



“Facilitando el éxito exportador de pequeñas y medianas organizaciones en países en desarrollo por medio de la provisión de herramientas de desarrollo comercial”



Centro de
Comercio
Internacional

Inocuidad y las Buenas Prácticas Sostenibles

Maira Vittorelli

Consultora Nacional T4SD - ITC Perú

vittoghi@outlook.com



Fecha, 20 de febrero del 2022

CONTENIDO

1. **Introducción de ITC**
2. **Inocuidad y Gestión de la Calidad**
3. **Buenas Prácticas Agrícolas**
4. **Buenas Prácticas de Manufactura**
5. **Sistema HACCAP**
6. **Certificación Orgánica**
7. **Certificaciones para las Exportación**
8. **Obtención de Fondos no Reembolsables para Buscar la Certificación**

INTRODUCCIÓN DEL ITC

NUESTRO OBJETIVO



ORGANIZACIONES

- * Mejorar las capacidades en sostenibilidad.
- * Mejorar las capacidades comerciales.

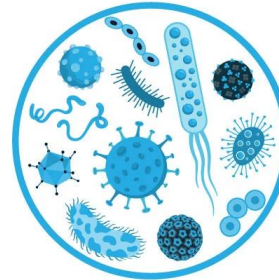


https://www.youtube.com/watch?v=ShjqRCKohGM&list=PLVbA5Yv0gDAn_Z8ZoZMtQPB2Q8d1a3KI7&index=9

INOCUIDAD Y GESTIÓN DE CALIDAD

- Inocuidad - Grupo de condiciones y medidas correctas a lo largo de la producción, almacenamiento, repartición y preparación de productos para garantizar que su ingesta u absorción, no constituyan un peligro para la salud. (Control de riesgos)
- Inocuidad Alimentaria - ausencia de elementos dañinos en los alimentos, lo que garantiza un consumo seguro por parte de los humanos. Estos componentes dañinos pueden ser de carácter biológico, químico o físico.
- Calidad – Excelencia en la producción o procedencia de los productos. Cuando se habla del cualitativo de calidad, implica que ha pasado por una secuencia de pruebas o referencias, las cuales otorgan la garantía de que es óptimo.

Biológicos



Incluye las bacterias, virus y parásitos patógenos, toxinas naturales, toxinas microbianas, metabolitos tóxicos de origen microbiano

Químicos



Pesticidas, herbicidas, contaminantes inorgánicos tóxicos, antibióticos pro motores de crecimiento (hormonas), aditivos alimentarios tóxicos, lubricantes, tintas, metales pesados.

Físicos



Fragmentos de vidrio, metal y madera, piedras u otros objetos que puedan causar daño físico al consumidor

INOCUIDAD Y GESTIÓN DE CALIDAD

- La **gestión de calidad** es una serie de procesos sistemáticos que le permiten a cualquier organización planear, ejecutar y controlar las distintas actividades que lleva a cabo.
- varía según cada sector de negocio para el que se establecen sus propios “estándares”, es decir, modelos de referencia para medir o valorar el nivel de desempeño de la organización.
- El sistema de gestión de calidad de una organización está determinado por todos los elementos que la conforman a fin de **garantizar un desempeño constante y estable, y evitar cambios inesperados**. El sistema también permite establecer mejoras al incorporar nuevos procesos de calidad según sea necesario.



Algunos ejemplos de elementos que conforman el sistema de gestión de calidad son:

1. **La estructura de la institución.** Es la distribución del personal según sus funciones y sus tareas, y se denomina organigrama.
2. **La planificación de estrategias.** Es el conjunto de actividades que permite alcanzar los objetivos y las metas de la organización.
3. **Los recursos.** Son todo aquello que necesita la organización para funcionar, por ejemplo, el personal, la infraestructura, el dinero y el equipamiento.
4. **Los procedimientos.** Son los detalles, paso a paso, de cómo realizar cada actividad o tarea. Según la complejidad de la estructura, los procedimientos deben estar por escrito.

GESTIÓN DE CALIDAD

Tienen como finalidad dirigir y orientar a la organización para cumplir sus objetivos de manera exitosa.



PRINCIPIOS DE LA GESTIÓN DE CALIDAD

1. **El cliente.** Comprender sus necesidades y cumplir con sus expectativas es la clave para satisfacer las exigencias de los consumidores y mantener su fidelidad.
2. **El liderazgo.** El clima interno de la organización depende de la estrategia de dirección o de mando establecida.
3. **La participación del personal.** La motivación de los integrantes de la organización genera un mayor compromiso, un mejor desempeño de sus tareas y reduce la incertidumbre en momentos de crisis.
4. **El enfoque basado en procesos.** Guiar a cada área de la organización es parte del desarrollo global de la institución para alcanzar los objetivos de manera eficiente.
5. **El enfoque de sistema para la gestión.** Llevar a la acción o a la práctica los procedimientos establecidos por la organización genera interacción entre cada elemento del sistema de gestión de calidad.
6. **La mejora continua.** La evaluación del sistema de gestión de calidad (según estándares adecuados para cada rubro) es útil para obtener mejoras en los procedimientos.
7. **El enfoque basado en hechos para la toma de decisiones.** El análisis de datos, sirve para medir el desempeño de la organización.
8. **La relación con los proveedores.** Es importante mantener una relación beneficiosa y recíproca entre la organización y los proveedores como alianzas, descuentos, planes de pago, etc.

BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN SOSTENIBLE



BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS - BPA

Son un conjunto de normas para la producción segura y sostenible de cultivos y ganado.



Su objetivo es ayudar a los propietarios a maximizar el rendimiento y optimizar las operaciones empresariales, minimizando al mismo tiempo los costes de producción y el impacto medioambiental.



- Refuerzan los métodos agrícolas responsables, desde la selección del lugar y la preparación del terreno hasta la cosecha y la manipulación.
- Mejorar los medios de vida de los productores y la economía local en su conjunto, contribuyendo al cumplimiento de los objetivos nacionales de desarrollo o a los objetivos de desarrollo sostenible .

BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS - BPA



VS.



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM

Sistema que garantiza que los productos de manufactura, como alimentos, cosméticos y productos farmacéuticos, se produzcan y controlen de forma constante de acuerdo con los estándares de calidad establecidos.

- Examinan y cubren todos los aspectos del proceso de fabricación para protegerse de cualquier riesgo que pueda ser catastrófico para los productos, como por ejemplo, la contaminación cruzada, la adulteración y el etiquetado incorrecto.
- Ayuda a reducir las pérdidas y el desperdicio, y protege tanto a la empresa como al consumidor de sucesos negativos en seguridad alimentaria.



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM

Los 5 elementos clave para Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)



Personas

Comprender las funciones y la responsabilidad



Productos

Especificaciones claras en cada fase de la producción



Procesos

Debidamente documentados, sencillos y coherentes



Procedimientos

Directrices para emprender procesos críticos



Instalaciones

Limpieza y calibración de los equipos en todo momento

EL SISTEMA HACCP

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) o Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP en inglés)

Sistema de inocuidad alimentaria basado en la identificación de todos los peligros potenciales en los ingredientes y los distintos procesos de producción de los alimentos. El objetivo es tomar las medidas necesarias para la prevención de posibles riesgos de contaminación y garantizar así la inocuidad alimentaria.



CODEX ALIMENTARIUS
NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



Organización Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org



Un sistema basado en HACCP es un requisito legal en varios países, incluidos los Estados Unidos y la Unión Europea, en todos los niveles de la cadena alimentaria.

EL SISTEMA HACCP

- Aborda la seguridad alimentaria desde un punto de vista global, ya que **identifica, analiza y controla los peligros físicos, químicos y biológicos** de las materias primas, las distintas etapas del proceso de elaboración y la distribución del producto.
- Este sistema de administración ha sido diseñado para ser implementado en **cualquier área de la industria de la alimentación**, desde el cultivo y la cosecha, pasando por la transformación, elaboración y distribución de los alimentos para el consumo.



IMPORTANCIA

El sistema HACCP, además contribuye a un uso más eficaz de los recursos y una respuesta más oportuna con la implantación de medidas de seguridad alimentaria:

- Ofrece confianza a los consumidores sobre la higiene de los alimentos.
- Determina los peligros que pueden tener la falta de inocuidad de los productos.
- Aumenta la competitividad entre organizaciones de la industria de la alimentación.
- Introduce el uso de nuevos productos y tecnologías.
- Promueve el cumplimiento de los requisitos.

EL SISTEMA HACCP

PRINCIPIOS FUNDAMENTALES

1. Realizar un análisis de peligros.
2. Determinar los puntos críticos de control (PCC).
3. Establecer un límite o límites críticos.
4. Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC.
5. Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado.
6. Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el Sistema de HACCP funciona eficazmente.
7. Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.



EL SISTEMA HACCP

PRODUCTO: Mozza		PCC # Etapa de proceso	Riesgo significativo Identificado	Limites críticos para cada riesgo identificado	Monitoreo Qué	Cómo	Frecuencia	Responsable	Acciones correctivas	Registros	Verificación	Medidas preventivas	Plan de control	Justificación
Etapa	Descripción	PCC # 1	B: Posible contaminación con m.o. patógenos	B: El suplidor debe cumplir requerimientos de GAP y debe contar con programa de monitoreo microbiológico	Aprobar suplidor. Usar SOP 1.1	Inspecciones en el campo	Durante el cultivo y antes de iniciar cosecha	Gerente de compras y gerente de Q.A.	Eliminar suplidores que no cumplen con normas.	Reportes de inspección	Comparar registros con las normas de NACMCF. Auditar cada dos semanas			
			Recepción y almacenamiento en planta	Q: Presencia de residuos de pesticidas	El suplidor debe proveer los registros de aplicación de plaguicidas y resultados de análisis.	Inspeccionar cada lote recibido	Registrar y aprobar los registros de aplicación. Verificar identificación	Cada lote recibido en planta	Encargado de recepción de materia prima	Rechazar lotes fuera de specs.	Registros diarios de inspección de recibo	Reportes de recibo de cada lote		
Secado 1ra. Etapa	Sobrevivencia de Shiguella, Enter...	PCC # 2	B: Contaminación con m.o. patógenos	Concentración del residual de cloro libre en el agua de lavado entre 0.5 ppm y 2 ppm PH del agua entre 6.0 y 7.0	Análisis de cloro libre en el agua. PH del agua.	Kit de medición de cloro libre y pH meter. Usar S.O.P # 2.2	Cada 30 minutos	Sup. De producción y Q.A.	Parar la línea si los valores están fuera de límites críticos. Corregir	Formato de registro diario	Comparar records contra lo establecido en plan HACCP. Auditar cada dos semanas.			Podría causar enfermedades o la muerte de los animales y seres humanos
			Lavar y limpiar los tallos. Lavar con agua clorada, secar, y enfriar a 40°F									Auditoria externa del plan HACCP al menos cada tres meses.		

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

- La certificación orgánica es una norma que indica las pautas para producir un determinado producto bajo un sistema de producción donde se han utilizado ciertos métodos amigables con el medio ambiente.
- Su principal característica es el cultivo, crianza y elaboración de productos alimenticios utilizando al máximo los recursos naturales y evitando el uso de agentes químicos o sintéticos.
- En otras palabras, el término “orgánico” denota un proceso y no un producto.



Es la norma internacional más usada como referencia para la producción, procesamiento, etiquetado y comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente, aprobado por del Codex Alimentarius.

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

La certificación orgánica es ni más ni menos que la garantía perfecta que asegura el buen estado, la salubridad y las medidas válidas de producción de cualquier alimento orgánico para ser consumido.

Los productos orgánicos, como la fruta orgánica, presentan una serie de ventajas entre las que se encuentran que son cultivados sin el uso de fertilizantes, pesticidas o cualquier otro elemento químico para su producción; no son modificadas genéticamente ni alteradas de alguna forma con el fin de evitar la filtración de sustancias nocivas que dañen la salud de los consumidores.



CERTIFICACIÓN ORGÁNICA - VENTAJAS

1. Crea niveles naturales más altos de resistencia a plagas y enfermedades

La agricultura ecológica elimina el uso de productos sintéticos para maximizar los rendimientos que se pueden producir. En cambio, trabaja para crear un suelo más saludable, fomentando el vínculo entre plantas saludables y suelos protegidos. No se utilizan herbicidas ni pesticidas químicos.

2. La agricultura orgánica permite oportunidades de especialización.

A través de las prácticas de agricultura orgánica, hay más oportunidades para especializarse. Esto se debe a que la finca produce cultivos que crecen mejor en la composición del suelo disponible para el agricultor.

3. Este proceso de cultivo apoya un suelo más saludable y apoya a los polinizadores.

Uno de los mayores riesgos para las abejas y otros polinizadores es la aplicación de productos químicos agrícolas sintéticos. El glifosato y los neonicotinoides son particularmente devastadores para ciertas poblaciones de polinizadores. Hay niveles más altos de micronutrientes y minerales en los productos alimenticios producidos a través de la agricultura orgánica porque los materiales orgánicos llegan a las capas más profundas del suelo.

4. No hay preocupaciones sobre los alimentos modificados genéticamente con granjas orgánicas.

La agricultura ecológica no utiliza cultivos transgénicos en absoluto. Los agricultores pueden cruzar plantas (o animales) para fomentar mejores niveles de producción natural. No se les permite usar productos alterados por la industria cuando cultivan o producen artículos para el mercado.

5. El entorno de trabajo de los agricultores orgánicos es más saludable.

Los agricultores que participan en el proceso de agricultura ecológica no están expuestos a ingredientes sintéticos potencialmente peligrosos, ya que gestionan sus campos a diario. Las personas que están constantemente expuestas a pesticidas químicos tienen un mayor riesgo de desarrollar una enfermedad neurológica en el futuro.

6. Los agricultores orgánicos a menudo pueden crear sus propios fertilizantes en su lugar de cultivo.

La fertilidad del suelo se mejora con métodos de agricultura orgánica porque se deben usar fertilizantes naturales para preparar los campos.

7. Se puede implementar en casi cualquier ubicación geográfica o temporada de cultivo.

Los procesos de la agricultura orgánica almacenan carbono en nuestro suelo. Reduce los requisitos energéticos. Limita la necesidad de productos basados en combustibles fósiles.

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA - DESVENTAJAS

1. No se ofrecen subsidios para la mayoría de los agricultores orgánicos.

Sin acceso a subsidios, los agricultores orgánicos asumen muchos más riesgos que podrían acabar con ellos, como cambios climáticos o malas cosechas.

2. Requiere más trabajo producir bienes que estén listos para la venta.

La agricultura orgánica aún puede permitir ciertos fungicidas o pesticidas “orgánicos”, que pueden reducir la carga de trabajo para algunos. Para el agricultor medio, sin embargo, existe una mayor carga física que se aplica a la producción de cultivos para el mercado.

3. Los agricultores orgánicos deben tener conocimientos específicos sobre los sistemas de cultivo localizados.

La calidad de un cultivo que se puede producir mediante la agricultura orgánica depende en gran medida de las habilidades, el conocimiento y la sabiduría del agricultor individual. Si un agricultor no puede reconocer un problema a tiempo, entonces el valor de la cosecha puede reducirse.

4. Existen desafíos de marketing únicos para los productos orgánicos.

Los alimentos orgánicos son más caros que los alimentos básicos o los productos cultivados comercialmente.

5. Las granjas y los alimentos orgánicos deben pasar por un riguroso proceso de certificación.

Además de los costos de certificación que se requieren para comenzar la agricultura orgánica en primer lugar, hay una serie de costos de puesta en marcha adicionales que también deben considerarse.

6. Por lo general, cuesta más competir con la agricultura orgánica.

7. Hay diferentes niveles de “orgánico” permitidos en los Estados Unidos.

Hay 4 niveles diferentes de alimentos orgánicos permitidos en los Estados Unidos. Un artículo se etiqueta como 100% orgánico solo si se produce mediante un proceso certificado. Para un producto de múltiples ingredientes, todos los artículos deben cultivarse mediante un proceso orgánico certificado, aunque se excluyen el agua y la sal.

8. Los productos químicos sintéticos todavía se pueden utilizar en la agricultura ecológica.

9. Los cultivos orgánicos generalmente se echan a perder más rápido.

Los alimentos convencionales se tratan con ceras o conservantes para mantener su frescura durante el proceso de envío. Los alimentos orgánicos no pueden recibir los mismos tratamientos. Para muchos productos, eso significa que las versiones orgánicas se estropearán más rápido que las versiones convencionales.

CERTIFICACIONES PARA LA EXPORTACIÓN

Las certificaciones para exportación pueden ser de tipo fitosanitario, de circulación o para avalar el lugar de origen de las mercancías, entre otros.

En su mayoría se trata de documentos que funcionan como avales sobre el cumplimiento de las Regulaciones y Restricciones No Arancelarias (RRNA).



CERTIFICACIONES PARA LA EXPORTACIÓN

CERTIFICADOS DE ORIGEN

El objetivo de esta clase de certificados es acreditar la procedencia de los productos comercializados en el extranjero.

CERTIFICADO SANITARIO

Este documento es emitido por el organismo de control sanitario del país de origen, avalando que los alimentos y bebidas cumplen con las normas nacionales e internacionales en la materia. Además de la inocuidad del producto para la salud humana, se garantiza que éste se encuentra libre de agentes contaminantes.

CERTIFICADO FITOSANITARIO

Resulta necesario en la venta al exterior de productos agropecuarios para validar que no tengan elementos que puedan originar plagas.

CERTIFICADO CITES

CITES proviene de “Convención sobre el Comercio Internacional de Especies amenazadas de Fauna y Flora silvestres”, la cual regula el comercio de animales, maderas y plantas salvajes, así como los productos que de ellos se obtienen para salvaguardar a las especies amenazadas de extinción. Es decir, se establecen los controles para asegurar la supervivencia de especies gracias a su manejo sostenible.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Hace referencia a la indicación de procedencia de un producto cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y cuyas fases de producción tienen lugar en su totalidad en la zona geográfica definida.

CERTIFICADO DE CALIDAD

Con este certificado se expresa la calidad de un producto en relación con el cumplimiento de normas vigentes, generalmente las Normas ISO, u otros documentos de referencia.

CERTIFICADO DE PESO O VOLUMEN

Es expedido por la empresa certificadora oficial autorizada. En él se da constancia del peso o el volumen de la mercancía bulto por bulto, tanto neto como bruto.

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN

Mediante este documento se logra prevenir el fraude, ya que muchos importadores reciben mercancías no deseadas.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Se trata de un análisis de características físicas y químicas para ciertas clases de mercancías que así lo requieran, realizado por un laboratorio de prestigio internacional.

FONDOS NO REEMBOLSABLES

PNIPA (Pesca & Acuicultura)

<https://www.pnipa.gob.pe>

En 2020 y años siguientes se abrirán las ventanas para postular Proyectos (Sistema On Line) de Proyectos tanto en Pesca como en Acuicultura.

1. Investigación Aplicada y desarrollo experimental - SIADE;
2. Investigación Adaptativa - SIA;
3. SEREX: Servicios de extensión;
4. SFOCA: Fortalecimiento de capacidades en I&D+i (Capacitación de Capacitadores)

INNOVATE PERU (Empresarial)

<https://www.innovateperu.gob.pe/>

Instrumentos:

1. PIEC: para Pequeña, Mediana y Gran Empresa (Venta mayor de 150 UIT. Un UIT de 2019: S/. 4,200)
2. PIMEN: para Microempresa (Venta menor de 150 UIT) y Persona natural con negocio.
3. EMPRENDEDORES INNOVADORES (Emprendedores; Micro y pequeña Empresa).
4. PASANTIAS y MISIONES: con Ventanilla abierta 6) OTROS INSTRUMENTOS de Fondo INNOVATE PERU

AGROIDEAS (Agrícola y Pecuario)

<https://www.agroideas.gob.pe/>

PROGRAMA DE COMPENSACIONES PARA LA COMPETITIVIDAD:

Financia Planes de Negocios con reembolso cero como incentivo a la Asociatividad, Mejoramiento de la Gestión, Adopción de Tecnología y Reconversión Productiva.

FONDOS NO REEMBOLSABLES

PROINNOVATE

<https://www.proinnovate.gob.pe>

ProInnovate abrió las convocatorias a los concursos de Innovación Empresarial (crea una solución), Validación de la Innovación (prueba una solución), Mipymes Digitales (digitaliza tu negocio), y Mipymes de Calidad (certifica tu empresa), dirigidos a micro, pequeñas y medianas empresas de todos los sectores a nivel nacional.





International Trade Centre

GRACIAS

Maira Vittorelli
Consultor Nacional Perú ITC - T4SD
vittoghi@outlook.com

Trade for Sustainable
Development (T4SD)

