

Nacional

- Le invitamos a participar en webinar "Logística sin papeles: La nueva era de las exportaciones frutícolas", martes 10 de noviembre, 10:00 horas. [Inscripciones aquí](#)

Logística

- Comienza periodo para entregar observaciones al proyecto Puerto Exterior de San Antonio. [Revisar noticia aquí.](#)
- Revise la situación de los puertos de Chile, según DIRECTEMAR. [Acceder aquí](#)
- Operaciones portuarias en el COVID-19: la nueva normalidad. [Revisar aquí.](#)

Proceso de Inspección y Certificación Fitosanitaria

- Proceso de Inspección de fruta para exportación a nivel regional del SAG operativo.
- Sitio Coquimbo operando hasta 14 de noviembre.
- Sitios en Aeropuerto y Valparaíso, operativos.

Regulaciones

- Gobierno anuncia que 21 comunas avanzan de fase y toque de queda se atrasará a las 00:00 horas. [Revisar aquí.](#)
- Más de 8 millones 200 mil personas recibirán el sexto aporte del Ingreso Familiar de Emergencia. [Revisar aquí.](#)
- Ministro de Hacienda, Ignacio Briones e Imacec de septiembre: "Hay que mirarlo con cautela, pero es una señal correcta". [Revisar noticia aquí.](#)

Internacional

EE.UU. / Canadá

- Los dueños de negocios alrededor del país han protegido sus locales en anticipación a la elección presidencial de EE.UU. Miedos e inquietud han crecido con lo mencionado por el Presidente Trump sobre desafíos legales en las votaciones por mail en ciertos estados.
- Hoy en día, después de seis meses, la popularidad de las comidas congeladas sigue alta. De acuerdo a Nielsen, las ventas de comidas congeladas subió 22,2% en el 2020 al 1 de agosto, y 30,8% en el periodo de 22 semanas a esa misma fecha.
- Publix mencionó que la pandemia del COVID-19 ha continuado estimulando las ventas para el tercer trimestre fiscal del 2020, con ventas netas y comparables creciendo a doble dígito. Para el trimestre que terminó el 26 de septiembre, las ventas netas fueron \$11,1 billones en total, 18,3% por sobre los \$9,3 billones del año anterior.

USDA - COVID en superficies.

- Investigación de Virginia Tech: ¿Cuánto tiempo sobrevive el COVID-19 en las superficies de los alimentos?
- Los investigadores de Virginia Tech están estudiando cuánto tiempo sobrevive COVID-19 en estas superficies de alimentos.
- La Dra. Andrea Bertke, viróloga y profesora asociada, dijo a nbc12.com: "Para el consumidor promedio, esto significa que si vas a la tienda de comestibles y recoges un tomate si alguien más recogió ese tomate o ese tomate contaminado en el transporte o en la granja - ¿ese tomate sigue siendo un riesgo? "
- Con una subvención de dos años y un millón de dólares del Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura del USDA, el equipo de investigación abordará temas como cómo asegurarse de que alguien no contraiga el SARS-CoV-2 por manipular el empaque y cómo desinfectarlo adecuadamente. en todos los niveles de distribución y producción de alimentos. Su proyecto analiza los alimentos desde la granja hasta la mesa, y el riesgo del virus puede tener en el camino.
- Los investigadores quieren comprender cómo sobrevive el virus en diferentes condiciones en diferentes materiales antes de que llegue al consumidor. Para averiguarlo, planean usar un virus que se ve y actúa como COVID-19.
- "No puede causar ninguna forma de enfermedad. No puede infectar a la gente. Y así, estamos desarrollando esto para usar un sustituto como alternativa para que podamos probar algunos de estos procesos que pueden ser un poco complicados cuando se observan residuos de alimentos, pero de una manera mucho más segura ", dijo el Dr. Bertke. Los investigadores también esperan saber qué métodos de desinfección serán útiles para matar el virus en su camino hacia su hogar.
- Fuente: <https://www.nbc12.com/2020/10/26/virginia-tech-researchers-study-how-long-covid-survives-food-surfaces/>