

**UNIVERSIDAD DE VALPARAISO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
ESCUELA DE AUDITORIA**

**“ESTUDIO DE LA INCIDENCIA DEL FACTOR HUMANO EN
LA CERTIFICACIÓN EUROPEA EUREPGAP EN LOS
PRODUCTORES DE UVA DE MESA DEL VALLE DE
CATEMU PARA EL INGRESO AL MERCADO DE LA UNIÓN
EUROPEA A NOVIEMBRE DE 2004.”**

**TESIS PARA OPTAR AL TITULO DE CONTADOR PUBLICO AUDITOR Y
AL GRADO DE LICENCIADO EN SISTEMAS DE INFORMACION
FINANCIERA Y CONTROL DE GESTION**

PROFESOR GUÍA : SR. CARLOS MURAT

PATRICIA CAROLINA GARCÍA OROZCO

VALPARAISO, 2004

INDICE

▪ Área Temática	Página 3
▪ Problema de Investigación	Página 4
▪ Objetivos	
1) General	Página 5
2) Específicos	Página 5
▪ Metodología	Página 6
▪ Introducción	Página 7
▪ Marco Teórico	
1) Unión Europea	
1.1. ¿Qué es la Unión Europea?	Página 10
1.2. Inicios de la Unión Europea	Página 11
1.3. Sistema Institucional	Página 13
1.3.1 Instituciones	Página 15
1.4. Moneda Única	Página 19
2) Acuerdo de Asociación entre Chile y la Unión Europea	Página 20
2.2. Aplicación del Acuerdo	Página 23
2.3. Liberación Arancelaria	Página 24
2.4. Beneficios Sector Agrícola	Página 26
3) Fruticultura Chilena	Página 28
4) La Calidad	Página 31
4.2. Beneficios de la Certificación	Página 33
5) Eurepgap	Página 35
5.1. Inicios	Página 36
5.2. Beneficios de la Certificación	Página 39
5.3. Requerimientos para la certificación	Página 41
5.3.1 Aspectos generales para la implementación B.P.A.	Página 43

▪ Estudio Exploratorio	
6) Acciones de los Agricultores en Chile para adecuarse a los estándares Eurepgap.	
6.1. Empresa Certificada por la Norma Eurepgap	Página 49
6.2. Empresas No Certificadas por la Norma Eurepgap	Página 51
6.3. Resultados de la encuesta	Página 52
7) Conclusiones	Página 55
8) Anexos	
1. Encuesta	Página 58
2. Análisis Descriptivo	Página 59
3. Trabajo Agrícola	Página 93
▪ Glosario	Página 97
▪ Bibliografía	Páginas 100

AREA TEMATICA

El área Temática de este proyecto de tesis tiene relación con el Acuerdo de Libre Comercio entre Chile y la Unión Europea, suscrito en Bruselas, Bélgica, el 26 de abril de 2002, el cual implica un acuerdo de asociación política, económica y de cooperación,

El texto es a la vez una expresión concreta del deseo de los ciudadanos europeos y chilenos de estrechar las relaciones, logro que constituye un importante avance en los ámbitos político, económico, comercial, cultural y de cooperación.

El Acuerdo con la Unión Europea abre una ventana concreta de oportunidades para que la profundización exportadora pueda desplegarse.

La firma de este Acuerdo nos a posicionado como un país de alta competitividad, lo cual implicara una mayor presencia en el mercado Europeo que nos exigirá aún más, por lo tanto, deberemos reaccionar aumentando aún más los estándares de los productos y servicios, pues se trata de mercados y consumidores de gran sofisticación y exigencia, que ya no solo se preocupan por la entrega de un producto final de alta calidad si no que ahora se interesan por conocer todo el proceso al cual fue sometido dicho producto.

PROBLEMA DE INVESTIGACION

Producto del Acuerdo de libre comercio con la Unión Europea a Chile se le abren una infinidad de oportunidades y desafíos que enfrentar, de allí que se vuelve importante considerar que es gran mercado constituido actualmente por 500 millones de consumidores potenciales en los 25 países miembros, volviéndose necesario conocerlo y considerar que es altamente exigente y que posee un creciente interés por los alimentos cada vez más sanos y de alta calidad.

Por eso se vuelve necesario conocer aquellos requerimientos de calidad exigidos por la Unión Europea y en virtud del Acuerdo, para el acceso de las exportaciones de fruta fresca a éste mercado. Y es a su vez importante considerar que los mercados como el Europeo y el de Estados Unidos están cada vez más abocados a entregarle al consumidor alimentos sanos, de allí que han ido estableciendo progresivamente programas para garantizarle al consumidor que los productos entregados son los mejores, entre los cuales encontramos, “las Buenas Prácticas Agrícolas”, las que combinan una serie de tecnologías y técnicas para obtener alimentos frescos y saludables, de calidad superior.

Por eso es fundamental para los exportadores frutícolas Chilenos conocer este tipo de programas, y considerar que aunque no son un requerimiento explícito para el acceso de los productos al mercado europeo, estar certificado por este tipo de normas implicaría un mejor acceso en éste mercado, ya que tendrían un respaldo reconocido internacionalmente, lo cual traería consigo múltiples beneficios.

Es por esto, que surge el problema de investigación:

“Estudio de la incidencia del factor humano en la certificación Europea Eurepgap en los Productores de uva de mesa del Valle de Catemu para el ingreso al mercado de la Unión Europea a noviembre de 2004”.

OBJETIVOS

Objetivo General:

- 1) Determinar la factibilidad de la certificación de los productores de Uva de Mesa del Valle de Catemu bajo la Norma Europea Eurepgap.

Objetivos Específicos:

- 1) Análisis de la Certificación Europeas Eurepgap.
- 2) Analizar si el Sector exportador frutícola chileno está en condiciones de certificarse por las normas de certificación europeas.
- 3) Evaluar a priori, si las certificaciones ayudarían a los exportadores frutícolas a tener un mejor acceso en el mercado de la Unión Europea.

METODOLOGIA

- 1) Revisión, análisis y síntesis de documentos relacionados con:
 - ✓ Estudio del Acuerdo con la Unión Europea, considerando sus implicancias, como afecta al país y en especial al sector frutícola.
 - ✓ Estudio de las normas de certificación, considerando:
 - Historia, conceptos, objetivos, entre otros.
 - Conocer los requerimientos para poder certificarse.
 - Investigar el proceso de certificación de la Norma Europea.
 - Investigar en que medida afectan a las exportaciones frutícolas chilenas.
 - Determinar la existencia de empresas certificadas por ésta norma.
 - Beneficios de la certificación.
 - ✓ Estudios de los cambios en el consumo de fruta fresca por parte de los europeos, lo cual dio origen a la implementación de éstas normas.
 - ✓ Obtener información sobre el financiamiento para certificarse en Instituciones Financieras, Organismos Gubernamentales u otros destinados a promover las exportaciones.
- 2) Efectuar entrevistas en terreno empresas frutícolas y con profesionales relacionados con el tema.

INTRODUCCIÓN

Inmejorable es el momento que vive nuestro país producto de los variados Acuerdos alcanzados. Si bien es cierto que nuestro país está inserto en un proceso de externalización desde hace ya varios años, la suscripción de los Acuerdos con Estados Unidos y la Unión Europea implican una confianza en nuestro país por parte de la Comunidad Internacional.

De estos Acuerdos de asociación, el suscrito con la Unión Europea es uno de los Acuerdos más amplios logrados por Chile respecto de su política exterior, debido a que no sólo incluye un Acuerdo de libre comercio, sino que involucra un Acuerdo de asociación política, económica-comercial y de cooperación, de carácter mixto, es decir, que implica tanto las competencias de las instituciones europeas y como de sus Estados Miembros.

A nivel de bloque comercial, la Unión Europea es el primer socio comercial chileno, ya que es el primer mercado de las exportaciones chilenas, es el principal inversionista extranjero, así como el principal origen de la cooperación internacional, considerando que en conjuntos los países de este bloque conforman un mega mercado que va en aumento. (13)

Frente a un gran mercado a satisfacer, significa más producción, más empleo y más desafíos. Habrá que ser más competitivos, implementar nuevas tecnologías, fortalecer la capacitación y generar un mayor vínculo con las universidades y su capacidad de investigación. Pese a que los resultados se empezaron a palpar en el mediano plazo, con el Acuerdo se reconoce las potencialidades del país, lo cual genera buenas expectativas.(9)

Lo que nos queda ahora es aprovechar las oportunidades y por lo tanto, elevar los estándares de todos nuestros productos, pues se trata de mercados y consumidores de gran sofisticación y exigencia, por lo tanto, es fundamental considerar a la certificación como una herramienta de competitividad y respaldo internacional, como es el caso de las Eurepgap, las cuales garantizan que los productos entregados son alimentos frescos, saludables y de calidad superior.

Pero también es necesario considerar que los consumidores, especialmente los Europeos, ya no sólo están preocupados por obtener productos de alta calidad, sino que se están preocupando también por conocer los procesos a los cuales fueron sometidos antes de haber sido adquiridos, entre los cuales encontramos aspectos como: medio ambiente, seguridad y bienestar laboral, entre otros.

Por eso es fundamental para los exportadores frutícolas Chilenos conocer este tipo de normas ya que no solo abarcan el aspecto de la certificación de la calidad del producto si no que tambien engloba a medio ambiente y los trabajadores, temas que actualmente han tomado un realce importante entre los consumidores.

1. UNION EUROPEA

1.1. ¿QUÉ ES LA UNION EUROPEA?

La Unión Europea (UE) es una familia de países europeos democráticos, que se han comprometido a trabajar juntos en aras de la paz y la prosperidad. No se trata de un Estado destinado a sustituir a los actuales Estados, es más que cualquier otra organización internacional. En realidad, la UE es única. Sus Estados miembros han creado instituciones comunes en las que delegan parte de su soberanía, con el fin de que se puedan tomar democráticamente decisiones sobre asuntos específicos de interés común. (3)

Inicialmente, la UE estaba compuesta por sólo seis países en 1973: Bélgica, Alemania, Francia, Italia, Luxemburgo y los Países Bajos (Holanda). Posteriormente se incorporó Dinamarca, Irlanda y Reino Unido luego Grecia en 1981, Finalmente, España y Portugal en 1986 y Austria, Finlandia y Suecia en 1995. (3)

En los primeros años de su existencia, gran parte de la cooperación entre los países de la UE se refería al comercio y la economía, pero en la actualidad también abarcan otros temas, como los derechos de los ciudadanos, la garantía de la libertad, la seguridad y la justicia, la creación de puestos de trabajo, el desarrollo regional, la protección del medio ambiente, la creación de la globalización en beneficio de todos. (3)

Europa es un continente con muchas tradiciones y lenguas diferentes, pero también con valores compartidos. La UE defiende estos valores y fomenta la cooperación entre los pueblos de Europa, promoviendo la unidad y la diversidad, por eso, las decisiones que toman consideran al máximo la opinión de sus ciudadanos.(11)

Todas las lenguas oficiales de cada estado son lenguas oficiales de la UE, sin embargo, el régimen lingüístico operativo se reduce al inglés y al francés. (11)

1.2. INICIOS DE LA UNION EUROPEA.

Históricamente, el proceso que hoy se manifiesta en la Unión Europea, fue propuesto por primera vez por el Ministro de Asuntos Exteriores francés, Robert Schuman, en un discurso el 9 de mayo de 1950. Fecha en la cual actualmente se celebra como el día de Europa. (1)

Pero en definitiva este proceso comenzó en 1952, con la creación de la Comunidad Europea del Carbón y del Acero, CECA. Esta fue concebida como la base que permitiría lograr prosperidad y paz duradera en un continente marcado, en aquel entonces, por la profunda división de los sistemas políticos y económicos, es decir, fue resultado de un largo trabajo de coordinación y conciliación. (1)

La UE nació el 1 de noviembre de 1993, fecha en que entró en vigor el Acuerdo de la Unión Europea o Tratado de Maastricht, ratificado un mes antes por los doce miembros de la Comunidad Europea (CE): Bélgica, Dinamarca, Francia, Alemania, Reino Unido, Grecia, Irlanda, Italia, Luxemburgo, Países Bajos, Portugal y España. Con la entrada en vigor del Tratado, los países de la CE se convirtieron en miembros de la UE y la CE se convirtió en la UE, que en 1995 se vio ampliada con el ingreso en su seno de Austria, Finlandia y Suecia.

Con el Tratado de la Unión Europea, se otorgó la ciudadanía europea a los ciudadanos de cada Estado miembro. Se intensificaron los Acuerdos aduaneros y sobre inmigración con el fin de permitir a los ciudadanos europeos una mayor libertad para vivir, trabajar o estudiar en cualquiera de los estados miembros, y se relajaron los controles fronterizos. Se fijó como meta conseguir una moneda única europea para 1999.

La Unión Europea cobija a más de 500 millones de personas de distintas culturas, opiniones, lenguas y expectativas de vida, que quieren mantener su identidad nacional.

Al mismo tiempo, consideran que su desarrollo es más factible a través de un espacio unificado, sin fronteras nacionales y en donde circulen libremente personas, mercancías, capitales y servicios.

La Unión Europea se ha convertido en una de las mayores potencias comerciales del mundo. Moviliza más del 25% de los intercambios del planeta, sin contar su comercio interno, y mantiene vínculos importantes con todas las regiones del planeta.

La Unión Europea está basada, principalmente, en tres Acuerdos: el Acta Única Europea, el Tratado de Maastricht, y el Tratado de Amsterdam. (1)

El Acta Única Europea, de 1987, reunió el bagaje legal e histórico de la asociación, y dejó sentadas las bases para el Tratado de la Unión Europea, más conocido como el tratado de Maastricht. Firmado en febrero de 1992 por los doce Jefes de Estado y de Gobierno de la Comunidad Económica y Europea, (CEE), entró en vigor el 1 de noviembre de 1993. Este Acuerdo constituye el fundamento jurídico de la unión económica y monetaria, (UEM). (1)

El Tratado de Amsterdam, suscrito en 1997 y en vigor desde 1999, perfecciona a su antecesor, y tiene por propósito garantizar que los procedimientos y políticas de la Unión Europea se mantengan cercanos a las necesidades de los ciudadanos y que fija los principios que permitan que la Unión Europea desempeñe con éxito su papel en la escena política internacional. (1)

Actualmente la Unión Europea (UE), es un sistema político y económico, integrado por veinticinco países de Europa: Alemania, Austria, Bélgica, Chipre, Dinamarca, Eslovenia, Eslovaquia, España, Estonia, Finlandia, Francia, Gran Bretaña, Grecia, Hungría, Irlanda, Italia, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Malta, Países Bajos (Holanda), Polonia, Portugal, Republica Checa y Suecia. (11)

1.3. SISTEMA INSTITUCIONAL

La Unión Europea es una idea política que representa en conjunto los mecanismos de cooperación. La supranacionalidad no es simplemente la cooperación internacional sino la integración de competencias estatales bajo una autoridad común

En el plano político, la supranacionalidad supone la existencia de una autoridad común (Comisión de la UE) capaz de tomar decisiones que se impongan a los restantes miembros.

En el plano jurídico, la supranacionalidad supone que la decisión que se ha tomado se traducirá en una norma y esa norma tiene validez directamente en los estados miembros sin que las autoridades públicas del estado puedan impedirlo o modificarlo. En el plano económico, la supranacionalidad consiste en la desaparición progresiva de las trabas al comercio.

La UE es un ente de Derecho y por eso reproduce el esquema de un Estado de Derecho, es decir, división de poderes, sometimiento a la ley y control jurisdiccional de todos los actos.

Las instituciones europeas son la Comisión de la Unión Europea, El Consejo de la Unión Europea, el Parlamento Europeo, y el Tribunal de Justicia de las Comunidades Europeas, los cuales representan un equilibrio entre los poderes, y un equilibrio entre el doble origen de los poderes, la naturaleza comunitaria (soberanía popular europea) y de los poderes de los propios estados, lo que implica un doble juego de intereses.

- La Comisión de la UE representa el interés general comunitario.
- El Consejo de la UE representa los intereses nacionales de cada uno de los estados miembros.
- El Parlamento Europeo representa a las soberanías populares.
- Hay una doble legitimidad democrática, que se encuentra en el Parlamento Europeo y en el Consejo de la UE.

PODER	ESTADO	UNIÓN EUROPEA
Legislativo	Parlamento	Comisión + Consejo + Parlamento europeo
Ejecutivo	Gobierno	Comisión + Consejo
Judicial	Tribunales	Tribunal de Justicia + Comisión

El funcionamiento de la Unión Europea es totalmente transparente, todos los actos son públicos, y además se publican en el Diario Oficial de la Unión Europea.

1.3.1. INSTITUCIONES

1) **El Parlamento Europeo (PE)**: Es la voz democrática de los ciudadanos de Europa, ya que es elegido por los Estados miembros. Los cuales son elegidos directamente cada cinco años, y no se agrupan en bloques nacionales, sino en grupos políticos. Cada grupo refleja la ideología política de los partidos a los que pertenecen sus miembros, como también se puede encontrar aquellos que no están vinculados a ningún grupo político. Sus poderes corresponden al plano legislativo.

Las principales misiones del Parlamento son las siguientes:

- Examinar y adoptar la legislación europea. Poder que comparte por igual con el Consejo de Ministros.
- Aprobar el presupuesto de la UE.
- Efectuar un control democrático de las otras instituciones de la UE, creando en su caso comités de investigación.
- Dar el visto bueno a Acuerdos internacionales importantes tales como la adhesión de nuevos Estados miembros de la UE o Acuerdos de asociación y comercio entre la UE y otros países.

Al igual que los Parlamentos nacionales, el PE tiene comisiones parlamentarias que tratan cuestiones concretas como asuntos exteriores, medio ambiente, etc. A través de una de estas, la Comisión de Peticiones, los ciudadanos europeos pueden presentar peticiones directamente al Parlamento Europeo. Este elige al Defensor del Pueblo europeo, que investiga las denuncias de los ciudadanos sobre la mala gestión en la UE.

Actualmente el Parlamento Europeo está compuesto por 732 Eurodiputados y su sede está ubicada en Estrasburgo, Francia.

2) **El Consejo de la Unión Europea**: El Consejo de la Unión Europea, antes llamado Consejo de Ministros, tiene actualmente una presidencia de 6 meses, que cambia entre los Estados miembros, de enero a junio y de julio a diciembre.

El Consejo es el principal órgano legislativo y de toma de decisiones en la UE. Reúne a los representantes de todos los Gobiernos de los Estados miembros, que se eligen en cada país.

El Consejo, junto con el Parlamento Europeo, fija las normas para todas las actividades de la Comunidad Europea (CE), lo que constituye el primer pilar de la UE. Este primer pilar abarca el mercado único y la mayoría de las políticas comunes de la UE, y garantiza la libre circulación de mercancías, personas, servicios y capitales.

Además, el Consejo es el principal responsable de la cooperación intergubernamental en materia de política exterior y de seguridad común y en materia de justicia e interior. Esto significa, por ejemplo, que los Gobiernos trabajan juntos en la UE para luchar contra el terrorismo y el tráfico de droga. Están aunando sus fuerzas para manifestarse como una sola voz en cuestiones de política exterior

3) La Comisión Europea: Realiza gran parte del trabajo cotidiano de la Unión Europea, elabora propuestas para las nuevas leyes que presenta al Parlamento Europeo y al Consejo. La Comisión garantiza que las decisiones de la UE se apliquen correctamente y supervisa la manera en que se utilizan los fondos de la UE. También vigila por que se respeten los tratados europeos y el Derecho comunitario. Es decir, es el motor de la Unión Europea.

La Comisión Europea está compuesta por 25 miembros. El Presidente es elegido por los Gobiernos de los Estados miembros de la UE y debe ser aprobado por el Parlamento Europeo. Los demás miembros son nombrados por los gobiernos de los Estados miembros en consulta con el Presidente entrante y también deben ser aceptados por el Parlamento. La Comisión se nombra por un periodo de cinco años, pero puede ser destituida por el Parlamento.

Así como la responsabilidad de proponer iniciativas al Consejo y Parlamento europeo radica en la Comisión, también es ella la que aplica las leyes y gestiona el presupuesto anual de la Unión Europea. Iniciativa de la Comisión han sido el mercado único, en 1993, la unión monetaria en enero del 2002, y el mandato de iniciar negociaciones tendientes a suscribir una asociación económica y política con Chile.

4) El Tribunal de Justicia: Garantiza el cumplimiento de la ley. Cuando se adoptan normas comunes en la UE, es vital que se cumplan en la práctica, y que se comprendan de la misma manera en todas partes.

Esto es lo que garantiza el Tribunal de Justicia de las Comunidades Europeas. El Tribunal vela por el respeto al derecho en la aplicación de los tratados y la legislación de la UE. El Tribunal está compuesto por un juez independiente de cada país de la UE y tiene su sede en Luxemburgo.

Actualmente esta constituido por 25 Jueces y 9 Abogados, los cuales son escogidos ente los estados miembros y tienen una videncia de 6 años en el cargo.

5) El Tribunal de Cuentas: Efectúa el control de la legalidad y regularidad de la gestión del presupuesto de la UE. Es decir, Los fondos de que dispone la UE deben utilizarse de forma legal, económica y para el propósito previsto. El Tribunal de Cuentas, una institución independiente de la UE con sede en Luxemburgo, es el organismo que vigila cómo se gastan los fondos de la UE. En efecto, estos auditores ayudan a los contribuyentes europeos a obtener un mayor rendimiento del dinero que se destina a la UE.

Estas instituciones están acompañadas de otros importantes organismos:

- Comité Económico y Social Europeo (expresa la opinión de la sociedad civil organizada respecto de cuestiones económicas y sociales).
- Comité de las Regiones (expresa las opiniones de las autoridades regionales y locales).
- Banco Central Europeo (responsable de la política monetaria y de la gestión del euro).
- Banco Europeo de Inversiones (contribuye a lograr los objetivos de la UE financiando proyectos de inversión).

1) Comité Económico y Social Europeo: Representa a los principales grupos de interés de la UE. El Comité es un organismo consultivo que da su opinión sobre aspectos importantes de las nuevas iniciativas de la UE. Esto forma parte de la tradición europea común de implicar a la sociedad civil en la vida política.

2) Comité de las Regiones: Muchas decisiones tomadas en la UE tienen repercusiones directas en los niveles local y regional. A través del Comité de las Regiones, se consulta a las autoridades locales y regionales antes de que la UE adopte decisiones en ámbitos tales como la educación, la salud, el empleo o el transporte.

3) Banco Central Europeos: El Banco Central Europeo es el responsable de la moneda única, el euro. El Banco gestiona independientemente la política monetaria europea, decidiendo, por ejemplo, cuáles deben ser los tipos de interés, garantizar la estabilidad de los precios, de modo que la economía europea no se vea perjudicada por la inflación. Pero la política monetaria también apoya otros objetivos políticos decididos en la UE.

El Banco Central Europeo tiene su sede en Frankfurt, Alemania. Su gestión corre a cargo de un Presidente y un consejo de dirección, en estrecha colaboración con los bancos centrales nacionales de los países de la UE.

4) Banco Europeo de Inversión: El Banco presta dinero para proyectos de inversión de interés europeo, en especial proyectos que benefician a regiones menos favorecidas. Por ejemplo, financia enlaces ferroviarios, autopistas, aeropuertos, proyectos medioambientales, y (a través de bancos asociados) inversiones de pequeñas empresas que contribuyen a la creación de puestos de trabajo y al crecimiento. Los préstamos también apoyan el proceso de ampliación de la Unión y su política de ayuda al desarrollo. El Banco tiene su sede en Luxemburgo y obtiene sus fondos en los mercados de capitales. Al ser una organización sin fin de lucro, puede realizar préstamos en condiciones favorables

1.4. MONEDA UNICA

La UE decidió no solo tener una unión económica si no que también una monetaria mediante la introducción de una moneda europea única gestionada por un Banco Central Europeo. Esta moneda única es el Euro, cuyo símbolo es €, que surgió como una necesidad de suprimir las barreras no arancelarias, la libre circulación de bienes, capitales, servicios y personas y completar la realización del mercado único.

Los billetes y monedas que actualmente circulan en la UE corresponden a la culminación de un largo proceso de ajustes económicos, como también una renuncia a las monedas que eran parte de la cultura y la historia de los países.

La unión económica y monetaria, complemento lógico del mercado interior, brinda a la unificación europea un verdadero salto político. Reunir las monedas que han sido para los países europeos los símbolos y los instrumentos de su soberanía durante varios siglos, es una empresa que no tiene precedente.

Este nuevo circulante está en uso desde 1999 a niveles de grandes operaciones bancarias y transacciones comerciales entre los doce miembros de la Unión que lo utilizan, y a partir de enero del 2002 también es la moneda común en los países miembros de la UE, habiendo reemplazado a las denominaciones locales.

Si bien la integración comercial es plena y activa, la unión monetaria no cuenta con la participación de todos los miembros de la Unión Europea, el Reino Unido, Dinamarca y Suecia no han adoptado aún la moneda común que es el Euro al igual que los 10 nuevos países que se han integrado. (1)

2. ACUERDO DE ASOCIACIÓN ENTRE CHILE Y LA UNIÓN EUROPEA

Los Líderes de la Unión Europea se convencieron que era conveniente impulsar un Acuerdo con Chile, asumiendo que un avance con este crea las condiciones y la experiencia para poder lograr también un Acuerdo futuro con los países del MERCOSUR. (10)

También es importante destacar que Europa se ha mostrado muy interesada en este Acuerdo, debido a que Latinoamérica ha dejado de ser un área de su influencia, lo cual lo reforzaría a través de este Acuerdo y así neutralizaría el avance significativo de EE.UU. en la región en los últimos años(10).

Fundamental para el Acuerdo de asociación con la Unión Europea resulta el Acuerdo de Cooperación suscrito entre ésta y Chile en Florencia, el 21 de junio de 1996. El cuál entró en vigencia el 1 de febrero de 1999, y su objetivo fue preparar las condiciones necesarias para una asociación de carácter política y económica entre la Unión Europea y nuestro país. También planteaba preparar la liberación progresiva y recíproca de los intercambios de conformidad con la Organización Mundial de Comercio (OMC).

El Acuerdo de Asociación con la UE se suscribió el 18 de noviembre de 2002 en Bruselas, este Acuerdo es el único convenio que Chile ha firmado con carácter de “asociación”. A su vez la UE solo ha firmado este tipo de Acuerdos con futuros estados miembros (10).

El Acuerdo establece una asociación política, comercial, económica y financiera, científica, tecnológica, social, cultural y de cooperación entre las partes basada en la reciprocidad, el interés común y la profundización de sus relaciones en todos los ámbitos de su aplicación, pudiéndose ampliar a otros ámbitos que las partes acuerden. (2)

El objetivo del Acuerdo es permitir desarrollar un dialogo político destinado a reforzar el trabajo conjunto con Europa en los temas de la política internacional, establecer una zona de Libre Comercio, compatible con las normas de la Organización Mundial de Comercio y que cubra el universo de los bienes, servicios e inversiones y desarrollar una fluida relación de cooperación que nos permita acceder a los programas que benefician a los países asociados a este bloque. (2)

El Acuerdo de Asociación Política, Económica y de Cooperación con la Unión Europea, es un escenario de grandes oportunidades de negocios, pero también de desafíos por mejorar la calidad y la productividad, palabras que marcarán el éxito o fracaso de la gestión en el viejo continente, y es que el Acuerdo no garantiza por sí solo el aumento de las exportaciones, por lo tanto, será misión del empresariado y de las autoridades poder potenciar las fortalezas y mejorar las debilidades para poder abordar un mercado de 500 millones de consumidores en los 25 países miembros de dicha organización. (14)

Los valores comunes que se reconocen entre Chile y la Unión Europea son Tres: (2)

- 1) La Democracia
- 2) El Respeto a los Derechos Humanos
- 3) Respeto al Estado de Derecho

Sus principios rectores son:

- 1) Un desarrollo económico y social sustentable. No se trata solo de promover el comercio y la inversión, sino que, igualmente, el desarrollo social debe acompañar a este desarrollo económico y, además, debe ser un desarrollo sustentable sobre la base de un medio ambiente protegido.
- 2) Distribución equitativa de los beneficios, asunto que queda explicito como eje del Acuerdo.

El Acuerdo fue logrado el viernes 26 de abril de 2003 en Bruselas, tras 18 meses de negociaciones, fue promulgado en Chile mediante Decreto Supremo N° 28 del Ministerio de Relaciones Exteriores, del 28 de enero de 2003 y publicado en el Diario Oficial el 01 de febrero del mismo año, fecha que se considerará como entrada en vigencia con una duración indefinida. (2)

La entrada en vigencia sólo se refiere a un tópico Económico. El Acuerdo en lo que respecta los temas Políticos y de Cooperación deben ser ratificados por los parlamentos de cada país. En la actualidad sólo 9 naciones han ratificado el Acuerdo de Asociación con Chile: Dinamarca, España, Finlandia, Grecia, Irlanda, Luxemburgo, Países Bajos, Reino Unido, Suecia.

Este Acuerdo nos brinda una fuente de oportunidades, pero somos nosotros los que debemos trabajar en conjunto tanto el sistema público como el privado para lograr acceder a estas oportunidades, ya que la Unión Europea nos abre sus fronteras pero para el acceso de productos de alta calidad. (7)

Es importante considerar también la promoción de los productos que se exportan a la Unión Europea, ya que en un mercado competitivo y sofisticado como ese, al consumidor le cuesta determinar de donde viene el producto. Es por eso la importancia de construir una imagen país respaldada por la certificación que nos permitirá diferenciarnos de nuestros competidores y aumentar así nuestras exportaciones a esa zona.

2.2. APLICACIÓN DEL ACUERDO:

En el **área Política** se consagra la cláusula democrática y se establecen principios como la promoción de una economía sustentable y de una distribución equitativa de los beneficios del Acuerdo. También con el Acuerdo se busca fortalecer y profundizar el dialogo político en temas internacionales, promoción, diseminación, desarrollo y defensa común de los valores democráticos, cooperación en la lucha contra el terrorismo, el respeto a los derechos humanos, la libertad individual y los principios del Estado de Derecho.

En el **área de Cooperación** se contemplan tres áreas: económica y financiera, técnica, ciencia y tecnología, incluye además las áreas de sociedad de la información, cultura, educación y cooperación social.

Uno de los elementos más significativos es un artículo único, denominado cooperación en el contexto de la Asociación o **upgrading**. Esto significa aumentar el nivel de cooperación entre ambas partes, dejando abierta la posibilidad de evaluar la participación de Chile en programas a los cuales hoy sólo tienen acceso los Estados miembros de la Unión Europea. (14)

Otros de los grandes logros del Acuerdo es haber establecido un mecanismo propio para la solución de controversias. Lo que se creará será un sistema transparente, eficaz y eficiente para resguardar los intereses de Chile. El sistema tendrá dos etapas: una de consultas directas entre las partes y otras de un panel de tres árbitros neutrales, con plazos breves. A la vez, se aceptó la creación de foros exclusivos, lo que facilita la implementación del Acuerdo comercial.(14)

2.3. LIBERACIÓN ARANCELARIA

El 85,1% de nuestras exportaciones a la UE ingresó sin arancel, desde el momento de la entrada en vigencia del Acuerdo. A partir del 4º año, el total de bienes beneficiados con arancel cero, representará un 96,2% del valor de nuestras exportaciones a ese mercado.

Como excepciones a la desgravación arancelaria ha quedado sólo el 0,3% del comercio con la UE. El Acuerdo contempla una "Cláusula de Revisión" para estos productos, lo que significa que cada 3 años, en conjunto con otros productos agrícolas (por ejemplo, aquellos con cuotas), se examinará la viabilidad de profundizar las concesiones arancelarias.

Otro de las propuestas que hace el Viejo Continente es la eliminación de todas las medias no arancelarias desde la entrada en vigor del Acuerdo, para todos los sectores sin excepción.

El Acuerdo de Asociación con la Unión Europea es el convenio bilateral más extenso, profundo y moderno suscrito por Chile en toda su historia. Es el hito más importante en las relaciones económicas internacionales del país y será un instrumento fundamental para ampliar y profundizar las relaciones con la Unión Europea, en todos sus ámbitos. (2)

Algunos de los productos agrícolas básicos que serán beneficiados por el Acuerdo son: uvas, manzanas, peras, frambuesas, paltas, kiwis, carnes de cordero, bovinos, cerdos y aves, quesos, miel, flores frescas, cebollas, ajos, espárragos, setas, hongos, nueces, castañas, semillas de frutas, y hortalizas

También habrán productos pesqueros beneficiados, como salmón, merluza, pescados congelados, filetes de pescados, centollas, langostinos, ostiones y pulpos.

Algunos productos beneficiados en el sector alimentos y bebidas serán los embutidos de aves, preparaciones de salmón, conservas de crustáceos y moluscos, algunas conservas de frutas, y vinos.

En el sector industrial, la negociación final ubicó la mayoría de los productos en la lista inmediata. Se esperan los mayores beneficios en metanol, fertilizantes, sal, madera, muebles de madera, papeles y cartones, textiles y confecciones, calzados y productos químicos como algunos ácidos inorgánicos, algunos cloruros, yoduro y oxiyoduro, cloratos y percloratos, óxido e hidróxido de molibdeno, nitrato de potasio, carbonato de litio, sales de ácidos, abonos minerales y herbicidas.

Otros productos beneficiados serán: polímeros de propileno, cueros y pieles, tableros de fibra de madera, madera contrachapada, papeles multicapas, lanas peinadas, ferromolibdeno, productos laminados de hierro, chapas, tubos y otras manufacturas de cobre, máquinas y aparatos para imprimir, partes de muebles y lápices.

En el discurso oficial el Acuerdo constituye un reconocimiento a la calidad de las políticas e instituciones chilenas y genera un nuevo escenario internacional propicio para dinamizar el crecimiento de la economía nacional. A partir de él, se generarán posibilidades para el desarrollo de las distintas regiones del país, en base a la ampliación de sus sectores productivos al aprovechar las distintas oportunidades que el ámbito comercial ofrece.(2)

2.4. BENEFICIOS SECTOR AGRÍCOLA:

En el sector agrícola han quedado con desgravación inmediata el 47% de nuestras exportaciones a la UE, destacando aquí las manzanas, las uvas, peras y los espárragos frescos. Un 42% adicional de las exportaciones del sector se irá desgravando gradual y linealmente hasta el cuarto año. Es decir, en el cuarto año del Acuerdo, ingresarán con arancel cero a la UE el 89% de nuestras exportaciones agrícolas, incluyendo tomates frescos, pasta de tomates, jugo de uvas, conservas de frutas y vinos.

Productos de gran importancia serán desgravados a partir de la entrada en vigencia del Acuerdo: cebollas y espárragos frescos, pimentones, manzanas, peras y ciruelas, paltas, frambuesas. A cuatro años quedaron productos como: frutillas frescas y preparadas, moras y la pasta de tomate. Los kiwis se desgravarán en 7 años. Varias de las frutas mencionadas constituyen una parte importante de nuestras exportaciones a la UE y pagan aranceles que fluctúan entre 4% y 8 %.

Para la uva de mesa se consiguió un beneficio consistente en cuotas liberadas para dos períodos de exportación significativos: del 1° de enero al 14 de julio y del 1° de noviembre al 31 de diciembre. Los montos son en cada caso de 37.000 ton. y 3.000 ton, respectivamente, con incrementos anuales de 1.850 ton. y 150 ton. en el mismo orden.

El efecto combinado de las mejores posibilidades de exportación en uvas y vinos significa un fuerte estímulo al desarrollo agrícola y de la industria y servicios asociados a estos dos rubros, desde la VI a la IX Región.

Respecto a la agroindustria (congelados, deshidratados, concentrados, jugos y conservas), el grueso de nuestras exportaciones emblemáticas quedó libre de aranceles, a cuatro años plazo. Esto se traduce en una gran ventaja competitiva en relación a los competidores directos, por ejemplo, la pasta de tomate entrará a Europa, libre de arancel, en cuatro años. En otros casos, se ha igualado la situación de acceso de países con los que se compite más directamente.

Se trata de una industria clave en las exportaciones chilenas, que enfrenta elevados aranceles en la UE y cuyos principales productos podrán ingresar a ese mega-mercado con un arancel que caerá 25% en el primer día de vigencia del Acuerdo y lo mismo acontecerá en los próximos tres años, hasta ingresar libres de arancel al cuarto año.

El 85% de nuestra exportación frutícola quedó liberado de inmediato o con una liberación total a cuatro años plazo. Las manzanas consiguieron desgravación inmediata; las uvas se desgravarán a cuatro años, pero con cuotas libres de aranceles desde el momento de la entrada en vigencia del Acuerdo, lo que significa una rebaja de prácticamente la mitad del arancel actual. Con estas rebajas, Chile ha quedado en una situación comparativamente favorable respecto a sus competidores más directos. Esto significará más exportaciones en sectores que ya estaban exportando, al mejorar sus condiciones competitivas frente a terceros países

De allí la importancia del Acuerdo y considerando que la fruticultura representa en la actualidad un 8,5% de las exportaciones chilena(6), es fundamental aprovechar las ventajas propias de nuestro país en conjunto con los beneficios del Acuerdo para lograr así expandir nuestras exportaciones al Viejo Continente, un mercado potencialmente en aumento.

3. LA FRUTICULTURA CHILENA

Chile cuenta con ventajas comparativas para el desarrollo de la fruticultura como lo son la amplia variedad de climas que favorece el crecimiento de una amplia gama de frutas, las 5.000 millas de litoral y 200 millas marinas de explotación comercial, la Cordillera de los Andes como barrera natural ante pestes y otras enfermedades y que además actúan como agente regulador del clima, también esta Desierto de Atacama, el Océano Pacífico que actúan también como barrera y los hielos polares, los cuales aíslan las áreas cultivables, también el hecho que goza de una cosecha opuesta a la del Hemisferio Norte, con lo cual exporta productos cuando estos éstos son escasos o no están disponibles por esos lados.

Algunas cualidades de la Fruticultura Chilena:

- Condiciones naturales de Chile para la producción de frutas de clima templado.
- Favorables condiciones climáticas para la producción de fruta.
- Optimas condiciones fitosanitarias (condición de país isla).
- Producción en contra estación respecto a principales mercados consumidores del Hemisferio Norte.
- Disponibilidad de mano de obra calificada.
- Producción Diversificada y Escalonada. La diversidad de climas, que posibilitan el cultivo de gran cantidad de especies y de variedades, permite disponer de una misma especie durante varios meses.

Las exportaciones frutícolas datan de los años '30, sin embargo, el desarrollo sostenido de la fruticultura chilena se inicia en la década del '50, mediante embarques en naves con cámaras refrigeradas, gracias a los avances tecnológicos. (5)

El desarrollo acelerado de la fruticultura se produce debido a factores como:

- ✓ La introducción de nuevas variedades, tecnologías de producción y conservación de la fruta, sumado al adecuado transporte marítimo, aéreo y terrestre, aseguran una oferta constante durante gran parte del año.

- ✓ La calidad que los mercados internacionales reconocen a la fruta chilena libre de plagas, han reposicionado a la industria frutícola nacional como uno de los pilares fundamentales de la economía. (5)
- ✓ La gran variedad climática de nuestro país favorece el crecimiento de una amplia gama de frutas, cuya cosecha se reparte en las diferentes estaciones del año a lo largo de las distintas regiones de nuestro país, la que constituye la más grande e importante fuente de exportación.

En la actualidad Chile cuenta con una superficie de 212.000 hectáreas plantadas con especies frutales, las que se ubican entre la I y la X Región, con la mayor concentración de superficie y de actividad entre las regiones V y VII.

La uva de mesa principal especie, ocupa la mayor cantidad de superficie con 44.805 hectáreas, equivalentes a un 21% de la tierra cultivada en Chile. Los parronales de uva de mesa se extienden desde la III a la VII Región, un 65% de los cuales se concentran en la V, VI y Región Metropolitana.

La segunda especie frutal en importancia es la manzana, con una superficie plantada de 34.427 hectáreas, equivalente al 18% del área total plantada. Asimismo, un 90% de la producción de manzanas se concentra en la VI y VII Región.

La mayor parte de éstas variedades se exportan tanto frescas, como deshidratadas, en conserva o congeladas.

Entre las principales formas de frutas exportadas encontramos: Almendras, Carozos, caquis, Cerezas, Ciruelas, Chirimoyas, Damascos, Duraznos, Frambuesas, Frutillas, Higos, Kiwis, Limones, Mandarinas, Manzanas, Melones, Moras, Naranjas, Nectarines, Paltas, Peras, Uva, Sandías, entre otros.

En cuanto a la distribución de los productos, Chile posee una muy desarrollada infraestructura vial y de vehículos de carga para transporte en frío que permiten la llegada a los puertos en las mejores condiciones de frescura.

Chile exporta a más de 172 mercados, lo que avala la buena calidad de los productos, la gran competitividad de sus industrias y su reputación de proveedor confiable. Chile es capaz de satisfacer variadas gamas de necesidades y adaptarse a las condiciones de cada mercado. Sus principales socios comerciales son Estados Unidos, Japón, Argentina, Brasil, España, Corea del sur, Francia, entre otros.

Es fácil hacer negocios con Chile. Los trámites son mínimos y expeditos porque existe una predisposición positiva hacia las exportaciones. Por lo demás, en estos últimos años se han realizado importantes modernizaciones a las telecomunicaciones y mejoramiento de puertos marítimos, aeropuertos y carreteras. (5)

También es importante considerar la clasificación de Chile como una zona sanitaria de certificación internacional lo que facilita el acceso a los mercados externos. Las políticas aplicadas por el Gobierno entregan protecciones sanitarias adicionales para las frutas y vegetales. Todo lo que en conjunto nos posiona como un proveedor confiable.

Por lo tanto, para Chile hoy resulta fundamental el tener en cuenta la globalización del comercio, donde casi no existen fronteras y lo único que queda por determinar es que productos entran o no a un determinado mercado, es decir, para que las empresas nacionales tengan éxito deben saber primero como funciona éste y cuáles son los requerimientos para poder exportar.

4. LA CALIDAD

El proceso de apertura de los mercados y la conformación del bloque económico Europeo, han modificado sustancialmente el contexto en el que se desarrollan la actividad económica en el mercado internacional, es decir, cada vez más los países desarrollados se han pronunciado en favor de los consumidores, por lo que países exportadores deben competir respetando al medio ambiente y entregar a sus consumidores productos más seguros, lo que implica que se deben utilizar herramientas que busquen demostrar mediante procesos adecuados que se están haciendo las cosas correctamente. (12)

Es por eso que el actual escenario internacional, cambiante, competitivo y globalizado, hace que cada vez sea más difícil para Chile y nuestros exportadores competir en los mercados externos. Por esta razón, estamos concientes de la necesidad de diferenciarnos de nuestros competidores a través de la utilización de diferentes herramientas de gestión, como la implementación de Sistemas de Gestión Ambiental, de Calidad y Seguridad Laboral, entre otros.

Sin embargo, no debemos olvidar que el enfoque hacia el cliente es un factor clave para el éxito económico, la fidelidad y la permanencia en los mercados: el análisis de la satisfacción del cliente provee una indicación clara de la capacidad de una organización de lograr éxito a largo plazo.

Si bien, en este nuevo orden internacional, caracterizado por la creciente globalización de la economía y la decidida apertura de Chile en el ámbito comercial, los temas de calidad y medioambiental cobran cada día más importancia. Estas condiciones han enfatizado la necesidad de definir estrategias y acciones eficientes para el mejoramiento de la calidad, como uno de los factores fundamentales de la competitividad. (12)

Es decir, los temas de calidad y medioambiente constituyen áreas muy sensibles a estos acontecimientos y pueden transformarse en una traba al acceso de nuevos mercados si no se reacciona a tiempo ante los nuevos requerimientos, que sin ser obligatorios en un principio, son diferenciadores frente a otros mercados. Por ello, es necesario realizar acciones que se anticipen a los hechos y observar con especial atención las tendencias que se están adquiriendo en los mercados internacionales.

En los últimos años ha habido un creciente desarrollo del comercio internacional, lo cual conlleva múltiples ventajas respecto de la disponibilidad de productos, pero también surge un problema: como hacerle saber al cliente que el producto cumple con los requerimientos básicos de calidad si puede que el productor este al otro lado del mundo, puede que hable otro idioma y quizás tenga otras costumbres. Además si cada vez que se hiciera un contrato con un productor se tuviera que ir a verificar su sistema productivo, los costos del comercio se incrementarían demasiado.

Como una de las respuestas a esto surgieron los estándares internacionales, que han sido generados por distintos organismos, de manera de poner de Acuerdo a personas de distintas partes del mundo, Lo cual genera una confianza necesaria para efectuar distintas negociaciones. Estos estándares permiten medir a las empresas en cualquier parte del mundo con la misma regla, brindándoles al consumidor no solo una garantía del producto como el servicio que esta adquiriendo, sino que también del proceso al cual ha sido sometido.

Por lo tanto, en este contexto, la certificación les brinda a los consumidores finales e intermedios la tranquilidad de que los productos que están consumiendo son sanos e inocuos y cumplen con determinadas características que le brindan una seguridad de seguir adquiriéndolos, independiente de su lugar de origen.

4.2. BENEFICIOS DE LA CERTIFICACIÓN

Cualquiera sea la motivación, la Certificación representa el Pasaporte oficial, que permite demostrar que la empresa tiene un respaldo, ya que se ha comprometido a hacer bien las cosas para lograr ingresar a los exigente mercados internacionales, por lo cual, el desafío en la actualidad para las empresas exportadoras es obtener rápidamente este estatus, como una señal de confianza en las relaciones cliente-proveedor y un punto clave para validar las transacciones comerciales tanto nacionales como internacionales.

Algunos beneficios que brindan las Certificaciones se pueden resumir en los siguientes puntos:
(15)

- Obtener una ventaja competitiva.
- Obtener una consistencia en la calidad del producto que recibe el cliente.
- Mayor confianza de los clientes (importadores extranjeros, inversionistas)
- Mayor posibilidad de abrir nuevos mercados para las empresas exportadoras.
- Asegura el cumplimiento de la legislación que corresponda a cada tipo de empresa.
- Reduce el número de personal accidentado, mediante prevención y control de riesgos en el lugar de trabajo.
- Reconocimiento mundial.

Por lo tanto, Adaptarse a las exigencias de los mercados y los consumidores es imprescindible para la agricultura y la industria de alimentos; su competitividad en este mundo globalizado depende de ello. Pero no se trata tan sólo de cumplir las normas estipuladas por las autoridades sanitarias de cada país, sino de hacer suyos los objetivos que el consumidor final busca en un producto, así como aquellos que los grandes distribuidores se han auto impuesto para garantizar un producto inocuo y de calidad.

Hoy el enfoque está puesto en toda la cadena agroalimentaria, bajo el concepto de "desde el campo hasta la mesa", lo que implica mantener un buen manejo desde el huerto hasta el anaquel del supermercado, incluyendo las fases de packing, elaboración industrial y transporte. Adicionalmente, hay que considerar los nuevos requerimientos que se están pidiendo (en especial desde Europa), que se relacionan con temas de medio ambiente, bienestar de los trabajadores y, últimamente con bienestar animal.

Estas imposiciones constituyen las llamadas barreras para-arancelarias que son determinantes al momento de definir quiénes "siguen en competencia" en una relación comercial, sobre la base de que el valor de un producto ya no se reduce exclusivamente a su precio, sino a un concepto integral de manejo.

Si bien muchas de estas normas son voluntarias, los clientes han empezado a exigir garantías documentadas acerca de su acatamiento, con lo cual cobra fuerza la certificación.

Esencialmente existen dos tipos de certificación de calidad en la industria alimentaria. Una de ellas está enfocada a los productos, a través de la cual se evalúan los requisitos de tipo comercial de los mismos. La otra está orientada a los sistemas de aseguramiento de calidad.

En los años recientes la certificación que más se ha incrementado es la referida a los sistemas o programas de calidad e inocuidad. El primero en exigirse fue el de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos o HACCP, que en primera instancia en Europa y luego en Estados Unidos empezó a requerirlas para los productos pesqueros, respecto de los cuales se abordó como una norma sanitaria.

Un programa similar es el de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que establece directrices para el manejo y manipulación de alimentos. Pero asegurar inocuidad involucra garantizarla también desde el campo. Allí se enmarcan las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), respecto de las cuales las principales normas internacionales son la Guía de reducción microbiana para frutas y hortalizas frescas, de Estados Unidos, y Eurepgap en Europa, que reúne a las cadenas de hipermercados más importantes del Viejo Continente.

Esta norma nos permite competir de manera igualitaria en los mercados internacionales, permitiendo la apertura a mercados de alta sofisticación ya que se reconoce que se están cumpliendo principalmente con 3 ítem:

- 1) La Inocuidad Alimentaria, es decir, que el producto es sano, no está contaminado ni física, ni química ni biológicamente.
- 2) Protección del Medio ambiente, es decir, disminuir al máximo los impactos negativos en el desarrollo de la producción agrícola.
- 3) Condiciones básicas de protección al trabajador (Salud, Seguridad y Bienestar Laboral).

5. EUREPGAP

Como país exportador, Chile siempre se ha preocupado por desarrollar Buenas Prácticas Agrícolas, que como su nombre lo dice comprende una serie de medidas que maximizan la calidad del producto frutícola, las cuales incluyen el uso racional de agro- complementos, higiene en productos, Producción Integrada, seguridad laboral y el cuidado del medio ambiente, todo en provecho de que nuestros productos puedan acceder a los exigentes mercados internacionales.

Este Programa ayuda a que la industria chilena tenga un sistema objetivo y con base técnica que permita a sus productores y exportadores dar la confianza necesaria a sus compradores de frutas y hortalizas frescas que éstos son producidos respetando el medio ambiente y normas laborales, cuidando la salud de los trabajadores y consumidores, como también asegurando que sus procesos se realizan en forma higiénica logrando como resultado un producto de calidad e inocuo y de alta calidad.

La Buenas Prácticas Agrícolas en definitiva son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas, aplicables a las diversas etapas de producción de productos hortofrutícolas frescos, con el fin de brindar un producto inocuo para el consumo directo o su proceso agroindustrial. (4)

Combinan una serie de tecnologías y técnicas destinadas a obtener productos frescos saludables, de calidad superior, con altos rendimientos económicos, haciendo énfasis en el manejo integrado de plagas y enfermedades, conservando los recursos naturales y el medio ambiente, minimizando los riesgos para la salud humana.

Producir productos agrícolas bajo un sistema de Buenas Practicas Agrícolas es en nuestro país una necesidad derivada de las exigencias impuestas para poder exportar a mercados como el europeo y el de Estados Unidos

Es por esto que las Buenas Practicas Agrícolas se vuelve una excelente opción como herramienta de competitividad para mantenerse en el mercado de las frutas frescas con la inocuidad y calidad esperada por parte de los clientes, y mucho más si estos clientes serán un mercado tan exigente como es el europeo.

5.1. INICIOS

En un comienzo, las Buenas Practicas Agrícolas se iniciaron en Estados Unidos como un requerimiento para empezar a demostrar a los consumidores que los productos elaborados en dicho país son inocuos. Posteriormente los europeos implementaron su propio programa que lo denominaron EUREPGAP, basado en los que ya realizaba Estados Unidos.

La Guía de EE.UU. se reduce a aspectos de manipulación e higiene fundamentalmente. Eurepgap, en tanto, es una regulación más estricta y amplia; incluye temas relacionados con uso de productos agroquímicos, con salud y seguridad ocupacional, algunos vinculados con medio ambiente y con los trabajadores.

Pero en definitiva, ambas normativas tanto las Eurepgap como las Gap persiguen como principal objetivo la inocuidad del producto alimenticio.

La palabra Eurepgap se puede dividir en: (3)

- ✓ **GAP:** Viene de Buenas Practicas Agrícolas (GOOD AGRICULTURE PRACTICES).
- ✓ **EUREP:** Es un grupo de trabajadores de productos minoristas europeos (Euro Retail Produce Working Groupe)

Eurep utiliza las Gap como una norma de producción para la certificación de Buenas Practicas Agrícolas en Europa (3).

Lo que hace diferente a Eurepgap, es que ellos ven aspectos sociales, medioambientales, y otros que no tienen impacto directo sobre la inocuidad del producto alimenticio, sino que están referidas a como se trata al trabajador, cuánto le pagan, cómo tratan el medio ambiente, como desechan, etc. Son cosas que no influyen directamente en la sanidad o inocuidad del producto, pero Europa si los considera.

Eurepgap es un concepto que identifica a los productores detallistas de productos agrícolas en Europa, quienes se afilian y generan una fórmula de exigencia hacia otros mercados, para así asegurar que todos los productos que entren al continente cumplan los mismos parámetros.(6)

El Eurepgap es un documento normativo para la certificación de frutas y verduras, desarrollado en 1997 por un grupo europeo de representantes y organizaciones productoras de Estados Unidos, inicialmente para un grupo de minoristas, que asegura la utilización de Buenas Practicas Agrícolas.(6)

Premisas básicas de las EUREP-GAP:

- a) Mantener la confianza del consumidor en la calidad y seguridad de los alimentos.
- b) Minimización del impacto negativo en el medio ambiente, para conservar la naturaleza y la vida salvaje.
- c) La mejora de la utilización de los recursos naturales.
- d) El aseguramiento de una actitud responsable hacia la salud y seguridad de los trabajadores.

La versión actual del documento de Eurepgap se ha convenido entre los socios de la cadena de alimento de las frutas y verduras, después de tres años de consulta, donde se reunieron más de 600 personas de más de 25 países. (6)

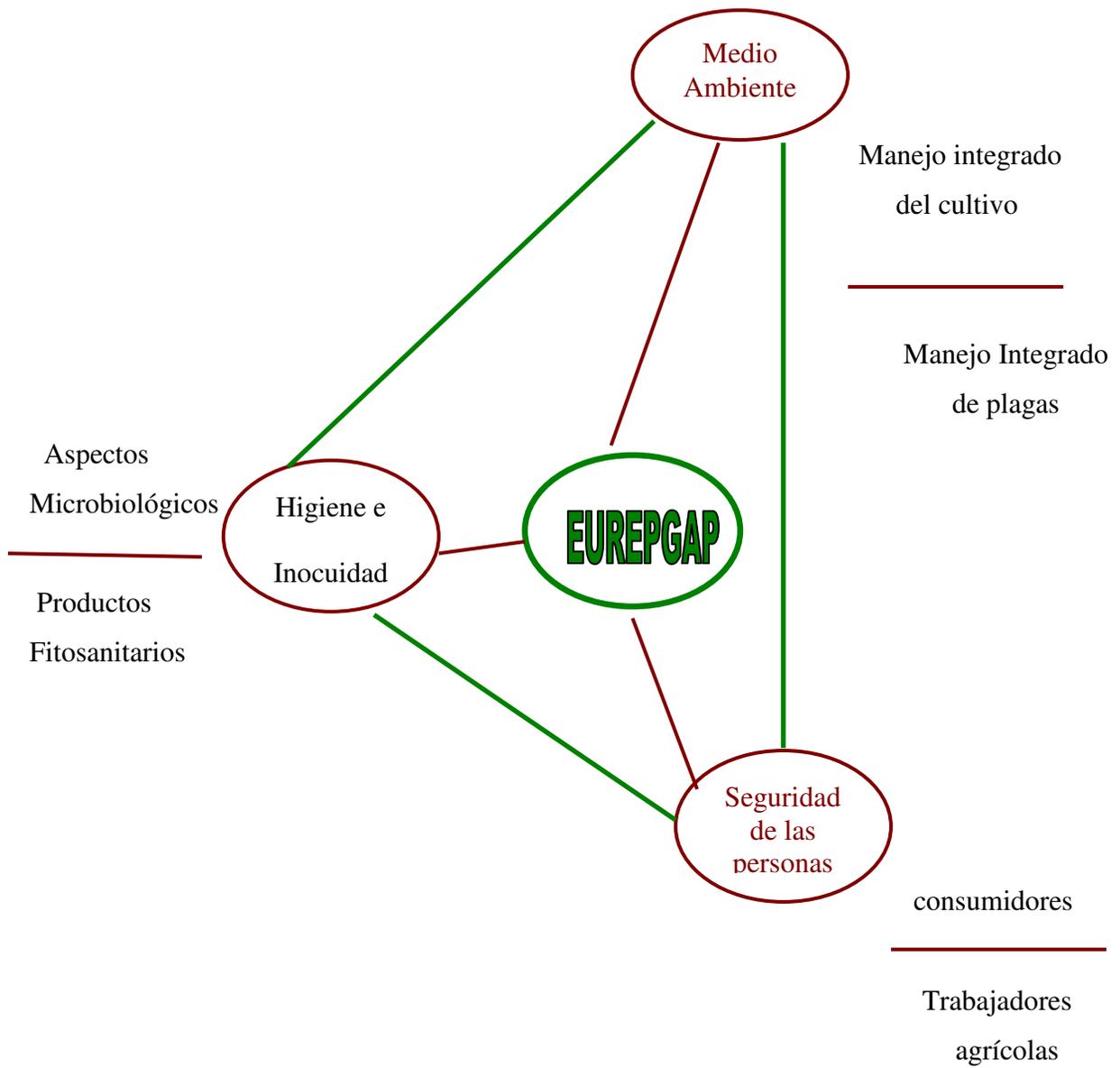
En enero de 2001, todos los miembros de la organización crearon el consejo y comité técnico y de estándar, entidad que tiene a cargo la responsabilidad del proceso continuo de revisión de los documentos y los procedimientos de la cadena de producción.

Eurepgap es un protocolo de certificación que persigue una agricultura segura y sostenible en el tiempo. Su objetivo fundamental es lograr un producto sano, seguro y respetuoso con el medio ambiente. La certificación Eurepgap también garantiza la trazabilidad del producto en cualquier fase de la producción, desde el campo hasta el consumidor final.(3)

La ISO 9000:2000 define la Trazabilidad como la “Aptitud de reconstruir la historia, uso o la localización de un producto por medio de identificaciones registradas”. En otras palabras, es el atributo de una materia prima, producto procesado o terminado, lo cual permite determinar en que estado del proceso se encuentran. (3)

La imposición del concepto de Trazabilidad no solo odebece, como en el caso Europeo, a lograr la seguridad alimentaría sino a la necesidad de implementar certificaciones de procesos de producción a lo largo de toda la cadena de suministro.(3)

El siguiente diagrama muestra los principales elementos que considera el concepto de BPA (9)



5.2. BENEFICIOS DE LA CERTIFICACIÓN

Los Beneficios de la producción bajo las Buenas Prácticas Agrícolas asegura a los consumidores de frutas y hortalizas frescas, un producto sano y apto (inocuo) para el consumo humano, protegiendo además el medio ambiente y a los trabajadores.

Constituyen una valiosa herramienta que permite satisfacer, en mejor manera, las demandas del mercado que ya no sólo toman en cuenta la calidad del producto, sino además las condiciones bajo las cuales se efectuó su producción, embalaje, almacenamiento y transporte, entre otros.

En definitiva este mejoramiento beneficia a 3 sectores: (15)

- 1) **Consumidores**: Porque dado el hecho de que gran parte del volumen de frutas que se comercializa en nuestro mercado interno pasa por el mismo proceso que las exportación, es decir, los productos de consumo local serán también sanos e inocuos desde el punto de vista de la salud.
- 2) **Exportadores**: Porque se les facilita el acceso a los principales mercados de destino como son Estados Unidos y Europa, donde han establecido progresivamente estos requerimientos para la aceptación de productos importados.
- 3) **Trabajadores**: Porque se promueve la aplicación de practicas que aseguran la prevención necesaria para que todas las personas involucradas directa o indirectamente en alguna de estas etapas del ciclo productivo, se desempeñen en condiciones de seguridad.

Algunas de las consecuencias económicas de las Eurepgap son:

- Generar nuevos segmentos en los mercados internos.
- Mantener y hacer crecer las exportaciones de frutas y hortalizas.
- Asegurar la presencia de la producción de frutas y hortalizas en los mercados más exigentes.
- Consolidar la imagen “país” - “región” positiva respecto a la salud humana y el medio ambiente.
- Brinda una mayor confianza en los clientes.
- Mayores posibilidades de abrir nuevos mercados para las exportaciones.

Elementos que interactúan en las Eurepgap:



5.3. REQUERIMIENTOS PARA LA CERTIFICACIÓN

La agricultura en general, pero fundamentalmente la fruticultura nacional está en permanente evolución. A los logros conseguidos por el país en cuanto a mantener una fuerte presencia en los mercados más exigentes del mundo, hoy día se desarrollan programas tendientes a ofrecer un producto cada vez más inocuo y cuya producción no altere el medio donde se desarrolla. (4)

Las Buenas Prácticas Agrícolas incluyen las acciones involucradas en la producción primaria de frutas, desde la preparación del terreno hasta la cosecha, el proceso de embalaje o packing y el transporte de éstas, de forma tal, que se asegure la inocuidad del producto, conservación de los recursos utilizados en la producción y seguridad de las personas involucradas en las labores productivas. (4)

Cabe destacar que la aplicación de las Eurepgap, estará sujeto a la voluntariedad del productor y al compromiso que adquiera para su implementación(4), y es necesario considerar que para implementar las Eurepgap no se necesita de enormes inversiones, sino de seguir cuidadosamente un plan de trabajo. (4)

Lo primero que se debe hacer es determinar cual es el grado de cumplimiento que se tiene en la empresa actualmente, aunque sea muy precario todas las empresas agrícolas tiene algún sistema de manejo de calidad. En este punto se debe contrastar el nivel de cumplimiento actual con el nivel de cumplimiento mínimo para poder operar bajo un sistema Eurepgap, es decir, lo que se hace aquí es determinar el Gap diferencial que falta para poder cumplir con el estándar, etapa conocida como Gap Analysis, pudiendo ser realizado por el agricultor, por personal del mismo predio, o por personal externo.(4)

Adecuarse a los nuevos estándares de calidad e inocuidad implica todo un cambio cultural al interior de las empresas. Labor que se puede llevar a cabo por todos los integrantes de la organización, de allí que se vuelve fundamental la capacitación de los trabajadores, pues de ellos depende en gran medida que las actividades se realicen según los requerimientos establecidos.

No todos los requisitos para la certificación tienen el mismo peso, algunos son obligatorios en donde encontramos de dos tipos (6).

- **Rojos**: Obligaciones Mayores, los cuales deben cumplirse completamente.
- **Amarillos**: Obligaciones Menores, de los cuales algunos podrían quedar transitoriamente sin cumplimiento y se podría lograr la certificación.

Finalmente hay recomendaciones, que actualmente son optativas, pero que quizás en un futuro pasen a ser obligatorias.

Para realizar el Gap Análisis se debe planificar paso a paso los siguientes aspectos:

- **Requisitos de Registro**: Es importante generar un registro ordenado, legible, recuperable y fácilmente identificable.
- **Requisitos de Trazabilidad**: Todos el sistema productivo debe estar organizado de tal manera de que pueda volver a trazar la ruta desde el local minorista hasta el potrero o lugar de producción.
- **Requisitos de Infraestructura y Equipos**: Antes de efectuar alguna modificación, construir algo nuevo o efectuar alguna adquisición, es recomendable revisar antes los requisitos respectivos.
- **Requisitos de Competencias**: Es necesario brindarles al personal las habilidades y conocimientos necesarios.(4)

5.3.1. ASPECTOS GENERALES PARA LA IMPLEMENTACION DE BPA (4)

- 1) El productor debe asumir un compromiso de aplicación de las BPA, haciendo sus propias auto evaluaciones, tomando las medidas correctivas pertinentes e involucrando a su personal y a sus contratistas en el sistema, lo cual involucra:
 - a) Realizar auto-evaluación del funcionamiento de la BPA en forma periódica. Se debe efectuar al menos una auto-evaluación cada dos meses. En época de cosecha, se recomienda, una vez al mes. Los resultados de estas evaluaciones deben mantenerse archivados.
 - b) Realizar, al menos una vez al año, una auto-evaluación del grado de avance de las BPA. Los resultados de estas evaluaciones deben mantenerse archivados

- 2) Para poder efectuar la trazabilidad y relacionar la información mantenida en el cuaderno de registros de campo con las actividades de terreno, es necesario identificar los cuarteles en el predio. Para ello se deben establecer las siguientes modalidades de identificación:
 - a) La confección de un plano o diagrama del predio, disponible en las dependencias del mismo predio.
 - b) Deben estar identificados los caminos, los canales de riego y fuentes de aguas, las bodegas y cualquier punto de referencia específico dentro del predio.

- 3) Condiciones generales de higiene del predio
 - a) Deben tomarse todas las medidas necesarias para mantener la higiene y limpieza en el huerto.
 - b) Se deben instalar basureros en puntos estratégicos del huerto y establecer una frecuencia de recolección de basura y de limpieza.
 - c) En los huertos destinados a la producción de frutas no deben haber animales domésticos.
 - d) El huerto debe mantenerse libre de basuras tanto en los cuarteles, canales de riego, como en los caminos interiores, cabeceras y alrededor de las construcciones. No debe haber materiales tales como papeles, plásticos, envases, fertilizantes, productos fitosanitarios, restos de cajas, entre otros.

- 4) Informaciones y de prohibiciones al personal
- a) En el predio deben existir señales o letreros que informen al personal todos los aspectos necesarios para mantener la inocuidad e higiene durante la operación.
 - b) Las señales para el personal deben estar distribuidas en áreas de fácil lectura.
 - c) Las señales referidas a seguridad del personal deberán siempre corresponder a los riesgos específicos que existan en el predio, lo cual debe ser determinado en cada caso.
 - d) Se debe prohibir el ingreso de animales a la plantación, bodegas u otras instalaciones. Los animales de trabajo deben mantenerse controlados.
- 5) PLANTACIONES NUEVAS: En el caso de plantaciones nuevas, las BPA requieren que se considere algunos aspectos mínimos respecto a las plantas utilizadas
- 6) CARACTERISTICAS DEL AGUA UTILIZADA EN EL PREDIO: Se deben conocer las fuentes del agua utilizada en el predio. Para ello se debe supervisar su contaminación microbiológica y química tomando muestras del agua utilizada en la aplicación de productos fitosanitarios, en el riego y destinada al personal, al menos una vez al año.
- 7) MANEJO DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS: La utilización de estos productos tiene una importancia preponderante en las BPA, pues además de su efecto benéfico al mantener la sanidad y calidad de la producción, un mal uso puede generar efectos no deseados al medio ambiente y a la seguridad de los trabajadores y de los consumidores. Su uso está sujeto a regulaciones legales y requerimientos del mercado relacionados con el tipo de producto, dosificaciones, cuidados durante el almacenaje, la aplicación y el uso de equipos de protección al personal. Para proteger la salud de los trabajadores se deben respetar los períodos de reingreso y para proteger la salud de los consumidores, considerar los períodos de carencia.
- 8) FERTILIZACION: El manejo de la fertilización debe ser cuidadoso para no provocar contaminaciones innecesarias al suelo y aguas. Los cuidados deben comenzar desde el manejo de los fertilizantes en bodegas hasta la calibración para las aplicaciones.
- 9) COSECHA: Durante las faenas de cosecha, se debe cumplir con los requerimientos destinados básicamente a mantener la higiene del producto y de los elementos utilizados en la faena.

10) **SERVICIOS BASICOS PARA EL PERSONAL:** La higiene del personal es un elemento de primera importancia para evitar que durante las labores, especialmente en la cosecha, se contamine el producto. A continuación se mencionan los elementos de higiene del personal, que son de importancia para las BPA:

- a) Disponibilidad de agua para el personal
- b) Baños para el personal
- c) Primeros auxilios
- d) Instalaciones para colación

11) **CAPACITACION AL PERSONAL**

a) Las BPA requieren que cada productor prepare un calendario anual de los cursos que tiene planificado efectuar e indicando qué personas serán capacitadas.

b) Se recomienda efectuar capacitación en cuatro temas básicos:

- 1) Seguridad e Higiene: Para todo el personal permanente y temporal del huerto.
- 2) Cuaderno de Campo y mantención de Registros: para el personal responsable de estas labores.
- 3) Calibración de Equipos de Aplicación de Productos Fitosanitarios: para el personal encargado de esta labor.
- 4) Aplicación de Productos Fitosanitarios (manipulación, almacenamiento y dosificación): para el personal encargado de estas labores.

12) **ALGUNOS REGISTROS QUE SE DEBEN LLEVAR:**

- 1) Cuaderno de registro de campo
- 2) Información general por cuartel
- 3) Monitoreo de plagas y enfermedades.
- 4) Aplicación de productos fitosanitarios
- 5) Maquinaria del predio
- 6) Capacitación del personal
- 7) Salud e higiene del personal

13) **LEGISLACION LABORAL:** Se debe cumplir con el marco legal vigente en el país (Código del Trabajo (DFL 1/1994), Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo (Dto. 201/2001 del Ministerio de salud), DS 594/2001, Ley 16744 y Código Sanitario). A lo largo de estas especificaciones técnicas ya se han indicado diversos aspectos legales de actividades o instalaciones específicas.

Sin embargo existe una serie de disposiciones básicas relacionadas con el personal que todo empleador debe cumplir y que se indican a continuación:

- a)** Todos los trabajadores deben tener contrato de trabajo vigente, los que se deben archivar en forma ordenada y de fácil acceso para su revisión.
- b)** Debe existir un sistema de control de horario que permita verificar que todos los trabajadores cumplen la jornada de trabajo establecida en su contrato de trabajo.
- c)** Se deben mantener las cotizaciones previsionales de todos los trabajadores y las cotizaciones establecidas en la ley 16774 (FONASA, mutuales) al día. Estas deben estar documentadas y archivadas en forma apropiada.
- d)** Cuando corresponda se debe contar con un Reglamento Interno de orden, seguridad e higiene en el trabajo registrado en la Inspección del Trabajo y Ministerio de Salud. Se debe entregar a todo el personal, quien debe leerlo, para conocer sus obligaciones y derechos.

6. ACCIONES DE LOS AGRICULTORES EN CHILE PARA ADECUARSE A LOS ESTANDARES EUREPGAP.

El Sector Agrícola Chileno a reaccionado tomando acciones a objeto de adecuar sus operaciones a los estándares establecidos por las Eurepgap ya que han percibido la importancia de los beneficios que brinda este tipo de certificación.

A continuación se muestra un Estudio Exploratorio efectuado con algunos Productores de Uva del Valle de Catemu, lugar con un alto potencial exportador, es por eso que a través del IST, quienes asesoran a los agricultores en el cumplimiento de algunos criterios para la certificación, se llevó a cabo este estudio.

En este lugar, según la Asociación Gremial de Agricultores del Valle del Aconcagua existen 32 predios que producen Vid de Mesa, de los cuales solamente uno esta certificado por la Norma Europea “EurepGap” y dos están en proceso de certificación.

El Análisis correspondió a un estudio exploratorio, donde se realizó un Análisis Descriptivo con los datos obtenidos mediante encuestas realizadas a trabajadores (permanentes y temporeros) de una Viña certificada y a trabajadores (permanentes y temporeros) de Viñas no certificadas, todas pertenecientes a la localidad del Valle de Catemu.

Para la aplicación de las encuestas a trabajadores de viñas certificadas, se elaboró un diseño de muestreo secuencial, en el que no se fija de antemano el número de unidades que han de constituir la muestra.

Para las Viñas no certificadas se diseñó un muestreo por Conglomerados bi-etápico, que consistió en seleccionar una muestra aleatoria simple por conglomerados (Viñas) y, posteriormente para cada conglomerado escogido se realizó un diseño de muestreo Secuencial.

El estudio exploratorio consistió básicamente en la comparación de trabajadores de la viña Certificada versus trabajadores de Viñas no certificadas.

6.1. Empresa Certificada por la Norma Eurepgap

1. Descripción de la empresa certificada

- Razón Social: Gian Franco Rossi

Esta Viña esta ubicada en la Parcela N° 9-10-11-23-24-39 del Valle de Catemu, tiene un tamaño aproximado de 20 hectáreas en donde se produce Uva de Mesa de exportación.

La Viña cuenta con una dotación de 8 trabajadores permanentes y con 25 trabajadores de forma esporádica.

En un comienzo esta Viña optó por la certificación debido a un requerimiento de su cliente principal en Inglaterra, sin conocer de forma más profunda las implicancias reales que les proporcionaría la certificación.

Con posterioridad, comenta el dueño, percibieron que los beneficios de la certificación fueron entre otros, el reconocimiento a nivel de clientes actuales y potenciales, proveedores, como también en Bancos e Instituciones Financieras.

También es importante considerar que ahora esta Viña es un Modelo a seguir para las otros predios de la zona que aun no están certificados pero que tienen la intención de hacerlo.

2. Descripción del Estudio:

Para esta encuesta se llevo a cabo un Estudio Exploratorio y, a su vez, se aplico un Análisis Descriptivo con los datos obtenidos mediante la encuesta realizada a los trabajadores de la viña, respecto de sus impresiones antes y después de la certificación,

3. Características de la muestra:

La encuesta diseñada corresponde a un Muestreo Secuencial. Este diseño se utiliza cuando al momento de aplicar una encuesta surgen inconvenientes, en este caso, no se pudo precisar con anterioridad la cantidad de trabajadores a los cuales se les aplicaría la encuesta, dejando abierta la posibilidad de aplicarla a los que realmente estaban en ese momento.

3.1. Universo de la muestra:

La encuesta fue aplicada a 10 trabajadores, hombres, mayores de 18 años, de los cuales 3 eran trabajadores permanentes y 7 eran trabajadores temporales.

6.2. Empresas No Certificadas por la Norma Eurepgap

1. Descripción del Estudio:

Para esta encuesta se llevo a cabo un Estudio Exploratorio y se aplico un Análisis Descriptivo con los datos obtenidos mediante la encuesta realizada a los trabajadores de viñas no certificadas por la norma Eurepgap.

2. Características de la Muestra:

La encuesta diseñada corresponde a muestreo por Conglomerados Bi-etápico(*), que consistió en seleccionar una muestra aleatoria simple por conglomerados (Viñas) y, posteriormente para las Viñas escogidas se realizó un diseño de Muestreo Secuencial.

Aquí se aplico un muestreo secuencial, debido a variables culturales de la zona, como lo son el temor a perder sus trabajos por la de entrega información, lo que impidió de ante mano conocer la cantidad exacta de trabajadores a los cuales se le aplicaría la encuesta.

2.1. Universo de la muestra

La muestra esta dividida en:

- 1) La cantidad de viñas en donde se aplicará.
- 2) La cantidad de trabajadores a los cuales se les aplicará.

En la zona del Valle de Catemu existen 29 viñas que no poseen la certificación Eurepgap, de allí que para el muestreo por conglomerado se tomo como referencia este numero.

De este estudio arrojó la cantidad de 4 viñas donde fue necesario aplicar la encuesta y para determinar la cantidad de trabajadores se utilizo el Muestreo Secuencial, aplicándose a un total de 10 trabajadores, de los cuales 4 eran permanentes y 6 temporales.

6.3. RESULTADOS DE LA ENCUESTA

1. Encuesta aplicada a trabajadores de la empresa certificada respecto de sus impresiones antes y después de la certificación.

Mediante el análisis descriptivo (gráficos y tablas de resumen en anexo) que se realizó se obtuvieron los siguientes antecedentes, destacando en esta oportunidad solo aquellas impresiones en las cuales existía una variación en sus respuestas antes y después de la certificación.

- ✓ El 30% de los trabajadores encuestados indicaron que trabajan de manera esporádica más de dos horas diarias extraordinarias antes de la certificación, en cambio actualmente no se trabaja más de lo que la ley permite. (PREGUNTA N°6)
- ✓ Antes de la Certificación solo el 80% de los de los trabajadores encuestados mencionaron que se les explicó los riesgos a los que se exponen durante del desempeño de su trabajo. Porcentaje que varía al 100% después de la certificación. (PREGUNTA N°7)
- ✓ El 80% de los trabajadores encuestados indicó que no sabían que hacer en caso de accidente antes de la certificación, en cambio actualmente el 100% de los trabajadores si lo sabe. (PREGUNTA N°8)
- ✓ El 80% de los trabajadores encuestados mencionaron que sabían la ubicación de los implementos de primeros auxilios antes de la certificación, en cambio, posterior a la certificación, el 100% de los trabajadores encuestados mencionaron que conocían la ubicación (PREGUNTA N°9)
- ✓ El 100% de los encuestados mencionaron que después que la viña fue certificada, conocieron el Reglamento de Higiene y Seguridad, en cambio, antes de esta solo el 20% lo conocía. (PREGUNTA N°12)
- ✓ Después de la certificación, el 100% de los trabajadores encuestados realizaron algún tipo de capacitaciones, a diferencia del 70% cuando la viña no estaba aún certificada. (PREGUNTA N°16)

2. Encuesta aplicada a trabajadores de la empresa certificada versus trabajadores de empresas no certificadas del Valle de Catemu.

Mediante el análisis descriptivo (gráficos y tablas de resumen en anexo) que se realizó se obtuvieron los siguientes antecedentes, destacando en esta oportunidad solo aquellas impresiones en las cuales existía una variación en sus respuestas.

- ✓ El 100% de los trabajadores encuestados de la viña certificada trabajan de 8:00 a 17:00 hrs. En cambio, en las viñas no certificadas ningún trabajador encuestado cumple ese horario, sobrepasando a más horas diarias extraordinarias de trabajo. (PREGUNTA N°4)
- ✓ En la viña certificada los trabajadores encuestados no trabajan más de 2 horas extraordinarias, en cambio, en las viñas no certificadas el 80% de los encuestados si lo hace. (PREGUNTA N°6)
- ✓ AL 100% de los trabajadores encuestados de la viña certificada les explicaron de manera formal los riesgos a que se exponen en el trabajo, a diferencia, del 20% en las viñas no certificadas. (PREGUNTA N°7)
- ✓ En la viña certificada, el 100% de los trabajadores encuestados saben que hacer en caso de accidentes, en cambio, sólo el 20% de los trabajadores encuestados de las viñas no certificadas saben que hacer en caso de accidente. (PREGUNTA N°8)
- ✓ El 60% de los trabajadores encuestados de las viñas no certificadas mencionaron que no conocían la ubicación de los implementos de primeros auxilios, en cambio, en la viña certificada, el 100% de los trabajadores encuestados mencionaron que conocían su ubicación. (PREGUNTA N°9)
- ✓ El 100% de los encuestados en la viña certificada mencionaron que conocen el Reglamento de Higiene y Seguridad, en cambio, ningún trabajador encuestado en las viñas no certificadas conocen el Reglamento.
(PREGUNTA N°12)

- ✓ Producto de la certificación el 100% de los trabajadores encuestados respondió que en su lugar de trabajo existen lugares habilitados para la colación a diferencia de solo el 40% en la viñas no certificadas. (PREGUNTA N°15)

- ✓ El 100% de los trabajadores encuestados de la viña certificada realizaron algún tipo de cursos o capacitación, a diferencia, del 40% de los trabajadores encuestados de las viñas no certificadas. (PREGUNTA N°16)

7. CONCLUSIONES

Es muy favorable el escenario actual en el que se encuentra nuestro país debido a los variados acuerdos alcanzados. Pero es necesario considerar que para poder maximizar los beneficios que derivan de esto, es necesario enfrentarlos con altos estándares de calidad, los cuales en definitiva permitirán la diferenciación respecto de nuestros competidores.

Actualmente la manera de hacer los negocios esta cambiando, cada vez existen menos fronteras y nuestros productos ya pueden ser comercializados a los largo de todo el mundo, para lo cual debemos tomar en cuenta que nuestros clientes potenciales ya no solo se preocupan por obtener productos sanos y de alta calidad, si no que cada vez se están preocupando mas por conocer los procesos a los cuales fueron sometidos. En especial los consumidores Europeos, se interesan por aspectos como el medio ambiente, la calidad y las personas (los trabajadores), es decir, la globalidad que involucro el tener un producto de cualquier parte del mundo en su mesa.

De allí la importancia de la certificación, ya que esta medirá de la misma manera a todos los productores, y a demás, brinda un respaldo internacional que dirá que las cosas se están haciendo bien. Por lo tanto, es necesario para los productores de fruta fresca considerar la certificación como una herramienta que permitirá competir de igual manera con cualquier producto a nivel mundial.

Las Eurepgap son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas, aplicables a las diversas etapas de la producción frutícola para la exportación directa o para su proceso agroindustrial. Su aplicación tiene como objetivo ofrecer al mercado productos de elevada calidad e inocuidad, produciendo un mínimo impacto ambiental, y preocupándose por los trabajadores.

Por lo tanto, es necesario destacar que las Eurepgap no solo certifican que el producto final es sano y de alta calidad, si no que sus procesos fueron minimizando el daño al medio ambiente y existió una preocupación por los trabajadores.

Por esto es recomendable para los productores de fruta de fresca evaluar la factibilidad de esta certificación ya que al ser un tipo de norma bastante completa que no solo certifica la calidad del producto, brinda un respaldo mucho mayor a nivel mundial que se es un proveedor altamente confiable.

Actualmente, especialmente en el trabajo agrícola existen variadas irregularidades en cuanto a materia laboral, como lo son el contrato de trabajo, horas extras, etc. Aspectos que por lo general son fiscalizados por medio de denuncias, muy raras veces por fiscalizaciones programadas, es por esto que este tipo de certificación no solo eleva la calidad del producto entregado si no que permite mejorar la calidad de vida del trabajador, brindándole la tranquilidad de que se esta cumpliendo con la legislación vigente y que se le ofrecerá un ambiente laboral mucho mas optimo para trabajar.

Del Estudio Exploratorio que se llevo a cabo se pudo determinar que bajo las condiciones actuales que presentan las empresas encuestas, la certificación bajo la norma Europea Eurepgap no es factible, ya que se pudo determinar que existen variadas irregularidades en materia laboral, como lo son contratos de trabajos inexistentes, exceso de horas diarias trabajadas, no existencia de compensación por domingos trabajados, etc.

A su vez, se pudo determinar falencias en el Ambiente Laboral, ya que no era el mas optimo para desarrollar la jornada de trabajo. No existían en muchos casos lugares habilitados para la colación, los periodos de descanso eran muy reducidos, etc.

En conclusión, la certificación Eurepgap para estas empresas es factible siempre y cuando el empresariado se preocupe mas de sus trabajadores brindándoles un ambiente de trabajo mas optimo y una seguridad de que se esta cumpliendo con las leyes laborales vigentes, y que no solo vuelque su atención en la entrega de una producto de alta calidad.

8. ANEXOS

1. ENCUESTA

La encuesta aplicada tanto en la empresa certificada como a las empresas no certificadas estaba constituida por 18 preguntas, divididas a su vez en 3 partes:

1) Contrato de Trabajo: Donde se busco obtener la información respecto de:

- Tipo de contrato de trabajo.
- Jornada de trabajo.
- Horas extras.

2) Higiene y Seguridad: Donde se busco obtener información respecto de:

- Riesgos del trabajo, ¿que hacer en caso de accidente, ubicación implementos primeros auxilio, etc.
- Existencia de agua potable, baños y lugares habilitados para la colación.

3) Capacitaciones: Donde se busco obtener información respecto de la cantidad, calidad y frecuencia de las capacitaciones que se efectúan en la empresa.

2. ANÁLISIS DESCRIPTIVO

2.1. Encuesta aplicada a los trabajadores de la viña certificada respecto de sus impresiones antes y después de la certificación

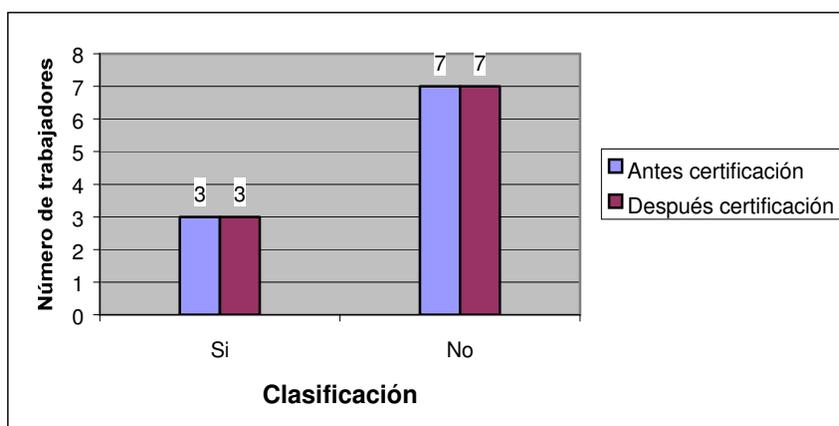
Pregunta 1: ¿Su contrato de trabajo es indefinido?

Clasificación	VIÑA ANTES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	3	30
No	7	70
Total	10	100

Clasificación	VIÑA DESPUÉS CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	3	30
No	7	70
Total	10	100

En la tabla y gráfico 1, se puede apreciar que la aplicación de la certificación no afectó en lo relacionado con el contrato de los trabajadores, debido a que se mantuvo el mismo porcentaje entre los trabajadores con contrato fijo.

Gráfico 1: Respecto a la cantidad de trabajadores.



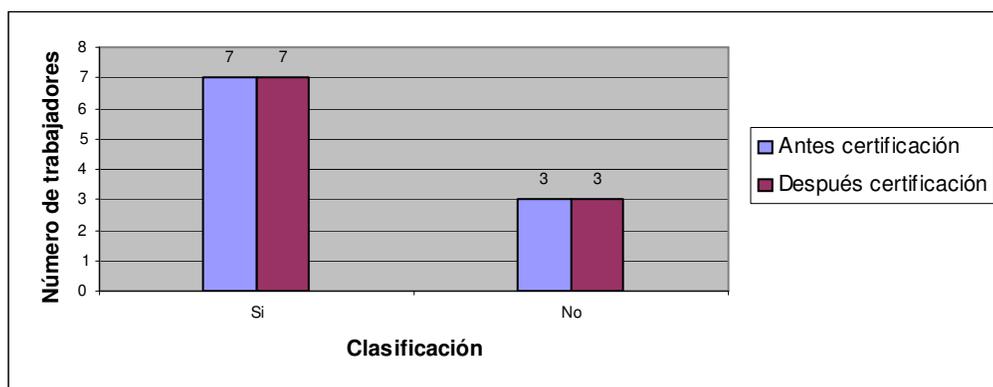
Pregunta 2: ¿Su contrato de trabajo es a plazo fijo?

Clasificación	VIÑA ANTES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	7	70
No	3	30
Total	10	100

Clasificación	VIÑA DESPUES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	7	70
No	3	30
Total	10	100

En la tabla y gráfico 2, se puede apreciar que la aplicación de la certificación no afectó en lo relacionado con el contrato a plazo fijo de los trabajadores, debido a que se mantuvo el mismo porcentaje entre los trabajadores.

Gráfico 2: Respecto a la cantidad de trabajadores.



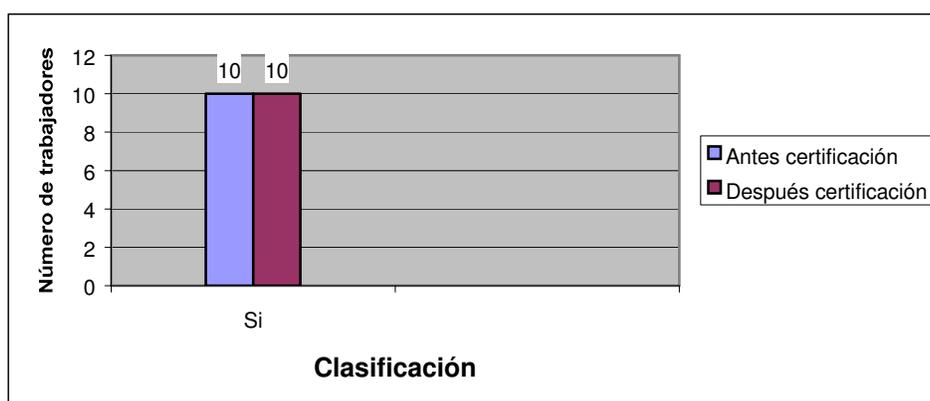
Pregunta 3: ¿Tiene copia de su contrato de trabajo?

Clasificación	VIÑA ANTES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

Clasificación	VIÑA DESPUES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

En la tabla y gráfico 3, se puede apreciar que la aplicación de la certificación no afectó en lo relacionado con poseer copia del contrato de trabajo.

Gráfico 3: Respecto a la cantidad de trabajadores.



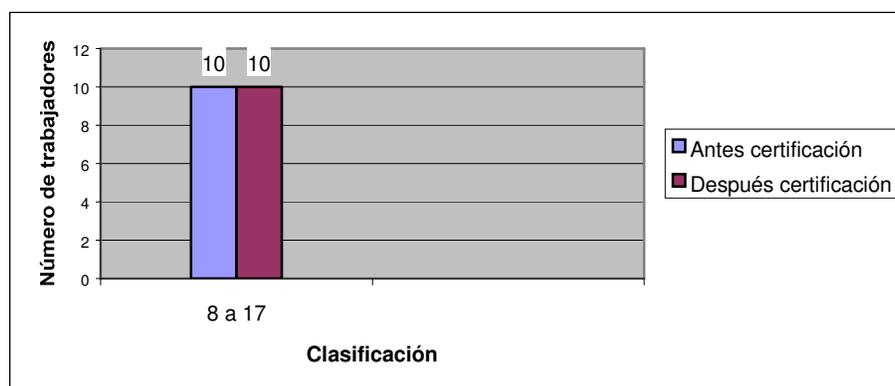
Pregunta 4: ¿Cuál es su jornada diaria de trabajo (en horas)?

Clasificación	VIÑA ANTES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
8 a 17	10	100
Más	0	0
Total	10	100

Clasificación	VIÑA DESPUES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
8 a 17	10	100
Más	0	0
Total	10	100

En la tabla y gráfico 4, se puede apreciar que la aplicación de la certificación no afectó en lo relacionado a la jornadas diaria de trabajo, debido a que se mantuvo desde las 8 de la mañana a las 17 horas.

Gráfico 4: Respecto a la cantidad de trabajadores.



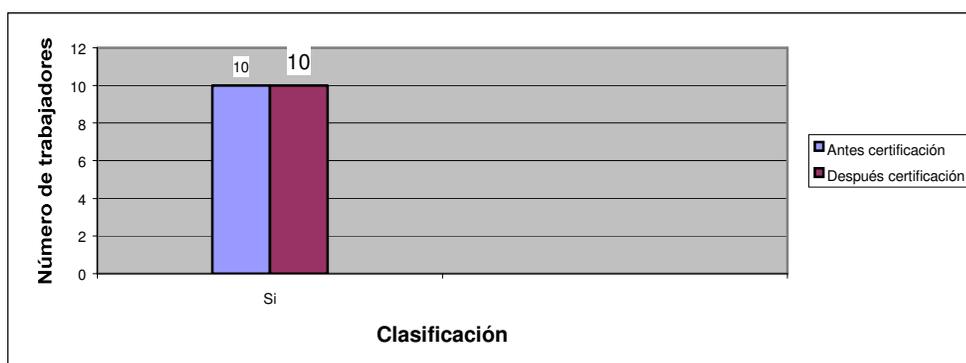
Pregunta 5: ¿Hace horas extras?

Clasificación	VIÑA ANTES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

Clasificación	VIÑA DESPUES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

En la tabla y gráfico 5, se puede apreciar que la aplicación de la certificación no afectó en lo relacionado a las horas extras de trabajo.

Gráfico 5: Respecto a la cantidad de trabajadores.



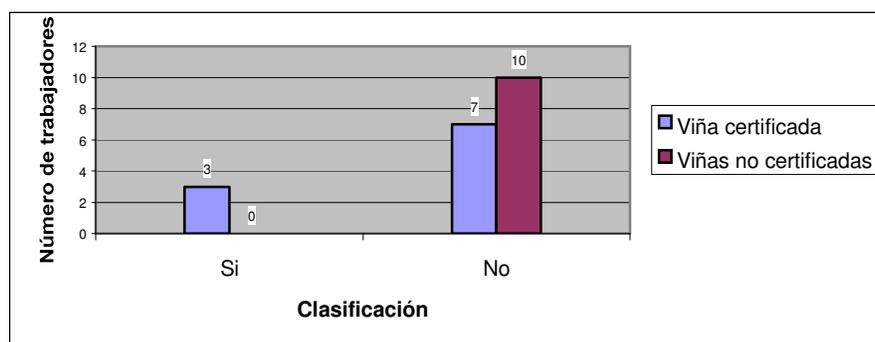
Pregunta 6: ¿Trabaja más de 2 horas diarias extraordinarias?

Clasificación	VIÑA ANTES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	3	30
No	7	70
Total	10	100

Clasificación	VIÑA DESPUES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	0	0
No	10	100
Total	10	100

En la tabla y gráfico 6, se puede apreciar que la certificación afecto, debido a que los trabajadores encuestados ya no trabajaran mas de 2 horas diarias extraordinarias.

Gráfico 6: Respecto a la cantidad de trabajadores.



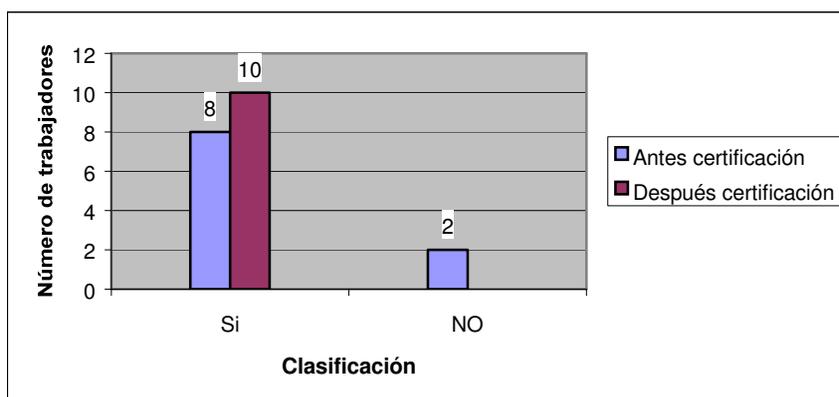
Pregunta 7: ¿Le explicaron de manera formal cuáles son los riesgos a que se expone en la realización de su trabajo?

Clasificación	VIÑA ANTES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	8	80
No	2	20
Total	10	100

Clasificación	VIÑA DESPUES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

En la tabla y gráfico 7, se puede apreciar que la aplicación de la certificación ayudo a que el 100% de los trabajadores encuestados pudieran conocer de manera formal los riesgos a los cuales se exponen en la realización de su trabajo.

Gráfico 7: Respecto a la cantidad de trabajadores.



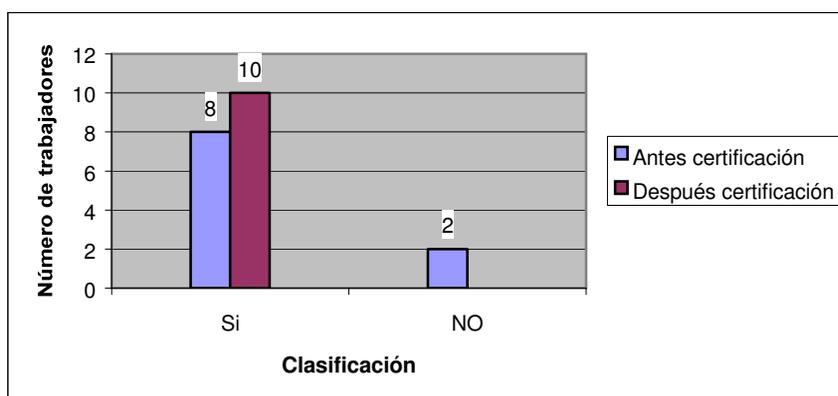
Pregunta 8: ¿Sabe qué hacer en caso de accidente?

Clasificación	VIÑA ANTES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	8	80
No	2	20
Total	10	100

Clasificación	VIÑA DESPUES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

En la tabla y gráfico 8, se puede apreciar que producto de la certificación el 100% de los trabajadores sabría que hacer en caso de accidente.

Gráfico 8: Respecto a la cantidad de trabajadores.



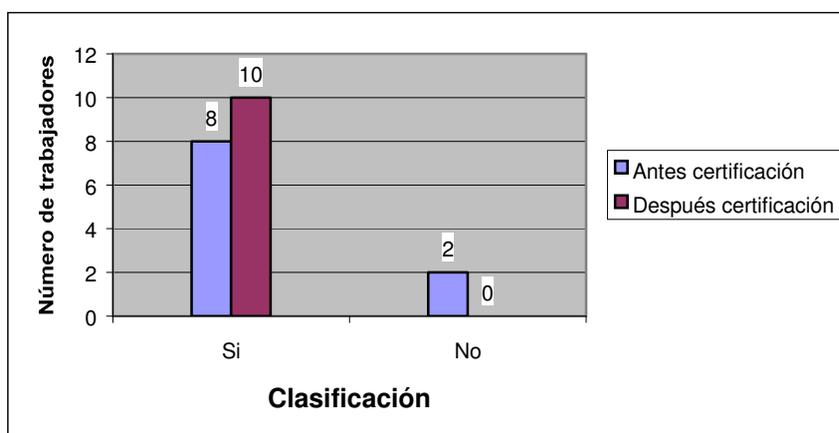
Pregunta 9: ¿Conoce la ubicación de los implementos para primeros auxilios?

Clasificación	VIÑA ANTES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	8	80
No	2	20
Total	10	100

Clasificación	VIÑA DESPUES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

En la tabla y gráfico 9, se puede apreciar que la aplicación de la certificación afectó en lo relacionado al conocimiento de la ubicación de los implementos de primeros auxilios, debido a que solo el 20% de los trabajadores encuestados mencionaron que no conocían la ubicación de los implementos de primeros auxilios antes de la certificación. En cambio, posterior a certificación, el 100% de los trabajadores encuestados mencionaron que conocían la ubicación.

Gráfico 9: Respecto a la cantidad de trabajadores.



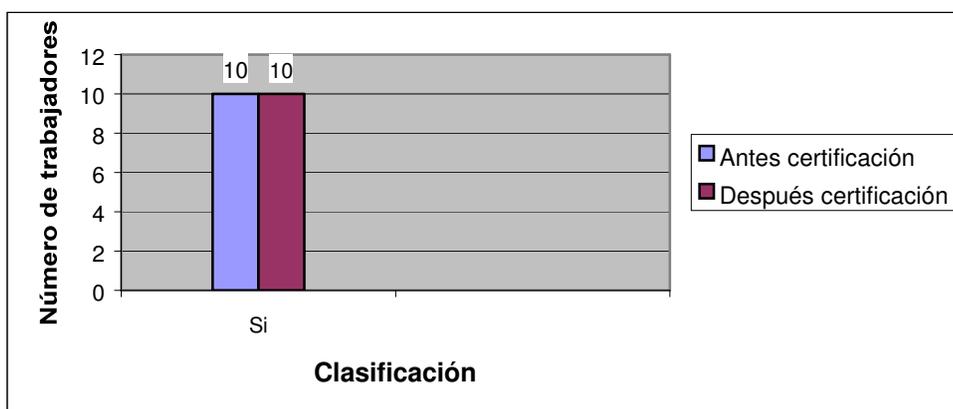
Pregunta 10: ¿Cuenta con la ropa de protección adecuada a la labor que desempeña?

VIÑA ANTES CERTIFICACIÓN		
Clasificación	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

VIÑA DESPUES CERTIFICACIÓN		
Clasificación	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

En la tabla y gráfico 10, se puede apreciar que la aplicación de la certificación no afectó en lo relacionado al uso de protección por parte de los trabajadores, debido a que se mantuvo el mismo porcentaje entre los trabajadores antes y después de la certificación.

Gráfico 10: Respecto a la cantidad de trabajadores.



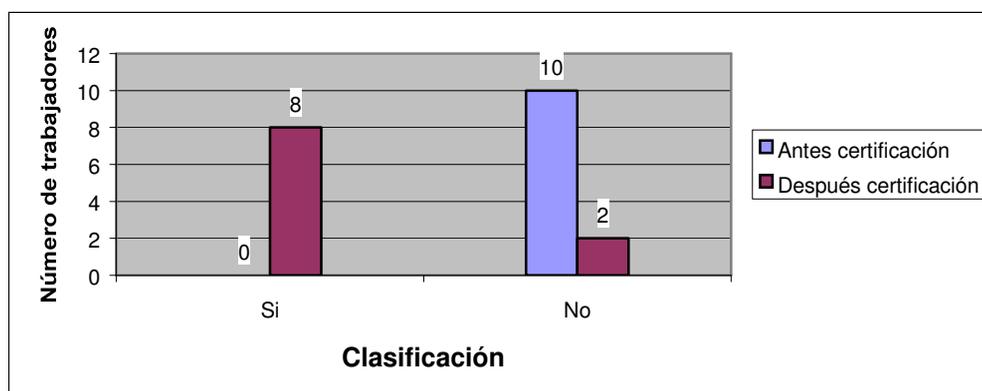
Pregunta 11: ¿La empresa proporciona ropa de trabajo?

Clasificación	VIÑA ANTES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	0	0
No	10	100
Total	10	100

Clasificación	VIÑA DESPUES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	8	80
No	2	20
Total	10	100

En la tabla y gráfico 11, se puede apreciar que la aplicación de la certificación afectó en lo relacionado a la entrega de ropa de trabajo por parte de la Viña. El 80% de los trabajadores encuestados después de la certificación, mencionaron que la empresa les facilitó ropa de trabajo. En cambio, antes de la certificación, la empresa no les proporcionaban ropa de trabajo.

Gráfico 11: Respecto a la cantidad de trabajadores.



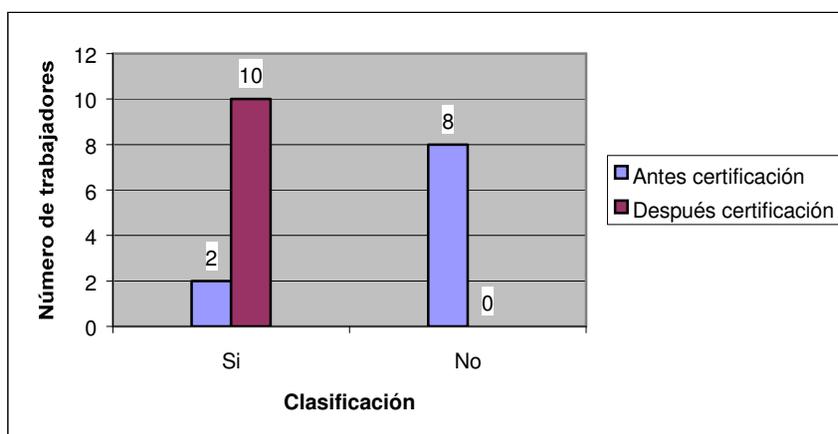
Pregunta 12: ¿Conoce el Reglamento de Higiene y Seguridad?

Clasificación	VIÑA ANTES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	2	20
No	8	80
Total	10	100

Clasificación	VIÑA DESPUES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

En la tabla y gráfico 12, se puede apreciar que la aplicación de la certificación afectó en lo relacionado al Reglamento de Higiene y Seguridad, ya que el 100% de los encuestados mencionaron que después de la certificación conocen el Reglamentos de Higiene y Seguridad, en cambio antes solo el 20% lo conocía.

Gráfico 12: Respecto a la cantidad de trabajadores.



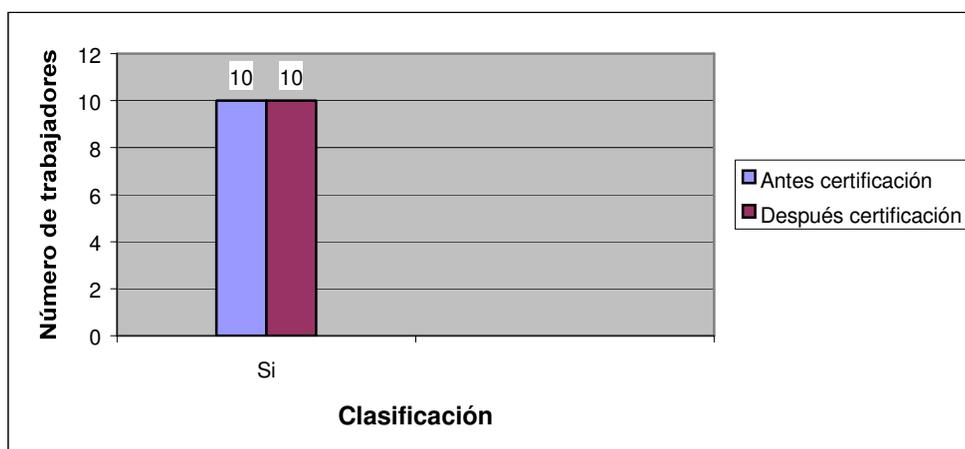
Pregunta 13: ¿Existen lugares habilitados con agua para el uso de personal?

VIÑA ANTES CERTIFICACIÓN		
Clasificación	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

VIÑA DESPUES CERTIFICACIÓN		
Clasificación	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

En la tabla y gráfico 13, se puede apreciar que la aplicación de la certificación no afectó en lo relacionado a lugares habilitados con agua para el uso del personal, debido a que antes de la certificación los empleados ya contaban con lugares habilitados con agua.

Gráfico 13: Respecto a la cantidad de trabajadores.



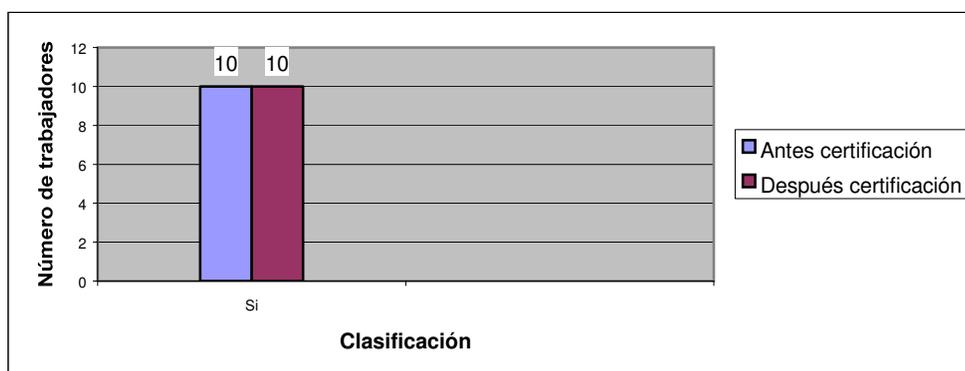
Pregunta 14: ¿Existen baños para el personal de servicio?

Clasificación	VIÑA ANTES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

Clasificación	VIÑA DESPUES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

En la tabla y gráfico 14, se puede apreciar que la aplicación de la certificación no afectó en lo relacionado a la existencia de lugares habilitados con agua para el uso de trabajadores, debido a que antes de la certificación, los empleados ya contaban con baños para uso exclusivo del personal.

Gráfico 14: Respecto a la cantidad de trabajadores.



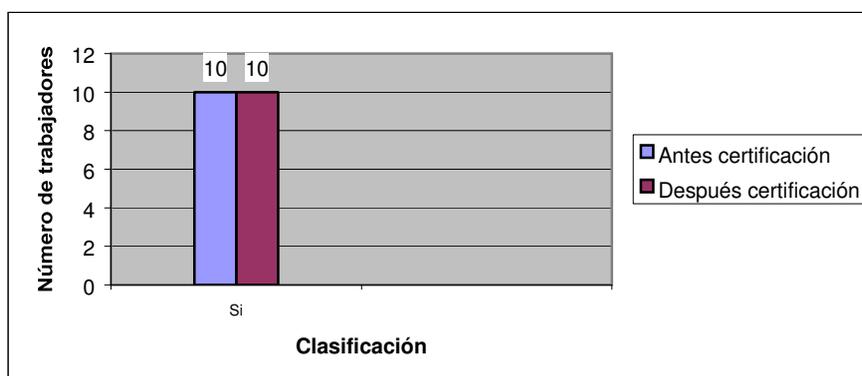
Pregunta 15: ¿Existen lugares habilitados para la colación?

Clasificación	VIÑA ANTES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

Clasificación	VIÑA DESPUES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

En la tabla y gráfico 15, se puede apreciar que la aplicación de la certificación no afectó en lo relacionado a la existencia de lugares habilitados para la colación de los trabajadores, debido a que antes de la certificación, los empleados ya contaban con lugares habilitados para la colación.

Gráfico 15: Respecto a la cantidad de trabajadores.



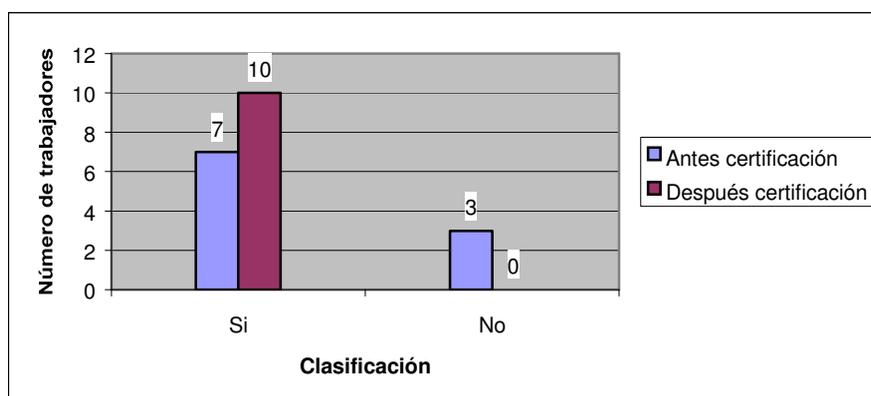
Pregunta 16: ¿Ha realizado algún tipo de curso o capacitación?

Clasificación	VIÑA ANTES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	7	70
No	3	30
Total	10	100

Clasificación	VIÑA DESPUES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

En la tabla y gráfico 16, se puede apreciar que la aplicación de la certificación afectó en lo relacionado a las capacitaciones por parte de los trabajadores. Después de la certificación, el 100% de los trabajadores encuestados realizaron capacitaciones, a diferencia del 70% cuando la viña no estaba certificada.

Gráfico 16: Respecto a la cantidad de trabajadores.



Pregunta 17: Sí lo efectuó, ¿Fue durante de este año (2004)?

Clasificación	VIÑA ANTES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	7	70
No	3	30
Total (*)	10	100

Clasificación	VIÑA DESPUES CERTIFICACIÓN	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total (**)	10	100

Tanto los 7 trabajadores encuestados de la Viña antes de la certificación como los otros 10 cuando ya estaba certificada efectuaron durante este año (2004) las capacitaciones.

2.2. Encuesta aplicada a los trabajadores de la viña certificada versus trabajadores de viñas no certificadas (Localidad de Catemu).

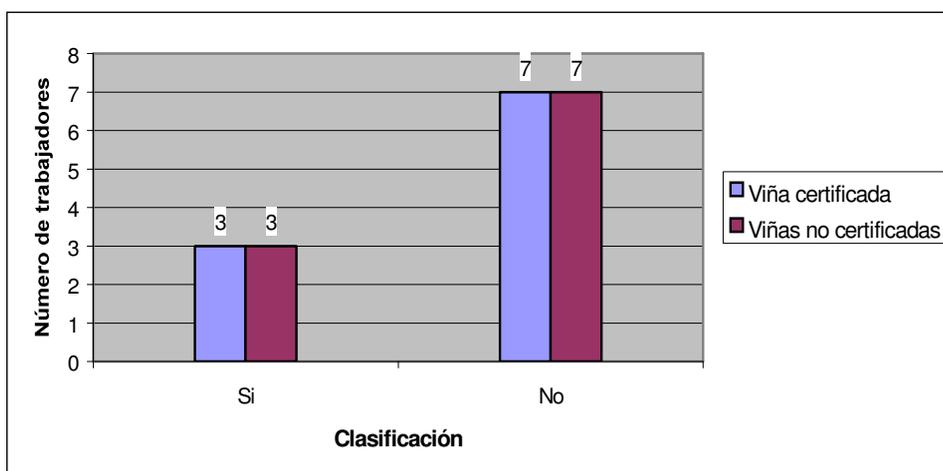
Pregunta 1: ¿Su contrato de trabajo es indefinido?

VIÑA CERTIFICADA		
Clasificación	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	3	30
No	7	70
Total	10	100

VIÑAS NO CERTIFICADAS		
Clasificación	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	3	30
No	7	70
Total	10	100

En la tabla y gráfico 1, se puede apreciar que la aplicación de la certificación no afectó en lo relacionado al contrato de trabajo.

Gráfico 1: Respecto a la cantidad de trabajadores.



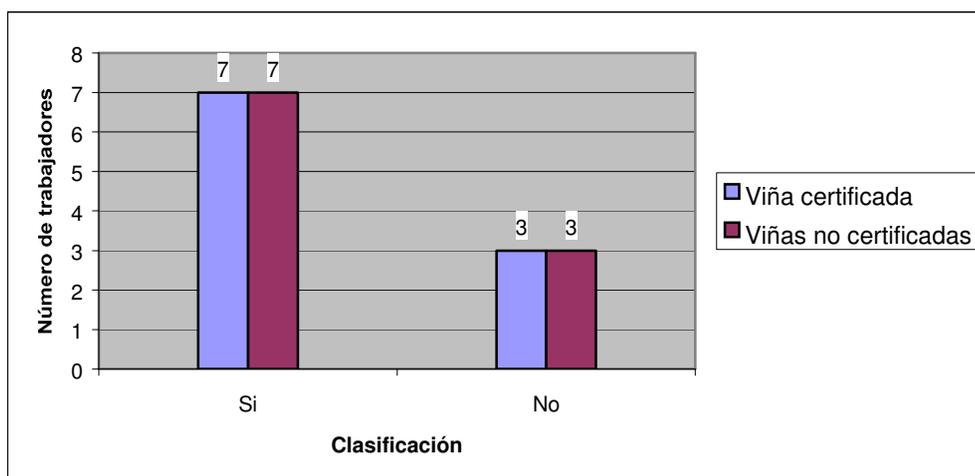
Pregunta 2: ¿Su contrato de trabajo es a plazo fijo?

Clasificación	VIÑA CERTIFICADA	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	7	70
No	3	30
Total	10	100

Clasificación	VIÑAS NO CERTIFICADAS	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	7	70
No	3	30
Total	10	100

En la tabla y gráfico 2, se puede apreciar que la aplicación de la certificación no afectó en lo relacionado con el contrato a plazo fijo de los trabajadores, debido a que se mantuvo el mismo porcentaje entre los trabajadores.

Gráfico 2: Respecto a la cantidad de trabajadores.



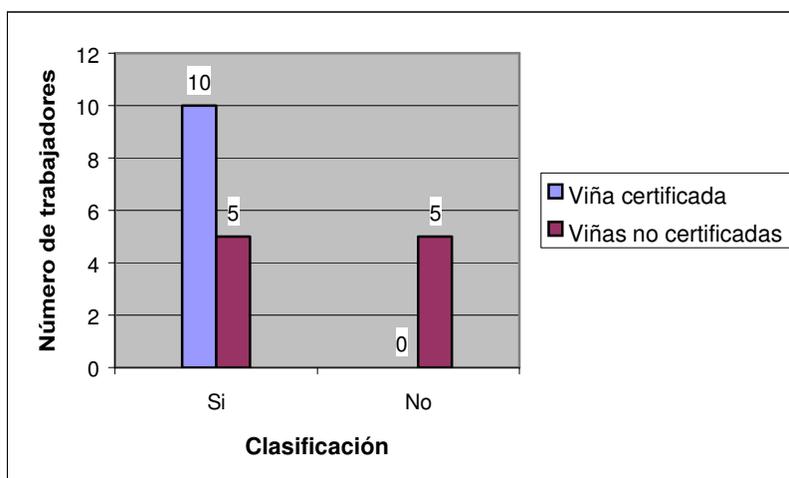
Pregunta 3: ¿Tiene copia de su contrato de trabajo?

Clasificación	VIÑA CERTIFICADA	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

Clasificación	VIÑAS NO CERTIFICADAS	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	5	50
No	5	50
Total	10	100

En la tabla y gráfico 3, se puede apreciar que la aplicación de la certificación afectó en lo relacionado en poseer copia del contrato de trabajo. La viña certificada cuenta con el 100% de los trabajadores encuestados con copia del contrato de trabajo, en cambio, las viñas no certificadas cuentan con el 50% de los trabajadores encuestados con copia del contrato de trabajo.

Gráfico 3: Respecto a la cantidad de trabajadores.



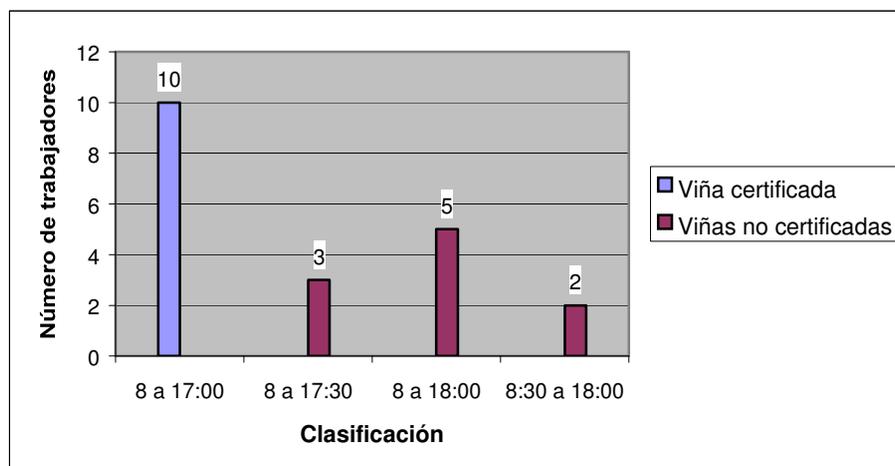
Pregunta 4: ¿Cuál es su jornada diaria de trabajo (en horas)?

Clasificación	VIÑA CERTIFICADA	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
8 a 17:00	10	100
8 a 17:30	0	0
8 a 18:00	0	0
8:30 a 18:00	0	0
Total	10	100

Clasificación	VIÑAS NO CERTIFICADAS	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
8 a 17:00	0	0
8 a 17:30	3	30
8 a 18:00	5	50
8:30 a 18:00	2	20
Total	10	100

En la tabla y gráfico 4, se puede apreciar que la aplicación de la certificación afectó notablemente en lo relacionado a las jornadas en horas diarias de trabajo. El 100% de los trabajadores encuestados de la viña certificada trabajan de 8:00 a 17:00 hrs. En cambio, en las viñas no certificadas ningún trabajador encuestado cumple ese horario, sobrepasando a más horas de trabajo.

Gráfico 4: Respecto a la cantidad de trabajadores.



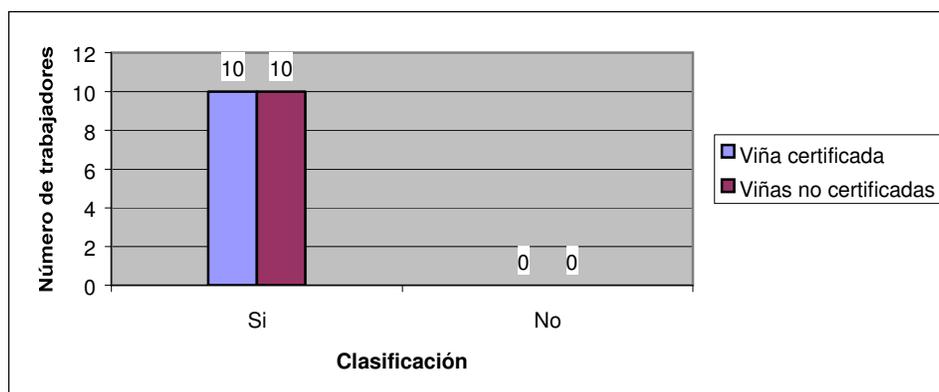
Pregunta 5: ¿Hace horas extras?

Clasificación	VIÑA CERTIFICADA	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

Clasificación	VIÑAS NO CERTIFICADAS	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

En la tabla y gráfico 5, se puede apreciar que la aplicación de la certificación no presentó efecto en lo relacionado a las horas extras de trabajo, debido a que se mantuvo casi el mismo porcentaje entre los trabajadores.

Gráfico 5: Respecto a la cantidad de trabajadores.



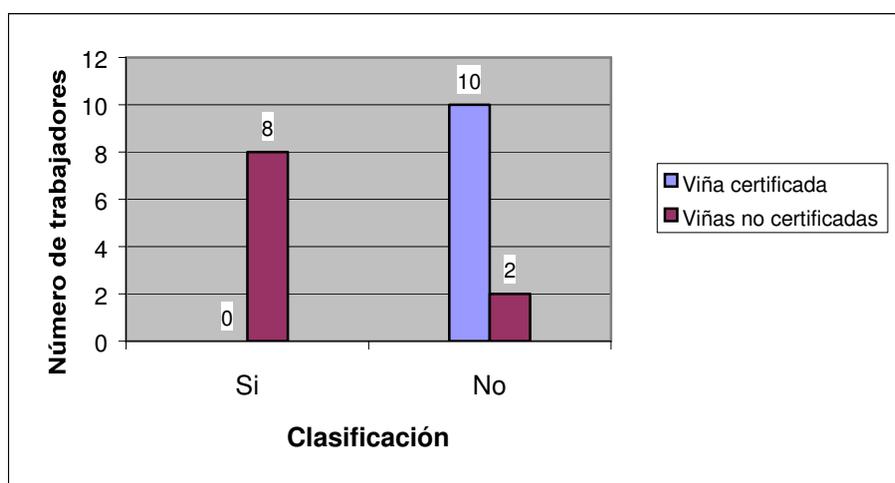
Pregunta 6: ¿Trabaja más de 2 horas diarias extraordinaria?

Clasificación	VIÑA CERTIFICADA	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	0	0
No	10	100
Total	10	100

Clasificación	VIÑAS NO CERTIFICADAS	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	8	80
No	2	20
Total	10	100

En la tabla y gráfico 6, se puede apreciar que la aplicación de la certificación comprobó que el 80% de los trabajadores de la viña no certificada trabajan mas de 2 horas diarias extraordinarias, en cambio en la certificada ningún empleado trabaja mas de lo que la ley permite.

Gráfico 6: Respecto a la cantidad de trabajadores.



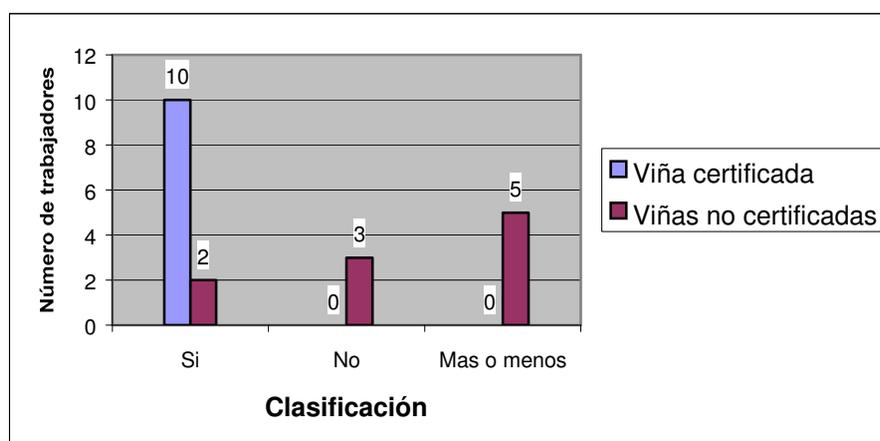
Pregunta 7: ¿Explicaron de manera formal cuáles son los riesgos a que se expone en la realización de su trabajo?

VIÑA CERTIFICADA		
Clasificación	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
A veces	0	0
Total	10	100

VIÑAS NO CERTIFICADAS		
Clasificación	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	2	20
No	3	30
A veces	5	50
Total	10	100

En la tabla y gráfico 7, se puede apreciar que la aplicación de la certificación presentó un efecto en lo relacionado a la explicación sobre los riesgos a que se expone cada trabajador. El 100% de los trabajadores encuestados de la viña certificada les explicaron los riesgos de manera formal a que se exponen en el trabajo, a diferencia, del 20% en las viñas no certificadas.

Gráfico 7: Respecto a la cantidad de trabajadores.



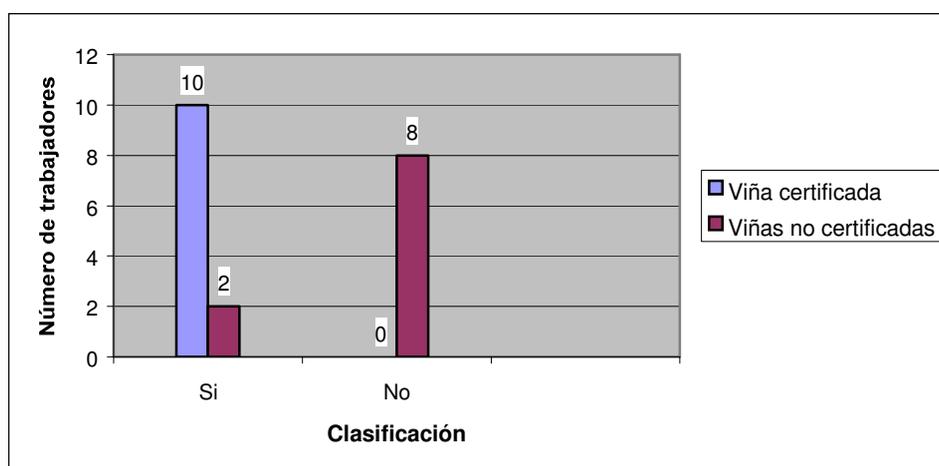
Pregunta 8: ¿Sabe qué hacer en caso de accidente?

Clasificación	VIÑA CERTIFICADA	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

Clasificación	VIÑAS NO CERTIFICADAS	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	2	20
No	8	80
Total	10	100

En la tabla y gráfico 8, se puede apreciar que la aplicación de la certificación afectó ya que el 100% de los trabajadores encuestados en la Viña certificada saben que hacer en caso de accidentes, en cambio, sólo el 20% de los trabajadores encuestados de las viñas no certificadas saben que hacer en caso de accidente.

Gráfico 8: Respecto a la cantidad de trabajadores.



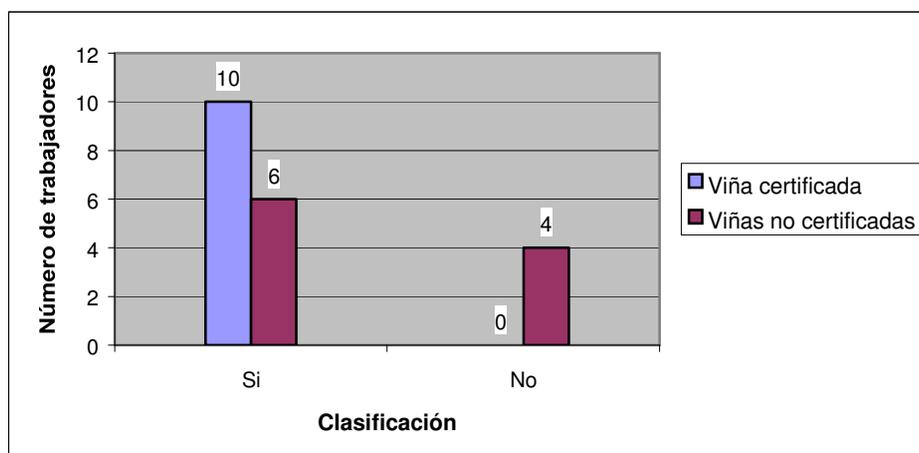
Pregunta 9: ¿Conoce la ubicación de los implementos para primeros auxilios?

Clasificación	VIÑA CERTIFICADA	
	Nº de trabajadores	Clasificación
Si	10	Si
No	0	No
Total	10	Total

Clasificación	VIÑAS NO CERTIFICADAS	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	6	60
No	4	40
Total	10	100

En la tabla y gráfico 9, se puede apreciar que la aplicación de la certificación afectó en lo relacionado al conocimientos de la ubicación de los implementos de primeros auxilios por parte de los trabajadores. El 60% de los trabajadores encuestados en las viñas no certificadas mencionaron que no conocían la ubicación de los implementos de primeros auxilios. En cambio, en la viña certificada, el 100% de los trabajadores encuestados mencionaron que sabían el lugar de los primeros auxilios.

Gráfico 9: Respecto a la cantidad de trabajadores.



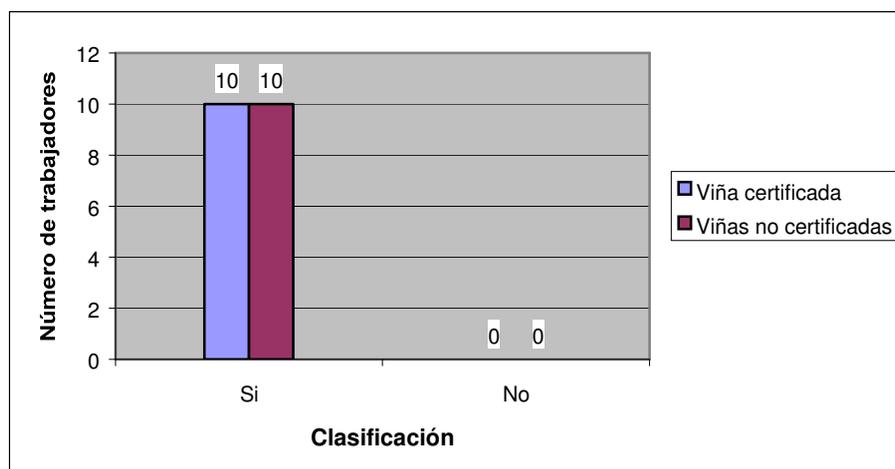
Pregunta 10: ¿Cuenta con la ropa de protección adecuada a la labor que desempeña?

Clasificación	VIÑA CERTIFICADA	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

Clasificación	VIÑAS NO CERTIFICADAS	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

En la tabla y gráfico 10, se puede apreciar que la aplicación de la certificación no afectó en lo relacionado al uso de protección por parte de los trabajadores, debido a que se mantuvo el mismo porcentaje entre los trabajadores (viña certificada v/s viñas no certificadas)

Gráfico 10: Respecto a la cantidad de trabajadores.



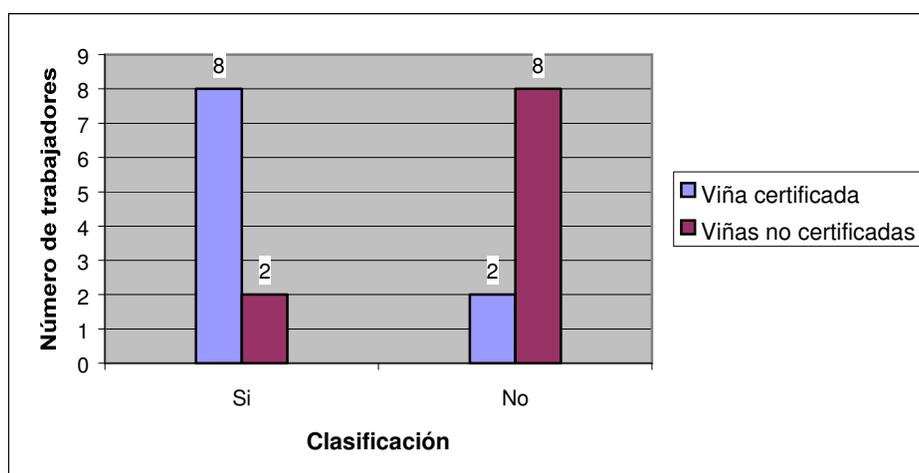
Pregunta 11: ¿La empresa proporciona ropa de trabajo?

Clasificación	VIÑA CERTIFICADA	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	8	80
No	2	20
Total	10	100

Clasificación	VIÑAS NO CERTIFICADAS	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	2	20
No	8	80
Total	10	100

En la tabla y gráfico 11, se puede apreciar que la aplicación de la certificación afectó en lo relacionado a la entrega de ropa de trabajo. El 80% de los trabajadores encuestados de la viña certificada mencionaron que la empresa les facilitó ropa de trabajo, en cambio, en las Viñas no certificadas sólo al 20% de los trabajadores encuestados se les proporciona ropa de trabajo.

Gráfico 11: Respecto a la cantidad de trabajadores.



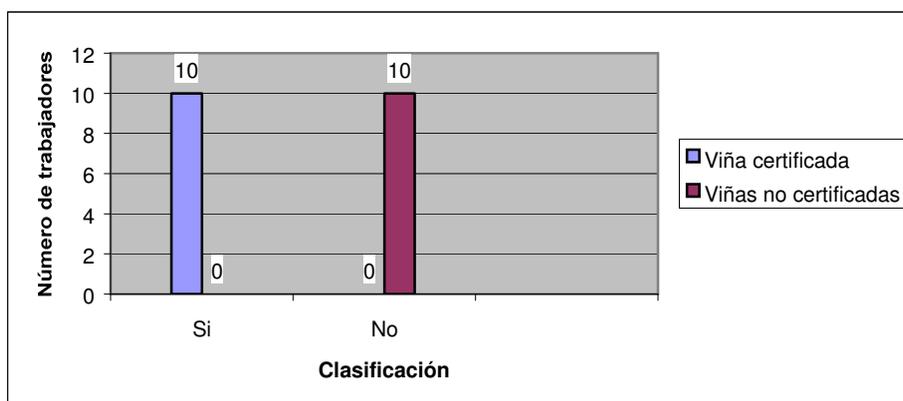
Pregunta 12: ¿Conoce el Reglamento de Higiene y Seguridad?

Clasificación	VIÑA CERTIFICADA	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

Clasificación	VIÑAS NO CERTIFICADAS	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	0	0
No	10	100
Total	10	100

En la tabla y gráfico 12, se puede apreciar que la aplicación de la certificación afectó considerablemente en lo relacionado al Reglamento de Higiene y Seguridad. El 100% de los encuestados de la viña certificada mencionaron que conocen el Reglamento de Higiene y Seguridad, en cambio, ninguno de los trabajadores encuestados en las viñas no certificadas conoce el Reglamento.

Gráfico 12: Respecto a la cantidad de trabajadores.



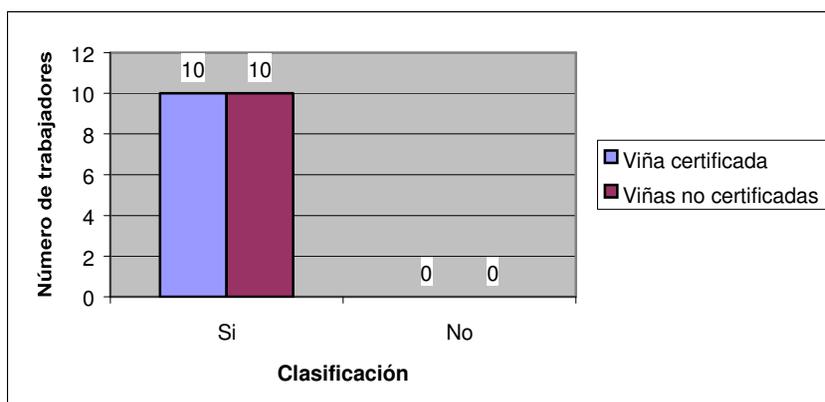
Pregunta 13: ¿Existen lugares habilitados con agua para el uso de personal?

VIÑA CERTIFICADA		
Clasificación	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

VIÑAS NO CERTIFICADAS		
Clasificación	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

En la tabla y gráfico 13, se puede apreciar que la aplicación de la certificación no afectó en lo relacionado a los lugares habilitados con agua para el uso de trabajadores.

Gráfico 13: Respecto a la cantidad de trabajadores.



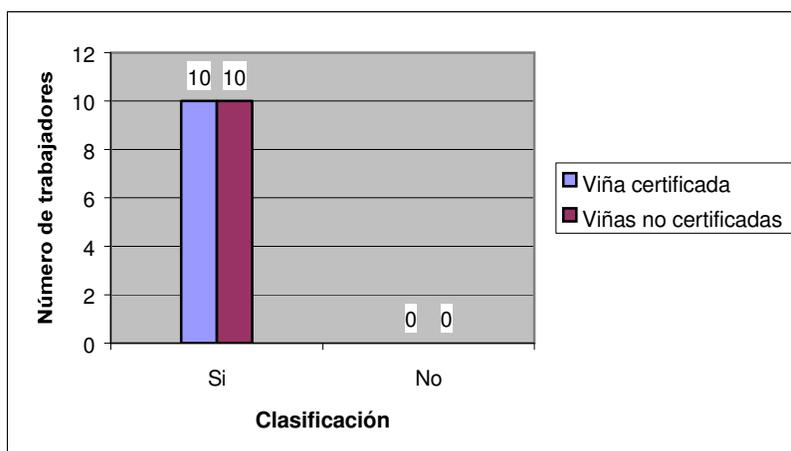
Pregunta 14: ¿Existen baños para el personal de servicio?

Clasificación	VIÑA CERTIFICADA	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

Clasificación	VIÑAS NO CERTIFICADAS	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

En la tabla y gráfico 14, se puede apreciar que la aplicación de la certificación no afectó en lo relacionado a la existencia de lugares habilitados con agua para el uso de trabajadores.

Gráfico 14: Respecto a la cantidad de trabajadores.



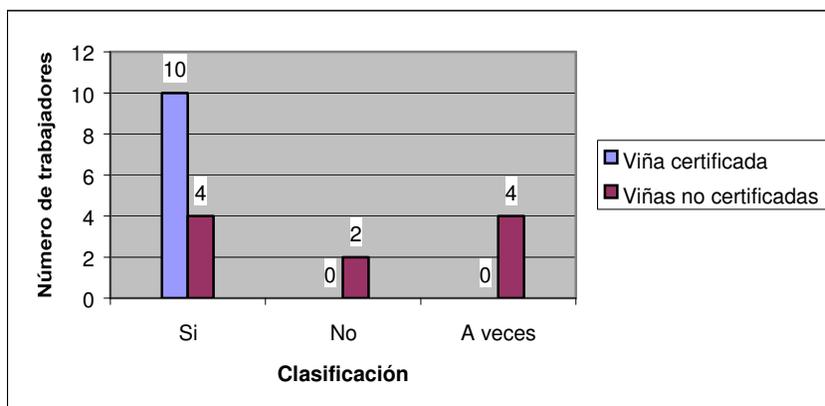
Pregunta 15: ¿Existen lugares habilitados para la colación?

Clasificación	VIÑA CERTIFICADA	
	N° de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
	0	0
Total	10	100

Clasificación	VIÑAS NO CERTIFICADAS	
	N° de trabajadores	% de trabajadores
Si	4	40
No	2	20
A veces	4	40
Total	10	100

En la tabla y gráfico 15, se puede apreciar que la aplicación de la certificación afectó en lo relacionado a la existencia de lugares habilitados para la colación de los trabajadores. En las viñas no certificadas, el 40% de los trabajadores encuestados mencionaron que en sus lugares de trabajo no existen lugares habilitados para la colación, a diferencia, lo que ocurrió con los trabajadores encuestados de la viña certificada, que el 100% de ellos mencionaron que si existen lugares habilitados.

Gráfico 15: Respecto a la cantidad de trabajadores.



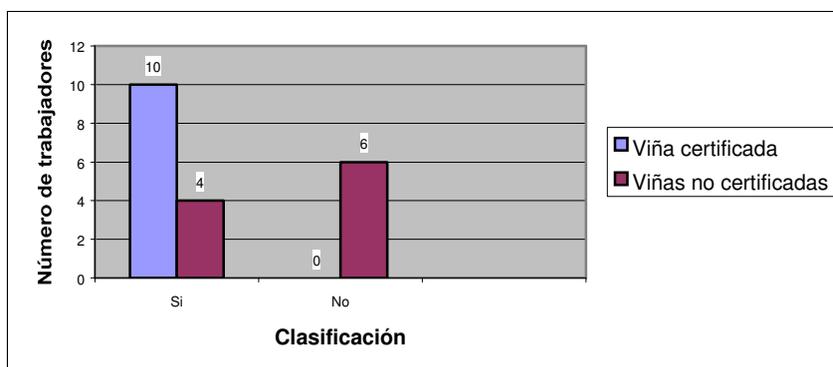
Pregunta 16: ¿Ha realizado algún tipo de curso o capacitación?

clasificación	VIÑA CERTIFICADA	
	Nº De Trabajadores	% De Trabajadores
si	10	100
no	0	0
total	10	100

clasificación	VIÑAS NO CERTIFICADAS	
	Nº De Trabajadores	% De Trabajadores
si	4	40
no	6	60
total	10	100

En la tabla y gráfico 16, se puede apreciar que la aplicación de la certificación afectó en lo relacionado a las capacitaciones. El 100% de los trabajadores encuestados de la viña certificada efectuaron capacitaciones, a diferencia, del 40% de los trabajadores encuestados en las viñas no certificadas

Gráfico 16: Respecto a la cantidad de trabajadores..



Pregunta 17: Sí lo efectuó, ¿Fue durante de este año (2004)?

Clasificación	VIÑA CERTIFICADA	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	10	100
No	0	0
Total	10	100

Clasificación	VIÑAS NO CERTIFICADAS	
	Nº de trabajadores	% de trabajadores
Si	4	40
No	6	60
Total	10	100

Tanto los 4 trabajadores encuestados de la Viña no certificada como los 10 de la Viña certificada efectuaron durante este año (2004) las capacitaciones.

3. TRABAJO AGRICOLA

La relación laboral de un trabajador agrícola se rige por las disposiciones especiales contenidas en los artículos 87 y siguientes del Código del Trabajo, y en todo aquello no regulado por ellas, se aplica la normativa general de dicho Código.

Dentro de las normas especiales se tienen, por ejemplo, la relativa a la jornada de trabajo la cual, conforme lo determina el Reglamento N° 45 de 16.05.86, su duración no puede exceder de un promedio anual de 8 horas diarias, la que se determinará considerando las características regionales, condiciones climáticas y demás circunstancias propias de la actividad agrícola.

Respecto del control de asistencia, si éste consiste en un libro de asistencia, su formato es determinado libremente por el empleador, sin perjuicio de lo cual sus hojas deberán estar numeradas en forma correlativa. En el registro deberá dejarse constancia diaria de las horas de llegada y salida del trabajador, mediante los dígitos horarios que correspondan, o utilizando otra simbología previamente detallada en el registro. El trabajador debe firmar el registro o estampar su impresión digital en él a lo menos una vez al mes. Con todo, podrá hacerlo en un período menor, si lo estima conveniente.

En cuanto a las condiciones climáticas, cabe indicar que el referido reglamento especifica que los trabajadores agrícolas que por las condiciones climáticas no pudieren realizar sus labores, tendrán derecho al total de las remuneraciones en dinero y en regalías, siempre que no haya faltado injustificadamente el día anterior.

Finalmente, respecto de la remuneración, la norma legal establece que ésta puede estipularse en dinero y en regalía, pero en ningún caso puede pactarse que el valor de la regalía exceda del cincuenta por ciento de la remuneración.

Se entiende por regalía el cerco, la ración de tierra, los talajes, la casa habitación higiénica y adecuada y otras retribuciones en especie a que el empleador se obligue para con el trabajador.

3.1. TRABAJO AGRÍCOLA DE TEMPORADA.

Se estima que en Chile el número de trabajadores agrícolas de temporada fluctúa entre las 250 y 500 mil personas, lo que es considerado como uno de los efectos más relevantes de la modernización de la agricultura en nuestro país, generando, de paso, una gran cantidad de empleo y migración transitoria de trabajadores y trabajadoras entre las distintas regiones. Sin embargo, aún existen falencias en la calidad de sus condiciones de trabajo. Ello plantea el desafío de encontrar soluciones a los problemas pendientes del gran número de trabajadores estacionales

El trabajo agrícola de temporada es la prestación de servicios en faenas transitorias o de temporada desempeñadas en actividades de cultivo de tierra, comercial o industriales derivadas de la agricultura y plantas de explotación de maderas y otras afines (CODIGO DEL TRABAJO ART.93).

3.1.1. CONTRATO DE TRABAJO:

El contrato de **trabajo agrícola de temporada** es una convención por la cual el empleador y trabajador se obligan recíprocamente, éste a prestar servicios personales, bajo dependencia y subordinación del primero y aquél a pagar por estos servicios una remuneración determinada.

El empleador está obligado a escriturar el contrato de trabajo de un trabajador agrícola de temporada o transitorio, en cuatro ejemplares y dentro de cinco días contados desde la incorporación del trabajador. Debe además, remitirse copia de éste a la Inspección del Trabajo respectiva, en el plazo de cinco días, contados desde su escrituración, en los casos que la faena tenga una duración superior a 28 días.

El contrato de temporada tiene vigencia por todo el período que comprende la obra o faena que origina el contrato. La reiteración del contrato de temporada no lo transforma en contrato indefinido.

Este deberá contener como mínimo:

- a) Lugar y fecha del contrato;
- b) Individualización de las partes con indicación de la nacionalidad y fecha de nacimiento e ingreso del trabajador;
- c) Determinación de la naturaleza de los servicios y del lugar o ciudad en que hayan de prestarse, pudiendo señalar dos o más funciones específicas, sean éstas alternativas o complementarias;
- d) Monto, forma y período de pago de la remuneración acordada;
- e) Duración y distribución de la jornada de trabajo;
- f) Duración del Contrato, y
- g) Demás pactos que acordaren las partes.

El contrato de temporada tiene vigencia por todo el período que comprende la obra o faena que origina el contrato. La reiteración del contrato de temporada no lo transforma en contrato indefinido.

3.1.2. JORNADA DE TRABAJO

La jornada de trabajo es el tiempo durante el cual el trabajador debe prestar efectivamente sus servicios en conformidad al contrato. También se considera jornada de trabajo el tiempo que el trabajador está a disposición del empleador sin laborar por causas que no le sean imputables. Si por las condiciones climáticas el trabajador no pudiere realizar su labor normal, deberá realizar labores agrícolas compatibles con dichas condiciones climáticas, aun cuando no sean las determinadas en su contrato.

Es aquella cuya duración no excede de 48 horas semanales o de la pactada si fuese menor, pudiendo ser distribuida en no más de seis ni menos de cinco días. A partir del 01 de enero del 2005, dicha jornada no podrá exceder de 45 horas semanales. Además, la jornada ordinaria no podrá exceder de diez horas por día, aun cuando sea una jornada a tiempo parcial.

Pueden pactarse como horas extraordinarias hasta un máximo de dos por día, siempre y cuando no perjudiquen la salud del trabajador, y sólo para atender necesidades o situaciones temporales de la empresa. Dicho pacto deberá constar por escrito en el contrato o en un acto posterior y tener una vigencia transitoria de tres meses, el cual puede prorrogarse por acuerdo de las partes. Sin embargo, se consideran como horas extraordinarias las que se trabajen en exceso de la jornada pactada, con conocimiento del empleador.

3.1.3. DERECHOS PREVISIONALES

Todo trabajador debe exigir el pago de sus cotizaciones previsionales, por todo el tiempo que dure la relación laboral, los cuales son Son los aportes obligatorios en dinero que se descuentan de la remuneración del trabajador, para financiar las prestaciones o beneficios de salud y de jubilación, respectivamente.

El empleador está obligado a realizar el descuento de las remuneraciones del trabajador para luego declarar y pagar directamente las cotizaciones a las instituciones previsionales (A.F.P., I.N.P. e ISAPRE o FONASA y Sociedad Administradora de Cesantía), según corresponda.

GLOSARIO

- (1) **Acuerdo de Libre Comercio**: Son contratos formalizados, que pueden ser definidos como pactos solemnes concluidos entre entidades políticas, que tienen la calidad de Estado, que disfrutan de la condición de sujetos del derecho internacional, destinados a crear derechos y obligaciones entre las partes, cuyo principal propósito es la eliminación gradual de los gravámenes aduaneros y demás reglamentaciones restrictivas. Podemos encontrar de dos tipos: el acuerdo bilateral, el cual, es un contrato entre dos Estados y el acuerdo multilateral, que es un contrato entre varios Estados.

- (2) **Análisis Descriptivo**: Es el análisis metódico de los datos, mediante la simplificación y representación clara; eliminando la confusión característica de los datos preliminares. Permite la elaboración de cuadros, gráficos e índices bien calculados; suficientemente claros, como para disipar las dudas y la obscuridad de los datos masivos. Se limita a describir los datos que se analizan, sin hacer inferencias en cuanto a datos no incluidos en la muestra

- (3) **Arancel**: Es la nomina o lista oficial, entregada por la autoridad marítima respectiva, la cual incluye las tarifas o costos del servicio (exportación, importación).

- (4) **Aspectos Microbiológicos**: Corresponden a aspectos relacionados con organismos unicelulares o microscópicos.

- (5) **Estudio Exploratorio**: Es un estudio preliminar, muy flexible y poco formal. La finalidad principal del estudio exploratorio es el descubrimiento de ideas y conocimientos.

- (6) **HACCP**: Corresponde a la sigla Hazard Analysis Critical Points, y traducido al español, Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos, y Está diseñada para minimizar los peligros que comprometan la inocuidad de los alimentos. Basado en la prevención de los posibles problemas y ayudar a una producción y distribución segura de los alimentos

- (7) **Inocuo**: Que no cause daño ni afección alguna, es decir, que sea sano.

- (8) **ISO 9.000**: Corresponden a Auditorías de Calidad, la cual está definida como: “un examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y los resultados relativos a la calidad cumplen con las disposiciones previamente establecidas y si éstas se han aplicado efectivamente y son adecuadas para el logro de los objetivos.

En Chile, el Instituto Nacional de Normalización (INN), miembro de la International Organization for Standardization (ISO), ha homologando las normas ISO serie 9000, y ha emitido su propia norma nacional de aseguramiento de calidad “Normas Chilenas de la Serie ISO 9000”.

- (9) **ISO 14.000:** Corresponden a Auditorías Ambientales de la serie ISO 9000, las cuales han sido y están siendo homologadas en Chile por el INN (Instituto Nacional de Normalización). La estructura de las citadas normas es, a su vez, similar a las normas de calidad antes mencionadas, existiendo una muy cercana conciencia en materias de Normas de Auditorías.

El objetivo principal de la Auditoría Ambiental está enfocado al cumplimiento de la normativa medio ambiental vigente.

- (10) **Manejo Integrado del Cultivo:** Involucra entre otras cosas el manejo integrado de plagas, el uso racional de recursos, minimizar el uso de pesticidas, registro de las actividades realizadas, en general un conjunto de fórmulas tendientes a lograr un producto sano e inocuo.

- (11) **Manejo Integrado de Plagas:** Es un sistema de manejo de plagas que utiliza todas las técnicas disponibles para ser integradas en un sistema de combate que permitan minimizar el daño de una plaga, compatible con el medio ambiente, para mantener las poblaciones de las plagas en cantidades que no causen pérdidas a los agricultores.

- (12) **Medida Arancelarias:** Están constituidas esencialmente por los gravámenes aduaneros, las primas y las devoluciones de gravámenes.

- **GRAVÁMENES ADUANEROS:** Es la cantidad de dinero que el Estado exige de las economías privadas, en uso de su poder coercitivo, sin proporcionarle al contribuyente en el momento del pago, un servicio o prestación individual y destinada financiar los egresos del Estado, su finalidad es obtener ingreso par el Estado o proteger la Industria nacional.
- **PRIMAS:** Son asignaciones fiscales que se otorgan a las exportaciones como una manera de beneficiarlas y logra así, bajar sus costos, permitiéndoles competir en mejor forma en los mercados externos.
- **DEVOLUCIONES DE GRAVÁMENES:** Se denomina Drawback y constituye un elemento importante para estimular las exportaciones ya que está basado en la devolución de

impuestos y demás gravámenes que hayan afectado a los actos, contratos, documentos o trámites que incidan en el costo de un producto exportado y que hayan sido efectivamente cancelados.

- (13) **Medidas no Arancelarias**: Se dictan para impedir que salgan o ingresen al país determinadas cantidades de un producto; tienen como finalidad evitar el desabastecimiento que pueda provocar una exportación indiscriminada o bien, facilitar el ingreso de un producto, pero en una cantidad limitada para que no influyan sobre la producción nacional o el nivel de precios interno.
- (14) **Muestreo por conglomerados bi-etápico**: Se lleva a cabo seleccionando una muestra aleatoria simple por conglomerados y posteriormente seleccionando una muestra aleatoria de elementos de cada uno de los conglomerados.
- (15) **Muestreo por conglomerados**: Se obtiene seleccionando aleatoriamente un conjunto de m colecciones de elementos muestrales, llamados conglomerados, de la población y posteriormente llevando a cabo un censo completo en cada uno de los conglomerados (Para efectos de esta tesis aquí se aplicó un Muestreo Secuencial).
- (16) **Muestreo Secuencial**: Muestreo en el que no se fija de antemano el número de unidades que han de constituir la muestra.
- (17) **Plaguicidas**: Productos químicos destinados a combatir especialmente las plagas de los insectos.
- (18) **Pesticidas**: Productos químicos aplicados a las plantas, destinados a combatir entre otros las malezas, hongos e insectos.
- (19) **Producción Integrada**: Implica un sistema de cultivo con una preocupación constante por el medio ambiente y la sanidad del producto final. Por lo tanto, pretende optimizar la calidad extrínseca (aspecto exterior del producto) e intrínseca (características, contenido, vitaminas), para entregar un mejor producto a los consumidores.
- (20) **Productos Fitosanitarios**: La palabra fitosanitario se descompone en: “fito” que significa planta y “sanitarios” que significa salud, por lo tanto, los productos fitosanitarios están destinados a mantener la sanidad en las plantas.

BIBLIOGRAFÍA

1) Bibliografía citada desde libros.

BRUNO RAZETO MIGLIANO	“Para entender la Fruticultura”, 1999.
GONZALO GIL SALAYA	“Fruticultura, El Potencial Productivo”, 3ra edición.
JOSE RIQUELME	“Potencias Productivo Agrícolas ”, 1999.
JOSÉ LUIS ORTEGA SADA	“Manual de Exportaciones Agrícolas ”, 1997
JUAN BLACKER AYALA	“Teorías y Proced. del Comercio Internacional”
MENDEHALL W., REINMUTH J.	“Estadística para Administración y Economía”, 2001.
PROCHILE	“Análisis de las exportaciones Chilenas”, 1999.
PROCHILE	“La apertura comercial Chilena”, 1996

2) Bibliografía citada desde diarios y revistas.

- 1) EL MERCURIO “Tratado Chile-Unión Europea”, Abril 2002.
- 2) EL MERCURIO “Grandes beneficios para la región, (Mayo 2002).
- 3) EL MERCURIO “¿Cómo enfrentarnos a la Unión Europea?”, julio 2002.
- 4) EL MERCURIO “Industria de la Fruta” , Septiembre 2002.
- 5) EL MERCURIO “Certificaciones BPA” , Julio 2002.
- 6) REVISTA DEL CAMPO N° 1472 DEL MERCURIO DE VALPARAÍSO, 27/09/2004.
- 7) REVISTA N°69 DE MARZO DE 2004 DE ASIVA.
- 8) REVISTA DEL MERCURIO, “La Europa de los 25”.
- 9) REVISTA NEOPREVENCIÓN N°4 DEL IST .
- 10) REVISTA NEOPREVENCIÓN N°7 DEL IST .
- 11) REVISTA N°3 DEL DIARIO FINANCIERO, “Guía Práctica para el Comercio con la UE”.

3) Bibliografía citada desde otros documentos.

- 1) Protocolo implementación BPA del IST.
- 2) Reglamento Chilegap para Frutas y Hortalizas Frescas.
- 3) Guía sobre Trabajo Agrícola de Temporada, Dirección del Trabajo.
- 4) Tratados de libre comercio, Desafíos permanentes, dirección del trabajo.
- 5) Temas Agrícolas N°15, Dirección del Trabajo.
- 6) Temas Laborales N°18, “Calidad en el Trabajo”, Dirección del Trabajo.
- 7) Manual de Cosultas Chilegap 2003-2004.

3) Bibliografía citada desde paginas web.

WWW.ADUANA.CL	“Servicio Nacional de Aduanas”.
WWW.AGRICULTURA.GOB.CL	“Ministerio de Agricultura”.
WWW.BUENASPRACTICAS.CL	“Comisión Nacional de Buenas Practicas Agrícolas”.
WWW.CFFA.ORG	“Chilean Fresh Fruit Associations”.
WWW.CORFO.CL	“La Corporación de Fomento de la Producción “.
WWW.CHILEGAP.COM	“Asociación pro certificación BPA”.
WWW.DIRECON.CL	“Dirección General de Relaciones Econ. Internacionales”.
WWW.DT.GOB.CL	“Dirección del Trabajo”.
WWW.EUROCHILE.CL	“Organización creada por el Gobierno de Chile y la Unión Europea”.
WWW.EUROPA.EU.INT	“Pagina oficial de la Unión Europea”
WWW.ESTADISTICO.COM	
WWW.FDF.CL	“Fundación para el desarrollo Fruticola ^a .”
WWW.FUNDACIONCHILE.CL	“Fundación del Gobierno de Chile”.
WWW.FEDEFRUTA.CL	“Federación de Fruticultores Chilenos”.
WWW.INDAP.CL	“Instituto de Desarrollo Agropecuario”.
WWW.IST.CL	“Instituto de Seguridad del Trabajo”.
WWW.MINREL.CL	“Ministerio de Relaciones Exteriores”.
WWW.MUNDOPYME.CL	“Revista destinada a las medianas y pequeñas empresas”.
WWW.ODEPA.CL	“Oficina de Estudios y Políticas Agrarias”.
WWW.PL.CL	“Consejo Nacional de Producción Limpia”.
WWW.PROCHILE.CL	“Agencia de Gobierno destinada a la promoción de las Exportaciones”.
WWW.SNA.CL	“Servicio Nacional de Agricultura”.

4) Citas

- 1) DIRECON/ Acuedos Economicos Internacionales / U.E. / ¿Qué es la Union Europea?.
- 2) DIRECON / Acuedos Economicos Internacionales / Acuerdo entre Chile y la Union Europea.
- 3) Extracto de la Pagina Oficial de la Union Europea (<http://europa.eu.int>).
- 4) Extracto de la Pagina de Comision Nacional de las BPA.
- 5) Extracto de la Pagina de Fundación para el desarrollo Fruticola. (FDF).
- 6) El Mercurio , 20de julio de 2003, “Certificaciones BPA”.
- 7) El Mercurio , 14 de julio de 2002, “Via libre para el Tratado con Chile”.
- 8) El Mercurio, Abril de 2002, “Tratado Chile-Unión Europea”,
- 9) El Mercurio, Mayo de 2002, “Grandes beneficios para la región”.

- 10) Revista del Diario Mercurio, “La Europa de los 25”, 2004.
- 11) Extracto de la Pagina de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias. (ODEPA).
- 12) Extracto del “Informe a mayo de 2004” del Ministerio de Relaciones Exteriores.
- 13) Extracto del “Informe del Tratado de la UE”. Osvaldo Rosales, Director MINREL.
- 14) Extracto de la Pagina de Federación de Fruticultores Chilenos (FEDEFRUTA).
- 15) Extracto de la Pagina de Agencia de promoción a las exportaciones (PROCHILE).