



1.1 Organigrama de la organización

Favor véase: Manual SCI de Naturland "Estructura y organigrama de una organización".

2.4 Capacitación de los inspectores internos

El inspector/a interno juega un papel importante en el SCI y por lo tanto deberá:

- hablar el idioma local fluidamente y conocer la idiosincrasia de los agricultores/as
- leer y escribir
- conocer muy bien las condiciones del lugar
- estar familiarizado con los sistemas agrícolas y ecológicos del área
- estar capacitado en agricultura orgánica y procedimientos de control interno
- estar familiarizado con el reglamento interno
- estar libre de conflictos de interés que podrían afectar su trabajo. Por ejemplo: inspeccionar sus propias parcelas, las de sus amigos o parientes, capacitar a los agricultores/as en su misma área, realizar la adquisición de productos para la organización, y otros.
- gozar del respeto de los agricultores/as
- cooperar estrechamente con el/la gerente de calidad.

Las principales tareas asignadas a esta posición son:

- Realizar la inspección física de las fincas registradas en el programa orgánico de acuerdo al cronograma de inspección e indicaciones del/de la gerente de calidad.

La inspección incluye:

⇒ todas las parcelas de la unidad de producción orgánica, incluyendo cultivos de renta, en conversión y cultivos para autoconsumo, y otros.

- unidades de producción convencional (si se aplica).

- todas las instalaciones de almacenamiento, incluyendo insumos.

- todas las actividades de procesamiento y post-cosecha, tales como secado, despulpado, y otros.

⇒ Entregar los informes de inspección de acuerdo a las instrucciones y destacar cualquier duda, conducta fraudulenta, anomalía o cualquier observación relevante, al/a la gerente de calidad o al comité interno de aprobación.

7.1 Ficha de chequeo interno

Ver Manual SCI de Naturland, anexo IV "Lista de chequeo interna".

9.1 Flujo de producto

Los productos orgánicos deben permanecer separados de acuerdo a su calidad en los almacenes y durante las posteriores actividades de manipulación y procesamiento. Los envases y áreas de almacenamiento también deberán estar identificados apropiadamente. Si se debieran mezclar distintos lotes de la misma calidad, el origen (centro de compra) de cada lote deberá ser registrado. Esto es para asegurar que cada producto tenga una trazabilidad a su lote correspondiente.