



AGENDA DÍA DE CAMPO

Viernes 5 de diciembre de 2025

TALLER INTERNACIONAL DE LA CIPF SOBRE ENFOQUES DE SISTEMAS

HORA	ACTIVIDAD	
7.30	Salida del grupo de participantes desde el hotel NH Collection Plaza a la planta y predio Garcés Fruit (San Francisco de Mostazal)	
	3 buses y verificar que todos en la lista estén arriba del bus <ul style="list-style-type: none">• Bus 1 Alvaro Sepúlveda más IICA• Bus 2 Claudio Moore más IICA• Bus 3 Rodrigo Barra más IICA	
8.30	Llegada a la planta y predio Garcés Fruit (San Francisco de Mostazal)	
8.30 -9.00	Recepción de bienvenida y entrega de materiales a participantes.	
9.00 -10.00	<ul style="list-style-type: none">• Palabras de bienvenida de Miguel Canala-Echeverría, Gerente General de Frutas de Chile.• Palabras de bienvenida y presentación de la empresa, Felipe Borgoño, representante de Garcés Fruit.• SAG-FDF, presentación de las actividades que se van a conocer en el lugar, detallando el System Approach de cerezas a Japón y Corea.• Charla de seguridad y manejo de riesgos, Garcés Fruit.	
10.00	Separación del grupo de 100 personas en 2 grupos	
10.15	Grupo A	Grupo B
	Recorrido por el packing e instalaciones viendo las medidas fitosanitarias aplicadas bajo system approach. Monitores: Claudia Meza – Rodrigo Barra	Recorrido por el huerto viendo las medidas fitosanitarias aplicadas bajo system approach. Monitores: Victoriano Sedano – Claudio Moore S.
11.00 -11.15	Cambio de grupos	
11.15 -12.15	Grupo A	Grupo B
	Recorrido por el huerto viendo las medidas fitosanitarias aplicadas bajo system approach. Monitores: Claudia Meza – Rodrigo Barra	Recorrido por el packing e instalaciones viendo las medidas fitosanitarias aplicadas bajo system approach. Monitores: Victoriano Sedano – Claudio Moore S.
12.30	Se reúnen ambos grupos en la carpa y se da palabras de cierre de IICA, SAG y COSAVE. Acto folklórico	
13.00	Almuerzo	
14.30-15.00	Regreso a Santiago	



ANEXO DESCRIPCION TECNICA VISITA TERRENO

A continuación, se detallan las actividades técnicas que realizarán los participantes en los recorridos por huerto y packing, describiendo su finalidad y los responsables de cada etapa.

1. RECORRIDO EN HUERTO

Este recorrido tiene como objetivo mostrar en terreno la implementación de medidas fitosanitarias preventivas y de monitoreo, fundamentales dentro del system approach para la exportación.

Punto	Lugar	Actividad	Descripción Técnica	Responsable
1	Ingreso hileras	Explicación inicial	Presentación del sistema de monitoreo de trampas, métodos de prospección y diseño del circuito de monitoreo del predio.	Laboratorio FDF
2	Interior huerto	Manejo fitosanitario	Explicación de prácticas de manejo aplicadas por el productor (control integrado, podas sanitarias, aplicaciones, limpieza de huerto).	Personal del Huerto
3	Trampa	Verificación de trampas	Se observa la instalación correcta, periodicidad de revisión y registro de capturas.	Laboratorio FDF
4	Interior huerto	Prospección y muestreo	Demostración de muestreo de frutos y reconocimiento de síntomas, revisión de registros de monitoreo.	Laboratorio FDF
5	Interior huerto	Supervisión SAG	Explicación del proceso de supervisión por parte del SAG a las actividades del laboratorio acreditado.	Supervisor SAG
6	Interior huerto	Cosecha	Presentación de procedimientos de cosecha, selección primaria y manejo en campo	Personal del Huerto



2. RECORRIDO EN EMPACADORA

El recorrido por la planta permite visualizar los controles operacionales, sanitarios y documentales que forman parte del system approach y del aseguramiento de calidad para exportación.

Punto	Lugar	Actividad	Descripción Técnica	Responsable
1	Fuera packing	Registro e indumentaria	Control de acceso, verificación de indumentaria obligatoria y normas higiénicas para ingresar al área de proceso.	Personal del Packing
2	Recepción	Control de fruta	Revisión del proceso de recepción desde el huerto, criterios de calidad inicial y registros asociados.	Personal del Packing
3	Hidrocooler	Enfriamiento rápido	Explicación del funcionamiento del hidrocooler y su impacto en inocuidad y calidad.	Personal del Packing
4	Descarga en línea	Inicio de proceso	Observación de la descarga de fruta a la línea de embalaje y sus mecanismos de transporte.	Personal del Packing
5	Selección	Selección de fruta	Presentación de sistemas manuales y electrónicos para clasificación por calidad, tamaño y condición.	Personal del Packing
6	Inspección SAG en línea	Verificación oficial	Observación del procedimiento de inspección oficial realizada por SAG sobre líneas de embalaje.	Supervisor SAG
7	Control de calidad	Revisión interna	Evaluación interna de calidad ejecutada por la empresa.	Personal del Packing
8	Empaque	Embalaje	Armado de cajas y empaque final según especificaciones de mercado.	Personal del Packing
9	Palletizado	Formación de pallets	Proceso de consolidación de cajas y armado de pallets.	Personal del Packing
10	Prefrio	Pre enfriamiento	Explicación del objetivo del pre frío y tiempo requerido para estabilizar temperatura.	Personal del Packing
11	Almacenaje	Conservación	Almacenaje de fruta procesada en cámaras, control de temperatura y manejo logístico.	Personal del Packing
12	Inspección SAG Tradicional	Verificación oficial	Inspección del SAG en sala dedicada, verificando documentación y revisión de frutos, según requisitos país destino.	Supervisor SAG
13	Supervisión SAG	Supervisión	Supervisión por parte de SAG en las diferentes etapas del proceso	Supervisor SAG
14	Despacho	Envío a puntos de salida	Proceso de despacho y registro de fruta aprobada hacia puertos y centros de consolidación.	Personal del Packing