

Pensar la Calidad desde Global G.A.P.



Desde Avance Agroindustrial, continuamos con el hilo que abrimos en el número anterior respecto de la Gestión Integral de la Calidad. Para eso les proponemos conocer el caso de **GLOBALG.A.P.**, una norma mundial para las **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)**, reconocida por la **Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI)**¹. Este esquema de BPA es adaptable a diferentes productos, y puede abarcar la totalidad de la producción agrícola reduciendo los riesgos y aportando una herramienta para evaluar objetivamente, de una manera sistemática y consistente, lo que se produce en en la agroindustria. Asimismo, vamos a conocer el programa de certificación localg.a.p. “Caña de Azúcar sin Uso de Fuego”, que se implementa en Tucumán y que tiene a la EEAOC como responsable de su gestión.



Para los productores de alimentos, existe un desafío constante para crecer de manera segura y generar productos inocuos de una manera responsable. Las presiones por parte de consumidores y distribuidores y las actualizaciones en la legislación han creado nuevas exigencias en los productores. En todo el mundo, se preguntan cómo se producen los alimentos que consumen y todos quieren tener alguna certeza de que la producción es segura y sostenible y que al mismo tiempo protege el bienestar tanto de los trabajadores como de los animales de granja. Va de suyo que para acceder hoy en día a nuevos mercados es necesario ser capaz de mostrar el compromiso

de la organización, empresa y/o productor con estas prácticas agrícolas positivas.

Por esta razón surgió el deseo de una norma comúnmente reconocida de Buenas Prácticas Agrícolas para cumplir con este objetivo, sin que cada distribuidor tenga que supervisar a cada uno de sus proveedores agrícolas.

¿Qué es GLOBALG.A.P.?

En resumen, GLOBALG.A.P. representa un conjunto de normas y procedimientos desarrollados por el “Euro-Retailer Produce Working Group” (EUREP), Grupo Europeo de Minoristas. Al principio, fue un programa

privado de certificación voluntaria creado para los proveedores de las cadenas de supermercados europeos pero luego tomó proyección internacional siendo hoy una referencia mundial para la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas (Good Agricultural Practice = GAP).

La norma se enfoca, sobre todo, en el análisis y la prevención de riesgos con el propósito de garantizar la seguridad alimenticia, la trazabilidad, la seguridad y el bienestar de los trabajadores, el manejo de energía, la prevención de la contaminación ambiental, entre otros. Además, cubre la producción y el manejo poscosecha en la unidad agrícola.

¹ La iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria GFSI (Global Food Safety Initiative) es la unión mundial de todos los involucrados en el tema de seguridad alimentaria para crear un esquema de aprobación y de evaluación que sienta las bases de un esquema único para todo el sector de alimentos en términos de sistemas de gestión de seguridad alimentaria.

GLOBALG.A.P.

The Global Partnership for Good Agricultural Practice

■ Productos que ofrece

El Sistema de Certificación GLOBALG.A.P. es el resultado de años de extensas investigaciones y colaboraciones con expertos del sector, productores y minoristas de todo el mundo. Consiste en mecanismos vinculados entre sí, cuyo objetivo es asegurar el correcto desarrollo, implementación, mejora, integridad, transparencia y armonización de los certificados que otorga.

• Un primer paso: localg.a.p.

Uno de esos mecanismos es localg.a.p., un producto innovador que puede ser visto como un punto de partida para lograr la certificación, una solución de bajo costo para los mercados emergentes. Este esquema de calidad se presenta como una herramienta que ofrece a los miembros GLOBALG.A.P. del sector minorista y del sector alimentario, la oportunidad de iniciar un programa

de inocuidad alimentaria para preparar a sus proveedores para la certificación global.

Esta norma local es otorgada por GLOBALG.A.P. como una respuesta a los consumidores de todo el mundo que están demandando cada vez más alimentos de calidad, producidos en forma segura y sostenible. El sector minorista mundial busca cumplir con este desafío exigiendo la certificación a sus productores. Sin embargo, enfrenta una situación delicada cuando trabaja con nuevos pequeños productores que podrían no tener la capacidad de lograr una certificación GLOBALG.A.P. en el primer año.

Ante esta situación surge localg.a.p., que ayuda los pequeños productores a lograr un reconocimiento gradual, ofreciendo un nivel de entrada para la certificación GLOBALG.A.P.



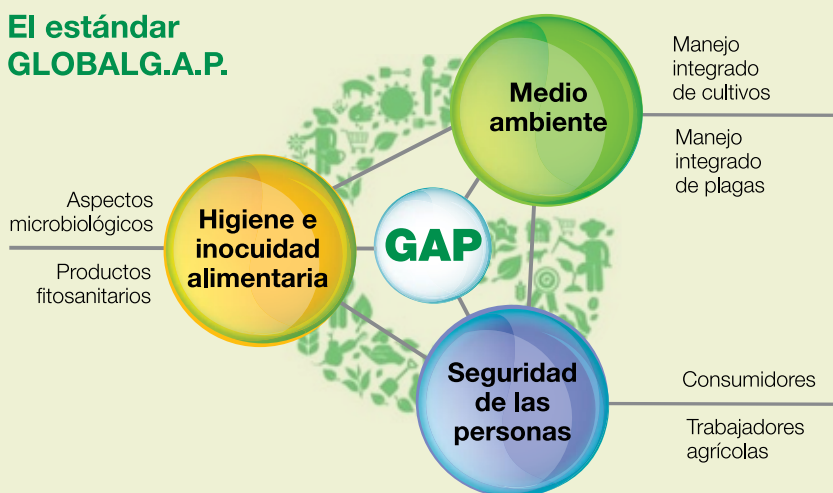
“Si bien todas las certificaciones se centran en preocupaciones similares relacionadas con la seguridad alimentaria, resulta importante elegir la certificación adecuada en función de la agroindustria, las necesidades y las preferencias de los clientes. Nuestra norma demanda, entre otras cosas, una mayor eficiencia en la producción, mejora el desempeño del negocio y reduce el desperdicio de recursos necesarios. También requiere un enfoque general en la producción agropecuaria que desarrolla las mejores prácticas para las próximas generaciones. El conocimiento y la implantación de requisitos, de acuerdo con estos estándares, proporcionan un marco para la mejora continua de procesos de calidad de la producción. Esto ayuda a proteger y mejorar la reputación de las marcas y garantiza la rentabilidad futura en un mercado global competitivo”

Alejandra Pistagnesi -
Gerente de cuenta clave para Argentina, Bolivia, Chile, Paraguay, Uruguay de



GLOBALG.A.P.
www.globalgap.org

El estándar GLOBALG.A.P.



Asimismo, esta certificación permite ayudar a los minoristas a acceder a alimentos de calidad, apoyar a los productores locales y regionales y promover las Buenas Prácticas Agrícolas.

• Módulos Voluntarios Adicionales: Soluciones Personalizadas

GLOBALG.A.P. **+Add-on** : es un producto que brinda a los productores, la posibilidad



de incorporar módulos en los que se incluyen requisitos adicionales para satisfacer exigencias de clientes, regiones o programas concretos, reduciendo la cantidad de auditorías recibidas. Se trata de una solución personalizada para una agricultura segura y sostenible, como respuesta a las crecientes inquietudes que han surgido en torno a determinados temas del proceso de producción agropecuaria y la cadena de suministro.

Estos módulos son voluntarios, y sirven para optimizar la certificación GLOBALG.A.P., se adaptan a la situación, mejoran el estatus como productor a quien los incorpora y ofrecen seguridad a los compradores en determinados aspectos, de acuerdo a sus intereses y preferencias. Los módulos disponibles para su aplicación son la Evaluación de Riesgos GLOBALG.A.P. en las Prácticas Sociales (GRASP), que versa sobre la salud y el bienestar de los trabajadores, y el módulo de Bienestar Animal.

■ ¿Cómo puedo prepararme para la certificación?

A fin de prepararse para la implementación del esquema, los productores de alimentos deben familiarizarse con la norma GLOBALG.A.P. Un punto común que las consultoras aconsejan a los productores, es asumir el itinerario que lleva a la certificación con compromiso y claridad en los plazos para la implementación y la evaluación. A tal fin, recomiendan entablar un diálogo claro con los compradores reales o potenciales, ya que una consulta entre agricultores y compradores acerca de la calidad y la cantidad facilitará la cooperación y el cumplimiento de los requisitos especificados; saber qué conocimientos y experiencia son necesarios y acudir a expertos y consultores, según sea necesario; planificar la producción y gestionar los residuos conforme a los requisitos de la norma; realizar el buen mantenimiento de los equipos, gestionar la eliminación de desechos, brindar entrenamiento a los empleados y mantener un

ambiente de trabajo seguro y de alta calidad. Y no olvidar mantener los registros actualizados, ya que es una práctica importante para implementar GLOBALG.A.P. y un prerrequisito para esa trazabilidad.

■ En síntesis

Los productores de alimentos deben actuar de manera proactiva, tanto si son los clientes los que exigen la certificación como condición para poder seguir comprándoles productos, o porque voluntariamente quieren tomar la certificación GLOBALG.A.P. como oportunidad de demostrar su compromiso con la producción de alimentos seguros en forma sostenible. Deben tener en cuenta que certificar **Buenas Prácticas Agrícolas** genera más confianza en sus productos, lo que puede ser muy importante en un ambiente que se vuelve más y más competitivo.

■ Pasos previstos para la certificación localg.a.p. “Caña de azúcar sin uso del fuego”

La adhesión al protocolo supone el cumplimiento de los siguientes pasos:

- Preinscripción
- Realización de las adecuaciones del campo que fuesen necesarias
- Conformación de las planillas de verificación correspondientes
- Inspección y evaluación por parte de organismos competentes

Los productores interesados cuentan con el asesoramiento de profesionales designados a tal efecto.

Ing. Juan Fernandez de Ullivarri
jullivarri@eeaoc.org.ar
localgaptucuman@gmail.com
Tel.: 0381-4521000 int. 144

Caña sin Fuego. Certificación localg.a.p

Ing. Juan Fernandez de Ullivarri – Sección Caña de la EEAOC

El programa de certificación localg.a.p. “Caña de Azúcar sin Uso de Fuego” tiene como objetivo fundamental erradicar la quema de cañaverales en la provincia con el fin de cuidar el medio ambiente y la productividad de los campos.

Esta iniciativa surgió en el año 2009 en el ámbito de la mesa de Gestión Ambiental de Cruz Alta, coordinada por la Estación Experimental Agropecuaria Famaillá del INTA, con la participación de organismos públicos y privados comprometidos con la erradicación de la quema en Tucumán: Secretaría de Estado de Medio Ambiente, EEAOC, SIPROSA, Sub Secretaría de Asuntos Agrarios y Alimentos, Dirección de Defensa Civil, Dirección de Fiscalización Ambiental, Grupo CREA Cañaverales de Tucumán, Asociación de Bomberos Voluntarios de Las Talitas, Sociedad Rural de Tucumán, Asociación Cañeros Unidos, Fundación Pro-Yungas, Cooperativa de Trabajo Agropecuario La Merced, Transener S.A., Pluspetrol S.A., y productores cañeros independientes.

Del trabajo conjunto surgió en el año 2014 la Certificación de Buenas Prácticas localg.a.p bajo el nombre “Caña de azúcar sin uso del fuego”. Esta certificación, totalmente adaptada a la realidad local, convierte a nuestra provincia en pionera a nivel mundial, en requerir y reconocer el compromiso del productor cañero de practicar, apoyar, difundir y promover la cosecha y postcosecha sin uso del fuego, en cumplimiento de la Ley 6253 de Medio Ambiente.

Herramienta fundamental

El certificado que se otorga al productor es propiedad de la EEAOC, que es la

institución que firmó el convenio con GLOBALG.A.P. para expedir el título local. Este certificado es tenido en cuenta por la Secretaría de Medio Ambiente de la Provincia de Tucumán como prueba de que el productor certificado cumple con las leyes medioambientales, lleva adelante buenas prácticas agrícolas y cosecha en verde.

En este sentido, la certificación le sirve al productor que no utiliza el fuego en la cosecha para que, en caso de que se tramitara un sumario administrativo desde la Dirección de Fiscalización Ambiental de la Provincia de Tucumán en su contra por la quema vandálica o accidental originada por terceros, pueda acreditar que está comprometido con un proceso de cosecha y manejo de residuos sin la utilización del fuego y de este modo no ser penalizado.

Adhesión

El costo para adherirse es variable según la superficie que se desee certificar; sin embargo, este costo resulta bastante inferior en comparación con las multas que se pueden recibir debido a la quema de cañaverales. Los pasos para acceder a la certificación son sencillos. A través de la página web de la EEAOC (www.eeaoc.org.ar) se hace una preinscripción con unos pocos datos del lote. Luego se realizan las adecuaciones necesarias, lo cual se puede hacer a través de un implementador que asesora al productor en esta etapa. Posteriormente se ponen en contacto con referentes de organismos competentes -las certificadoras-, quienes envían a un auditor; a partir de ahí se pueda emitir la carta de conformidad y recibir un número de localg.a.p.,

que es propio para cada uno de los lotes del productor

Obstáculos

Los principales obstáculos que conspiran contra la incorporación de más productores cañeros dentro de la norma es la percepción de que en un año “tranquilo” respecto de la quema, como el año en curso, el incendio de los campos no es percibido como un problema. Se suma a esto que hemos tenido años con problemas de comercialización dentro del sector. Ambas razones hacen que los productores, incluso con los que habíamos iniciado conversaciones y asesoramiento, desestimen y pospongan trabajar con la norma esperando mejores contextos.

Proyecciones

Sin embargo las proyecciones son buenas. Las áreas certificadas están creciendo y demuestran compromiso ambiental por parte de los productores, propietarios y trabajadores. En el año 2018 logramos que más de 27.000 hectáreas de caña de azúcar estén certificadas bajo el programa. Esto supone un 10% del área cultivada de caña de azúcar en la provincia y alcanza a 17 grandes productores. Esperamos, desde la Mesa de Gestión Ambiental, cerrar el 2019 con una mayor cantidad de cañeros dentro del programa y disminuir así la propagación de incendios en toda la provincia. Los números son auspiciosos, ya que tenemos en el inicio del último semestre 32.000 hectáreas certificadas que alcanzan a 14 productores. Pero faltan certificar varias fincas y quizás superemos las 40 mil hectáreas bajo normativa, con 20 productores alcanzados.