

## PLAGUICIDAS Y PRODUCCIÓN SUSTENTABLE DE ALIMENTOS

### Programa extendido

Horario	Tema	Expositor
<b>09:00-09:30</b>	Acreditación	
<b>09:30-09:40</b>	Bienvenida	
<b>09:40-10:00</b>	Eventos relacionados con residuos de plaguicidas notificados en la Red de Información y Alertas Alimentarias año 2017	Nuri Gras Secretaria Ejecutiva ACHIPIA
	El año 2017 se verificaron 167 notificaciones correspondientes a no conformidades relacionadas con residuos de plaguicidas en frutas y hortalizas frescas. Un 98% de estas notificaciones correspondieron a no conformidades detectadas en Chile en el marco de programas oficiales de control de alimentos llevadas a cabo por las autoridades competentes. Por su parte, un 2% de las notificaciones correspondieron a detecciones detectadas en productos exportados desde Chile, en el marco de actividades oficiales de control de alimentos por parte de autoridades competentes de terceros países	
<b>10:00-11:00</b>	Principio del uso sustentable de herbicidas	Marcelo Kogan Ing. Agr. MSc. PhD
	Se abordarán los conceptos de riesgo ambiental en el uso de plaguicidas y el cómo desarrollar programas de manejo fitosanitario que sean eficaces y con un bajo riesgo de contaminación de aguas, enfocado en los herbicidas, moléculas que están siendo recurrentemente	

	detectadas en fuentes de agua superficiales y subsuperficiales. Junto a esto, se entregarán herramientas que permitan a los asistentes desarrollar análisis simples de riesgo ambiental de plaguicidas.	
<b>11:00-11:30</b>	Variables en el análisis de residuos de plaguicidas e interpretación de resultados	Manuel Araya Analista Químico Ing. Ind. MSc.
	Presentación que busca acercar de una manera simple y didáctica, las herramientas de la química instrumental que se están usando en la determinación de plaguicidas, y las variables que podrían generar distorsiones en los resultados entregados a los clientes.	
<b>11:30-12:00</b>	Break	
<b>12:00-13:00</b>	Factores asociados a la disipación de plaguicidas en productos agrícolas	Claudio Alister Ing. Agr. MSc. Dr.
	Se analizará y discutirán los factores asociados a la pérdida de los residuos de plaguicidas desde frutos y/o cultivos y su efecto en la estimación de los periodos de carencia y/o resguardo. Dentro de los factores a analizar estarán clima, especies-variedades, uso de surfactantes, técnicas de aplicación, entre otros.	
<b>13:00-14:30</b>	Almuerzo	
<b>14:30-15:15</b>	Traspaso de residuos de plaguicidas en la elaboración de vino y cerveza	María Patricia Gaete Ing. Agr. MSc.
	Se presentarán los factores determinantes en el traspaso de residuos de plaguicidas en las etapas del proceso de vinificación de vino blanco y tinto.	

	Traspaso de residuos de plaguicidas desde la cebada fresca al grano seco y desde la malta a la cerveza.	
<b>15:15-16:00</b>	Residuos de plaguicidas y procesos agroindustriales	Kevin Becerra Ing. Agr.
	Se analizará el efecto de procesos agroindustriales (deshidratado, elaboración de aceite de oliva, jugos y pulpas concentradas, etc.) sobre los fenómenos de disipación y/o concentración de los residuos de plaguicidas, y como utilizar este conocimiento como una herramienta para la planificación de los planes de manejo de campo.	
<b>16:00-16:30</b>	Break	
<b>16:30-17:30</b>	Periodos de resguardo para la producción de fruta fresca y procesada	Claudio Alister Ing. Agr. MSc. Dr.
	Puntos críticos que se debieran considerar al momento de determinar un periodo de resguardo o carencia para plaguicidas utilizados en producción de fruta fresca y aquella destinada a la agroindustria, y ver el potencial del uso de modelos predictivos como herramienta para un alcanzar una producción de alimentos con “mínimo residuos de plaguicidas” o “no detectables”.	
<b>17:30-18:00</b>	Cierre	Marcelo Kogan Ing. Agr. MSc. PhD