



PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

FOLIO DE
BASES

054

CÓDIGO
(uso interno)

FOF 01 - A-088

1.- ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

NOMBRE DE LA PROPUESTA

Curso Internacional Para capacitar a inspectores orgánicos en industria y certificación orgánica.

LUGAR DE FORMACIÓN

País : México

Ciudad : Chapingo.-

TIPO O MODALIDAD DE FORMACION

Cursos Cortos

AREA DE FORMACIÓN

Rubro: Producción orgánica

Tema: Instrucción en el proceso de certificación.

INSTITUCION O ENTIDAD RESPONSABLE QUE DICTA U ORGANIZA LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN A LA CUAL SE POSTULA

Nombre: Universidad Autónoma de Chapingo, IOIA, OCIA.

POSTULANTE INDIVIDUAL

Nombre:

RUT:

Dirección comercial:

Dirección particular:

Fono:

Fax:

E-mail:

Firma

ENTIDAD PATROCINANTE (en caso que corresponda)

Nombre Entidad:

RUT:

Dirección :

Fono:

Fax:

E-mail:

Representante Legal:

Nombre Entidad:

RUT:

Dirección :

Fono:

Fax:

E-mail:

Firma



ENTIDAD RESPONSABLE (Para propuestas grupales)

Nombre: Universidad Iberoamericana de Ciencias y Tecnologías, UNICYT.

RUT:

Dirección comercial: Pedro Olivares 1620 Santiago.

Dirección particular:

Fono:

Fax:

E-MAIL: _____ **Firma** _____

Se adjunta carta compromiso de entidad responsable.

COORDINADOR DE LA PROPUESTA (Para propuestas grupales)

Nombre: Lucia Inés Santander Peralta.

Cargo en la Entidad Responsable: Profesor Titular en diplomado de agricultura orgánica

RUT:

Dirección: Arturo Prat 264 San Felipe.

Fono:

Fax:

E-mail: _____ **Firma** _____

FECHA DE REALIZACION

Inicio: 10 de Septiembre de 2001.-

Termino: 15 de Septiembre de 2001.-

COSTO TOTAL DE LA PROPUESTA

FINANCIAMIENTO SOLICITADO

FINANCIAMIENTO CONTRAPARTE



2. JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA PROPUESTA

La cultura y conciencia ecológica alcanzada en los países desarrollados ha incrementado en forma importante la demanda por alimentos sanos y naturales. La venta mundial por productos orgánicos hasta 1997 era de US\$11 billones, estimándose que en la actualidad esta cifra asciende a aproximadamente a US\$20 billones siendo la oferta mundial por este tipo de productos aún deficitaria. Por lo anterior, estos países se han visto obligados a buscar nuevos mercados de abastecimiento, donde Chile puede rápidamente ocupar un lugar importante en este nuevo nicho de mercado de alto potencial de exportación, dadas sus ventajas y condiciones agroecológicas para la producción orgánica.

Cabe destacar el gran crecimiento experimentado por el sector de productos orgánicos en circunstancias que el crecimiento del sector alimentos en general ha experimentado un pequeño crecimiento o más bien un estancamiento. Se estima que la participación de las ventas de alimentos orgánicos podría llegar al 10% respecto del total de alimentos a nivel mundial.

Existen buenas razones para señalar que el mercado de alimentos y bebidas orgánicas está creciendo rápidamente en la mayoría de los países de Europa Occidental, Norteamérica, Japón y Australia. La expansión también está teniendo lugar en los países en desarrollo, aunque a una tasa menor, producto de la gran demanda de estos mercados.

La poca participación actual en el comercio de alimentos y bebidas orgánicas indican que existe un potencial a largo plazo. Las expectativas de crecimiento están basadas no solamente en el fuerte y cada vez mayor conocimiento de temas relacionados con la salud (inocuidad de alimentos, modificación genética, residuos de pesticidas) y el cuidado al medio ambiente, sino que también por que la mayoría de los grupos de venta al detalle han desarrollado una política de marketing y promoción más agresiva. El desarrollo de productos y de innovaciones en el embalaje por parte de los procesadores de alimentos y empresas manufactureras, así como las políticas gubernamentales de apoyo de muchos países en desarrollo, también impulsará la demanda mundial. Lo anterior, asegurará que la opción orgánica permanezca atractiva en una proporción importante de la población.

La satisfacción de la demanda internacional por productos orgánicos, constituye un nuevo desafío para nuestra agricultura, que puede abrir las puertas hacia un desarrollo agrícola sustentable, ecológicamente sano y económicamente viable.

Las empresas dedicadas al rubro orgánico representan una amplia diversidad de productos, tipos de producción y distribución de producción dentro de nuestro extenso territorio nacional. Existe una pequeña, pero firmemente establecida capacidad de producción a nivel agrícola, que ha crecido en una proporción considerable. La falta de antecedentes de su evolución, sin embargo, hace difícil estimar la tasa de crecimiento.



2. JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA PROPUESTA

Como en la mayoría de los países, la producción orgánica en Chile se está dando principalmente en pequeñas y medianas empresas agrícolas en donde los productos han desarrollado sus propias técnicas de producción.

La mayor parte del embalaje, el procesamiento y la comercialización de los productos orgánicos en Chile, es realizado por procesadores y exportadores convencionales, que poseen instalaciones certificadas para manejar productos orgánicos. En países como E.E.U.U. por ejemplo, existen líneas distintas para lo que es procesamiento y comercialización orgánica de los que es convencional.

La producción orgánica se encuentra distribuida entre la IV y X Región, la que se concreta en más de un 80% en las regiones VI, VIII y X Regiones. Más del 80% de las explotaciones son menores o iguales a 10 hectáreas. Por otra parte, más del 82% en 1998 tenía una antigüedad en este tipo de producción que era menor a 5 años.

Actualmente se espera un crecimiento importante de la producción tanto a nivel nacional, pero especialmente en las exportaciones, debido principalmente a que muchas producciones ya han completado la etapa de transición, por lo que ya están en condiciones de comercializar su producto en el extranjero.

Dado que las exportaciones orgánicas de nuestro país son relativamente recientes por una parte y por la otra la importancia económica de estas exportaciones no son relevantes a nivel nacional, existe poca información respecto de la superficie ocupada por producción orgánica en Chile, por lo que no es posible realizar un análisis de la evolución de la superficie orgánica. De acuerdo a los antecedentes entregados por la empresa certificadora nacional PROA, los que se pueden observar en el Cuadro 1, al año 2000 la superficie dedicada a la producción orgánica fue de 3.300 hectáreas.



2. JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA PROPUESTA

Cuadro N° 1. Comparación de la superficie certificada como orgánica temporada 1997/98 y 1999/00.

Rubro	Cultivo	1997/98	1999/2000	% variación
Frutales	Ciruela	8,5	19,5	129,41
	Cereza	4,0	4,8	20,0
	Nectarín		0,5	
	Durazno		0,4	
	Manzana	95,0	144,1	51,68
	Pera		9,2	
	Kiwi	53,0	81,0	52,83
	Uva de mesa	5,0	60,0	1.000,0
	Palta		100,0	
	Chirimoya		30,0	
	Limón		71,1	
	Naranja		16,0	
	Frambuesa	327,4	122,0	-62,74
	Frutilla	48,5	10,0	-79,38
	Arándano	20,0	9,0	-55,00
	Cramberries	5,0	5,0	0,0
Subtotal frutales			682,6	20,52
Viñas	Uvas Viníferas	44,0	437,4	894,09
Subtotal viñas		44,0	437,4	894,09
Hortalizas	Espárrago	106,5	96,0	-9,86
	Ajo	1,5	8,3	453,33
	Tomate		5,0	
	Maíz semilla	0,5		-100,0
	Otras	23,7	30,3	27,85
Subtotal hortalizas		132,2	139,6	5,6
Hierbas Medicinales y	Hierbas Medicinales	122,5	120,0	-2,04
	Especias	0,5	0,5	0,0
Subtotal H. Medicinales		123,0	120,5	-2,03
Vegetación Silvestre	Vegetación Silvestre	1.567,7	1.550,0	-1,13
	Pradera	245,0	370,0	51,02
Subtotal Vegetación		1.812,7	1.920,0	5,92
Total		2.678,3	3.300,1	23,22

Fuente: CCO Y PROA 1997-2000

Según PROA 2000), la superficie cultivada supera las 3.300 hectáreas destinadas a la producción orgánica, de las cuales 1.260 hás. se dedican a la producción de cultivos alimenticios, y el resto a cultivos de rosa mosqueta, plantas medicinales, praderas y vegetación silvestre. La superficie total certificada como orgánica se ha incrementado en un 23,22% entre las temporadas 1997/98 y 1999/2000.



2. JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA PROPUESTA

Dado que no existen glosas arancelarias específicas para productos orgánicos, no es posible contar con estadísticas oficiales de exportaciones de este sector. Por lo tanto, las estadísticas que a continuación se señalan, corresponden a las exportaciones de aquellas empresas que trabajan con ProChile o que al menos tiene algún grado de contacto con nuestra institución. No obstante lo anterior, estas empresas representan un porcentaje importante de las exportaciones del sector orgánico chileno.

ODEPA se encuentra implementando un sistema para actualizar las estadísticas generales del sector, por lo que en un futuro podremos contar con información detallada de este rubro en Chile, lo que resultará muy útil para determinar estrategias en todos los ámbitos.

En el Cuadro N° 2. Se presenta la evolución de las exportaciones de productos orgánicos chilenos para las últimas seis temporadas.

Cuadro N° 2. Evolución de las exportaciones de productos orgánicos chileno 1994-2000.

Temporada	1994/95	1995/96	1996/97	1997/98	1998/99	1999/00	Tasa crecimiento promedio periodo
Volumen (kg)	606.645	700.862	821.129	1.171.398	1.112.376	1.868.007	
Valor FOB (US\$)	1.050.688	1.383.716	1.769.973	2.400.378	2.866.918	4.019.194	
Tasa crecimiento Vol (%)		15,53	17,16	42,66	-5,04	67,92	27,64
Tasa crecimiento Valorl (%)		31,70	27,91	35,62	19,44	40,19	30,97

Fuente: ProChile – J. Rodríguez (2000)

Las exportaciones de las empresas que trabajan con ProChile han aumentado desde poco más de US\$1 millón durante la temporada 1994/95 a más de US\$4 millones en la temporada 1999/2000, mostrando un gran dinamismo durante este período, creciendo anualmente a una tasa promedio de casi un 31% en el valor FOB.

2. JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA PROPUESTA

En el Cuadro N° 3. Se observan los productos exportados por las empresas que trabajan con ProChile durante la temporada 1999/2000.

Cuadro N° 3. Productos agrícolas orgánicos exportados temporada 1999/2000.

Producto/temporada	Mercados					Total
	Europa	E.E.U.U	Japón	Canadá	Australia	Valor FOB (US\$)
Hortalizas frescas						
Espárragos	95.880	947.538				1.043.418
Pepino ensalada		64.320				64.320
Zapallo de invierno		337.728				337.728
Zapallo italiano		16.530				16.530
Radiochio		134.000				134.000
Subtotal	95.880	1.500.116				1.595.996
Fruta fresca						
Kiwi	431.550		198.450			630.000
Manzana fresca		72.800				72.800
Uva de mesa	124.000			31.000		155.000
Ciruela fresca		4.000				4.000
Frambuesa fresca	77.884	565.207				643.091
Mora		4.152				4.152
Arándanos		3.312				3.312
Subtotal	633.434	649.471	198.450	31.000		1.512.355
Productos procesados						
Espárragos congelados			110.000			110.000
Frambuesa congelada		85.000				85.000
Hierbas medicinales a granel	274.125	30.450				304.575
Rosa mosqueta	132.251	10.000				142.251
Aceite de rosa mosqueta		7.200			1.320	8.520
Miel	251.372					251.372
Productos apícolas	9.125					9.125
Subtotal	666.873	132.650	110.000		1.320	910.843
Total	1.396.187	2.282.237	308.450	31.000	1.320	4.019.194



2. JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA PROPUESTA

En el Cuadro N° 4. Se puede observar los principales destinos de los productos orgánicos exportados y en el Cuadro N° 5 se señala la importancia relativa de cada subsector.

Cuadro N° 4. Destino de las exportaciones de productos orgánicos chilenos temporada 1999/2000.

Producto/temporada	Mercados					Total
	Europa	E.E.U.U	Japón	Canadá	Australia	Valor FOB (US\$)
Hortalizas frescas	95.880	1.500.116				1.595.996
Fruta fresca	633.434	649.471	198.450	31.000		1.512.355
Productos procesados	666.873	132.650	110.000		1.320	910.843
Total	1.396.187	2.282.237	308.450	31.000		4.019.194
Porcentaje relativo	34,74	56,78	7,67	0,77	0,03	100

Fuente: ProChile, 2000.

De acuerdo a este cuadro, se puede señalar que el principal destino para la temporada 1999/2000 fue EEUU, con un 56,8% de participación, le sigue Europa con un 37,7% y Japón con 7,7%, revirtiéndose respecto de la temporada 1997/1998, donde Europa agrupaba el 63,6% de las exportaciones Chilenas.

Cuadro N° 5. Importancia relativa de productos orgánicos exportados temporada 1999/2000.

Sector	Total	Porcentaje relativo
	Valor FOB (US\$)	
Hortalizas frescas	1.595.996	39,7
Fruta fresca	1.512.355	37,6
Productos procesados	910.843	22,7
Total	4.019.194	100

Fuente: ProChile, 2000.

En relación a este Cuadro, se puede señalar que las frutas y hortalizas frescas concentran las principales exportaciones de productos orgánicos, con un 39,7% y 37,6% respectivamente. Los productos con algún grado de proceso alcanzaron un 22,7% de las exportaciones para la última temporada.

En el subsector hortalizas frescas, la principal especie exportada durante la temporada 1999/2000 fueron los espárragos; en el subsector fruta fresca, las principales especies fueron kiwi y frambuesa y entre los productos con algún grado de procesamiento destacan las hierbas medicinales y la miel.

2. JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA PROPUESTA

En el Cuadro N° 6. Se puede apreciar la evolución de las exportaciones de las principales especies exportadas en cada subsector.

Cuadro N° 6. Evolución de las exportaciones principales especies exportadas (M US\$ FOB).

Temporada / producto	94/95	95/96	96/97	97/98	98/99	99/00
Espárragos frescos	89,4	70,0	90,0	S/I	706,9	1.043,4
Kiwi	371,9	374,8	435,0	520,0	374,9	630,0
Hierbas medicinales	274,7	312,4	557,1	733,5	445,9	304,6

Fuente: ProChile – 2000

Se puede señalar que los espárragos frescos han incrementado un gran crecimiento, sobre todo después de la temporada 1997/98, donde no se registran exportaciones. Lo anterior se ha debido a que han comenzado a producir mayores superficies con esta especie. Por otro lado, los kiwis se han mantenido con algunas alzas y bajas en sus exportaciones, con una tasa de crecimiento promedio de 15,3%, incrementándose a una tasa mayor (68%) en la última temporada. Finalmente, las hierbas medicinales experimentaron un gran crecimiento durante la temporada 97/98, lo que posiblemente se debió al aumento de las exportaciones de *Hypericum perforatum*, producto del gran auge de esta hierba medicinal, lo que posteriormente se ha visto fuertemente disminuido.

Por otra parte, se debe destacar que durante la temporada 1997/98 se inician las exportaciones de manzanas orgánicas frescas a EE.UU., las que han duplicado en las últimas dos temporadas. Otro producto destacable es el vino orgánico, donde a pesar que no se han realizado exportaciones, ya existe la oferta exportable. Este rubro tiene grandes expectativas debido a que la gran demanda existente en el exterior y a las óptimas condiciones que tiene nuestro país para su producción.



2. JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA PROPUESTA

PROCHILE EN EL SECTOR ORGANICO NACIONAL.

La misión de ProChile es promover las exportaciones chilenas especialmente aquellas no tradicionales, apoyando a las empresas chilenas en su proceso de internacionalización y su posicionamiento en los mercados externos.

En este sentido, la promoción de productos orgánicos se enmarca dentro del campo de acción de ProChile, que se encuentra apoyando al sector desde 1995, fecha en que se creó el fondo de Promoción de Exportaciones Agropecuarias del ministerio de agricultura y que administra nuestra Institución.

En la visión de ProChile, la promoción de las exportaciones de productos orgánicos es de enorme importancia en virtud de tratarse de una línea de productos nuevos, sanos, no agresivos con el medioambiente y cada vez más demandados a nivel internacional. En un contexto de mercado con crecientes exigencias y que incorporan entre sus conceptos económicos fundamentales el de desarrollo sustentable, la producción orgánica presenta inmejorables perspectivas de crecimiento, que sustentan el apoyo de ProChile a estos proyectos.

La primera labor que realizó la Gerencia de Alimentos de ProChile (1995) fue identificar a aquellas empresas que ya estaban exportando o que ya estaban en condiciones de exportar este tipo de productos, una vez identificados, se creó el comité de Productores y exportadores de productos Orgánicos, cuya primera actividad fue elaborar un catálogo con la oferta exportable de los diferentes productos, catálogo que fue distribuido a través de toda nuestra red externa.

Producto de esta difusión, se incrementaron significativamente las consultas del exterior por contactar a un mayor número de productores y exportadores de productos orgánicos chilenos, por lo que se consideró necesario dar a conocer a más productores chilenos la potencialidad de este rubro. La estrategia utilizada fue la realización de I Seminario internacional de Productos Orgánicos, organizado por ProChile, SAG y Universidad de Chile (1996).

Como siguiente paso, se comenzó a trabajar en la posibilidad de dar a conocer nuestra oferta exportable al exterior a través de la participación de Chile en alguna feria de tamaño medio, para lo cual se visitó la Feria BioFair en costa Rica para evaluarla (1996) y posteriormente Chile expuso en dicha feria parte de su oferta exportable (1997).



2. JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA PROPUESTA

Con el objeto de focalizar la potencialidad de Chile como país exportador, se llevó a cabo un estudio de mercado para EE.UU (1997/98), el que determinó que Chile tenía mejores posibilidades para cerezas, miel, vino, puré y concentrado de frambuesas, hierbas medicinales y queso de cabra y de oveja. Dicho estudio fue dado a conocer en un II Seminario Internacional, evento organizado por ProChile en conjunto con Fundación Chile y el Servicio Agrícola y Ganadero (1999).

Dado que una de las principales dificultades que enfrentan los productores y exportadores orgánicos en nuestro país es la certificación (1998), ProChile también ha apoyado la venida de expertos en el tema proveniente de Suecia, y últimamente a través del Concurso Nacional de ProChile, se han aprobado y ejecutado proyectos cuyo objetivo es clarificar y acelerar los procedimientos para poder llegar con un producto orgánico certificado a los distintos mercados (2000). Asimismo, durante el presente año se encuentra en proceso un proyecto para que las principales empresas certificadoras chilenas se acrediten a la ISO 65.

Con el objeto de crear una imagen país del sector orgánico nacional, ProChile apoyó por primera vez su presentación en la feria mundial de productos orgánicos más importantes a nivel mundial – BioFach 2000. En dicha feria, Chile pudo dar a conocer su oferta exportable a nivel de país, obteniéndose muy buenos contactos para exportar. Cabe señalar, que varias empresas del rubro orgánico volvieron a participar en BioFach 2001, consolidándose aún más la imagen de Chile a nivel mundial como proveedor confiable de productos orgánicos.

ProChile en conjunto con el Servicio Agrícola Y Ganadero, apoyaron a los productores y exportadores a crear una asociación que los represente, lo que se logró formalmente a fines de 1999. Dicha asociación es la agrupación de Agricultura Orgánica de Chile entidad que agrupa tanto a personas, instituciones, empresas relacionadas con el desarrollo y promoción de la agricultura orgánica de Chile.

2. JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA PROPUESTA

CERTIFICACION DE PRODUCTOS ORGANICOS: UN GRAN DESAFIO PARA LOS EXPORTADORES CHILENOS

A la hora de comprar y vender productos orgánicos.

Tienen que estar libres de aditivos artificiales y pesticidas es muy importante conocimiento de la normativa que regula la transacción de estos productos su adecuada rotulación y comercialización en los mercados internacionales.

Para las empresas chilenas la creciente demanda internacional por esto productos presentan una alternativa ideal para emprender nuevos negocios, aunque en Chile existen algunas dificultades de certificación.

Los beneficios de los alimentos producidos en forma orgánica no son inmediatamente identificables en el producto final ya que es imposible a simple vista asegurar que en su producción se han utilizado abonos naturales y no aditivos artificiales y pesticidas. Para proteger los intereses de los consumidores y productores sobre la elaboración de estos productos se requiere de una Certificación, proceso que da una garantía del consumidor del origen orgánico, y significa un valor agregado de los productos. Esta certificación implica que una Tercera parte independiente, ofrece una garantía por escrito, de que un producto, proceso o servicio cumple con una norma determinada.

Como resultado de la evolución regional de los sistemas de certificación, hay pequeñas diferencias en las normas y métodos de trabajar en las agencias certificadoras. Desde 1990, los gobiernos de EEUU, Canadá y La Comunidad Europea(CEE), han estado trabajando para establecer normas dentro de sus países que les permita usar un paquete mínimo de reglas estandarizadas y aceptadas internacionalmente. Es importante recordar que las certificadoras deben estar Acreditadas o reconocida por los gobiernos para certificar productos para Europa, Japón y/o Estados Unidos.

CERTIFICACION CHILENA

En la actualidad, Chile todavía no cuenta con un sistema de certificación reconocido internacionalmente, lo que limita la exportación de productos orgánicos. No obstante lo anterior, se han producido avances en este tema con la publicación de ciertas normas:

Norma chilena oficial NCh 2439, (<http://www.inn.cl>) oficializada en 1999 denominada "Producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente".



2. JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA PROPUESTA

Norma chilena 2079, oficializada en 1999, denominada “**Criterios generales para la certificación de Sistemas de Producción, Procesamiento, Transporte y Almacenamiento de Productos Orgánicos**”.

Asimismo, El Servicio Agrícola y Ganadero ha establecido un programa para el desarrollo de la agricultura orgánica, que es un sistema nacional voluntario de certificación de productos orgánicos primarios de exportación, que cuenta con un reglamento específico oficializado, que permitirá a este organismo realizar la supervisión de las certificadoras que operen en el país, existiendo un control del Estado para estas funciones. El reglamento exigirá el cumplimiento de ambas formas y permitirá estructurar mejor el sistema, para lo cual las empresas certificadoras deberán hacer una presentación formal, de acuerdo a los antecedentes solicitados, ante el SAG para que este organismo los analice y determine si están calificados o no.

EMPRESA CERTIFICADORAS CHILENAS

Actualmente, en Chile existen 3 certificadoras nacionales de productos orgánicos:

PROA es la más antigua de las tres y hasta el año pasado, era la única que había certificado productos orgánicos chilenos a Europa, ya que funcionaba a través del reconocimiento de esta certificación a través de empresas certificadoras reconocidas en la Unión Europea. También ha certificado para Estados Unidos, Japón y Canadá.

CCO es una empresa que nació hace tres años y ha realizado certificaciones hacia EE.UU. y Japón.

AGROECO ejecuta certificaciones a nivel nacional, esperando en el mediano plazo poder acreditarse para poder certificar productos de exportación.

Actualmente, las certificadoras nacionales no cuentan con una acreditación amplia para ingresar a todos los mercados. Europa cuenta con normas estrictas que se deben cumplir para poder ingresar sin problemas. Dentro de estas exigencias se encuentra la norma de la CEE 2092/91 y la que regula la estructura y funcionamiento de los organismos de la certificación EN45011, equivalente a la ISO65. Las certificadoras deben estar acreditadas para la ISO65 por un organismo reconocido de la IAF (International Accreditation Forum (<http://www.laf.un>) para realizar esta función.

Hasta antes de la temporada (1999/2000), los exportadores chilenos habían podido ingresar a Europa a través de la certificación otorgada por la empresa PROA, cuya acreditación era reconocida por empresas certificadoras del país de destino de la exportación. A partir del año 2000 ya se hizo efectivo la exigencia por parte de la Unión Europea de la acreditación para la ENO 45 (equivalente a la IZO 65) de las empresas certificadoras de productos orgánicos, lo que disminuyó fuertemente la exportación de productos orgánicos chilenos a la Comunidad.



2. JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA PROPUESTA

Por lo anterior, los exportadores chilenos comenzaron a tener dificultades para enviar sus productos a Europa por lo que han debido recurrir a certificadoras extranjeras que si cuentan con las requeridas acreditaciones. Además, existen algunas alternativas que disminuyen las dificultades al momento de exportar:

Certificación a través de IMO Control: Esta empresa Suiza, que se asocio a Fundación Chile, y formo IMO Chile, empresa que esta en condiciones de certificar para la Unión Europea los productos orgánicos chilenos.

Certificación a través de BCS: Esta empresa acreditadora alemana, tiene un representante en Chile, que esta en condiciones de inspeccionar la producción orgánica chilena de exportación a nombre de esta empresa, reconociéndose esta certificación en la Unión Europea, Japón y Estados Unidos.

Certificación a través de empresas certificadoras extranjeras que vienen a realizar la certificación en Chile:

Lacon: es una empresa alemana de certificación, cuyos inspectores viajan a Chile para certificar los productos y su certificación es reconocida en Europa.

Argencert: (<http://www.argencert.com.ar/index1.html>): es una empresa argentina cuyos inspectores viajan a Chile para certificar los productos y su certificación es reconocida en Europa.

ESTADOS UNIDOS Y JAPON: DOS GRANDES DESAFIOS.

A partir del 20 de febrero del 2001 en Estados Unidos, entro en vigencia el National Organic Program, que aumentan las exigencias para la entrada de productos orgánicos desde el extranjero.

Para paliar esta situación y apoyar a las empresas chilenas, el Ministerio de Agricultura esta estudiando la firma de un Convenio a nivel de gobiernos para el reconocimiento del SAG por parte del USDA, de manera que el SAG será el organismo acreditador de que las empresas certificadoras chilenas cumplen todas las regulaciones. Hasta la temporada pasada era posible ingresar con productos orgánicos certificados desde Chile en los Estados en que existe reconocimiento de las empresas certificadoras chilenas.

En el caso de Japón, al igual que la Unión Europea esta exigiendo la ISO 65 para la importación de productos orgánicos.



2. JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA PROPUESTA

Para facilitar el comercio con la Comunidad Económica Europea, Chile debe ser aceptado como tercer país, para lo cual el procedimiento está indicado en el reglamento 2092/91.

El Ministerio de Agricultura solicitó a través de la vía diplomática al Ministerio de Relaciones Exteriores, hacer una presentación formal ante la Unión Europea para ser reconocido como tercer país para la certificación de productos orgánicos, lo que fue realizado en el mes de octubre del 2000. La Unión Europea deberá evaluar esta presentación y hacer las observaciones que estime necesarias las que Chile deberá adecuar posteriormente.

A través de las alternativas descritas y aunque no exista una certificación nacional reconocida en el exterior, es posible llegar a los exigentes mercados del Hemisferio Norte.

ProChile – SAG, marzo del 2001

De acuerdo a lo anteriormente expuesto es necesario obtener capacitación e información de las normas actualizadas Internacionales, buscando una nueva alternativa innovativa y económica para el sector agrícola.



3. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

3.1. GENERAL:

- ❖ Fortalecer al sector orgánico nacional traspasando el conocimiento de las normas Internacionales a productores y profesionales del rubro y agentes no involucrados, actualizando sus conocimientos.

3.2 ESPECÍFICOS:

- ❖ Conocer las normas Europeas y Americanas que rigen a contar de este año 2001 a nivel nacional.
- ❖ Formar a profesionales Chilenos para que puedan inspeccionar con un menor costo para los pequeños productores orgánicos.
- ❖ Buscar una nueva alternativa innovativa y económica para el sector agrícola.
- ❖ Capacitar a los productores orgánicos, debido a los grandes cambios que sufren anualmente las normas orgánicas por los exigentes mercados Internacionales.
- ❖ Difundir la propuesta y resultados a productores, profesionales y técnicos a través de Charlas técnicas, etc.

4. A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDA LA PROPUESTA

La propuesta esta dirigida a profesionales, Agrónomos, biólogos y personas afines a la producción e industria de los alimentos, para personal de agencias de certificación, instituciones de gobierno y organismos no gubernamentales que tengan relación con el sector agropecuario, así como a profesionales del sector académico y de investigación, también son elegibles los productores o trabajadores de empresas que producen o certifican productos orgánicos y asesores en agricultura orgánica.



5. ANTECEDENTES DE LA INSTITUCION QUE DICTA LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN (Adjuntar antecedentes adicionales en el Anexo N° 2)

Ocia es una Certificadora reconocida internacionalmente con licencia para la certificación de productos y procesos orgánicos.

La certificación mantiene los más estrictos niveles de calidad reconocidos por el programa de acreditación de orgánicos (IOAS) de la federación internacional de movimiento y agricultura orgánica (IFOAM) y de ISO 65 a través del departamento de agricultura de Estados Unidos.

IOIA es una asociación de inspectores orgánicos independientes, es una asociación sin fines de lucro constituido por entrenados y certificados inspectores de finca y de procesos dedicados a la verificación de las prácticas de producción orgánica.

IOIA fue fundada en 1991 por un grupo de inspectores orgánicos que reconocieron la necesidad de utilizar procesos y protocolos, informes de inspección, a fin de aumentar las habilidades del inspector para promover al confianza pública.

UACH es la Universidad Autónoma de Chapingo fundada el 30 de diciembre de 1974.

Según las leyes titulo I, artículo 3° la Universidad Autónoma Chapingo tiene como objetivos:

1. Impartir educación de nivel medio superior y superior.
2. Desarrollar investigación científica, básica y tecnológica.

Se adjunta anexo N° 2.



6. PROGRAMA DE ACTIVIDADES DE LA PROPUESTA

El curso para inspección de cultivos incluye instrucción en el proceso de certificación, estándares orgánicos, procesos en finca, materiales aprobados, requerimiento de auditoría y auditoría en ejecución, inspección a grupos de inspectores, análisis de riesgo, aspecto de investigación, reportes escritos y consideraciones de ética.

El curso para inspección de planta de proceso incluye el como conducir una inspección en las plantas de proceso, procesamiento orgánico y el manejo de estándares, manejo de la calidad orgánica, HACCP, requerimiento de auditorías y auditorías con ejercicios, requerimientos legales, manejo estructural de plagas, sanidad en instalaciones, ingredientes, reportes escritos y protocolo del inspector.



7. RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS

- Que los productores, profesionales orgánicos, y no orgánicos conozcan y actualicen las normas orgánicas internacionales.
- Aumento significativo en la producción orgánica a nivel nacional.
- Disminución de la migración campo – ciudad, con todos los problemas que conllevan al generarse nuevas posibilidades de trabajo económicamente más rentable.
- Mejoramiento de la sustentabilidad del medio ambiente y salud de las personas.
- Activación y desarrollo de la inversión en el sector agrícola.

8. COMPROMISO DE TRANSFERENCIA

- Realizar dos charlas técnicas, una en la IX y la otra en la v región, difundiendo los conocimientos logrados a productores, profesionales, técnicos y universitarios, las charlas serán realizadas en el mes de octubre del año en curso.
- En el caso de la charla que se dictará en la IX Región esta se llevará a cabo en Lumaco y se invitará a instituciones y demás agentes involucrados en el tema de las comunas de Lumaco, Los Sauces y Purén.
- El señor Alex Retamales se compromete a realizar una publicación, sobre el tema en cuestión, en el diario de circulación regional “Austral”, específicamente en la Revista del Campo Sureño.
- Los conocimientos aprendidos durante el curso serán complemento para las clases de agricultura orgánica, impartidas en la Universidad Iberoamericana de Ciencia y Tecnología, por parte de la coordinadora de la presente propuesta.

9.- PARTICIPANTES A LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN (Adjuntar *c. vitae* de acuerdo a pauta adjunta, según Anexo 7)

NOMBRE	RUT	FONO	DIRECCIÓN POSTAL	REGIÓN	LUGAR DE TRABAJO	ACTIVIDAD PRINCIPAL	FIRMA
1. Lucia Inés Santander Peralta			Arturo Prat N° 264, San Felipe	V Región.	Universidad del Mar Valparaíso	Profesor titular.	
2. Alex Retamales González			Arturo Prat n° 506, Lumaco	IX Región	Municipalidad de Lumaco	Asesor Técnico	
3.							
4.							
5.							
6.							

10.- ITINERARIO PROPUESTO

FECHA (Día-mes-año)	ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR
09 / 09 / 2001	Viaje de Santiago a México	En avión hasta México, Llegada a México	Universidad de Chipango
10 / 09 / 2001	Curso para inspección de cultivos	Instrucciones en el proceso de certificación, estándares orgánicos procesos en finca.	Universidad de Chapingo
11 / 09 / 2001	Curso para inspección de cultivos	Materiales aprobados, requerimientos de auditorías y auditorías en finca	Universidad de Chapingo
12 / 09 / 2001	Curso para inspección de cultivos	Inspección a grupo de productores, análisis de riego, etc.	Universidad de Chapingo
13 / 09 / 2001	Curso para inspectores de planta de procesamiento.	Como conducir una inspección en la planta de proceso.	Universidad de Chapingo
14 / 09 / 2001	Curso para inspectores de planta de procesamiento.	Procesamiento orgánico y manejo de estándares, manejo de la calidad orgánica	Universidad de Chapingo
15 / 09 / 2001	Curso para inspectores de planta de procesamiento	Manejo de estándares de plagas, sanidad en instalaciones, ingredientes, protocolo del inspector	Universidad de Chapingo
16 / 09 / 2001	Viaje de México a Santiago.	Llegada a Santiago	



**ANEXO 1:
ANTECEDENTES DEL POSTULANTE O COORDINADOR DE LA
PROPUESTA**



PAUTA DE CURRICULUM VITAE RESUMIDO

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Lucia Inés Santander Peralta
RUT	
Fecha de Nacimiento	25 / 06 / 1967
Nacionalidad	Chilena
Dirección particular	Arturo Prat N° 264, San Felipe
Fono particular	
Fax particular	
Dirección comercial	
Fono y Fax comercial	
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	

ESTUDIOS

Educación básica	Colegio Justo Donoso (La Serena)
Educación media	Colegio Teresa Videla (La Serena)
Educación técnica	
Educación profesional	Agronomía, Universidad Católica de Valparaíso.
Estudios de post grado	Diplomado en agricultura orgánica, Universidad del Mar, Valparaíso (2000).



Completar ambas secciones o sólo una de ellas, según corresponda

EXPERIENCIA PROFESIONAL Y/O COMERCIAL	
Nombre y RUT de la Institución o Empresa a la que pertenece	Universidad del Mar de Valparaíso.
Cargo	Profesor titular en diplomado en agricultura orgánica.
Antigüedad	5 meses.
Resumen de las labores y responsabilidades a su cargo	
Otros antecedentes de interés	
EXPERIENCIA COMO AGRICULTOR	
Tipo de Agricultor (pequeño, mediano o grande)	
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	
Cargo (dueño, administrador, etc.)	
Superficie Total y Superficie Regada	
Ubicación (detallada)	
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	



Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	
Descripción de la principal fuente de ingreso	
Objetivos personales de la actividad de formación	El conocer y transferir las nuevas normas orgánicas.
Otros antecedentes	

CURRICULUM VITAE

1. Antecedentes personales:

Nombre : Lucía Inés Santander Peralta
Fecha de Nacimiento : 25 de Junio de 1967
Estado Civil : Casada
Cédula de Identidad :
Nacionalidad : Chilena
Título Profesional : Ingeniero Agrónomo, mención Hortalizas y Flores.
Universidad Católica de Valparaíso.
: Diplomada en Agricultura Orgánica. Universidad del
Mar (Valparaíso).
: Inspector de Certificación Orgánica de Predios Agrícolas.
Inspectors Organic Independent Association (IOIA).
Domicilio : Arturo Prat N° 264, San Felipe.

Antecedentes Académicos:

Educación Básica : Colegio Justo Donoso (La Serena 1974-1982)
Educación Media : Colegio Teresa Videla (La Serena 1983-1986)
Estudios Universitarios : Ingeniería Forestal Universidad de Chile (Santiago
1987-1988)
Agronomía, Universidad Católica de Valparaíso
(1989-1996)

Estudios de Postgrado : Diplomado en Agricultura Orgánica,
Universidad del Mar. Valparaíso. (2000).

Otros estudios : Curso Inspector de Predios Orgánicos.
IOIA. Chillán (2000).

: Curso Anual de Inspectores Orgánicos 2001
ARGENCERT. Buenos Aires, Argentina.

3. Antecedentes Laborales:

Enero-Febrero 1992 : DOLE, SAN FERNANDO, Control de Calidad Packing
Satélite Pomáceas.

Enero-Febrero 1993 : UTC, VICUÑA, Control de Calidad Packing Satélite Uvas de
Exportación.

Enero- Marzo 1994 : DAVID DEL CURTO S.A. SAN FELIPE, Supervisión y
Control de Calidad en Packings Satélites.

Enero- Marzo 1995 : DAVID DEL CURTO S.A. SAN FELIPE, Supervisión y
Control de Calidad en Packings Satélites.

Dic. 1996-Dic. 1998 : INPROA, Putaendo, a cargo Programa Microempresa Agrícola.
Realización de Asesorías Técnicas Agrícolas a microempresarios
del valle de Putaendo.(INPROA).
Diseño y ejecución Curso Taller "Producción de Hortalizas Bajo
Invernadero" (INPROA) Putaendo.

Sep. 1998-Mar 2000 : Administración de predio dedicado a la producción de Semillas
de Hortalizas (Rinconada de Silva Putaendo). Empresa Personal.

Mar 2000 a la Fecha : Socia Altamira Consultores

Organización Seminario Taller "Como las Pequeñas y Medianas Empresas Pueden Enfrentar la Globalización Mediante la Asociatividad" Ovalle, mayo 2000, PRE-PROFO Empresas Agrícolas.

Organización de Stand de Empresas Chilenas en Feria Mundial de Frutos secos y Nueces CLIPPER EXPO 2000, Rotterdam.

- Febrero 2001 : Trabajo de campo en Granjas Orgánicas. Florida, E.E.U.U.
Contactos: Rick Martinez, SWEETWATER COMMUNITY FARM. 6942 Comanche Ave. Tampa, FL 33634. Fono: (813)887-4066.
C. Andrews, HAMMOCK HOLLOW HERB co. P.O. Box 130. Island Grove, FL 32654 fono:(352) 481- 2522
- Abril 2001 : Gira Tecnológica a Holanda. Producción y Comercialización de Productos Orgánicos en el mercado holandés. Empresa personal.
- Marzo a la fecha: Profesor titular Cátedra "Agricultura Orgánica."
Universidad Iberoamericana de Ciencia y Tecnología, Santiago.
- Julio de 2001 : Profesor titular en Diplomado en Agricultura Orgánica.
Universidad del Mar. Valparaíso.



ANEXO 2
ANTECEDENTES DE LA INSTITUCION QUE EFECTUA O DICTA LA
ACTIVIDAD DE FORMACIÓN



www.ocia.org

Organic Crop Improvement Association
The Worldwide Standard for Certified Organic Excellence

Welcome to the online home of the Organic Crop Improvement Association, the world's largest organic certification agency.

OCIA is accredited to ISO Guide 65 and the International Federation of Organic Agriculture Movements.

Our website is under construction, as we're adding content and making the site easier to navigate. If OCIA members have any ideas, comments or suggestions, we hope they will contact us by email at info@ocia.org



www.ocia.org



News & Updates



The Communicator



Documents



Contact OCIA



Links



Get Adobe Acrobat™

[HOME](#) | [NEWS](#) | [COMMUNICATOR](#) | [DOCUMENTS](#) | [CONTACT](#) | [LINKS](#)

Adobe, the Adobe logo and Adobe Acrobat are trademarks of [Adobe Systems Inc.](#)

OCIA International
1001 Y Street, Suite B
Lincoln, NE 68508-1172 USA

Email: info@ocia.org • Tel: 402-477-2323 • Fax: 402-477-4325

ASOCIACIÓN DE INSPECTORES ORGÁNICOS INDEPENDIENTES

La Asociación de Inspectores Orgánicos Independientes (I.O.I.A.) es una asociación sin fines de lucro constituida por entrenados y calificados inspectores de finca y de procesos dedicados a la verificación de las prácticas de producción orgánicas.

I.O.I.A. fue fundado en 1991 por un grupo de inspectores orgánicos que reconocieron la necesidad de utilizar procesos y protocolos uniformes de inspección, a fin de aumentar las habilidades del inspector y para promover la confianza pública.

Para continuar en english, haz un clic [HOME](#).

Informacion de 27 de Junio de 2001

LEY DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

La República Argentina fue uno de los primeros países latinoamericanos en promulgar Normativas de Producción Orgánica.

Así, por medio de la Resolución SAGyP 423/92, se establecieron las normas oficiales relativas a la producción orgánica, a las que se agregaron otras resoluciones complementarias (Res. SAGyP 424/92, IASCAV 82/92, SAGyP 354/93, IASCAV 116/94, 331/94 y 188/95).

En 1993 se publicó la correspondiente a la producción orgánica de origen animal (Res. SENASA 1286/93), complementada por las Res. SENASA 1505/93 y 68/94.

Posteriormente, y en virtud del crecimiento de la producción orgánica en la Argentina, se comenzó a elaborar la Ley respectiva, la que ha sido sancionada el 4 de Agosto de 1999 y que se encuentra en vigencia desde el 22 de Septiembre de 1999.

Dicha ley lleva el número 25.127. La misma está reglamentada por el Decreto 97/2001 y está acompañada por el Decreto 205/2001, que crea el Programa Nacional de Producción Orgánica.

Los interesados en consultar la ley y los decretos nombrados precedentemente pueden hacerlo en www.mapo.org.ar

Lidia A. Gaivironsky
Coordinadora del Comité Latinoamericano de IOIA
gaivi@sion.com



Acercas de Chapingo

Admisiones

Docencia

Investigación

Difusión Cultural

Extensión y Servicio

Profesores

Alumnos

ACERCA DE CHAPINGO

OBJETIVOS

Según la Ley Título Primero, Artículo 3o., la Universidad Autónoma Chapingo tiene los siguientes objetivos:

1. Impartir educación de nivel medio superior y superior (Técnico, de Licenciatura, Posgrado) para formar personal docente, investigadores y técnicos con juicio democrático, nacionalista y humanístico y un elevado espíritu por el trabajo que capacite para contribuir a la solución de los problemas del medio rural.
2. Desarrollar investigación científica, básica y tecnológica, ligada a la docencia para obtener el mejor aprovechamiento económico y social de los recursos agroforestales y otros recursos naturales para encontrar nuevos procedimientos que respondan a las necesidades del desarrollo nacional independiente.
3. Preservar, difundir y acrecentar la cultura y promover la realización del hombre rural especialmente en el medio rural para lograr una sociedad más justa y crecientemente democrática.
4. Propiciar la libre investigación a través de la participación de alumnos y personal académico en un proceso educativo abierto a todas las corrientes del pensamiento científico.
5. Promover la formación de profesionales de alto nivel conforme a los programas académicos y de investigación que colaboren al establecimiento de una economía para combatir el subdesarrollo.
6. Pugnar porque las innovaciones científicas y tecnológicas lleguen oportunamente al sector rural, a fin de promover el cambio social para lograr un mejor nivel de vida cultural de sus miembros.
7. Procurar en coordinación con otras instituciones de carácter agrícola, una planificación de la agricultura, especialmente la de temporal, atendiendo a aspectos ecológicos, de crédito, mecanización agrícola, perfeccionamiento de sus técnicas de producción e industrialización, fertilizantes, sanidad vegetal, seguridad agrícola, comercialización agrícola, formas de organización, servicios asistenciales para elevar la productividad, ingresos y nivel de vida de los campesinos y otros del campo.

Universidad Autónoma Chapingo. km 38.5 Carretera México-Texcoco. Chapingo, México. C.P. 56230 Tel 01

Centro de Cómputo Universitario Biblioteca Central Bolsa de Trabajo Chapingo Webmail Oficina WWW Noticias y Eventos

Responsable de la información: [webmaster](#) Actualización: 14 de marzo de 2001



[Acercó de Chapingo](#)

[Admisiones](#)

[Docencia](#)

[Investigación](#)

[Difusión Cultural](#)

[Extensión y Servicio](#)

[Profesores](#)

[Alumnos](#)

ACERCA DE CHAPINGO

UBICACIÓN

La Universidad Autónoma Chapingo, está situada en el kilómetro 38.5 de la c. Texcoco, a dos kilómetros de la Ciudad de Texcoco. Se puede llegar a ella: autobús de la línea México-Texcoco en la Terminal de Autobuses de Pasaj (TAPO) ubicada cerca de la estación Metro San Lázaro, en la Cd. de México podrá ser Via Los Reyes-Texcoco o la corta Aeropuerto-Texcoco.

Universidad Autónoma Chapingo. km 38.5 Carretera México-Texcoco. Chapingo, México. C.P. 56230 Tel 01

[Centro de Cómputo Universitario](#) [Biblioteca Central](#) [Bolsa de Trabajo](#) [Chapingo Webmail](#) [SIRCS WWW](#) [Noticias y Eve](#)

Responsable de la información: [webmaster](#) Actualización: 14 de marzo de 2001



Acercas de Chapingo

Admisiones

Oficina

Investigación

Difusión Cultural

Extensión y Servicio

Profesores

Alumnos

ACERCA DE CHAPINGO

INSTALACIONES

La Universidad cuenta con las siguientes instalaciones:

- Aulas, laboratorios, 13 bibliotecas especializadas; una biblioteca central que cuenta con 95031 libros, 15336 folletos, 8500 mapas, 3622 reimpresos, 33873 tesis, 7 bibliografías, 800 títulos de revistas (títulos 3500, volúmenes 30250, fascículos índice y abstracts 55), 8 cubículos para grupos de 8 personas y 12 cubículos con capacidad de 6 a 50 personas. Además, se cuenta con una base de datos integral de la biblioteca y consulta en discos compactos (Agrícola, Agris y Plant Doctor, y The Herbalist, entre otros).

Informes al teléfono 01 (595) 2 15 00 Ext. 5791 y 5741, Fax 01 (595)

- Nueve auditorios Departamentales y un Auditorio Central, cuya capacidad es de 1000 asientos.
- Invernaderos equipados que permiten el trabajo de profesores y alumnos en prácticas de investigaciones y prácticas de cursos.
- Un Campo Experimental de 292 ha, con 9 pozos profundos para el riego, y 2,500 ha de terreno cerril y bosque.
- Una Granja Experimental con ganado bovino productor de leche y carne; porcino y caprinos, además de las instalaciones necesarias para el desarrollo de prácticas en producción animal y/o manejo de praderas cultivadas.
- Un Centro de Idiomas donde se ofrecen los servicios de docencia, cursos no curriculares en los idiomas Inglés, Francés, Alemán y Japonés.
- Dentro de la Universidad se tienen 11 edificios que son utilizados como departamentos, un total de 668 cuartos para los alumnos becados internos.
- Fuera de la Universidad se tienen 49 módulos habitacionales con 588 cuartos para alumnos becados externos y externos más destacados.
- Una Unidad Médica y dos comedores para servicio de los alumnos en general.
- Una Unidad Deportiva con un estadio (José "Palomo" Ruiz Tapia), que cuenta con pista de atletismo de arcilla, de 400 metros, un carril para salto de longitud, una fosa para la prueba de 3000 metros con obstáculos, una cancha con pasto para soccer y americano, vestidores y baños. Además se tiene un gimnasio (de madera) donde se practican voleibol, basquetbol, gimnasia; también se tienen ocho cubículos (de aire libre) para basquetbol y voleibol; un estadio de béisbol, un gimnasio para box, una alberca olímpica para natación y polo acuático, dos canchas de tenis para practicar tenis, entre otros.



ANEXO 3
CARTA O CERTIFICADO DE ACEPTACION DEL POSTULANTE O
GRUPO A LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN

OCIA

www.ocia.org



IOIA

www.ioia.net



UACH

www.chapingo.mx



www.ocia.org/mexico

CURSO INTERNACIONAL PARA INSPECTORES ORGANICOS (NIVEL BASICO)

CARTA DE ACEPTACIÓN:

Estimado: Alex Retamales:

Los coordinadores del Curso Básico para Inspectores Orgánicos IOIA-UACH-OCIA han revisado su solicitud y por este conducto le comunico que ha sido aceptado para participar, por favor háganos llegar el pago correspondiente así como sus datos de viaje (#número de vuelo, Línea aérea, día y hora de llegada) para esperarlo en el aeropuerto de la Ciudad de México.

En el aeropuerto una persona se identificará con los logotipos de los organizadores para llevarlo al hotel donde se concentrarán todos los asistentes.

Nos gustaría que el pago lo realizara antes del 18 de Agosto para poderle enviar los materiales previos al curso, esto le permitirá estudiar los temas y mantener una buena calidad de participación, posterior a esta fecha su lugar reservado puede ser asignado a otro participante. Por favor tome los datos de la solicitud para hacer el depósito correspondiente.

En el paquete previo que le enviaremos están incluidas las indicaciones para su viaje y datos relevantes para su estancia en México, por ahora le estoy anexando la agenda preliminar del curso básico de fincas y procesos.

Sin otro particular espero sus prontas noticias y reciban un cordial saludo

Atentamente

Homero Blas Bustamante
Coordinador general del Curso
H. Esc. Naval Militar 621-203
Col. Reforma, Oaxaca, Oax.
C.P. 68050 México
Tel&fax: (9) 5134551



ANEXO 4
ANTECEDENTES CURRICULARES Y/O
CONTENIDOS DE LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN

CURSO BASICO DE INSPECTORES ORGANICOS

México Septiembre 2001

Hora	Tiempo	Actividad	Responsable
CURSO BASICO PARA INSPECTORES DE FINCAS ORGANICAS			
lunes 10 de setiembre			
06:30	01:30	Desayuno	
08:00	00:30	Bienvenida, presentación y expectativas de los participantes	H. Blas
08:30	00:30	Introducción al Curso / Detalles prácticos (logística, administrativos)	L. Brenes / H. Blas
09:00	00:30	Introducción al proceso de certificación de productos orgánicos.	R. Martínez
09:30	00:20	Café (anotarse para la gira)	H. Blas
09:50	01:00	Normas de producción orgánica. Breve descripción de las normas de IFOAM, USA y UE. Revisión con más detalle de las normas de OCIA. Materiales aprobados para su uso en producción orgánica (OCIA).	L. Brenes
10:50	01:00	Práctica en el manejo de la norma orgánica de OCIA	L. Brenes
11:50	01:40	Almuerzo	
13:30	00:50	Descripción del Rol del Inspector. Preparación del inspector. Códigos de Etica y Conducta del Inspector. ISO 65	R. Martínez
14:20	00:40	Evaluación del manejo de la fertilidad del suelo. <i>Diagnóstico in situ, observación del suelo. Plantas indicadoras, su evaluación y análisis Análisis químico-físico</i>	conferencista invitado
15:00	00:20	Café	
15:20	01:00	Cómo hacer una inspección en una finca orgánica	R. Martínez
16:20	00:40	Evaluación de riesgo	L. Brenes
17:00	01:30	Problemas de campo durante la inspección de finca. Trabajo en grupos	RM y LB
18:30	00:30	Preparación de la gira: asuntos prácticos	H. Blas
19:00	01:00	Cena	
20:00	01:00	Revisión del expediente de la gira en forma individual. Tiempo de estudio y preparación individual	cada estudiante
21:00	01:00	Fin de la jornada	
martes 11 de setiembre			
07:00	00:45	Desayuno	
07:45	06:00	Gira de inspección a una finca	RM y LB
13:45	01:30	Almuerzo y descanso	
15:15	01:00	Discusión de los resultados de la gira por grupo	lid gro
16:15	01:00	Auditoría de registros y traceabilidad.	R. Martínez
17:15	00:45	Práctica con documentos de auditoraje	R. Martínez
18:00	01:00	El informe de inspección. Descripción del contenido y su redacción	L. Brenes
19:00	01:00	Cena	
20:00	02:00	Preparación individual del Informe de Inspección de Finca.	cada estudiante
22:00		Fin de la jornada	

miércoles 12 de setiembre

07:00	01:00	Desayuno	
08:00	00:45	Legislación sobre agricultura orgánica en México: <i>producción, etiquetado, comercialización, inspección y certificación (con especial énfasis en lo que regula el trabajo de los inspectores y las certificadoras).</i>	H.Blas
08:45	00:30	Detectando y manejando casos de posible fraude	L. Brenes
09:15	00:20	Café	
09:35	01:00	Procesamiento en finca (normas básicas y elementos de inspección)	R.Martínez
10:35	01:00	Inspección de grupos comunitarios. <i>Incluye una revisión detallada de la norma de OCIA y una guía práctica para conducir la inspección</i>	L. Brenes
11:35	01:30	Almuerzo y tiempo libre	
13:05	01:30	Presentación en plenario con los resultados de las giras	R.Martínez
14:35	00:30	Café	
15:05	02:00	Exámen (a libro abierto)	RM y LB
17:05	00:30	Tiempo libre	
17:35	00:30	Comentarios finales y cierre del curso	R.Martínez
18:05	02:30	Cena y actividad social	H.Blas
20:35		FIN DE LA JORNADA	

CURSO BASICO PARA INSPECTORES DE PLANTAS DE PROCESO ORGANICO

jueves 13 de setiembre

06:30	01:30	Desayuno	
08:00	00:30	Bienvenida, presentación y expectativas de los participantes	H.Blas
08:30	01:00	Breve introducción a la Tecnología de Alimentos: tipos de proceso y transformaciones, química y microbiología de alimentos.	conferencista invitado
09:30	00:20	Café	
09:50	00:40	Buenas Prácticas de Manufactura	video (IOIA)
10:30	01:00	Normas para el procesamiento de alimentos orgánicos	L. Brenes
11:30	01:30	Almuerzo	
13:00	00:30	Práctica en el manejo de la norma	L. Brenes
13:30	01:00	Ayudas de proceso y aditivos	R.Martínez
14:30	00:20	Café	
14:50	01:00	Procedimientos y agentes de limpieza	conferencista invitado
15:50	00:45	Manejo de plagas en una planta de alimentos con especial énfasis en manejo estructural	R.Martínez
16:35	01:00	HACCP: Análisis de Riesgos y puntos de control orgánicos	L. Brenes
17:35	01:00	Cena	
18:35	02:00	Tiempo de estudio y lectura individual: revisión de documentos de la gira y manual del curso	cada estudiante
20:35		Fin de la jornada	

viernes 14 de setiembre

06:30	01:30	Desayuno	
08:00	00:30	Aditivos de calderas	L. Brenes
08:30	01:00	Auditoría de registros	R.Martínez
09:30	00:15	Café	
09:45	01:00	Balance de masas y traceabilidad de una muestra: PRACTICA.	L. Brenes

10:45	01:00 Cómo hacer una inspección en una planta de proceso	R.Martínez
11:45	00:15 Preparación de la gira: aspectos prácticos	H.Blas
12:00	01:00 Almuerzo	
13:00	04:30 Gira de inspección de plantas de procesamiento de alimentos	RM y LB
17:30	01:30 Cena	
19:00	02:00 Preparación individual del reporte	cada estudiante
21:00	Fin de la Jornada	

sábado 15 de setiembre

06:30	01:30 Desayuno	
08:00	01:30 Presentación en plenario con los resultados de las giras	R.Martínez
09:30	00:20 Café	
09:50	00:45 continuación: Presentación en plenario con los resultados de las giras	R.Martínez
10:35	01:10 Cómo escribir el reporte de inspección	L. Brenes
11:45	01:30 Almuerzo y descanso	
13:15	02:00 Exámen (a libro abierto)	RM y LB
15:15	00:30 Comentarios finales y clausura del curso	
15:45	Fin de la jornada	



ANEXO 7
ANTECEDENTES DE LOS POSTULANTES O GRUPO



PAUTA DE CURRICULUM VITAE RESUMIDO

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo Alex Rodrigo Retamales González

RUT

Fecha de Nacimiento 06 / 12 / 1973

Nacionalidad Chilena

Dirección particular Curalaba N° 11, Lumaco

Fono particular

Fax particular

Dirección comercial

Fono y Fax comercial

Nombre y teléfono de la
persona a quien avisar en
caso de emergencia Yasmín Carrasco

ESTUDIOS

Educación básica En La Escuela " Monseñor Luis Arturo Perez N° 68 "
Santiago

Educación media En el Liceo A N° 4 de Aplicación, Santiago

Educación técnica

Educación profesional Estudios Superiores " Universidad Católica de Temuco"
Novena Región. Técnico universitario Producción
Agropecuaria.

Estudios de post grado



Completar ambas secciones o sólo una de ellas, según corresponda

EXPERIENCIA PROFESIONAL Y/O COMERCIAL	
Nombre y RUT de la Institución o Empresa a la que pertenece	Municipalidad de Lumaco
Cargo	Asesor técnico en Frutales
Antigüedad	5 años
Resumen de las labores y responsabilidades a su cargo	- Asesor técnico proyecto FIA. - Técnico ejecutor proyecto FIA Cerezos Orgánicos
Otros antecedentes de interés	
EXPERIENCIA COMO AGRICULTOR	
Tipo de Agricultor (pequeño, mediano o grande)	
Nombre de la propiedad en la cual trabaja	
Cargo (dueño, administrador, etc.)	
Superficie Total y Superficie Regada	
Ubicación (detallada)	
Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés	
Resumen de sus actividades	



<p>Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa</p>	
<p>Descripción de la principal fuente de ingreso</p>	
<p>Objetivos personales de la actividad de formación</p>	<p>Capacitación en información para transferir a productores y profesionales del medio.</p>
<p>Otros antecedentes</p>	

CURRICULUM VITAE.-

I. ANTECEDENTES PERSONALES.

NOMBRE	ALEX RODRIGO RETAMALES GONZALEZ.
FECHA DE NACIMIENTO	06 DE DICIEMBRE 1973.
EDAD	27 AÑOS.
CEDULA DE IDENTIDAD	
ESTADO CIVIL	CASADO, 1 HIJO.
NACIONALIDAD	CHILENA.
DIRECCION	CURALABA 11 LUMACO, IX REGION. CACIQUE LICANQUEO 01550, TEMUCO, IX R.
LICENCIA DE CONDUCIR	CLASE B.
TELEFONOS	
EMAIL	
TITULO PROFESIONAL	“TECNICO UNIVERSITARIO EN PRODUCCION AGROPECUARIA”

II. ANTECEDENTES ACADÉMICOS.

1981- 1988	Enseñanza Básica en la Escuela “Monseñor Luis Arturo Pérez N° 68”, Comuna de Santiago.
1988- 1991	Enseñanza Media en el Liceo A N°9 de Aplicación Comuna Santiago.
1992- 1995	Estudios Superiores “Universidad Católica de Temuco”, IX Región.

III. ANTECEDENTES PROFESIONALES.

1995	Practica profesional en el servicio agrícola ganadero (SAG) en el departamento de semillas.
1996	Técnico productivo en el programa productivo S.A.A.L (servicio de asesoría agrícola local) en la empresa sociedad de servicios austral ltda, en traiguen IX región, dependiente del instituto de desarrollo agropecuario (indap).
1996	Funcionario contratado para prospecciones y exploraciones fitosanitarias (carbón de la papa) IX región.

1997 A LA FECHA

Coordinador y encargado proyecto “Introducción de nuevas especies frutales como olivo, cerezo, avellano europeo, castaño y nogal como alternativa productiva y comercial para pequeños productores de la comuna de Lumaco”, financiado por la fundación para la innovación agraria y ejecutado por la municipalidad de Lumaco.

2000 A LA FECHA.

Técnico especialista en proyecto “ Desarrollo de tecnologías para producción orgánica de cerezos bajo las condiciones agroecologías del secano interior de Malleco”, ejecutado por INIA Carillanca y financiado por la Fundación para la Innovación Agraria.

CARGOS TECNICOS

1999

Miembro de la mesa de trabajo FOSIS para detectar y analizar propuesta productiva y social en la Comuna de Lumaco.

2000

Miembro de la mesa de trabajo FOSIS para detectar y analizar propuesta productiva y social en la Comuna de Lumaco.

2001

Miembro de comité PRORURAL en la comuna de Lumaco.

IDIOMA

Ingles : Lee y Comprende.

COMPUTACION

Nivel de usuario.

ASESOR Y CONSULTOR.

2000

Asesor Técnico en proyecto “implementación de huertos comerciales de cerezos para 15 hás en la comuna de Lumaco para pequeños agricultores Mapuches.

2001

Asesor Técnico en proyecto “ Implementación de 11 hás de cerezos para pequeños agricultores de la comuna de Lumaco”.

2001

Consultor en realización de “Estudio de estrategias de comercialización de cerezas” presentado a la Ilustre Municipalidad de Lumaco de la IX región.

URSO DE PERFECCIONAMIENTO

- 1994 Seminario “Fisiología y control de Nematodo”, patrocinado por la Universidad Católica de Temuco.
- 1995 Seminario “Manejo Agronómico del cultivo de la Papa y perspectivas de mercado”, patrocinado por la Universidad Católica de Temuco”.
- 1996 Curso Metodología de extensión, patrocinado por Indap.
- 1997 Curso de recuperación ambiental en predios campesinos, organizado por el centro de educación y tecnología CET.
- Manejo del os recursos naturales en los predios campesinos, organizado por el Centro de Educación y Tecnología.
- 1998 Curso de agroforestación, organizado por el Centro de Educación y Tecnología.
- 2000 Capacitación profesional en Entomología agrícola y Fitopatología agrícola el los laboratorios de agroindustria de la Universidad de la Frontera, Temuco, Chile.
- 2000 Asistencia al 51er Congreso Agronómico de Chile y primer Congreso de la Sociedad Chilena de Fruticultura realizada entre el 7 y 10 de Noviembre 2000, campus Lircay, Universidad de Talca.
- Curso “liderazgo y trabajo en equipo”, Municipalidad de Lumaco.
- Seminario “Agricultura orgánica”, organizado por la Universidad de la Frontera, a través de la facultad de

ciencias agropecuarias y forestales y el Centro de Educación y Tecnología, CET.

Taller “Formulación de Proyectos”, Ejecutados el 5 y 6 de Junio 2000, Ciudad de Temuco, a través de la Fundación para la Innovación Agraria.

2001

Curso anual de Inspectores Orgánicos, 5 y 6 de Julio de 2001 Argencert SRL. Buenos Aires, Argentina.

VIAJES AL EXTRANJERO

1999

BOLOGNA

“Visita dipartimento di colture arboree” y centro experimental en fruticultura cadriano /Granarolo-Bologna), de la Universidad de Bologna Dr Silviero Sansavini.

Visita a productores de la zona con el Dr Stefano luigli.

Visita mercado hortofruticola de Bologna.

VIGNOLA- MODENA

Visita Consorcio de la cereza tipica de Vignola Dr Matteo Gualandi y Dr Walter Monari.

Visita agroindustria de la zona.

CESENA FORLI

Visita Centro de Investigación de Producción vegetal (CRPV), Dr Diego Scudellari y Dr Fiorenza Pasini.

BOLZANO

Visita Centro experimental de Laimburg, Dr Markus Kelderer.

VERONA

Visita Instituto de Fruticultura de Verona, Dr Giorgio Baroni.

Visita productores Dr Giorgio Baroni.

BARI

Visita Instituto Coltivazioni Arboree de Bari Dr Antonio Godini.

Visita a productores.

ALEX RETAMALES GONZALEZ
TECNICO UNIVERSITARIO EN PRODUCCION AGROPECUARIA