

## Nacional

- ❖ **China News Online : Noticias actuales sobre el mercado chino a un sólo click. [Acceder aquí](#)**

## Logística

- Cepal analiza determinantes para el crecimiento de carga en contenedores. [Revisar aquí.](#)
- DNV GL concede a AYRO aprobación en principio para sistema de propulsión eólica Oceanwings. [Revisar noticia](#)
- Revise la situación de los puertos de Chile, según DIRECTEMAR. [Acceder aquí](#)

## Proceso de Inspección y Certificación Fitosanitaria

- Proceso de Inspección de fruta para exportación a nivel regional del SAG operativo.
- Sitios en Aeropuerto, Valparaíso, Lo Herrera, Los Lirios, Teno y Cabrero operativos.

## Regulaciones

- Ministerio de Salud informa que 52 comunas de Chile cambian de fase en el Plan Paso a Paso. [Revisar aquí.](#)
- Revise las cifras oficiales de Covid en Chile. [Revisar aquí.](#)
- La Tercera - Pulso: Balance de Aduanas 2020: Mercancías incautadas bajan 95% debido a la pandemia. [Revisar aquí](#)

## Internacional

### EE.UU. / Canada

- Alrededor de 145 millones de personas en EE.UU fueron afectadas por algún tipo de alerta de invierno durante el lunes pasado, calles con hielo, cortes de luz y temperaturas peligrosamente bajas que ralentizaron el tráfico y paralizaron ciudades de costa a costa.
- Temperaturas bajo 0C° afectarán a más de 245 millones de personas en 48 estados dentro de los próximos 7 días, se espera que más de 50 millones de americanos experimenten temperaturas por debajo de los -17 C° (0 F°).
- Se han generado declaraciones de emergencia en al menos 7 estados, incluyendo Alabama, Oregon, Oklahoma, Kansas, Kentucky, Mississippi y Texas. Se espera que esto impacte el transporte y despacho de frutas y verduras frescas, generando atrasos.
- El valor de la fruta fresca importada a EE.UU mostró tendencias mixtas durante el 2020, con los cítricos, mangos, kiwi y berries creciendo, pero las paltas, manzanas y melones decrecieron en doble dígito. El total de fruta importada durante el 2020 fue de \$14,7 billones de dólares, creciendo un 1% comparado al 2019.  
El U.S Department of Agriculture mostró en las estadísticas los valores importados durante el 2020, con cambios porcentuales comparado con el 2019:
  - Berries (excluyendo frambuesas): \$3,14 billones, + 7%.
  - Paltas: \$2,44 billones, -12%.
  - Uva de mesa: \$1,73 billones, +4%.
  - Cítricos: \$1,37 billones, +11%.
  - Frambuesas (frescas y congeladas): \$1,1 billones, +5%.
  - Kiwi: \$165,2 millones, +17%.
  - Manzanas: \$157,8 millones, -24%.
  - Peras: \$106,01 millones, -10%.
  - Duraznos: \$61,6 millones, -10%.
  - Ciruelas: \$37,3 millones, -13%.

### Reino Unido

- Cuando comenzó la pandemia de Covid-19, no se sabía mucho sobre el SARS-CoV-2 y su supervivencia en los alimentos, en diversos materiales y en superficies. Desde entonces, varias agencias de seguridad alimentaria han evaluado el riesgo de contraer potencialmente el virus de alimentos o envases de alimentos contaminados. El consenso es que actualmente, no hay evidencia de que sea un riesgo para la seguridad alimentaria.
- La principal vía de infección es de persona a persona a través del contacto entre sí, por lo tanto, no se considera un virus transmitido por los alimentos.
- La evidencia sugiere que el virus no representa un riesgo para la seguridad alimentaria, pero ha causado interrupciones en la cadena mundial de suministro de alimentos.
- Varios estudios han concluido que no es probable que la diarrea en pacientes con Covid-19 se produzca por la ingestión de alimentos contaminados. Más bien, proviene de la ruta del virus, desde el sistema respiratorio hasta el tracto digestivo.
- Los virus tienden a sobrevivir bien a bajas temperaturas, por lo que congelarlos puede conservarlos. Por tanto, es probable que el SARS-CoV-2 sobreviva a la congelación de los alimentos. Sin embargo, varios estudios han indicado que este virus y otros similares se inactivan al cocinar alimentos a temperaturas de uso frecuente.
- También es probable que el virus en los alimentos se encuentre en concentraciones bajas, por lo que es importante destacar que el coronavirus, como otros virus, no puede multiplicarse fuera de sus anfitriones, por lo tanto, no puede multiplicarse en alimentos.
- El consenso actual es que el SARS-CoV-2 no se transmite por los alimentos y es muy poco probable que se transmita por el material del empaque de alimentos, pero podría propagarse al tocar superficies contaminadas y luego tocarse la boca, la nariz o los ojos. Por lo tanto, es muy importante limpiar y desinfectar adecuadamente las superficies en contacto con los alimentos y, especialmente, las superficies y los utensilios de alto contacto en un entorno alimentario.
- El descubrimiento del SARS-CoV-2 en alimentos o envases de alimentos puede generar preocupaciones sobre la seguridad alimentaria, pero no indica un riesgo para la salud pública. Por lo tanto, no debería ser una base para restringir el comercio de alimentos o iniciar un retiro de alimentos. Pensar en la cadena de suministro de alimentos de manera conectada, integrando la salud, la seguridad alimentaria y la sostenibilidad, será una parte importante del control de cualquier pandemia futura.