

## PROGRAMA DEL CURSO

### I. Identificación General

<b>Nombre:</b>	<b>Riesgos y Seguros en Plantas Frutícolas</b>
<b>Horas:</b>	24
<b>Destinatarios:</b>	Gerentes de Plantas Frutícolas, Gerentes de Administración y Finanzas y Gerentes y Prevencionistas de Riesgos de Exportadoras de Frutas, Jefes de Packing, Gerentes de Operaciones.

### II. Fundamentación Técnica

Dada la relevancia de la exportación de frutas de Chile a los diferentes mercados internacionales, su importancia económica para el país, su amplia distribución geográfica, la gran cantidad de personas contratadas temporalmente, la ausencia de profesionales calificados en la identificación, evaluación, mitigación y transferencia de riesgos de las plantas frutícolas y exportadoras de frutas y las alternativas de aseguramiento de bienes y personas, que pueden afectar fuertemente la vida y salud del personal y afectar seriamente al medio ambiente, ya sea por liberación de amoníaco, freón, anhídrido Sulfuroso, SO<sub>2</sub>, bromuro de metilo en sus procesos de acopio, procesamiento, refrigeración, fumigación, carga, transporte y embarque, hacen indispensable la formación y capacitación de profesionales y ejecutivos para la industria frutícola nacional.

### III. Objetivo General

Al finalizar el curso los participantes estarán en condiciones de identificar, evaluar, mitigar y transferir los riesgos, de plantas frutícolas a una Compañía de Seguros, identificando las diferentes pólizas de seguros existentes en el mercado asegurador, con el objeto de cumplir la legislación y normativa vigente, protegiendo el patrimonio de las empresas frutícolas a lo largo del país, la vida y salud de las personas que trabajan en la industria frutícola, y el medio ambiente.

## IV. Desarrollo

Objetivos Específicos	Contenidos
<p>Identificar los riesgos de una planta frutícola desde el momento de la llegada de la fruta hasta su envío a puerto de embarque.</p>	<p><b>Unidad I: Recepción de Fruta por Procesar y Embalada en la Planta.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pesaje, recepción, descarga, traslado y movimiento interno,</li> <li>- Demarcaciones, grúas horquilla y operarios</li> <li>- Conocimientos básicos</li> </ul>
<p>Describir los procesos y procedimientos del tratamiento de la fruta por embalar y embalada en Packing.</p>	<p><b>Unidad II: Procesamiento de Fruta Fresca en Packing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Línea de selección y embalaje mecanizada y o manual</li> <li>- Movimiento y manejo de distintas especies de frutas en bins o bandejas dentro de la planta</li> <li>- Tratamiento de frutas de acuerdo a su especie (carozos, pomáceas, uvas, berries, etc),</li> <li>- Lavado en agua, encerado, rodillos, línea de selección por peso o calibre.</li> <li>- Embalaje, palletizado, enzunchado,</li> <li>- Fumigación Anhídrido Sulfuroso SO<sub>2</sub></li> </ul>
<p>Definir los procesos y procedimientos que se utilizan en las faenas de Prefrio y Fumigación y los procesos que debieran realizarse según estándares internacionales.</p>	<p><b>Unidad III: Procesos de Prefrio y Fumigación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción del proceso, riesgos inherentes, uso de gases tóxicos, determinación de tiempos de prefrio y fumigación.</li> <li>- Equipamiento para usar por los operarios,</li> <li>- Resguardos, medidas de precaución, fugas de gases,</li> <li>- Medidas de mitigación ante siniestros</li> </ul>
<p>Aplicar las normas más eficientes de acopio y movimiento de fruta embalada y por embalar en cámaras de frío.</p>	<p><b>Unidad IV: Almacenaje en Frigorífico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formas de almacenar,</li> <li>- Altura de bins, condensadores, ventilación,</li> <li>- Movilización de bins o fruta embalada dentro de la Cámara</li> </ul>
<p>Aplicar las prácticas menos riesgosas en el proceso de embarque y traslados de fruta de la planta frutícola a los recintos portuarios o aéreos, identificando todos los documentos necesarios para</p>	<p><b>Unidad V: Embarque</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinación de zona de embarque dentro de la planta,</li> <li>- Carga a transportar a puerto,</li> <li>- Formas de cargar.</li> <li>- Protección de la carga.</li> </ul>

<p>transportar y embarcar fruta fresca a sus destinos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Documentación necesaria para transportar, Certificados fitosanitarios y de aduanas, carga en ruta, seguimiento de la carga, riesgos del transporte.</li> <li>- Carga buque.</li> </ul>
<p>Utilizar las diferentes pólizas de seguros más usadas para el aseguramiento del patrimonio de las plantas frutícolas, de la carga, del transporte, de la vida y salud de las personas y de Responsabilidad Civil Patronal, Ambiental y de Producto, reconociendo los procesos de suscripción de riesgos y de liquidación de siniestros.</p>	<p><b>Unidad VI: Seguros Generales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pólizas de Seguros Incendio, Perjuicios por Paralización, de Crédito a la Exportación, de Transporte Terrestre, Marítimo y Aéreo.</li> <li>- Accidentes Personales.</li> <li>- Responsabilidad Civil Patronal, Ambiental y de Producto.</li> <li>- Suscripción de Riesgos, Condiciones Generales, Particulares, Exclusiones, Montos Asegurados,</li> <li>- Siniestros y su Proceso de Liquidación</li> </ul>

## V. Orientaciones metodológicas

La metodología será interactiva profesor-alumno, con estudios de casos, ejercicios en grupos de simulaciones de contratación de seguros. Visita guiada por el profesor a planta frutícola, para identificar in situ los riesgos y los procesos de mitigación y transferencia de hacia una Compañía de Seguros.

## VI.- Evaluación

Se realizarán 3 pruebas parciales de 25% de ponderación cada una y una actividad en grupo de otro 25% sobre la determinación de los riesgos de una planta frutícola en el cual cada grupo tendrá que entregar un informe detallado.

Se aprueba con una asistencia mínima de 75% y una nota igual o superior a 4 en escala de 1 a 7.