

TÉRMINOS DE REFERENCIA

PROGRAMA PFC

Agente Operador ASOEX

I. ANTECEDENTES GENERALES

1. NONBRE DEL PROYECTO O PROGRAMA

Curso: Seguridad alimentaria para encargados de predios frutícolas de la región del Maule (FSMA)

2. SECTOR PRODUCTIVO

Frutícola

3. FECHA DE EJECUCIÓN

Julio- Septiembre 2018

4. ANTECEDENTES DEL PROGRAMA

El mercado estadounidense de alimentos cuenta con una nueva Ley en Inocuidad Alimentaria, conocida como FSMA (por sus siglas en inglés, Food Safety Modernization Act.) es la reforma más profunda que se ha hecho en los últimos 70 años al sistema de inocuidad de alimentos en Estados Unidos. Tiene como objetivo mejorar y fortalecer los esquemas de protección a la salud pública, para garantizar el suministro seguro de alimentos desde el punto de vista sanitario.

La "Food Safety Modernization Act" (FSMA) compila un conjunto de regulaciones establecidas por la "Food and Drugs Administration" (FDA), asociadas a la inocuidad de los alimentos comercializados en los Estados Unidos de América, entre las que se destacan regulaciones aplicables a centrales frutícolas, predios, packing, importadores y medios de transporte, entre otros. Cada una de estas regulaciones entrará en vigencia en distintas fechas, en función del tamaño de las instalaciones.

Para los productores y exportadores de fruta y procesados es fundamental conocer y cumplir esta nueva Ley, con el objetivo de que puedan implementar y adecuar de manera oportuna sus sistemas productivos a las nuevas regulaciones, que incluyen requerimientos sobre calidad del agua, higiene y salud de los empleados, animales salvajes y domesticados, abono y estiércol de origen animal, equipos, herramientas e inmuebles.

Para poder implementar estos estándares y cumplir con este reglamento (de carácter obligatorio), es necesario que los proveedores de fruta fresca de exportación se capaciten ya sea a nivel de productores y/o administradores agrícolas en la correcta interpretación e implementación de esta nueva normativa y así poder implementar en sus predios el plan de inocuidad alimentaria de carácter obligatorio que establece la norma, y que éste sea reconocido por la agencia Food and Drugs Administration (FDA) de Estados Unidos de América.

La sección 112.22 (c), de dicha regulación, además establece que los predios, deberán contar con al menos un supervisor o responsable del predio que haya completado satisfactoriamente la capacitación en inocuidad de alimentos, reconocido como adecuado por la FDA.

La FDA ha dispuesto del material en español, necesario para realizar los cursos. En Chile ya existen personas acreditadas como "Lead Trainer" gracias a la iniciativa de ASOEX y FDF.

El desarrollo de competencias a través de este instrumento ayudará a las empresas frutícolas de la Región del Maule a responder oportunamente a las exigencias del mercado, contando con un encargado capacitado a nivel de predio y con un plan de inocuidad desarrollado por el mismo profesional.

5. OBJETIVO GENERAL

Capacitar a encargados de predios agrícolas y formadores en la Norma de Inocuidad Alimentaria de Estados Unidos de América (FSMA) y entregar herramientas necesarias para el cumplimiento de la misma – Plan de Inocuidad del Predio.

6. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- a) Capacitar a encargados de predios frutícolas de la región del Maule en la norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos (FSMA)
- b) Realizar un Plan de Inocuidad por Predio.
- c) Capacitar a asesores técnicos que posteriormente puedan servir de formadores de nuevos trabajadores.

7. DURACIÓN DEL CURSO

El Curso debe tener una duración de al menos 40 hrs. distribuidas en un periodo sugerido de 10 días entre los meses de julio a septiembre.

8. CONTENIDOS DEL CURSO

El curso debe dejar preparado al beneficiario para liderar el proceso en la empresa, por lo que se realizará una capacitación basada en la normativa FSMA, se espera obtener personas acreditadas en inocuidad alimentaria y el desarrollo de un plan de inocuidad alimentaria específico para el predio que lidera.

El curso debe contener los siguientes módulos:

- Módulo 1: Introducción a la Inocuidad
- Módulo 2: Salud Higiene y Capacitación de los trabajadores.
- Módulo 3: Mejoradores de Suelo
- Módulo 4: Fauna silvestre
- Módulo 5: Agua de Uso Agrícola
- Módulo 6: Manejo de Postcosecha y saneamiento
- Módulo 7: Como desarrollar un plan de inocuidad
- Módulo 8: Elaboración del plan de inocuidad del predio.
- Módulo 9: Curso de Primeros Auxilios
- Módulo 10: Curso de Manipulación de Alimentos
- Módulo 11: Curso básico de Riego
- Módulo 12: Fertilización Orgánica

9. LOCALIZACIÓN DE EJECUCIÓN DE LOS CURSOS

Los cursos se deben desarrollar en la región del Maule, en las provincias de Curicó y Linares.

10. PERFIL Y NÚMERO DE ALUMNOS

Administradores de huertos, encargados de BPA's, dueños de predios agrícolas, consultores agrícolas, profesionales y técnicos independientes, profesionales de entidades públicas, profesores de escuelas agrícolas y/o instituciones de educación que impartan cursos agrícolas.

El número total de cupos es de 50 distribuidos en dos cursos: 25 alumnos en la Provincia de Curicó y 25 alumnos en la provincia de Linares.

Los cursos se dictaran con un mínimo de 20 matriculados por Ciudad.

11. VALOR DEL CURSO Y SISTEMA DE PAGO AL ORGANISMO CAPACITADOR

\$ 778.900/alumno

Valor incluye Curso completo (Relatores, Infraestructura, Materiales, Coffee y/o Almuerzo según corresponda, Registro biométrico, Certificados, Ceremonia de certificación, otros).

El valor se cancelará por alumno que haya asistido al menos al 80% del curso y completado el programa.

Se asegura el pago del 40% del costo unitario del curso por cupo que no se complete.

12. INDICADORES

NOMBRE DEL INDICADOR	FUENTE DE VERIFICACIÓN	VALOR PROYECTADO	FECHA CUMPLIMIENTO
Persona capacitada FSMA Grower training Course, reconocida por FDA	Diploma de acreditación entregado a cada beneficiario, fotos, listado de participantes	50	Septiembre 2018
Plan de inocuidad en el predio	Plan realizado para cada uno de los predios	50	Septiembre 2018

13. PRODUCTOS ENTREGABLES

- Informe de avance, debe dar cuenta del plan de trabajo, el número de alumnos matriculados, los resultados del diagnóstico realizado a los alumnos.
- Informe Final, debe contener toda la información referente al desarrollo del curso, número de alumnos matriculados, porcentaje de asistencia por alumno, resultados de evaluaciones por alumno, contenidos abordados, metodología desarrollada, resultados obtenidos por alumno, certificados, etc.
- Registro fotográfico

14. CARTA GANTT

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE
Matrículas	X			
Desarrollo Programa de formación		X	X	X
Informe de avance		X		
Ceremonia de Certificación				X
Informe final				X

II. CONVOCATORIA, EVALUACIÓN, SELECCIÓN Y CONTRATACIÓN DE LA ENTIDAD EXPERTA

15. REQUISITOS DE LA ENTIDAD EXPERTA

La o las entidades expertas deben contar al menos con:

- Un profesional Lead Trainer reconocido por la FDA.
- Instalaciones disponibles y con condiciones óptimas para el desarrollo adecuado del Curso (propias o de terceros)
- Un sistema de inscripción, asistencia y pago de los alumnos
- Registro biométrico de asistencia

16. CONTENIDO MÍNIMO DE LAS PROPUESTAS

La propuesta debe contener al menos la siguiente información:

- A. Datos Generales del Postulante
 - a. Razón Social
 - b. Rut
 - c. Dirección
 - d. Teléfono
 - e. Nombre Jefe de Proyecto
 - f. Correo electrónico JP
 - g. Teléfono JP
- B. Antecedentes Legales
 - a. CV de la entidad experta
 - b. Documentación legal de la entidad experta
 - i. Escritura de la constitución de sociedad y sus modificaciones
 - ii. Personería de los representantes legales
 - iii. Fotocopia Rut de la empresa y sus representantes
- C. Propuesta técnica
 - a. Descripción del Curso
 - b. Metodología de trabajo (Modalidad clases, evaluaciones, etc)
 - c. Profesionales que empleará para la ejecución de la etapa de Diagnóstico, detallando horas asignadas y función del Jefe de Proyecto y del equipo de trabajo. Aquellos profesionales que figuren en esta nomina no podrán ser reemplazados, salvo casos justificados y previa solicitud al Agente. El nuevo profesional debe poseer competencias técnicas y profesionales similares o superiores al sustituido.
 - d. Nombre y horas asignadas al profesional Lead Trainer
 - e. Propuesta de duración y horarios para impartir el Curso
 - f. Otros.
- D. Infraestructura Disponible
 - a. La propuesta debe indicar claramente en que instalaciones será realizado el curso, tanto en Curicó como en Linares, se debe velar por la comodidad de los estudiantes durante el desarrollo de este.

17. DOCUMENTOS A ADJUNTAR

1. Formulario de Postulación Programa PFC.
2. Propuesta Entidad Consultora (según punto 16).
3. Declaración jurada informando ausencia de conflicto de interés de la Entidad Experta con el Agente Operador Intermediario.

18. PLAZO RECEPCIÓN DE PROPUESTAS

Las propuestas deben enviarse hasta el día **31-05-2018** a las 15:00 hrs., vía correo electrónico, fomento_maule@asoex.cl

El plazo para hacer consultas vencerá el día 24-05-2018 y ellas deberán ser dirigidas al correo electrónico fomento_maule@asoex.cl

Las preguntas serán respondidas en un plazo de 3 días.

19. ASIGNACIÓN

Los resultados serán informados vía correo electrónico el día **05-06-2018**.