



PROGRAMA DE FORMACIÓN - PARTICIPACIÓN FORMULARIO DE POSTULACIÓN

FOLIO
BASES

027

CÓDIGO
(Uso interno)

FIA-FP-V-2003-1- P- 004

SECCION 1: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

NOMBRE DE LA PROPUESTA: Participación de tres Médicos Veterinarios Oficiales del Servicio Agrícola y Ganadero en Seminario de Inspección de carnes y aves para oficiales de gobierno internacional dictado por FSIS/USDA.

LUGAR DE REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD

- **País(es) y Ciudad(es):** College Station, Texas, USA

TIPO O MODALIDAD DE FORMACIÓN:

Seminario Técnico

ÁREA DE FORMACIÓN:

- **Rubro:** Carnes rojas y blancas
- **Tema:** Inspección y certificación oficial.

INSTITUCIÓN O ENTIDAD RESPONSABLE QUE DICTA U ORGANIZA LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN

- **Nombre:** Food Safety and Inspection Service, United States Department of Agriculture, FSIS/USDA
- **Página Web** www.fsis.usda.gov

POSTULANTE INDIVIDUAL

- **Nombre:**
- **RUT:**
- **Fecha de Nacimiento:**
- **Dirección Postal:**
- **Ciudad y Región:**
- **Fono y Fax:**
- **E-mail:**
- **Lugar o institución donde trabaja:**
- **Cargo y/o actividad principal:**
- **Nombre y Fono de persona para aviso en caso de emergencia:**
- **Cuenta Bancaria (Tipo, N°, Banco):**

- **Firma:** _____

ENTIDAD PATROCINANTE (en caso que corresponda)

- **Nombre:** Servicio Agrícola y Ganadero, SAG
- **RUT:**
- **Dirección:** Avenida Bulnes 140, Santiago
- **Fono:** 67123 23 – 671 51 31 – 672 55 50
- **Región:** Metropolitana
- **Fax:** 672 18 12
- **e-mail:** carlos.parra@sag.gob.cl
- **Nombre del Representante Legal del Patrocinante:** Carlos Parra Merino
- **RUT Representante Legal:**
- **Dirección postal Representante Legal:** Avenida Bulnes 140, Santiago
- **Fono:** 67123 23 – 671 51 31 – 672 55 50
- **Fax:** 672 18 12
- **e-mail:** carlos.parra@sag.gob.cl

- **Firma:** Carlos Parra

ENTIDAD RESPONSABLE (sólo para propuestas grupales)

- **Nombre:** Servicio Agrícola y Ganadero, SAG
- **RUT:**
- **Dirección:** Avenida Bulnes 140, Santiago
- **Región:** Metropolitana
- **Fono:** 67123 23 – 671 51 31 – 672 55 50
- **Fax y e-mail:** 672 18 12 ,
- **Cuenta Bancaria (Tipo, N°, banco):**

REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD RESPONSABLE (para propuestas grupales)

- **Nombre:** Carlos Parra Merino
- **RUT:**
- **Dirección:** Avenida Bulnes 140, Santiago
- **Región:** Metropolitana
- **Fono:** 67123 23 – 671 51 31 – 672 55 50
- **Fax:** 672 18 12
- **E-mail:** carlos.parra@sag.gob.cl

- **Firma:** Carlos Parra

COORDINADOR DE LA EJECUCIÓN (Sólo para propuestas grupales, adjuntar curriculum vitae completo en Anexo 1 y pauta resumida en Anexo 2)

- **Nombre:** Claudio Poblete Amaro
- **RUT:**
- **Cargo o actividad que realiza en la Entidad Responsable:** Jefe Subdepartamento de Industria y Tecnología Pecuaria, Departamento de Protección Pecuaria
- **Dirección:** Bulnes 140, piso 7, Santiago **Región:** Metropolitana
- **Fono:** Fono 696 73 11 **Fax:** 671 61 84 **E-mail:** claudio.poblete@sag.gob.cl

Firma: _____

FECHA DE INICIO: 24 - marzo - 2003

FECHA DE TÉRMINO: 10 - abril - 2003

COSTO TOTAL DE LA PROPUESTA: \$ 8.767.856

FINANCIAMIENTO SOLICITADO A FIA

- **Monto total solicitado:** \$ 3.291.456
- **Porcentaje del costo total:** 37.5%

APORTE DE CONTRAPARTE

- **Monto total de aporte:** \$ 5.476.400
- **Porcentaje del costo total:** 62.5%



SECCION 2: PARTICIPANTES

(Para propuestas grupales, adjuntar c. vitae resumido de acuerdo a pauta adjunta en Anexo 2)

PARTICIPANTE 1

- **Nombre:** Ricardo Aguilera Guzmán
- **RUT:**
- **Fecha de Nacimiento:** 06/12/1960
- **Dirección Postal:** Avenida Portales N° 3396, Estación Central
- **Ciudad y Región:** Santiago, Región Metropolitana
- **Fono:** 681 69 91 – 681 69 87 **Fax:** 681 77 51
- **E-mail:** ricardo.aguilera@sagrm.cl
- **Lugar o institución donde trabaja:** Servicio Agrícola Ganadero, Región Metropolitana, Oficina de Sector Metropolitano
- **Cargo y/o actividad principal:** Médico Veterinario Coordinador Regional para la Supervisión del Convenio SAG – SERVICIO DE SALUD en mataderos
- **Nombre y Fono de persona para aviso en caso de emergencia:** Ariela Santibáñez Fono 475 42 49

Firma: _____

PARTICIPANTE 2

- **Nombre:** Luis Meza Basso
- **RUT:**
- **Fecha de Nacimiento:** 16 - 12 - 1966
- **Dirección Postal:** Avenida Bulnes N° 140
- **Ciudad y Región:** Santiago, Región Metropolitana
- **Fono:** 696 73 11 **Fax:** 671 61 84
- **E-mail:** luis.meza@sag.gob.cl
- **Lugar o institución donde trabaja:** Departamento Protección Pecuaria
- **Cargo y/o actividad principal:** Médico Veterinario del Subdepartamento de Industria y Tecnología, Departamento de Protección Pecuaria
- **Nombre y Fono de persona para aviso en caso de emergencia:** Rosa Basso al 02 - 269 55 28

Firma: _____

PARTICIPANTE 3

- **Nombre:** Henrick Merino Gutierrez
- **RUT:**
- **Fecha de Nacimiento:**
- **Dirección Postal:** Gamero N° 333
- **Ciudad y Región:** Rancagua, VI Región
- **Fono:** (72) 23 32 77 - (72) 23 91 01 **Fax:** (72) 23 32 77
- **E-mail:** rancasag@entelchile.net
- **Lugar o institución donde trabaja:** Servicio Agrícola Ganadero, Sexta Región, Oficina de Sector Rancagua
- **Cargo y/o actividad principal:** Médico veterinario encargado y supervisor regional de la fiscalización de Ley de Carnes N° 19.162.-
- **Nombre y Fono de persona para aviso en caso de emergencia:** Fresia Valenzuela Aravena al 072 – 24 58 56

Firma: _____



3. JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA PROPUESTA

El Servicio Agrícola y Ganadero es el Organismo Oficial de Chile, reconocido a nivel internacional, que mediante sus procedimientos de Inspección y Certificación de Exportaciones, da garantías a las autoridades oficiales de los países de destino de las exportaciones agropecuarias, que los productos exportados a Chile y certificados por el SAG, dan fiel cumplimiento de las exigencias establecidas por ellos.

En el escenario actual de los nuevos acuerdos comerciales en que Chile está inserto hoy, especialmente con USA y UE, el SAG tiene gran relevancia, especialmente en su rol de garante certificador de las exportaciones agropecuarias chilenas, debiendo realizar importantes ajustes en aspectos normativos y de procedimientos para cumplir con los compromisos tomados con las autoridades homólogas de Estados Unidos y Unión Europea, con el fin último de dar las condiciones para que el intercambio comercial que potencialmente tienen estos acuerdos, sea posible, en lo que como organismo oficial le compete.

Es así que en particular con el TLC con USA, el SAG está trabajando con las Autoridades oficiales homólogas de ese país, FSIS/USDA, en temas como los sistemas de inspección de carnes que ambos países tiene implementadas, con el objeto que a través de un reconocimiento mutuo de equivalencias se permita el intercambio de productos cárnico entre ambos mercados.

En este trabajo de reconocimiento de equivalencias se realizó una serie de visitas de auditorías entre ambos países, donde se establecieron los ajustes que cada Servicio oficial debe realizar a sus procedimientos de inspección y certificación para ser reconocidos mutuamente. Estableciéndose además un cronograma de capacitaciones que el USDA realizará a los funcionarios del SAG respecto de sus normativas y procedimientos para la certificación de exportaciones.

En el marco de estos acuerdos, el FSIS aprobó la participación de tres funcionarios en el Seminario de Inspección de carnes y aves para oficiales de inspección del gobierno internacional, que se dictará entre el 24 de marzo y el 10 de abril del presente año, aprobando además para los tres funcionarios el financiamiento de estadía (alojamiento, alimentación y traslados en USA) mediante recursos de la beca Cochran, la cual es otorgada por la embajada de los Estados Unidos.



4. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

4.1. GENERAL:

- Incorporar en el sistema de inspección y certificación de carnes realizado por el SAG, los elementos necesarios para hacerlo equivalente con el sistema de USA, en el marco de acuerdo de libre comercio entre Chile y ese país.

4.2 ESPECÍFICOS:

- Capacitar en USA a tres inspectores oficiales del SAG en los procedimientos y reglamentos de inspección utilizados por el Servicio de Inspección e Inocuidad de Alimentos (FSIS) del Departamento de Agricultura Federal.



5. ANTECEDENTES DE LA INSTITUCIÓN QUE DICTA LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN (Adjuntar antecedentes adicionales en el Anexo N° 3)

El FSIS (FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE) es la agencia del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) responsable de la seguridad, salubridad, integridad y correcto etiquetado y embalaje de las carnes rojas y blancas y los ovo productos.

Opera bajo la autoridad de el Acta federal de inspección de carnes rojas, el Acta federal de inspección de carnes de aves y el Acta federal de inspección de ovo productos.

El FSIS establece el funcionamiento de normas para la seguridad de los alimentos, inspecciona y regula las materias primas y los procesos de las carnes rojas y blancas y los ovo productos, que se comercian interestatalmente y de exportación, incluyendo los productos importados.

El FSIS esta implementando una estrategia para reducir las intoxicaciones alimentarias a tribuidas a las carnes rujas y blancas y a los ovo productos.

Es decir es la agencia de los estados unidos relacionada con la inocuidad de las carnes y los ovo productos, y será el encargado de inspeccionar y controlar las carnes y ovo productos chilenos que se exporten a estados unidos, en el marco de las nuevas relaciones que establece el tratado de libre comercio.

6. PROGRAMA DE ACTIVIDADES DE LA PROPUESTA (Adjuntar antecedentes solicitados en el Anexo N° 4)

Sábado 22 de marzo.

Salida desde el Aeropuerto de Santiago (proyección presupuesto empresa COCHA)

Domingo 23 de marzo.

Llegada a College Station, Texas, via Dallas.

Lunes 24 de marzo.

Inicio del seminario. Registro de alumnos. Bienvenida y Recepción del FSIS.

Exposiciones: Introducción al seminario.
 Sistema de seguridad alimentaria de USA

Martes 25 de marzo.

Exposiciones: Inspección de carnes y aves, leyes y regulaciones.
 Estándares sanitarios.
 Procedimientos operacionales sanitarios estandarizados.

Laboratorio de Computación. Programas de entrenamiento de FSIS.

Miércoles 26 de marzo.

Exposiciones: Microbiología de los alimentos.
 Programa de reducción de patógenos de FSIS
 HACCP.

Jueves 27 de marzo.

Exposiciones: HACCP
 Auditorías y sanciones.
 Seguridad alimentaria en el hogar

Viernes 28 de marzo.

Exposiciones: Inspección en mataderos de aves con laboratorio.
 Estándares en producto final de aves.
 HACCP, bases para generar modelos de inspección.

Trabajo de Campo 1. Traslado de alumnos de College Station a San Antonio, Texas.

Sábado 29 de marzo.

Traslado de San Antonio a Gonzales, Texas.

Visita de terreno: Operaciones en producción animal, en ganado y aves.

Traslado de Gonzales a San Antonio, Texas.

Domingo 30 de marzo.

San Antonio Texas.

Workshop HACCP, hygiene y desinfección



Lunes 31 de marzo.

Traslado de San Antonio a Sequin, Texas.

Visita a Matadero de aves.

Traslado de Sequin a College Station, Texas.

Martes 1 de abril.

Exposiciones: Sistema de FSIS en predios para seguridad alimentaria.
Presentación del APHIS (Animal Production and health inspection service).

Tour de bioseguridad y medicina veterinaria en las dependencias de College Station

Miércoles 2 de abril

Exposiciones: Investigación de seguridad de los alimentos en la ciencia de la carne, en laboratorio y en matadero.

WorkShop: Patología animal, revisión bibliográfica y laboratorio.

jueves 3 de abril

Exposiciones: Reinspección en puerto de entrada.
Certificación de productos de exportación.
Programa de inspección de correlación y verificación profunda.
Presentación de la comisión de salud animal de Texas.

Trabajo de campo 2. Traslado de alumnos de College Station a Houston, Texas.

Viernes 4 de abril.

Traslado de Houston a LaPorte, Texas

Visita a Frigoríficos: certificación de exportación y demostración de reinspección en productos de entrada al puerto.

Visita a planta de procesadora de carnes rojas.

Traslado de LaPorte a Houston, Texas

Sábado 5 de abril

Actividades estudiantiles libres.

Domingo 6 de abril

Día libre

Lunes 7 de abril

Exposiciones: Requerimientos de equivalencias en la inspección.
Revisión de programas de inspección de otros países.
Métodos microbiológicos de detección rápida.
Sistema de desinfección microbiológica: equipos de pasteurización de carnes, ácidos en spray, enjuague de canales, lecturas de radiación.



Visita a instalaciones.

Martes 8 de abril

Exposiciones: Etiquetado
 Programa de residuos
 Pruebas de screen de antimicrobianos en campo.
 Procedimientos de inspección de ganado.

Miércoles 9 de abril

Exposiciones: Manejo de ganado y bienestar animal.
 Control de alimentos condenados, restringidos y no aptos para
 consumo humano.
 HACCP, la perspectiva de la industria.

Jueves 10 de abril

Exposiciones: Bioseguridad FSIS
 FDA, código alimentario
 El rol de los municipios y gobierno comunal en los alimentos.

Cierre y entrega de certificados

Viernes 11 de abril

Salida de College Station

Sábado 12 de abril

Llegada a Santiago.

6.1 CARTA O CERTIFICADO DE ACEPTACION DEL O LOS POSTULANTES A LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN (Adjuntar en Anexo 5)

7. RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS

Profesionales con conocimientos en los sistemas de inspección de carnes y aves, las iniciativas de reducción de patógenos y HACCP implementadas por FSIS / USDA.

Los conocimientos adquiridos se harán extensivos a otros profesionales y técnicos que cumplen funciones en el sistema de inspección del SAG, a través de actividades de divulgación internas del Servicio.

Se estudiarán la existencia de diferencias que hagan necesario realizar adecuaciones al sistema de inspección oficial chileno para ser equivalente al de USA, así como se laborará un programa de implementación de estas modificaciones. Para llegar finalmente a tener un sistema de inspección que sea reconocido por las autoridades de USA en sus futuras visitas de auditoría, para permitir el futuro intercambio comercial de productos cárnicos.

FECHA	TIPO DE ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR	Nº y TIPO BENEFICIARIOS	INFORMACIÓN A ENTREGAR
Abril	Jornada de trabajo equipo de inspección	Analizar los resultados del seminario	Por definir	10 profesionales del Nivel Central del SAG y encargados regionales pecuarios del SAG de las principales regiones exportadoras de carnes	Resumen de los antecedentes entregados por FSIS. Análisis de las equivalencias de los sistemas de inspección de FSIS y SAG.
Mayo	Charla de los asistentes al seminario	Difundir los conocimientos adquiridos, y las implicancias del proceso de equivalencias	Por definir	30 profesionales y técnicos SAG del sistema de inspección de carnes del Sag Central y Regiones.	Resumen de los antecedentes entregados por FSIS. Análisis de las equivalencias de los sistemas de inspección de FSIS y SAG.
Mayo	Informe de asistentes a seminario	Informar las actividades desarrolladas en la capacitación.	(Informe escrito)	-----	Descripción de las actividades desarrolladas.

FECHA (Día-mes-año)	ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR
22 y 23 de marzo	Viaje Santiago - USA		
24/03 al 10/04	Asistencia al seminario		
11/04 al 12/04	Viaje USA - Santiago		

10.- COSTOS TOTALES Y ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO DE LA PROPUESTA (EN PESOS)				
ÍTEM	COSTO TOTAL	APORTE CONTRAPARTE	APORTE SOLICITADO A FIA	Número de cotización adjunta (según Anexo 6)
Pasajes aéreos internacionales	2.899.368		2.899.368	
Pasajes aéreos nacionales				
Tasas de embarque	178.560		178.560	
Seguro de viaje	213.528		213.528	
Visa USA para estudiantes becados	228.000	228.000		
Pasajes terrestres internacionales				
Pasajes terrestres nacionales	50.000	50.000		
Alojamiento y mantención	5.198.400	5.198.400		
Matrícula o costo de la actividad de formación				
Materiales de trabajos y libros				
Material de difusión				
Gastos emisión de garantía				
TOTAL	8.767.856	5.476.400	3.291.456	



10.1. PROCEDENCIA DEL APOORTE DE CONTRAPARTE (EN PESOS)				
ÍTEM	APOORTE DIRECTO DEL POSTULANTE	APOORTE DE LA ENTIDAD PATROCINANTE (SAG)	APOORTE OTRA PROCEDENCIA (BECA COCHRAN)	APOORTE TOTAL DE CONTRAPARTE
Pasajes aéreos internacionales				
Pasajes aéreos nacionales				
Tasas de embarque				
Seguro de viaje				
Visa USA para estudiantes becados		228.000		228.000
Pasajes terrestres internacionales				
Pasajes terrestres nacionales		50.000		50.000
Alojamiento y mantención			5.198.400	5.198.400
Matrícula o costo de la actividad de formación				
Materiales de trabajos				
Material de difusión				
Gastos emisión de garantía				
TOTAL		278.000	5.198.400	5.476.400



10.2. DETALLE DEL CALCULO DE LOS COSTOS (EN PESOS) (Cuadro Ejemplo)				
ITEM DE FINANCIAMIENTO	COSTO UNITARIO (\$)	Nº UNIDADES (CANTIDAD)	COSTO TOTAL (\$)	Nº COTIZACIÓN RESPECTIVA
Pasajes aéreos internacionales	\$966.456	3	\$ 2.899.368	
Pasajes aéreos nacionales				
Tasas de embarque	\$59.520	3	\$ 178.560	
Seguro de viaje	\$71.176	3	\$ 213.528	
Visa USA para estudiantes becados	\$76.000	3	\$ 228.000	
Pasajes terrestres internacionales (*)				
Pasajes terrestres nacionales (*)			50.000	
Alojamiento y mantención	US\$ 120 / día	57 días (19 días * 3 personas)	US\$ 6.840 \$ 5.198.400	
Matrícula o costo de la actividad de formación				
Materiales de trabajos (*)				
Material de difusión (*)				
TOTAL			\$ 8.767.856	

(Valor dólar: \$ 760)

**DETALLE Y ANTECEDENTES ADICIONALES DE LOS GASTOS DESTACADOS
CON ASTERISCO (*)**

- **Pasajes terrestres internacionales**
- **Pasajes terrestres nacionales**
- **Viático Movilización (gastos menores)**
- **Gastos de difusión y transferencia**
- **Material de Trabajo**

ANEXO 1:
CURRICULUM VITAE DEL POSTULANTE O COORDINADOR EN CASO
DE PROPUESTAS GRUPALES

Resumen Curriculum vitae. Coordinador de la Ejecución

1. Antecedentes Generales

Nombre : Claudio Poblete Amaro
RUT :
Fecha de nacimiento : 19 de septiembre de 1940
Dirección postal : Av. Pedro de Valdivia 1965 Depto 12
Teléfono : (562) 671 4047
Fax : (562) 671 6184
E mail : claudio.poblete@sag.gob.cl

2. Antecedentes Académicos

- 2.1 Facultad de Ciencias Pecuarias y Médico Veterinarias de la Universidad de Chile. 1958-1964. Título obtenido: Médico Veterinario, Licenciado en Ciencias Pecuarias.
- 2.2 Department of Animal Science, University of California at Davis, septiembre 1972-marzo 1974. Grado obtenido: Master of Science in Animal Science

3. Antecedentes laborales.

- 3.1 Docente de la Escuela de Medicina Veterinaria de la Facultad de Ciencias Pecuarias y Médico Veterinarias de la Universidad de Chile. 1967-1976
- 3.2 Jefe del Programa de Inseminación Artificial del Ministerio de Desarrollo Agropecuario de la República de Panamá. 1976-1984
- 3.3 Oficial de Capacitación en Producción de Leche del Equipo Regional de Capacitación en Lechería de la FAO para América Latina y el Caribe. 1984-1990.
- 3.4 Médico Veterinario del Departamento de Protección Pecuaria del Servicio Agrícola y Ganadero. 1992-

Resumen Curriculum vitae. Participantes de la propuesta

PARTICIPANTE 1

Nombre : Ricardo Aguilera Guzmán
Fecha Nacimiento : 06/12/1960
Ciudad : Santiago
Profesión : Médico Veterinario

Educación

1979 - 1986 : Educación Universitaria : Facultad de Ciencias Pecuarias y Medicina Veterinaria de la Universidad de Chile.

Experiencia Profesional

1986 a 1987 : Médico Veterinario Inspector de Sanidad para Bovinos y Porcinos Matadero Frigorífico SOFACAR

1987 a 1989 : Médico Veterinario instructor de las Cátedras de Anatomía Normal y Comparada

1990 a 1992 : Médico Veterinario Inspector de Sanidad para Bovinos y Porcinos Matadero Frigorífico FRIGOCARNES SAN JOAQUIN

1992 a 1993 : Médico Veterinario SAG, destinado a la Oficina Metropolitana, responsable del Proyecto Erradicación de la Peste Porcina Clásica

1993 a 2002 : Médico Veterinario destinado a la Oficina Metropolitana responsable del Subprograma Pecuario en los ámbitos de Salud animal y Certificación de exportaciones

2002 a la fecha : Médico Veterinario Coordinador Regional para la Supervisión del Convenio SAG – SERVICIO DE SALUD en mataderos

Capacitaciones :

- 1998 (Agosto – Noviembre) : Curso " Import and Export Food Inspection " Kobe
Quarantine Station Japon.
- 1999 (Noviembre) : Taller " Sistemas de Aseguramiento de Calidad Higiénico
Sanitario de los Alimentos ". Servicio Agrícola y Ganadero
Santiago, 9 –11 de Noviembre de 1999.
- 2000 (Julio) : Taller " Técnicas de Auditoria de Sistemas HACCP en la
Industria Alimentaria (Sector Pecuario)". Instituto de Calidad
Alimentaria (ICA) Santiago 3-5 de Julio de 2000

PARTICIPANTE 2

I ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre : Luis Alberto Meza Basso

Cédula de Identidad :

Fecha de Nacimiento : 16 de Diciembre de 1966

Nacionalidad : Chileno

Estado Civil : Soltero

Profesión : Médico Veterinario
Certificador Oficial de Carnes.

Egresado de "Master en Ciencias con Mención en Desarrollo Regional y Local"

Domicilio : Vicuña Cifuentes 2345 Depto. 802
Providencia, Santiago, Chile.

Teléfono : 56-2-2695528.

II ANTECEDENTES EDUCACIONALES

Enseñanza Básica y Media: Saint Grabriel's English School

Enseñanza Superior: Facultad de Medicina Veterinaria de la Universidad de
Concepción Chile

III MANEJO COMPUTACIONAL

Amplio Dominio de Windows 98, XP, Office 200 Profesional, Office XP
Profesional, Internet.

IV IDIOMAS

Dominio del Idioma Inglés con 7° nivel adulto, Instituto Chileno Norteamericano de Cultura (Curso avanzado), además de haber estudiado en colegio Inglés.

V SITUACION LABORAL ACTUAL

1995 – a la fecha. Médico Veterinario del Servicio Agrícola y Ganadero (Servicio Oficial de Chile), Oficinas Centrales, Departamento de Protección Pecuaria, Santiago de Chile, cumpliendo actividades propias del Servicio en los proyectos de Sistemas de Aseguramiento de Calidad, Certificación de Sistemas HACCP, Inocuidad Alimentaria, Certificación de Exportaciones Pecuarias y Planteles Animales Bajo Control Oficial (Farm to Table).

VI ESTUDIOS DE POST-GRADO

1997-1998. Egresado de ***“MASTER EN CIENCIAS CON MENCIÓN EN DESARROLLO REGIONAL Y LOCAL”*** dictado por la Universidad de Humanismo Cristiano en conjunto con la Universidad Católica de Temuco.

2000 01 de Agosto al 17 de Noviembre ***“PROGRAMA DE DIPLOMADO EN GERENCIA”***, impartido por el Departamento de Ingeniería Industrial de la Facultad de Ciencias Físicas y Matemáticas de la Universidad de Chile. Módulos:

- Análisis Económico
- Administración y Finanzas
- Gestión de Recursos Humanos
- Gestión Estratégica
- Control de Gestión
- Liderazgo
- Equipos de Trabajo y Gestión del Cambio
- Taller de Gestión de Negocios



VII CURSOS Y TALLERES ASISTIDOS

- 2001 Junio, Curso en ***"Principios de HACCP y su aplicación en la Industria de Alimentos"***, dictado por "Det Norske Veritas", y certificado por ***"THE ROYAL INSTITUTE OF PUBLIC HEALTH AND HIGIENE"***, de Inglaterra.
- 2000 Julio 03 al 05, ***"Técnicas De Auditoria De Sistemas HACCP En La Industria Alimentaria"***, Santiago de Chile, ICA (Instituto de Calidad Alimentaria)
- 1999 Noviembre 9 al 11, Seminario ***"Sistemas De Aseguramiento De Calidad Higiénico Sanitario De Los Alimentos"***. Santiago, Ministerio de Agricultura, Servicio Agrícola y Ganadero.
- 1999 Septiembre a Diciembre. Taller sobre ***"Métodos Estadísticos Y Epidemiológicos Para La Evaluación De Programas De Control Y Erradicación De Enfermedades II "***. Universidad Austral de Chile, Facultad de Ciencias Veterinarias, Escuela de Graduados.
- 1998 Septiembre a Diciembre. Taller sobre ***"Métodos Estadísticos Y Epidemiológicos Para La Evaluación De Programas De Control Y Erradicación De Enfermedades I "***. Universidad Austral de Chile, Facultad de Ciencias Veterinarias, Escuela de Graduados. Taller sobre la base de tres módulos:
- Técnicas de Supervisión.
 - Diagnostico diferencial.
 - Epidemiología para la toma de decisiones en Brucelosis.

PARTICIPANTE 3

Nombre: Henrik Edgar Claudio Merino Gutiérrez.

Edad : 38 años.

Estado civil: Casado.

Cédula Identidad:

Profesión: Médico Veterinario.

Domicilio: Calle Nueva 320 casa 7.

Ciudad: Rancagua, VI región.

Fono: 239101-233277-234228.

Antecedentes Laborales:

1991: Ingresa al S.A.G. proyecto Veranadas, Talca, VII región.

1992: Proyecto Veranadas y Peste porcina clásica, Curicó, VII región.

1993: Realiza curso para Fiscalizadores Ley 19.162 en la U. De Chile e ingresa al S.A.G. formando parte e implementando el plan piloto de dicho cuerpo legal, Santiago, Nivel Central.

1994: Ingresa al Servicio Agrícola y Ganadero en calidad jurídica de Contrata, destacado en Rancagua, VI región, donde se desempeña actualmente en calidad de **encargado y supervisor regional de Industria y Tecnología Pecuaria, proyecto 321, Ley de Carnes N° 19.162.-**

Cursos realizados:

1997: Seguridad sanitaria en la industria de alimentos (U. De Chile)

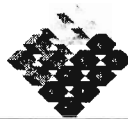
Actualización de la inspección médico veterinaria de ganado y carne en plantas faenadoras y mataderos. (U. Austral de Chile).

- 1998: Taller de análisis de riesgo y puntos críticos de control. (SAG).
- 1999: Preparación y evaluación de proyectos. (Ilpes- Mideplan).
- 2000: Principios de Epidemiología aplicada. (U. De Chile).
- 2001: Auditor HACCP. (Det Norske Veritas).

Experiencia Internacional:

- 1996: Cometido a Argentina para habilitar Plantas que exportan carne bovina a Chile.
- 1997: Cometido a Argentina para habilitar Plantas que exportan carne bovina a Chile.
- 1998: Cometido a Brasil para habilitar Plantas que exportan carne bovina a Chile.
Cometido a Argentina para habilitar Plantas que exportan carne bovina a Chile.
- 1999: Cometido a Brasil para habilitar Plantas que exportan carne bovina a Chile.
- 2000: Cometido a Perú para habilitar Planta faenadora de avestruces y plantel.
Cometido a Uruguay para habilitar Plantas que exportan carne bovina a Chile.

ANEXO 2:
PAUTA DE ANTECEDENTES RESUMIDA DEL POSTULANTE O DE LOS
PARTICIPANTES EN CASO DE PROPUESTAS GRUPALES



PAUTA DE ANTECEDENTES RESUMIDA

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Ricardo Aguilera Guzmán
RUT	
Número de Pasaporte	
Fecha de Nacimiento	06/12/1960
Nacionalidad	Chilena
Dirección particular	Avenida Padre Hurtado Sur N° 1779, Las Condes Santiago
Fono particular	475 42 49
Fax particular	-----
Dirección comercial	Avenida Portales N° 3396, Estación Central
Fono y Fax comercial	Fono 681 69 91 – 681 69 87 Fax 681 77 51
Banco y número de cuenta corriente para depósito de fondos correspondientes	
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	Ariela Santibáñez Fono 475 42 49

Completar ambas secciones o sólo una de ellas, según corresponda

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL (ACTUAL)	
Nombre y RUT de la Institución o Empresa a la que pertenece	Servicio Agrícola y Ganadero, RUT 61.308.000-7
Cargo	Médico Veterinario Coordinador Regional para la Supervisión del Convenio SAG – SERVICIO DE SALUD en mataderos
Antigüedad	10 años de antigüedad en el Servicio.
Resumen de las labores y responsabilidades a su cargo	Actualmente coordina a nivel de Región Metropolitana las actividades de inspección en mataderos de carnes exportación que fueron delegadas al SAG por el Ministerios de Salud.
Otros antecedentes de interés	
ACTIVIDAD COMO AGRICULTOR (ACTUAL)	
Tipo de Agricultor (pequeño, mediano o grande)	
Nombre de la propiedad en 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	
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	
Descripción de la principal fuente de ingreso	
Ultimos cursos o actividades de formación en las que ha participado	

PAUTA DE ANTECEDENTES RESUMIDA

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre completo	Luis Meza Basso
RUT	
Número de Pasaporte	
Fecha de Nacimiento	16 - 12 - 1966
Nacionalidad	Chilena
Dirección particular	Vicuña Cifuentes 2345 dpto 802, Providencia, Santiago
Fono particular	269 55 28
Fax particular	-----
Dirección comercial	Bulnes 140 Santiago.
Fono y Fax comercial	Fono 696 73 11 Fax 671 61 84
Banco y número de cuenta corriente para depósito de fondos correspondientes	
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	Rosa Basso, fono 269 55 28

Completar ambas secciones o sólo una de ellas, según corresponda

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL (ACTUAL)	
Nombre y RUT de la Institución o Empresa a la que pertenece	Servicio Agrícola y Ganadero, RUT 61.308.000-7
Cargo	Profesional Subdepartamento de Industria y Tecnología Pecuaria. Departamento de Protección Pecuaria.
Antigüedad	8 años de antigüedad en el Servicio
Resumen de las labores y responsabilidades a su cargo	Cumple actividades propias del Servicio en los proyectos de Sistemas de Aseguramiento de Calidad, Certificación de Sistemas HACCP, Inocuidad Alimentaria, Certificación de Exportaciones Pecuarias y Planteles Animales Bajo Control Oficial (Farm to Table).
Otros antecedentes de interés	
ACTIVIDAD COMO AGRICULTOR (ACTUAL)	
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	
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	
Descripción de la principal fuente de ingreso	
Ultimos cursos o actividades de formación en las que ha participado	

ANTECEDENTES PERSONALES	
Nombre completo	Henrik Edgar Claudio Merino Gutiérrez
RUT	
Número de Pasaporte	
Fecha de Nacimiento	
Nacionalidad	Chilena
Dirección particular	Calle Nueva 320 casa 7. Condominio El Almendro, Rancagua
Fono particular	072 – 24 58 56
Fax particular	----
Dirección comercial	Gamero N° 333, Rancagua
Fono y Fax comercial	Fonofax 072 – 23 32 77
Banco y número de cuenta corriente para depósito de fondos correspondientes	
Nombre y teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	Fresia Valenzuela Aravena , Fono 072 – 24 58 56

Completar ambas secciones o sólo una de ellas, según corresponda

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL (ACTUAL)	
Nombre y RUT de la Institución o Empresa a la que pertenece	Servicio Agrícola y Ganadero
Cargo	Médico Veterinario Sectorial, SAG Oficina Rancagua.
Antigüedad	9 años de antigüedad en el Servicio
Resumen de las labores y responsabilidades a su cargo	Encargado y supervisor regional de Industria y Tecnología Pecuaria, en actividades de fiscalización de la Ley de Carnes N° 19.162.-
Otros antecedentes de interés	
ACTIVIDAD COMO AGRICULTOR (ACTUAL)	
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	
Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa	
Descripción de la principal fuente de ingreso	
Ultimos cursos o actividades de formación en las que ha participado	



ANEXO 3

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



ANEXO 4

ANTECEDENTES CURRICULARES Y/O CONTENIDOS DE LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN

1



United States Food Safety
Department of and Inspection
Agriculture Service

Washington, D.C.
20250

9 de septiembre 2002

A: Oficina de Agricultura
Embajada de EE.UU.

DE: Karen Stuck
Acting Deputy Assistant Administrator
Office of International Affairs

Asunto: Seminarios de Inspección de Carnes y Aves para Oficiales de Gobierno Internacional

El Servicio de Inspección e Inocuidad en los Alimentos (FSIS por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura Federal de los Estados Unidos (USDA) está ofreciendo tres Seminarios de Inspección de Carnes y Aves para los Oficiales de Inspección del Gobierno Internacional. Dos seminarios serán ofrecidos en el Centro de Ciencias de Inspección de Carnes y Aves Donald L. Houston del FSIS en la Universidad de Texas A&M, College Station, Texas. Los seminarios en College Station se ofrecerán en dos fechas separadas. El primer seminario está tentativamente programado para comenzar el 27 de enero hasta el 13 febrero de 2003 y el segundo seminario está tentativamente programado para el 24 de marzo hasta el 10 de abril de 2003. La participación en cada seminario está limitada a treinta y cinco (35) personas. Ambos seminarios serán en idioma inglés y ofrecerán la misma información

Se está planificando un viaje de estudio opcional de una semana, comenzando inmediatamente después de terminar el curso (esto aplica solamente a los dos cursos ofrecidos en College Station). Este viaje de estudio llevará un grupo pequeño a unas facilidades de matanza moderna, grande y de alta velocidad para cerdos y reses. Los participantes tendrán un tour de la planta detallado junto con las instrucciones de las operaciones que se observarán. Favor de indicar en la solicitud si desea participar de este viaje. Esta actividad después de clase estará disponible solo a un grupo limitado de personas. Los participantes pueden esperar gastos de aproximadamente \$100 por día para hotel y comidas para la semana.

La Universidad de Puerto Rico, Recinto de Mayagüez, con la colaboración con la FSIS, ofrecerá nuevamente el Seminario de Inspección de Carnes y Aves para Oficiales de Gobierno Internacional en el idioma español. El Seminario es una versión similar a la ofrecida en College Station, Texas y está tentativamente programado para el 20 mayo hasta el 7 de junio de 2003. La participación estará limitada a treinta (30) personas.

La planilla de solicitud e información de los requisitos para cualificar, fechas tentativas, objetivos, información de transportación y contenido de curso están incluidas para todos los

2

seminarios. Información adicional sobre los seminarios de inspección de carnes y aves incluyendo registro en línea se puede obtener visitando la página electrónica de la FSIS: <http://www.fsis.usda.gov/OFO/HRDS/INTERNAT/seminar/overview.html>.

Acción a tomar:

Favor de llevar esta información al Director del Programa de Inspección de Carnes y Aves de los países que usted cubre. Favor de confirmar mediante un facsímil a Cheryl Davis en el (202) 690-3981 o mediante e-mail a Cheryl.davis@fsis.usda.gov. Agradeceremos recibir la confirmación del trámite realizado en o antes de 23 de septiembre del 2002. Favor de dirigir cualquier pregunta relacionada al Seminario de Inspección de Carnes y Aves a Cheryl Davis al teléfono (202) 690-1004. Gracias por su colaboración.

Anejos

2003 FSIS Seminario de Inspección de Carnes y Aves para Oficiales de Gobierno Internacional

Objetivo: El seminario provee un resumen de los procedimientos y reglamentos de inspección utilizados por el Servicio de Inspección e Inocuidad e Alimentos del Departamento de Agricultura Federal (FSIS) para garantizar que los productos de carnes, aves y huevos son inocuos, íntegros y adecuadamente rotulados. El énfasis principal del seminario será el sistema de Inspección de carnes y aves de la FSIS, y las iniciativas de reducción de patógenos y HACCP. También se ofrecerán otros temas relacionados a inocuidad de los alimentos y el sistema de inspección de EE.UU.

Itinerario de los seminarios: En el 2003, se ofrecerán tres seminarios en las siguientes fechas tentativas:

Encro 27-Febrero 13, 2003, College Station, Texas (idioma inglés)

Marzo 24-Abril 10, 2003, College Station, Texas (idioma inglés)

Mayo 20-Junio 7, 2003, Universidad de Puerto Rico, Mayagüez (idioma español)

Los seminarios en College Station serán ofrecidos en el idioma inglés y consistirán de conferencias, discusiones de grupo, talleres interactivos, demostraciones de laboratorio y viajes de estudio. Aquellas personas que **no hablen inglés no se beneficiarán de este seminario**. Se están planificando viajes de estudio, incluyendo viajes a plantas de procesamiento de aves y otras operaciones de procesamiento de alimentos. Las comidas y otros costos misceláneos para estos viajes de estudio son adicionales y no deben exceder los \$550.00.

EL seminario en Puerto Rico es una versión similar del programa ofrecido en College Station y se ofrecerá en el idioma español. Este seminario se ofrecerá en la Universidad de Puerto Rico en Mayagüez. La cuota de registro, incluyendo los viajes de campo y otros costos misceláneos no deberán exceder los \$550.00.

Al terminar los seminarios, los participantes podrán entender los reglamentos y procedimientos utilizados por el Gobierno de los Estados Unidos y de las nuevas iniciativas que se están llevando a cabo. Cada participante recibirá un certificado al completar el seminario.

Calificaciones: Los solicitantes **deben** ser oficiales del gobierno en el servicio de inspección de carnes y aves. El seminario será de beneficio a los oficiales de gobierno que hayan tenido experiencia en actividades de inspección de carnes y aves.

Solicitud: Los solicitantes deberán llenar la planilla de solicitud que se acompaña. Esta hoja debe ser sometida al auspiciador financiero del solicitante y ser recibida en la siguiente dirección: FSIS Internacional Policy Staff, Room 2137-South Building, Washington, D.C. 20250, no más tarde del **1 de noviembre de 2002**, preferiblemente por e-mail o facsímil (FAX: 202-690-3981). Los solicitantes deben incluir la dirección electrónica y número de facsímil en la solicitud para poder notificar que su solicitud fue recibida.

Las solicitudes son procesadas por orden de llegada, según el espacio lo permita, ya que el espacio está limitado. Anualmente, la FSIS recibe más del doble de solicitudes para número de espacios disponibles. Por lo tanto se sugiere que envíe solicitud temprano. Los participantes seleccionados a participar del seminario serán informados el **1 de enero 1, 2003**.

Financiamiento: Los participantes son responsables de obtener el auspicio financiero para su pasaje aéreo a College Station, Texas, o a la Universidad de Puerto Rico, Mayagüez, hotel, comidas y otros gastos misceláneos.

Los participantes deberán tener dólares americanos, tarjeta de crédito internacional, tarjetas ATM, o monedas convertibles a dólares americanos inmediatamente en los bancos locales. El Centro de

4

Adiestramiento de la FSIS en College Station, Texas, y la Universidad de Puerto Rico, Mayagüez, no tienen facilidades para cambio de moneda o cambio de cheques.

Transportación: Los participantes deberán reservar vuelos a College Station, Texas, servidos por las líneas aéreas Continental y American Airlines. Los aeropuertos internacionales más cercanos son Dallas-Fort Worth y George Bush Inter-Continental Houston, ambos en Texas.

Puerto Rico es servido por la American Airlines, Delta, Trans World Airlines (TWA), y American Eagle, y los participantes deberán viajar hasta el Aeropuerto de Mayagüez.

Hotel: En College Station, Texas, el alojamiento será en el hotel local. Las reservaciones de alojamiento para cada participante serán hechas por la FSIS una vez se reciba su aplicación, pero el participante será responsable del pago de los costos de alojamiento. El costo proyectado para una habitación sencilla es \$90 (US) por noche más el impuesto.

Para el seminario ofrecido en Puerto Rico, la Universidad de Puerto Rico, Mayagüez, hará las reservaciones para cada participante, y los participantes serán responsables del pago del hotel. La notificación relacionada a alojamiento será provista tan pronto esté disponible. El costo proyectado para un cuarto sencillo es aproximadamente \$100 (US) por noche más el impuesto.

Lugar de Adiestramiento e itinerario de clases para los seminarios de College Station, Texas: El Centro de Adiestramiento y Educación de la FSIS está localizado en 200 Discovery Drive, Texas A&M University Research Park, College Station, Texas 77840 (Tel: (979)260-9433, FAX: (979)260-9440). Se proveerá transportación libre de costos entre el hotel y el Centro de Adiestramiento.

Para el primer seminario, la orientación comenzará en el Centro de Adiestramiento y Educación en College Station a las 4:00 p.m. el lunes 27 de enero de 2003. Las clases comienzan a las 8:00 a.m., martes 28 de enero y concluyen a las 4:00 p.m. del jueves 13 de febrero de 2003.

El segundo seminario en College Station, la orientación comienza en el Centro de Adiestramiento y Educación de la FSIS a las 4:00 p.m., lunes, 24 de marzo de 2003. Las clases comienzan a las 8:00 a.m., el martes 25 y concluyen a las 4:00 p.m., jueves, 10 de abril.

Viajes de estudio a facilidades de investigación, maceros de aves y plantas elaboradoras y puerto de entrada están programados para ambos seminarios en College Station.

No se requiere vestimenta o equipo especial. La ropa casual es adecuada para las clases. La temperatura varía durante el día entre 60 a 80 grados Fahrenheit; en las tardes entre 40 a 60 grados Fahrenheit.

5

Lugar de Adiestramiento y clases para el seminario de la Universidad de Puerto Rico:

El Recinto Universitario de Mayagüez de la Universidad de Puerto Rico está localizado en Mayagüez, Puerto Rico, 00681-9030 (Tel: 787- 265-3861). Se proveerá transportación libre de costo entre el Hotel y la Universidad.

En Puerto Rico, la Orientación comenzará a las 6:00 p.m., lunes 19 de mayo de 2003, con una cena incluida. Las clases comienzan el martes 20 de mayo a las 8:00 a.m., y terminan el jueves 5 de junio a las 5:00 PM.

Están programados tres viajes de estudio. La información relacionada a los viajes de estudio será provista cuando esté disponible.

Materiales: Antes de comenzar los seminarios, los participantes recibirán lecturas sugeridas que realizarán sus oportunidades de aprendizaje. En el lugar de adiestramiento, cada participante recibirá material escrito de cada tema. También recibirán otras ayudas de audiovisuales disponibles, sin costo adicional.

¿Preguntas? Si tiene alguna pregunta relacionada a como completar esta solicitud o contenido del curso, favor de llamar a Cheryl Davis en el teléfono (202)690-1004, mediante FAX en el (202)690-3981, o mediante e-mail en la dirección electrónica cheryl.davis@fsis.usda.gov.

Si tiene alguna pregunta adicional relacionada a las clases o alojamiento para el seminario de Puerto Rico, favor de llamar a Fátima Colberg en el teléfono (787)265-3861 o mediante el FAX (787)834-3413 o Edna Negrón en la dirección electrónica edna_negron@cca.uprm.edu

Para información adicional de los seminarios y registro en línea, visite la dirección electrónica de la FSIS en: <http://www.fsis.usda.gov/OFO/HRDS/INTERNAT/seminar/overview.html>

FSIS Meat and Poultry Inspection Seminar for International Government Officials
Session B: March 24 – April 10, 2003

Date		Speaker	Time	Activity
Day 1 (Monday)				
Mar 24	1:00 – 2:00	Registration and Introductions		Kurt Krusekopf & Paulette Platko
	2:00 – 3:00	Welcome by FSIS		Wash DC HQ Representative
	3:00 - 4:00	USA Food Safety System		CFL
	4:00 - 6:00	Reception at the Bush Presidential Complex hosted by La Quinta Inn and B/CS Convention & Visitors Bureau		
Day 2 (Tuesday)				
Mar 25	8:00 - 9:30	Goals and Objectives		CFL
		Welcome to the Center for Learning		Myhre "Bud" Paulson
		Welcome to Texas A&M University		Tony Brown
	9:30 - 10:30	USA Meat & Poultry Inspection Laws & Regulations		CFL
	10:30- 11:30	Sanitation Performance Standards		CFL
	11:30 - 1:00	Lunch		
	1:00 - 3:30	Sanitation Standard Operation Procedures		CFL
	3:30 - 5:00	Computer Laboratory: FSIS Training Programs Internet Access and Email		CFL Jacob Wilson
Day 3 (Wednesday)				
Mar 26	8:00 - 10:00	Food Microbiology Base Line Studies		TAMU (Acuff/Russell)
	10:00 - 11:30	FSIS Pathogen Reduction		CFL
	11:30 - 1:00	Lunch		
	1:00 - 1:30	FSIS Pathogen Reduction		CFL
	1:30 – 5:00	HACCP		CFL
Day 4 (Thursday)				
Mar 27	8:00 - 11:30	HACCP		CFL
	11:30 - 1:00	Lunch		
	1:00 - 5:00	FSIS Compliance and Enforcement		Manfred Siller
	5:00 - 7:00	Food Safety in the Home		CFL
Day 5 (Friday)				
Mar 28	8:00 - 10:00	Poultry Slaughter Inspection with Laboratory		CFL
	10:00-11:30	Poultry Finished Product Standards		CFL
	11:30-1:00	Lunch		
	1:00-3:00	HACCP-based Inspection Models Project		CFL
	3:00 - 6:30	Field Trip 1 College Station to San Antonio, TX		
Day 6 (Saturday)				
Mar 29	8:00-9:00	San Antonio to Gonzales, TX		
	9:00-4:00	Animal Production Livestock & Poultry Operations		Sam Glass, TAMU
	4:00-5:00	Gonzales to San Antonio, TX		
Day 7 (Sunday)				
Mar 30	San Antonio, TX			
	12:00-3:00	HACCP & Sanitation Workshop (hotel conference room)		CFL

Date	Time	Activity	Speaker
Day 8 (Monday)			
Mar 31	8:00-9:00	San Antonio to Sequin, TX	James Williams, FSIS, OFO
	9:00-11:00	Sequin, TX – Poultry Slaughter Plant	Rudy Saucedo, Tyson Foods
	11:00-5:00	Sequin, TX to College Station, TX	
Day 9 (Tuesday)			
Apr 1	8:00 - 10:00	FSIS Animal Production Food Safety	Nathan Bauer & ARS
	10:00-11:30	APHIS-Veterinary Services	Robert Sanders & DC rep
	12:00- 1:30	Lunch	
	1:30 - 3:30	APHIS-Veterinary Services	Robert Sanders & DC rep
	4:00 - 5:00	Biosecurity & College of Veterinary Medicine tour	Gale Wagner
Day 10 (Wednesday)			
Apr 2	8:00 - 11:30	Food Safety Research	Jimmy Keaton
		Meat Science Laboratory and Abattoir	Jimmy Keaton
	11:30 - 1:00	Lunch	
	1:00 - 5:00	Livestock Pathology Lecture & Laboratory	John Edwards
Day 11 (Thursday)			
Apr 3	8:00 - 9:00	Port of Entry Re-Inspection	Wash DC
	9:00-10:00	Export Certification	Wash DC
	10:00-11:30	Inspection Program Correlation & In Depth Verification	CFL
	11:30 - 1:00	Lunch	
	1:00 - 3:00	Texas Animal Health Commission	Max Coats
	3:00 - 5:00	Field Trip 2 College Station to Houston, TX	CFL
Day 12 (Friday)			
Apr 4		Houston to LaPorte, TX	
		Cold Storage Facility: Export Certification and	FSIS, OFO
		Port of Entry Reinspection Demonstration	FSIS, OFO
		LaPorte, TX to Houston, TX	
		Meat Processing Plant	Jim Tecklu, International Trading
Day 13 (Saturday)			
Apr 5		Houston, TX Student Activities TBA	
Day 14 (Sunday)			
Apr 6		Houston to College Station, TX	
		Tranquility Park, Downtown Houston	

Date	Time	Activity	Speaker
Day 15 (Monday)			
Apr 7	8:00 - 9:00	Inspection Equivalency Requirements	Wash DC
	9:00-10:00	Foreign Inspection Program Reviews	PEER
	10:00-11:30	Microbial Rapid Detection Methods	Suresh Pillai
	11:30 - 1:00	Lunch	
	1:00 - 2:00		
	2:00 - 5:00	Microbial Interventions: Steam Past., Acid Sprays, Carcass Rinses Irradiation lecture & facility tour	CFL TAMU
Day 16 (Tuesday)			
Apr 8	8:00 - 10:00	Labeling	Robert Post
	10:00-11:30	Residue Program	FSIS & FDA
	11:30 - 1:00	Lunch	
	1:00 - 2:00	Residue Program	FSIS & FDA (Debbie Cera)
	2:00 - 3:00	Field Antimicrobial Screen Test Laboratory	CFL
	3:00 - 5:00	Livestock Inspection Procedures	CFL
Day 17 (Wednesday)			
Apr 9	8:00 - 10:00	Humane Handling and Animal Welfare	CFL/DVMS
	10:00 -11:30	Control of Inedible, Condemned & Restricted Products	CFL
	11:30 - 1:00	Lunch	
	1:00 - 4:30	HACCP: An Industry Perspective	TBA
Day 18 (Thursday)			
Apr 10	8:00 - 10:00	FSIS Biosecurity	Wash, DC
	10:00 - 11:30	FDA Food Code and Retail Facilities	CFL
	11:30 - 1:00	Lunch	
	1:00 - 2:00	Food Safety Role of Municipal and County Governments	Julie Anderson
	2:00 - 4:00	Closing and Certificate Presentation	Wash DC/CFL
End of Course			



ANEXO 5

CARTA O CERTIFICADO DE ACEPTACION DEL O LOS POSTULANTES O COMPROMISO DE PARTICIPACIÓN

03-23-2003 14:16 FROM: H. M.

TO: 233277

P.001



Oficina del Agregado Agrícola
Embajada de los Estados Unidos, Santiago
Av. Andrés Bello 2800 - Las Condes
Teléfono: (56 2) 330-3704 Fax: (56 2) 330-3203
E-mail: AgSantiago@FAS.USDA.GOV

CUBIERTA PARA TRANSMISION DE FAX

Fecha: 13 de febrero de 2003
A: Henrik E. Merino, SAG
Fax: (72) 23-9101
Ref: Curso FSIS Meat & Poultry Inspection Training en Texas
De: María José Herrera M.

Número: 51

USTED DEBE RECIBIR 3 PAGINA(S), INCLUYENDO ESTA CUBIERTA, SI NO RECIBE TODAS LAS PAGINAS, POR FAVOR LLAME AL (02) 330-3704.

Estimado señor Merino:

Por medio del presente, tenemos el agrado de informarle que ha sido seleccionado para participar en el programa de becas Cochran 2003, para el curso del "Meat & Poultry Inspection" organizado por la división Food Safety and Inspection Service (FSIS) del USDA, que se realizará entre el 23 de marzo al 11 de Abril del 2003, en la ciudad de College Station, Texas.

Adjunto encuentre copia del mensaje sobre su participación en el Programa Cochran, con los datos y antecedentes del programa de viaje, como hotel y los gastos que cancelará la beca.

Quisiera pedirle que a la brevedad posible pase por nuestra oficina para realizar los trámites de su visa J-1 (visa especial para becas), que tramitaremos en forma interna.

Necesita traerme el pasaporte al día, foto tamaño pasaporte en blanco y negro, formulario de solicitud de visa completo y cancelar la cantidad de \$75.000 por concepto de visa en Chilexpress (traer el comprobante de pago).

Si tiene alguna duda o pregunta al respecto, le ruego se comuniqué con nosotros.

Aprovecho esta oportunidad para felicitarlo y saludarlo muy atentamente,

A handwritten signature in dark ink, appearing to read "María José Herrera M.", is written over a horizontal line.
María José Herrera M.
Asistente de Marketing
Depto. de Agricultura
Embajada de los Estados Unidos

FEB-13-2003 04:23 FROM:



Post-It™ Transmisión por Fax 7671		FECHA DATE 2/3/03	Nº DE PAGINAS/ # OF PAGES 3
PARA/TO Luis Meza	DE/FROM Ricardo Aguilera		
COMPANIA/CO. SAG CENTRAL	COMPANIA/CO. SAG R.A.		
DEPARTAMENTO/DEPT. Prod. Pecu	TELEFONO/PHONE 6816989		
FAX 6716184	FAX 6817751		

001

AV. Andres Bello 2000 - Las Condes
Teléfono: (56 2) 330-3704 Fax: (56 2) 330-3203
E-mail: r_santiago@FAS.USDA.GOV

CUBIERTA PARA TRANSMISION DE FAX

Fecha: 13 de febrero de 2003
A: Ricardo Aguilera, SAG
Fax: 681-7894
Ref.: Curso FSIS Meat & Poultry Inspection Training en Texas
De: María José Herrera M.

Número: 50

USTED DEBE RECIBIR 3 PAGINA(S), INCLUYENDO ESTA CUBIERTA, SI NO RECIBE TODAS LAS PAGINAS, POR FAVOR LLAME AL: (02) 330-3704

Estimado señor Aguilera:

Por medio del presente, tenemos el agrado de informarle que ha sido seleccionado para participar en el programa de becas Cochran 2003, para el curso del "Meat & Poultry Inspection" organizado por la división Food Safety and Inspection Service (FSIS) del USDA, que se realizará entre el 23 de marzo al 11 de Abril del 2003, en la ciudad de College Station, Texas.

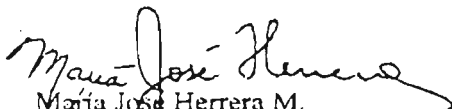
Adjunto encuentre copia del mensaje sobre su participación en el Programa Cochran, con los datos y antecedentes del programa de viaje, como hotel y los gastos que cancelará la beca.

Quisiera pedirle que a la brevedad posible pase por nuestra oficina para realizar los trámites de su visa J-1 (visa especial para becas), que tramitaremos en forma interna.

Necesita traerme el pasaporte al día, foto tamaño pasaporte en blanco y negro, formulario de solicitud de visa completo y cancelar la cantidad de \$75.000 por-concepto de visa en Chilexpress (traer el comprobante de pago).

Si tiene alguna duda o pregunta al respecto, le ruego se comuniqué con nosotros.

Aprovecho esta oportunidad para felicitarlo y saludarlo muy atentamente,


María José Herrera M.
Asistente de Marketing
Depto. de Agricultura
Embajada de los Estados Unidos



Oficina del Agregado Agrícola
Embajada de los Estados Unidos, Santiago
Av. Andrés Bello 2800 - Las Condes
Teléfono: (56 2) 330-3704 Fax: (56 2) 330-3203
E-mail: AgSantiago@FAS.USDA.GOV

CUBIERTA PARA TRANSMISION DE FAX

Fecha: 24 de febrero de 2003
A: Luis Meza, SAG
Fax: 671-6184
Ref.: Curso FSIS Meat & Poultry Inspection Training en Texas
De: María José Herrera M.

Número: 61

USTED DEBE RECIBIR 3 PAGINA(S), INCLUYENDO ESTA CUBIERTA, SI NO RECIBE TODAS LAS PAGINAS, POR FAVOR LLAME AL (02) 330-3704.

Estimado señor Meza:

Por medio del presente, tenemos el agrado de informarle que ha sido seleccionado para participar en el programa de becas Cochran 2003, para el curso del "Meat & Poultry Inspection" organizado por la división Food Safety and Inspection Service (FSIS) del USDA, que se realizará entre el 23 de marzo al 11 de Abril del 2003, en la ciudad de College Station, Texas.

Adjunto encuentre copia del mensaje sobre su participación en el Programa Cochran, con los datos y antecedentes del programa de viaje, como hotel y los gastos que cancelará la beca.

Quisiera pedirle que a la brevedad posible pase por nuestra oficina para realizar los trámites de su visa J-1 (visa especial para becas), que tramitaremos en forma interna.

Necesita traerme el pasaporte al día, foto tamaño pasaporte en blanco y negro, formulario de solicitud de visa completo y cancelar la cantidad de \$75.000 por concepto de visa en Chilexpress (tracar el comprobante de pago).

Si tiene alguna duda o pregunta al respecto, le ruego se comuniqué con nosotros.

Aprovecho esta oportunidad para felicitarlo y saludarlo muy atentamente,

Oscar Soto

María José Herrera
María José Herrera M.
Asistente de Marketing
Depto. de Agricultura
Embajada de los Estados Unidos



ANEXO 6 COTIZACIONES

①

TURISMO COCHA / ORSINI
AV. APOQUINDO 3000 OF. 401.
FONO 4642000 FAX 4642099

COCHA
SOLUCIONES TURISTICAS

PARA : Sres. SAG
ATT : Sr. Luis Meza
DE : Ajo Losos
FECHA : 04 de marzo 2003

A partir del día 03 de Marzo según las nuevas regulaciones de las compañías aéreas los boletos serán rendidos diariamente, lo que significa que los cambios y anulaciones deberán realizarse el mismo día que se emite el pasaje, de lo contrario quedará sujeto a multas por cambio o por devolución.

PARA: MEZA/LUIS
MERINO/HENRIK

REF: ID6871605-5
ID9593998-8

22 MAR 03 - SABADO

VUELO LAN CHILE VLO:LA5630 ECONOMICA MULTI MEALS
SANTIAGO SCL-DALLAS FT WORTH OPERADO POR AMERICAN AIRLINES
SAL SANTIAGO SCL 2250 EQP: BOEING 767 300
DEPART: INTERNATIONAL TERMINAL 09HR 50MIN

23 MAR 03 - DOMINGO

LLEG DALLAS FT WORTH 0640 SIN ESCALAS
ARRIVE: TERMINAL A REF: ZNNY4H
VUELO AMERICAN AIRLINES VLO:AA3573 ECONOMICA
OPERADO POR AMERICAN AIRLINES
SAL DALLAS FT WORTH 1044 EQP: SAAB 340 TPROP
DEPART: TERMINAL A 01HR 05MIN
LLEG COLLEGE STATION 1149 SIN ESCALAS
REF: DNLPNB
MEZA/LUIS ASIENTO- 5A
MERINO/HENRIK ASIENTO- 6A

11 ABR 03 - VIERNES

VUELO AMERICAN AIRLINES VLO:AA3546 ECONOMICA
OPERADO POR AMERICAN AIRLINES
SAL COLLEGE STATION 1625 EQP: SAAB 340 TPROP
LLEG DALLAS FT WORTH 1732 01HR 07MIN
ARRIVE: TERMINAL A SIN ESCALAS
REF: DNLPNB
MEZA/LUIS ASIENTO- 6B
MERINO/HENRIK ASIENTO- 6C
VUELO LAN CHILE VLO:LA5631 ECONOMICA COMIDA
DALLAS FT WORTH-SANTIAGO SCL OPERADO POR AMERICAN AIRLINES
SAL DALLAS FT WORTH 2110 EQP: BOEING 767 300
DEPART: TERMINAL A 09HR 36MIN

12 ABR 03 - SABADO

LLEG SANTIAGO SCL 0746 SIN ESCALAS
ARRIVE: INTERNATIONAL TERMINAL REF: ZNNY4H

TARIFA AEREA USD 974 MAS TAX USD 80

Verónica Bahamondes Cid

De: ** MUNDO TOUR (AGENTID00089018) <emailserver@pop3.amadeus.net>
Para: <VERONICA.BAHAMONDES@SAG.GOB.CL>
Enviado: Miércoles, 05 de Marzo de 2003 04:25 p.m.
Asunto: BAHAMONDES/VERONICA 21MAR SCL DFW

2

BAHAMONDES/VERONICA 21MAR SCL DFW

THIS DOCUMENT IS AUTOMATICALLY GENERATED.
PLEASE DO NOT RESPOND TO THIS MAIL.

** MUNDO TOUR
BARROS ERRAZURIZ 1954
PISO 3 OF 306 PROVIDENCIA
SANTIAGO
TELEFONO : (56 2) 3614900
FAX : (56 2) 3621313

FECHA 05MARZO03
LOCALIZADOR DE RESERVA 114FFW

BAHAMONDES/VERONICA

SERVICIO	DE	A	SALIDA	LLEGADA
AMERICAN AIRLINES - AA 946				
VIE 21MAR	SANTIAGO CL	DALLAS TX	2250	0640
	A MERINO BENITEZ	DALLAS FT WORTH		22MAR
DIRECTO	TERMINAL INTL	TERMINAL A		DURACION 9:50
				VUELO NO FUMADORE
	RESERVA CONFIRMADA- M ECONOMICO			
	A BORDO: CENA/DESAYUNO			
	TIPO DE EQUIPO:BOEING 767-300/300ER			

AMERICAN AIRLINES - AA 3573				
SAB 22MAR	DALLAS TX	COLLEGE STATION TX	1044	1149
	DALLAS FT WORTH	EASTERW		
DIRECTO	TERMINAL A			DURACION 1:05
				VUELO NO FUMADORE
	RESERVA CONFIRMADA- M ECONOMICO			
	VUELO OPERADO POR AMERICAN EAGLE			
	TIPO DE EQUIPO:SAAB SF340A/340B			

AMERICAN AIRLINES - AA 3478				
VIE 11APR	COLLEGE STATION TX	DALLAS TX	1822	1930
	EASTERW	DALLAS FT WORTH		
DIRECTO		TERMINAL A		DURACION 1:08
				VUELO NO FUMADORE
	RESERVA CONFIRMADA- M ECONOMICO			
	VUELO OPERADO POR AMERICAN EAGLE			
	TIPO DE EQUIPO:SAAB SF340A/340B			

AMERICAN AIRLINES - AA 945				
VIE 11APR	DALLAS TX	SANTIAGO CL	2110	0746
	DALLAS FT WORTH	A MERINO BENITEZ		12APR
DIRECTO	TERMINAL A	TERMINAL INTL		DURACION 9:36
				VUELO NO FUMADORE
	RESERVA CONFIRMADA- M ECONOMICO			
	A BORDO: CENA/DESAYUNO			
	TIPO DE EQUIPO:BOEING 767-300/300ER			

07/03/03

LOCALIZADOR(ES) AA/HZJNBI

TARIFA USD 979.-MAS TAXS USD 79.90.-POR PASAJERO
EL DIA 22 DE MARZO AMERICAN TIENE LOS VUELOS COMPLETOS
SUGUIERO HACER RESERVA A LA BREVEDAD
EMISION DEL BOLETO 14 DE MARZO
SEGURO AIG POR 23 DIAD USD 92.- POR PASAJERO
**FAVOR CHEQUEE SU RESERVA EN INTERNET EN WWW.CHECKMYTRIP.COM
INGRESANDO SU CODIGO DE RESERVA Y APELLIDO.

HAGA CLIC EN ESTE ENLACE PARA ACCEDER AL ITINERARIO EN LIN

[HTTPS://WWW.CHECKMYTRIP.NET/CMTServlet?R=ZT8FFV&L=GB&N=BAHAMONDES](https://www.checkmytrip.net/CMTServlet?R=ZT8FFV&L=GB&N=BAHAMONDES)

ANEXO 7

CARTAS DE COMPROMISO DE APORTES DE CONTRAPARTE



GOBIERNO DE CHILE
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO

Santiago, 11 de marzo, 2003

**SEÑORES
FUNDACION PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA
PRESENTE**

Por medio de la presente comprometo el aporte directo del SAG valorado en \$278.000, para la ejecución del Proyecto "Participación de tres Médicos Veterinarios Oficiales del Servicio Agrícola y Ganadero en Seminario de Inspección de carnes y aves para oficiales de gobierno internacional dictado por FSIS/USDA.", el cual es presentado al Programa de Formación para la Innovación Agraria, apoyo a la participación en actividades de formación.

Atentamente,



**CARLOS PARRA MERINO
DIRECTOR NACIONAL
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO**

Author: Margaret McDaniel/ICD/Fas at FAS

Date: 2/11/2003 3:06 PM

Priority: Normal

TO: Christine Sloop at FASSantiago_PO

TO: DiezM at FASSantiago_PO

TO: HennickcL at FASSantiago_PO

TO: HerreraM at FASSantiago_PO

CC: Shawn Phillips/ICD/Fas at FAS

CC: Susanna Garcia/ICD/Fas at FAS

CC: Lindsey Itle/ICD/Fas at FAS

Subject: cochran program

----- Message Contents -----

TO: Christine Sloop/MaryJo Herrera
Ag Office, Santiago

FROM: Margaret McDaniel
Cochran Program

DATE: February 11, 2003

SUBJECT: FSIS Meat & Poultry Inspection Training

The following people should consider this their official call forward and notify the proper authorities of their requests for leave:

Ricardo Aguilera
Henrik Merino

The program is as follows: a 2½ week seminar in Meat & Poultry Inspection from March 23*- April 11, 2003:

The seminar, designed by USDA's Food Safety and Inspection Service, will provide in-depth knowledge regarding US inspection procedures and regulations used to assure that meat, poultry, and egg products are safe, wholesome, and properly labeled. Emphasis will be placed on HACCP and pathogen reduction initiatives. During the training, field trips to farms, slaughter houses, processors, and port facilities will be taken.

The participant should plan to arrive in College Station on Sunday, March 23 and to depart from there on Friday, April 11.

Upon arrival at the airport in College Station, the participants should go to the:

La Quinta Inn
607 Texas Ave
College Station, TX 77840
Confirmation Numbers:
Ricardo Aguilera 053965907
Henrik Merino 053965908

Note: Hotel arrangements have already been made and guaranteed for the participant's arrival; they do not need to make hotel reservations. Participants must occupy the hotel room reserved for you. If they decide not to occupy the reserved room/s or to share the room/s with anyone during the training period, they will be liable to the US Department of Agriculture's Cochran Fellowship Program for any and all related hotel charges and/or per diem provided them for lodging expenses.

There will be an orientation at 4:00 pm on March 24 at the FSIS Training and Education Center. Participants will receive additional information regarding this and FSIS registration upon arrival at the hotel.

The Cochran Program will provide the following:

-] emergency medical insurance;
-] training fees;
-] sufficient per diem for modest food and lodging; and
-] domestic travel during the program, the participants must provide transportation from their homes to College Station, TX and return.

Note: The per diem is modest and covers only basic food, lodging and incidental expenses. Participants are advised to bring additional funding if they wish to make purchases during their stay.

Per new regulations, please advise (in writing) that the Agricultural Affairs Office has spoken with and recommends the participation of the above candidates. We will forward IAP66 visa application forms via Federal Express once we have received this recommendation.

Author: Margaret McDaniel/ICD/Fas at FAS

Date: 2/11/2003 3:06 PM

Priority: Normal

TO: Christine Sloop at FASSantiago_PO

TO: DiezM at FASSantiago_PO

TO: HennickcL at FASSantiago_PO

TO: HerreraM at FASSantiago_PO

CC: Shawn Phillips/ICD/Fas at FAS

CC: Susanna Garcia/ICD/Fas at FAS

CC: Lindsey Itle/ICD/Fas at FAS

Subject: cochran program

----- Message Contents -----

TO: Christine Sloop/MaryJo Herrera
Ag Office, Santiago

FROM: Margaret McDaniel
Cochran Program

DATE: February 11, 2003

SUBJECT: FSIS Meat & Poultry Inspection Training

The following people should consider this their official call forward and notify the proper authorities of their requests for leave:

Ricardo Aguilera
Henrik Merino

The program is as follows: a 2½ week seminar in Meat & Poultry Inspection from March 23rd- April 11, 2003:

The seminar, designed by USDA's Food Safety and Inspection Service, will provide in-depth knowledge regarding US inspection procedures and regulations used to assure that meat, poultry, and egg products are safe, wholesome, and properly labeled. Emphasis will be placed on HACCP and pathogen reduction initiatives. During the training, field trips to farms, slaughter houses, processors, and port facilities will be taken.

The participant should plan to arrive in College Station on Sunday, March 23 and to depart from there on Friday, April 11.

Upon arrival at the airport in College Station, the participants should go to the:

La Quinta Inn
607 Texas Ave
College Station, TX 77840
Confirmation Numbers:
Ricardo Aguilera 053965907
Henrik Merino 053965908

Note: Hotel arrangements have already been made and guaranteed for the participant's arrival; they do not need to make hotel reservations. Participants must occupy the hotel room reserved for you. If they decide not to occupy the reserved room/s or to share the room/s with anyone during the training period, they will be liable to the US Department of Agriculture's Cochran Fellowship Program for any and all related hotel charges and/or per diem provided them for lodging expenses.

There will be an orientation at 4:00 pm on March 24 at the FSIS Training and Education Center. Participants will receive additional information regarding this and FSIS registration upon arrival at the hotel.

The Cochran Program will provide the following:

- 1 emergency medical insurance;
- 1 training fees;
- 1 sufficient per diem for modest food and lodging; and
- 1 domestic travel during the program, the participants must provide transportation from their homes to College Station, TX and return.

Note: The per diem is modest and covers only basic food, lodging and incidental expenses. Participants are advised to bring additional funding if they wish to make purchases during their stay.

Per new regulations, please advise (in writing) that the Agricultural Affairs Office has spoken with and recommends the participation of the above candidates. We will forward IAP66 visa application forms via Federal Express once we have received this recommendation.

Author: Susanna Garcia/ICD/Fas at FAS

Date: 2/20/2003 10:34 AM

Priority: Nonnal

TO: HerreraM at FASSantiago_PO

TO: Christine Sloop at FASSantiago_PO

CC: Margaret McDaniel/ICD/Fas at FAS

CC: Shawn Phillips/ICD/Fas at FAS

CC: Lindsey Itle/ICD/Fas at FAS

Subject: Oops - Cochran Program

----- Message Contents -----

TO: Christine Sloop/MaryJo Herrera
Ag Office, Santiago

FROM: Margaret McDaniel
Cochran Program

DATE: February 20, 2003

SUBJECT: FSIS Meat & Poultry Inspection Training

The following person should consider this his official call forward and notify the proper authorities of his requests for leave:

Luis Mcza

The program is as follows: a 2 week seminar in Meat & Poultry Inspection from March 23 - April 11, 2003.

The seminar, designed by USDA's Food Safety and Inspection Service, will provide in-depth knowledge regarding US inspection procedures and regulations used to assure that meat, poultry, and egg products are safe, wholesome, and properly labeled. Emphasis will be placed on HACCP and pathogen reduction initiatives. During the training, field trips to farms, slaughter houses, processors, and port facilities will be taken.

The participant should plan to arrive in College Station on Sunday, March 23 and to depart from there on Friday, April 11.

Upon arrival at the airport in College Station, the participants should go to the:

La Quinta Inn
607 Texas Ave
College Station, TX 77840
Confirmation Number:
Luis Meza 053924637

Note: Hotel arrangements have already been made and guaranteed for the participant's arrival; they do not need to make hotel reservations. Participants must occupy the hotel room reserved for you. If they decide not to occupy the reserved room/s or to share the room/s with anyone during the training period, they will be liable to the US Department of Agriculture's Cochran Fellowship Program for any and all related hotel charges and/or per diem provided them for lodging expenses.

There will be an orientation at 4:00 pm on March 24 at the FSIS Training and Education Center. Participants will receive additional information regarding this and FSIS registration upon arrival at the hotel.

The Cochran Program will provide the following:

- _ emergency medical insurance;
- _ training fees;
- _ sufficient per diem for modest food and lodging; and
- _ domestic travel during the program, the participants must provide transportation from their homes to College Station, TX and return.

Note: The per diem is modest and covers only basic food, lodging and incidental expenses. Participants are advised to bring additional funding if they wish to make purchases during their stay.

Per new regulations, please advise (in writing) that the Agricultural Affairs Office has spoken with and recommends the participation of the above candidates. We will forward IAP66 visa application forms via Federal Express once we have received this recommendation.