



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

INDICE MATERIAS

N°	MATERIA	PAG.
1	INTRODUCCION	4
2	ORGANISMOS Y ENTIDADES PARTICIPANTES	4
3	RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES	4
3.1	DEL SAG	4
3.2	DEL DGSV	4
3.3	DE LAS EMPACADORAS	5
3.4	DEL IMPORTADOR	5
4	PROCEDIMIENTOS DE INSCRIPCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LAS PLANTAS DE TRATAMIENTO HIDROTÉRMICO	6
5	CERTIFICACIÓN DE PLANTAS DE TRATAMIENTO HIDROTÉRMICO POR PARTE DEL DGSV	6
6	CERTIFICACIÓN DE PLANTAS DE TRATAMIENTO HIDROTÉRMICO POR PARTE DEL DGSV	6
7	EXIGENCIAS DEL SAG PARA EL INGRESO DE MANGOS FRESCO A CHILE	6
8	MANEJO POST TRATAMIENTO	7
8.1	EMPAQUE Y RESGUARDO DE FRUTA TRATADA	7
8.2	ENVASES	7
8.3	CÁMARAS DE MANTENCIÓN	8
9	DESPACHO	8
10	CERTIFICACION FITOSANITARIA	8
11	INSPECCION EN DESTINO	9
12	PROCEDIMIENTO DE RETENCION Y RECHAZO	9
13	AUDITORIAS	9
14	PLAZO DE VIGENCIA DEL PLAN DE TRABAJO	9
15	APROBACION	10

INDICE DE ANEXOS

N°	ANEXOS	PAG.
I	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE LOS TRATAMIENTOS CON AGUA CALIENTE	12
II	PLANILLA DE TEST DE DESEMPEÑO	16
III	CERTIFICADO DE AUTORIZACION	19
IV	NORMAS ADMINISTRATIVAS Y LABORALES	21

1. INTRODUCCION

El Plan de trabajo para la exportación de mangos desde México a Chile, es un acuerdo conjunto entre el SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO (SAG), del Ministerio de Agricultura de la República de Chile y DIRECCION GENERAL DE SANIDAD VEGETAL (DGSV) de la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación de México, y que tiene como objetivo, cumplir en México, con las regulaciones fitosanitarias establecidas por Chile para exportar mangos como fruta fresca.

2. ORGANISMOS Y ENTIDADES PARTICIPANTES

2.1 SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO (SAG), del Ministerio de Agricultura de la República de Chile.

2.2 DIRECCION GENERAL DE SANIDAD VEGETAL (DGSV) de la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación de México.

2.3 Plantas de tratamientos hidrotérmicos, empacadoras y exportadoras.

SAG y DGSV, 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 Del SAG

3.1.1 Proporcionar, mantener y actualizar un Plan de Trabajo para la exportación de mangos desde México a Chile.

3.1.2 Supervisar la aplicación y cumplimiento de las medidas acordadas en el Plan de Trabajo.

3.1.3 Certificar y autorizar las plantas de tratamiento hidrotérmico y empacadoras de mangos, que se incorporen al programa de exportación a Chile por primera vez, o que hayan descontinuado su participación en el programa de exportación a Chile.

3.2 Del DGSV

3.2.1 Aplicar y supervisar permanentemente las actividades del plan de trabajo.

3.2.2 Certificar y autorizar las plantas de tratamiento hidrotérmico y empacadoras de mangos, que han exportado a Chile previamente, y que no han descontinuado su exportación a Chile de temporada una temporada a otra en año anterior.

3.2.3 Enviar los certificados de aprobación de las plantas de tratamiento hidrotérmico y empacadoras, previo al inicio de la temporada, remitiendo la información: nombre de la planta de tratamiento o empacadora, dirección, teléfono, responsable técnico, localidad, estado y código.

3.2.4 Requerir y enviar con la debida anticipación, la información y documentación solicitada a las plantas de tratamientos hidrotérmicos y empacadoras, que

- exporten a Chile por primera vez, como requisito de solicitud de certificación de la planta, para ser enviada al SAG.
- 3.2.5 Proporcionar los inspectores previamente calificados y evaluados por el SENASICA, para la operación de plantas de tratamiento hidrotérmicos.
 - 3.2.6 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.
 - 3.2.7 Llevar un registro escrito (cuaderno), de todos los tratamientos y embarques realizados para Chile, indicando el número de cajas y número de sellos utilizados.
 - 3.2.8 Contar con el timbre que identifica la realización del tratamiento hidrotérmico y la planta autorizada, y asegurar que todas las cajas tratadas lleven este timbre.
 - 3.2.9 Asegurar que el lugar de acopio y mantención de la fruta tratada cumpla con las condiciones de resguardo necesarias para evitar riesgos de contaminación
 - 3.2.10 Emitir Certificado Fitosanitario Oficial, con las declaraciones adicionales exigidas por Chile.
 - 3.2.11 Despachar los lotes aprobados, con el sello y/o precinto de la DGSV, en el medio de transporte. En caso que el despacho sea vía aérea, será el pallet con su respectiva malla la unidad a sellar.
 - 3.2.12 Tomar las medidas correctivas necesarias al detectar cualquier incumplimiento al Plan de Trabajo en origen.
 - 3.2.13 Informar en forma inmediata al Departamento de Protección Agrícola, SAG, la suspensión temporal o permanente de plantas de tratamientos aplicada por la DGSV durante la temporada de exportación

3.3 DE LAS EMPACADORAS:

- 3.3.1 Deberán registrarse y requerir la certificación ante la DGSV las plantas que deseen participar en el programa de exportación a Chile
- 3.3.2 Mantener disponibles y actualizados para la DGSV y SAG registros de todas las actividades de calibración de sensores, tratamientos y embarques con destino a Chile.
- 3.3.3 Aportar el valor total de los gastos en los cuales incurra el SAG como resultado de la visita de certificación de nuevas Plantas de Tratamiento y supervisión del Plan de Trabajo.
- 3.3.4 Velar por el fiel cumplimiento de las condiciones establecidas en este Plan de Trabajo. (ANEXO IV)

3.4 DEL IMPORTADOR:

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

4. PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y CERTIFICACION DE LAS PLANTAS DE TRATAMIENTO HIDROTÉRMIICO.

- 4.1 Las plantas de tratamientos y empacadoras que deseen exportar mangos a Chile deberán registrarse ante la DGSV, y ésta a su vez informará al SAG la lista de Plantas de Tratamientos y Empacadoras inscritas para exportar a Chile.
- 4.2 La DGSV inscribirá las plantas de tratamientos y las empacadoras interesadas en exportar a Chile y notificará oportunamente al SAG la fecha de inicio del programa de exportación.
- 4.3 El SAG de acuerdo a la condición de la planta de tratamientos y empacadora realizará en México la certificación y aprobación de nuevas Plantas de Tratamientos o de aquellas que no hubieran participado en la temporada recién pasada

5. CERTIFICACIÓN DE PLANTAS DE TRATAMIENTO HIDROTÉRMICO POR PARTE DE DGSV

- 5.1 La DGSV emitirá un certificado de aprobación el cual será enviado al SAG, previo al inicio de la temporada, de las plantas de Tratamientos y Empacadoras que participaron en la temporada de exportación recién pasada a Chile y que no registraron problemas fitosanitarios, de acuerdo a los datos indicados en el numeral 3.2.3. El SAG a su vez emitirá en base a esto la nueva certificación y aprobación para la nueva temporada de exportación a Chile.
- 5.2 La certificación y aprobación de las Plantas de Tratamientos y Empacadoras, consistirá en la realización de un test de desempeño (ANEXO I - II) en cada tanque/tina, a carga máxima, con 3 sensores (1 de pulpa y 2 de agua). Los resultados de estos test deberán estar disponibles para el SAG y la DGSV.

6. CERTIFICACIÓN DE PLANTAS DE TRATAMIENTO HIDROTÉRMICO POR PARTE DE SAG

- 6.1 El SAG solamente certificará aquellas plantas Tratamientos y Empacadoras que no han participado en el programa de exportación a Chile, o que hayan discontinuado su participación en el programa de exportación a Chile.
- 6.2 La certificación y aprobación de las Plantas de Tratamientos y Empacadoras, consistirá en la realización de un test de desempeño (ANEXO I - II) en cada tanque/tina, a carga máxima, con 3 sensores (1 de pulpa y 2 de agua). Los resultados de estos test deberán estar disponibles para el SAG y la DGSV.
- 6.3 La aprobación de la certificación será otorgada por los inspectores del SAG a través de un Certificado de Autorización (ANEXO III), el que tendrá una vigencia por la temporada comercial de producción, y que será emitido en triplicado (empacadora, DGSV, SAG).
- 6.4 El rechazo de la empacadora y su causal será notificado a través de un comunicado oficial.

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

Tratamiento hidrotérmico autorizado.

La fruta destinada a exportación con destino a Chile deberá seguir el siguiente esquema:

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

- a. La temperatura de la pulpa al inicio del tratamiento debe ser de 21,1 °C como mínimo.
- b. La fruta debe quedar sumergida a una profundidad de 10 cm. o más debajo de la superficie del agua durante todo el tratamiento.
- c. El agua debe circular permanentemente para ser mantenida a 46.1 °C durante todo el tratamiento.
- d. 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.
- e. La temperatura del agua en tratamientos de 75 minutos, puede bajar hasta 45.4 °C por un máximo de 10 minutos.
- f. La temperatura del agua en tratamientos de 90 minutos, puede bajar hasta 45.4 °C por un máximo de 15 minutos.
- g. Durante el tratamiento comercial, el diferencial de la temperatura del agua entre los sensores del tanque no debe exceder 1°C.
- h. 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.
- i. 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.
- j. Si como decisión del empacador, se desean utilizar los mismos frutos en otro tratamiento, estos deben ser enfriados a menos de 32.2 °C.

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.

MANGO DE EXPORTACION A CHILE TRATADO HIDROTERMICO CODIGO DE LA PLANTA _ _ _ _ TEMPORADA _ _ _ _ _ SEGARPA MÉXICO

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 SAGARPA 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 DGSV, 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.
- Todos los contenedores deberán ser sellados utilizando sellos metálicos numerados con identificación de la SAGARPA, en el caso que sea vía área los pallets deberán ser protegidos con malla tipo mosquitera y sellados en cada unidad. Los números de los sellos deberán ser especificados en el respectivo Certificado Fitosanitario.

10. CERTIFICACION FITOSANITARIA

10.1 Todos los embarques de mango con destino a Chile serán acompañados de un Certificado Fitosanitario Internacional extendido y firmado por un Oficial autorizado de la SAGARPA. En este Certificado Fitosanitario se leerá la siguiente declaración adicional:

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

10.2 La identificación de la empacadora, la cantidad y variedad de la fruta, además de 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:

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

12. PROCEDIMIENTO DE RETENCION Y RECHAZO

- 12.1 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, hasta el sistema de tratamiento de la misma haya sido revisado a satisfacción del SAG/DGSV y se determine si los requisitos de este Plan de Trabajo pueden ser cumplidos durante el resto de la temporada
- 12.2 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.
- 12.3 La detección de larvas de moscas de la fruta u otro insecto acompañante cuarentenario muerto, no será motivo de rechazo.
- 12.4 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 SENASICA 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 así lo estima conveniente y en forma razonable, comunicando en forma oportuna a la DGSV de México.

14. PLAZO DE VIGENCIA DEL PLAN DE TRABAJO

Este Plan de Trabajo fue desarrollado conjuntamente por el SAG y la DGSV, para ser usado como una guía para la certificación y exportación de mango de México a Chile. Todas las modificaciones deberán ser acordadas conjuntamente y por escrito.

Este Plan entrará en vigencia a partir de su firma y tendrá vigencia indefinida.

15. APROBACIÓN

Este plan ha sido aprobado:

POR EL MINISTERIO DE
AGRICULTURA DE CHILE

POR LA SECRETARIA DE
AGRICULTURA, GANADERIA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y
ALIMENTACION DE MEXICO

EL DIRECTOR (S) DEL SERVICIO
AGRICOLA Y GANADERO

EL DIRECTOR GENERAL DE SANIDAD
VEGETAL

ORLANDO MORALES VALENCIA

JORGE HERNANDEZ BAEZA

FECHA

FECHA:

ANEXO I

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE LOS TRATAMIENTOS CON AGUA CALIENTE.

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

1. Verificación de elementos básicos:

- a) Verificar la limpieza del agua
- b) Verificar la temperatura del set point o punto crítico 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 fábrica 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) Certificar 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

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 testeados, 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.

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.

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.

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

6. 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.
- Para completar el ensayo, tome y registre las temperaturas a los 30, 60, 75, y 90 minutos de los sensores de cada jaula.

ANEXO II

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									
		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									
		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									
		TIEMPO									
		TEMP									

ANEXO III



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

FIRMA

NOMBRE

FIRMA

ANEXO IV

1. NORMAS ADMINISTRATIVAS Y LABORALES

1.1. Petición oficial de inspectores del SAG:

La solicitud de petición de inspectores al SAG deberá efectuarse con un mínimo de 30 días de anticipación, desde el SENASICA al Departamento de Protección Agrícola. En esta petición se deberá indicar la cantidad, nombre y ubicación de las plantas de tratamientos hidrotérmicos. Esta información será de estricto rigor para solicitar el Permiso de salida (Decreto Ministerial) de cada profesional.

1.2. Pasajes aéreos:

Los pasajes deberán ser de preferencia en LAN CHILE, y enviados por PTA a más tardar 2 días hábiles antes de la salida los inspectores de su lugar de origen. Estos deberán ser informados vía fax o email al Departamento de Protección Agrícola.

1.3. 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.

1.4. 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, dirección, teléfono, fax y costo diario.

1.5. 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 supervisores del SAG, será con costo a la empacadora.
- El horario máximo de trabajo no podrá exceder las doce horas en un día de trabajo.

1.6. Pago de los inspectores:

- El pago por concepto de viáticos y estadía deberá efectuarse el primer día de trabajo, a través del SENASICA o de un representante de los exportadores, en presencia de un oficial del organismo fitosanitario. Este deberá efectuarse en las Oficinas del SENASICA o en aquel lugar calificado por este. El pago deberá ser en moneda US\$ (dólar norteamericano), en dinero en efectivo.

- Los pagos adicionales por concepto de horas extras o prolongación del periodo de la misión serán informados al SENASICA, el cual será responsable de coordinar los cobros a quienes corresponda y posterior pago a los inspectores del SAG.

1.7. Imprevistos

- Anulación de empacadoras:
- Cualquier empacadora que estando programada su inspección para la certificación y autorización, requiera la anulación del Servicio de Inspección, mientras la misión se encuentre en destino, será tratada bajo el siguiente esquema:
- Si el calendario de inspección permite acortar el periodo establecido, dada la anulación de alguna empacadora, y esto implica la modificación de los itinerarios de vuelo de salida, los tramites que esto involucra serán de responsabilidad del Organismo Oficial. Como consecuencia de esta situación los inspectores devolverán el dinero equivalente a viáticos correspondientes.
- En caso contrario la permanencia de los inspectores y el programa se mantiene de forma inalterable.
- Cualquier imprevisto de fuerza mayor que modifique el programa inicial será responsabilidad del SENASICA la reprogramación de la visita inspectiva y la coordinación con el sector exportador relativo a los gastos que esto pudiere involucrar.