

***PLAN DE TRABAJO PARA LA EXPORTACION  
DE MANGOS DESDE PERU A CHILE  
CON TRATAMIENTO HIDROTERMICO***

**OCTUBRE 2004**

## INDICE MATERIAS

N°	MATERIA	PAG.
1	<b>INTRODUCCION</b>	4
2	<b>ORGANISMOS Y ENTIDADES PARTICIPANTES</b>	4
3	<b>RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES</b>	4
3.1	<b>De AMBOS SERVICIOS</b>	4
3.2	<b>Del SAG</b>	4
3.3	<b>DEL SENASA</b>	
3.4	<b>De las empacadoras</b>	5
3.5	<b>Del importador</b>	5
4	<b>EXIGENCIAS DEL SAG PARA EL INGRESO DE MANGOS FRESCOS A CHILE</b>	5
4.1	<b>Documentación requerida</b>	5
4.2	<b>Tratamiento hidrotérmico autorizado</b>	6
5	<b>PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACION DE LAS PLANTAS DE TRATAMIENTO HIDROTERMICO</b>	6
5.1	<b>De las plantas de tratamiento hidrotérmico</b>	6
5.2	<b>Del Organismo Oficial (SENASA)</b>	7
5.3	<b>Del Organismo Oficial (SAG)</b>	8
6	<b>PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE LOS TRATAMIENTOS CON AGUA CALIENTE</b>	8
6.1	<b>Verificación de elementos básicos</b>	8
6.2	<b>Calibración de sensores portátiles</b>	8
6.3	<b>Colocación de sensores en la fruta</b>	9
6.4	<b>Colocación de sensores portátiles en las jabas</b>	9
6.5	<b>Calibración de sensores fijos</b>	9
7	<b>TEST DE DESEMPEÑO</b>	10
8	<b>MANEJO POST TRATAMIENTO</b>	10
8.1	<b>Empaque y resguardo</b>	10
8.2	<b>Envases</b>	10
8.3	<b>Cámaras de mantención</b>	10
9	<b>DESPACHO</b>	11
10	<b>CERTIFICACION FITOSANITARIA</b>	11
11	<b>INSPECCION EN DESTINO</b>	11
12	<b>INTERCEPCIONES EN ORIGEN DESTINO</b>	11
13	<b>AUDITORIAS</b>	12
14	<b>PLAZO DE VIGENCIA DEL PLAN DE TRABAJO</b>	12
15	<b>APROBACION</b>	12

## INDICE DE ANEXOS

N°	ANEXOS	PAG.
I	SOLICITUD DE INSPECCION DE EMPACADORAS DE MANGOS CON TRATAMIENTO IDROTERMICO	13
II	FORMATO CARTA COMPROMISO DE LOSEXPORTADORES/EMPACADORES/IMPORTADORES	15
III	PLANILLA DE TEST DE DESEMPEÑO	17
IV	CERTIFICADO DE AUTORIZACION	20
V	NORMAS ADMINISTRATIVAS Y LABORALES	22

## 1. INTRODUCCION

El Plan de trabajo para la exportación de mangos desde Perú a Chile, es un acuerdo conjunto entre el SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO (SAG), del Ministerio de Agricultura de la República de Chile y SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA (SENASA) del Ministerio de Agricultura del Perú, y que tiene como objetivo, cumplir en Perú, con las regulaciones fitosanitarias establecidas por Chile para exportar mangos como fruta fresca.

## 2. ORGANISMOS Y ENTIDADES PARTICIPANTES

- SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO (SAG), del Ministerio de Agricultura de la República de Chile.
- SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA (SENASA) del Ministerio de Agricultura de Perú.
- Empresas exportadoras empacadoras de mangos y plantas de tratamientos hidrotérmicos

SAG y SENASA, son las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria, encargadas de definir los aspectos técnicos y coordinar el desarrollo del programa.

## 3. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES

### 3.1 De ambos Servicios

- a) Mantener operativo el Plan de Trabajo para la exportación de mango frescos desde el Perú a Chile.
- b) Realizar la supervisión y auditorias del Plan de Trabajo.
- c) Revisión del Plan de Trabajo a solicitud de cualquiera de las partes.

### 3.2 Del SAG

- Certificar y autorizar las plantas de tratamiento hidrotérmico y empacadoras de mangos.

### 3.3 Del SENASA

- Ejecutar y supervisar todas las actividades del programa.
- Fijar un calendario tentativo de fechas de aprobación de plantas de tratamiento hidrotérmico, por parte del SAG, antes del inicio de la temporada de exportación de mango, el que deberá ser enviado a Chile con 30 días de anticipación.
- Requerir con la debida anticipación, la información y documentación solicitada a las plantas de tratamientos hidrotérmicos y empacadoras, a través de la Solicitud de inspección (ANEXO I), como requisito de solicitud de certificación de la planta, para ser enviada al SAG.

- Proporcionar los inspectores previamente calificados y evaluados por el SENASA, para la operación de tratamientos hidrotérmicos.
- Rechazar partidas o lotes, que no cumplan con las condiciones establecidas para el tratamiento hidrotérmico de mangos.
  - Temperatura mínima del agua.
  - Temperatura de la fruta.
  - Peso de la fruta.
  - Etc.
- Llevar un registro escrito (cuaderno), de todos los tratamientos y embarques realizados para Chile, indicando el número de cajas y número de sellos (precintos) utilizados.
- Contar con el timbre (sello) que identifica la realización del tratamiento hidrotérmico y la planta autorizada, y asegurar que todas las cajas tratadas lleven este timbre (sello).
- Asegurar que el lugar de acopio y mantención de la fruta tratada cumpla con las condiciones de resguardo necesarias para evitar riesgos de contaminación.
- Emitir el Certificado Fitosanitario Oficial, con las declaraciones adicionales exigidas por Chile.
- Despachar los lotes aprobados, con el sello y/o precinto del SENASA, en el medio de transporte. En caso que el despacho sea vía aérea, será el pallet con su respectiva malla la unidad a sellar.
- Tomar las medidas correctivas necesarias al detectar cualquier incumplimiento al Plan de Trabajo en origen.
- Informar en forma inmediata al Departamento de Protección Agrícola, SAG, la suspensión de alguna planta, cuando la medida dispuesta por el SENASA así lo amerita. Esta suspensión puede ser temporal o permanente para la temporada.

### **3.4 De las empacadoras:**

- Acatar todos los requerimientos del Plan de Trabajo.
- Facilitar información y antecedentes técnicos previos, al SENASA (Anexo I):
- Identificación de la planta (nombre, dirección, teléfono, fax, etc.)
- Especificaciones técnicas de la infraestructura y de los equipos utilizados en el tratamiento hidrotérmico.
- Especificaciones del movimiento de la fruta en la empacadora, área de tratamiento y áreas de resguardo (plano con diagrama de flujo).
- Certificación y calibración de los equipos e instrumental utilizados en los procesos, por la empresa acreditada y/u Organismo Oficial. (fotocopia de los certificados)
- Cancelar todos los gastos en que incurra el personal del SAG asociado a la visita inspectiva para la certificación y supervisión al Plan de Trabajo, los cuales se detallan en el ANEXO V.

### **3.5 Del importador:**

- Contar con el permiso de importación o resolución exenta, previo al despacho de la fruta.

#### 4. EXIGENCIAS DEL SAG PARA EL INGRESO DE MANGOS FRESCOS A CHILE.

##### 4.1 Documentación requerida:

La importación de mangos como fruta fresca a Chile se encuentra regulada por medio de la emisión de una resolución exenta o permiso de importación, los que son tramitados por los importadores en Chile, en el Departamento de Protección Agrícola del SAG a través de una "Solicitud de Mercaderías de Origen Vegetal".

En el permiso de importación se establecen las condiciones de ingreso y las declaraciones adicionales, las cuales deberán ser especificadas en el Certificado Fitosanitario original, que acompañara a la partida. Estos permisos son otorgados para un importador, por una cantidad solicitada, por un puerto de ingreso determinado y una vigencia de hasta 120 días.

Al ingreso al país la partida será sometida a una inspección de rutina por los profesionales asignados en el puerto de ingreso, los que resolverán la internación, verificando los siguientes aspectos:

- Certificado Fitosanitario Oficial, completo y de acuerdo a las exigencias establecidas en el permiso de importación chileno.
- Sellos/precintos de los contenedores y/o pallets.
- Timbre (sellos) en cada una de las cajas.
- Calibres
- Pesos de los frutos
- Condición Fitosanitaria
- Madera de embalaje.

##### 4.2 Tratamiento hidrotérmico autorizado.

PESO MAXIMO FRUTA (gr.)	TIEMPO (minutos)
menores 425	75
425 a 650	90

- La temperatura de la pulpa al inicio del tratamiento debe ser de 21,1 °C como mínimo.
- La fruta debe quedar sumergida a una profundidad de 10 cm. o más debajo de la superficie del agua durante todo el tratamiento.
- El agua debe circular permanentemente para ser mantenida a 46.1 °C durante todo el tratamiento.
- La temperatura del agua para cada sensor incluyendo los permanentes deben estar a 46.1 °C o más a los cinco minutos después del inicio del tratamiento.
- La temperatura del agua en tratamientos de 75 minutos, puede bajar hasta 45.4 °C por un máximo de 10 minutos.
- La temperatura del agua en tratamientos de 90 minutos, puede bajar hasta 45.4 °C por un máximo de 15 minutos.
- Durante el tratamiento comercial, el diferencial de la temperatura del agua entre los sensores del tanque no debe exceder 1°C.
- En las lecturas de temperatura en los tratamientos de 75 y 90 minutos, el diferencial de la temperatura de la pulpa, entre la temperatura más baja y más alta no puede exceder 3 °C.
- El mínimo de temperatura que puede registrar un sensor de pulpa al inicio del tratamiento es de 37.8 °C y al final de 45 °C. Si la lectura final es menor de 45 °C el tratamiento es rechazado.
- Si como decisión del empacador, se desean utilizar los mismos frutos en otro tratamiento, estos deben ser enfriados a menos de 32.2 °C.

## 5. PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACION DE LAS PLANTAS DE TRATAMIENTO HIDROTÉRMICO.

### 5.1 De las Plantas de tratamiento hidrotérmico:

a) Presentación de una (ANEXO I) solicitud de inspección al Organismo Oficial de Perú (SENASA), la cual deberá contener los siguientes antecedentes:

- Nombre, dirección y teléfono de la instalación/planta
- Nombre, dirección y teléfono del gerente de la instalación
- Carta tipo donde el gerente de la Instalación se hace responsable de la operación de la instalación de acuerdo al plan de trabajo.
- Plano (dibujo) de la empacadora donde se incluya un diagrama de flujo del movimiento de la fruta y de la ubicación y número de los tanques de tratamiento y de las áreas de resguardo.

b) Equipamiento e instrumental:

La planta deberá disponer, identificar y entregar la información en un documento que registre los siguientes antecedentes:

- Termómetro certificado y calibrado.
  - Termómetro digital portátil, tipo Electro-therm, con una sonda especial para la temperatura de la fruta,
  - Sensores para poder monitorear la temperatura del agua y de la fruta durante los test de desempeño.
  - Pesa o balanza calibrada, para pesar los mangos.
  - Sistema de registro de temperatura.
  - Cronómetro
  - Huincha o regla de medición
  - Cinta adhesiva
  - Interruptor solenoide, o un sensor que active automáticamente el sistema de registro de temperaturas y de tiempo, cuando ingrese la fruta y se desactive cuando esta sea retirada, asimismo si el tratamiento fue interrumpido.
  - Una alarma sonora o de luz para indicar la falla en los sistemas de calentamiento de agua.
  - Los sistemas de agua caliente deben estar diseñados para permitir la colocación de sondas portátiles, tanto en la carga así como en el tanque.
- c) Carta compromiso (ANEXO II) de las empacadoras o su representante(s) al SENASA, la que debe especificar lo que se detalla a continuación:  
“ La (s) empresa(s) (indicar nombre de la empresa(s)), son la(s) responsable(s) de los pasajes aéreos y/o terrestres, nacionales e internacionales, viáticos, traslados desde y hacia los puertos de embarque y desembarque, correspondiente a los días(indicar fechas día/mes/año) para los profesionales (indicar nombres)”.

**IMPORTANTE: Todo lo indicado en los puntos a, b y c deberá ser entregado al SENASA a objeto que estos documentos sean remitidos al SAG en Chile, previo a la visita de los inspectores, la que deberá ser recepcionada con 30 días de anticipación, como mínimo.**

### 5.2 Del Organismo Oficial (SENASA):

a) Solicitud de Certificación al SAG:

El Organismo Oficial es el responsable de reunir los antecedentes anteriormente mencionados, en el punto 5.1 y enviarlos al Departamento de

Protección Agrícola del SAG, junto a una carta que oficialice la petición de certificación del SAG.

b) Test de desempeño previos (ANEXO III):

Se deberá llevar a cabo un test de desempeño en cada tanque/tina, a carga máxima, con 3 sensores ( 1 de pulpa y 2 de agua).

- Si la planta dispone de más de 1 tanque, el test deberá efectuarse en todo los tanques menos 1, que será certificado en conjunto con los inspectores SAG.
- Si la planta dispone de 1 solo tanque, el test se hará en conjunto con el SAG.

Toda la información de los test de desempeño, deberá quedar registrada en los formatos específicos para estos test, quedando en manos del inspector del SENASA, en su archivo para Chile, y disponible para los inspectores del SAG, durante cualquier auditoría que se realice.

### 5.3 Del Organismo Oficial (SAG):

Los inspectores del SAG serán los responsables de aprobar o rechazar las empacadora con plantas de tratamiento hidrotérmico, que han solicitado su certificación.

La aprobación de la certificación será otorgada por los inspectores del SAG a través de un Certificado de Autorización (ANEXO IV), el que tendrá una vigencia por la temporada comercial de producción, y que será emitido en triplicado (empacadora, SENASA, SAG).

El rechazo de la empacadora y su causal será notificado a través de un comunicado oficial fundado en la "PAUTA DE CALIFICACIÓN DE EMPACADORAS DE MANGOS CON TRATAMIENTO HIDROTERMICO", documento utilizado exclusivamente por los inspectores del SAG.

## 6. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE LOS TRATAMIENTO CON AGUA CALIENTE.

Los inspectores del SENASA deberán verificar los siguientes aspectos previo al desarrollo del test de desempeño:

### 6.1 Verificación de elementos básicos:

- a) Verificar la limpieza del agua
- b) Verificar la temperatura del set point o punto critico de temperatura, el cual debe estar sobre 115°F/46,1°C.
- c) Verificar la existencia de motores/bombas de emergencia que no afecten la circulación del agua.
- d) Reunir un número suficiente de sensores portátiles para realizar el test.
- e) Verificar que la planta dispone de termómetro de mercurio certificado de fabrica y termómetro portátil en condiciones calificadas de uso, de propiedad de la planta.
- f) Verificar el movimiento de los frutos dentro de la planta, de manera de prevenir la mezcla de frutos tratados con frutos no tratados.
- g) Verificar áreas de resguardo de la fruta post tratamiento, puertas de acceso controladas automáticamente o por personal.
- h) Verificar y calibrar si es necesario la balanza utilizada en el pesaje de la fruta



## 6.2 Calibración de sensores portátiles

- a) Reúna los sensores portátiles, termómetro de mercurio, lápiz, etiqueta de papel.
- b) Dirigirse a los tanques con todos los implementos.
- c) Verificar la temperatura establecida para el tanque por el sistema de calentamiento de la caldera con el agua en reposo, equivalente entre 115 – 118 °F (46,11 – 47,78 °C)
- d) Verifique el termómetro de mercurio, el certificado y su desviación.
- e) Verifique si es de inmersión total o de inmersión parcial, esto último indicara hasta el nivel de agua al cual el termómetro debe ser inmerso.
- f) Colocar una etiqueta en cada sensor a 15 – 20 cm, desde la parte de la sonda que quedara fuera del agua.
- g) Realizar la lectura del termómetro de mercurio, y
- h) Realizar la lectura de los sensores a ser testados, los cuales deberán tener una etiqueta donde se identifique el número del sensor y la desviación de este.
- i) Compare ambas lecturas, si la lectura del sensor tiene una diferencia dentro de 0,5°F en relación a la de mercurio, este podrá ser utilizado.
- j) Marcar la corrección en la etiqueta y enumere el sensor.
- k) De preferencia, separe los sensores en grupos de acuerdo al grado de desvío del termómetro. El objetivo es colocar sensores con valores semejantes en una misma jaula.

## 6.3 Colocación de sensores en la fruta.

- a) Seleccione los frutos, pese un número de frutos para sacar un promedio del peso de estos y aplicar el tratamiento correspondiente.
- b) Coloque los sensores sobre los frutos seleccionados, sujetándolos con una cinta adhesiva. Estos sensores serán utilizados para medir la temperatura del agua en el tanque.
- c) Para la medición de la temperatura de pulpa se deberá insertar el sensor en el fruto, en la parte más larga del fruto. No toque el sensor. El forado debe ser realizado con alguna cosa distinta al sensor en si. Coloque cinta adhesiva, de manera de lograr impermeabilizar el sensor dentro del fruto y así poder medir la temperatura de pulpa y no la del agua. Haga una marca distintiva de este sensor en la etiqueta como un asterisco, para indicar que este es un sensor de pulpa.
- d) Es necesario colocar dos a tres (para tanques nuevos) sensores de agua y un sensor de pulpa por jaula.

## 6.4 Colocación de sensores portátiles en las jabas

- a) Verificar el flujo del agua en el tanque de manera de identificar los puntos más fríos.
- b) Distribuya los sensores al azar, de manera que la ubicación de ellos considere las diferentes áreas y/o puntos críticos de temperatura dentro de la jaula.
- c) Cada jaula debe contener como mínimo 3 a 4 frutos con sensores, las que corresponden a 3 o 4 de agua y 1 de pulpa.
- d) Realice un diagrama de la jaula con la ubicación de los sensores en los distintas jabas de la jaula.

## 6.5 Calibración de sensores fijos

- a) Verifique que la bomba de circulación del agua este funcionando de manera de asegurar la distribución uniforme del calor.
- b) Efectúe dos lecturas de cada sensor fijo. Utilice el termómetro portátil y una sonda.
- c) Seleccione el sensor portátil con menor desvío del termómetro de mercurio certificado. La sonda puede ser calibrada con un máximo de desvío de 0,27 °C (0.5°F).

- d) Verifique las lecturas de temperatura con la sala de control. Las lecturas deben ser como mínimo de 115 °F (46,1 °C). El operador de control deberá estar en la sala de control cuando Ud. esta en el tanque.
- e) Si un tanque tiene un sensor de control, calibre este sensor con la lectura de temperatura digital de la sala de control. Utilice un vástago de 183 cm, no metálico, para colocar el sensor portátil, amarrado con una cinta adhesiva. No cubra la punta metálica del sensor.
- f) Sumerja el vástago con el sensor al lado del sensor fijo, pero no tocándose.
- g) Calibre y ajuste la lectura computarizada de la sala de control con el sensor de control. Las lecturas deberán ser las mismas.
- h) Haga lo mismo para cada sensor fijo.
- i) Compare y registre las lecturas de temperatura y los desvíos del termómetro portátil calibrado simultáneamente con las lecturas digital del computador.
- j) Haga lo mismo para cada sensor fijo en cada tanque

## 7. TEST DE DESEMPEÑO

- a) El test de desempeño será realizado según especificaciones anteriores.
- b) Se deberá realizar por cada tanque/tina, en su test de desempeño 2 tratamiento de 90 minutos y dos de 75 minutos, como mínimo, a carga completa y por una vez.
- c) En los tanques tipo tina se utilizara dos sensores por lote. En caso de sistema continuo, se utilizaran un mínimo de 10 sensores. El registro de temperatura será cada 2 minutos.
- d) La temperatura del termostato es la temperatura realizada en la certificación inicial. Esta puede cambiar con una nueva certificación.
- e) El agua debe estar caliente y circulando.
- f) Registre las temperaturas de pulpa, la cual debe ser como mínimo de 21,1 °C.
- g) Realizar el armado de las jaulas, colocando las jabas con sus respectivos sensores, de acuerdo al diagrama efectuado.
- h) Organizar las sondas en lo alto de la jaula, para que una vez inmersas las jaulas las sondas queden en el exterior para su posterior lectura.
- i) Identifique las jaulas de acuerdo a la secuencia de ingreso.
- j) Para completar el ensayo, tome y registre las temperaturas a los 30, 60, 75, y 90 minutos de los sensores de cada jaula.

## 8. MANEJO POST TRATAMIENTO

### 8.1 Empaque y resguardo de fruta tratada.

Las instalaciones deberán proveer condiciones de resguardo que impida la contaminación de los frutos, para ello se deberá contar con una infraestructura sólida, cerrada con malla mosquitera, dobles puertas en los accesos y salidas de los frutos.

### 8.2 Envases

Los envases con fruta destinada a Chile deberán llevar la siguiente leyenda.

<p><b>MANGO DE EXPORTACION A CHILE</b> <b>TRATADO HIDROTERMICO</b> <b>CODIGO DE LA PLANTA _ _ _ _</b> <b>TEMPORADA _ _ _ _</b> <b>SENASA PERÚ</b></p>
---

Las dimensiones de los sellos/timbre deberán ser de 5 cm. de ancho por 8 cm. de largo.

Esta leyenda deberá ser ubicada en la cara frontal de la caja, junto con las identificación de los calibres, entre otros antecedentes.

Cada empacadora deberá contar con 2 timbre que deberán estar bajo el resguardo del inspector del SENASA asignado a la planta.

### 8.3 Cámaras de mantención

Las cámaras de mantención y/o de frío deberán ser de uso exclusivo para fruta con tratamiento hidrotérmico.

Estas cámaras deberán proveer un despacho seguro, desde éstas estructuras a los medios de transporte.

## 9. DESPACHO

El despacho de la fruta tratada deberá ser de responsabilidad del inspector del SENASA, el que deberá verificar los siguientes aspectos, para autorizar el embarque de la fruta al medio de transporte:

- Despacho directo y seguro desde el área de resguardo al medio de transporte.
- Limpieza del medio de transporte, de insectos, maderas entre otros.
- Timbraje y/o sellado de cada una de las cajas.
- La madera de los pallets, la cual no debe presentar corteza y daño de insecto.
- La colocación del sello y/o precinto oficial, exclusivo para embarques a Chile, del medio de transporte, o en el caso que sea vía área la protección de los pallets con malla tipo mosquitera y su sellado o precinto en cada unidad.

Se considera medio de transporte autorizado a:

- Camión frigorífico.
- Contenedor.
- Vía aérea (Pallet enmallado).

## 10. CERTIFICACION FITOSANITARIA

El inspector deberá emitir el Certificado Fitosanitario Oficial, en el cual conste como declaración adicional la siguiente lectura:

“ Producto sometido a tratamiento hidrotérmico, conforme al Plan de Trabajo SAG – SENASA”.

Los detalles de los tratamientos hidrotérmicos deberán ir especificados en la sección correspondiente, indicando solamente la lectura 75 minutos y 90 minutos, si hay ocurrencia de ambos.

## 11. INSPECCION EN DESTINO

Al arribo de la partida los inspectores del SAG verificarán los siguientes aspectos:

- Documentación fitosanitaria que acompaña a la partida, esto corresponde al Certificado Fitosanitario oficial original.
- Inspección del medio de transporte o pallet (en caso que sea vía aérea), constatando el sello y/o precinto oficial SENASA.
- Inspección física de la mercancía, utilizando una tabla del 2% para el muestreo de fruta.

## 12. INTERCEPCIONES EN DESTINO.

- o La detección de una larva viva de mosca de la fruta será motivo del rechazo de la partida la cual podrá ser reexportada o destruida. Esta situación generará la suspensión inmediata de la planta empacadora.
- o La detección un insecto acompañante cuarentenario vivo, será motivo de rechazo de la partida, y de un aumento de los niveles de muestreo en el puerto de ingreso.
- o La detección de larvas de moscas de la fruta u otro insecto acompañante cuarentenario muerto, no será motivo de rechazo.
- o Cualquier situación de incumplimiento al Plan de Trabajo que se detecte en el puerto de ingreso en Chile, diferentes a las antes mencionadas serán informadas al SENASA para su corrección. La recurrencia en la detección de estas mismas anomalías serán motivo de rechazo.

## 13 AUDITORIAS

El SAG podrá efectuar supervisiones al Programa, si se estima pertinente y en forma razonable, comunicando en forma oportuna al SENASA.

## 14. PLAZO DE VIGENCIA DEL PLAN DE TRABAJO

Este Plan de Trabajo estará vigente en tanto no sea modificado a petición expresa (por escrito) de algunas de las partes y firmado nuevamente por los representantes de las mismas.

## 15. APROBACIÓN

Este plan ha sido aprobado:

POR EL MINISTERIO DE  
AGRICULTURA DE CHILE

POR EL MINISTERIO DE AGRICULTURA  
DEL PERU

EL DIRECTOR DEL SERVICIO  
AGRICOLA Y GANADERO

EL JEFE SERVICIO NACIONAL DE  
SANIDAD AGRARIA

---

CARLOS PARRA MERINO

---

ELSA CARBONELL TORRES

FECHA

FECHA:



## ANEXO I

**SOLICITUD DE INSPECCION DE EMPACADORAS DE MANGOS  
CON TRATAMIENTO HIDROTERMICO**

<b>ANTECEDENTES GENERALES</b>			
<b>IDENTIFICACION DE LA EMPACADORA</b>			
NOMBRE			
DIRECCION			ESTADO
TELEFONO	FAX	EMAIL	
<b>NOMBRE REPRESENTANTE</b>			<b>CARGO</b>
DIRECCION			ESTADO
TELEFONO	FAX	EMAIL	
<b>CARACTERISTICAS DEL SISTEMA HIDROTERMICO</b>			
<b>SISTEMA HIDROTERMICO</b>		<b>JACUZZI</b> <input type="checkbox"/>	<b>CONTINUO</b> <input type="checkbox"/> (Marcar lo que corresponda según la especie)
CANTIDAD DE TINAS	NUMERO DE SENSORES / TINAS	UBICACIÓN DE LOS SENSORES / TINA	
		TINA ( ): Posición ____ a la ____ Otros: _____	
		TINA ( ): Posición ____ a la ____	
		TINA ( ): Posición ____ a la ____	
		TINA ( ): Posición ____ a la ____	
JAbAS / JAULA	JAULAS / TINAS	PESO / JabA	PESO / JAULA
<b>EQUIPOS CONTROLADORES DE TEMPERATURA</b>			
EQUIPO CONTROL DE TEMPERATURA (MARCA/MODELO)			
TERMOMETRO MERCURIO CANTIDAD	MARCA	NUMERO REGISTRO / FECHA	
TERMOMETRO MANUAL CANTIDAD	MARCA	NUMERO REGISTRO / FECHA	
<b>SITEMA DE CALIBRACIÓN / EMBALAJE</b>			
CALIBRACIÓN PRE TRATAMIENTO			
<b>MANUAL</b> <input type="checkbox"/> <b>MECANICO</b> <input type="checkbox"/> (Marcar lo que corresponda según la especie)			
<b>PRESENTAR PLANO QUE INCLUYA AREAS DE RECEPCION, TRATAMIENTO, RESGUARDO Y DESPACHO DE LA FRUTA</b>			
<b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/>	OBSERVACIONES		

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE DEL REPRESENTANTE**

\_\_\_\_\_  
**FIRMA**



## ANEXO II

## FORMATO CARTA COMPROMISO DE LOS EXPORTADORES/EMPACADORES/IMPORTADORES

Señor  
Jefe Departamento de Protección Agrícola  
Av. Bulnes 140 Piso 3  
Santiago  
Chile

De mi consideración:

De acuerdo al Plan de trabajo para la exportación de mangos desde Perú a Chile, suscrito entre el SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO (SAG), del Ministerio de Agricultura de la República de Chile y SECRETARIA DE DEFENSA AGROPECUARIA (SENASA) del Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento de la República Federativa de Perú, y que tiene como objetivo, cumplir en Perú, con las regulaciones fitosanitarias establecidas por Chile para exportar mangos como fruta fresca, solicito a Ud. la venida de dos (2) inspectores de su Servicio para llevar a cabo la inspección y certificación de la(s) planta(s) de tratamiento hidrotérmicos para la temporada \_\_\_\_\_.

“ La(s) empresa(s) (indicar nombre de la empresa(s)), son la(s) responsable(s) de los pasajes aéreos y/o terrestres, nacionales e internacionales, viáticos, traslados desde y hacia los puertos de embarque y desembarque, correspondiente a los días(indicar fechas día/mes/año) para los profesionales (indicar nombres)”.

Atentamente,

Nombre y firma del Solicitante





## ANEXO III

**PLANILLA DE TEST DE DESEMPEÑO**

N° CANASTA: \_\_\_\_\_ N° TANQUE: \_\_\_\_\_ N° POSICION: \_\_\_\_\_

NUMERO SENSOR PORTATIL	CALIBRACION AJUSTADA		0 - 1	1 - 2	2 - 3	3 - 4	5	30	60	75	90
		TIEMPO									
		TEMP									
		TIEMPO									
		TEMP									
		TIEMPO									
		TEMP									
		TIEMPO									
		TEMP									

N° CANASTA: \_\_\_\_\_ N° TANQUE: \_\_\_\_\_ N° POSICION: \_\_\_\_\_

NUMERO SENSOR PORTATIL	CALIBRACION AJUSTADA		0 - 1	1 - 2	2 - 3	3 - 4	5	30	60	75	90
		TIEMPO									
		TEMP									
		TIEMPO									
		TEMP									
		TIEMPO									
		TEMP									
		TIEMPO									
		TEMP									

N° CANASTA: \_\_\_\_\_ N° TANQUE: \_\_\_\_\_ N° POSICION: \_\_\_\_\_

NUMERO SENSOR PORTATIL	CALIBRACION AJUSTADA		0 - 1	1 - 2	2 - 3	3 - 4	5	30	60	75	90
		TIEMPO									
		TEMP									
		TIEMPO									
		TEMP									
		TIEMPO									
		TEMP									
		TIEMPO									
		TEMP									

**CALIBRACIÓN DE SENSORES PORTATILES DE TEMPERATURA**





## ANEXO IV

**CERTIFICADO DE AUTORIZACION**

La planta empacadora/exportadora \_\_\_\_\_,  
ubicada en \_\_\_\_\_, ha sido aprobada para  
la temporada \_\_\_\_\_, para efectuar tratamiento  
hidrotérmicos en fruta de fresca de mango para la exportación a  
Chile.

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE INSPECTOR**

\_\_\_\_\_  
**FIRMA**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE INSPECTOR**

\_\_\_\_\_  
**FIRMA**



## ANEXO V

## PROGRAMA DE COMISIONES SAG AL EXTRANJERO

### NORMAS ADMINISTRATIVAS Y LABORALES

#### 1. Costos asociados al Plan de Trabajo.

Los exportadores del país interesado serán los responsables de cancelar la totalidad de los gastos en que incurra el personal del SAG asociado a la supervisión en origen al programa de exportación, durante el periodo que dure su visita y por cada inspector, los cuales se detallan a continuación:

- a) Pasajes aéreos y terrestres nacionales e internacionales, incluyendo tasas de embarques e impuestos.
- b) Traslados desde y hacia puertos de embarque y desembarque,
- c) Traslados internos, desde el domicilio al lugar de trabajo y viceversa.
- d) Viáticos por concepto de estadía,
- e) Disponer de lugares de alimentación adecuada y/o el traslado a un lugar apropiado, durante la jornada de trabajo a cada inspector
- f) Prever situaciones de emergencia, que pudieran ocurrir durante la actividad laboral.
- g) Proveer un seguro de vida que contemple, asistencia medica durante el tiempo que dure su estadía y traslado.

#### 2. Petición oficial de visita de supervisión en origen de inspector del SAG:

La visita de supervisión en origen de el o los inspector(es) del SAG será coordinada por parte de la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) en el extranjero y el Departamento de Protección Agrícola del SAG.

La ONPF deberá hacer llegar la carta compromiso de los exportadores, donde se señale quienes asumirán la totalidad de los costos, la que permitirá la solicitud del Decreto Ministerial, que autoriza la salida de los profesionales del País. ( se adjunta formato tipo)

#### 3. Pasajes aéreos:

Los pasajes serán comprados por el Servicio Agrícola y Ganadero una vez depositado el costo total del valor de los pasajes en la cuenta corriente del SAG.

#### 4. Recepción y traslado:

La recepción y traslado de los inspectores desde el puerto de desembarque al hotel o lugar de estadía será de responsabilidad de la empacadora o un representante de ellos, situación que deberá ser informada a más tardar 2 días hábiles antes de la salida los inspectores de su lugar de origen, a través de una fax o email, donde se detalle el nombre y cargo de la persona dentro de la empresa.

#### 5. Hotel y/o lugar de estadía

Las reservas de los hoteles o lugares de estadía durante toda la misión, deberá ser informada a más tardar 2 días hábiles antes de la salida de los inspectores de su lugar de origen, indicando el nombre del Hotel/ lugar de estadía, dirección, teléfono, fax y costo diario.

#### 6. Horarios de trabajo:

La jornada laboral de los inspectores del SAG será de 9 horas diarias, con un intervalo de colación.

Cualquier tiempo que sobrepase el horario normal de trabajo y que no sea de responsabilidad de los inspectores del SAG, será con costo a la empacadora, lo que se considera hora extra.

El horario máximo de trabajo no podrá exceder las doce horas en un día de trabajo, incluyendo las horas extras.

#### **7. Pago de los distintos items:**

El pago de viáticos, pasajes aéreos y cualquier otro costo en que incurra el (los) inspector (es) por concepto de este programa, deberá efectuarse a la cuenta corriente que para estos efectos posee el Servicio Agrícola y Ganadero en el Banco Estado de Chile, de manera anticipada y previo a la salida de los inspectores de Chile.

El depósito deberá ser en US\$ dólar, el cual no contempla los costos de operación, los que son de cargo de el interesado.

Los pagos adicionales por concepto de horas extras o prolongación del periodo de la misión serán informados a la ONPF, el cual será responsable de coordinar los cobros a quienes corresponda y posterior depósito en la cuenta corriente del Banco del Estado del Servicio Agrícola y Ganadero .

Cada depósito efectuado por los conceptos antes señalados, deberán acreditarse ante el SAG, mediante el envío del documento de respaldo de la transacción al fax (56 – 2- 6966480) del Servicio.

#### **8. Imprevistos**

Cualquier imprevisto de fuerza mayor que modifique el programa inicial será responsabilidad de la ONPF en el extranjero, la reprogramación de la supervisión en origen al programa de exportación y la coordinación con el sector exportador relativo a los gastos que esto pudiere involucrar.

#### **9. Numero cuenta corriente del Servicio Agrícola y Ganadero en el Banco Estado de Chile**

El número de Cuenta Corriente es Número: 837 – 4 Banco Estado de Chile