

La Calidad en el Comercio Internacional de Alimentos



Ing. Claudia Solano Oré

Evolución 2000 – 2006

(En millones de US \$ FOB)

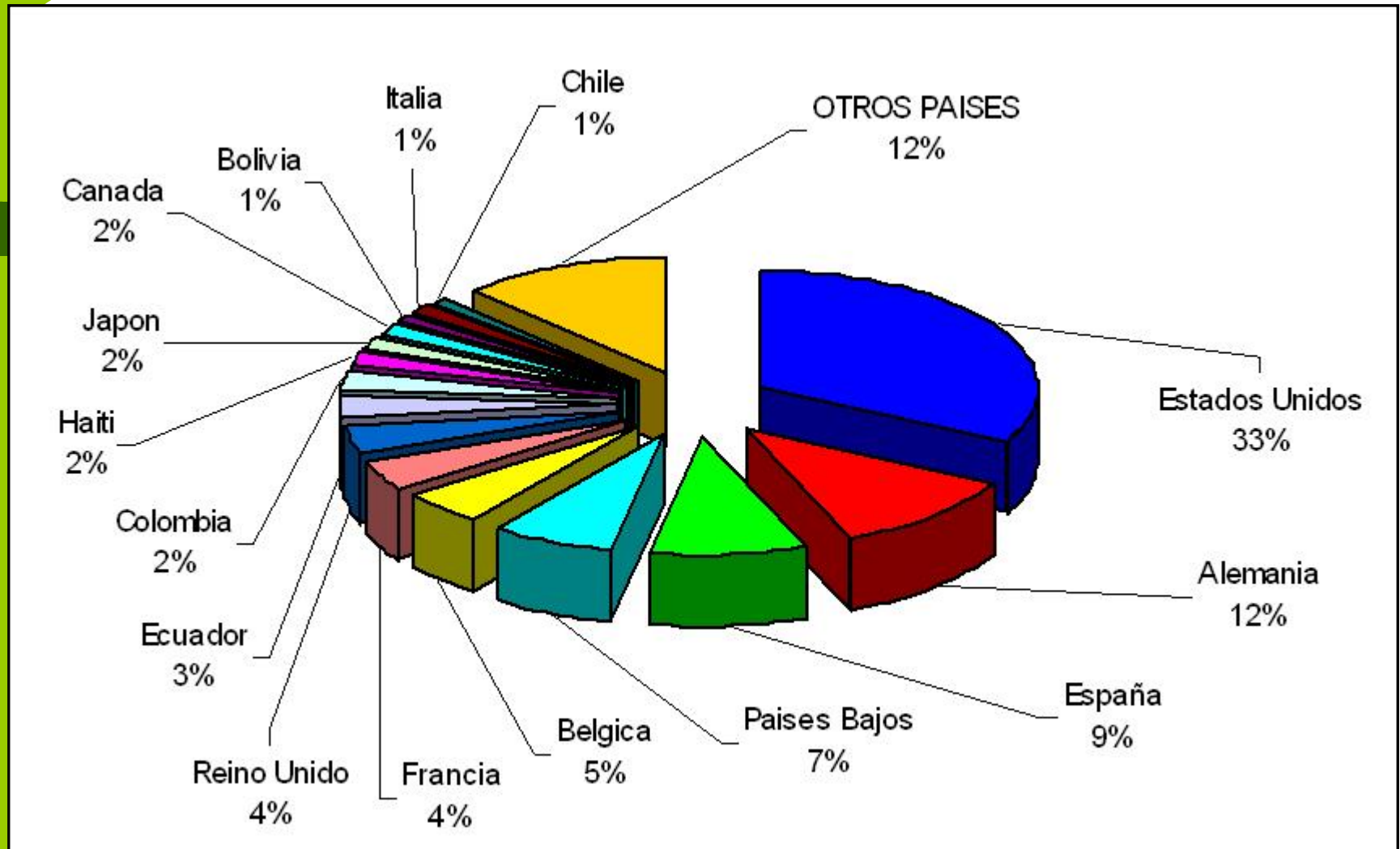


■ Total Agropecuario ■ Total Pesquero ■ Total Exportaciones

Principales productos de agroexportación 2006 (En millones de US\$)

#	Partida	Producto	2,006	2,005	Var.%	Part.%
1	901110000	CAFE SIN DESCAFEINAR, SIN TOSTAR	513,414	306,568	67.47	28.87
2	709200000	ESPARRAGOS, FRESCOS O REFRIGERADOS	186,628	160,213	16.49	10.50
3	2005600000	ESPARRAGOS PREPARADOS	103,918	82,560	25.87	5.84
4	904200000	PAPRIKA SECA	73,089	95,294	-23.30	4.11
5	2005901000	ALCACHOFAS CONSERVADAS	64,804	44,074	47.03	3.64
6	804502000	MANGOS FRESCOS O SECOS	59,332	38,379	54.59	3.34
7	402911000	LECHE EVAPORADA	51,389	39,767	29.22	2.89
8	2005909000	LAS DEMAS HORTALIZAS PREPARADAS	49,942	36,132	38.22	2.81
9	806100000	UVAS FRESCAS	46,499	33,932	37.04	2.62
10	1701119000	AZUCAR DE CAÑA EN BRUTO	42,979	12,719	237.90	2.42
11	804400000	AGUACATES (PALTAS) , FRESCAS	38,814	23,367	66.10	2.18
12	2309909000	ALIMENTO DE ANIMALES	34,630	25,283	36.97	1.95
13	803001200	BANANAS FRESCOS	26,542	17,589	50.91	1.49
14	710801000	ESPARRAGO CONGELADO	26,132	20,391	28.16	1.47
15	1905310000	GALLETAS DULCES	19,825	17,193	15.31	1.11
SUBTOTAL			1,337,935	953,461	40.32	75.25
OTROS PRODUCTOS			440,128	385,358	14.21	24.75
TOTAL			1,778,063	1,338,818	32.81	100.00

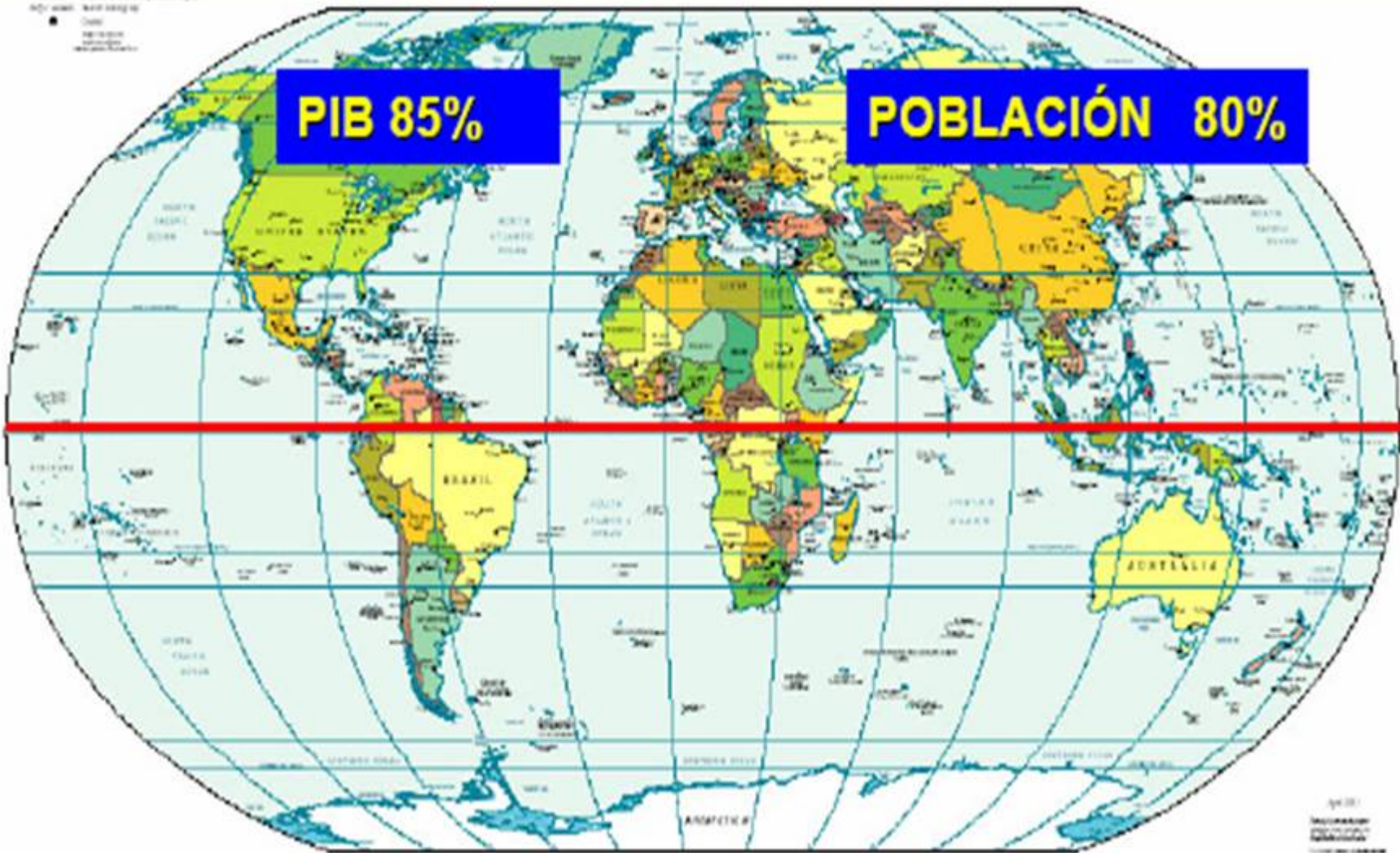
Exportaciones 2006 - país



Fuente: PROMPEX

PIB 85%

POBLACIÓN 80%



Situación del comercio internacional de alimentos

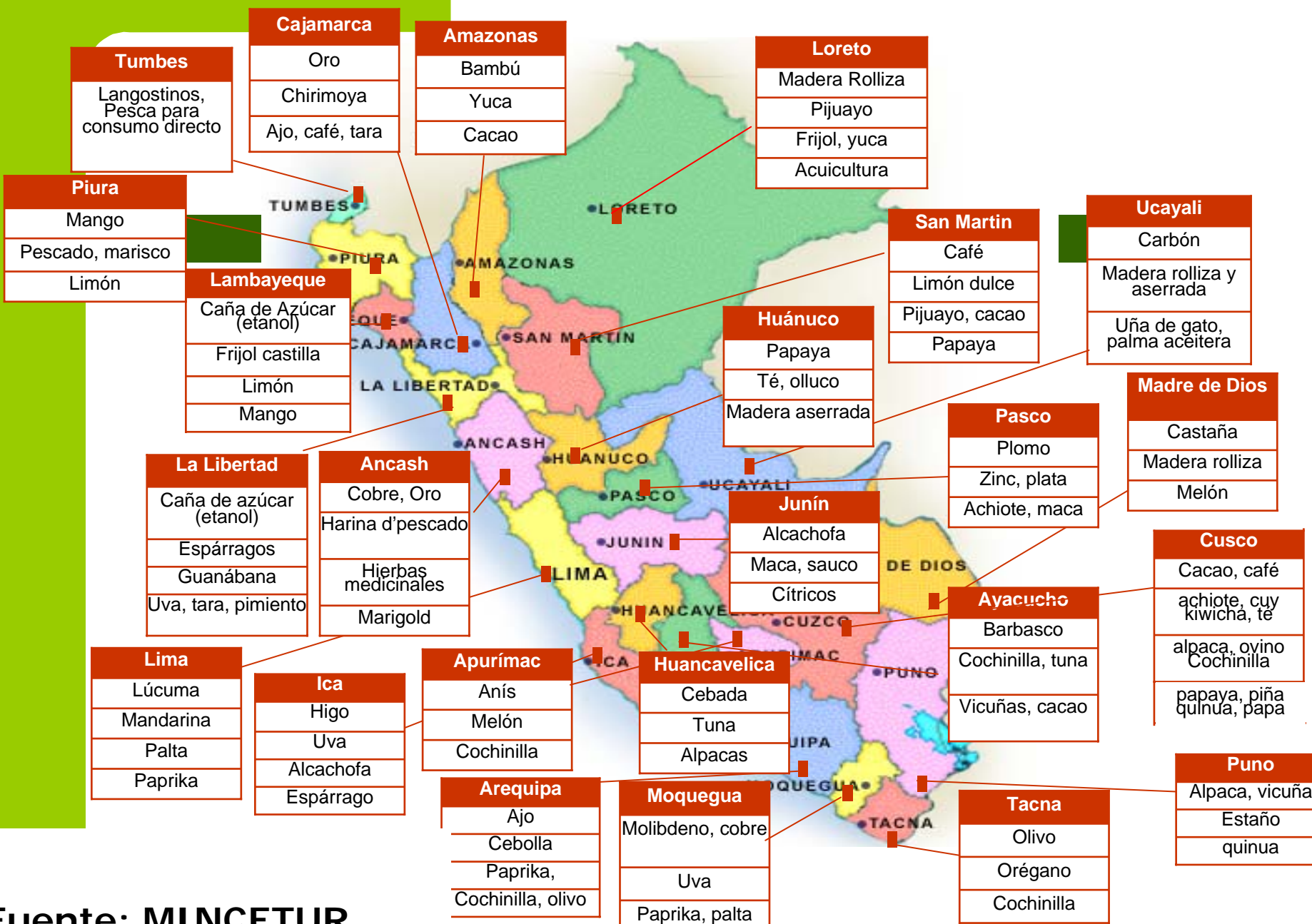
- Importante fuente de ingresos de muchos países en desarrollo. Globalización.
- América Latina exporta a Estados Unidos 12,005 millones de US\$/año en alimentos
- Perú US\$ 1,339 millones (variación 19% con 2004)



- En general, el 25 % de las exportaciones mundiales de frutas las realizan los países de América Latina y el Caribe, las cuales crecen a una tasa anual de 6,4%, lo que denota su gran importancia.

Factores de riesgo en alimentos frescos

- Generalmente se consumen crudos (frutas y ensaladas).
- En muchos casos se producen y empacan en ambientes contaminados.
- El transporte agrega riesgo de contaminación.
- Hay nuevos patógenos y se incrementa su virulencia.
- Nuevos productos implican nuevos riesgos.
- Tendencia al consumo naturista aumenta las oportunidades de contaminación.
- Aplicación desmesurada de plaguicidas



Fuente: MINCETUR

Control del ingreso de alimentos

- Inocuos
- Comestibles,
- Producidos en condiciones sanitarias
- Cumplir con todas las regulaciones del país de destino: LMR de plaguicidas, etiquetado, LACF para alimentos envasados, etc.)

Requisitos para la exportación de alimentos

- Requisitos comerciales
- Requisitos fitosanitarios y sanitarios
- Requisitos de calidad e inocuidad

¿Porqué se requiere calidad?

Problemas:

- **No se cumplen con los requisitos establecidos por los países de destino, que exigen calidad e inocuidad de los alimentos.**

¿Qué es “calidad”?



Todos lo alaban, todos lo reconocen en cuanto lo ven, pero cada uno tiene su propia definición de lo que es”

Richard J. Schonberger

Conjunto de características de un producto o servicio que le confieren la aptitud para satisfacer las necesidades establecidas y las implícitas.

ISO 9000:2000

Características de la calidad de los alimentos

● IMPLICITAS

1. Sano, valor nutritivo
2. Información del producto (productor, fecha e vencimiento, etc.)
3. Inocuo

● EXPLÍCITAS

1. Buen servicio, atención
2. Satisfacción de cliente, libertad de elegir de acuerdo a sus sentidos
3. Presentación adecuada

Inocuidad de los alimentos (Food Safety)

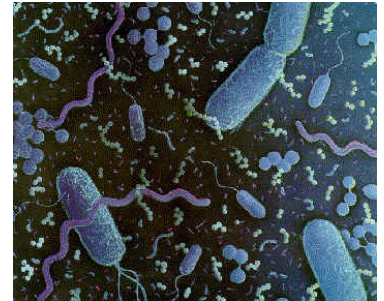
- La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.



Codex Alimentarius

Inocuidad

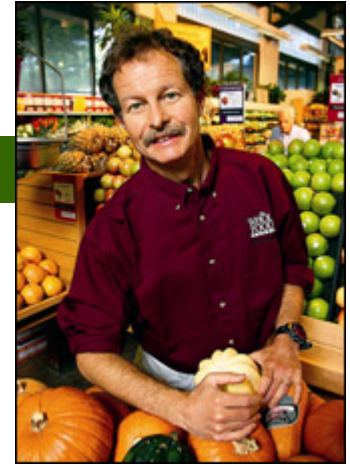
- **Ausencia de peligros**
- Microorganismos patógenos y otros agentes biológicos
- Sustancias químicas
- Objetos extraños



que puedan afectar la salud del consumidor

¿Cómo son los consumidores en los países desarrollados?

- Son más viejos.
- Son étnicamente más diversos.
- Son más ricos.
- Tienen menos tiempo.
- Desean más variedad.
- Están más informados.
- Son más exigentes.
- Cocinan menos.



Exigencias de los consumidores

- Buena apariencia (presentación)

- De fácil uso: cortado, tamaño apropiado, pelado, mixturas, etc.



Mercado de Berlín
Gradadillas



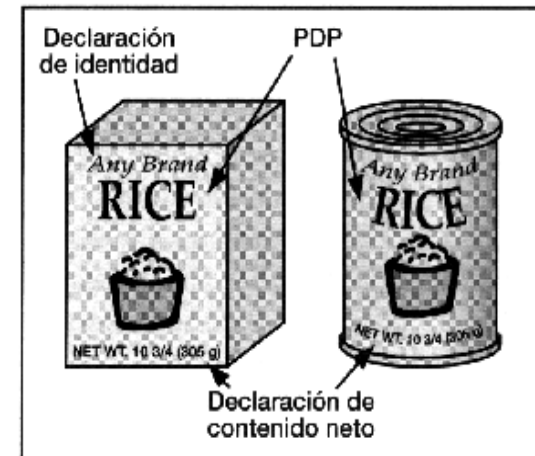
Exigencias de los consumidores

- Variedad de productos:
Para satisfacer las preferencias étnicas y culturales



Exigencias de los consumidores

- Amplia información: Sobre origen, **valor nutritivo**, ingredientes, formas de preparación y consumo.
- Confiabilidad: Sobre la calidad e **inocuidad**.



El problema de la obesidad

- **Estados Unidos**

 - 34% de norteamericanos tiene sobrepeso.

 - 31% de ellos tiene obesidad mórbida,

- **México**

 - 24% de adultos son obesos.

 - 52.5% de las mujeres tienen sobrepeso o son obesas.

- **China**

 - 240 millones de adultos tienen sobrepeso (18,5%) y 30 millones son obesos (2,3%).

Campañas saludables...

Instituto de Investigación Nutricional

5 al día Perú

Apoya

Estrategia Mundial de Régimen Alimentario y Actividad Física

Organización Mundial de la Salud

MISIÓN

Promocionar el consumo de frutas y verduras, cambiando hábitos y costumbres alimentarias, respetando los valores culturales, mejorando la calidad de vida de los peruanos

VISIÓN

2015 el Programa 5 al día Perú debe de ser identificado como un líder nacional para la promoción del consumo de frutas, verduras y la práctica de actividad física

Consuma 400 gr. de frutas y verduras y realice 30 minutos de Actividad Física diarios



www.iin.sld.pe/fperez@iin.sld.pe

Les fruits et légumes frais,



c'est sain, c'est simple.



Just Eat More
(fruit & veg)



Exigencias de los consumidores

- Con preferencias religiosas o culturales





Calidad que vende el producto



Supermercado en Tokyo, Japón



Supermercado en Tokyo, Japón

Lo que debemos evitar



Huaura, Perú
Producto no uniforme y en
cajones reusados de madera
y de forma inadecuada



Mercado Mayorista de
Miami, U.S.A.
Producto uniforme y en
empaque adecuado

¿Cómo evidenciar la calidad?

- A través de certificaciones del buenas prácticas en todas las etapas de producción del alimento

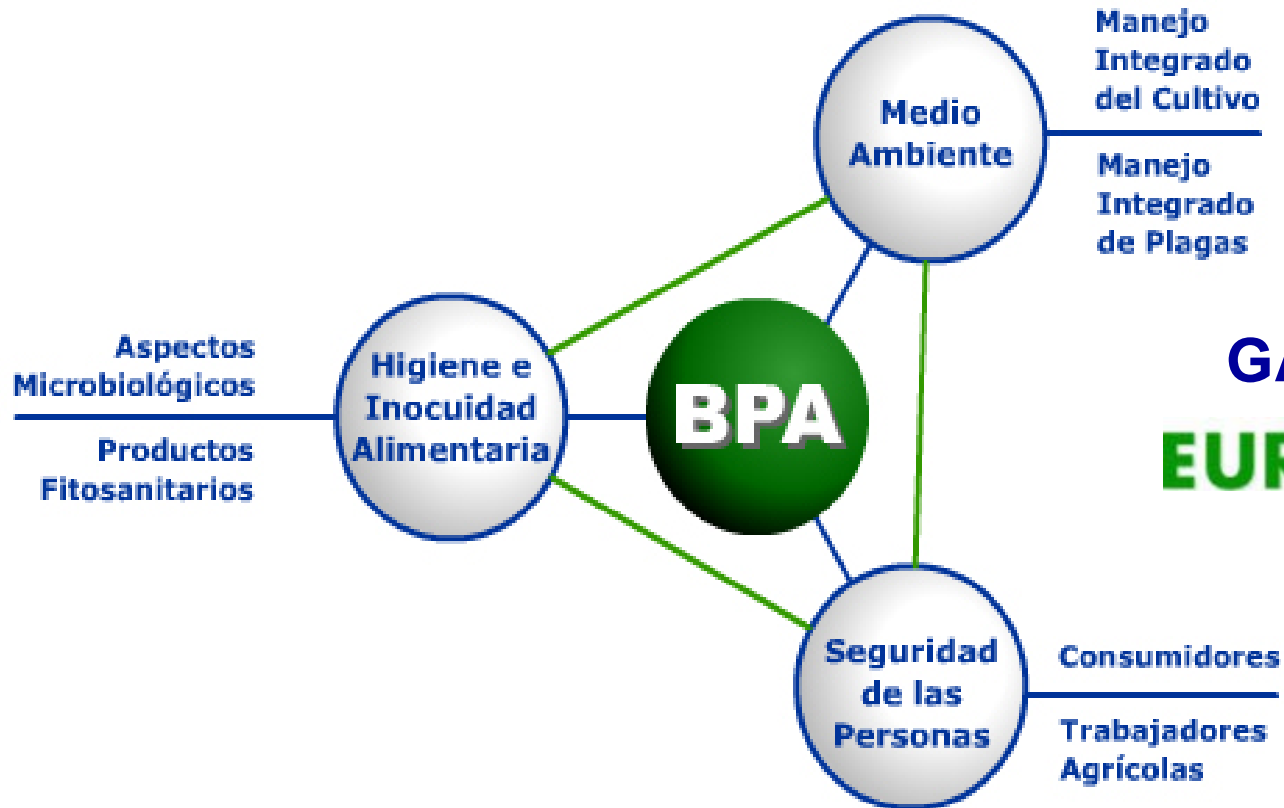
Buenas Prácticas Agrícolas - BPA

Conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas, aplicables a las diversas etapas de la producción agrícola para garantizar la producción de alimentos inocuos y sanos.

GAP - USA

EUREPGAP[®]

BPA:



GAP - USA
EUREPGAP[®]

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS



GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

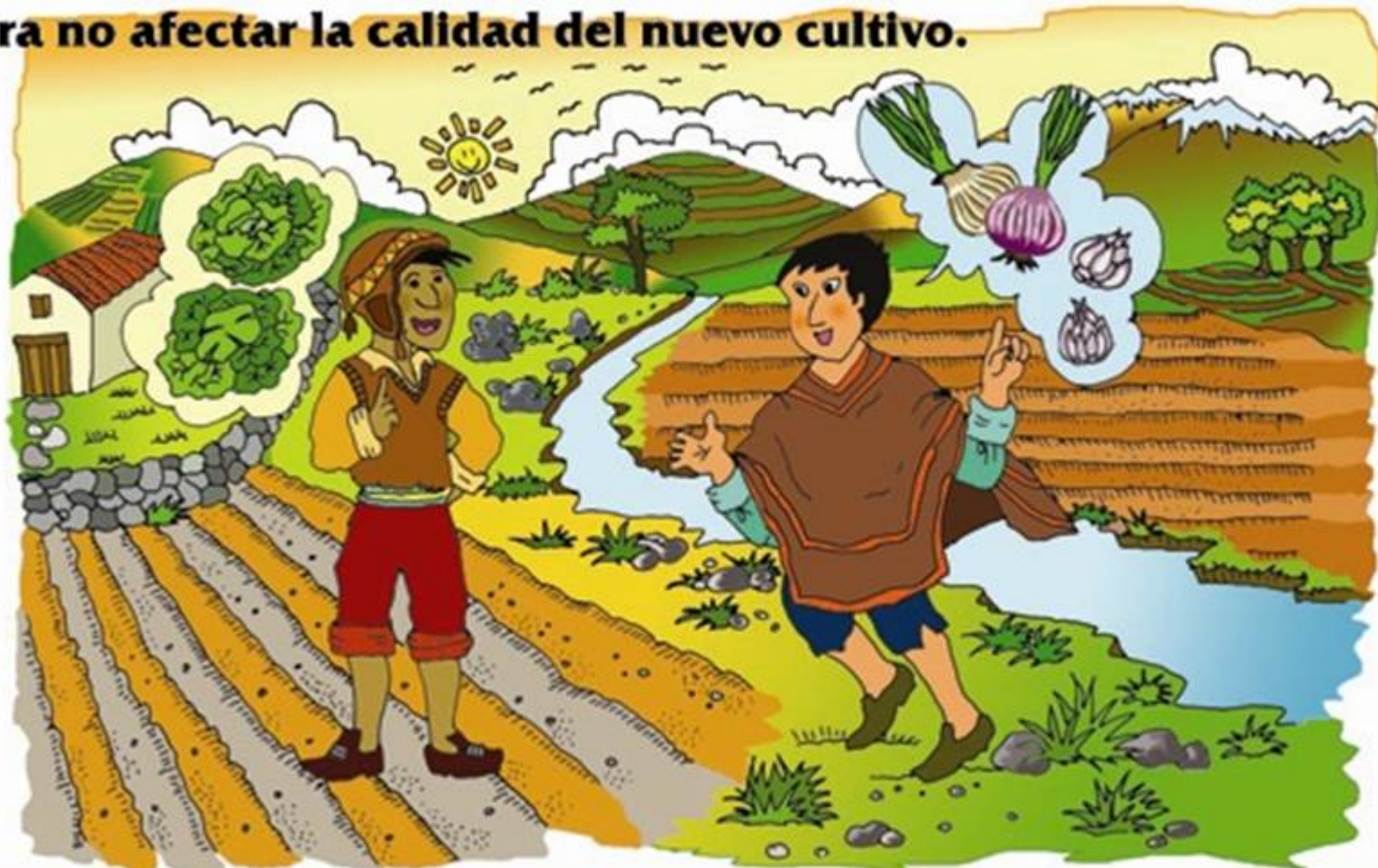


BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS:

1. Elección y evaluación del terreno de cultivo.
2. Siembra y/o transplante.
3. Fertilización.
4. Riego.
5. Protección fitosanitaria.
6. Cosecha.
7. Transporte campo-empaque.
8. Higiene, salud, seguridad y bienestar del trabajador.
9. Instalaciones sanitarias.

1. ELECCIÓN Y EVALUACIÓN DEL TERRENO DE CULTIVO

. Es necesario averiguar qué se cultivó antes en el terreno, para no afectar la calidad del nuevo cultivo.



. Observar alrededor, para identificar las posibles fuentes de contaminación.



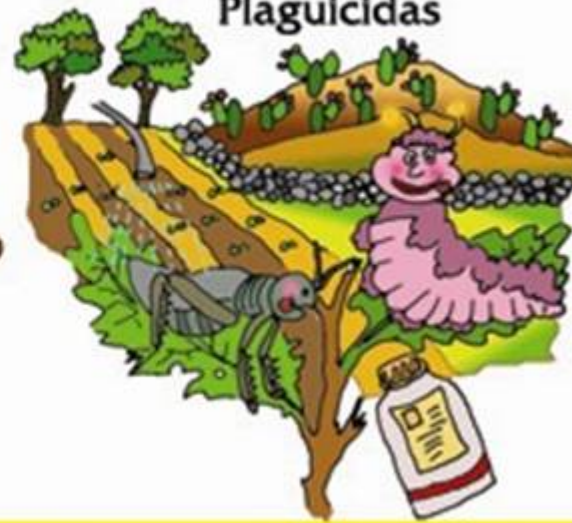
Contaminante ganadero



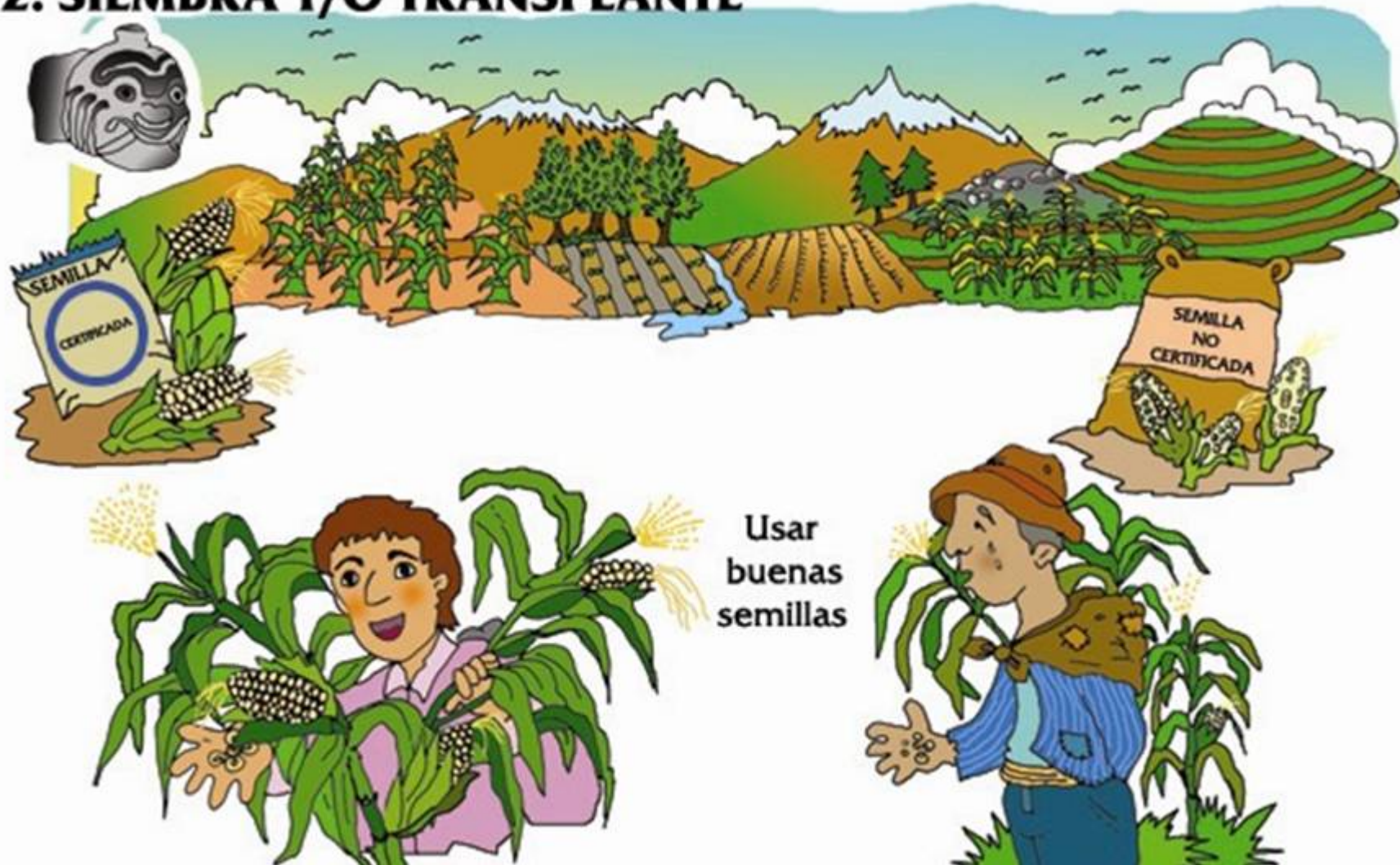
**Relave
minero**



Plaguicidas



2. SIEMBRA Y/O TRANSPLANTE

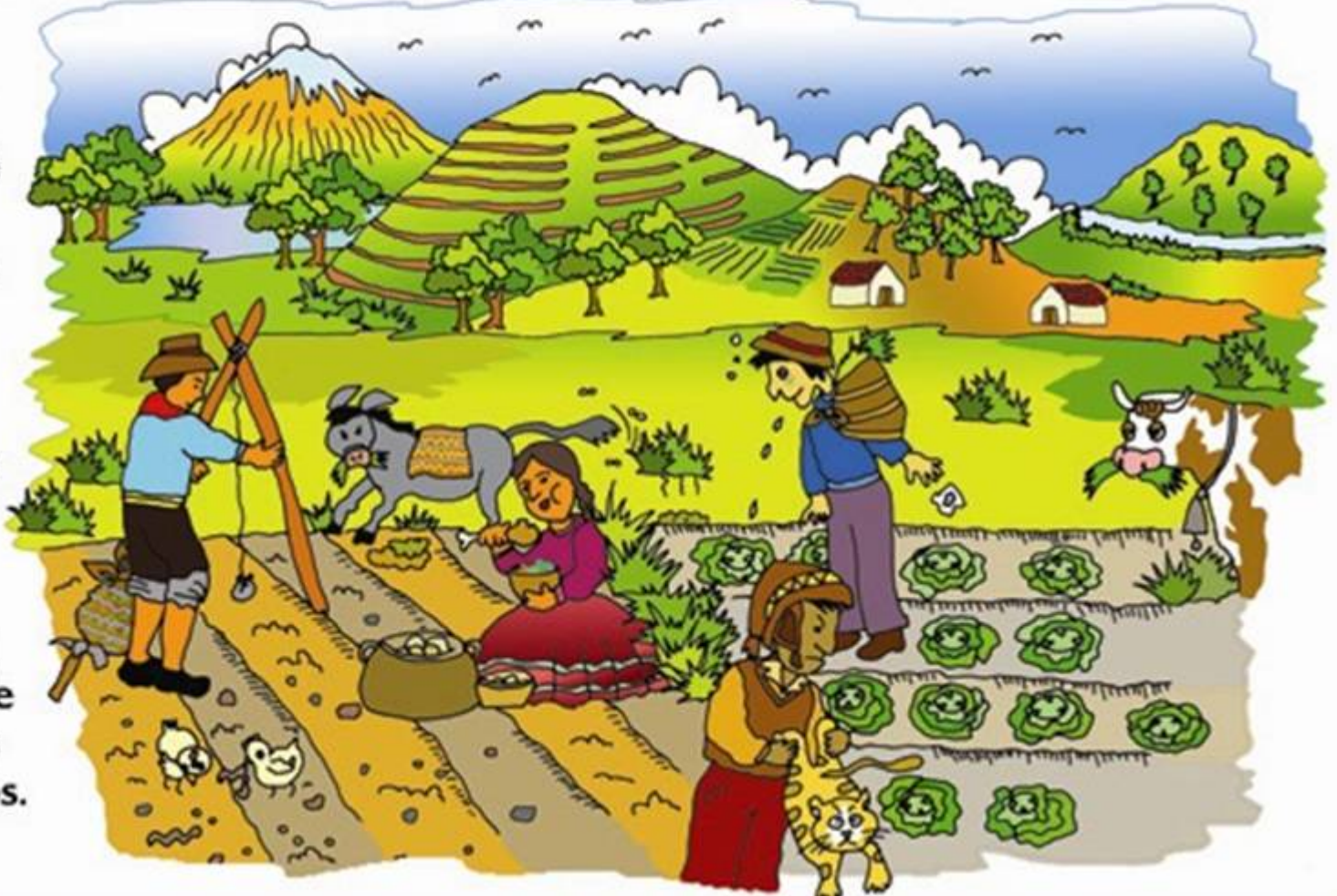


. Los operarios que realicen la siembra o transplante, deberán gozar de buena salud y mantener higiene personal.

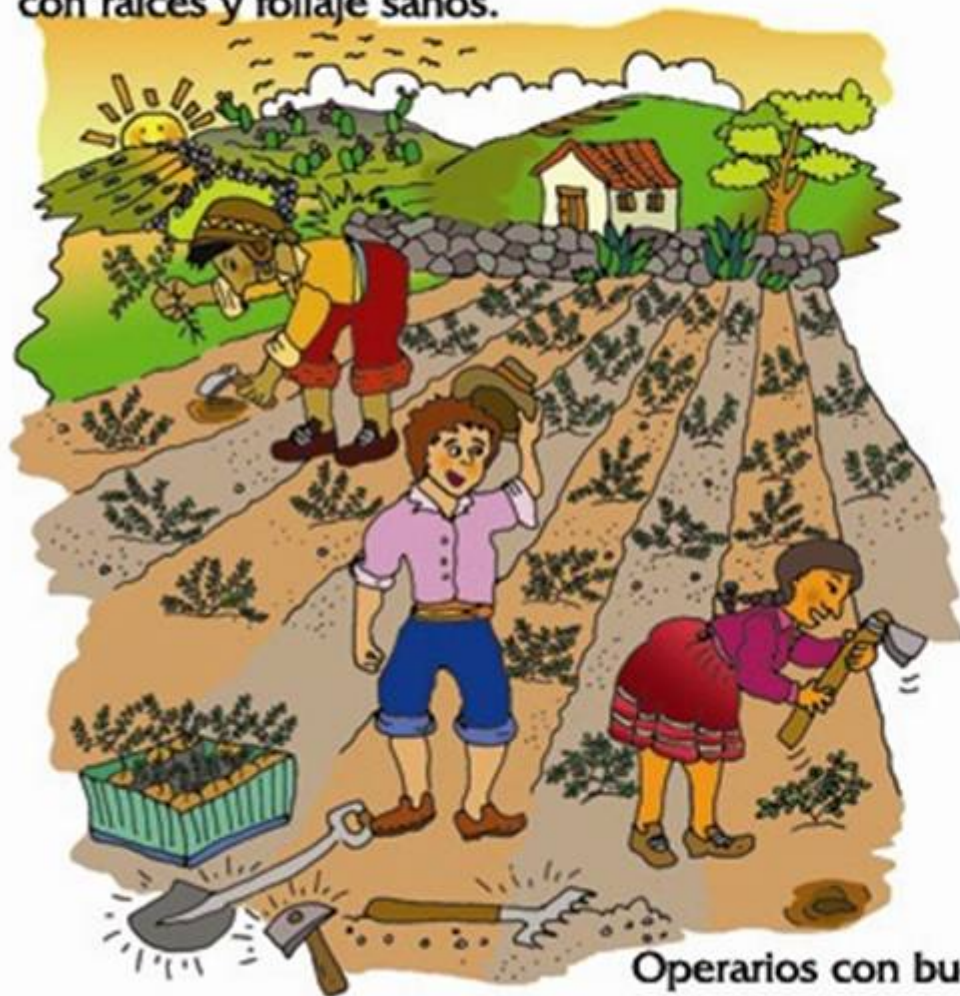
Evitar el ingreso de personas enfermas.

No llevar alimentos al campo.

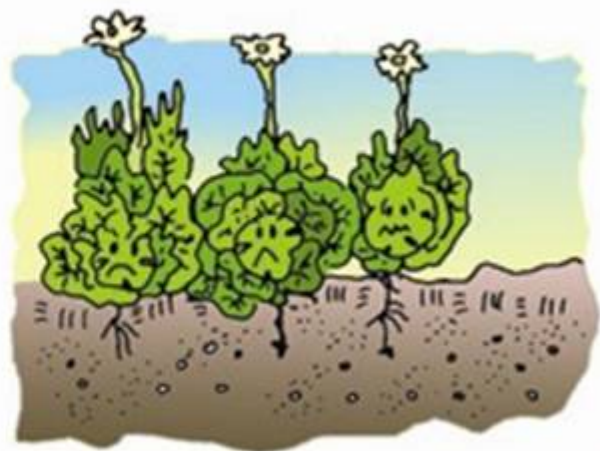
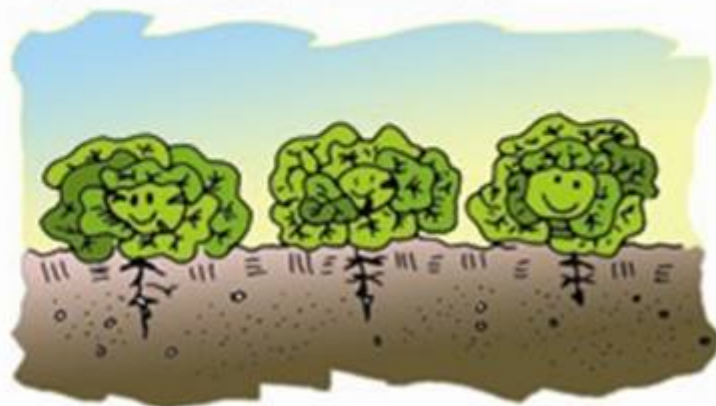
Evitar el ingreso de animales domésticos.



En el momento de transplantar, usar plántulas con raíces y follaje sanos.



Realizar la siembra y/o transplante a densidades adecuadas.



Herramientas desinfectadas

Operarios con buena salud e higiene

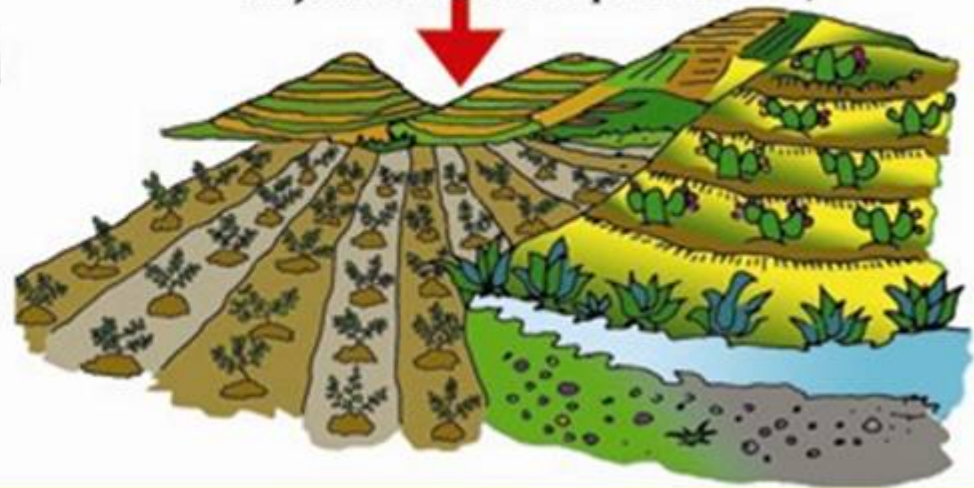
3. FERTILIZACIÓN



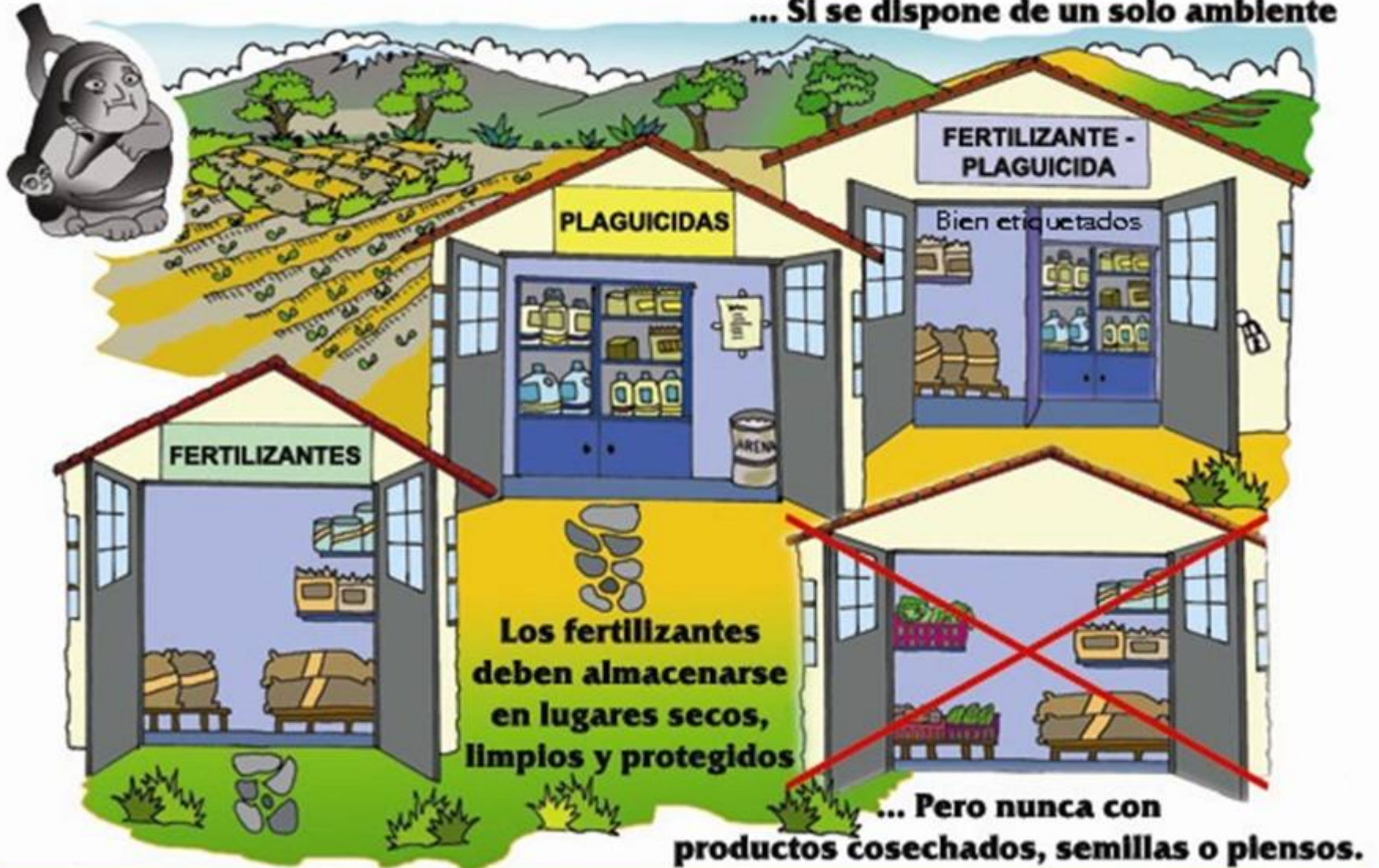
El estiércol y otros desechos orgánicos representan riesgo de contaminación si se usan en forma inadecuada.



Compostaje (realizarlo en un lugar alejado al área de producción).



... Si se dispone de un solo ambiente



4. RIEGO

. Prevenir y disminuir la contaminación del agua.



