

CONTENIDO DEL INFORME TÉCNICO

PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

1. Antecedentes Generales de la Propuesta

Nombre

Curso Internacional para Capacitar a inspectores Orgánicos de predios y procesos.

Código

F-01-1-A-088

Entidad Responsable Postulante Individual

Lucía Inés Santander Peralta.

Coordinador

Lucía Santander Peralta.

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

México, Ciudad de México, Chapingo.

Tipo o modalidad de Formación

Cursos Cortos

Fecha de realización

10 al 15 de Septiembre de 2001.

Participantes: presentación de acuerdo al siguiente cuadro:

Nombre	Institución/Empresa	Cargo/Actividad	Tipo Productor (si corresponde)
Lucía Santander Peralta	UNICIT	Docente	

Problema a Resolver: detallar brevemente el problema que se pretendía resolver con la participación en la actividad de formación, a nivel local, regional y/o nacional.

Con la participación en el curso se pretendía adquirir los conocimientos necesarios para:

Realizar en el país y fuera de él inspecciones orgánicas tanto de predios como de procesos. Actualmente, las Certificadoras Orgánicas extranjeras que tienen clientes en Chile, dejando de lado a IMO Control y a BCS, operan con Inspectores que viajan desde el exterior a realizar las inspecciones correspondientes, encareciendo la Certificación, al haber entonces, personas capacitadas dentro del país se hace más factible la Certificación Orgánica para muchos pequeños y medianos productores y/o elaboradores. Cabe señalar, que la mayoría de las Certificadoras estadounidenses exigen el Curso para Inspectores de la IOIA para poder trabajar como inspectores para ellas.

Fortalecer el sector orgánico nacional traspasando el conocimiento aprendido a productores y profesionales del rubro de las normas que rigen el mercado orgánico a nivel internacional, con énfasis en la nueva legislación norteamericana que entrará en vigencia en Octubre de 2002.

Objetivos de la Propuesta

2. Antecedentes Generales:

El Curso realizado, tiene mucho prestigio a nivel internacional, y es reconocido por ser muy intensivo y exigente. Para la aprobación es necesario haber acudido a todas las actividades, sin retraso, haber alcanzado al menos el concepto de suficiente en los Informes de Inspección y obtener 50 puntos como mínimo en los exámenes. Los ANEXOS 1 y 2, muestran las calificaciones alcanzadas en el Curso por quien suscribe el presente informe. Los resultados obtenidos muestran que la participación en el curso fue muy satisfactoria, sobre todo, en la confección de los Informes de Inspección, tanto de Finca como de Proceso, pues son estos los que concentran realmente lo aprendido. Cabe señalar, que el concepto "Muy bueno" es el segundo en la escala de calificación, siendo el primero "Excelente".

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

Fecha	Actividad	Objetivo	Lugar
10-09	Bienvenida, clases teóricas, trabajo en grupos, Preparación de la Gira (día siguiente), revisión de documentos (Normas, formatos, información del predio a visitar), Estudio individual.	Introducir a los alumnos al proceso de Certificación de productos Orgánico. Conocer las Normas de Producción Orgánica (IFOAM, USA, UE. Norma OCIA. Aprender como realizar una Inspección.	Universidad Autónoma de Chapingo.
11-09	Gira de Inspección a una Finca de Producción Orgánica, clases, Preparación individual del Informe de Inspección.	Aprender a confeccionar un Informe de Finca. Inspeccionar una Granja Orgánica y realizar el Informe correspondiente.	Finca Orgánica perteneciente a la Universidad de Chapingo.
12-09	Clases teóricas, Exámen.	Ser capaz de detectar los casos posibles de fraude. Evaluar los conocimientos aprendidos sobre Inspección de Fincas Orgánicas, Ética del Inspector, Normas Orgánicas, etc.	Universidad Autónoma de Chapingo.

13-09	Clases teóricas, estudio individual.	Conocer normas que rigen el procesamiento de alimentos. Entender los conceptos involucrados en el establecimientos de las Buenas Prácticas Agrícolas.	Universidad Autónoma de Chapingo
14-09	Clases teóricas, Gira de Inspección de una planta de proceso.	Entender y luego ser capaces de realizar: auditoria de registros, traceabilidad de una muestra. Aprender a realizar una Inspección a una Planta de Proceso.	Universidad Autónoma de Capingo. Planta de proceso de Caramelos Orgánicos, "ARIAS SPECIALITES S.A. de C.V. Ciudad de México.
15-9	Presentación de los resultados de la gira. Clases Teóricas, Examen. Comentarios finales y clausura del Curso	Evaluación los conceptos aprendidos en relación a Inspección de Plantas de Proceso.	Universidad Autónoma de Chapingo.

Todas las actividades programadas se realizaron tal cual como habían sido programadas.

4. Resultados Obtenidos: descripción detallada de los conocimientos adquiridos. Explicar el grado de cumplimiento de los objetivos propuestos, de acuerdo a los resultados obtenidos. Incorporar en este punto fotografías relevantes que contribuyan a describir las actividades realizadas.

Proceso de Certificación de productos Orgánicos.

Inspección Orgánica de Predios.

- ✓ Normas de producción Orgánica (Normas IFOAM, USA, UE). Con detalle Normas OCIA.
- ✓ Rol del Inspector. Código de ética y conducta del Inspector.
- ✓ Norma ISO 65.
- ✓ Cómo hacer una inspección en una finca orgánica (preparación para la inspección, realización de la inspección y redacción de informe)
- ✓ Evaluación de riesgo.
- ✓ Problemas más comunes durante una inspección de predio.
- ✓ Auditoria de registros y traceabilidad de un producto.

Legislación sobre Agricultura orgánica en México.

- ✓ Producción, etiquetado, comercialización, inspección y certificación.

Detección de posibles fraudes.

Inspección de grupos de productores (GP).

- ✓ Elementos constituyentes de un GP
- ✓ Sistema de Control interno
- ✓ Puntos de Control Orgánico en GP (PCOs)
- ✓ Realización de Informe de Inspección de Grupos de Productores.

Inspección de plantas de Proceso Orgánico.

Tecnología de los alimentos

- ✓ Tipos de procesos y transformaciones
- ✓ Química y microbiología de los alimentos
- ✓ Uso de ingredientes, ayudas de proceso y aditivos.

Buenas Prácticas de Manufactura

- ✓ Normas básicas, puesta en marcha

Normas para el procesamiento de alimentos orgánicos

- ✓ Ayudas de proceso y aditivos
- ✓ Procedimientos y agentes de limpieza
- ✓ Manejo de plagas en una planta de alimentos
- ✓ Análisis de riesgos y PCOs (HACCP)
- ✓ Aditivos de caldera
- ✓

Procedimiento en la Inspección de Procesos Orgánicos

- ✓ Auditoría de Registros
- ✓ Balance de masas y trazabilidad de una muestra
- ✓ Realización de una inspección de proceso orgánico



FOTO 3. En clases

FOTO 1. Inspección Predio Orgánico.



FOTO 2. Inicio Curso Inspección de Procesos Orgánico .
Introducción a Normas HACCP.

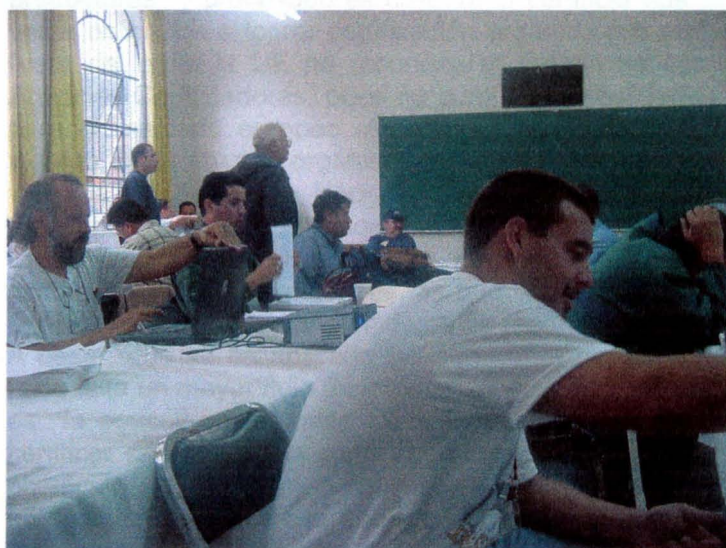


FOTO 3. En clases.

Los objetivos propuestos y las expectativas del Curso se cumplieron ampliamente. Luego de finalizada la actividad, los conocimientos y la formación adquirida como Inspector Orgánico de predios y procesos son suficientes como preparación individual y por lo tanto me siento capacitada para difundir, transferir, desarrollar y ejecutar acciones que estén relacionadas con lo aprendido.

5. Aplicabilidad: explicar la situación actual del rubro en Chile (región), compararla con la tendencias y perspectivas en el país (región) visitado y explicar la posible incorporación de los conocimientos adquiridos, en el corto, mediano o largo plazo, los procesos de adaptación necesarios, las zonas potenciales y los apoyos tanto técnicos como financieros necesarios para hacer posible su incorporación en nuestro país (región).

El rubro orgánico en Chile no ha avanzado como se esperaba, otros países, como Argentina, que ingresaron posteriormente en el rubro nos llevan bastante delantera. Se estima que la superficie total de producción orgánica en el país no supera las 4000 ha, siendo los principales productos exportados berries, espárragos, rosa mosqueta kiwi, hierbas medicinales, vino, etc. El bajo crecimiento se debe en gran medida al lento avance de lo que a legislación se refiere por parte del estado, a pesar de que en 1999 promulgó la NCh 2439, la cual norma la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente. Esto no ha sido suficiente, Chile aún no entra a la "Lista de terceros países", la cual posibilita a productores y procesadores chilenos a certificar sus productos con Agencias chilenas, y no verse obligados a lograr certificación orgánica con empresas extranjeras que operan dentro y fuera del país; la UE no reconoce al organismo estatal SAG como agente acreditador de Agencias Certificadoras, pues no cumple a cabalidad la Norma ISO 65, principal acreditación para el mercado europeo. Además, a partir de Octubre del presente año, se dificultará el ingreso de productos orgánicos chilenos al mercado norteamericano, debido a la entrada en vigencia del Programa Nacional Orgánico de EE.UU.(NOP), sólo las agencias certificadoras acreditadas ante el USDA podrán certificar productos para este mercado.

En el país visitado la situación no es muy distinta a la nuestra, son mayoritariamente certificadoras estadounidenses las que allí operan, sin embargo la cercanía con uno de los principales mercados consumidores de productos orgánicos es una gran ventaja.

A pesar, que ya he aplicado los conocimientos aprendidos realizando inspecciones en Chile, hace falta un mayor flujo de información hacia los pequeños y medianos empresarios sobre qué es la agricultura orgánica y en qué consiste la Certificación, y en particular los costos de certificar sus productos como orgánicos, desde mi punto de vista, esto último es el principal obstáculo para el ingreso de nuevos agricultores en el rubro, muchas veces el interés por producir un producto del que se habla puede obtener un sobreprecio de hasta un 30% es evidente entre los productores, sin embargo, los costos que involucra sobrellevar los años de transición y el costo monetario de la certificación como tal, los aleja de la posibilidad. En otros países, como Holanda, esto ha sido solucionado mediante subsidios a la transición, con ello han ingresado nuevos productores al rubro, fortaleciéndolo, creo, sería posible hacer lo mismo en Chile.

Es también necesario, identificar zonas con potencial orgánico, es decir, aquellas que muestran ventajas claras de producción orgánica, ser geográficamente aisladas y en las cuales

sea posible poder dar un valor agregado, distinto de lo orgánico, como por ejemplo, con denominación de origen.

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

Institución/Empresa	Persona de Contacto	Cargo/Actividad	Fono/Fax	Dirección	E-mail
Quality Assurance International (QAI)	David Dau	Coordinador Certificación A. Latina		San Diego California. USA	
Certificadora Argentina	Cecilia Comezaña	Coordinadora Certificación		José Ingenieros 5885 Carapachay Buenos Aires	
OCIA IOIA	Rick Martinez	Inspector Independiente USA		P.O: BOX 261496 Tampa. Florida, USA	
Perhusa Organic Coffee	Gerardo Sanchez	Coordinador general Programa Café Orgánico		Km.3.5 Autopista a Lambayeque. Chiclayo , Perú	

** El Anexo 3 corresponde al Directorio con los asistentes a los cursos en cuestión.

7. Detección de nuevas oportunidades y aspectos que quedan por abordar: señalar aquellas iniciativas detectadas en la actividad de formación, que significan un aporte para el rubro en el marco de los objetivos de la propuesta, como por ejemplo la posibilidad de realizar nuevos cursos, participar en ferias y establecer posibles contactos o convenios. Indicar además, en función de los resultados obtenidos, los aspectos y vacíos tecnológicos que aún quedan por abordar para la modernización del rubro.

Durante la actividad de difusión se materializó la participación de la certificadora Estadounidense QAI en al Cuarta Feria Orgánica, organizada por la Agrupación Orgánica de Chile y realizada en noviembre pasado en Ñuñua, dicha certificadora pretende ingresar al mercado de las Certificadoras en Chile, al igual como la ha hecho en México; su participación en Chile derivó a querer estar presente en la EXPO AGRO 2002, lo cual es muy beneficioso para los productores y procesadores orgánicos debido a que aumenta la oferta de certificadoras y por lo tanto, el mercado de las agencias se hace más competitivo.

Además, gracias a la actividad de formación se estableció valiosos contactos, que a futuro será importante de considerar.

8. Resultados adicionales: capacidades adquiridas por el grupo o entidad responsable, como por ejemplo, formación de una organización, incorporación (compra) de alguna maquinaria, desarrollo de un proyecto, firma de un convenio, etc.

El resultado adicional, después de realizada la actividad es un tanto personal. Al respecto; la Agencia Certificadora QAI (Quality Assurance International) pretende ingresar al mercado de las Certificadoras que operan en el país. El representante para América Latina de dicha certificadora, Sr. David Dau, ha solicitado mi currículum vitae para las futuras inspecciones que la certificadora realizará en Chile, cabe recordar que para ser inspector para agencias norteamericanas se debe aprobar el curso del cual se deriva el presente informe.

Además, gracias al curso asistido aunado con otros esfuerzos personales, actualmente realizo las inspecciones de predio y proceso para la Certificadora Argentina ARGENCERT, esto ha sido beneficioso para los clientes de esta certificadora en Chile, pues sus costos de Certificación han disminuido.

9. Material Recopilado: junto con el informe técnico se debe entregar un set de todo el material recopilado durante la actividad de formación (escrito y audiovisual) ordenado de acuerdo al cuadro que se presenta a continuación (deben señalarse aquí las fotografías incorporadas en el punto 4):

Tipo de Material	Caracterización (título)
Manual	Manual Internacional de Inspección Orgánica (IFOAM/IOIA).
Manual	Estándares Internacionales de Certificación 2001. OCIA Internacional.
Resumen	Resumen del Programa de Certificación Orgánica. QAI.
Foto 1.	Inspección de Predio Orgánico.
Foto 2.	Inicio curso Inspección de Procesos Orgánicos.
Foto 3.	En clases.

10. Aspectos Administrativos

10.1. Organización previa a la actividad de formación

a. Conformación del grupo**

_____ muy difícilosa _____ sin problemas _____ algunas dificultades

(Indicar los motivos en caso de dificultades)

****Actividad de formación individual**

b. Apoyo de la Entidad Responsable

_____ bueno _____ regular _____ malo

(Justificar)

****Actividad de formación individual**

c. Información recibida durante la actividad de formación

X amplia y detallada aceptable deficiente

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

 X bueno regular malo

e. Recomendaciones (señalar aquellas recomendaciones que puedan aportar a mejorar los aspectos administrativos antes indicados)

10.2. Organización durante la actividad (indicar con cruces)

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

En caso de existir un ítem Malo o Regular, señalar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la actividad de formación, la forma como fueron abordados y las sugerencias que puedan aportar a mejorar los aspectos organizacionales de las actividades de formación a futuro.

Transporte aeropuerto/ hotel y viceversa: A mi llegada al Aeropuerto en México no se encontraba nadie enviado por los organizadores esperándome, como detallaba la información enviada por ellos respecto del curso en general. Todos los participantes del Curso debíamos avisar nuestra hora de arribo en el Aeropuerto para luego ser trasladados al hotel. Cabe mencionar que desde el aeropuerto a Chapingo hay aproximadamente una hora de viaje, y la única alternativa que existe después de las 12 PM es tomar un taxi, lo que encareció mucho el traslado, que no estaba considerado en los gastos del proyecto. El dinero gastado para esto, no fue devuelto por los organizadores.

El traslado desde Chapingo al aeropuerto sí fue realizado por parte de los organizadores.

11. Conclusiones Finales

12. Conclusiones Individuales: anexas las conclusiones individuales de cada uno de los participantes de la actividad de formación, incluyendo el nivel de satisfacción de los objetivos personales (no más de 1 página y media por participante).

El informe en general, hace referencia a conclusiones y nivel de satisfacción personal, se trata de una actividad de participación individual.



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

Fecha: 26 de Abril de 2002.

Nombre y Firma coordinador de la ejecución: Lucía Inés Santander Peralta.

AÑO 2001

Nombre: Juicio Santander Peralta
Evaluador: Rick

Fecha: 13
Nota: 82

EXAMEN PARA INSPECTORES DE FINCAS.

Por favor escriba de forma legible. Los resultados de este examen le serán enviados por correo. Generalmente toma un mes de tiempo la revisión de todos los materiales y la preparación de los Certificados. Tiene dos horas para hacer este examen que es a libro abierto.

1. Escriba el número de sección (artículo) específico de los Estándares de OCIA que están relacionados con los siguientes aspectos: 12

2.8.5 (b) Tala de bosques naturales (primarios) para sembrar cultivos orgánicos. ✓

2.8.1 (2) Uso de estiércol fresco en lechuga dos semanas antes de la cosecha. ✓

2.10.1 (c) Uso de jabones para control de enfermedades (fungicida). ✓

2.8.3 (c) Uso de bulbos de ajo como material vegetativo para sembrar ajo. ✓

2. Cierre en un círculo la información que debe ser incluida en un reporte de inspección? (B)

(a) Una descripción detallada del plan de manejo de los cultivos convencionales que están en la misma finca donde están las parcelas orgánicas que solicitan certificación. ✓

(b) Lista de cultivos y rendimientos aproximados. ✓

(c) Descripción de todos los edificios y bodegas de la finca. ✓

(d) El tipo de suelo y evaluación de la fertilidad de la finca vecina. ✓

(e) La comprensión que el productor tiene de las normas. ✓

3. Enumere 3 documentos indispensables que el inspector debe tener antes de partir a una inspección de recertificación: Informe del año pasado, carta de certificación de año pasado con requisitos

1) Mapa Informe de la Certificación anterior.

2) Plan de manejo orgánico. (El plan debe estar incluido con la solicitud)

3) Solicitud de Certificación, para saber qué se desea

4. Marque falso (F) o verdadero (V) según la norma de OCIA. Certificar y demás informes

a- F El uso de variedades transgénicas está prohibido salvo en el caso donde el rasgo modificado se refiere a la resistencia a plagas y enfermedades que garanticen una reducción en el uso de biocidas naturales.

b- V Se prohíben todos los productos de urea y amonio.

c- V Se debe prevenir el incremento de sales en suelo y agua.

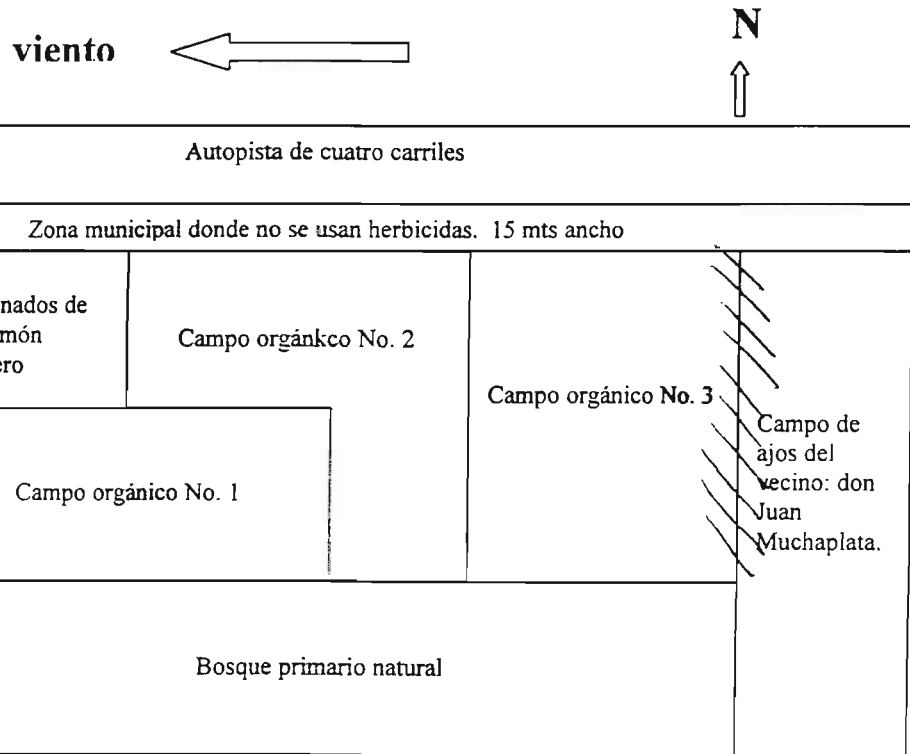
d- F La práctica de quemar los rastrojos de cultivo está completamente prohibido.

e- F Todos los reguladores de crecimiento están prohibidos porque alteran la fisiología natural de la planta.

5. Al finalizar una inspección donde prácticamente todos los aspectos estaban conformes a la norma, el productor le pregunta si el ha pasado o no la certificación, ¿cómo le respondería Ud.? (10)

yo no puedo contestarle su pregunta. Es el comité de certificación quien decide... es mejor que Ud. llame a la Agencia-

6. En el siguiente ejemplo, indique con una línea gruesa cuales bordes de las parcelas orgánicas necesitan atención especial por el riesgo de contaminación. El campo es plano y el viento viene del este hacia el oeste. (5)



7. Don Vicente Fox ha solicitado inspección para su plantación 100% orgánica de maíz y soya de la cosecha de 2001. Al llegar a la oficina para la inspección Ud. se da cuenta que no tiene un sistema de numeración de lotes adecuado. Piensa tener la soya de campos A y B almacenada en el silo número 2. Diseñe y explique un número de lote sencillo y el documento mas importante que le dará mayor facilidad para el seguimiento del producto. (4)

Soya A y B silo 2
SA 2
SB 2

silo 2

01

01

car. a registro de silo #2.

cosecha
soya parcela A temporada 2001
almacenada en silo 2

soya cosechada de parcela B
temporada 2001 almacenada en
silo 2.

3 2 01
silo ano

no puede

8. El gerente de una planta de proceso quiere promover la agricultura orgánica y piensa incluir una línea de proceso orgánico. Desea comprar naranjas orgánicas en un momento en que los productores orgánicos de naranja no tienen suficiente mercado y desean vender más.. ¿Qué le respondería Ud. ante la pregunta que él le hace de dónde conseguir naranja orgánica? (10)

La información que yo poseo es de carácter confidencial, no le puedo ayudar en lo que me pide.

9. Liste diez (no mas) documentos importantes que deben tener los grupos de pequeños productores. (5)

- 1 - Plano del predio / ubicación en la zona. Reglamento interno. ✓
 - 2 - Listado con los integrantes del grupo. Sistema de monitoreo. ✓
 - 3 - Descripción del proyecto. (sist. de inspección interna)
 - 4 - Facturas de ingreso del producto de todos los productores. ✓
 - 5 - Sistema de control interno. ✓
 - 6 - Estructura organizativa del grupo y funciones. ✓
 - 7 - Compromisos y acuerdos. ✓
 - 8 - Programa de capacitación. ✓
- Registros de cosecha y almacenamiento
Registros de venta

10. Ud. inspecciona una cooperativa de productores (grupo comunitario) con 400 miembros en la lista orgánica. La agencia le pide visitar el 20%. Después de visitar los 80 productores Ud. encuentra que 30 no cumplen con la norma. El encargado de la cooperativa sugiere que saquen de la lista a esos 30 y sigan trabajando con los 370 que quedan. ¿Qué piensa Ud. al respecto? ¿Cuáles serían las conclusiones de su reporte y sus recomendaciones a la agencia certificadora? (10)

No se puede cambiar al 20% de los agricultores que se decidió se visitarían, salvo algunas excepciones.

El 37.5% de los productores que correspondió visitar no cumplen con la norma, yo recomiendo no certificar, es posible encontrar muchos más casos de productores que no cumplen la norma dentro de los 370 restantes, no se aplica el 37.5% al resto, no lo que probablemente.

INFORME DE INSPECCIÓN PREDIO ORGÁNICO.

- NOMBRE SOLICITANTE: Nicolás Cerda Ruiz - FECHA INSP: 11 de Sep. de 2001
 NOMBRE DE LA OPERACIÓN: FINCA ORGÁNICA "GRANJA ORGÁNICA EFRAIN HERNÁNDEZ X"
 DIRECCIÓN: Calle E. Zapata N°42 U. HAB. ISSSTF Texcoco, México.
 HORA DE ARRIBO: 9:00 AM - HORA DE PARTIDA: 13:00 PM.
 TELÉFONO: 0159549394 - FAX: 0159521634
 AGENCIA CERTIFICADORA: OCIA - CERTIFICADO:
 INSPECTOR: Lucía Inés Santander P.

ANTECEDENTES:

El Sr. Nicolás Cerda ha solicitado la certificación orgánica para la parcela de propiedad de la U. de Chapingo de 0.5 ha ^{basico} con nombre LOTE B16, TABLA SAN BARTOLO, en ella se producen hortali-
 zas (maíz, puzol, calabaza, trigo). La certificación es sólo para fines educativos y de difusión. La parcela a Certificar forma parte de un predio mayor perteneciente también a la Universidad.
 Es la vez que se solicita certificación a una Agencia.

ASPECTOS GENERALES:

El Sr. Nicolás Cerda es el administrador general de la parcela, es ingeniero agrónomo y trabaja como docente en la UACH, en el depto. de suelos. Durante la inspección estuvo presente el Sr. Cristino Hernández quien es el encargado de la parcela, vive en ella y quien, se recibirá próximamente de Ing. Agrónomo. En el predio además trabaja un empleado más, tiempo completo.
 La parcela a certificar así como el resto del predio corresponden a una donación hecha a la Universidad por la fundación Roquefelle y desde hace 10 años que se trabajan en forma orgánica.
 El plano entregado no corresponde a lo visto durante la visita, (anexo 1, plano actualizado).
 En el cuestionario se omite el resto de la superficie que pertenece a la misma unidad administrativa, también la rotación mencionada no corresponde a la inspeccionada.
 No fue posible tener acceso a registros de labores, facturas, ni ningún otro tipo de documentación.

El Dr. Gustavo H. no conocía ninguna Abasco ajálica. 2-6

PRODUCCION PARALELA

era 8 m mínimo -

En la misma unidad productiva se cultivan paralelamente maíz orgánico; convencional; existiendo entre ellos una zona de amortiguamiento de alrededor de 6 m. El encargado dijo que el maíz convencional no se fumigaba, sólo se fertilizaba fuertemente para evitar contaminación hacia el maíz orgánico. Por el momento la producción paralela de maíz no es un problema, pues el producto obtenido no es para fines comerciales, pero para el futuro se recomienda no producir el mismo cultivo a la vez. En cuanto a la zona de amortiguamiento entre las calabazas ajálicas y el cereal convencional, esta no es suficiente, se debe dejar una mayor cantidad de metros entre ambos para evitar contaminación por medio de las posibles fumigaciones al cereal (Según NORMA OUA 2.4.1) No cumple con la norma. Describir cada lindero (Ceste)

MANEJO DE LA FERTILIDAD

En el año 1997 se aplicaron 180 m^3 de fertilización de base en h-terial seco de vacuno, no fue posible ver el registro correspondiente. Según el Sr. Hernandez se realiza aplicación de abonos verdes, uso de aberturas pero no se cuenta con un plan de manejo para dichas actividades.

Existe un plan de rotaciones (sólo 2 veces al año $\rightarrow$ 1 cultivo de otoño invierno otro de Prim. verano), este generalmente no se cumple, son cambiadas las especies 1/0 variedades según la disponibilidad de semilla.

Se aplica compost que proviene de la misma parcela, el cual se fabrica con la materia orgánica proveniente de los animales que existen en el lugar (conejos, pavos, gallinas, gansos) más los restos vegetales del predio. No existe un plan de manejo de compost.

En la rotación siempre está presente una leguminosa para fijación de Nitrógeno.

El Sr. Carlos indicó que la materia orgánica durante los últimos 4 años ha aumentado de 1 a 1,36%. Pero no fue posible ver el registro.

También se incorporan los restos de cultivo mediante rastra.

SEMILLA:

Las semillas utilizadas de maíz y pepel provienen, según Sr. Cerdá, de una selección realizada por el mismo, de predios vecinos. El resto de la semilla utilizada, según el Sr. Hernández, se compra pero no corresponde a seed tratada, sin embargo, en la bodega de insumos existen una gran cantidad de envases abiertos de seed tratados de diferentes especies de hortalizas. No fue posible en las facturas de compra de semillas.

MANEJO DE LAS MALEZAS:

La incidencia de malezas en el predio es baja, se controlan muy bien manualmente mediante machete y azadón, en los estadios iniciales de la maleza.

Existen en los bordes del predio una diversa gama de plantas no cultivadas que sirven como hábitat para enemigos naturales y las cuales puede apreciarse, se encuentran en gran cantidad y diversidad. El "ocagual", una maleza del sector, es utilizada en el cultivo de calabaza para servir de alimento y hospedaje a insectos y fitopatógenos.

CONTROL DE PLAGA:

La incidencia de plagas también es baja. Se presentan ocasionalmente en pepel: mosquita blanca y omchuela, en maíz: fusarium barrenador, pero no constituyen realmente un problema. A pesar de esto, mediante monitoreo, se ha llegado a establecer una aplicación, cada 2-3 semanas, de una solución jabonosa en base a ajo, chile picante y tabaco. Sin embargo, el uso de pesticidas está prohibido, según consta en la lista de materiales prohibidos de la normativa de OCIA. ¿Que sería fue la última aplicación de Tabaco? Muy importante. Existe control biológico natural.

MANEJO DE ENFERMEDADES:

Las enfermedades tampoco presentan un problema en la parcela; se presentan en forma aislada: roya en calabaza, el cual se controla con azufre en forma preventiva.

En piejol: antracnosis y rizoctonia, esta última este año se presentó con mayor severidad, debido a las intensas precipitaciones, se utilizó Caldo Bordales para su control.

AGUA:

El agua para el riego proviene de 3 pozos profundos (espig de agua a 50 m, según Sr. Hernandez), ubicados fuera del predio (11 km), se conduce al predio mediante tubos, los cuales en algunos sectores están rotos y a nivel del suelo.

Se implementará riego por goteo para la presente campaña.

No se aprecia erosión hídrica ni eólica, ni riesgos potenciales de erosión, ya que existe gran diversidad de vegetación y muy poca pendiente.

COSECHA:

Es principalmente manual, solo en trigo es mecanizada, el productor almacena el producto, sino que luego de la cosecha es llevado a la Universidad y/o donados a familias del sector, no fue posible conocer registro de cosecha, ni rendimientos.

reserva de limpieza de cosechadora

BODEGA Y MAQUINARIA:

La parcela cuenta de una bodega de aproximadamente 3x4 m. donde se guardan herramientas de trabajo, se guardan insumos químicos y no químicos sin ningún tipo de ordenamiento ni señalización. Entre los males se encuentran:

- * Sulfato de Mg → aprobado como fertilizante.
 - * Sulfato de Cu → Restringido, solo uso como insecticida.
 - * Sulfato de K → restringido por provincia.
 - * Envases vacíos de SFT el cual es prohibido.
 - * Radix (enraizante) Ac. Inolactico, Naphtalenacetic, prohibidos
- (*) Según listado de materiales permitidos, restringidos y prohibidos
- Ministerio OCA, 2001

Según el Sr. Hernández, ^{muy bien} ninguno de los productos restringidos $\frac{1}{10}$ por-
hibidos ha usado una parcela orgánica.
También había un envase (spray) de un insecticida orgánico pro-
hibido y una diversa gama de seed treatments.

En relación a la maquinaria esta es de uso común con el sec-
tor convencional, según el Sr. Hernández, esta es lavada con agua
cada vez que se termine de utilizar la maquinaria, pero no
existe en la parcela un protocolo de limpieza, ni tampoco es el
personal de la parcela orgánica quien cada vez limpie la maqui-
naria. ~~Falta~~ ^{Falta} seguir.

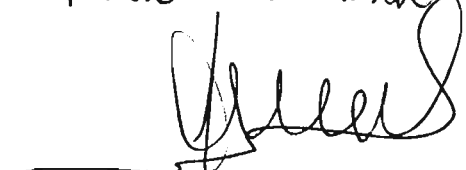
Falta un sección en el informe - Sistema de seguimiento

RECOMENDACIONES:

1. Recomendado 1: que el solicitante de la certificación revise y
cumpla nuevamente la solicitud de ingreso a OCIA-México,
muchos de los antecedentes y mapa no coincide con lo
observado. ✓ muy bien
2. Que se construya un plan de producción, cosecha y almacenamiento
para cumplir con Norma 2.2.4 (C2) y así asegurar separa-
ción de cultivos convencionales. ✓
3. Manejo de suelo: Debe contar con un programa de formación de suelo
existente diseñando para aumentar la materia orgánica (Norma
OCIA 2.5.2) y un plan de rotación de cultivos.
4. Zona de amiguamiento: se recomienda una zona de amiguamien-
to según Norma OCIA 2.4.1 en sector colindante con cereal
convencional, sugiero dejar el sector que tiene calabazas dentro
de esta zona y por lo tanto su producción será convenci-
onal. Este cereal tiene alto potencial de ser fumigado con
productos no aceptados en producción orgánica y por tanto
podrían contaminar zona orgánica.

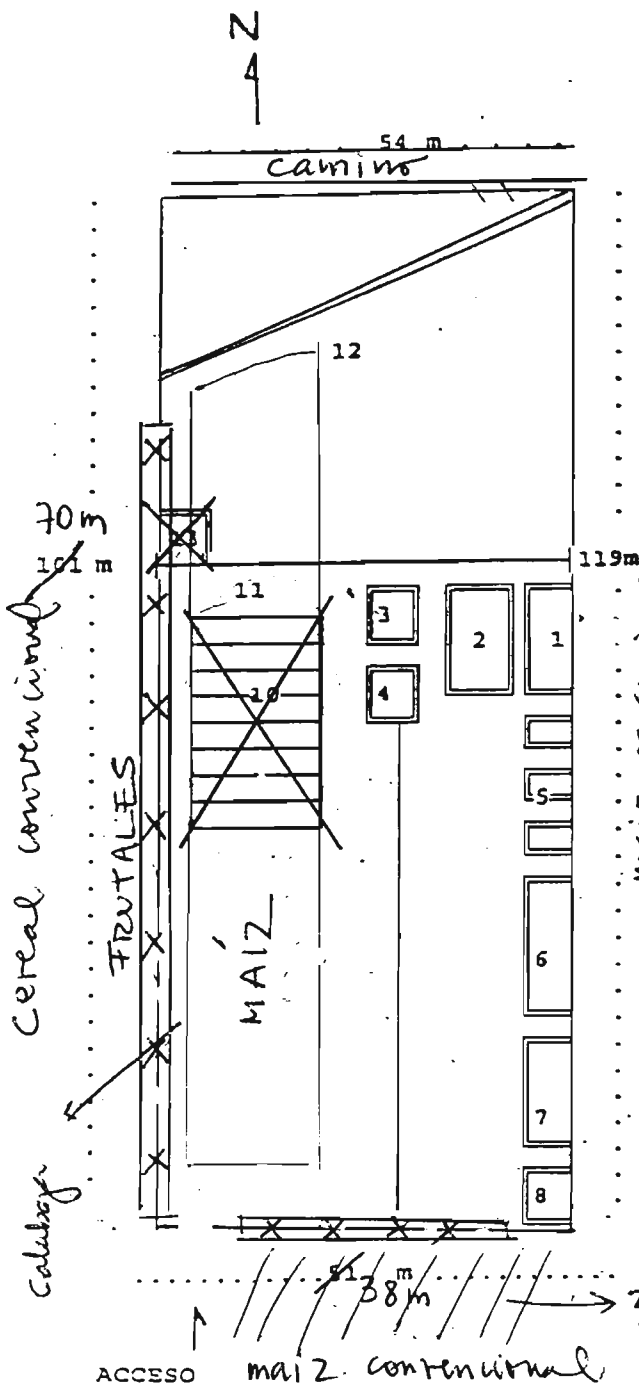
5. Manejo de plagas: Sugiere dejar de usar inmediatamente insectos, este material es prohibido según lista de Materiales de OCIA. ¿~~Cuando~~ ^{Cuando} fue la última aplicación? Cuando puede ser certificado. ¿Dónde se aplicó? ¿Toda la parcela?
6. Agua: Se recomienda realizar análisis de agua para eliminar dudas sobre contaminación por materiales prohibidos (Norma 2.8.2(f) y reparar entubación por lo mismo -
7. Almacenamiento: Por se está cumpliendo con Norma 6.3 y de insectos 6.4, se sugiere ordenar la bodega de tal manera que quede claramente señalado el lugar para productos químicos usados en A. convencional y los productos usados en A. orgánica.
8. Se sugiere mantener en el predio todos los registros de labores y los comprobantes de compra de insumos.
9. Se sugiere que el encargado de la parcela conozca y tenga en su poder las Normas OCIA. —

Lucía Santandrea Peratta



ANEXO 1

UBICACIÓN DEL ÁREA EXPERIMENTAL Y DEMOSTRATIVA SOBRE AGRICULTURA ORGÁNICA "EFRAÍM HERNÁNDEZ XOLOCOTZIN" TABLA SAN BARTOLO, LOTE B-16 CAMPO EXPERIMENTAL UACH



1. Modulo de oficinas
2. Asoleadero
3. Modulo de plantas ornamentales
4. Modulo de plantas medicinales
5. Modulo de lombricultura
6. Modulo de compostas
7. Modulo de camas biointensivas
8. Modulo animal
9. Modulo de abonos verdes
10. Modulo de árboles frutales
11. Camino
12. Modulo de rotación de cultivos
13. Modulo de abejas (APICULTURA)

zona de amortiguamiento

Nombre: Luisa Santander
Evaluador: LB

Fecha: [scribble]

- Nota: 78

EXAMEN PARA PLANTAS DE PROCESO.

Por favor escriba de forma legible. Los resultados de este examen le serán enviados por correo. Generalmente toma un mes de tiempo la revisión de todos los materiales y la preparación de los Certificados. Estos materiales le serán enviados por correo. Gracias.

1. Defina los puntos de control orgánico (PCO's). Dé tres ejemplos de PCOs en plantas de proceso. (10 puntos)

Son los puntos dentro el proceso orgánico donde el producto puede perder su integridad como tal por el contacto con materiales prohibidos (pesticidas, limpiadores, desinfectantes, etc).
 ① Contaminación con químicos de Caldera.
 ② Residuos de pesticidas por aplicaciones en las instalaciones.
 ③ Rotulado y/o envasado inapropiado.

2. Un inspector llega a una planta de proceso y desea probar si el sistema de trazabilidad le sirve para rastrear el producto durante todo el proceso. Qué documentos son necesarios revisar? (10 pts)

① Registro de Control de Auditoría (opcional) → planilla con prod. y fechas, compras, cantidades, N° de lote, fecha, proveedores, especificación de la calidad orgánica.
 ② Factura de venta, TC de salida
 ③ Informe de despacho.

3. Si la etiqueta de un producto certificado orgánico dice "Certificado Orgánico", que porcentaje (%) mínimo del producto deber ser certificado como orgánico? Explique también las restricciones para el porcentaje que no debe ser certificado orgánico. (10 pts)

Como Min 95% de la mat. prima los ingredientes deben ser de origen certificado orgánico. El 5% restante debe corresponder a ingredientes o aditivos con autorización de uso como convencionales, siempre y cuando no estén disponibles para el procesamiento como orgánicos.

→ alimentos que contengan menos de 10% de ingredientes orgánicos no pueden utilizar la frase "orgánico certificado". (Norma 5.6.3 (4c))

4. Mencione tres principios básicos de Manejo de Plagas Estructurales. (10 pts)

4. ① Estrategia → Exclusión, eliminación, hábitat de fuentes de alimentos.
 ② Monitoreo → trampas (físicas, químicas, etc)
 ③ Tratamiento → fumigación, aplicación t°, repelentes.

5. Si el gerente de una planta está preocupado de darle al inspector información confidencial, como puede responder el inspector para poder recibir la información necesaria? (10 pts)

-3 Si no quiere entregarme los documentos a mí, envíelos directamente a la Agencia Certificadora.

Primero: insista y muestre su Acuerdo de Confidencialidad y recuerde que él firmó un contrato de certificación

6. Qué procedimientos deben ser utilizados para prevenir contaminación después de que los agentes limpiadores son utilizados entre la línea donde pase el producto en una planta procesadora? (10 pts)

Me parece que confundiste mucho las preguntas 6 y 7. La 6 es simple: purga, triple enjuague, probar de pH. La 7: que haga procedimientos escritos, que el personal los conozca y que los registros muestren que se hace.

7. Haga una lista de los aspectos que deben ser revisados por un inspector para determinar si se está limpiando el equipo y las instalaciones, entre un proceso orgánico y uno convencional. (10 pts)

6. 7
-
- ① Existencia de protocolo de limpieza especiales para lo orgánico.
 - ② Quién limpia (encargado)
 - ③ Benizar etiquetas, fichas técnicas de los prod. de limpieza.
 - ④ Evaluar la efectividad de los procesos de sanitización.
 - ⑤ Verificar si la pta tiene un manual de limpieza.

8. Cómo puede determinar el inspector si se deja el tiempo requerido entre la aplicación de pesticidas prohibidos en la planta para el control de plagas y el procesamiento de productos orgánicos. (10 pts)

Verificar: fecha de aplicación del pesticida prohibido
: fecha de procesamiento de producto orgánico.

9. De las siguientes opciones, marque aquellas que hacen que el agua se pueda constituir en una fuente potencial de contaminación: (10pts)

- 2
- ☒ a. Confusión de líneas de proceso
 - ☒ b. Estar tratada con cloro cuando se usa como producto de limpieza
 - ☒ c. Presencia de microorganismos patógenos
 - ☒ d. Provenir de un río que atraviesa fincas de agricultura convencional intensiva.
 - ☒ e. Tener el pozo cerca de una fosa séptica o de un tanque de combustible.

10. El intermediario Frijolito Garrote comercializa a granel varios granos orgánicos como materia prima para plantas de proceso. El no hace ningún tipo de proceso, sólo compra (acopia) y vende. El garantiza que todo lo que compra y vende es orgánico. Nos han pedido hacerle una auditoría de frijol y maíz para todo el año 1999. El nos documenta sus compras, ventas e inventarios y se resumen de la siguiente forma:

INVENTARIOS	Existencias al inicio del 01 de Enero de 1999	Existencias al final del 31 dic 1999
Frijol	20 Ton	60 Ton
Maíz	0	20 Ton
MOVIMIENTOS COMERCIALES 1999	COMPRAS Del 01 ene al 31 dic 99	VENTAS Del 01 de ene al 31 dic 99
Frijol	300 TON	400 TON
maíz	220 TON	200 TON

¿Qué podría decir de los resultados? Muestre sus cálculos y conclusiones

FRÍJOL $M_{pi} = 20 \text{ tm}$ $(M_{pi} - M_{pf}) + M_{pc} = (P_{ti} - P_{tf} + V) * R$
 $M_{pf} = 60 \text{ tm}$ $(20 - 60) + 300 = (0 - 0 + 400) * 1$

$(M_{pf} - M_{pi}) + \text{compras} = \text{pdr terminado}$
 $60 - 20 + 300 = 340 \text{ tm} \neq 400 \text{ tm}$

* El tiene ventas de frijol mayores a las compras (60 tm más).

MAÍZ $= (20 - 0) + 220 =$
 $240 \text{ tm} \neq 200 \text{ tm}$ vendidos

~~tiene ventas de maíz mayores a las compras~~

* Tiene ventas de maíz menores a las compras de que-
 dan 60 tm en almacenaje.

2 situaciones pueden estar ocurriendo:

En ~~donde~~ están mal inventariados los tm de
 maíz. Se ~~almacenaje~~

(A) Se vendieron 60 tm de maíz por frijol.

(B) Hay fraude en venta de frijol. Se vende más
 de lo que se compra.

REPORTE DE INSPECCIÓN DE PROCESO

Escriba de manera legible. Este reporte se evaluará bajo criterios de habilidades de comunicación escrita, y debe ser completo, correcto y conciso. Escriba en forma narrativa con oraciones completas tal cual lo haría en un reporte de inspección.

1. Describa el flujo de producto observado en la planta indicando el equipo y los procesos. Descríbalos igual a como se debe hacer en un reporte de inspección incluyendo descripción (verificación), evaluación y recomendaciones. siguiendo el formato del Manual IOIA. Puede usar hasta una página adicional si es necesario.

INFORME DE PROCESAMIENTO

ARIAS SPECIALTIES SA. de C.V.

RECEPCION MAT. PRIMA: Se recepciona la mat. prima orgánica (azúcar y jua de auy) la cual tiene certificación mat. prima convencional (colorantes, saborizantes, harina de tapioca, aceite de semilla de pepi, todos como aditivos). los saborizantes agregados son: limón, menta, vainilla, jengibre y yerba buena.

PC01: Se está usando mat. prima de origen convencional como aditivo no cumpliendo con Norma S.1.6, S.1.5(1), S.1.5(3).
Se recomienda: * Presentar plan para convertir ingredientes no orgánicos a 100% orgánicos. * Presentar certificados de que los ingredientes están hechos libre de GMO e irradiación, procesos de extracción o concentración con derivados de petróleo. Muy bien.

ALMACENAJE: Los sacos de azúcar se depositan en estantes dentro de la sala de procesamiento orgánico. El resto de la m.p. no fue posible constatar su almacenamiento. Algunos sacos se encuentran rotos, el techo sobre los estantes está descascarado y los luces sin protección no cumpliendo con Norma 6.4 PC02.

Se recomienda: Buscar soluciones para situaciones antes descritas para mejorar estructura del depósito.

MEZCLA AZÚCAR + JARABE: no verificado en planta

TRASLADO A+J.A: La mezcla se deposita en tambores de 200 litros y trasladados a zona orgánica en montacargas.

✓ PC03: los tambores son transportados sin tapa, atraviesan zona convencional. los tambores sólo son limpiados con agua, no cumpliendo con Norma 6.2 y 6.4.

Se recomienda: Tomar medidas para evitar posibles contaminaciones del producto orgánico. Muy Bueno

TOLVA: Es de acero inoxidable, presenta foma de embudo. Sirve para regular salida de producto a proceso. Está descubierta y por lo tanto no es posible la entrada de cualquier mat. contaminante.

PC04: Está en riesgo la integridad del producto, no cumpliendo con Norma 6.4. ✓

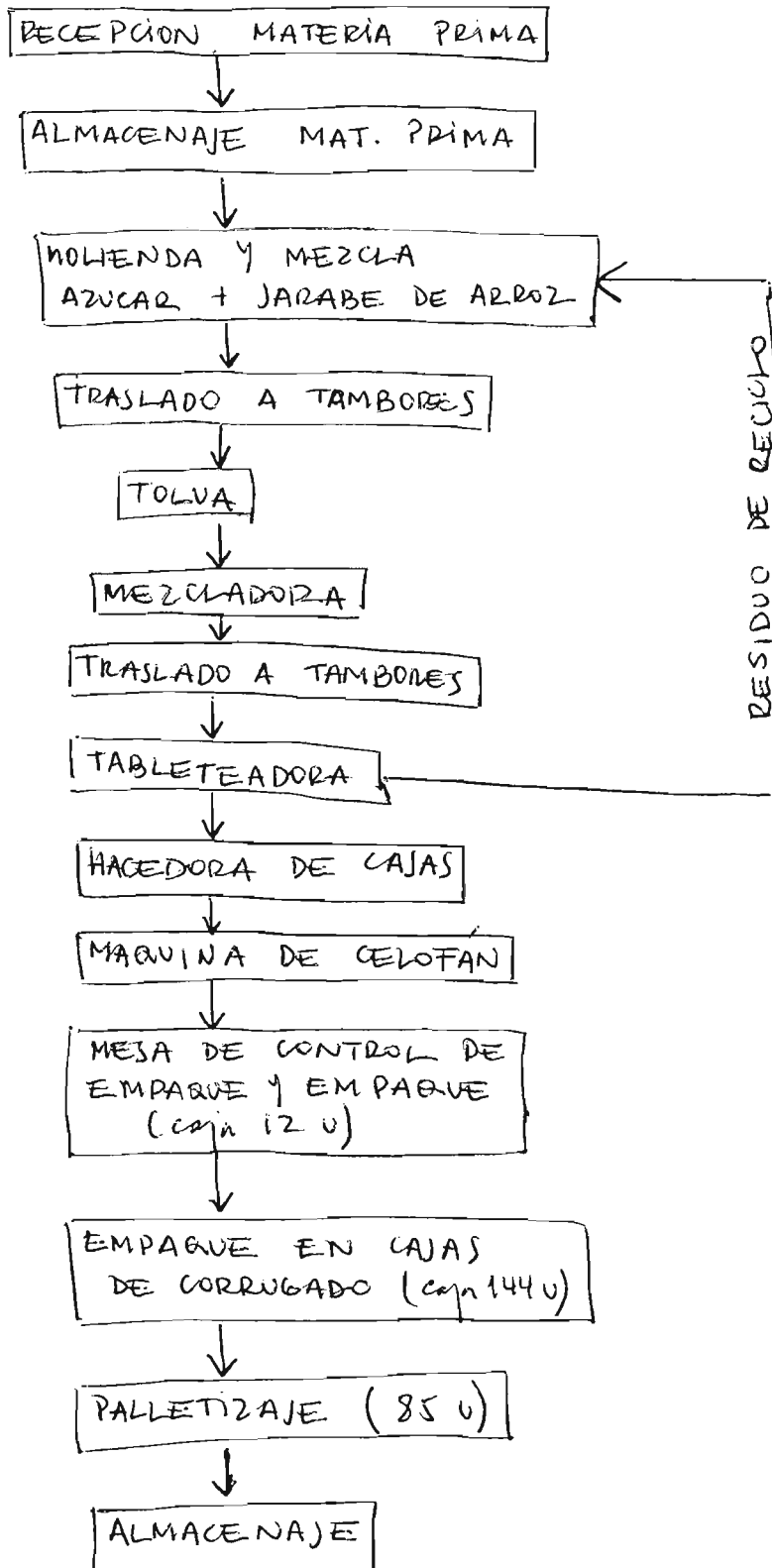
Se recomienda: implementar un sistema de colado de partículas que prevenga contaminación con elementos indeseables (insectos,

2. Describa el programa de sanidad, los procedimientos y los productos utilizados. Escriba la sección de Higiene y Sanidad de manera completa, correcta y concisa de manera, igual a como lo haría en la sección de un reporte de inspección de proceso. Puede usar una (1) página adicional de ser necesario.

La empresa ADIAS SPECIALTIES SA de CV utiliza sistemas de sanidad en seco mayoritariamente y en húmedo. El sistema en seco mediante expulsión de aire se limpian diariamente todos los equipos excepto los tambores de 200 litros que se limpian mediante sist. húmedo (Agua + jabón). También los pisos se limpian con agua y jabón una vez diarios. Las mesas de control de empaque y empaque es limpiada diariamente al final de proceso con un "happ" húmedo.

- * Todas las máquinas son lubricadas con grasa convencional cada 2 semanas.
PCQ: Es posible apreciar manchas de aceite de grado no comestible en los pisos de la planta de proceso y en general las máquinas presentan restos de aceite, existe posibilidad de pérdida de integridad química. Norma 6.4.
Recomendación: utilizar grasas y/o aceites listados en la Norma que son de uso permitido.
- * Purga: el proceso de pulga es realizado por medio de presión de aire a la mezcladora cuando hay cambio de sabores. Ver flujo de producto. No existe documentación de limpieza.
- * * Los empleados no trabajan con barbijos, delantal.
- * * Los empleados no trabajan con servicios higiénicos, dentro de la pla. de proceso existe un barmanero que no funciona. No hay capacitación al personal de medidas de higiene.
- * * El interior de la instalación no se cuenta con un plan de manejo de la basura, hay basura depositada en distintos lugares dentro de la planta.
- * * Al exterior de la planta tampoco existe un plan de manejo de la basura.
- (**) No cumplen con Norma Sanidad 5.2.1 (a, b, c, e, d):
Se recomienda establecer un plan de manejo de la basura (ubicación de basureros, basurero principal) y dar a los operarios mejores condiciones de higiene.
Materiales de limpieza: los materiales no son etiquetados de acuerdo a su uso (Norma 5.2.2)

FLUJO DE PRODUCTO PASTILLAS MENTA
CON DISTINTOS SABORES



[Signature]
Ricardo Santander

**DIRECTORIO DEL CURSO INTERNACIONAL DE INSPECTORES ORGANICOS
IOIA-UACH-OCIA SEPTIEMBRE 10-15 DEL 2001 CHAPINGO MEXICO**

Adelina Lira Dominguez	4a. Av. Sur Entre 5ª. Y 6ª. Pte. # 562 Berriozabal, Chiapas, México. C.P. 29130 Tel: 9 – 6560588 alira@correoweb.com	
Alejandra Velázquez Castillo	<u>Francisco Sarabia 18</u> <u>Texcoco, México 56170</u> <u>Tel 595 41488</u> <u>ale_veca@hotmail.com</u>	
<u>Alejandro Jiménez Marroquín</u>	<u>Av. Del Tigre = 3 entre Leones y Osos</u> <u>Fracc. Blvd. Del Bosque</u> <u>Tapachula, Chis. C.P. 30700</u> <u>Tel (9) 6291332</u> <u>alejandromarroquin@yahoo.com</u>	
<u>Alfredo Antuna Medina</u>	<u>Blvd. Américas # 3834, Lomas del Sol</u> <u>Culiacán, Sinaloa, México</u> <u>Tel: 67 753 34 57</u> <u>Fax: 67 53 2637</u> <u>Alfredo_Antuna@hotmail.com</u>	
Alfredo González Calderón	<u>Piaxtla No. 2 Col. La Paz</u> <u>Puebla, Puebla</u> <u>México 72160</u> <u>Tel 2 2737000</u> <u>Fax 2 2737050</u> <u>gonzaleza@ldcorp.com</u>	
Alfredo Solorio Perez	<u>Dom. Conocido, Santa Rosa</u> <u>San José del Cabo, BCS</u> <u>C.P. 23400 México</u> <u>Tel 114- 60500</u> <u>Fax: 114 60532</u> <u>fello_sol@hotmail.com</u>	
Ana Patricia Jiménez Salas	<u>Barrial de Heredia, de CECOOP 50 Oeste y</u> <u>300 Norte</u> <u>Costa Rica</u> <u>(506) 260-6190</u> <u>pjimenez@proteconet.go.cr</u>	
<u>Andrea Cruz Angón</u>	<u>Prol. Guillermo Prieto 110, Int. 6</u> <u>Coatepec, Veracruz, México C.P. 91500</u> <u>Tel 2-8164679</u> <u>Fax 2 8187809</u> <u>angon@ecologia.edu.mx</u>	
Armando Pulido Herrera	Lago Baikail 642 Fracc. Jardines del lago, Mexicali, BCN. México 21330 6 5584636; fax 6 5800886 apulido@correoweb.com	
Aurelio García Gómez	Vicente Rodríguez s n Fracc. La Paz Irapuato, Guanajuato, México C.P. 36530 Tel:462 69686 Fax: 462 67401 garcia@urelio.inbox.as	
Baltazar Francisco Miguel	4ª Av. 5-54 Zona 1 Guatemala, Guatemala. Tel 780 2063 Fax 780 2434 asobagri@guate.net	

DIRECTORIO DEL CURSO INTERNACIONAL DE INSPECTORES ORGANICOS
IOIA-UACH-OCIA SEPTIEMBRE 10-15 DEL 2001 CHAPINGO MEXICO

Carlos Alberto Sánchez Pérez	<u>Carretera Sur Km 11.25</u> <u>Managua Nicaragua</u> <u>505 2657335</u> <u>proclusa@ibw.com.ni</u>	
Carlos Marcelo Pérez	<u>Miguel Méndez # 16</u> <u>Capulalpan de Méndez, Oaxaca</u> <u>68760 México</u> <u>cepco@mesoamerica.org.mx</u>	
Carlos Patricio De La Rosa López	<u>Calle Obregón # 278 v Ave. Luis Donaldo</u> <u>Colosio, Caborca, Sonora</u> <u>C.P. 83600 México</u> <u>Tel: 01 637 20871</u> <u>Fax: 01 637 20871</u>	
Cristina Cecilia Comezaña	<u>José Ingenieros 5885</u> <u>Carapachay</u> <u>Prov. De Buenos Aires</u> <u>B 1606AGE Argentina</u> <u>Tel: 0054 11 4766-1651</u> <u>Fax: 0054 11 4322-2520</u> <u>criscom@wamani.apc.org</u>	
David Dau	<u>12526 High Blutt Dr, Suite 300</u> <u>San Diego California, USA.</u> <u>858 - 792 3531</u> <u>Fax 858 7928665</u> <u>Qai@qai-inc.com</u>	
Eduardo Padilla Palma	<u>Rep. De Argentina 522</u> <u>Chihuahua, Chih.</u> <u>México 31200</u> <u>Tel: 4-140451</u> <u>Fax 14 - 0451</u>	
<u>Ezio Varese</u>	<u>Bello Horizonte 136. San Borja</u> <u>Lima Perú.</u> <u>51 14497103</u> <u>evarese@viabcp.com</u>	
Francisco Aldáz Santaella	<u>1ª. Privada de Savinos 113</u> <u>Col. Reforma, Oaxaca.</u> <u>México</u> <u>Tel&fax: 9 5185157</u> <u>Sermixe@prodigy.net.mx</u>	
Gerardo Sánchez Abel	<u>Km. 3.5 Carretera a Lambayeque, Chiclayo -</u> <u>Perú</u> <u>51-74-227039 FAX 51-74-226859</u> <u>phorganic@perhusa.com.pe</u>	
Gianni Rubén Corral Castillo	<u>Teléfono: 593-5-634 526/530 Fax: 634 530</u> <u>Calle César Chávez Cañarte y Reales</u> <u>Tamarindos.</u> <u>Apartado Postal: 13-01-239; Teléfonos : (05)</u> <u>634-526 , fax: (05) 634-530</u> <u>Email. COFENAC@uio.satnet.net</u> <u>Portoviejo - Manabí - Ecuador</u>	
<u>Guillermo Comejo</u>	<u>Urbanización María Auxiliadora,</u> <u>pasaje Los Olivos # 31</u> <u>Mejicanos., El Salvador.</u>	

DIRECTORIO DEL CURSO INTERNACIONAL DE INSPECTORES ORGANICOS
IOIA-UACH-OCIA SEPTIEMBRE 10-15 DEL 2001 CHAPINGO MEXICO

Gustavo Contreras Gómez	Av. Reforma y calle L Col. Nueva Mexicali BCN C.P. 21100 México Tel 65 - 540181 Fax 65- 542533 bn.operación@dns.sagar.gob.mx	
Henry Emersson Rivas Monzón	Santa Cruz Barillas, Huhetenango, Guatemala. Tel 780 2063 Fax 780 2434 asobagri@guate.net	
Javier Fco. Rodriguez Fallas	San Francisco de Dos Rios, El Bosque San José, Costa Rica. Tel:250-2093 Fax:260-8301 rodriguezfallas@racsa.co.cr	
Joaquín Antonio Tellez Lozada	Alvaro Obregón 58 Col. Valle de Anahuac Ecatepec de Morelos, Edo de México México C.P. 55210 Tel 52641211 – 150 Jfinanl.firco@sagar.gob.mx	
<u>John Graham</u>	<u>Agroproductos del Cabo</u> <u>Apartado Postal 189</u> <u>San José del Cabo</u> <u>BCS México</u> <u>Tel (114) 60805: (114) 60500</u> <u>Fax (114) 60532</u> <u>jhon@delcabo.com</u>	
Jorge Fco. Pino Hermosillo	San Luis Potosí 209 Piso 9, Col. Roma, Ciudad de México México C.P. 06700 Tel 52647003 Fax 52646128 jorge.pino@sagar.com.mx	
Jorge Victor Dome	Tel:5411-4522-7351 Londres 4180 1º Bº Buenos Aires Ciud. Autonoma de Bs As. Código Postal: 1431, Argentina Email: ecogasper@hotmail.com	
José Manuel Agüero Gordillo	Retorno Electra #19 Unidad Habitacional Nueva Jalapa Xalapa, Veracruz, México Tel&fax: 8129347	
Juan Carlos Rios Recinos	3ª calle y 6ª Av. Zona 1, Esquina segundo nivel, Huehueteneango, Ciudad, Guatemala. Tel 7802063 Fax 7802434 asobagri@guate.net ceciaid@guate.net	
Juana María Ponce Galicia	1ª Privada de Frontera # 6 Col. Altavista Cd. Valles, San Luis Potosí México C.P. 79059 Tel 138 14195 / 138 14763	

**DIRECTORIO DEL CURSO INTERNACIONAL DE INSPECTORES ORGANICOS
IOIA-UACH-OCIA SEPTIEMBRE 10-15 DEL 2001 CHAPINGO MEXICO**

Julio César Centeno López	<u>Carretera Sur Km 11.25</u> <u>Managua Nicaragua</u> <u>505 2657335</u> <u>gerclusa@ibw.com.ni</u>	
<u>Julio Cesar Rosette Castro</u>	<u>Av. Libertad 1216. Centro</u> <u>Temazcal. Oaxaca. Oax.</u> <u>C.P. 68430 México</u> <u>19515836 / 138 14763</u> <u>Fax 138 14763</u> <u>jcrosette@hotmail.com</u>	
Karina Gabriela Blengio	Tel: 5411-4522-7351 Dirección: Londres 4180 1º Bº Email: <u>ecogaspe@hotmail.com</u> Buenos Aires Ciud. Autonoma de Bs As. Código Postal: 1431. Argentina	
Lucía Inés Santander Peralta	Arturo Prat N° 264, San Felipe. Chile. 34-501296, fax: 34-511794, Cel. 9-8434074 <u>luciasantander@latinmail.com</u>	
Luis Alberto Duicela Guambi	Teléfono: 593-5-634 526 530 Fax: 634 530 Consejo Cafetalero Nacional Calle César Chávez Cañarte y Reales Tamarindos. AP. 13-01-239; Teléfonos : (05) 634-526 , fax: (05) 634-530 Email: <u>COFENAC@uio.satnet.net</u> Portoviejo – Manabí - Ecuador	
Luis Gallardo Hernández	Vicente Rodríguez s.n. Fracc. La Paz, Irapuato, Guanajuato México C.P.36530 Tel: (462) 739 09 Fax: (462) 674 01 <u>lgallardo@hotmail.com</u>	
Luz Felipe Negrete González	Vicente Rodríguez s.n Fracc. La Paz Irapuato, Guanajuato, México C.P. 36530 - Tel: 462 69686, 73909 Fax: 462 67401 <u>glp_inoc@yahoo.com</u>	
<u>Mabell Del Carmen Rivas</u>	<u>De Montoya 4o al Sur, Managua</u> <u>Nicaragua</u> <u>505-266-8681</u> <u>ocia@ibw.com.ni</u>	
Magaly Sánchez Saavedra	<u>Av. Kennedy N° 550 Chiclayo –Perú</u> <u>Chiclayo, Perú.</u> <u>074-25 44 35</u> <u>mssaavedra@terra.com.pe</u>	
Manrique Desiderio López Castillo	<u>5 Av. 1-27 Zona I, Barillas, Huehuetenango,</u> <u>barillas. Guatemala.</u> <u>Tel 780 2063</u> <u>Fax 780 2434</u> <u>asobagri@guate.net</u>	
Manuel De Jesús Quintero Mendoza	De los Bancos 75 varas al Oeste. Estelí, Nicaragua. Fax: _____ 505 713 840 _____ <u>proderl@ibw.com.ni</u>	

**DIRECTORIO DEL CURSO INTERNACIONAL DE INSPECTORES ORGANICOS
IOIA-UACH-OCIA SEPTIEMBRE 10-15 DEL 2001 CHAPINGO MEXICO**

Manuel De Jesús Quintero Mesa	Av. Rep. De Chile 851 Mexicali. BCN. México 21280 Tel: 6 5800886 Fax: 6 562 1754 cesvbc@telnor.net	
Mario Manuel Gómez Vidal	<u>7ª Av. 16-29 Zona 12</u> <u>La Reformita, Guatemala, Guatemala</u> <u>C.P. 52</u> <u>Tel 502-2044144</u> <u>Mariommanuelgomezvidal@hotmail.com</u>	
Mary Idania Sáenz Artola	Residencial Monte Cristi Km 10 ½ Carretera Norte Casa # 138 Managua, Nicaragua. (505) 2222235 pcac@munditel.com.ni	
Obed Robles Robles	<u>Mártir de Tacubaya # 23, Colonia Santa</u> <u>Maria Ixcotel, Oaxaca, Oaxaca</u> <u>Código Postal: 68100 México</u> <u>Tel: 3 - 60 - 35 Y 3 - 40 - 01</u> <u>Fax: 3 - 39 - 04</u> <u>Email: obedrobles@yahoo.com.mx</u>	
Rafael Cristóbal Altamirano Polit	CALLE 6TA =118 Y AV. PRINCIPAL LOS CEIBOS, Guayaquil, Ecuador Tel: 04-351506 09768984 Fax: 04-350574 Rcaltamirano@hotmail.com	
Rafael Oropeza Monterrubio	Primera Privada de Floresta 7 Col. Claveria C.P. 02080 México D.F. Tel 52333129 Fax 85333149 Roropeza@axtel.net	
René Marín	Rotonda del Periodista 100mts. al Oeste, Managua, NICARAGUA. Telf. (505) 266-8495. Casa telf. (505) 260-0034 Telefax: (505) 268-2293. Remaca57@hotmail.com	
Roberto Bonilla Montoya	<u>Barrial de Heredia, de CECOOP 50 Oeste y</u> <u>300 Norte</u> <u>Barrial, Heredia, Costa Rica,</u> <u>(506) 262-2219</u> <u>rbonilla@protonet.go.cr</u>	
Tomas Gerardo	<u>Chapingo México,</u> <u>Telefono: 595 21500 ext.5495</u>	
Valeriano Vázquez Lumus	<u>Prol. Av. Las Fuentes No. 3068 Unidad Hab.</u> <u>Gvo. Díaz Ordaz</u> <u>Zapopan, Jalisco, C.P. 45080 México</u> <u>Tel 3 6369453</u> <u>Fax 3 6151729</u> <u>Valevaz@yahoo.com.mx</u>	
William Sabino Saez Mendoza	Av. Peschiera 452 La Mewreed - Chanchamayo, Departamento Junín Perú Tel 51 64 531193 Fax 51 64 531190 wsaez_mendoza@hotmail.com	