

NSF International Perú

Carla de la Fuente Chávez Acarley

The NSF logo consists of the letters "NSF" in a bold, white, sans-serif font, centered within a solid blue circle. A white curved line arches over the logo from the left side of the slide.

Live safer.™

Actualidad y Tendencia

Gracias al cambio en los patrones de consumo de alimentos y una mejora en la disponibilidad de las frutas y hortalizas, tanto en lo referente a la cantidad como a los tipos (como las ensaladas empaquetadas, por ejemplo), su consumo ha registrado cambios significativos.



- El sobrepeso y la obesidad pueden considerarse actualmente una epidemia que afecta a todos los países del mundo y que se ha convertido en un grave problema de salud pública. Para la Unión Europea representa un gran desafío, puesto que su coste supone el 8% del gasto en asistencia sanitaria (Comisión Europea, 2008), sin contar con el presupuesto destinado a la financiación de proyectos de investigación, como los incluidos en el Séptimo Programa Marco 2007-2013, cuyo objetivo es mejorar la comprensión del modo en que interaccionan los alimentos, la nutrición y la salud. La finalidad última es lograr que las dietas de los europeos sean más sanas y eficaces para combatir la obesidad y las enfermedades relacionadas. En la UE el 56% de la población tiene sobrepeso y más del 26% es obesa.

Hábitos de consumo: Estados Unidos

- Los americanos están consumiendo anualmente sobre 80 kilos de hortalizas frescas per cápita. En el año 2000, el consumo tuvo un 18% de aumento, correspondiente a 13 kilos per cápita más que una década atrás.
- El consumo de hortalizas frescas en los Estados Unidos se ha incrementado en las últimas dos décadas junto con el bienestar de la nación. El comportamiento del consumo de alimentos cambia en la medida que el ingreso aumenta.
- Los vegetales más consumidos en los EE.UU. son en primer lugar papas, segundo lechugas y en tercer lugar cebollas

- **Lechugas:** en el 2000 se consumieron 22,6 libras per cápita y en 1970 se consumieron 20,8 libras. Por tanto, la lechuga tuvo un aumento de 8,7% en consumo per cápita.
- **Cebollas:** las cebollas no sólo son el tercer vegetal más consumido sino además su consumo crece en forma impresionante. En el '70 sólo se consumían 8,5 libras per cápita y en el 2000 este consumo aumentó a 17,3 libras, lo que implica un aumento de 203% en el consumo entre 1970 y el 2000.
- **Pimentones:** que en 1970 solo se consumía 2 libras per cápita y en el 2000 se consumieron 7,3 libras por persona, implicando un 265% de aumento en 30 años.

- Por otro lado, los americanos también han incrementado su consumo de hortalizas en la medida que intentan mantener un estado de vida más saludable.
- No obstante el crecimiento en el consumo de productos frescos en los Estados Unidos, el americano promedio todavía no consume el monto recomendado por la pirámide alimenticia del USDA (3 porciones de vegetales al día) o el programa '5 al Día'. Según estudios realizados, sólo un 41% de los americanos consumen las porciones recomendadas de vegetales. Por otro lado, se observa que a medida que aumenta el ingreso, existe mayor probabilidad de que las personas cumplan con las recomendaciones diarias.

Hábitos de consumo: China

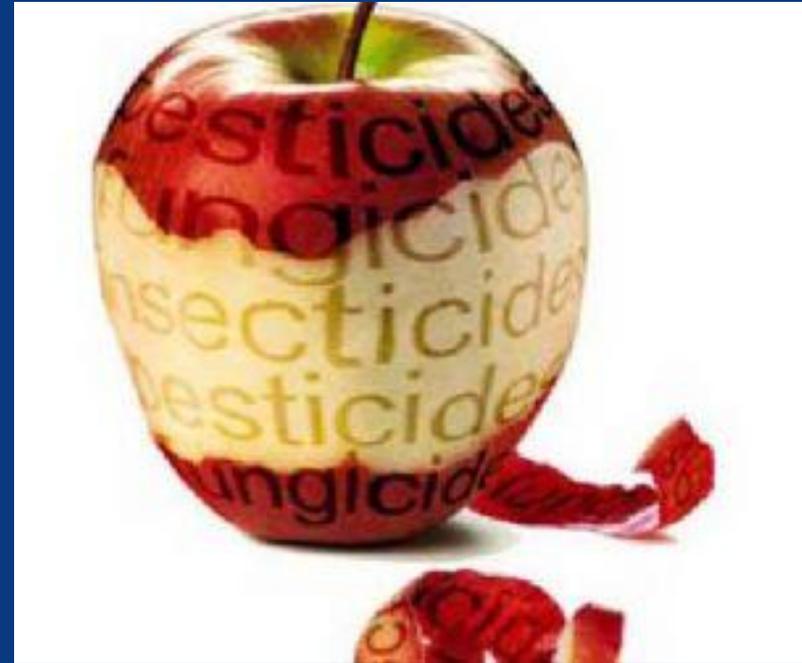
- El segmento de alimentos naturales en China es extremadamente atractivo para empresas extranjeras debido a su alta rentabilidad. Según estudios de mercado, 15% de los alimentos naturales adquiridos por consumidores chinos son producidos por empresas extranjeras.
- Con el ingreso de China en la OMC, los aranceles para productos importados, incluyendo productos frescos, seguirán reduciéndose significativamente.

- Por otro lado en fruta fresca el consumo per cápita en China es de 34 kg al año y el consumo de las áreas rurales es un tercio de las urbanas y por otro lado ese consumo es bajo en relación a los 100 kg recomendados por la FAO. Lo que deja de manifiesto el gran potencial que se observa.
- Las generaciones jóvenes por debajo de los 40 años serán la mayor masa de consumo de frutas importadas, mientras que las mujeres son las que generalmente compran las frutas para la familia.
- Cada vez se está prestando más atención en el empaque de los alimentos (por ejemplo envase, etiqueta, accesorios), dado que los consumidores chinos desean enfatizar más sus personalidad diferenciada según el segmento socioeconómico al que pertenece.

Hábitos de consumo: Reino Unido

- El "Food on the go" (alimentos para llevar) es una de las tendencias actuales en el mercado de productos convenientes en el Reino Unido y se refiere a dejar de tomar una o más de las principales comidas del día y reemplazarlas por varios snacks y tomarlas en el camino.
- El vegetarianismo es una opción importante para el consumidor inglés. Hoy en día el 7% de la población, 4 millones de personas son vegetarianas. Este mercado crece al 8% promedio anual.
- En el 2000 las ventas minoristas de alimentos ecológicos alcanzaron un valor de 900 millones de dólares y un crecimiento del 25% al 30% anual, ocupando un cuarto lugar en la Unión Europea después de Alemania, Italia y Francia.

- Las nuevas tendencias en el consumo mundial de alimentos se orientan a la demanda de productos que cumplan, cada vez más, estrictas normas de sanidad, inocuidad y calidad.



- Las distintas crisis alimentarias que se han suscitado en la última década, así como la preocupación que generan los residuos de plaguicidas y los alimentos genéticamente modificados, han sensibilizado aún más a los consumidores con respecto a las condiciones en que se producen y comercializan los alimentos



Melones Mexicanos

- “ El melón Cantaloupe (*Cucumis melo* L.) precortado proveniente del estado de Guerrero, México, se asoció con brotes de salmonelosis en Estados Unidos de América (EE. UU) y Canadá. Debido a que estos brotes fueron responsables de numerosas enfermedades y muertes de personas, las exportaciones del melón a EE. UU. se vieron comprometidas hasta el punto del cierre de fronteras en 2001, por sugerencia de la agencia Federal Food and Drug Administration de ese país (FDA, 2002). ”

Pepinos Españoles

1 de Julio de 2011

La enfermedad ya ha matado a 48 personas

“ Investigaciones iniciales de científicos europeos señalan que semillas de importadas desde Egipto podrían ser el punto de origen de los brotes de la bacteria E. Coli, reportaron diversos medios internacionales.

La información fue dada a conocer por expertos del Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades (ECDC por su sigla en inglés) y la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.”

Plaguicidas y Patógenos en Chile

Frutas y verduras afectadas

Algunos porcentajes de transgresión a las normas (según el Límite Máximo de Residuos -LMR- de la Unión Europea).

Cifras en mg/kg



Pimiento

10 plaguicidas
por sobre la norma

	LMR	Detectado
Metomil	0,05	2,38
Metamidofofos	0,01	1,80
Imidacloprid	0,01	0,96



Manzana

5 plaguicidas
excedieron la norma

	LMR	Detectado
Carbendazim	0,2	0,45



Tomate

4 plaguicidas
por sobre la norma

	LMR	Detectado
Metamidofofos	0,01	0,24



Lechuga

7 plaguicidas
por sobre la norma

	LMR	Detectado
Metamidofofos	0,05	10,83
Carbendazim	0,05	5,95



Uva de mesa

4 plaguicidas
por sobre la norma

	LMR	Detectado
Carbaryl	0,05	0,26
Metomil	0,05	0,14



Frutilla

3 plaguicidas
por sobre la norma

	LMR	Detectado
Metomil	0,05	0,55
Carbendazim	0,1	0,14

- El crecimiento agrícola de Chile de los últimos años se ha fundado en las exportaciones. Hay diversos protocolos para la Unión Europea, Estados Unidos y los mercados asiáticos. Incluso, ahora el retail, a través de compradores mayoristas y supermercados particulares, imponen sus propios requisitos para la fruta chilena que va a exportación. Pero toda esa rigurosidad no es aplicable al mercado interno.

Alimentos Peruanos en el Mundo

- Año 2011 Espárragos (Pesticidas)
- Año 2011 Palto (Listeria)
- Año 2007 Alcachofa en conserva (Metales pesados)
- Año 2007 Snow Peas (Pesticidas)
- Año 2006 Cítricos (pesticidas)
- Año 2006 Palta (Listeria)
- Año 2006 Alcachofa en conserva (Botulismo)
- Año 2005 Páprika (pesticidas, Micotoxinas)
- Año 2005 Uvas (pesticidas)
- Año 2005 Maca (Metales pesados)

- Por esta razón, se han establecido directrices, normas, reglamentaciones y sistemas para asegurar la provisión aptos para el consumo, bajo un enfoque de cadena, con atención especial de la producción primaria, para asegurar la inocuidad de los alimentos, salud y seguridad del trabajador y protección del medio ambiente.

GLOBALG.A.P.

EUREPGAP®



NSF.

Live safer.™



Live safer.™

Global GAP



- Global GAP es un organismo privado que establece normas voluntarias a través de las cuales se pueden certificar productos agrícolas

Miembros



Database

www.globalgap.org

GLOBALG.A.P. [switch to old GLOBALGAP](#)

 Home  Search  Notification  Login

Search

Public Search

Please enter a complete GLOBALGAP-Number, a registration number, a GLN or a certificate number.

[Start query](#) [New query](#)

Producer

Name:
GGN: 4049928597618
Status:CB/PG Accepted

Certificates

Certification Body	Scheme	Certificate (online)	Certificate (PDF)
EGAP	GLOBALGAP IFA Version 3.0, Sept07	en de	en de

NSF.

Live safer.™



Certificate of Conformity

Registration Numbers:
CMI 056/2282/1/10
GCN 4910273431349

Awarded to:
Hornillos S.A. - Bandurrias
Alfornos s/n*
Alfonso
Chile

Valid From:
27 May 2010

Standard:
GLOBALG.A.P. IUREPGAP[®]
FA, Crops, Fruit & Vegetables v3.0 Mar 07 (edition 1)

Valid To:
26 May 2011

Group: Olives

Certification Decision:
27 May 2010

Certification Fee Number:

Product Handling: No

Signed on behalf of CMI Certification Ltd

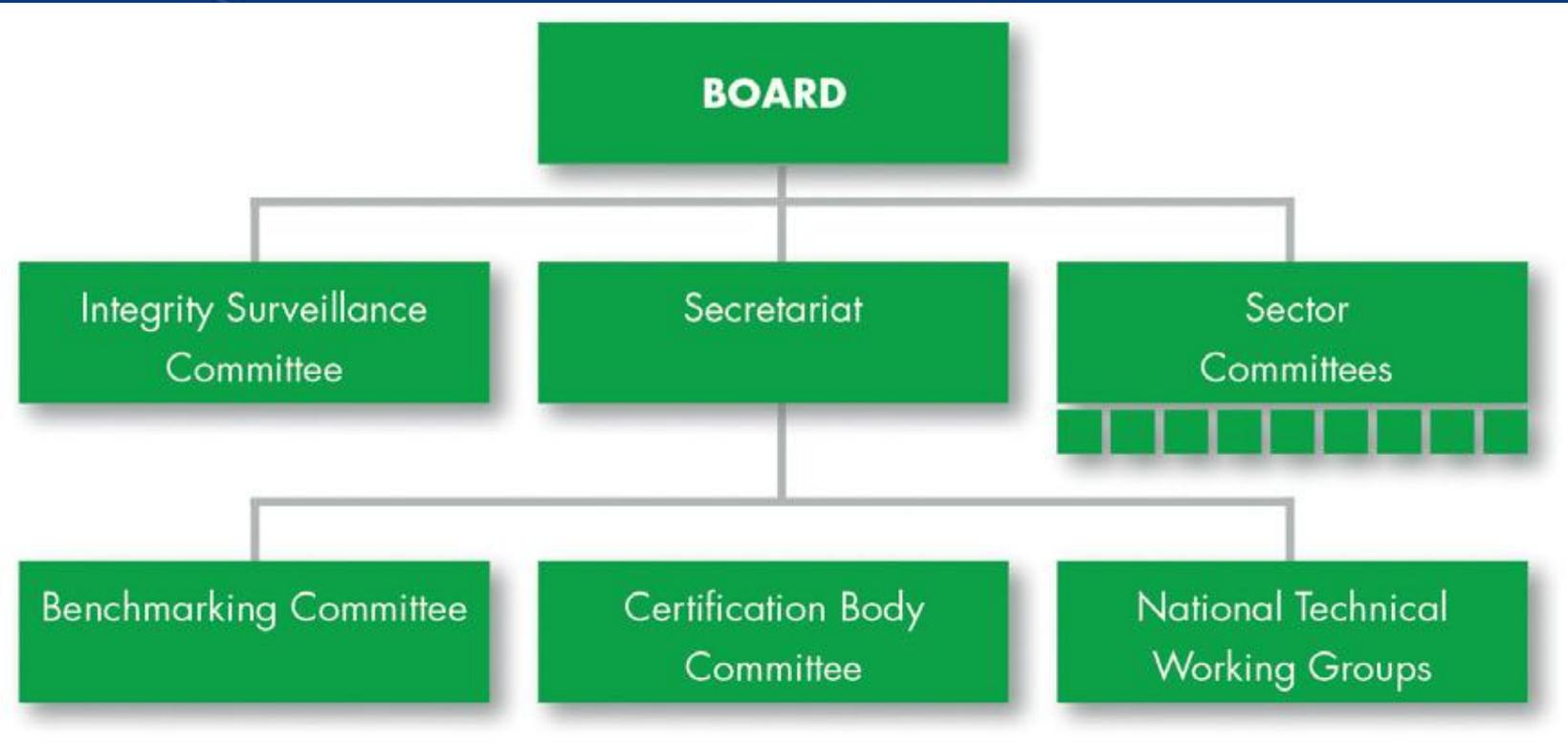
David Williams
General Manager



This certificate is the property of NSF CMI Certification Ltd and should not be loaned, reproduced or copied. The user is not entitled to use the NSF CMI Certification Ltd. Accreditation Register Entry logo and/or other NSF CMI logos. For more information visit www.nsf-cmi.com



Live safer.™



NORMAS PARA EL MANEJO INTEGRADO DE FINCAS	MÓDULO BASE PARA TODO TIPO DE EXPLOTACIÓN A GRUPO ECUARÍA	MÓDULO BASE PARA CULTIVOS	Frutas & Hortalizas
			Flores & Ornamentos
Cultivos a Canel			
Café (verde)			
Té			
Algodón*			
Otros			
MÓDULO BASE PARA ANIMALES	Vacuno y Ovino		
	Lechero		
	Porcino		
	Aves de Corral		
	Otros		
MÓDULO BASE PARA ACUICULTURA	Especies Salmónidas & Trucheros		
	Pangasius*		
	Shrimp*		
	Tilapia*		
		Otros	

*En desarrollo

- Reglamento General
- Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento
- Lista de Cultivos
- Lista de Verificación
- Contrato de sub-licencia

Puntos de Control

AF (Modulo para todo tipo de explotación agropecuaria)

AF.1 Mantenimiento de registros y auto-evaluación/ inspección interna

AF.2 Historial y manejo de la explotación

AF.3 Salud, seguridad y bienestar del trabajador

AF.4 Sub-contratos

AF.5 Gestión de residuos y agentes contaminantes, reciclaje y reutilización

AF.6 Medio ambiente y conservación

AF.7 Reclamaciones

AF.8 Procedimiento de retiro

AF.9 Defensa de los alimentos

AF.10 Status de Globalgap

AF.11 Uso del logo

AF.12 Trazabilidad y segregación

AF 3.2. Higiene

- La evaluación de riesgos de higiene cubre todo el ámbito de la producción.
- Instrucciones de higiene en lugar visible.
- La gerencia debe participar en los cursos básicos de higiene.



ETAS

ENFERMEDADES
TRANSMITIDAS
POR ALIMENTOS



AF 4 Subcontratistas

- Los subcontratistas deben evaluar el cumplimiento de los puntos de control que les corresponden (puede hacerlo el productor).
- El organismo certificador puede verificar las inspecciones por medio de una inspección física.
- Si la manipulación del producto es contratada, el organismo de certificación que inspecciona al productor debe inspeccionar los puntos de control relevantes.

AF 9 Defensa de los Alimentos

- Evaluación de riesgos para la defensa de los alimentos y políticas para tratar los riesgos.
- Amenazas potenciales en todas las etapas de la producción.
- Información de empleados y subcontratados.
- Cubrir amenazas intencionales.



AF 10 Estado GlobalGAP

- Los documentos de las transacciones deben incluir una referencia al estado GlobalGAP de producto.
- Acuerdos para prevenir uso inadecuado de GGN.

AF 11 Uso del Logotipo

- Uso de acuerdo al Reglamento General y Acuerdo de Sub-licencia



NSF.

Live safer.™

AF 12 Trazabilidad y Segregación

- Sistema eficaz para identificar y segregar todos los productos certificados y no certificados.
- Puede utilizarse una identificación física o con procedimientos de manipulación.
- Registros de venta de los productos certificados y no certificados.

Puntos de Control

CB (Modulo Base para todo tipo de cultivo)

CB .1 Trazabilidad

CB. 2 Material de propagación

CB. 3 Historial y manejo de la explotación

CB. 4 Gestión del suelo

CB. 5 Fertilización

CB. 6 Riego/ fertirrigación

CB. 7 Manejo integrado de plagas

CB. 8 Productos para la protección de cultivos

CB. 9 Equipo

Productos para la protección de cultivos

- FAS ONLINE

<http://www.mrlatabase.com/?selectedcommoditygroup=438>

- PESTICIDAS REGISTRADOS - EPA

<http://www.epa.gov/pesticides/foia/list/a.htm>

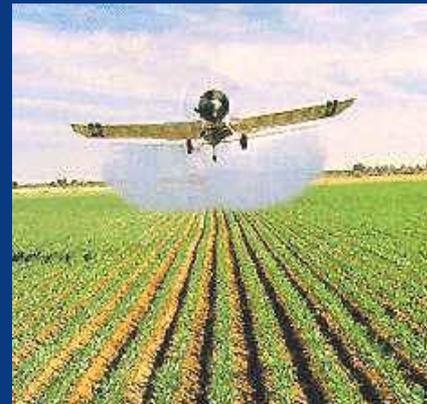
- LMR - EUROPA

http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm

- SIGIA - PERÚ

http://200.60.104.77/SIGIAWeb/sigia_consulta_cultivo.html

- Evaluación de riesgos para determinar si se cumplen los LMR del mercado de destino.
- Deben tomarse en cuenta los factores que pueden ser controlados por el productor y aquellos que el productor no puede controlar.



- En base a la evaluación de riesgos se decide si es necesario realizar análisis de residuos, cuándo, dónde y el tipo de análisis a realizar.
- Si no es necesario un análisis deberá evidenciarse:
 - Historial de 4 años sin incidentes.
 - Utilización mínima de fitosanitarios.
 - No utilización de fitosanitarios cerca de la recolección.
 - Evaluación de riesgos validada por un tercero.
- Se debe disponer de registros si se aplican preparaciones caseras, fortalecedores de plantas, acondicionadores de suelos o cualquier otra sustancia.
- Los registros deben incluir el nombre de la sustancia, el nombre comercial, campo, fecha y cantidad

- Se controla periódicamente todo el equipamiento sensible en cuanto a la inocuidad alimentaria y medio ambiente (aplicador de fertilizantes, equipos fitosanitarios, sistemas de riego, balanzas y controladores de temperatura)



Puntos de Control

FV (Modulo para Frutas y Hortalizas)

FV.1 Gestión del suelo

FV.2 Sustratos

FV.3 Pre recolección

FV.4 Recolección

FV.5 Manipulación del producto

- Evaluación de riesgos que considere la calidad del agua utilizada para las mezclas de productos fitosanitarios.
- El intervalo entre la aplicación de materia orgánica y la recolección no compromete la inocuidad del producto cosechado.
- Verificación pre-recolección, deben tomarse medidas para reducir la posible contaminación en el área de cultivo (presencia de animales, altas concentraciones de vida silvestre, roedores, animales domésticos, etc.)



- Tesco es una cadena multinacional de supermercados con sede en UK.
- En el 2008 se convirtió en el cuarto minorista más grande del mundo.
- NSF-CMI es el proveedor y administrador del protocolo.

TN 10

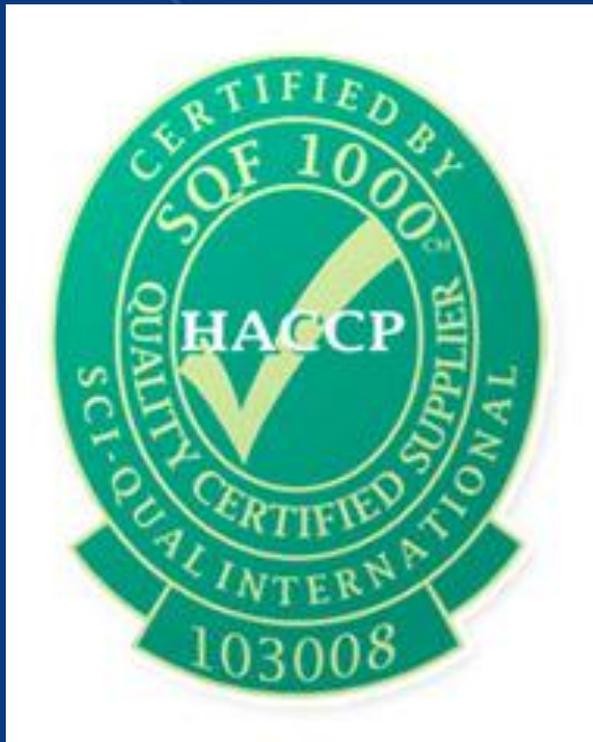
<i>Section / Level of control point</i>	<i>Critical</i>	<i>Obligatory</i>	<i>Standard</i>	<i>Total</i>
<i>1. Rational Use of Plant Protection Products</i>	4	58	2	64
<i>2. Rational Use of Fertilisers and Organic matter</i>	5	24	3	32
<i>3. Pollution Prevention</i>	0	6	3	9
<i>4. Protection of Human Health and Working Conditions</i>	7	42	0	49
<i>5. Sustainable Use of Water, Energy and other Natural resources</i>	2	18	5	25
<i>6. Recycling and Re-use</i>	0	7	8	15
<i>7. Wildlife and Landscape Conservation and Enhancement</i>	1	5	4	10
<u>Total</u>	<u>19</u>	<u>160</u>	<u>25</u>	<u>204</u>
8. Organic supply	<u>21</u>	<u>19</u>	<u>0</u>	40
<u>Organic Supply total</u>	<u>38</u>	<u>174</u>	<u>22</u>	<u>234</u>
<u>Horticulture Total</u>	<u>14</u>	<u>149</u>	<u>24</u>	<u>187</u>



- Linking Environment and Farming.
- Estándar Británico Privado que tiene como objetivo proporcionar a los consumidores la confianza de que la producción de alimentos se ha realizado de manera respetuosa con el medio ambiente y el paisaje.

- LEAF Marque es un estándar de referencia para los productores que quieren ofrecer el máximo de confianza en sus procesos productivos incentivando e implantando procesos de mejora medioambiental.





- SQF 1000 es fue desarrollado en respuesta a las necesidades de la industria para tener un programa de tercera parte sobre los proveedores de las compañías certificadas con SQF 2000.