda mutua, tienen por objeto mejorar las condiciones de vida de sus socios y son regidas por la Ley General de Cooperativas.

Desarrollo cultural: proceso a través del cual un Estado -o cualquier ámbito territorial, incluyendo el municipio, la comunidad y en una escala más reducida, el barrio- incrementa la participación de la población en la vida cultural y promueve la creatividad de todos/as los/as ciudadanos/as. De igual modo define su identidad y diversidad, ajustándose a las condiciones históricas concretas de su contexto y a un proyecto de futuro.

Desperdicio de alimentos: disminución de alimentos, aptos para el consumo humano, que ocurre al final de la cadena alimentaria (ventas y consumo final), es decir, cuando los alimentos se pierden por malas decisiones de los comerciantes y consumidores/as.

Ecosistema: unidad funcional que consta de organismos vivos, su entorno no vivo y las interacciones dentro y entre ellos, proporcionando beneficios, o servicios al mundo.

Energía renovable: son un tipo de energía derivada de fuentes naturales que llegan a reponerse más rápido de lo que pueden consumirse.

Enfermedad exótica: enfermedad transmisible que se considera inexistente en un país y sus territorios, la cual tiene un impacto económico o sanitario potencialmente significativo.

Enfermedad no transmisible: grupo de enfermedades que no son causadas

principalmente por una infección aguda y que dan como resultado consecuencias para la salud a largo plazo y con frecuencia crean una necesidad de tratamiento y cuidados a largo plazo. Estas condiciones incluyen cánceres, enfermedades cardiovasculares, diabetes y enfermedades pulmonares crónicas. Muchas enfermedades no transmisibles se pueden prevenir mediante la reducción de los factores de riesgo comunes, tales como el consumo de tabaco, el consumo nocivo de alcohol, la inactividad física y consumo de alimentos poco saludables.

Enfermedad zoonótica: enfermedad transmitida entre animales y personas.

Entorno Alimentario: el entorno alimentario es el colectivo conformado por los entornos físico, económico, político y sociocultural, el estado nutricional y las oportunidades y condiciones que influyen en las elecciones de las personas en relación con los alimentos y bebidas.

Extensión: herramienta promotora de la innovación que resuelve problemas asociados a las necesidades de los/as productores/as rurales, la pérdida del capital natural y social, o la falta de diversificación de la estructura productiva. Provee de información y servicios a los agricultores y otros actores del sistema de innovación, para ayudarlos a desarrollar sus capacidades técnicas, organizacionales y de gestión, de tal manera de mejorar su

calidad de vida y bienestar.

Fitomejoramiento: es la técnica y ciencia de modificar genéticamente las plantas en beneficio de un propósito.

Identidad territorial: conjunto de rasgos (tanto de orden material como valorativo), que le transfieren a un individuo o grupo una cierta forma de ser o de insertarse en el mundo, o más exactamente, una personalidad característica.

Intermediario: persona u organización que se caracteriza por interactuar con dos o más actores para obtener un acuerdo y realizar una transacción en la cadena de valor.

Malnutrición: carencias, excesos y desequilibrios de la ingesta calórica y de nutrientes de una persona. Abarca tres grupos de afecciones: la desnutrición, que incluye la emaciación (un peso insuficiente respecto de la talla), el retraso del crecimiento (una talla insuficiente para la edad) y la insuficiencia ponderal (un peso insuficiente para la edad); la malnutrición relacionada con los micronutrientes, que incluye las carencias de micronutrientes (la falta de vitaminas o minerales importantes) o el exceso de micronutrientes; y el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación (como las cardiopatías, la diabetes y algunos cánceres).

Manejo integrado de cuencas: es un conjunto de acciones encaminadas al aprovechamiento racional, conservación y uso múltiple de los recursos; la prevención, protección y mitigación contra fenómenos naturales y el incremento del desarrollo humano.

Mercado campesino: espacios destinados a ofrecer productos campesinos a los/as habitantes de ciudades y pueblos, permitiendo a los productores/as vender en forma directa a los/as consumidores/as (circuitos cortos), asegurando calidad, frescura e identidad a un precio conveniente para ambas partes.

Mercado local: transacciones que se realizan en lugares próximos a los centros de producción agrarios, ganaderos y pesqueros, en los que se efectúa la primera venta de estos productos.

Mitigación del cambio climático: son las acciones, medidas o actividades que buscan reducir las fuentes de emisión de gases de efecto invernadero o potenciar los sumideros.

Pérdida de alimentos: merma de alimentos en cualquier parte de la cadena de suministro, ya sea en la etapa de producción, postcosecha, almacenamiento o procesamiento de alimentos, es decir, antes de llegar a su fase de producto final o a la venta minorista.

Pesca artesanal: según la legislación chilena, corresponde a una actividad pesquera extractiva realizada por personas naturales en forma personal, directa y habitual, que trabajan como pescadores/as artesanales inscritos en el Registro Pesquero Artesanal, con o sin el empleo de una embarcación artesanal, ejercida a través de una o más de las siguientes categorías: armador/a artesanal, pescador/a artesanal propiamente tal, buzo, recolector/a de orilla, alguero/a o buzo apnea.

Producción pecuaria de traspatio: sistema de producción ganadera a pequeña escala, que se realiza en el patio trasero de una casa o en un terreno contiguo a una vivienda. Esta práctica se ha popularizado en Latinoamérica por su bajo costo y por la facilidad de acceso a los insumos, como pastos, forrajes y alimentos balanceados. Esta producción es típicamente llevada a cabo por la AFC, quienes suelen tener un número relativamente pequeño de animales, como cabras, vacas, cerdos y aves. La producción pecuaria de traspatio ofrece muchas ventajas, como el aprovechamiento de los recursos naturales, la facilidad de acceso a los insumos, el bajo costo de producción y la contribución a la seguridad alimentaria.

Reglamento Sanitario de los Alimentos: Decreto que establece las condiciones sanitarias a las que deben ceñirse la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y

venta de alimentos para uso humano, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de alimentos sanos e inocuos.

Recurso hidrobiológico: especies hidrobiológicas susceptibles de ser aprovechadas por el hombre. Estas corresponden a especies de organismos en cualquier fase de su desarrollo, que tengan en el agua su medio normal o más frecuente de vida. También se las denomina con el nombre de especie o especies.

Residuos orgánicos: residuo biodegradable de jardines y parques, residuos alimentarios y de cocina procedentes de hogares, oficinas, comercios, hoteles, restaurantes, cafeterías, comedores y establecimientos de consumo al por menor.

Resiliencia: capacidad de los sistemas sociales, económicos y ambientales de afrontar un fenómeno, tendencia o perturbación peligrosa respondiendo o reorganizándose de modo que mantengan su función esencial, su identidad y su estructura, y conserven al mismo tiempo la capacidad de adaptación, aprendizaje y transformación.

Sello de origen: programa destinado a la creación, promoción, preservación, protección y desarrollo de productos tradicionales o singulares de nuestro país, caracterizados

por contar con un fuerte componente local y reconociendo y retribuyendo el esfuerzo y el trabajo asociados a ellos. Existen cuatro tipos de sellos: Indicación Geográfica, Denominación de Origen, Marcas Colectivas y Marcas de Certificación.

Servicio ecosistémico: contribución directa e indirecta de los ecosistemas al bienestar humano, clasificados en cuatro grupos: provisión, regulación, culturales y soporte.

Solución basada en la naturaleza: serie de estrategias para reconstruir o mejorar la conservación de la naturaleza, de modo que ésta pueda brindar servicios ecosistémicos, beneficios socioeconómicos y responder a una serie de desafíos en forma multidimensional.

Trabajo decente: sintetiza las aspiraciones de las personas durante su vida laboral. Significa la oportunidad de acceder a un empleo productivo que genere un ingreso justo, la seguridad en el lugar de trabajo y la protección social para todos/as, mejores perspectivas de desarrollo personal e integración social, libertad para que los individuos expresen sus opiniones, se organicen y participen en las decisiones que afectan sus vidas, y la igualdad de oportunidades y trato para todos, mujeres y hombres.

Transferencia tecnológica: proceso en el cual se pone en valor las capacidades de investigación de los centros desarrolladores

de conocimiento, al incorporar los resultados al quehacer del país.

Trazabilidad: herramienta de gestión que permite “seguir la pista”, “conocer la historia” o “localizar los productos de la instalación de alimentos” de forma ágil, rápida, eficaz, a través de todas las etapas de producción, elaboración, transformación, almacenamiento y distribución de un alimento.

Una Salud: enfoque unificador integrado que procura equilibrar y optimizar de manera sustentable la salud de las personas, los animales y los ecosistemas. El enfoque reconoce que la salud de las personas, los animales domésticos y salvajes, las plantas y el medio ambiente en general (incluidos los ecosistemas) están estrechamente relacionados y son interdependientes.

Variedad tradicional: conjunto de plantas, individuos o población de una especie botánica cultivada, que puede presentar uniformidad y estabilidad variables, constituyendo una población dinámica y genéticamente diversa, posee características que la distinguen de otras de su misma especie. No es obtenida de un programa de mejoramiento genético si no que de la selección natural que realizan los campesinos y campesinas. Está adaptada localmente y puede tener uno o varios nombres vernaculares. La variedad ha sido mantenida y cultivada por varias generaciones utilizando prácticas tradicionales y culturales, entre las que se encuentra el intercambio de semillas.

Anexo 2

Metodología

La construcción de esta Estrategia, liderada por el Ministerio de Agricultura a través de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, consideró tres etapas:

ETAPA I: ELABORACIÓN DE PROPUESTA NACIONAL PARA EL FORTALECIMIENTO DEL SISTEMA ALIMENTARIO

Entre los meses de septiembre y diciembre de 2022, las instituciones públicas vinculadas al sistema alimentario trabajaron una propuesta para abordar el fortalecimiento de la seguridad alimentaria, guiada por los principios de la soberanía alimentaria.

Para ello, Odepa licitó el estudio “Definición de un marco conceptual, análisis crítico de la situación nacional, gobernanza y líneas de acción en seguridad y soberanía alimentaria para avanzar en la elaboración de una estrategia nacional”, que tuvo como objetivo desarrollar la definición de un marco conceptual, realizar un análisis crítico de la situación nacional, proponer una estrategia de gobernanza y sugerir líneas de acción en seguridad y soberanía alimentaria que permita facilitar la elaboración de una estrategia nacional.

La investigación se abordó a partir del diseño de metodologías cualitativas y cuantitativas, que integraron la revisión de fuentes secundarias y una aproximación desde la

perspectiva de actores claves, teniendo por finalidad elaborar lineamientos generales para una estrategia de seguridad y soberanía alimentaria en Chile. El estudio fue ejecutado por un equipo multidisciplinario conformado por profesionales de Corporación Actuemos y del Centro Ceres y, entre otros resultados, arrojó que, a nivel mundial, no existe un consenso amplio respecto de qué se entiende por soberanía alimentaria.

Considerando lo anterior, desde el Minagri se trabajó una propuesta de definición del concepto de soberanía. En esta se hace referencia a los ámbitos que constituyen la base del sistema alimentario, es decir, los patrimonios que lo conforman, así como a aquellos aspectos transversales que deben ser considerados.

Paralelamente, se convocó a la institucionalidad vinculada al sistema alimentario, incluyendo a los ministerios de Economía, Fomento y Turismo (Minecon); Desarrollo Social y Familia (MDSF); de Salud (Minsal); de Medio Ambiente; de Ciencias, Tecnología, Conocimiento e Innovación; así como a los servicios públicos del Minagri: Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap), Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (Achipia), Fundación para la Innovación Agraria (FIA); a las/los Seremis de esta cartera; a la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca); al Servicio Nacional

de Pesca y Acuicultura (Sernapesca); al Fondo de Solidaridad e Inversión Social (Fosis); y la Secretaría Ejecutiva Elige Vivir Sano, con la finalidad de incorporar la visión, los desafíos y roles de cada institución.

La construcción de la propuesta implicó la coordinación de 6 ministerios, 14 instituciones públicas, y 16 secretarías regionales de agricultura.

ETAPA II: PROCESO DE PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Con el fin de fortalecer la propuesta generada por el sector público y de ampliar el trabajo hacia otras instituciones, esta se presentó ante diversas instituciones públicas y privadas que participan del sistema alimentario. En este

proceso se incorporaron a los ministerios ya mencionados, los ministerios de Educación, y Vivienda y Urbanismo.

Seguidamente, se realizó un proceso de trabajo participativo, mediante talleres, que permitieron ampliar los alcances de la Estrategia. Esto se complementó con una consulta ciudadana realizada a través de la página web de Odepa.

Dichos espacios recogieron las impresiones de 8 ministerios, 55 instituciones públicas, incluyendo gobiernos regionales y comunales, 84 instituciones privadas, 24 instituciones académicas, 3 organismos internacionales y 43 personas naturales, distribuidas conforme al siguiente cuadro:

Tabla 1. Participación por sector, institución y género

SECTOR	INSTITUCIONES	PERSONAS	HOMBRES	MUJERES
Público	55	119	55	64
Privado	99	124	74	50
Academia	24	49	26	23
Personas naturales	-	43	27	16
Total	178	335	182	153

En relación con la participación del sector público, esta alcanzó a 55 instituciones y 119 personas, de las cuales 54% fueron mujeres. En representación del sector privado participaron 124 personas de 99 instituciones, entre las que destacaron organizaciones de la agricultura familiar campesina, de medianas/ os y grandes productoras/es, del sector exportador, de proveedores de insumos, de la industria procesadora, de canales de comercialización tradicionales y modernos, 40% de las/os representantes eran mujeres. Por la academia asistieron 49 representantes, 47% fueron mujeres, de 24 universidades y centros de formación técnica. Adicionalmente, a través de la encuesta disponible en la página web, participaron 43 personas naturales, de las cuales 37% eran mujeres (tabla 1).

Uno de los mayores desafíos durante esta etapa tuvo que ver con la integración de la gran diversidad de visiones y realidades territoriales del país. Lo anterior, se abordó mediante la participación de gobiernos y secretarías regionales ministeriales de agricultura y salud, a través de las cuales se logró levantar impresiones de 15 regiones.

Los resultados de la participación conformarían una contribución tanto en la conceptualización para la elaboración de la Estrategia, como en los ámbitos y ejes de acción, fortaleciendo este instrumento de política pública, donde convergen intereses y desafíos.

ETAPA III: ELABORACIÓN DE LA ESTRATEGIA NACIONAL DE SOBERANÍA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Durante esta etapa se sistematizaron las propuestas, observaciones y comentarios recibidos en las distintas instancias de participación: talleres, formulario web, reuniones multilaterales, entre otros; elaborándose una estrategia intersectorial que aborda temáticas relacionadas con las productoras y los productores, consumidoras y consumidores, los recursos naturales, la investigación, las políticas públicas, entre otros, con el objetivo de orientar los esfuerzos y acciones del Estado hacia resguardar la soberanía alimentaria del país.

Anexo 3

Representantes e instituciones que participaron del proceso

INSTITUCIÓN	NOMBRE
AB Chile	Marisol Figueroa
ABC SpA	Alejandro Bravo
ADOPCTA	Leonel Flores
ADX spa	Luis Del Canto
AG Unicaven	Mario Concha
Achipia	Diego Varela
Achipia	Víctor Rivera
Agro in data	Christian Stange
Aproleche Osorno	Anita Jans
Asegmi AG / Suculento Spa	Consuelo Poblete
Asociación de Exportadores de Frutas de Chile A.G.	Rodrigo Gallardo
Asociación de Ferias Libres	Froilán Flores Paola Morales René Cifuentes Fanny Gajardo
Asociación de Funcionarios Junaeb	Paola Ramírez
Asociación de Molineros del Centro	Sergio Ossa
Asociación de Molineros del Sur	Jeannette Danty Patricia Sáez
Asociación de Municipios Rurales	Christian González Fernanda Moraga
Asociación de Técnicos Agrícolas del Sur	Pedro Ortega
Asociación Gremial de Ferias Ganaderas de Chile	Carmen Gloria Soto
Asociación Gremial de Productores y Exportadores de Hortalizas de Chile	Cristián Muñoz

INSTITUCIÓN	NOMBRE
Asociación Gremial de Supermercados de Chile	Catalina Mertz Javiera Escanella
Asociación Gremial Nacional de Productores de Semillas	María Paz Gana Maricela Canto Mario Schindler
Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas	Camila Montecinos
Asociación Nacional Newenche/Mucech	Iván Ancavil
Banco Estado	Eduardo Pinto Rinaldo Ratto
Banco Santander	Juan Villablanca
BASF	Álvaro DeSoto
Botania SpA	Lorena Marchant
CAR Arica y Parinacota	Margot Ríos
CAR Tarapacá	Rodrigo Amaro
CAR Antofagasta	Noemí Cuevas Javier Rojas
CAR Coquimbo	Dulia Peralta
CAR Valparaíso	Amelia Muñoz
CAR Región Metropolitana	Orlando Contreras
CAR O'Higgins	José Fuenzalida
CAR Maule	Eduardo Muñoz
CAR Ñuble	Marcela Montupil
CAR Biobío	Jorge Lincoyao
CAR Los Ríos	Luis Llanquiman
CAR Araucanía	Verónica Calfin

INSTITUCIÓN	NOMBRE
CAR Los Lagos	Nelly Moraga
CAR Aysén	Diógenes Cayún
CAR Magallanes	Patricia Delgado
Capítulo Chileno de Composición de Alimentos	Gloria Vera Lilia Masson
Centre for Agricultural Bioscience International	Yelitza Colmenarez
Centro Ceres	Isabel González
Centro de Estudios Avanzados en Fruticultura	Rodrigo Muñoz
Centro de información de Recursos Naturales	Noelia Tastets
Centro de Formación Técnica Santo Tomás	Lidia Jiménez
Chilealimentos	Guillermo González
ChileBio	Miguel Sánchez Álvaro DeSoto Miguel Sánchez
ChileCarne	Daniela Álvarez Renzo Boccanegra Rodrigo Castañón
Colegio de Ingenieros Agrónomos de Chile	Francisco Corral
Colegio de Ingenieros Alimentos de Chile	Solange Brevis David Mora
Comercializadora de Trigo S.A.	Gonzalo Becerra Iván Nazif
Comisión Nacional de Riego	Wilson Ureta
Confederación La Voz del Campo	Patricia Molina
Confederación Nacional Obrero Campesina	Olga Gutiérrez
Confederación Triunfo Campesino	Enrique Mellado

INSTITUCIÓN	NOMBRE
Consortio Lechero	Octavio Oltra Sergio Niklitschek
Contranki	Luis Berardi
Cooperativa Apícola Potero Grande Ltda.	Raúl Meneses
Cooperativas de Chile	Milly Pulido
Coordinadora Campesina e Indígena 28 de Julio / Confederación Ranquil	Osvaldo Zúñiga
Coordinadora Campesina e - 28 de Julio / Neuquén	Rigoberto Turra
Corporación Actueamos	Sofía Bustos
Corporación de Fomento de la Producción (Corfo)	Claudia Saavedra Paola Blázquez Sol Valiente Arturo Fernández
Corporación de la Carne (Corpcarne)	Verónica Ruiz
Corporación Nacional Forestal (Conaf)	Christian Little
Corporación Observatorio del Mercado Alimentario (Codema)	Mónica Moreno Patricio Nayan Juan Carlos Arriagada
DeValor	Juan Rozas
Diario Oficial	Juan Valenzuela
Dirección de Presupuesto	Felipe Abbott Yasna Mena
EcoWiluz	Guillermo Álvarez
Elige Vivir Sano	Paola Medina
Environmental Defense Fund	Sergio Palma Manuel Martínez

INSTITUCIÓN	NOMBRE
FAO	Eve Crowley Jimena Covacevich Macarena Jara Magdalena Abarca Ornella Tiboni Rodrigo Panizza
Fedeleche	Carlos Arancibia
Federación de Productores de Frutas de Chile	Fabiola Becerra
Federación Gremial Nacional de Productores de Ganado Bovino	Jorge Vera
FIA	Bárbara Reyes Francine Brossard María José Alarcón
Fosis	Cristóbal Suazo Ivulic Dusanka Catherine Zapata
Freie Universität Berlin	Mariana Calcagni
Fuerza Aérea de Chile	Marcela Escobar
Fundación Alimentando A Cristo	Juan Errázuriz
Fundación Chile	Jorge Lizardi
Claudia Razeto	
Fundación Chinquihue	Marco Carvajal
Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro	Claudio Urtubia
Fundación Jilaya	Carolina Díaz
Fundación RK	Romy Rosales
Fundación Vegetarianos Hoy	Millaray Delgado

INSTITUCIÓN	NOMBRE
Fundación Vegetarianos Hoy	Soledad Rapimán
Gabinete Diputada Consuelo Veloso	Matías Valenzuela
Persona natural	Gustavo Vaca
Gobierno Regional Arica y Parinacota	Siboney Sanzana
Gobierno Regional Coquimbo	Daniela Norambuena
Gobierno Regional de Los Ríos	Paulina Peña Ana Jara
Horticroce	Álvaro Alegría
Huella Sustentable	Nicol Barahona
Huerteras Cerro Navia	Fanny Galaz
IFOP	Alberto Fuentes
Ilustre Municipalidad de San Rafael	Gino Herrera
Ingemarket	Nataly Marín
Indap	Andrea Rengifo Daniela Villanueva Sebastián Acosta Darío Juárez Reyes Andrea Riquelme Marco Montagna
Instituto de Economía, Gestión y Salud	Paula de la Barra
INIA	Carolina Pañitrur Cristina Vergara Dalma Castillo Germán Holmberg Pedro León Paola Rathgeb Karla Cordero

INSTITUCIÓN	NOMBRE
Instituto Forestal	Claudia Delard Iván Moya Leonardo Troncoso María Paz Molina Marta González Patricio Chung Patricio González Sergio Silva Susana Benedetti
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura	Noemi Zúñiga Fernando Barrera Joaquín Fuentes
Invertec Foods S.A.	Daniel Rodríguez
IRF e.i.r.l.	Paola Fajardo
Persona natural	Horacio Alessandrini
Lo Valledor	Pablo Delgado Richard Prenzel
Lof Melipilla	Fernando Thiers
Mi Huerto Web	Diego González
Mingapuntos	Anke Kessler
Minagri	Valeria Zúñiga
Minciencia	Valentina Hernández
MDSF	Felipe Márquez
Minecon	Julián García Cristóbal Navarro Juan José Montes Nicolás Navarrete
Ministerio de Educación	Cristián Lincovil

INSTITUCIÓN	NOMBRE
Ministerio de Medio Ambiente	Carolina Barra Felipe Díaz Felipe Gajardo
Minsal	Alejandro Martínez Álvaro Flores Andrea Albagli Garbiñe Uriz Cristina Leyton Marcelo Ulloa Paulina Urra Rodolfo Cea Marcelo Ulloa Cristian Cofré Sasso Andrea Rivera
Minvu	Carolina Gómez Mauricio Ramos Rosemarie Birchmeier
Monachi A.G.	Mario Flores
Moulie Spa	Paola Rojas
Movimiento Unitario Campesino y Etnias de Chile	José Nahuelpán Orlando Contreras
Odepa	Jacqueline Espinoza Maia Guiskin Rodríguez
Pequeño productor agropecuario	José Martínez
Periodista gastronómica 7 Caníbales / consultora	Pamela Villagra
Pisquera Tulahuen SpA	Juan Ortúzar
Pontificia Universidad Católica	Rodrigo Figueroa Alejandro Mac Cawley

INSTITUCIÓN	NOMBRE
Pontificia Universidad Católica de Valparaíso	Jorge Saavedra Carlos Carlesi
Praxis SRL	Percy Feijoo
Persona natural	Milton Bezama
Persona natural	Marco Cárcamo
Persona natural	Manuel Espinoza
Persona natural	Víctor Fuentes
Persona natural	Rodrigo Ibarra
Persona natural	Camilo González
Persona natural	Francisco Prado
Persona natural	Alfredo López
Persona natural	Lorena Figueroa
Persona natural	Luis Vásquez
Persona natural	Omar Chelech
Persona natural	Rubén Muñoz
Persona natural	Karla Moscoso
Persona natural	Jorge Palma
Persona natural	Fernando Lillo
Persona natural	Lorena Leichtle
Persona natural	Fernando Contreras
Persona natural	José Villa
Persona natural	Leslie Navarrete
Persona natural	Carolina Reyes

INSTITUCIÓN	NOMBRE
Persona natural	Cristián Manzano
Persona natural	Tania Carrillo
Persona natural	Rosa Valencia
Persona natural	Martina Knittel
Persona natural	Liseth Rodríguez
Persona natural	Nicolás Manzanera
Persona natural	Andrea Elgueta
Persona natural	Paola Pizarro
Persona natural	Sara Alvear
Persona natural	María Teresa Soto
Persona natural	Mario Basualto
Persona natural	Paulina Ortiz
Persona natural	Manassé Benjamín
Persona natural	Matías Espinosa
Persona natural	María Valenzuela
Persona natural	Robinson Vera
Persona natural	Saulan Gutiérrez
Persona natural	Alejandro Tobar
Persona natural	Eugenio Guzmán
Red Apícola Nacional	Carol Acevedo
Saval F.G.	Marcela Espinoza
Sercotec Araucanía	Marco Gallardo
Seremi de Agricultura de Araucanía	Paulina Huenuqueo

INSTITUCIÓN	NOMBRE
Seremi de Agricultura de Antofagasta	Celia González
Seremi de Agricultura de Arica y Parinacota	Ana Cecilia Rojas María Cristina Hidalgo
Seremi de Agricultura de Atacama	Ricardo Zamora
Seremi de Agricultura de Biobío	Patricia Sanzana
Seremi de Agricultura de Los Lagos	Tania Salas Carmen Miranda
Seremi de Agricultura de Los Ríos	Vicente Gómez
Seremi de Agricultura de Magallanes	Irene Ramírez Ricardo Bennewitz
Seremi de Agricultura de Maule	Alejandra Gutiérrez Ana Muñoz
Seremi de Agricultura de Ñuble	Catherine Lever César Rodríguez
Seremi de Agricultura de Tarapacá	Cecilia Poblete Ítalo Prudent Mauricio Troncoso
Seremi de Agricultura de Valparaíso	Yolanda Cisternas
Seremi de Agricultura del Biobío	Gabriela Núñez
Seremi de Agricultura Metropolitana	Nathalie Joignant
Seremi de Agricultura de Coquimbo	Sandra Perret
Seremi de Salud Metropolitana	Paz Castillo

INSTITUCIÓN	NOMBRE
SAG	Andrés Leiva Fabiola González Grisel Monje Luis Henríquez Oscar Camacho Francisca Alvear Caterina Solari Álvaro González Pablo González
Sernapesca	Claudia Rozas Constanza Silva Héctor Escobar José Pablo Irribarra María Eugenia Rojas María José Gutiérrez
Simbiosis Power Initiative	Francisco Arroyo
Sociedad Agrícola Santa Ximena Ltda.	Miguel Montes
Sociedad Agrícola y Ganadera de Osorno	Christian Arntz
Sociedad Consultora Tierra Verde	Miriam Torres
Sociedad de Fomento Agrícola de Temuco	Andreas Köbrich
Sociedad Nacional de Agricultura	Diego Machuca Federico Errázuriz Juan Pablo Matte María Jose Valladares
SQI Chile	Rodrigo Garnham
Subpesca	Marcelo Carvallo Eduardo Anderson
Unión Nacional de la Agricultura Familiar	Francisco Serón

INSTITUCIÓN	NOMBRE
Universidad Austral de Chile	Silvana Bravo F. Salazar Francisco Morey Jean Doussoulin Cristián Colther Carmen López-Joven
Universidad Católica del Norte	Natalia Sandoval
Universidad de Aconcagua	Heidi Boettiger
Universidad de Antofagasta	Paula Ardiles Maria José Larrazábal
Universidad de Chile	Vicente Zambrano Claus Köbrich Daniel Egaña Iván Cano Lorena Rodríguez Cecilia Baginsky Marcos Mora Marcela Araya
Universidad de Concepción	Karla del Río Christian Folch Cristian Vásquez
Universidad de La Serena	Carmen Jorquera
Universidad de las Américas	Sebastián Elgueta Karla Vera
Universidad de Magallanes	Pablo Gallardo
Universidad de O'Higgins	Set Pérez

INSTITUCIÓN	NOMBRE
Universidad de Santiago de Chile	Luis Sáez Hugo Sierra Miguel Aburto Juan Campos Cristián Bustos María Cecilia Álvarez Astrid Seperiza José Luis Palacios
Universidad de Talca	Hermine Vogel Blas Lavandero
Universidad del Biobío	Julio Parra
Universidad del Desarrollo	Natalia Arboleda
Universidad Mayor	Carolina Corrales
Universidad San Sebastián	René Garcés
Vega Central	Arturo Guerrero
Viveros de Chile	Margarita Torres Maritrini Lapuente



Siglas y acrónimos

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria	Achippia
Agricultura Familiar Campesina	AFC
Comisión Nacional de Seguridad y Soberanía Alimentaria	CNSSA
Fondo de Solidaridad e Inversión Social	Fosis
Fundación para la Innovación Agraria	FIA
Instituto de Desarrollo Agropecuario	Indap
Instituto de Investigaciones Agropecuarias	INIA
Instituto Nacional de Desarrollo Sustentable de la Pesca Artesanal y Acuicultura de Pequeña Escala	Indespa
Investigación, Desarrollo e Innovación	I+D+i
Ministerio de Agricultura	Minagri
Ministerio de Ciencia, Tecnología, Conocimiento e Innovación	Minciencia
Ministerio de Desarrollo Social y Familia	MDSF
Ministerio de Economía, Fomento y Turismo	Minecon
Ministerio de Salud	Minsal
Oficina de Estudios y Políticas Agrarias	Odepa
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura	FAO
Organizaciones No Gubernamentales	ONG
Pérdida y Desperdicio de Alimentos	PDA
Planes Reguladores Comunales	PRC
Planes Regionales de Ordenamiento Territorial	PROT
Reglamento Sanitario de los Alimentos	RSA
Servicio Agrícola y Ganadero	SAG
Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura	Sernapesca
Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial	Sipam
Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Nacional	Sipan
Subsecretaría de Pesca y Acuicultura	Subpesca
Tecnologías de la Información y la Comunicación	TIC

Editores

Oficina de Estudios y Políticas Agrarias

Andrea García

Ministerio de Agricultura

Jonatan Díaz Herrera

Alberto Niño de Zepeda

Colaboradores

Oficina de Estudios y Políticas Agrarias

Alberto Ramírez

Bernabé Tapia

Daniela Acuña

Gabriel Layseca

Gabriel Peralta

Karina Causa

Liliana Yáñez

Lucas Alcayaga

Macarena Espinoza

Marcelo Muñoz

María José Pizarro

Patricio Riveros

Paula Valdés

Romina Aguirre

Teresa Agüero

Ministerio de Economía, Fomento y Turismo

Juan José Montes

Julián García

Ministerio de Desarrollo Social y Familia

Felipe Márquez

Ministerio de Medio Ambiente

Carolina Barra

Felipe Díaz

Francisca Valenzuela

Ministerio de Ciencias, Tecnología, Conocimiento e

Innovación

Marcel Theza

Valentina Hernández

Ministerio de Salud

Alejandro Martínez

Álvaro Flores

Andrea Schain

Cristina Leyton

Garbiñe Uriz

Marcelo Ulloa

Paulina Chávez

Rodolfo Cea

Yilda Herrera

Subsecretaría de Pesca

Eduardo Anderson

Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura

Álvaro Gaete

José Pablo Irribarra

Rodrigo Dougnac

Elige Vivir Sano

Paola Medina

Fondo de Solidaridad e Inversión Social

Cristóbal Suazo

Dusanka Ivulic

Instituto de Desarrollo Agropecuario

Andrea Rengifo

Sebastián Acosta

Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad

Alimentaria

Diego Varela

Víctor Rivera

Servicio Agrícola y Ganadero

Fabiola González

Grisel Monje

Fundación para la Innovación Agraria

Bárbara Reyes

Instituto de Investigaciones Agropecuarias

Carolina Pañitur

Diseño y diagramación

Oficina de Estudios y Políticas Agrarias

Rocío Medrano

Fotografías

Ministerio de Agricultura