



## INSTRUCTIVO PARA LA PREPARACIÓN DEL INFORME TÉCNICO

### PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA AÑO 2003

La Fundación para la Innovación Agraria (FIA) del Ministerio de Agricultura tiene la función de fomentar y promover la transformación productiva de la agricultura y de la economía rural del país. Para el cumplimiento de esta función proporciona financiamiento, impulsa y coordina iniciativas, programas o proyectos orientados a incorporar innovación en los procesos productivos, de transformación industrial o de comercialización en las áreas agrícola, pecuaria, forestal y dulceacuícola. En el marco de estos objetivos, FIA desarrolla actualmente cuatro líneas de acción fundamentales: Financiamiento a Proyectos de Innovación, Programas de Giras Tecnológicas y Consultores Calificados e iniciativas de Formación para la Innovación.

El objetivo del Programa de Formación para la Innovación Agraria es impulsar acciones orientadas a mejorar el nivel de formación de productores, profesionales y técnicos, de manera de fortalecer el proceso de innovación en el sector agrario chileno.

Para el logro de este objetivo este programa opera mediante el apoyo financiero para:

- la **participación** de productores, profesionales y técnicos del sector, en cursos cortos, cursos de especialización o perfeccionamiento, pasantías, seminarios o congresos y ferias o eventos organizados por instituciones o empresas nacionales o extranjeras.
- la **realización** de eventos, pasantías y otros eventos técnicos que se consideren necesarios para el desarrollo de un determinado rubro, pero que no se estén realizando actualmente en el país. El diseño de los eventos, sus objetivos y las materias que se busque abordar corresponderán a aquellas en las cuales no exista actualmente oferta en el país.

Con la aprobación de las propuestas por parte de FIA, la Entidad Responsable de ésta adquiere entre otros los siguientes compromisos:

- Emitir un **Informe Técnico, Financiero y de Difusión** en un plazo de 30 días después de terminada la última actividad de transferencia.
- Proporcionar a esta Fundación una copia de todo el material o documentación recopilado durante la actividad de formación, incluyendo copia del material audiovisual.

Los informes deben ser presentados en disquete y en papel (tres copias) de acuerdo a los formatos establecidos por FIA y en la fecha indicada como plazo de entrega en el contrato firmado con la Entidad Responsable.

En la eventualidad de que los compromisos antes señalado no se cumplan, **FIA procederá a ejecutar la garantía respectiva y tanto la persona natural como la Entidad Responsable y**

**el grupo participante, quedarán imposibilitados de participar en nuevas iniciativas apoyadas por los diferentes Programas e instrumentos de financiamiento de FIA.**

A continuación se entregan las instrucciones para la preparación del Informe Técnico del Programa de Formación para la Innovación Agraria, con el propósito de guiar a la Entidad Responsable o persona natural sobre el contenido a desarrollar en el informe y el formato de presentación de la información.

## CONTENIDO DEL INFORME TÉCNICO

### PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

#### 1. Antecedentes Generales de la Propuesta

Nombre Capacitación en 2 cursos para Formación de Auditores en el Area de Calidad E Inocuidad de Alimentos.

Código FIA-FP-V-2003-1

Entidad Responsable Postulante Individual Dayenú Limitada

Coordinador Inés Zamora Lagos

Lugar de Formación (País, Región, Ciudad, Localidad)

Curso 1 Buenos Aires Argentina,  
Curso 2 Santiago Chile.

Tipo o modalidad de Formación: Cursos cortos Teórico-Prácticos

Fecha de realización Curso 1: 19 al 21 Noviembre  
Curso 2: 24 al 28 Noviembre

Participantes: presentación de acuerdo al siguiente cuadro:

Nombre	Institución/Empresa	Cargo/Actividad	Tipo Productor (si corresponde)
Inés Zamora Lagos	Dayenú Ltda	Gerente General	
Nélida Abud Oviedo	Dayenú Ltda	Encargada Producción	
Mónica Abud Oviedo	Dayenú Ltda	Encargada de Gestión	
Claudia Marchant	Dayenú Ltda	Encargada control de calidad	

Problema que se pretendía resolver: Formalizar y perfeccionar el conocimiento en sistemas de auditorías e inocuidad alimentaria de tal forma de contar con profesionales chilenos (as) capaces de realizar auditorías de tercera parte para certificar frutas y hortalizas frescas de exportación, así como de sus procesos conforme a normas contractuales, legales y estándares de calidad e inocuidad alimentaria.

Objetivos de la Propuesta: Formalizar, adquirir, comprender, mejorar y aplicar los conocimientos de las normas ISO 9000-2000 e ISO-19011 necesarios, para realizar Auditorias en Gestión de calidad e Inocuidad de Alimentos.

## **2. Antecedentes Generales:**

Con respecto al **Curso 1** dictado por el instituto IRAM de Argentina

**“ Formación de Auditores de un sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad alimentaria.”**

Se logró adquirir conocimientos específicos en cuanto a técnicas de auditorias y desarrollar las habilidades de cada participante para la realización de Auditorias, estos conocimientos se basaron en la aplicación de técnicas de comunicación, perfil del Auditor, lenguaje y códigos. Básicamente para que el auditor cumpla con el rol de verificar el cumplimiento de una norma determinada , y para ello debe obtener evidencia objetiva e información .

Adquirir y aplicar conocimientos en sistema de gestión de inocuidad alimentaria, específicamente sobre la base de las siguientes guías y normas:

- ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS (HACCP),
- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANITIZACION (POES),
- MANEJO INTEGRADO DE PALGAS (MIP),
- BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA NORMA ARGENTINA IRAM 14201:2001 (BPM),
- BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS (BPA).

Adquirir conocimientos de Sistemas de gestión de la Calidad específicamente bajo las normas:

- ISO 9000.2000 FUNDAMENTOS Y VOCABULARIO
- ISO 9001:2000 REQUERIMIENTOS
- ISO 19011: 2000 GUIA PARA AUDITORIAS DE SISTEMAS DE GESTION DE LA CALIDAD Y/O AMBIENTAL.

La sección práctica del curso consistió en trabajos grupales con profesionales de otras áreas tales como Ingenieros en Alimentos, Area salud, bromatología, Ingenieros químicos y veterinarios en:

Elaboración de listas de chequeo (check list) de la Norma IRAM 14201 de Buenas Practicas de Manufactura.

Una preauditoria a un establecimiento alimenticio para comprobar y encontrar evidencia objetiva del cumplimiento de esta norma.

Ejercicios prácticos para establecer un plan HACCP en líneas de procesos de fruta fresca.

**Los conocimientos entregados en dicho curso fueron sometidos a evaluación o examen a objeto de separar los participantes en: participantes y participantes aprobados, las 4 representantes de Dayenú Ltda aprobaron el curso.**

En el **Curso 2** dictado por el Instituto Nacional de Normalización

**“Auditorías de Sistemas de Gestión de Calidad según ISO 19011”,**

El curso en cuestión estaba separado en 2 módulos; Teoría y práctica de ISO 9001:2000 y situaciones prácticas de auditorías bajo la norma ISO 19011 realizada en equipos de trabajo cuyos integrantes fueron preseleccionados por una prueba de evaluación, lo cual permitió que los participantes de Dayenú Ltda quedaran liderando por puntaje grupos de actividades con profesionales de otras áreas.

El trabajo individual y en grupo bajo la tutoría del auditor líder a cargo del curso permitió conseguir el objetivo principal del curso que era, entregar los elementos necesarios de conocimientos para poder iniciar la actividad de auditar sistemas de gestión de calidad, para ello se aplicó en forma completa la norma ISO 9001:2000, analizando casos de empresas que implementan sistemas de gestión de la calidad de manera de determinar mediante evidencias objetivas y criterios claros, hallazgos de auditoría, vale decir, determinación de no conformidades de la norma, observaciones y oportunidades de mejora, todo ello para poder implementar las acciones correctivas y poder cumplir con los requisitos.

**Los conocimientos entregados en dicho curso fueron sometidos a evaluación o examen a objeto de separar los participantes en: participantes y participantes aprobados, las 4 representantes de Dayenú Ltda aprobaron el curso.**

**3. Itinerario Realizado:** presentación de acuerdo al siguiente cuadro:

Fecha	Actividad	Objetivo	Lugar
18/11	Salida Santiago-Buenos Aires		Aeropuerto C.A.M.B
<b>Curso 1</b> 19 /11	Roles perfil del auditor. Sistemas de gestión de Inocuidad Alimentaria. Introducción al sistema HACCP; Análisis de peligros e identificación de los puntos de control críticos.	Conocimientos de los requisitos de los Auditores. Conocimientos del sistema HACCP	Sede IRAM Buenos Aires Argentina
20/11	Gestión de la calidad IRAM ISO 9000 en la industria de alimentos. Norma IRAM 14201 Buenas Prácticas de Manufactura	Conocer Norma ISO 9000:2000 y Norma IRAM 14201 de buenas practicas de Manufactura para su aplicación en Auditorías de tercera parte.	Sede IRAM, Buenos Aires Argentina



21/11	Aplicación de la Norma IRAM ISO 9000. Norma 15161:2000. Lineamientos de auditorias de sistemas de inocuidad. Examen escrito.	Realizar una Auditoria en terreno basándose en norma IRAM 14201, ISO 9000, Norma 15161. Evaluar conocimientos adquiridos.	Sede IRAM Buenos Aires Argentina
22/11	Llegada a Santiago desde Buenos Aires		
Curso 2 24/11	Evaluación escrita norma ISO 9001:2000 (Sistemas de Gestión de la calidad) Gestión de la calidad ISO 9000:2000. Análisis detallado norma ISO 9001:2000 capítulos 1 al 4. Proceso de Auditoria norma ISO 19011:2000 habilidades de comunicación.	Determinar el grado de conocimiento de la norma ISO 9001:2000 Calificar Auditores basándose en el conocimiento y la interpretación de los requisitos de la norma ISO 9001:2000	Sede INN Santiago Chile Matías Cousiño 64
25/11	Plan de Auditoria, análisis detallado ISO 9001:2000 capítulos 5 y 6. Competencia de auditores norma ISO 19011:2000 Habilidades de comunicación.	Calificar Auditores basándose en el conocimiento y la interpretación de los requisitos de la norma ISO 9001:2000	Sede INN Santiago Chile Matías Cousiño 64
26/11	Análisis detallado norma ISO 9001:2000 capítulos 7 y 8; trabajo grupal proceso de acreditación.	Calificar Auditores basándose en el conocimiento y la interpretación de los requisitos de la norma ISO 9001:2000	Sede INN Santiago Chile Matías Cousiño 64
27/11	Examen individual teórico. Trabajo en grupo análisis del caso de estudio presentación y conclusiones.	Conocer y aplicar metodología para gestionar auditorias de sistemas de gestión de la calidad y presentar informes basándose en recomendaciones de la norma ISO 19011. "Directrices para la auditoria de los sistemas de gestión de la calidad y/o ambiental"	Sede INN Santiago Chile Matías Cousiño 64

Se cumplió totalmente el programa establecido.

**4. Resultados Obtenidos:** Después de la participación en los cursos dictados en Argentina por IRAM y en Chile por Instituto Nacional de Normalización:

-Se logró la capacitación de los participantes para desempeñar la función de Auditores en Sistemas de Gestión de la Calidad basado en la norma ISO 9001:2000.

-Gestionar y realizar Auditorias según criterios normativos tales como: Buenas prácticas de Manufactura (Norma IRAM 14201:2001), Análisis de peligro y control de puntos críticos (HACCP), Buenas prácticas agrícolas (BPA).

-Realizar Auditorías de tercera parte de cualquier norma nacional o internacional bajo los criterios de la norma 19011:2002 "Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión de la calidad y/o ambiental".

De este punto y el anterior podemos decir como empresa que se logró en un 100% los objetivos propuestos de acuerdo a los resultados obtenidos, cuatro participantes, cuatro aprobaciones que avalan haber adquirido el conocimiento esperado.

## 5. Aplicabilidad:

Actualmente en Chile la producción limpia y la inocuidad alimentaria del rubro exportador tal como se indicara en la presentación del proyecto, responde sólo a iniciativas voluntarias tanto en el sector privado como en el público.

La inspección de calidad del producto terminado está actualmente en manos de las mismas empresas exportadoras y empacadoras no existiendo ninguna institución certificadora independiente por lotes de frutas y hortalizas acreditada ante el INN de Chile.

En Chile existen actualmente 2 leyes relacionadas con el cuidado del medio ambiente, vigentes a partir de Octubre del 2003, se enmarcan solo en el ámbito de producción limpia ( NCh 2797. Of 2003 "Acuerdo de producción limpia especificaciones, y NCh 2807. Of 2003 "Acuerdo de producción limpia, diagnostico, seguimiento y control y evaluación final y certificación de cumplimiento"), ambas normativas además de ser poco conocidas, se han aplicado básicamente en la producción porcina, no existiendo ninguna regulación nacional en el tema de la inocuidad alimentaria para el resto del sector agrofrutícola.

Al no existir una normativa nacional o marco referencial en el tema de la inocuidad alimentaria que trace medianamente lo que el mercado externo quiere, deja a libre elección el camino a seguir por la industria frutícola con elevados costos de prueba y error.

Con la promulgación de decretos o leyes que reafirmen la necesidad de enmarcarse en el contexto de la producción inocua para el ser humano y limpia para el medio ambiente, se reduciría notablemente este costo, ya que la industria agrícola tendría un marco referencial sobre el cual trabajar, común para el país sin desviaciones ni apreciaciones subjetivas y actualizable de acuerdo a las necesidades que se generen.

Los esfuerzos individuales se pierden en el tiempo y por otra parte la falta de compromiso de otros empresarios del rubro, desestabiliza el proceso exportador y productivo del país, el cual ha avanzado rápidamente en acuerdos internacionales de libre comercio, lo que no solo representa una importante oportunidad de negocio, sino también un gran número de obligaciones sanitarias, medioambientales y de seguridad alimentaria.

Sobre la base de ello, se requiere de la promulgación de leyes o decretos que apoyen la obligatoriedad de producir limpio e inocuo, dicho cumplimiento debe ser acreditado mediante la certificación de una tercera parte, apta, capacitada y confiable que pueda asegurar por escrito que el producto o proceso cumple con los requisitos establecidos. Siendo la certificación del



proceso o producto o ambos una herramienta valiosa de la transacción comercial, generando confianza al comprador que lo adquirido satisface los requisitos preestablecidos y asegurando la salud humana y animal a través de los productos y los procedimientos que los llevan a obtenerse.

La situación en Argentina como miembro del Mercosur es diferente, en el marco de este acuerdo se dictó una resolución (80/96), que establece la obligatoriedad de las Buenas Prácticas de Manufactura en todos los establecimientos elaboradores e industrializadores de alimentos, sobre la base de las siguientes consideraciones; las operaciones de los servicios de alimentos son potencialmente peligrosas; datos epidemiológicos demuestran que muchas enfermedades son transmitidas por alimentos; los grupos más vulnerables son por ejemplo, niños, ancianos y enfermos. Esta norma actualmente en uso, tiene por objeto establecer los requisitos generales de higiene y de manufactura de alimentos para el consumo humano. Esta resolución se ha ido implementando lentamente y como ocurre en la industria Latinoamericana, la han implementado en forma rápida las empresas más grandes no obstante, la puesta en marcha y la obligatoriedad de la misma, permitirá a los Argentinos producir y comer más sano y por ende mejorar la salud pública, además de tener una oferta productiva al exterior más segura.

#### **En el corto plazo:**

- Fortalecer la toma de conciencia en el sector agrícola respecto de la importancia de la higiene de las personas que manipulan productos alimenticios y por ende el valor de contar con productos inocuos, que además de asegurar venta en países extranjeros, darán la confianza necesaria de los consumidores en nuestros productos.
- Fomentar el conocimiento de las legislaciones vigentes medioambientales y sanitarias.
- Mantener los Fondos de asistencia técnica y los Fondos de Innovación Agraria en áreas que potencien el sistema .
- Continuar con las capacitaciones de aplicaciones de productos químicos en el sector agrícola, velando porque los organismos o personas naturales que capaciten sean idóneas y estén capacitadas para ejercer la función.

#### **- Mediano plazo:**

- Ser capaces como país de implementar una norma o protocolo que reúna los requisitos necesarios para que nuestros productos de consumo humano y animal cumplan las leyes vigentes en Chile y en el exterior (Codex Alimentario y otras). Además de resguardar el patrimonio medio-ambiental .

- Implementar organismos certificadores de dicho protocolo .
- Incorporar progresivamente a estas certificaciones y registros, productos representativos del mayor consumo nacional y mundial, como las manzanas, y así paulatinamente hasta tener incorporado todos los productos alimenticios.
- Traspaso progresivo de los fondos destinados a la asistencia técnica hacia la certificación. Permitiendo la coexistencia de ambos financiamientos .
- Lograr compatibilizar los criterios existentes en Chile de Inocuidad y producción limpia con el protocolo establecido como país, haciéndolo así compatible con los criterios existentes del sector privado .

#### Largo plazo:

- Capaz de sustentar los protocolos y homologarlos o compatibilizarlos con otros ya existentes a nivel mundial, evitando así la duplicidad de requerimientos que finalmente terminan colapsando el sistema productivo por preocuparse de cumplir con el papel y no con el proceso y el producto final.

#### 6. Contactos Establecidos: presentación de acuerdo al siguiente cuadro:

Institución/Empresa	Persona de Contacto	Cargo/Actividad	Fono/Fax	Dirección	E-mail
IRAM ARGENTINA	Silvia Vilanova	Coordinadora del área de alimentos del IRAM	054-011-15518379 79	Sede IRAM Argentina Avenida Perú 552/556 Buenos Aires	Svilanova@iram.org.ar
IRAM ARGENTINA	M <sup>o</sup> del Carmen Fernández	Coordinadora de estudios de normalización internacional sobre productos agroalimentarios del TC34 de la ISO.	054-011-43460692	Sede IRAM Argentina Avenida Perú 552/556 Buenos Aires	Mfernandez@iram.org.ar
IRAM ARGENTINA	Daniel Beltrami	Auditor Líder ISO 9001, reconocido en Chile ante INN		Sede IRAM Argentina Avenida Perú 552/556	Dbeltrami@iram.org.ar

				Buenos Aires	
Universidad de Talca	Ana Karina Peralta Madariaga	Jefe Laboratorio Microbiología Universidad de Talca.		Universidad De Talca	Akarina @utalca .cl

## 7. Detección de nuevas oportunidades y aspectos que quedan por abordar:

Como aporte inmediato al rubro se considera el que se dispone de 4 profesionales más formados en el área de auditorías e inocuidad alimentaria. Sin embargo, la experiencia alcanzada solo a través del traspaso del conocimiento no resulta suficiente y se debería establecer a través del INN de Chile que todos aquellos que se forman en Auditorías de sistemas de gestión, pudieran completar horas de experiencia al amparo de dicho organismo, lo cual facilitaría la uniformidad de criterios al evaluar productos o sistemas a nivel nacional.

Considerando los vacíos que actualmente tiene el sistema de certificación en Chile, por ser la mayoría de las empresas extranjeras, con auditores no acreditados y de poca experiencia existe una alta disparidad de criterios, buscando el productor o empresa certificarse con quien resulte más fácil, arriesgando la sustentabilidad del sistema.

Lamentablemente por el costo de la inversión y falta de financiamiento para este tipo de proyectos, los análisis de residuos de plaguicidas de frutas y hortalizas frescas de Chile son realizados principalmente en Europa, lo que además de hacer más costosa la operación, significará un problema grave de demora en los resultados, ya que todas los muestreos de fruta se concentraran en un periodo de tiempo relativamente corto. Chile país exportador debería tener a lo menos un laboratorio para dicho cometido a disposición de los exportadores, supermercados y otros.

A modo de ejemplo, nuestra empresa buscó co-financiamientos para implementar un servicio como el antes mencionado, en fondos SAG y otros, sin encontrar resultados.

### . Resultados adicionales:

Ser capaces de discernir dentro de la oferta del mercado, las empresas que cumplen las normativas y parámetros internacionales para auditar.

Producto de los resultados obtenidos en los cursos, IRAM organismo certificador ofreció a los profesionales de la empresa completar horas de auditoría, para transformarlas en auditores líderes trabajando con ellos como apoyo técnico, evitando así traer profesionales desde Argentina que encarecían su oferta en Chile.

Actualmente desarrollando el proyecto para una empresa exportadora mediana de tal forma de implementarla en sistema de producción limpia e inocua, junto con un sistema de trazabilidad.

## 9. Material Recopilado:

Tipo de Material	Nº Correlativo	Caracterización (título)
Artículo	01	Norma Argentina IRAM 14201
Artículo	02	Reglamento Técnico Mercosur BPM
Artículo	03	ISO 9000 Selección y Uso
Curso	04	Formación de auditores de un sistema de gestión de Calidad e inocuidad alimentaria, IRAM.Argentina.
Curso	05	Auditorías de sistemas de Gestión según ISO 19011. INN. Chile.  Incluye ISO 9004, 19011, ISO 9000/2000, ISO 9001



## 10. Aspectos Administrativos

### 10.1. Organización previa a la actividad de formación

#### a. Conformación del grupo

\_\_\_ muy difícil \_\_\_ **X** sin problemas \_\_\_ algunas dificultades

(Indicar los motivos en caso de dificultades)

#### b. Apoyo de la Entidad Responsable

\_\_\_ **X** bueno \_\_\_ regular \_\_\_ malo

Al existir una buena coordinación con la entidad responsable (entrega de dineros y pasajes en forma oportuna), se pudieron cumplir los objetivos trazados en forma totalmente satisfactoria.

#### c. Información recibida durante la actividad de formación

\_\_\_ **X** amplia y detallada \_\_\_ aceptable \_\_\_ deficiente

#### d. Trámites de viaje (visa, pasajes, otros)

\_\_\_ **X** bueno \_\_\_ regular \_\_\_ malo

#### e. Recomendaciones : Nuestra empresa no encontró dificultades para el desarrollo de las actividades previstas, tanto en Chile, como en Argentina.

### 10.2. Organización durante la actividad (indicar con cruces)

Ítem	Bueno	Regular	Malo
Recepción en país o región de destino	<b>X</b>		
Transporte aeropuerto/hotel y viceversa	<b>X</b>		
Reserva en hoteles	<b>X</b>		
Cumplimiento del programa y horarios	<b>X</b>		

## **11. Conclusiones Finales:**

Posterior a los cursos recibidos más allá de la formalización del conocimiento, como grupo nos permitió producir un ordenamiento de todas las normativas vigentes: BPA, BPM, HACCP, POES, ISO 9000, ISO 19011, de tal forma de poder aplicarlas en forma adecuada dependiendo de las necesidades y el problema que se quiere solucionar, a través del conocimiento de sus objetivos y campos de aplicación.

El poder compartir con grupos multidisciplinarios, tanto de Chile como de Argentina permitió ampliar la visión de la producción agrofrutícola, además de visualizar la implementación de sistemas de calidad en otros rubros.

Realizar la implementación adecuada de normativas tanto de inocuidad alimentaria como medioambientales, cuando y donde corresponda.

### **Conclusiones Individuales:**

#### **Ines Zamora Lagos:**

Considerando desde el proceso de postulación hasta la participación definitiva y aprobación de los cursos, personalmente puedo concluir que el participar me ha permitido recuperar la confianza en el sistema público en relación a su interés por dar apoyo a nuevas iniciativas de las pequeñas empresas formadas por profesionales como la nuestra.

Con relación a los cursos, fue posible validar la manera correcta de utilizar las normas existentes, saber cuando y dónde aplicarlas y cómo se auditan y certifican.

Formalizar el conocimiento adquirido tras un largo proceso de trabajo grupal de cada una de las normas o protocolos.

#### **Mónica Abud Oviedo:**

Fue muy importante haber realizado parte de la capacitación en Argentina, ya que por ser este país miembro del Mercosur, posee un avance importante en el tema de inocuidad y seguridad alimentaria, que sería interesante incorporar en nuestro país, como es el tema de la obligatoriedad de las Buenas Prácticas de Manufactura, en todos aquellos lugares de elaboración y expendio de alimentos.

Además por ser IRAM miembro de EUREP, organismo Europeo conformado por empresas minoristas, mayoristas y cadenas de supermercados, nos permitió obtener una visión más exacta de los requerimientos de los países pertenecientes a la comunidad Europea, que será la obligatoriedad de contar con un sistema de gestión de calidad a nivel predial a partir del año 2005 para todos los que quieran vender sus productos a dichos mercados.

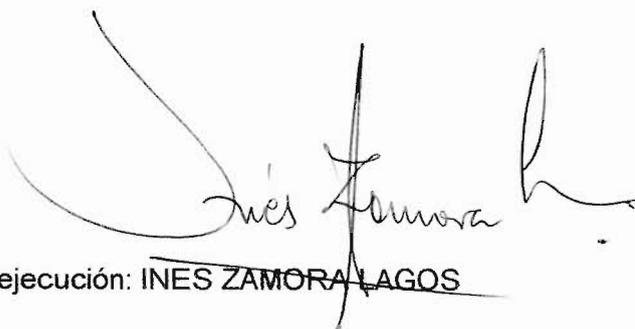
**Claudia Marchant Salazar:**

El participar de este proyecto me permitió visualizar otra necesidad existente y que aún no está resuelta en Chile, como es el contar con equipos de detección de multiresiduos de plaguicidas (Equipos reconocidos tanto por FDA, como por Empresas Europeas), de manera de poder realizar los análisis en nuestro país, lo que significará contar con los resultados en el momento oportuno, y así evitar cualquier problema de detección en el extranjero. Con ello estaremos garantizando a nuestros compradores que el producto que están consumiendo estará libre de contaminantes químicos.

**Nélida Abud Oviedo:**

Después de realizadas las capacitaciones, personalmente puedo concluir que estamos en el camino correcto como empresa de ampliar nuestros conocimientos e incursionar en nuevas áreas (Auditorías de sistemas de gestión), ya que como país necesitamos en forma urgente la aplicación de protocolos reconocidos ya sean chilenos o extranjeros tendientes a garantizar a nuestros clientes internacionales no solo la calidad de los productos hortofrutícolas, sino que también asegurar que el producto no causará daño a la salud de las personas. Es por ello que el estudio me ha permitido sistematizar y ordenar los conocimientos, para aplicarlos en la empresa y ojalá en el mediano plazo poder realizar auditorías para certificación no sólo de sistemas de gestión, sino también poder certificar lotes de productos.

Fecha: 1 de Junio de 2004



Nombre y Firma coordinador de la ejecución: INES ZAMORA LAGOS