



**FACULTAD CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
ESCUELA DE AUDITORÍA**

**“ANÁLISIS DEL PRINCIPAL EFECTO DE LA CERTIFICACIÓN
GLOBALGAP EN LOS PROCEDIMIENTOS REALIZADOS POR LOS
PRODUCTORES DE UVA DE MESA EN LA PROVINCIA DE LOS
ANDES QUE INTERMEDIAN A TRAVÉS DE UNA EXPORTADORA,
DURANTE LA TEMPORADA 2010-2011”**

**Tesis para optar al Título de Contador público Auditor y al Grado de Licenciado en
Sistemas de Información Financiera y Control de Gestión**

Tesista: Nicolás Ignacio Carvallo Carvallo

Profesor Guía: Iván Cubillos Garrido

Valparaíso, Marzo 2012

ÍNDICE

	Páginas
RESUMEN	4
MARCO TEÓRICO	5
Antecedentes Generales	
1. La certificación	5
2. La Norma ISO 65	9
3. Instituciones Certificadoras	10
4. Normativas de Certificación	13
5. GlobalGap	14
6. Norma GlobalGap “Aseguramiento Integrado de Finca”	18
6.1. Normas Generales	19
6.2. Control de Documentos	19
6.3. Opciones de certificación	20
6.4. Procesos de Registro	21
6.5. Aceptación	23
6.6. Ámbitos de la solicitud y de la certificación	23
6.7. Procesos de Evaluación	24
6.8. Fechas de Inspección	27
6.9. Proceso de Certificación	27
6.10. Principales procedimientos exigencias GlobalGap	30

	Páginas
7. Los Costos	30
8. Cadena de Valor	32
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	35
OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN	36
METODOLOGIA	37
ANÁLISIS DE INFORMACIÓN Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS	42
CONCLUSIONES	53
BIBLIOGRAFÍA	57
ANEXOS:	60
Anexo 1. “Instrumento de Auditoria sobre exigencias solicitadas por la Certificación GlobalGap según temporada 2010-2011”.	60
Anexo 2. “Entrevista dirigida a los productores de Uva de Mesa de la Provincia de Los Andes”.	70
Anexo 3. “Lista de Cotejo aplicable al sistema productivo de un Productor de Uva de mesa”.	72
Anexo 4. “Encuesta dirigida a los productores Uva de Mesa de la Provincia de Los Andes”.	74
Anexo 5. “Auditoría de procedimientos dirigida a los productores de Uva de Mesa de la Provincia de Los Andes”.	81

RESUMEN

En la actualidad, dado el alto nivel competitivo a lo largo del mundo, es indispensable mantenerse al tanto de las exigencias que poseen los mercados en los cuales los exportadores quieren participar, tanto como para competir o simplemente liderar el mercado. Es por esto que los países importadores de fruta, se han reunido en un conglomerado para establecer parámetros y requerimientos estándar, los cuales deben ser implementados por todo aquel que quiere participar de su economía. Estas exigencias se materializan a través de las normas internacionales de certificación y la verificación de su cumplimiento es llevada a cabo por empresas especializadas que actúan como ministros de fe entre los productores y los consumidores a través del mundo.

Por ende, aquellos productores que quieren insertarse en estos mercados deben cumplir con las exigencias de la normativa de certificación que regulan una producción segura y de calidad. Lo que conlleva a dichos productores a realizar modificaciones en sus procedimientos productivos, lo que nos lleva al presente estudio que tiene como objetivo realizar un análisis del principal efecto que produce la implementación de la normativa internacional GlobalGap, en los procedimientos y procesos realizados por los productores de Uva de Mesa en la Provincia de Los Andes, para la temporada 2010-2011, con el fin de obtener dicha acreditación y participar de esta manera en los exigentes mercados en que desean competir. Para esto se describirá la situación actual de los productores en estudio en relación a las exigencias impuestas por la certificación GlobalGap e identificarán los procedimientos realizados por los productores antes y después de la implementación de la normativa de certificación a sus procesos productivos, adicionalmente se verificara el cumplimiento de dichas exigencias impuestas por la normativa de certificación. Para llevar a cabo este estudio cuantitativo del tipo descriptivo se aplicaron entrevistas y encuestas a los productores de uva de mesa, listas de cotejo y auditorías de procedimientos productivos con el fin de obtener la información necesaria.

El resultado de esta investigación arrojó que no se puede distinguir un efecto principal ya que la normativa tiene como preocupación una globalidad de áreas, entre las que destacan la seguridad social, medio ambiental, de calidad, económico, financiero; en las cuales se aprecia la necesidad de crear o modificar planes y políticas con el fin de asegurar una ejecución de labores productivas acorde a las exigencias de la normativa y adicionalmente la inversión respectiva que esto conlleva.

MARCO TEORICO

ANTECEDENTES GENERALES

El concepto de calidad ha evolucionado desde su aparición al fines del este siglo pasado hasta el momento actual, en que se reconoce como un requisito básico para asegurar la subsistencia en el mercado. La extensión del concepto hace que se perciba la calidad como algo capaz de aportar ventaja competitiva y que como tal requiere ser adecuadamente gestionada. La calidad puede definirse como la conformidad relativa con las especificaciones, a lo que al grado en que un producto cumple las especificaciones de mayor calidad y de mayor generación de satisfacción en las expectativas que busca algún cliente por un producto.

En la actualidad, la calidad exigida por los consumidores es validada mediante un proceso denominado certificación, el cual, es indispensable para muchos de los mercados internaciones, debido a que asegura una correcta ejecución en la fabricación de un producto o en la prestación de un servicio.

En el área agrícola, las certificaciones de procedimientos, en la última época, han adquirido una gran importancia, debido al creciente interés de los mercados internacionales de asegurar a sus consumidores un producto seguro y confiable, que cumplas con sus expectativas y entregue la satisfacción que el comprador está buscando.

Existen variados tipos de certificaciones que afectan a las producciones agrícolas, por lo cual las organizaciones, en el último tiempo, han incorporado en sus procedimientos, planes y políticas impuestas por las normativas de certificación, las cuales son dictadas por organismos especializados que velan por entregar una confiabilidad a los consumidores respecto a cómo fueron elaborados los productos que están adquiriendo.

1. LA CERTIFICACIÓN

La certificación es el resultado de un proceso por el que los evaluadores o auditores de la entidad de certificación, examinan la conformidad del producto o sistema de gestión de acuerdo a los requisitos de la norma.

1.1. EL PRINCIPIO DE LA CERTIFICACIÓN

Se hace inevitable la necesidad de certificar las características de los productos debido a la desaparición de las relaciones directas que existían entre el productor y el consumidor, la cual reafirmaba la confianza que los consumidores tenían al adquirir un producto. Es por esto, que la necesidad de proponer medios o herramientas que vuelvan a asegurar las características de los productos consumidos se hace indispensable. Es inevitable dudar si lo adquirido satisface las necesidades que los consumidores poseen y si sus expectativas sobre el producto son satisfechas, por tanto, lo que se busca es restablecer las relaciones que existían en el pasado, acercando los centros urbanos con los campos, a los consumidores con los productores.

La empresa, para volver a obtener la confianza de sus consumidores, realiza controles de calidad a sus productos en la fase de elaboración, respecto a las normas que los mercados establecen referente a la certificación, lo que se entiende como certificación por primeras partes. Cuando es el consumidor el que se preocupa de verificar los procesos realizados a los productos, a través de una auditoría o un control, posteriores a los realizados por el productor, hablamos de certificación por segunda parte. Si un organismo, que no es ni el consumidor o el productor es el que certifica el producto se trata de una certificación por tercera parte la cual se creó para avalar la independencia, la integridad y honestidad de las evaluaciones realizadas a un producto y/o de su método de producción, respeto a las condiciones exigidas. Este sistema nace como consecuencia de la entrada de un tercero a la relación que existe entre el productor y el consumidor, entre el vendedor y el comprador, el cual es un organismo independiente que no posee ninguna relación entre las partes los cuales se definen como Organismos de Certificación, la que controla el cumplimiento de las condiciones impuestas en una normativa, con el fin de conceder la certificación, o en su caso, permita utilizar una marca o un vocabulario reservado en sus procesos. Ciertas ONG brasileñas proponen un concepto de certificación participativa, la que destaca por repartir los costos de la certificación entre los productores y los consumidores, basada en visitas cruzadas entre productores, visitas de los demandantes e instancias de visitas mixtas. Lamentablemente, este esquema solo se aplica en el caso de certificaciones de proximidad y no se puede hablar de certificación de terceras partes, ya que es totalmente legítimo el interés de defender la certificación por parte de los consumidores.

Se entiende, según otros medios, que la certificación es el método de garantizar que un producto se elabora en conformidad con las normas establecidas. Esta certificación se acredita a través de un certificado, el cual es un documento emitido de acuerdo a las normas de un sistema de certificación, que señala la conformidad de los procesos, productos o servicios prestados, con las normas u otros documentos normativos específicos, entregando así un nivel de confianza considerable para los clientes.

En resumen, se puede extraer las siguientes definiciones:

- Sistema de certificación es la agrupación de procedimientos implementadas para tasar la conformidad de los productos a requisitos establecidos.
- Certificación por terceras partes es aquella realizada por un Organismo de certificación con sus propias reglas de procedimientos y de administración, teniendo como fin, otorgar una certificación.
- Los organismos de certificación otorga una licencia a personas naturales o jurídicas.
- La licencia es un documento, formulado de acuerdo a las reglas del sistema de certificación, donde el organismo de certificación otorga a un proveedor el derecho de utilizar el certificado o marcas para sus productos, procesos, servicios, etc. Conforme a las reglas establecidas en el sistema particular de certificación.
- Como proveedor se entiende a la parte que tiene la responsabilidad de asegurar que unos productos cumplen o eventualmente siguen cumpliendo los requisitos en los cuales se basa la certificación.
- El operador (o beneficiario de la certificación) recibe por parte del organismo de certificación una licencia que autoriza los certificados y el certificado mencionando el o los productores conformes a las condiciones que establece la normativa.

1.2. INTERÉS DE LA CERTIFICACIÓN POR TERCERA PARTE

Este tipo de certificación es una ventaja indiscutible dentro del comercio ya que permite verificar la conformidad de un producto, proceso, servicio, entre otros, con las condiciones establecidas en las normativas establecidas. La certificación responde a las expectativas que los consumidores poseen, ya que responde a la necesidad de conocer y acercar a los participantes dándole la seguridad y garantías respecto a los compromisos que se hayan contraído.

Como es conocido, los consumidores desean satisfacer sus necesidades a través de lo ofrecido en los mercados, por lo cual, siempre se inclinarán por aquellos productos que cuentan con lo requerido, distinguiendo principalmente la composición del producto, como este se presenta, si existen señales oficiales de calidad o certificación y su marca que da confianza. Esto expone la relevancia que se da a la certificación y la eventual normativa que indique o señale sistemas de calidad debido al favoritismo demostrado por los mercados hacia los productos de agricultura ecológica por sus características alimenticias y seguridad para el medioambiente.

Respecto a la seguridad sanitaria de los alimentos, el cual es un tema relevante para todo consumidor, se percibe como más seguro aquel producto certificado más que aquel estándar que no ha incorporado los procedimientos de la normativa en sus procesos de producción.

La certificación incrementa la credibilidad del producto, ya que proporciona a los consumidores las garantías respecto de donde son producidos, cuáles son sus procedimientos y métodos productivos, se logra identificar el origen y rastrear todo el transcurso que el producto a recorrido, lo que otorga una mayor grado de credibilidad a través de los controles por terceras partes, dando una armonía perfecta a los productos respecto a las exigencias actuales de los consumidores.

La certificación de los productos, favorecen la segmentación de los mercados debido a sus características distintivas como son la calidad y diversidad de los productos. En relación a los precios de los productos certificados aumentan en promedio entre un 10 y 30% respecto a los productos de similares características son certificación, lo que obliga a buscar una diferenciación respecto a la competencia atacando la calidad, lo que desarrolla una distribución equilibrada del mayor valor adquirido por el producto.

Gracias a la segmentación del mercado, la diferenciación y los mayores valores de los productos certificados se favorece el mantenimiento de las actividades agrícolas o agroalimentarias en zonas dedicadas a estos rubros, manteniendo de esta manera las exportaciones y la participación de los productores en los mercados.

En síntesis, la certificación otorga diversas ventajas a los productores, a los consumidores y al mercado en general. Dentro de estas ventajas se pueden destacar entre otras:

- Los consumidores pueden encontrar en sus mercados productos que cumplen con sus expectativas.
- Los productores y empresas adquieren una distinción en los mercados, dando una ventaja de participación en estos.
- La actividad agricultura se puede mantener y realizar en todo el territorio, ya que la certificación favorece la distinción de los productos independientes del flujo que se produzca.
- Se logra identificar y diferenciar los productos.
- Otorga credibilidad a los trámites mediante un organismo certificación independiente, ya que no poseen interés económico en el área certificada.
- Se crea un valor agregado en los niveles de producción.
- El productor adquiere reconocimiento.
- Obtener mayor credibilidad en los mercados, manteniendo y/o aumentando la confianza de los consumidores, lo que implica un aumento en la participación.
- Se benefician todos los productores certificados por el reconocimiento adquirido.

2. LA NORMA ISO 65

Los retornos esperados por los sectores agropecuarios y unidades productoras de alimentos orgánicos, dependen del nivel de calidad que sus procesos productivos poseen, es por esto que es indispensable realizar una inversión en este ámbito para cumplir con este propósito y afrontar las exigencias establecidas por los mercados internacionales, en donde, a través de sus normas, establecen inspecciones y certificaciones que deben ser implementadas por los productores en sus sistemas de producción, procesamiento y exportación de sus productos orgánicos.

En las principales potencias mundiales, tales como Estados Unidos de Norteamérica, Japón y los países miembros de la Unión Europea, la demanda de productos orgánicos es cada día mayor y por esto que existe la necesidad de redactar reglas que definen los requerimientos que deben aplicar en la producción, procesamiento y comercialización de los productos orgánicos, las cuales deberán cumplirse para obtener la certificación por aquellos que deseen participar del estos mercado, lo que les permite exportar e importar productos a dichos mercados.

Las inspecciones de los procesos productivos de las empresas que producen, procesan y empaacan alimentos orgánicos para exportar, por lo general son realizada por un organismo completamente independiente a los productores, a los cuales se les ha otorgado autorización para que realicen dichas inspecciones para exigir el cumplimiento de las normas internacionales aplicables a este sector productivo.

Las normas internacionales aplicadas a la producción, procesamiento, empaque y comercialización de alimentos orgánicos, fueron creadas por organismos preocupados de la seguridad de los consumidores en los distintos países a los cuales se realizan las exportaciones. En Estados Unidos, la normativa para los sistemas producción orgánica fue realizada por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos en su Programa Nacional de Orgánicos, en Japón fue redactada por el Ministerio de Agricultura Bosques y Pesca, en los Estándares Agrícolas Japoneses y en la Unión Europea a través de los estándares de la Comunidad de Economía Europea.

Las mencionadas normas, en su mayoría, presentan grandes similitudes y equivalencias entre sí y se rigen de acuerdo a los sistemas de calidad ISO 65 y EN 45011, los cuales también presentan similitudes entre sí.

2.1. Objetivo de la Norma ISO 65

El objetivo de la norma ISO 65 reside en establecer los requerimientos cuya observancia asevera que las entidades de certificación realizan sus sistemas de certificación por tercera parte de manera confiable, consistente y fehaciente, con el propósito de facilitar la aprobación de su certificado a nivel nacional e internacional, fortaleciendo así el progreso del comercio internacional. Los requisitos incluidos en la norma ISO 65 deben considerarse sobre todo como criterios generales que afectan a las entidades que administran sistemas de certificación de productos.

3. INSTITUCIONES CERTIFICADORAS

En la actualidad, las Instituciones que pueden realizar el procedimiento de certificación a los productores, son aquellas que cumplen con la Norma ISO 65 y para el motivo de estudio, solo se mencionarán las instituciones más destacadas, tanto a nivel nacional como internacional.

3.1. CPS - Certification of Product and Systems

CPS es una empresa privada, la cual fue fundada como Organismo de Certificación, con el objetivo de ofrecer una variedad de certificaciones de productos y sistemas de gestión que garantizan la calidad, racionalidad, uniformidad y transparencia de los criterios de dichos procesos.

Según declaran en su página web, sus principales servicios son garantizar la fidelidad y conformidad de los procesos de la industria agroalimentaria por medio de: “Capacitaciones, Diagnósticos, Inspecciones, Elaboración de Normas, Auditorias y Certificaciones de Productos y Sistemas de Gestión basados en los más altos estándares Nacionales e Internacionales (Normas y Protocolos)”.

3.1.1. Certificación más reconocida

Se caracteriza por poseer un desempeño destacado en los sectores de producción Frutícola y Agroindustrial de producción de fruta fresca en general, packing y almacenamiento en plantas frigoríficas que serán destinadas a la exportación. CPS proporcionan esencialmente apoyo en protocolos, normativas y estándares técnicos que son necesarios para realizar el cumplimiento de los requerimientos nacionales e internacionales.

Los protocolos de apoyo que abarca en la producción primaria son, según declaran en su sitio oficial:

- GLOBALGAP (BPA).
- GRASP (Evaluación Riegos en Prácticas Sociales).
- TN10 (Tesco Nurture).
- USGap (Basada Guía Inocuidad EEUU).

3.2. CESMEC S.A.

El Centro de Estudios de Medición y Certificación de Calidad, CESMEC S.A. es un organismo privado, completamente independiente, dedicada a la prestación de Servicios de Ingeniería los que se relacionan con la certificación de productos, análisis de laboratorio, ensayos, calibraciones, inspecciones y certificación de sistemas de calidad, señalado en su sitio oficial. (Mayo 2010)

El 01 de abril del 2008 Cesmec se une al grupo Bureau Veritas, tras adquirir el 100% de las operaciones de Cesmec en Chile, Argentina y Perú. Con esto, Cesmec, potencia su desarrollo al incorporar un sinfín de prestaciones volviéndose en Chile el líder en servicios de inspección, pruebas, salud, seguridad, medio ambiente, entre otras. Bureau Veritas, compañía internacional dedicada y especializada en prestar servicios enfocados a la gestión de la calidad, salud, seguridad y ambiente (QHSE por su significado en inglés) y responsabilidad social, se enfoca además en la inspección, análisis, auditorías y certificación de productos y de infraestructura (edificaciones, plantas industriales, equipos, buques, etc.) y sistemas de gestión (normas ISO, etc.) con respecto a referencias tanto reglamentarias como voluntarias.

3.2.1. Certificación más reconocida

Cesmec declara entregar una amplia gama de servicios relacionados con las exigencias establecidas en las normas de certificación de calidad que tienen las empresas, esto para sus productos y sus sistemas de producción y gestión. Cuenta adicionalmente con laboratorios propios en donde se realizan ensayos y pruebas exigidas en las normas internacionales y/o especificaciones de los productos.

Protocolos que abarcan la producción:

Emplea los protocolos que abarcan la producción, publicados por el Instituto Nacional de Normalización (INN). El cual es una traducción del texto en inglés "Assessment and verification of conformity to standards and technical specifications" el cual en el país se promulgo como Certificación de Conformidad - Modelos de Certificación ISO/CASCO, INN 100-611 en donde se describen los modelos de certificación que afectan considerablemente a la evaluación del control de calidad de la fabrica y la marca de conformidad.

3.3. NSF-CMI

NSF es una empresa líder e independiente, la cual ofrece servicios que aseguran los procesos en la agricultura, productos frescos e industria alimentaria, tanto a nivel nacional como internacional.

CMI es un colaborador de los productores, a los cuales asesora con el objeto que logren alcanzar las certificaciones en normas reconocidas a nivel local como extranjero. Adicionalmente colabora en la creación de sistemas de aseguramiento de la cadena de

suministro y en el desarrollo e implementación de políticas internas en supermercados y empresas relacionadas con sus procedimientos y gestiones.

3.3.1. Certificación más reconocida

NSF-CMI ofrece los servicios de auditoría y certificación en normas para la agricultura establecidos a nivel nacional e internacional como por ejemplo, las normas para el aseguramiento integrado de fincas GLOBALGAP y Tesco NURTURE, Leaf Marque en el área medioambiental, GRASP en el área de prácticas laborales.

Desarrollan e implantan protocolos privados de certificación para supermercados multinacionales, empresas y organismos de la industria lo que los sitúa como líderes en este aspecto en el mercado.

4. NORMATIVAS DE CERTIFICACIÓN

Como se ha mencionado, existen distintos tipos de normativas aplicables al sector agrícola, de fuentes nacionales como internacionales.

Las necesidades actuales de competir en los mercados, permite, debido a la oferta existente, que los demandantes exijan cierta cantidad de requerimientos para adquirir los productos que serán vendidos a sus consumidores finales. Es por esto que los conglomerados internacionales se unieron y formaron agrupaciones, para desarrollar e implementar, procedimientos y procesos que sus proveedores deben cumplir para acceder a la competencia ofrecida en el mercado.

Un ejemplo de esto es GlobalGap, ya que ya que es un programa privado de certificación constituido por algunas cadenas de supermercados que realizan sus actividades en diversos países. La intención de esta normativa es diseñar procedimientos reconocidos ampliamente para realizar la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas a un nivel internacional.

Hasta hace algunos años, esta normativa era voluntaria para aquellos productores que quisiesen acogerse a sus requerimientos, pasando a ser obligatoria en los años venideros. Este escenario está cambiando, ya que los mercados dan prioridad a sus productos nacionales y al existir la alternativa de poder importar, cuentan con la ventaja de poder exigir que aquellos proveedores que se relacionan con ellos, a cumplir con la normativa internacional que se preocupa de implementar procedimientos a sus procesos productivos con el fin de acreditar que dicha producción es segura y cuida el medio ambiente.

Solo para motivos prácticos se hace mención a otras normativas que afectan a los exportadores, dependiendo del mercado en el cual participan.

- Tesco – Reino Unido: Se caracteriza por presentar mayores exigencias en las normativas GlobalGap.
- Walmart – Estados Unidos: Se preocupa de las necesidades laborales de sus proveedores en relación con sus trabajadores dependientes.
- ChileGap – Chile: Es una normativa internacional preocupada por el bienestar de los trabajadores y en la seguridad en la producción agrícola. (Adquiere la mayor parte de los procedimientos de GlobalGap)

El presente estudio se enfoca principalmente en la normativa internacional de certificación GlobalGap ya que buscan identificar y prevenir riesgos relacionados con la seguridad alimenticia, trazabilidad, seguridad y bienestar laboral, contaminación ambiental y conservación del medio.

5. GLOBALGAP

El sector de alimentos primarios es muy importante, más que en otros sectores, lograr el desafío de la globalización de mercados, es por esto que GLOBALGAP (originalmente EUREPGAP) se estableció como un referente clave en el desarrollo de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en el mercado global, logrando que los requerimientos y exigencias de los consumidores se vean reflejados en los procesos productivos agrícolas cada vez en más países.

GLOBALGAP es un organismo privada, que diseña políticas de certificación, las cuales son de carácter voluntario, estas normas sirven para certificar la producción de productos agrícolas a nivel mundial. El objetivo de GLOBALGAP es constituir una normativa, con el carácter de única, respecto a las Buenas Prácticas Agrícolas aplicables a diversos conjuntos de productos y poseer la capacidad de abarcar la totalidad de la producción agrícola.

Esta norma, es a nivel de exportación, por lo cual abarca todo el proceso productivo del producto certificado, desde el primer instante, como puede ser las plantas en viveros, y todas las actividades agropecuarias subsiguientes, hasta el momento en que el producto es retirado de la exportación. Esta normativa es una herramienta para la relación entre empresas (productora y compradora), por lo que para el consumidor final del producto puede no ser directamente visible.

La certificación GlobalGap es realizada por un gran número de organismos calificados, independientes y acreditados, para realizar la observación en el cumplimiento de la normativa, esto ya en más de ochenta países, en los cuales la normativa se encuentra a disposición de todos los productores que deseen adquirirla. Esta certificación se basa en inspecciones anuales e inspecciones adicionales no anunciadas a los productores que se acogen al cumplimiento de la normativa, los cuales regulan el conjunto de documentos normativos, que forman la certificación GlobalGap, dentro de los que se incluyen por ejemplo el Reglamento General GLOBALGAP, los Puntos de Control y los Criterios de Cumplimiento GLOBALGAP y la Lista de Verificación GLOBALGAP, los cuales se detallaran más adelante.

Antes de que GLOBALGAP existiera, en el mercado se exigían un número importante de sistemas de aseguramiento de explotaciones y era necesario, por parte de los productores, encontrar la manera de promover el desarrollo de sistemas de gestión, el cual es adaptado a la región, con el fin de prevenir que los productores, de esta manera, sean sometidos a múltiples auditorías. En cuanto a estos programas, serán equivalentes a la normativa GLOBALGAP cuando existe un aseguramiento de la exportación que ha incluido los procesos de análisis con éxito. GLOBALGAP está sujeta a un ciclo de tres años en la cual se sujeta la revisión, e implica un proceso de mejoramiento continuo, esto incorporando a los procesos productivos tecnologías y aquellas novedades prestadas por los mercados en el ámbito de la agricultura.

5.1. HISTORIA

EUREPGAP nació en 1997 como la iniciativa del sector minorista europeo, bajo la agrupación de nombre EUREP (Euro-Retail Produce Working Group). Esta iniciativa fue promovida por minoristas británicos en conjunto con supermercados de Europa continental en respuesta a la creciente preocupación de los demandantes de los productos acerca de la seguridad alimenticia, estándares ambientales y laborales, lo que llevó a decidir estandarizar sus propios estándares, que en muchos casos no eran congruentes entre sí.

Es por esto que se crea el interés de los productores en la elaboración de normas comunes de certificación, las cuales parten de los criterios utilizados por la mayor parte de los productores, debido a que estos tenían diversas relaciones contractuales con distintos minoristas y todos los años debían certificarse bajo muchos criterios distintos, realizando múltiples auditorías. Es por esto que EUREP recopila dichos criterios y comienza a elaborar normas y procedimientos que armonizan, y recopilan, las mayores e importantes

requerimientos de los consumidores, desarrollando de esta manera BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS (BPA) en la agricultura, lo que dio a conocer la importancia de una Gestión Integrada de Cultivos y un enfoque responsable con respecto al medio ambiente y el bienestar social de los trabajadores.

Durante el la última década, ha crecido considerablemente el número de productores y minoristas en todas partes del mundo que se fueron uniendo a la iniciativa, ya que estas adquieren un enfoque necesario y exigido por los mercados, desarrollando una tendencia al comercio globalizado, es por esto que EUREPGAP comienza a adquirir un reconocimiento a nivel mundial, y es debido a esto que, con el fin de alienar el nombre de EUREPGAP con el prestigio alcanzado por la normativa internacional de BPA preeminente, y para prevenir cualquier confusión entre el número creciente de involucrados, que provienen tanto del sector público como privado, es que el consejo decide dar la connotación que la normativa adquiere y cambia su nombre a GLOBALGAP, lo cual es anunciado en septiembre de 2007 en la 8° conferencia global realizada en Bangkok.

5.2. MIEMBROS

Entre los miembros de GLOBALGAP se destacan los minoristas y de servicios, los miembros productores y proveedores y aquellos asociados provenientes del sector de insumos y servicios dentro de la actividad agrícola. Al tener el carácter de voluntarios, los miembros contribuyen en promover las Buenas Prácticas Agrícolas en el resto del mundo.

Se hace la distinción de los productores base, que son aquellos que varían desde cultivos y ganado, hasta acuicultura, piensos compuestos y material de reproducción vegetal. La normativa ha alcanzado tal grado de importancia en los mercados que cubre cada vez más productos individuales, desde frutas, hortalizas hasta salmón y truchas.

5.3. PARTICIPACIÓN DE PEQUEÑAS EXPLOTACIONES

La gran mayoría de los productos alimenticios provienen de pequeñas comunidades agropecuarias, incluyendo a los países en vías de desarrollo, es por esto, que los requisitos de la normativa, son iguales en todo el mundo, y en consecuencia, para proceder a su cumplimiento, los pequeños productores deben muchas veces enfrentar mayores dificultades por razones estructurales en requerimientos que son estándar. Esto ocasiona que la implementación de la norma requiera de más tiempo de lo necesario e inversiones mayores por parte de los productores lo que puede tener como consecuencia, mayores riesgos en el

acceso al mercado en el cual compiten o pretenden hacerlo. Es por esto que GLOBALGAP implementó distintas propuestas que facilitan el acceso al mercado de los pequeños productores.

5.3.1. Certificación Grupal: Los pequeños productores pueden formar un grupo y obtener de esta manera la certificación. Este tipo de certificación (para algunos) es la única manera de beneficiarse de las atractivas oportunidades que son ofrecidas por los mercados tanto nacionales como internacionales. Con esto pueden reducir de manera significativa los costos externos de certificación, como suelen ser las tarifas de inspección cobradas por los organismos autorizados a realizar la auditoría y otros gastos generales en los cuales pueden incurrir los pequeños productores. Igualmente, pueden centralizarse muchos de los requisitos exigidos por la normativa, como por ejemplo, los controles de pesticidas, por lo tanto, el grupo de productores, tienen un beneficio económico ya que se requiere de menos personal para controlar y llevar los registros correspondientes, la estructura grupal facilita el asesoramiento a los productores respecto a la implementación de la normativa, la presión del grupo sobre el resto de los miembros pertenecientes a este mismo aumenta la motivación para realizar un correcto cumplimiento de la normativa.

Pero como también tienen aspectos positivos la certificación grupal, se presentan dificultades, como por ejemplo, en el aspecto del Sistema de Gestión de Calidad, se presenta un problema debido a que una no conformidad en esta área afecta directamente la certificación de todo el conglomerado de productores pertenecientes al grupo.

5.3.2. Manual para pequeñas explotaciones: Es un manual desarrollado por GLOBALGAP en conjunto con la Cooperación Técnica Alemana - Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit (GTZ) y la Asociación para la Protección de Recursos - Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS), el cual ayuda a los productores a establecer un sistema de control interno propio, en donde se incluyen procedimientos operativos y formularios de registro que sirven de modelos para los grupos de trabajo. Por tanto, en este manual se asientan las bases para las asociaciones de productores.

EL manual se actualiza periódicamente y es continuamente puesto en práctica en grupos a nivel mundial, manteniéndose a disposición del público ya que contiene el modelo para otras asociaciones públicas y privadas, y porque ya se han emitido a pequeñas explotaciones cuyos procesos productivos se han basados en este manual.

5.3.3. Oportunidades de realimentación: GLOBALGAP se preocupa y entiende que los pequeños productores desean incorporar los procedimientos exigidos por éste en sus propios sistemas de producción, es por ello que desea contemplar las necesidades de los productores en la aplicación y desarrollo de la norma. De ahí que los productores tengan la posibilidad de hacer llegar sus opiniones, de manera continua. Por consiguiente, se desarrolló el Proyecto “Embajador” para pequeñas explotaciones, con el objetivo de hacer llegar las opiniones a los Comités Sectoriales. En una segunda etapa, las opiniones son incorporadas a la norma, para que en los aspectos prácticos, esto refleje la situación actual por la que atraviesan los pequeños productores.

Actualmente aun se realizan llamados a los productores a enviar su opinión para reflejar más fidedignamente la realidad de los procesos productivos y mejorar la certificación de los pequeños productores.

6. NORMA GLOBALGAP “ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCA”

Esta normativa, es a un nivel de explotación o previa a la explotación, que cubre la certificación de todo el proceso productivo, desde el punto de origen, que se considera como tal el momento en que la planta se encuentra en el suelo o desde el momento en que el animal se incorpora al proceso productivo hasta el producto final.

Esta normativa proporciona las normas y el marco para la certificación independiente y por terceras partes, de los procesos productivos en la explotación (ISO 65)

Los beneficios que ofrece esta normativa para los productores son variados, dentro de los cuales se pueden destacar la reducción de los riesgos que tiene relación con la inocuidad alimentaria promoviendo el desarrollo y la adopción de programas nacionales y regionales de asegurar las explotaciones realizadas por los productores buscando beneficiar al consumidor y a la cadena de alimentos. También apoya a la comunicación que facilita la consulta a lo largo de toda la cadena para lograr una mejora continua y mayor transparencia dentro del proceso productivo.

Otro beneficio destacable, es la reducción de los costos del cumplimiento, evitando que se realice una multiplicidad de auditorías sobre la empresa mediante un proceso único, evitando cargas regulatorias excesivas a través de una adopción pro activa al sector, logrando una armonía global que provoca una competencia más equitativa en el mercado.

6.1. Normas Generales

En la normativa GlobalGap se deben distinguir los documentos normativos relacionados con la contratación de la certificación, los cuales están declarados en su página oficial y que se detallan a continuación.

1. Contrato de Certificación y Sub-Licencia. (Contrato entre el productor y el Organismo de certificación, el cual es el marco legal que permite la obtención de la certificación GlobalGap)
2. Contrato de Certificación y Licencia de GlobalGap. (Contrato entre el organismo de certificación y la compañía)
3. Puntos de control y criterios de cumplimiento de GlobalGap (Establece los requisitos a cumplir por parte de los productores), las cuales no son documentos normativos, sino que orientan a los productores para el cumplimiento de los requisitos exigidos.
4. Lista de Verificación GlobalGap Aseguramiento Integrado de Fincas (Documento utilizado en las auditorias y auto-evaluaciones).
5. Lista de Verificación GlobalGap Grupos de Productores y Explotaciones Múltiples que dispongan de Sistema Gestión de Calidad (Establece los requisitos para los sistemas de gestión de calidad).

6.2. Control de Documentos

Los documentos normativos de GlobalGap son aquellos que regulan los requisitos y ejemplifican las situaciones que los productores deben de considerar para poder adquirir la certificación de sus sistemas productivos. Estos documentos son de acceso público y se encuentran disponibles en la página oficial del conglomerado GLOBALGAP y se encuentran originalmente en inglés, pero son traducidos a diversos idiomas y publicados respectivamente los cuales pasan a considerarse como únicos en la certificación del idioma correspondiente. Pero como es conocido, pueden existir discrepancias entre las traducciones realizadas, en cuyo caso prevalecen las versiones de idioma original (inglés) ante las demás.

GLOBALGAP realiza una revisión minuciosa, caso a caso, junto al Comité Sectorial para otorgar en cada caso la categoría de norma a los documentos traducidos, esto para evitar que existan contrariedades entre los documentos originales y los traducidos a los diversos idiomas disponibles. Dicha categoría será indicada en los respectivos documentos.

Como cualquier órgano que realiza publicaciones y modificaciones a sus normativas, GlobalGap tiene a disposición el historial documentario, que pueden ser solicitados contactándose con la Secretaria de dicha institución.

Como cualquier normativa, estos documentos son vulnerables a modificaciones, las cuales originalmente se identifican con un código exclusivo, que está constituido por el número de la versión del documento y la fecha de publicación, indicada en el nombre de este instrumento, donde se distingue la fecha en que el instrumento entra en vigor. Las versiones al ser modificadas y/o actualizadas, se les realiza un cambio en el primer o segundo dígito, el cual indica una actualización que no afecta a la acreditación de la norma, solo la actualiza. Dichas actualizaciones se pueden suceder de manera independiente en los documentos de Reglamento General y Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento, pero al realizarse un cambio de versión afecta a todos los documentos normativos relacionados, los cuales son enviadas a los Organismos de Certificación en forma de comunicado oficial en donde queda a responsabilidad del organismos informar a los productores de dichas modificaciones.

6.3. Opciones de Certificación

Para poder realizar una certificación por parte de los productores, estos deben de distinguir que existen dos opciones, Certificación Individual o Certificación Grupal, basadas en el tipo de entidad legal que solicita la certificación.

Para el contexto de la investigación solo se hace describen superficialmente las alternativas de certificación.

6.3.1. Certificación Individual

Cuando un productor individual solicita la certificación, pasa a ser el titular del certificado emitido por la Organización de Certificación al momento de concretar la acreditación. También se puede subdividir en dos opciones, la primera es una explotación sin la implementación de un sistema general de calidad y en segundo lugar, aquella que sí implementa un sistema general de calidad.

6.3.2. Certificación Grupal

Una certificación grupal es aquella donde un grupo de productores solicita la certificación, asumiendo en conjunto la titularidad del certificado una vez obtenida en la certificación. La

exigencia de este tipo de certificación es que obligatoriamente debe implementar un sistema de gestión de calidad y cumplir con lo establecido en dicho reglamento.

6.4. Procesos de Registro

En el proceso de registro, se detallan los pasos que los productores deben realizar para poder acceder y contratar los servicios de una organización de certificación para poder adquirir la certificación.

6.4.1. Organismos de Certificación

Los productores que desean realizar una certificación, en primer lugar, deben elegir un organismo de certificación aprobado por GLOBALGAP, disponibles en la página oficial de la institución, siendo responsabilidad del interesado verificar que el organismo está acreditado en los ámbitos relevantes exigidos en el mercado.

Una vez que el solicitante ha decidido con qué organismo (o agente fiduciario) realizar el proceso de certificación, el agente será el responsable del registro, actualización de datos y cobro de tarifas.

Los agentes fiduciarios son organizaciones que han firmado un contrato de licencia con GLOBALGAP y han obtenido el permiso de los productores para cargar y/o registrar las actividades de dichos productores en la base de datos de GLOBALGAP. El servicio incluye el registro inicial y toda modificación posterior, así como el ajuste de los enlaces de la base de datos. Dichos permisos deben ser adquiridos por escrito, del productor o de cualquier otra entidad legal de sistemas GLOBALGAP.

6.4.2. REGISTRO

La solicitud de registro necesario de GLOBALGAP debe contener la información obligatoria por parte del solicitante de la certificación, las cuales son: cumplir con los requisitos de certificación, cumplir con el pago de tarifas establecidas por GLOBALGAP y el Organismo de Certificación, comunicar toda actualización de datos al organismo de certificación, cumplir con los términos y condiciones de los acuerdos de certificación y sub-licencias.

Por parte de GLOBALGAP, con la información recopilada, le proporciona al solicitante un número exclusivo con el cual se identifican todas las actividades con la institución. Dicho numeral no tiene relación con el producto o la categoría de la certificación. No se puede

hacer mal uso de este dato, ya que cualquier evidencia que acredite la situación, conlleva a ser excluido del proceso de certificación por un periodo de doce meses a partir del momento en que se observe dicho mal uso. Igualmente, los solicitantes son incluidos en una lista que es revisada antes de proceder a los registros en la base de datos. Todo mal uso de la solicitud, será comunicada a los miembros GlobalGap, lo que conlleva a que los mercados en que se pretende adquirir un margen de participación estarán informados de esta situación.

En el proceso de registro, los datos informados por los solicitantes, pueden ser utilizados de forma interna o en procedimientos de sancionadores por las organizaciones de certificación y por GLOBALGAP, ya que el solicitante otorga un permiso de acceso por escrito. Todos estos datos se encuentran a disposición de los organismos de certificación, el agente fiduciario y GlobalGap, con quien el productor o grupo de productores está trabajando.

Durante todo el proceso descrito, si un solicitante (o miembro de un grupo) no está de acuerdo con alguna de las cláusulas del contrato de certificación, no se podrá otorgar la certificación, o no podrá formar parte de un grupo de productores en proceso de certificación. La duración del contrato de servicio entre el organismo certificador y el productor, tendrá una validez máxima de cuatro años y estará sujeta a posteriores renovaciones por periodos de hasta cuatro años.

Por parte, del solicitante, no podrá registrar un mismo producto con diferentes organismos de certificación, no podrá registrar un mismo producto con distintas opciones de certificación pero podrá registrar distintos productos con diferentes organismos de certificación y/u opciones de certificación.

La normativa define lo que se entenderá por Unidad de Gestión de Producción como la unidad en la que el productor desea una segregación de la producción y donde se han previsto y puesto en marcha todas las medidas para mantener registros separados para prevenir la mezcla en caso de existir una producción paralela, la cual se considera que opera de manera independiente lo cual es registrado en la base de datos de GLOBALGAP para que sea indicado en el certificado correspondiente al momento de concretar la certificación.

6.4.3. Registrarse en un Organismo de Certificación Nuevo

Por la voluntad personal de un productor registrado, de cambiar de organismo o solicitar los servicios de uno nuevo para realizar la certificación de un producto, deberá comunicar el número de registro designado por GlobalGap a su nuevo organismo de certificación. El no cumplimiento de este requerimiento acarrea costos extras para los productores, los cuales serán detallados más adelante.

En el caso en que el productor individual forme parte de un grupo, este no puede abandonar dicho grupo y registrarse en otro, cuando existan sanciones pendientes del productor dictada por el grupo, o si queda pendiente cualquier asunto relacionado con el productor planteado por el organismo certificador.

6.5. Aceptación del Proceso de Certificación

El proceso de certificación quedará aceptado siempre y cuando el productor cumpla con ciertas condiciones, de las cuales pueden destacarse la presentación pertinente de la solicitud que deberá incluir toda la información requerida, en donde el solicitante se compromete formalmente a cumplir con las obligaciones indicadas previamente, firmar el acuerdo de sub-licencia y certificación con el organismo de certificación o haber reconocido de forma explícita la aceptación del acuerdo. Otra exigencia es haber obtenido el número de registro por parte de GLOBALGAP y pagar las tarifas de registro, tal como especifica las tablas tarifarias GlobalGap.

Dicho proceso de aceptación deberá haber finalizado antes que tenga lugar la inspección correspondiente a la certificación. Para el primer registro, la organización confirmará la aceptación de la solicitud y proporcionará al solicitante el número de registro, dentro de los catorce días hábiles siguientes a partir de la recepción de la solicitud completa.

6.6. Ámbitos de la Solicitud y de la Certificación

Contempla que todo productor que dentro de sus procedimientos productivos incorpore las normas de calidad GlobalGap puede solicitar la certificación de dichos procedimientos.

La normativa GlobalGap cubre solo procesos productivos de productos primarios y de producción propia, por lo tanto cualquier producto que no haya sido producido por el solicitante, no podrá recibir la certificación. Otra arista en la que la normativa hace hincapié, y

que para temas de este estudio se considera de mayor importancia, es el aseguramiento integrado de fincas con relación a frutas y hortalizas, las cuales deben ser destinadas al consumo humano, frescas, cocidas o procesadas. En consecuencia, toda fruta u hortaliza destinada a otro uso, no pueden ser certificadas.

6.7. Procesos de Evaluación

Este proceso es de real importancia, debido a que se requerirá realizar para el proceso de certificación una auto evaluación o inspecciones internas, e inspecciones externas por parte del organismo de certificación que el productor ha escogido para realizar el trámite.

Para poder distinguir los aspectos que debe de cumplir el solicitante de la certificación, es necesario distinguir la opción en la cual el productor se acoge para la acreditación de sus procedimientos productivos.

6.7.1. Explotación Individual y Explotación Múltiple sin Sistema de Gestión De Calidad.

Se debe distinguir en primer lugar, que se realizará una evaluación inicial y luego un seguimiento como se presenta en el siguiente cuadro 1.

Cuadro N°1 Evaluación Productores.

	Evaluaciones Iniciales (Sólo durante el primer año)	Evaluaciones Posteriores
Auto-evaluaciones del productor	Todo el ámbito (todas las explotaciones registradas)	1. Todo el ámbito (todas las explotaciones registradas)
Externa por el OC	Inspección anunciada de todo el ámbito (todas las explotaciones registradas)	1. Inspección anunciada de todo el ámbito (todas las explotaciones registradas) 2. Inspección no anunciada de al menos 10% de todos los titulares de certificados

Fuente: Reglamento General, Parte I Normas Generales, GlobalGap, Marzo 2011

Se entiende y distingue que en primer lugar, respecto a las auto-evaluaciones al inicio deben considerar la totalidad de los procesos productivos, al igual que las evaluaciones posteriores. Al ser las evaluaciones por una entidad externa a la producción, es decir, por un organismo

de certificación, se distingue la diferencia del contexto en que la evaluación al ser del carácter inicial se considera la totalidad de los ámbitos requeridos para la certificación, cuya visita es anunciada con anterioridad. Para una evaluación posterior se distinguen dos tipos de visita, la primera que es anunciada y considera la totalidad de los procedimientos, la segunda es una inspección no anunciada que considera al menos el 10% de los productores certificados.

6.7.1.1. Autoevaluaciones

La autoevaluación abarca todas las explotaciones, productos y procesos del ámbito de la certificación y cumplir con los requisitos descritos en los correspondientes puntos de control. Esto se realiza bajo la responsabilidad del productor interesado al menos una vez al año antes de la primera inspección o inspección de seguimiento comprobando la lista de verificación de obligaciones mayores, menores y recomendaciones.

6.7.1.2. Inspecciones Externas

Estas inspecciones serán realizadas por un inspector o auditor del organismo certificador.

Por inspecciones anunciadas se entienden aquellas que son solicitadas por los productores en donde serán sometidos a inspección todos los productos aceptados, los emplazamientos registrados y centros de manipulación o plantas de procesamiento.

GlobalGap señala que por inspecciones no anunciadas o de seguimiento, son aquellas realizadas por los organismos de certificación al menos al 10% del total de productores certificados bajo la modalidad de individual o múltiple son sistema de gestión de calidad. En esta inspección se verifica el cumplimiento de las obligaciones mayores y menores de los ámbitos aplicables en donde cualquier inconformidad será gestionada de la misma manera como si fuese detectada en una inspección anunciada.

El organismo de certificación comunica a los productores con cuarenta y ocho horas anticipadas las visitas, en las cuales el productor debe justificar si puede recibir la visita o no, de no poder recibir la visita, el productor debe comunicar por escrito la negativa y se comunica la nueva visita, cuarenta y ocho horas antes que ocurra la visita. Si no se justifica el incumplimiento, se otorgan sanciones a los productores.

6.7.2. Explotaciones Múltiples con Sistema de Gestión de Calidad y Grupos de Productores

En este caso el responsable de asegurar que todos los productores y Unidad de Gestión de la Producción bajo el ámbito de la certificación se cumplan, es del solicitante. La organización de certificación no inspeccionará el total de las unidades de gestión, solo lo realizará en razón a una muestra determinada, como se puede observar a continuación en el cuadro n°2, por lo tanto no es responsabilidad de ellos determinar el cumplimiento de cada productor o unidad de gestión sino del solicitante. El organismo de certificación evaluará si los controles internos del solicitante son apropiados o no.

Cuadro N°2 Evaluación de Productores

	Evaluaciones Iniciales (Sólo durante el primer año)	Evaluaciones Posteriores
Interna por el grupo de productores o individual con Sistema de gestión de calidad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Auditoría Interna del Sistema de Gestión de Calidad 2. Inspección Interna de cada producto o/y unidad productiva. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Auditoría Interna del Sistema de Gestión de Calidad. 2. Inspección Interna de cada producto y/o Unidad productiva.
Externa por el OC	<ol style="list-style-type: none"> 1. Auditoría Anunciada del Sistema de Gestión de Calidad. 2. Inspección anunciada de una muestra mínima de la raíz cuadrada de los miembros del productor y/o unidad productiva. 3. Inspección no-anunciada de una muestra mínima del 50% de la raíz cuadrada de los productores y/o unidad productiva 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Auditoría Anunciada del Sistema de Gestión de Calidad 2. Inspección no-anunciada del sistema de gestión de calidad del 10% de los titulares de un certificado. 3. Inspección anunciada de una muestra mínima del número actual de productores y/o unidades productivas menos el número de ellas que fueron inspeccionadas durante el ciclo anterior. 4. Inspección no-anunciada de una muestra mínima del 50% de la raíz cuadrada del actual número de productores y/o unidades productivo.

Fuente: Reglamento General, Parte I Normas Generales, GlobalGap, Marzo 2011

En el cuadro anterior se detallan las áreas y tamaño de la muestra que serán analizadas en una primera inspección y en las posteriores. Cabe destacar que lo referente a las auditorías realizadas por las organizaciones certificadoras a los sistemas de gestión de calidad son siempre anunciadas, independientes si es la primera visita o son posteriores.

6.7.2.1. Evaluación Interna

El productor debe someter a evaluación interna a todos los productores y/o unidades productivas para su verificación y asegurar el cumplimiento de los requisitos de la certificación.

Se debe realizar una auditoría interna del sistema de gestión de calidad que será realizada por el auditor interno antes que se produzca la primera inspección por parte de la organización certificadora, y a partir de entonces de manera anual. Las inspecciones deben realizarse a cada unidad de negocio registrado y al centro de manipulación de producto.

6.8. Fechas de Inspección

Para los productores que solicitan por primera vez la certificación o se han cambiado de organización certificadora, o cuando se añade un nuevo producto al certificado, y ya han sido aceptados los registros de los solicitantes, se evalúan en su totalidad los procesos productivos, en donde todos los puntos de control aplicables deben ser verificados antes de poder otorgar el certificado a través de la revisión, por parte del organismo certificador, de los documentos que el solicitante debe llevar a partir de la fecha de registro y durante un periodo no inferior a 3 meses antes que se realice la primera inspección.

Las inspecciones posteriores se podrán realizar en cualquier momento q se extiende a lo largo de un periodo de 12 meses a partir de los 8 meses previos a la fecha original de vencimiento del certificado y hasta 4 meses después de la fecha original del vencimiento del certificado.

6.9. Proceso de Certificación

El proceso de certificación se lleva a cabo cuando el organismo de certificación verifica los procedimientos del productor, en donde se pueden y deben distinguir algunas definiciones.

6.9.1. Incumplimiento y No Conformidades

a. Incumplimiento de un punto de control: un punto de control de la lista de verificación no se cumple de acuerdo con los criterios establecidos.

- b. No conformidad de las normas de certificación GlobalGap: Cuando se infringe una norma necesaria para la obtención del certificado que acredita los procesos productivos.
- c. No conformidad contractual: Es cuando se infringe cualquier acuerdo firmado entre los organismos de rectificación y el productor relativo a acciones y procedimientos GLOBALGAP

6.9.2. Requisitos para obtener y conservar la Certificación de GlobalGap

Los puntos de control y criterios de cumplimiento se dividen en tres niveles, los cuales, al alcanzar el nivel requerido otorgan el beneficio de adquirir la certificación.

- a. Obligaciones Mayores: Se debe de cumplir con el 100% de todos estos puntos de control.
- b. Obligaciones Menores: Se debe de cumplir el 95% de estos puntos de control.
- c. Recomendaciones: No existe un porcentaje mínimo de cumplimiento.

6.9.2.1. Puntos de Control Aplicables

Los puntos de control aplicables dependerán del tipo y en el ámbito que se realiza la certificación, ya que GlobalGap certifica no solo procesos productivos en el ámbito de la fruta, sino que en todo lo que es la agricultura, acuicultura, entre otros. Es de responsabilidad del solicitante asegurarse de que cada producto y explotación cumple con los requisitos de la certificación. Depende del tipo de productor (o grupo de productores) y si cuenta o no con un sistema integrado de calidad, como se calcularan los porcentajes de conformidades.

6.9.3 Decisión de Certificación

El organismo de calidad debe tomar la decisión de sobre la certificación dentro de un plazo máximo de 28 días corridos a partir del cierre de cualquier no conformidad pendiente, en donde se puede apelar a la decisión que estos decidan a través de los procedimientos que dicha organización posee e informa a sus clientes.

6.9.4. Sanciones

Cuando por parte del organismo de certificación detecte una inconformidad podrá imponer una sanción, la cual puede ser de advertencia, suspensión de algún producto o cancelación de este mismo, en cuyo caso los productores no podrán realizar un cambio de organismo hasta no hacer el levantamiento de las inconformidades satisfactoriamente en donde el organismo certificador tiene las facultades de hacerlo con la respectiva evidencia proporcionada por los productores en el tiempo establecido. Esta demostración puede ser tanto de forma escrita como visual en una visita de seguimiento.

Estas advertencias se imponen para todo tipo de no conformidades detectadas, en donde se le advierte a los productores al finalizar la inspección. Si se trata de la primera inspección, el levantamiento de las inconformidades deberán ser solucionadas dentro de los tres meses a partir de la fecha de la inspección en donde al no responderse dentro del plazo establecido se realizará una inspección completa antes de emitir el certificado.

Al tratarse de inspecciones posteriores, se deben de solucionar las no conformidades dentro de los 28 días siguientes a la inspección, y cuando esta no conformidad se trata de una Obligación Mayor el plazo dependerá de la gravedad en relación con la seguridad de las personas. No se concederá plazo alguno cuando haya una amenaza seria a la seguridad de las personas, el medio ambiente y al consumidor, en donde se realiza una suspensión inmediata.

6.9.5. Notificaciones y Apelaciones

El productor debe de resolver las no conformidades que le fueran comunicadas en la revisión presentando por escrito las apelaciones con su desacuerdo y las explicaciones correspondientes a la organización certificadora que notificó dicha situación.

6.9.6. Certificado GlobalGap y Ciclo de Certificación

El certificado es intransferible, por lo tanto no se puede traspasar de una entidad legal a otra. En el caso que la unidad de producción cambie de entidad, es necesaria una inspección inicial.

El ciclo de certificación es de 12 meses, sujeto a sanciones y prorrogas según el ámbito en que se centre la certificación.

6.10. Principales Procedimientos Exigencias GlobalGap

Para profundizar más aun en las exigencias establecidas en la norma, se realizó una selección de los puntos más relevantes a considerar, los cuales deben de ser realizados por los productores y demostrados al auditor externo a través de documentación que compruebe la ejecución o cumplimiento de los requerimientos.

El “Instrumento de Auditoría sobre exigencias solicitadas por la certificación GlobalGap, según la temporada 2010-2011” (Anexo N°1) tiene como objetivo fundamental colaborar con la labor realizada por el auditor enviado a certificar los procedimientos realizados por el productor, debido a que consiste principalmente en una pauta que contiene las exigencias establecidas por GlobalGap que acreditan que los procesos y procedimientos ejecutados en las labores productivas son seguras para los trabajadores, el medio ambiente y favorecen un nivel de calidad exigido por los mercados.

Este instrumento es actualizado temporada tras temporada, debido a que las exigencias impuestas por los mercados van aumentando, provocando de esta forma, que se realice una actualización de la información solicitada durante las auditorías de certificación.

El contenido incluido en este instrumento de auditoría, se preocupa de cada aspecto realizado en las labores dentro de la producción, considerando, por ejemplo, la mantenimiento de registros y auditoría interna, entendiéndose esto como la disponibilidad de la documentación que respalde la ejecución de las labores productivas acorde a las exigencias establecidas por la normativa; un historial y manejo de la explotación, consistente en poseer una identificación clara de los predios que posee el agricultor y sirven para la producción; regula lo referente a la salud, seguridad y bienestar laboral del personal, preocupándose principalmente que se encuentren capacitados para realizar una labor higiénica y segura, tanto para ellos como para el producto a exportar; se preocupa de la gestión de residuos y agentes contaminantes, mediante el desarrollo de planes consistentes en categorizar los residuos; existe una preocupación del medioambiente y la conservación del medio ambiente, mediante la creación y mantención de áreas verdes; entre otros.

7. Costos de la Certificación

Los costos relacionados con la certificación varían ampliamente dependiendo de los productos, las cantidades de productos a certificar, y los países de destino. El valor de la certificación son fijados por cada uno de los organismos de certificación, según estándares establecidos, los cuales se publican, en donde destacan: la cantidad de de sitios de

producción, el volumen de producción, la cantidad de referencias distintas, la cantidad de procesos diferentes, entre otros. Como ya se mencionó, el organismo de certificación debe poseer una independencia respecto a los productores y actividad económica del sector.

El número y la duración de los controles dependen de los riesgos que estos generen y del volumen de la producción, es por esto, que la facturación de la certificación sirve de referencia para calcular las tarifas para futuras revisiones. En la factura se incluye una proporción de gastos relacionada con las labores a realizar durante la auditoría, adicionalmente de un monto fijo que generalmente es la de mayor relevancia.

Los gastos de la certificación pueden variar dependiendo de del organismo de certificación que realiza la auditoría, del número de procesos a certificar, del número de productos y categorías que posea la empresa productora, además del tamaño del organismo de certificación, entre otros.

En la actualidad, una acreditación de los procesos puede costar entre unos 10.000 dólares y unos 40.000 dólares dependiendo de la cantidad de productos a certificar.

En relación al aspecto financiero es importante destacar que no se puede obtener una certificación creíble sin realizar una inversión que permita cumplir con los requisitos establecidos en la acreditación de los procesos productivos. Es por esto que al momento de considerar los costos de una acreditación, es indispensable considerar e incorporar a los presupuestos los medios para financiar: las capacitaciones al personal para que adquieran las capacidades requeridas en las normas, la realización de auditorías internas y análisis sistemáticos de la calidad.

La rebaja de los precios de las acreditaciones incitaría un exceso de competencia entre los organismos de certificación que puede conducir a una acreditación mediocre de calidad.

7.1. Costos de Certificación de una Norma GlobalGap

Los costos relacionados directamente con la certificación GlobalGap, que involucra el pago de una tarifa a una organización certificadora, están publicadas en la página oficial de GlobalGap. En cuanto a lo referente a los costos con a la implementación o mantención de los procedimientos exigidos por la normativa son materia relacionadas con otro tipo de estudio, que centre sus fuerzas en este punto.

Con relación a las sanciones que pueden ser aplicadas por GlobalGap, afectan a los productores al no comunicar las modificaciones de sus sistemas. Dicha falta redundaría en un coste extra de 100 euros, para un productor individual bajo la Opción 1; y de 500 euros, para un grupo de productores bajo la Opción 2, sobre la tarifa de registro.

8. Cadena de Valor

La cadena de valor es una herramienta de gestión diseñada que permite realizar un análisis interno de una empresa, a través de su desagregación en sus principales actividades generadoras de valor.

Se denomina cadena de valor, pues considera a las principales actividades de una empresa como los eslabones de una cadena de actividades (las cuales forman un proceso básicamente compuesto por el diseño, producción, promoción, venta y distribución del producto), las cuales van añadiendo valor al producto a medida que éste pasa por cada una de éstas.

Esta herramienta divide las actividades generadoras de valor de una empresa en dos: las actividades primarias o de línea y las actividades de apoyo o de soporte:

Las actividades primarias son aquellas que tienen relación directa con la producción y comercialización, las cuales se distinguen en logística de entrada, definidas en las actividades de recepción, almacenaje y distribución de los insumos necesarios para fabricar el producto. Operaciones definidas como actividades relacionadas con la transformación de los insumos en el producto final. Logística de salida las cuales se relacionan con el almacenamiento del producto terminado y la distribución hacia el consumidor. Mercadotecnia y ventas comprendiendo como tal las actividades referidas al acto de dar a conocer, por promocionar y vender el producto. Y finalmente los servicios que se relacionan con la provisión de servicios complementarios al producto tales como la instalación, reparación, mantenimiento, entre otros.

Las actividades de apoyo o secundarias son las que entregan valor a la producción pero no se relacionan directamente en la producción y comercialización pero son indispensables ya que apoyan las actividades primarias. Entre estas actividades se destacan la infraestructura de la empresa, la gestión de recursos humanos, desarrollo de tecnología y aprovisionamiento.

Al poder distinguir las actividades mencionadas dentro de la organización, es posible realizar un mejoramiento del análisis interno permitiendo identificar las fortalezas y debilidades, lo cual permite realizar un mejoramiento continuo minimizando los costos relacionados con la producción. Para temas de estudio, se describe la cadena de valor de una mediana empresa agrícola de la provincia de Los Andes con el fin de definir las labores a desarrollar en el transcurso del ciclo productivo en la producción de fruta. En primer lugar, se realiza una poda a las plantas lo que consiste en eliminar la parte de la madera frutal, posteriormente se realiza un raleo que consiste en eliminar parte de los frutos del árbol retirando los más expuestos, pequeños, deformes, entre otros, dejando los frutos sanos con el fin de lograr un mayor tamaño de los frutos al momento de la cosecha. El siguiente procedimiento es la fertilización en el cual se fertiliza la planta con el objeto de nutrirla. Transcurrido el tiempo, y una vez que la fruta está en condiciones de ser retirada se realizan las labores de cosecha, donde se recolectan los frutos de las plantas de acuerdo a los requerimientos exigidos por el comprador.

Al finalizar el procedimiento de cosecha se procede a la labor de Packing, la cual consiste en la selección y embalaje de la fruta para su posterior comercialización. Para finalizar el procedimiento se realiza una aplicación fitosanitaria que consiste en la aplicación de productos de origen químico, orgánico y mineral sobre las plantas o su espacio físico con el objeto de prevenir, controlar o erradicar ataques de patógenos y plagas agrícolas que tiene un impacto negativo en la producción frutícola.

En la cadena de valor que se presenta en el Cuadro 3, se priorizan las actividades primarias que incluyen los procedimientos que se utilizan en la producción, los cuales son claves para identificar los puntos de control, con lo cual se pueden tomar acciones para evitar deficiencias en los procesos y de esta manera optimizar la productividad de la organización.

Las actividades primarias distinguen la logística de entrada, las cuales principalmente contemplan el ingreso de los insumos y su administración durante la producción; las operaciones, consistentes en labores realizadas por la organización para la preparación del producto a comercializar, como por ejemplo, la poda de viñas, los descargues (preparación de racimos), desinfección y fertilización, entre otras. También dentro de las actividades primarias se encuentra la logística de salida, la cual contempla el trabajo final de la producción, en donde se realiza la selección consistente en separar los productos de acuerdo a los criterios establecidos en la producción, el embalaje consistente en almacenar

el producto en embaces específicos para su comercialización y finalmente el transporte del producto se refiere a la entrega por parte del productor al organismo intermediario para su posterior venta.

Cuadro N° 3 Cadena de Valor

Actividades de Apoyo	Infraestructura Contabilidad de Costos				
	Administración de Recursos Humanos Manejo centralizado Sistema de contratista				
	Desarrollo Tecnológico Sin gestión informática Riego tecnificado				
	Adquisiciones Elección de Insumos				
	Logística de Entrada Recepción de Insumos Almacenaje Gestión y Control de inventario	Operaciones Labores a desarrollar en el transcurso del ciclo de producción	Logística de Salida Selección Embalaje Transporte	Venta No existen planificaciones	Servicio posventa No aplica

Actividades Primarias

Fuente: Desarrollo plan estratégico para empresa agrícola, Gerda Bianchini (2006)

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Según datos entregados por el INE en su último informe estadístico del año 2009, los principales protagonistas en nivel de crecimiento de la economía chilena son los sectores productivos, en donde sobresalen entre otros, la minería y la agricultura, siendo estas las áreas compiten por ser los sostenedores de la economía chilena. Basta solo con recordar que gran parte del producto interno bruto, proviene de la exportación de materias primas. Bajo este escenario, en el último tiempo, la actividad agrícola se ha visto perjudicada por los factores negativos propios del rubro, como lo las son inclemencias climáticas, problemas de plagas (como es el caso de la Lobesia Botrana en la 5ta región), tipos de cambio, entre otros. Además, para poder competir tanto nacional como internacional, es necesario tener un nivel de excelencia en calidad y procedimientos productivos, para lo cual las empresas del giro deben someterse a exigencias propias de los consumidores a través de la aplicación de normas y procedimientos internacionales de certificación.

La adhesión a este proceso de certificación antes mencionado, afecta directamente a la producción, ya que la competitividad de los mercados internacionales, hacen necesario que los productores locales ajusten sus procesos productivos a las exigencias de sus consumidores, los que piden el cumplimiento de normas dictadas por instituciones que velan por la seguridad en dichos procesos, por la responsabilidad con el medio ambiente, por la calidad de los productos y por el bienestar social. Para dicha implementación y mantención, es necesario que los productores agrícolas realicen inversiones importantes, tales como capacitaciones, infraestructura, mejoramientos constantes de sus sistemas de control interno, entre otros. Lo que afecta directamente en los en los presupuestos de los productores, afectando su situación financiera y de rentabilidad, lo que perturba directamente al sector económico, y por ende, el desarrollo de este mismo.

Por consiguiente se pretende realizar un análisis del principal efecto que acarrea para los productores de Uva de Mesa, la implementación y mantención de la norma de certificación GlobalGap en los procedimientos relacionados en la producción en la provincia de Los Andes, durante la temporada 2010-2011 y que intermedian a través de una exportadora.

OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN

Objetivo General

Analizar el principal efecto de la Certificación GlobalGap en los procedimientos realizados por los productores de Uva de Mesa en la Provincia de Los Andes que intermedian a través de una exportadora, durante la temporada 2010-2011.

Objetivos Específicos

1. Describir la situación actual en relación a las exigencias impuestas por la certificación GlobalGap de las empresas en estudio, mediante listas de cotejo.
2. Identificar los procedimientos realizados antes y después de la implementación de la norma de certificación, a través de entrevistas realizadas a los productores de uva de mesa.
3. Verificar el cumplimiento de la normativa de certificación por parte de los productores de uva de mesa de la provincia de Los Andes, mediante la aplicación de la auditoría de procedimiento.

METODOLOGÍA

El presente trabajo de investigación es un estudio cuantitativo del tipo descriptivo. Para alcanzar los objetivos expuestos con anterioridad se desarrollarán las siguientes etapas:

Etapas 1: Recopilación de información.

Lo que esta etapa pretende, es obtener la información necesaria para poder alcanzar un grado de conocimiento importante en lo referente a la Certificación Agrícola, BPA, normas internacionales y procesos de certificación.

Las actividades a realizar son:

- a) Recopilar información sobre Certificación Agrícola tales como Tesco, GlobalGap, ChileGap, basada en las normas internacionales exigidas por los mercados.
- b) Revisar publicaciones sobre opiniones respecto al tema en estudio, tanto en la red como en publicaciones referentes al tema de Certificación Agrícola.
- c) Revisar tesis publicadas que aborden el tema de la incorporación de la normativa de certificación GlobalGap y como afectan la calidad del producto.
- d) Conversaciones previas, con personal de empresas certificadoras y exportadoras que poseen años de experiencia en lo que es la certificación agrícola, en especial a lo referente a las normas GlobalGap.
- e) Entrevistas previas con agricultores de la provincia de Los Andes respecto al tema en estudio. (Anexo 2)
- f) Presentaciones de capacitaciones realizadas por empresas certificadoras.
- g) Revisar publicaciones sobre agricultura, cadena de valor, administración estratégica y normas ISO.

Etapas 2: Sistematización de la información y determinación de la Muestra en estudio.

En esta etapa se ordena la información recopilada adquiriendo un mayor conocimiento sobre Certificación Agrícola, BAP y normativa internacional y se determina la muestra en estudio.

La sistematización de la información se llevó a cabo en distinción de las temáticas separadas en archivos digitales y carpetas, presentándola en resúmenes y cuadros.

- a) Tipos de certificación.
- b) Empresas certificadoras.
- c) Normas de certificación.
- d) Procedimientos y procesos de certificación.
- e) Antecedentes de la población y muestras en estudio.

La población en estudio, corresponde a los Productores Frutícolas (Uva de Mesa) de la provincia de Los Andes que estén en proceso de incorporación de la Norma GlobalGap y aquellos que ya la han incorporado, que colaboren con la exportadora seleccionada como referencia para la investigación.

La determinación de la muestra, es un tipo de muestra no probabilística que fue seleccionada de acuerdo bajo ciertos criterios como: domiciliados en la provincia de Los Andes, dedicarse a la producción de Uva de mesa, encontrarse certificado de acuerdo a las normas GlobalGap o que estén en este proceso de certificación en la temporada 2010-2011, la producción debe ser destinada en su gran mayoría a la exportación, que exista la voluntad de los productores en disponer la información relacionada con sus procesos productivos.

Etapas 3: Diseño, validación y aplicación de instrumentos

En esta etapa se procede a implementar las técnicas de recolección de datos que incluyen elaboración, validación y aplicación de encuestas de respuesta del tipo cerradas como instrumentos de investigación seleccionados. Las actividades a realizar son:

- a) Diseñar la encuesta y lista de cotejo tomando como referencia otros instrumentos existentes, modificándolos y orientándolos al tema de investigación a través de interrogantes direccionadas para obtener la información requerida y evidencia de la temática en estudio.
- b) Validar los instrumentos de investigación con expertos en la línea de operaciones, al interior de la Universidad y con especialistas en el tema de certificación.
- c) Aplicar lista de cotejo a los productores de uva de mesa de la provincia de Los Andes, que poseen certificación GlobalGap o están en proceso de implementación, para evidenciar los procedimientos realizados en sus faenas. (Anexo 3)

- d) Aplicar encuestas a los productores de uva de mesa de la provincia de Los Andes, que poseen certificación GlobalGap o están en proceso de implementación, para evidenciar el impacto en la aplicación de exigencias de la normativa internacional. (Anexo 4)
- e) Aplicar la Auditoria de procedimientos establecidos por GlobalGap. (Anexo 5)

Fenómenos en Estudio

Fenómeno 1

El fenómeno 1 consiste en los “procedimientos exigidos por las Normas internacionales de certificación a las empresa productora de uva de mesa”.

Definición Conceptual

Son aquellas etapas, acciones y ejecución de labores exigidas en el proceso productivo, para garantizar la calidad y seguridad del producto.

Definición Operacional

Está dada por las categorías y procedimientos del siguiente cuadro:

Cuadro N°4 Operacionalización del fenómeno 1

Categoría	Procedimiento	Criterios
Seguridad Medio Ambiental	Aplicación de productos fitosanitarios.	Aplicación por personal calificado.
		Prohibición de acceso al predio.
		Aviso de aplicación.
		Control de cantidades aplicadas en predio.
	Responsabilidad en Carencia.	Acatar las carencias exigidas por los consumidores. (Asoex)
	Destino de residuos fitosanitarios.	Enjuague de embaces al momento de la aplicación.
		Lavado de Embaces vacios.
		Chipeo de Embaces vacios.
		Lavado de maquinarias utilizadas en aplicación.
		Eliminación en zonas autorizadas de sobrantes.
	Cuidado de áreas verdes.	Destinación de espacios para este fin
		Asegurar la existencia de las áreas por más de un periodo.

Categoría	Procedimiento	Criterios
Seguridad Social	Labores a desarrollar en el transcurso del ciclo de producción referente al personal.	Poseer instalaciones apropiadas para la ejecución de la faena.
		Contar con espacios de descanso.
		Poseer instalaciones sanitarias para el personal.
		Capacitar al personal respecto a la higiene y seguridad.
		Capacitar al personal en la manipulación y mantención de maquinarias.
		Contar con planes en caso de emergencia.
		Contar con los implementos de seguridad para atender posibles emergencias.
		Señalética clara sobre riesgos existentes.
		Trabajo realizado por turnos.
Seguridad en el proceso de Elaboración	Cosecha, Selección, Embalaje, Transporte	Uso de uniforme
		Realización de procedimientos por personal calificado.
		Presentación adecuada para la faena.
		Políticas de manipulación del producto.
		Políticas de limpieza de instalaciones y equipos.
		Políticas de impolución del proceso y producto.
		Planes de acción tras situaciones adversas a la producción.
		Control de anhídridos sulfurosos

Fuente: Elaboración Propia 2011, a partir de la Norma de Certificación GlobalGap.

Fenómeno 2

El fenómeno 2 consiste en “los procesos realizados para la elaboración por parte de productores”.

Definición Conceptual

Se define como la ejecución de un conjunto de actividades de forma sistemática relacionadas entre sí con el objetivo de elaborar un producto.

Definición operacional

Está dada por las dimensiones e indicadores del siguiente cuadro:

Cuadro N° 5 Proceso productivo

Categoría	Criterio
Logística de Entrada	Recepción de Insumos
	Almacenaje
	Gestión y Control de inventario
Operaciones	Labores a desarrollar en el transcurso del ciclo de producción
Logística de Salida	Selección
	Embalaje
	Transporte

Fuente: Elaboración propia

Etapa 4: Análisis y discusión de la información recopilada

En esta etapa se analiza la información recopilada en la aplicación de los instrumentos anteriormente identificados y se obtienen conclusiones.

Las actividades a realizar son:

- a) Tabular la información recopilada en la encuesta realizada a los productores. Este procedimiento se lleva a cabo a través de tablas donde se reflejaran los procesos realizados e implementados en la producción.
- b) Se desarrollará también un resumen de los datos observados y su representación grafica en *Excel*.
- c) Interpretación la información recopilada en las representaciones graficas a través de la narración de la información procesada.
- d) Se obtienen las conclusiones de la investigación tomando en consideración el análisis e interpretaciones estadísticas realizadas.
- e) Redacción del informe final de acuerdo a las normas establecidas en el Reglamento de Titulación de la Escuela de Auditoría.

ANÁLISIS DE INFORMACIÓN Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Durante el desarrollo de la investigación, se realizaron visitas a los productores determinados como objetos de estudio, en las cuales se realizaron entrevistas a sus propietarios y/o administradores y listas de cotejo con el fin de obtener un conocimiento de los procedimientos realizados durante la producción de uva de mesa en la provincia de Los Andes durante la temporada 2010-2011, los cuales tienen directa relación con las exigencias impuestas por las normas de certificación GlobalGap.

Para la determinación de los objetos en estudio, la selección fue realizada bajo la limitante de privacidad empresarial debido que para el desarrollo de la investigación es necesario poseer un conocimiento de los procedimientos realizados durante las labores productivas de cada empresa, las cuales posiblemente generan la diferencia en el mercado, ya que para muchas organizaciones, el desarrollo de un plan estratégico orientado a la ejecución de las labores productivas forman parte de sus fortalezas y, por lo tanto, una herramienta de competitividad dentro del mercado, por ende, no todas las empresas estudiadas estuvieron dispuestas a entregar esta información. Con lo anterior, solo se aplicaron los instrumentos de medición a aquellos productores que cumplían con las condiciones establecidas en la metodología y contaban con la predisposición de revelar las labores realizadas durante la producción, con el fin de cumplir con el propósito de la investigación.

La información fue recopilada mediante una lista de cotejo, la cual fue diseñada en base a las exigencias impuestas por la normativa GlobalGap, conteniendo los procedimientos y exigencias más significativas y que poseen un mayor impacto en las políticas implementadas por los productores antes de la incorporación de la mencionada normativa. La aplicación de este instrumento fue realizada a los propietarios de las empresas en estudio o a los administradores de estas, mediante el acuerdo de una cita y posterior encuentro, en donde se realizó una entrevista preliminar y aplicación de la lista de cotejo.

Esta información fue tabulada estadísticamente y agrupada en los distintos criterios contenidos en la lista de cotejo, mediante la cual se determinaron promedios de las conformidades y medias conformidades contenidas en los procedimientos realizados por los productores en estudio de forma individual y posteriormente en conjunto.

El análisis consiste en describir los fenómenos existentes durante el periodo en estudio y relacionarlos con las exigencias contenidas en la normativa de certificación GlobalGap,

mediante la descripción de cada una de las exigencias contenidas en la lista de cotejo y el comportamiento que presentaron los objetos en estudio a cada una de ellas. Luego se utilizaron métodos estadísticos de los cuales se hicieron inferencias respecto al comportamiento de los cumplimientos, medios cumplimientos y no cumplimientos por parte de los productores, respecto a las exigencias impuestas en la normativa de certificación GlobalGap durante el periodo de investigación, mediante la construcción de grafico porcentual de los criterios contenidos en estudio.

La discusión correspondiente se realiza a través de los criterios impuestos por la normativa respecto a garantizar la seguridad del trabajador, la seguridad medio ambiental y la calidad del producto.

A continuación, la tabla (Tabla N°1) presenta la tabulación de la información recopilada por el estudio y su posterior análisis.

Tabla N°1 Tabulación de información arrojada por las listas de cotejo referente a la implementación de las exigencias GlobalGap.

	Productor 1	Productor 2	Productor 3	Productor 4
1 Capacitaciones por mantención maquinarias	C	C	C	C
2 Capacitaciones por uso maquinarias	C	C	C	C
3 Capacitación Higiene y seguridad	NC	NC	NC	C
4 Capacitación manipulación Fitosanitarias	C	C	C	C
5 Instructivos Higiene	NC	NC	NC	C
6 Instructivos Plan de Emergencia	NC	NC	C	C
7 Instructivos Manipulación de productos	NC	NC	NC	C
8 Higiene en manipulación en producción	NC	MC	MC	C
9 Higiene y Seguridad en predios	MC	NC	MC	MC
10 Obligación uso uniforme	C	C	C	NC
11 Obligación uso de implementos	NC	NC	C	NC
12 Preocupación presentación personal	NC	NC	NC	C
13 En predio, contaba con agua para consumo	C	C	C	C
14 En predio, contaba con instalaciones sanitarias	C	C	C	C
15 Instalaciones en planta (Comedor, cocina, refrigerador, baños)	C	C	C	MC
16 Posee Habitualidad en control de plagas	C	C	C	C
17 Preocupación medio ambiente	NC	NC	MC	MC
18 Se respetan carencias	MC	NC	MC	MC
19 Se cuenta con bodegas correctamente equipadas	NC	NC	NC	NC

	Productor 1	Productor 2	Productor 3	Productor 4	
20	Se cuenta con bodegas con especificaciones técnicas	NC	NC	MC	MC
21	Se separan los uniformes de los aplicadores	MC	C	MC	NC
22	Aplicación de productos a través de planes	NC	NC	NC	C
23	Almacenamiento separado de productos fitosanitarios e inorgánicos	NC	NC	NC	C
24	Planes en control de plagas	C	C	C	C
25	Realiza calibración y mantención de equipamientos de aplicación	MC	MC	MC	MC
26	Realizaba análisis de suelos	NC	NC	NC	MC
27	Realizaba análisis de fruta	NC	NC	NC	MC
28	Se lleva un control en bodega	NC	MC	MC	MC
29	Eliminaba envases vacíos de productos	NC	MC	MC	MC
30	En cosecha se describían las labores	C	C	C	C
31	En cosecha se evalúa la higiene	NC	NC	NC	C
32	En cosecha se evalúa la seguridad	NC	NC	NC	C
33	Las materias primas poseen envases de transporte únicos	NC	NC	NC	C
34	Limpieza de instrumentos a través de planes	NC	MC	MC	MC
35	Limpieza de área de trabajos a través de planes	MC	MC	MC	MC
36	Control de presentación personal	MC	MC	NC	MC
37	Limpieza de instalaciones sanitarias a través de planes	MC	MC	MC	MC
38	Control de riesgos	MC	MC	MC	MC
	Total Cumplidas (C) individual	10	11	12	19
	Total Medianamente Cumplidas (MC) individual	8	9	13	15
	Total No Cumplida (NC) individual	20	18	13	4
	Promedio Cumplidas	13,00			
	Promedio Medianamente Cumplidas	11,25			
	Promedio No Cumplidas	13,75			

Nota:

C corresponde a las exigencias cumplidas por la empresa.

MC Corresponde a las exigencias medianamente cumplidas por la empresa.

NC Corresponde a las exigencias no cumplidas por la empresa.

Descripción de las exigencias contenidas en lista de cotejo

1. Capacitaciones por mantención de maquinaria.

Existe una preocupación real por parte de los productores respecto a este punto, ya que es relevante que cualquier falla presente en las maquinarias puede ser resuelta a la brevedad, evitando de esta manera el retraso en la producción.

Estas capacitaciones generalmente son realizadas por los productores y trabajadores de planta, en un organismo competente que imparte dicha preparación.

2. Capacitaciones por uso de maquinaria.

La buena preparación de los operarios respecto al uso de las maquinarias es indispensable para que el rendimiento de estas sea el más eficiente. Adicionalmente con esta preparación la organización evita que puedan ocurrir accidentes por mala manipulación, velando de esta forma por la seguridad el personal que desempeña la manipulando de equipos peligrosos y riesgosos.

3. Capacitación Higiene y Seguridad.

Este tipo de preparación al personal es el realizado tanto a los trabajadores de planta como a los de faena. El fin de esta capacitación es mantener informado al personal de las conductas que deben de presentar respecto a su presentación personal, costumbre de higiene y acciones para evitar lesiones de los trabajadores durante la realización de la faena. En relación a esto, se presenta una deficiencia por los productores ya que no preparan a la gente en este aspecto, debido a que la organización no posee políticas referentes al tema.

El Instituto de Seguridad al Trabajador realiza capacitaciones respecto a la seguridad durante el desempeño del personal en las labores encomendadas, pero debe ser gestión de la administración realizar la petición al organismo mencionado para que se dirija al sector en donde se desarrollan las labores y realicen esta capacitación.

4. Capacitación en manipulación de productos Fitosanitarios.

Esto es una materia muy importante, debido a que los trabajadores que desempeñan labores referentes a manipulación de productos fitosanitarios y aplicación de estos mismos a los predios, se exponen a sustancias peligrosas y perjudiciales para la salud. Es por esto que exista la preocupación de la organización de preparar al personal respecto a este tema.

5. Instructivo de Higiene.

Al identificar que los productores no poseen una cultura de control interno, es difícil que cuenten con planes e instructivos, por esta razón, la mayoría de los productores no cuenta con esta información. Referente al instructivo de higiene que es exigido, el personal de la organización debe tener conocimiento de lo estipulado en este documento, ya que es una forma escrita que posee la organización de establecer parámetros y acciones referentes a este tema.

6. Instructivos Plan de Emergencia.

La organización debe contar con este plan debido a que contiene los parámetros y acciones en caso de cualquier siniestro ocurrido en las instalaciones. Se observa que existe preocupación respecto a este tema, debido a que frente a los últimos acontecimientos ocurridos en el país, se hace indispensable contar con este tipo de información.

7. Instructivos de manipulación de productos.

No se presentan acciones por parte de los productores referente a este tema, lo cual puede ser perjudicial para la calidad del producto.

8. Higiene en manipulación en la producción.

Existe una acción por parte de los productores, pero esta no se encuentra establecida en un documento oficial, solo se hace de manera informal.

9. Higiene y seguridad en los predios.

Es un punto que adquiere relevancia, ya que en los predios es donde comienza el proceso productivo. Se presenta una preocupación respecto a este punto, pero la organización no cuenta con la publicación de estas políticas, pero lo se realiza de manera informal.

10. Obligación en el uso de uniforme.

Esto es solo para la presentación del trabajador, ya que al exigir un uniforme, la organización se asegura que el trabajador no se presentara de una manera que afecte su integridad. Adicionalmente la normativa internacional establece que el uso de uniformes, aparte de tener motivos de presentación, es para evitar la

contaminación del producto y velar por la seguridad del trabajador. Los productores presentan una preocupación respecto a este tema, cumpliendo en su mayoría con la obligación.

11. Obligación en el uso de implementos.

Toda labor debe ser realizada con los implementos adecuados, pero las empresas en estudio no le dan el énfasis requerido.

12. Preocupación presentación personal.

Es referente más que nada, como se presenta el trabajador a sus labores (independiente del uso de uniformes), ya que pueden cargar con accesorios que pueden afectar la seguridad e higiene en la producción. No se presenta preocupación por los productores referente a esta exigencia.

13. En predios, contaba con agua para el consumo.

Los productores se preocupan de la estancia del personal en las labores desarrolladas en los predios, entregando lo indispensable para que realicen de mejor manera la labor encomendada.

14. En predios, contaba con agua instalaciones sanitarias.

Los productores se preocupan de la estancia del personal en las labores desarrolladas en los predios, entregando lo indispensable para que realicen de mejor manera la labor encomendada.

15. Poseen Instalaciones en planta. (comedor, cocina, refrigerador, baños)

Los productores se preocupan de la estancia del personal en las labores desarrolladas en sus instalaciones, entregando lo indispensable para que realicen de mejor manera la labor encomendada, además cumplen de esta manera con la normativa nacional. (Ley del Trabajo)

16. Posee habitualidad en control de plagas.

Es indispensable que exista la habitualidad debido al contagio que puede producir la existencia de plagas tanto en los terrenos como en las instalaciones. Los productores

están consientes de este riesgo, tanto para el personal como para la producción, por lo que se realizan estos controles habitualmente.

17. Existe preocupación por el medio ambiente.

Esta exigencia es cubierta medianamente por los productores, debido a la poca conciencia que existe referente al tema. Lo realizado para cuidar el medio ambiente no se realiza a través de planes o procedimientos, solo es considerado para temas ornamentales.

18. Se respetan las carencias. (De productos fitosanitarios)

Existía una conciencia por parte de los productores, pero no eran respetadas como corresponden de acuerdo con lo dictado por la Asoex. (Asociación de Exportadores)

19. Se cuenta con bodegas correctamente equipadas.

Las organizaciones contaban con bodegas para el resguardo de productos que serían aplicados en predios con posterioridad, pero no poseían equipamiento adecuado para el almacenaje de los productos.

20. Se cuenta con bodegas con especificaciones técnicas.

Las bodegas deben de cumplir con requerimientos (piso pavimentado, buena ventilación, resguardo para evitar contaminación de afluentes en caso de derrame, entre otros) las cuales son cubiertas parcialmente por los productores, lo que acarrea una inversión por parte de estos para la adecuación de los espacios de almacenamiento.

21. Se separan los uniformes de los aplicadores.

Estos deben de ser almacenados de manera aislada del resto de uniformes debido al riesgo de contaminación por los productos químicos a los cuales están expuestos. Los productores poseen una conciencia respecto a este riesgo y se toman las medidas necesarias para evitar la contaminación del resto de vestimentas de trabajo.

22. Aplicación de productos a través de planes

No se presenta una conciencia por parte de los productores respecto a la aplicación de productos, debido principalmente a que no se cuenta con planes establecidos para estos procedimientos.

23. Almacenamiento separado de productos fitosanitarios e inorgánicos.

Para evitar la contaminación de los productos inorgánicos, es que se requiere que sean almacenados en forma separada, lo cual los productores no cumplen a cabalidad.

24. Planes en control de plagas.

Realizados en conformidad por los productores, debido a que si no se cuenta con dichos planes, la producción en verde se puede ver afectada por contaminación o contagio de parásitos e insectos que perjudiquen una eficaz explotación de la fruta.

25. Realiza calibraciones y mantenciones en equipamientos de aplicación.

Se realizan estas calibraciones y mantenciones a los equipos, pero de manera informal y no a través de políticas y procedimientos como lo exige la norma.

26. Realiza análisis de suelos

Principalmente para evitar la contaminación de la producción. Esto se enfoca en la seguridad del trabajador, del medio ambiente y del consumidor.

Antes de implementar la normativa internacional, los productores no se preocupaban de este aspecto.

27. Realizaba análisis de la fruta.

Principalmente para evitar la contaminación de la producción. Esto se enfoca en la seguridad del trabajador, del medio ambiente y del consumidor.

Antes de implementar la normativa internacional, los productores no se preocupaban de este aspecto.

28. Se lleva un control en bodega.

Se cumple de mediana forma este requerimiento, ya que no se realiza de acuerdo con lo establecido en la norma. Los controles realizados por los productores constan

principalmente en un conteo físico de las existencias de productos almacenados en bodega para realizar posteriores compras.

29. Elimina envases vacíos de productos fitosanitarios.

Se realiza la eliminación de los envases vacíos de productos fitosanitarios, pero no de la manera establecida en la normativa.

30. En la cosecha se describían las labores a realizar.

Claramente la preocupación del productor es que en la cosecha (donde se inicia la producción) se realicen las labores adecuadas para una eficaz extracción de recursos.

31. En cosecha se evalúa la higiene.

Para poder realizar una evaluación, primero debe existir una política al respecto, y al no poseer el productor un plan de ejecución, no es posible medir este indicador.

32. En cosecha se evalúa la seguridad.

Para poder realizar una evaluación, primero debe existir una política al respecto, y al no poseer el productor un plan de ejecución, no es posible medir este indicador.

33. Las materias primas poseen envases de transporte únicos.

Este punto es relevante, debido a que su propósito es evitar la contaminación, de cualquier tipo, en las materias primas (fruta). Los productores señalan que las materias primas se transportan desde los predios a las instalaciones en envases, que son posteriormente utilizados para retirar el desecho de la producción.

34. Limpieza de instrumentos a través de planes.

Se realiza la limpieza de los instrumentos, pero no a través de planes establecidos, por consiguiente este objetivo está medianamente cubierto por los productores.

35. Limpieza de áreas de trabajo a través de planes.

Se realiza la limpieza de las áreas de trabajo, pero no a través de planes establecidos, por consiguiente este objetivo está medianamente cubierto por los productores.

36. Control de la presentación del personal.

Se controla la presentación personal a través de llamados de atención, pero no existe una documentación de respaldo que acredite dicha acción.

37. Limpieza de instalaciones sanitarias a través de planes.

Se realiza la limpieza de las instalaciones sanitarias, pero no a través de planes establecidos, por consiguiente este objetivo esta medianamente cubierto por los productores.

38. Control de riegos.

Se controlan los riegos a los predios, pero no como establece la normativa, ya que nos se cuentan con planes ni procedimientos de control.

Grafico N°1: Gráfica de Conformidades



Fuente: Elaboración Propia, 2011, a partir de la tabulación de instrumento aplicados.

Los resultados obtenidos mediante los instrumentos aplicados a los sujetos en estudio, presentados en grafico n°1 evidencian que los productores antes de la implementación de los requerimientos de la normativa, en promedio, el 36,18% de los puntos más significativos de la normativa, que guardan relación con las seguridad de los trabajadores, seguridad medio ambiental, con la calidad, y seguridad de los consumidores, no son efectuados por los

productores de uva de mesa, principalmente porque se presume que no poseen un sistema de control y gestión explícito instaurados en la empresa, por lo tanto, no poseen políticas y planes de acción específicos para los procedimientos realizados durante el proceso productivo. Este porcentaje es relevante si se considera que las limitaciones que poseen los productores al comparar las exigencias contenidas en la normativa con los procedimientos realizados por estos provienen mas de temas netamente administrativos, ya que la mayoría de las no conformidades son por no poseer planes de acción ante situaciones en particular.

El 29,61% correspondiente a los procedimientos medianamente efectuados por parte de los productores y son aquellos en los cuales los interesados en poseer la certificación no cumplen a cabalidad con lo establecido en la norma, pero posee un grado de conciencia respecto a los procedimientos exigidos por GlobalGap. Este indicador es positivo, debido a que los productores no deben de realizar una intervención mayor de sus procesos y procedimientos, ya que como existe la conciencia respecto a las temáticas exigidas por la normativa, solo se deben diseñar o reformular las políticas y planes de acción y/o control existentes en los procesos productivos en cada una de sus etapas, para cubrir los objetivos planteados por el organismo de certificación.

Respecto a las exigencias establecidas en la normativa que son ejecutadas en conformidad por los productores, el porcentaje alcanza un 34,21%, lo cual implica que dentro de los procedimientos realizados antes de la implementación de la normativa, existe una acción respecto a los riesgos que poseen tanto para el personal, como para el medio ambiente, por lo tanto no requieren de ningún tipo de intervención ni modificación, aunque de igual manera, con el transcurrir de los años, la normativa de certificación GlobalGap se irá actualizando, a medida que van cambiando las barreras paraarancelarias, las exigencias de los consumidores finales con el objetivo de acomodarse a las realidades futuras, lo que hace indispensable que los productores se preocupen de anticipar estas situaciones con el fin de no perder los beneficios que otorga la certificación GlobalGap.

CONCLUSIONES

Al implementar los procedimientos y controles exigidos por las norma de certificación GlobalGap en los procesos realizados por los productores de uva de mesa, para elaborar un producto seguro y de calidad, pueden identificarse múltiples efectos, tanto financieros como de gestión, aunque todo dependerá del ambiente de control existentes dentro de la organización, como a su vez las condiciones en que realizan los procesos al momento de la incorporación de la normativa de certificación.

En primer lugar, si la organización posee un adecuado sistema de control interno, al momento de querer implementar las exigencias de la normativa internacional de certificación en sus procesos productivos, solo deberá de replantear o reformar, las políticas y controles existentes a lo largo de los procesos productivos, siempre y cuando tengan directa relación con los requerimientos establecido en la norma, para lograr una correcta y satisfactoria implementación y cumplimiento a través del tiempo.

La dificultad en la ejecución de la normativa surge cuando la organización no posee un adecuado ambiente de control, por lo cual, debe reformular sus procedimientos, diseñar e implementar políticas, planes de acción y control, y dejar documentado todos las acciones relacionadas con la seguridad del trabajador, con la seguridad del medio ambiente y con la calidad del producto, debido a que la normativa de enfoca en evidenciar las conductas realizadas por los productores respecto a las temáticas mencionadas.

No existe, por parte de los productores, un cambio en sus procesos productivos al realizar la implementación de la normativa, ya que esta no se refiere a que procesos realizar en la producción, sino que se enfoca en cómo se han de realizar dichos procesos, en evidenciar que estos se hicieron de la mejor manera posible, para evitar riesgos y contaminaciones del producto, con el fin de así, satisfacer las exigencia de los mercados internacionales.

Debido a que la normativa de certificación aborda una globalidad de áreas, se dificulta la determinación de un efecto principal, debido a que las limitaciones del estudio, como por ejemplo, el tiempo de ejecución, recursos bibliográficos, disponibilidad de empresas estudio, entre otras, no permitió focalizarse y profundizar en un área determinada, por lo que la investigación se realizó de manera global. De esta manera se logró identificar las áreas en donde la normativa tuvo un mayor efecto, entre las cuales se pueden mencionar:

Efecto Social: Respecto al bienestar social, el productor deberá de implementar políticas con relación a la seguridad e higiene en el desempeño de las labores realizadas por los trabajadores, en todo el nivel de producción, dejando constancia que dichas políticas son conocidas por todos los que realizan en labores dentro de la organización a través de charlas informativas, en donde se identifica a los asistentes y la publicación de dichas políticas en lugares visibles.

Otro aspecto es que la organización debe de tener a disposición de los trabajadores áreas correctamente equipadas, en donde se dispongan de implementos que mantengan y puedan calentar alimentos, comedores y servicios básicos, todos estos con sus respectivas políticas y planes de limpieza y mantención. El propietario o jefe de faena debe de velar por la presentación de los trabajadores, esto es entregar el uniforme correspondiente y los implementos necesarios para realizar las labores encomendadas, que las áreas de trabajo se encuentren en condiciones adecuadas para desempeñar las labores y que no existan agentes que puedan afectar la integridad del personal.

La organización deberá de diseñar e implementar políticas y planes de emergencia, el cual debe ser conocido por el personal, en donde se especifiquen los pasos a seguir en caso de ocurrir algún siniestro, además de indicar los números de servicios de emergencia del sector en donde se desarrollan las labores y la persona con conocimiento en primeros auxilios para asegurar una atención oportuna. Adicionalmente, se debe de contar con implementos para cubrir una emergencia, distinguiendo en este punto la existencia de botiquines en todas las áreas de trabajo y camillas para el traslado de pacientes.

Efecto Medio Ambiental: Con relación al compromiso con el medio ambiente, la organización debe de velar por mantener e implementar nuevos espacios para la diversidad de flora y fauna en los campos no productivos. Esto a través de procedimientos y planes de conservación, lo cual no se ha implementado en las organizaciones de manera efectiva, debido a que se presume que no existe una gran preocupación en este aspecto por parte de los productores, lo cual afecta indirectamente al desarrollo de la producción debido a que genera una nueva preocupación para las empresas que desean adquirir la certificación.

Lo mismo sucede con lo referente a la eliminación de productos fitosanitarios, ya que, para evitar daños ambientales, la normativa señala que no se permitirá eliminar residuos o sobrantes en afluentes o campos productivos, por lo cual, esta problemática también debe considerarse al crear los planes de acción por parte de las instituciones, para cumplir con estas exigencias establecidas por la normativa.

Efecto de Seguridad y Calidad del producto: La seguridad y calidad del producto a exportar es el principal objetivo de la normativa, por lo cual, la organización debe de cumplir a lo largo de todo su proceso productivo con políticas y planes de acción enfocadas directamente con garantizar la seguridad del consumidor y la calidad del producto.

Para garantizar los objetivos de seguridad y calidad mencionados anteriormente, es necesaria que las empresas productoras incorporen controles documentados, que evidencian las acciones contenidas en las políticas de la organización realizadas en los procesos productivos, con el fin de poder realizar acciones preventivas en los procesos o realizar acciones de seguimiento a los productos desde su origen hasta su destino, garantizando así, el cumplimiento de la norma.

Efecto Financiero: Los efectos financieros que acarrea la incorporación de la normativa internacional a los procesos productivos realizados, se ven reflejados en las construcciones, cambio o modificaciones de la infraestructura con que cuenta la organización.

Estas construcciones o modificaciones se reflejan claramente en los cambios a realizar en las bodegas de almacenaje de productos fitosanitarios, cuyos costos pueden ser significativos dependiendo de la superficie en cuestión.

La adaptación de las instalaciones de trabajo si no contasen con las especificaciones técnicas requeridas por la norma, como por ejemplo, la pavimentación de todos los sectores donde se realizan labores dentro del packing.

Otro efecto financiero identificado es la inversión en equipamientos que debe desembolsar el productor, puntualmente, lo referente a la adquisición de implementos de transporte único para las materias primas.

Efecto Económico: La obtención de la certificación GlobalGap, tiene un impacto en los precios transados de los productos exportados, esto debido a que pueden ser comercializados en comercios exclusivos, que exigen el cumplimiento de esta normativa y ofrecen mejores precios. Esto entrega una ventaja competitiva respecto a aquellos productores locales que no poseen una certificación, ya que al intermediar a través de una exportadora, ella dará prioridad a estos mercados y por tanto a los productores certificados.

Es de vital importancia mencionar que dicho trabajo de investigación se realizó con diversas limitantes, como por ejemplo la dificultad de obtener información por parte de los productores respecto a las labores y procedimientos que se realizaban en sus empresas debido a la delicada naturaleza de los datos requeridos para realizar el estudio; el recurso tiempo, ya

que los productores comienzan sus labores productivas en los periodos en que la investigación comenzó a realizarse, por lo cual, existía una dificultad horaria para ser atendido; entre otros; por lo cual las conclusiones contenidas en esta investigación no permiten un análisis más detallados de los fenómenos en estudio, lo cual, deja instancias para las futuras investigaciones de abordar el tema desde otra perspectiva, tales como enfocarse en un solo aspecto (social, medio ambiental y calidad), determinar la evolución de la industria al incorporar la normativa, la evolución propiamente tal de la norma de certificación, o realizar un estudio de seguimiento para comprobar que en el rubro de la producción de uva de mesa se ha incorporado a cabalidad la normativa de certificación, entre otros.

BIBLIOGRAFIA

Bianchini, G (2006) *Desarrollo plan estratégico para empresas agrícolas*. Memoria para optar al título de Ingeniero Comercial. Departamento de Industrias. Universidad Federico Santa María - Valparaíso. Chile.

Catan, S. (2007) *Desarrollo de Nch 2909 Of 2004 para PYMES y aplicación de Euro gap en el sector agrícola*. Tesis para optar al grado de Contador Auditor. Escuela de Auditoría. Universidad de Valparaíso – Valparaíso. Chile.

Cuatrecasas, LI. (2005) *Gestión Integral de la Calidad*. Barcelona: Gestión 2000.

Eco integral. Presentación ppt: Experiencias en implementación Buenas prácticas Agrícolas, Marcelo G. Pérez Gómez, Ing. Agrónomo.

Fedefruta (2008) Revista Fedefruta n° 122. Chile.

Global Gap, (Junio 2011) Reglamento General, disponible en http://www.globalgap.org/cms/upload/The_Standard/IFA/Version_4_2011/Final_V4/Spanish/GRs/110608_gg_gr_part_i_ifa_esp_final_v4.pdf

(Junio 2011) Introducción Aseguramiento Integrado de Fincas, disponible en http://www.globalgap.org/cms/upload/The_Standard/IFA/Version_4_2011/Final_V4/Spanish/CPC/110301_GG_IFA_INTRO_ESP_Final_V4.pdf

(Junio 2011) Reglamento General, PARTE II – Normas para opción 2 y opción 1 exportaciones múltiples con SGC, disponible en http://www.globalgap.org/cms/upload/The_Standard/IFA/Version_4_2011/Final_V4/Spanish/GRs/110608_gg_gr_part_ii_ifa_esp_final_v4.pdf

(Junio 2011) Reglamento General, PARTE III | Normas para la acreditación y los organismos de certificación, disponible en http://www.globalgap.org/cms/upload/The_Standard/IFA/Version_4_2011/Final_V4/Spanish/GRs/110608_gg_gr_part_iii_ifa_esp_final_v4.pdf

(Junio 2011) Introducción, Aseguramiento Integrado de Finca, disponible en

http://www.globalgap.org/cms/upload/The_Standard/IFA/Version_4_2011/Final_V4/Spanish/CPCC/110301_GG_IFA_INTRO_ESP_Final_V4.pdf

(Junio 2011) Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento, Aseguramiento Integrado de Fincas, MÓDULO BASE PARA TODO TIPO DE EXPLOTACIÓN AGROPECUARIA, disponible en http://www.globalgap.org/cms/upload/The_Standard/IFA/Version_4_2011/Final_V4/Spanish/CPCC/110608_GG_IFA_CPCC_AF_ESP_Final_V4.pdf

(Junio 2011) Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento Aseguramiento Integrado de Fincas MÓDULO BASE PARA CULTIVOS, disponible en http://www.globalgap.org/cms/upload/The_Standard/IFA/Version_4_2011/Final_V4/Spanish/CPCC/110608_gg_ifa_cpcc_cb_esp_final_v4.pdf

(Junio 2011) Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento Aseguramiento Integrado de Fincas FRUTAS Y HORTALIZAS, disponible en http://www.globalgap.org/cms/upload/The_Standard/IFA/Version_4_2011/Final_V4/Spanish/CPCC/110608_GG_IFA_CPCC_FV_ESP_Final_V4.pdf

(Junio 2011) Procedimientos y criterios de evaluación, disponible en http://www.globalgap.org/cms/front_content.php?idart=1550

Heizer, J. (2004) *Administración de Operaciones*. México: Pearson Educación.

Hill, Ch. (2009) *Administración Estratégica*. México: McGraw-Hill Interamericana.

Johnson, G. (2006) *Dirección Estratégica*. Madrid: Pearson Educación S.A. (7° Ed.)

Kendall, K. (2005) *Análisis y diseño de sistemas*. México: Pearson Educación S.A. (6° Ed.)

Laudon, K. (2008) *Sistemas de información gerencial*. México: Pearson Educación S.A.

Laudon, K. (2008) *Sistemas de información gerencial. Administración de empresa digital*. México: Pearson Educación.

Norma ISO n° 65.

Odepa. (2006) *Inserción de la agricultura chilena en los mercados internacionales*.

Robinson, A. (2002) *Creatividad Empresarial*. México: Prentice-Hall.

Schroeder, R. (2005) *Administración de operaciones "Casos y conceptos contemporáneos"*. México: Mc Graw Hill.

Stalk, G. (2004) *Estrategia de crecimiento*. Buenos Aires: Grupo editorial Planeta SAIC.

Summers, D. (2006) *Administración de la calidad*. México: Pearson Educación S.A.

Thompson, A. (2004) *Administración Estratégica*. México: McGraw-Hill Interamericana.

Walker, O. (2005) *Marketing Estratégico*. México: McGraw-Hill.

ANEXOS

ANEXO 1: INSTRUMENTO DE AUDITORÍA SOBRE EXIGENCIAS SOLICITADAS POR LA CERTIFICACIÓN GLOBALGAP SEGÚN TEMPORADA 2010-2011

Ítem	Pregunta	Acciones Correctivas
Mantenimiento de registros y auditoría interna	¿Se archiva toda la documentación requerida a lo largo de la inspección durante un periodo mínimo de dos años?	Todos los registros de los dos últimos años a la fecha de inspección deben estar disponibles. En el caso de primera inspección se piden 3 meses antes.
	Realiza al menos una auditoría interna por año para asegurarse del cumplimiento con el estándar GlobalGap	Se debe realizar esta misma auditoría, completa, una vez al año.
	¿Se ha documentado y registrado la auditoría interna y son efectivas las acciones correctivas tomadas como resultado de la auditoría interna?	La auditoría debe quedar documentada
Historial y manejo de la explotación	¿Se ha establecido un sistema de registro para cada finca, sector o invernadero?	Cada corte debe tener un cartel que lo individualice. Registro de sectores del predio.
	¿Se ha establecido un sistema de identificación o referencia visual para cada finca, sector o invernadero?	Cada corte debe tener un cartel que lo individualice. Registro de sectores del predio.
Salud, seguridad y bienestar laboral	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos para crear condiciones de trabajo seguras y saludables?	Se debe desarrollar con el prevencionista.
	¿Se ha utilizado esta evaluación de riesgos para desarrollar un plan de acción que promueva las condiciones de seguridad y salud en el trabajo?	En base a la evaluación anterior desarrollar el plan escrito (puede ser dentro del reglamento interno).
	¿Se mantiene un registro de formación de cada trabajador?	Cada trabajador debiese contar con una "hoja" de capacitaciones, de manera de llevar un historial
	¿Se ha impartido una formación específica o dado instrucciones a todos los trabajadores que manejen equipos y/o máquinas complejas o peligrosas?	Todos los operarios de tractores, grúas o cualquier máquina debe recibir capacitación en aspectos de seguridad. Deben estar disponibles los certificados. Licencia clase D
	¿Tienen todos los trabajadores entrenamiento en salud y seguridad de acuerdo al riesgo de la labor que realizan?	Todos los trabajadores deben tener una capacitación en aspectos de riesgos de seguridad y salud de acuerdo al riesgo de la labor que realizan identificado en el análisis de riesgos de salud y seguridad.
	Se encuentra presente en cada finca al menos una persona con formación en primeros auxilios, en cualquier momento que se estén realizando actividades propias de la finca	Por lo menos dos personas que trabajen en terreno deben tener capacitación en primeros auxilios y certificados que lo acrediten
	¿Tiene la empresa instrucciones de higiene documentadas?	Las Instrucciones de higiene deben estar visibles y al menor cubrir tópicos como: Lavado de Manos, Cubrir las Heridas, Prohibición de fumar, comer y beber en las zonas de manipulación de fruta, Obligación de notificar en caso de enfermedades o heridas, Uso de uniforme.
	¿Han recibido los trabajadores una formación básica sobre requisitos de higiene para el manejo de productos que cubra aspectos como la limpieza de manos, heridas, limitación de comidas, bebidas, fumar solo en áreas permitidas, etc.?	Todos los trabajadores de cosecha y packing deben recibir formación en temas de higiene para la manipulación de fruta

Ítem	Pregunta	Acciones Correctivas
	Han sido implementados los procedimientos de higiene en el predio	Todos los procedimientos de higiene descritos en el documento de la empresa deben estar implementados, debe haber prueba visible de ello. Los trabajadores deben demostrar conocimientos en los procedimientos de higiene
	¿Está informado el personal subcontratado y las visitas acerca de las exigencias en materia de seguridad e Higiene personal?	Deben estar informados las visitas y contratistas de los exigencias de seguridad y bienestar
	¿Existen procedimientos en caso de accidentes o emergencias, están publicados en forma visible y han sido comunicados a todos los trabajadores?	Debe exponerse y publicarse en forma visible y permanente el plan de emergencia en las distintas áreas del campo que debe incluir teléfonos de emergencia, personal de contacto, ubicación del teléfono, salidas de emergencia.
	¿Están todos los riesgos y peligros claramente identificados con señales de advertencia?	Debe existir señales de seguridad en cada área dependiendo de los riesgos asociados
	¿Existen procedimientos de seguridad para materiales peligrosos a la salud de los trabajadores en las áreas donde se manipulen sustancias peligrosas?	La información de seguridad debe contener los teléfonos de emergencia y procedimientos claros en caso de contaminación.
	¿Hay botiquines de primeros auxilios disponibles en las inmediaciones de la zona de trabajo?	Botiquines completos en todas las instalaciones permanentes y en terreno
	¿Están equipados los trabajadores, incluyendo el personal subcontratado, con la ropa de protección adecuada según las instrucciones indicadas en la etiqueta?	Los trabajadores deben tener el equipo completo y debe ser usado siempre
	¿Se guarda y se limpia la ropa y los equipos de protección personal separados de los fitosanitarios para evitar contaminación?	Los equipos de protección no deben guardarse en la bodega de pesticidas. Se recomienda que los aplicadores tengan casilleros específicos.
	¿Se ha identificado a un miembro de la dirección como el responsable de la salud, seguridad y bienestar del trabajador?	Debe existir una persona responsable de la salud y seguridad de los trabajadores.
	¿Se dan regularmente reuniones de intercambio entre la gerencia y los empleados? ¿Hay registros de dichas reuniones?	Debe existir una persona responsable de la salud y seguridad de los trabajadores, deben realizarse reuniones con los empleados.
	¿Hay información disponible para identificar a todos los trabajadores de la empresa?	La información debe incluir a los trabajadores permanentes y temporales de la empresa.
	¿Tienen Acceso todos los trabajadores a un lugar para comer limpio, un lugar para almacenar la comida limpio y de áreas para lavado de manos y agua de bebida?	La empresa debe proveer a los trabajadores de comedores limpios, áreas de almacenaje de comida y agua potable para lavado de manos y bebida.
	¿Están en buen estado de habitabilidad las viviendas de los trabajadores y tienen éstas servicios e instalaciones básicas?	Deben tener servicios e instalaciones básicas
	¿Cuando el productor utiliza los servicios de un contratista, se encuentra toda la información relevante al respecto?	Se debe demostrar que existe un contrato entre la empresa y el contratista y toda la información relevante de los trabajadores del contratista.
Gestión de residuos y agentes contaminantes	¿Se han identificado todos los posibles residuos y fuentes de contaminación en todas las áreas de la explotación?	Caracterizar las basuras y los contaminantes que generan todas las áreas y procesos. Revisar que se incluyan residuos de packing, aceites y restos de maquinaria, elementos de protección y seguridad desechados. Certificar el convenio con los recicladores.
	¿Existe un plan documentado para evitar o reducir los residuos y contaminantes evitando así el uso de vertederos o la incineración mediante el reciclaje de los mismos?	Plan de reciclaje y manejo de residuos
	¿Se ha implantado un plan de gestión de residuos?	Plan de reciclaje y manejo de residuos

Ítem	Pregunta	Acciones Correctivas
	¿Se mantienen limpios de basuras y residuos los campos y las instalaciones para evitar el establecimiento de plagas y enfermedades?	El campo debe permanecer limpio. No deben observarse basuras tiradas. Debe disponerse de áreas e implementos adecuados para la recolección de basura.
	¿Tienen las instalaciones lugares designados para el desecho de residuos?	Plan de reciclaje y manejo de residuos, basureros
Medioambiente y Conservación	¿Se ha establecido en la finca un plan de gestión de conservación del medio ambiente que toma en cuenta el impacto medioambiental que supone la explotación?	Debe desarrollarse un plan de conservación. Plan de gestión medioambiental
	¿Ha considerado el productor cómo puede ayudar a mejorar las condiciones ambientales en el entorno donde desarrolla su actividad de manera que beneficie a la flora y fauna y por consiguiente a la comunidad local?	Debe desarrollarse un plan de conservación. Una forma es participar en iniciativas de soporte ambiental y demostrarlo
	¿Es esta política de conservación compatible con una producción agrícola comercialmente sostenible y minimiza el impacto ambiental?	Debe desarrollarse un plan de conservación. Demostrar reducido impacto ambiental
	¿Contempla el plan la realización de una auditoría previa para conocer la diversidad de plantas y animales existentes en la finca?	Debe desarrollarse un plan de conservación. Auditoría para conocer flora y fauna
	¿Contempla el plan las acciones para evitar daños y el deterioro de los hábitats en la explotación?	Debe desarrollarse un plan de conservación
	¿Se ha considerado convertir las zonas improductivas en áreas de conservación?	Debe desarrollarse un plan de conservación, Áreas Protegidas
Reclamaciones	Hay un formulario y procedimiento de reclamaciones disponible en la finca relacionado a los temas de cumplimiento con el estándar GlobalGap	Libro de reclamos y registro de reclamaciones
	¿El procedimiento de reclamaciones asegura que las reclamaciones son correctamente registradas, analizadas y que se realiza un seguimiento de las mismas y se documentan junto con las acciones realizadas al respecto?	Libro de reclamos y registro de reclamaciones
Trazabilidad	¿Tiene el productor un procedimiento de retiro de producto y manejo de incidentes?	Procedimiento de retiro de producto y manejo de incidentes, para realizar retiro de producto ante un incidente que suponga un riesgo de seguridad del producto.
	¿Es posible trazar un producto registrado GlobalGap hasta la finca registrada donde se ha cultivado, o hacer un seguimiento inverso del producto registrado partiendo de la finca?	Todos los registros deben estar asociados al número de corte
Gestión del suelo y los sustratos	¿Se han elaborado mapas de suelo para la finca?	Debe haber una caracterización de los suelos en base a su perfil: textura y estructura.
	¿Se han utilizado técnicas probadas para mejorar o mantener la estructura del suelo y evitar su compactación?	La maquinaria de labranza debe ser la adecuada para las condiciones del cultivo
	Se han adoptado las técnicas de cultivo encaminadas a reducir la posible erosión del suelo	Requiere evidencia visual de no laboreo, laboreo reducido o laboreo de conservación
Fertilización	¿Son todas las aplicaciones de fertilizantes y guano hechas de modo de maximizar la eficiencia de absorción?	Se debe demostrar con documentación que las aplicaciones de fertilizantes son hechas tomando en cuenta las necesidades del cultivo, aporte del suelo y análisis foliares.
	¿Puede la persona técnicamente responsable demostrar su competencia y conocimiento para calcular la cantidad y el tipo de fertilizante a utilizar?	Copia de los certificados de título del responsable técnico del programa de fertilización
	Cuando el productor es quién recomienda las fertilizaciones, puede éste demostrar su competencia para tal efecto	El productor debe demostrar su competencia para recomendar fertilizaciones en el predio.

Ítem	Pregunta	Acciones Correctivas
	¿Se han registrado todas las aplicaciones de fertilizantes foliares y del suelo -tanto orgánicos como inorgánicos- incluyendo la parcela, huerto o invernadero de referencia?	Copia de los registros de aplicación de guano, responsable, método, tipo de enmienda, cantidad y cuartel
	¿Se han anotado las fechas de todas las aplicaciones de fertilizantes foliares y del suelo - tanto orgánicos como inorgánicos?	Copia de los registros de aplicación de guano y fertilización deben tener la fecha de aplicación.
	¿Se ha registrado cada aplicación de fertilizantes foliares y del suelo -tanto orgánicos como inorgánicos- incluyendo el tipo de producto usado?	Copia de los registros de aplicación de guano y fertilización deben tener el tipo de producto usado.
	¿Se ha anotado la cantidad de producto usado en cada aplicación de fertilizantes foliares y del suelo - tanto orgánicos como inorgánicos?	Copia de los registros de aplicación de guano y fertilización deben tener la cantidad de producto usado.
	¿Se ha registrado cada aplicación de fertilizantes foliares y del suelo -tanto orgánicos como inorgánicos-, incluyendo el método de aplicación?	Copia de los registros de aplicación de guano y fertilización deben tener el método de aplicación.
	¿Se ha registrado cada aplicación de fertilizantes foliares y del suelo -tanto orgánicos como inorgánicos-, incluyendo el nombre del operario responsable?	Copia de los registros de aplicación de guano y fertilización deben tener el nombre del operario responsable.
	¿Se mantiene la maquinaria de abonado en buenas condiciones y es verificada anualmente para asegurar la aplicación homogénea del producto?	.Debe estar disponibles facturas y registros de mantención, bitácora de máquinas, etc. Deben existir registros de calibración de la maquinaria, aforo de goteros
	¿El inventario de fertilizantes inorgánicos almacenados, está actualizado y disponible en la explotación?	Inventario disponible y al día, tres meses al menos.
	¿Se almacenan los fertilizantes inorgánicos separados de los fitosanitarios?	La recomendación es que estén físicamente en bodegas distintas. Si ambos productos se aplican juntos y los fertilizantes se encuentran almacenados en paquetes sellados, pueden guardarse en la misma bodega que los pesticidas.
	Se almacenan los fertilizantes inorgánicos en un área cubierta	Área cubierta libre de sol, frío y lluvia. Se permite cubierta de plástico.
	¿Se almacenan los fertilizantes inorgánicos en un área limpia?	Limpia, libre de ratones y limpio de derrames
	¿Se almacenan los fertilizantes en un área seca?	seco, protegida de lluvia sin condensación
	¿Se almacenan los fertilizantes de una manera apropiada que reduzca el riesgo de contaminación de fuentes de agua?	Bodega no cerca de una fuente de agua, en caso derrame prevenir contaminaciones
	Se almacenan los fertilizantes orgánicos de una manera adecuada, de forma de reducir el riesgo de contaminación ambiental.	Bodega no cerca de una fuente de agua ni productos frescos, en caso derrame prevenir contaminaciones
Riego y Fertiriego	¿Se llevan a cabo mediciones periódicas para calcular las necesidades de agua en el cultivo, como evaporación y pluviometría?	En plan de gestión hacer mención a riego, cant de agua en base a tecnología (tensión/bandeja) pluviometría
	¿Puede el productor justificar el método de riego utilizado en cuanto al ahorro de agua y comercialmente práctico para asegurar la mejor utilización de los recursos hídricos?	Usar sist riego eficientes y comercialmente prácticos, y el más adecuado según cultivo
	¿Se ha puesto en marcha un plan de gestión del agua de riego para optimizar su consumo y minimizar las pérdidas?	Plan de gestión de riego que resalte objetivo y acciones para optimizar uso de agua y minimizar pérdida
	¿Hay registros documentados del consumo del agua de riego?	El consumo debe ser expresado en términos de volumen por unidad de riego
	¿Se prescinde de aguas residuales no tratadas en el riego?	No usar aguas residuales sin tratar en riego
	¿Se ha realizado una evaluación anual de riesgos de la contaminación en el agua de riego?	Evaluación de riesgos de contaminación para el agua de riego

Ítem	Pregunta	Acciones Correctivas
	¿Se realiza un análisis del agua de riego de acuerdo a la frecuencia indicada en el análisis de riesgos?	Solicitar análisis y acreditación laboratorio. Análisis completo del agua de riego.
	¿Se ha realizado el análisis en un laboratorio adecuado?	Solicitar certificado. Análisis según norma CE y Lab acreditado.
	¿Se han tomado medidas concretas en caso de cualquier resultado adverso en el análisis de agua?	Plan de mitigación en caso de que el análisis indique que no puede usarse el agua. Ej.: contaminación química. Y tomar medidas
	¿Se ha extraído el agua de riego de fuentes sostenibles?	Fuentes que suministren suficiente Agua en condiciones normales
	¿Se ha solicitado permiso de las autoridades competentes para la extracción de agua de riego?	Escritura de los derechos sobre las acciones de agua
Control integrado de Plagas.	¿Se ha obtenido ayuda para la implementación de sistemas de Manejo Integrado de Plagas a través de formación o de asesoramiento?	Capacitar a responsables o responsable técnico debe demostrar su formación en prod. Integrada, plan de gestión medioambiental
	¿Puede el productor demostrar la implementación de al menos una actividad de prevención en cuanto al manejo integrado de plagas?	Se debe demostrar la adopción de un sistema de prevención del ataque de plagas, elección de cultivos, etc.
	¿Puede el productor demostrar la implementación de al menos una actividad de Observación y Monitoreo en cuanto al manejo integrado de plagas?	Se debe demostrar que se toma en cuenta la presencia de plagas y enemigos naturales de acuerdo a la observación
	¿Puede el productor demostrar la implementación de al menos una actividad de Intervención en cuanto al manejo integrado de plagas?	Se debe demostrar que cuando existe un ataque de una plaga el productor interviene el cultivo con un método específico de control, se debe considerar el uso de control no químico.
	La protección de los cultivos contra las plagas, enfermedades y malas hierbas, ¿Se consigue mediante el empleo mínimo y adecuado de fitosanitarios?	Justificar las aplicaciones, registrarlas correctamente, demostrar que se tiende al uso más racional, monitoreo, cultivo coberturas
	¿Se han seguido las recomendaciones de estrategia anti-resistencia para asegurar la efectividad del los productos de protección de cultivos disponibles?	La estrategia en la aplicación de los fitosanitarios debe ser la que permita evitar la aparición de resistencia. Rotación de productos.
Protección de cultivos	¿Se han empleado productos fitosanitarios específicos para su objetivo, de acuerdo con lo recomendado en la etiqueta del producto?	Se debe tener una copia de la lista oficial de los productos, con sus registros para las especies de referencia AGENDA AFIPA, seguir instrucciones de la etiqueta
	¿Se emplean sólo productos fitosanitarios que estén oficialmente registrados en el país de uso sobre el cultivo donde existe dicho registro oficial?	Se debe tener una copia de la lista oficial de los productos, con sus registros para las especies de referencia AGENDA AFIPA
	¿Se encuentran las facturas de compra de los productos pesticidas registrados?	Se debe tener acceso a las facturas de los productos.
	¿Se mantiene una lista actualizada de todos los productos fitosanitarios autorizados para su uso sobre el cultivo y está actualizada según los cambios en la legislación sobre fitosanitarios?	La lista debe ser actualizada en a medida que se modifica la reglamentación (Agenda de pesticidas)
	¿No se utilizan los productos de protección de cultivos cuyo uso está prohibido en la Unión Europea, cuando destino de venta es un país de la Unión Europea?	Listado de productos prohibidos, se debe demostrar que no se ha aplicado productos prohibidos en cultivos comercializados en CE en los últimos 12 meses
	¿Si el producto fitosanitario es elegido por un asesor, puede éste demostrar su competencia?	Copia de los certificados de título del responsable técnico de cada aplicación
	¿Si el producto fitosanitario es elegido por el agricultor, pueden éste demostrar su competencia y conocimiento?	Cursos de capacitación o certificado de título
	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones fitosanitarias, el nombre del cultivo sobre el que se ha realizado la aplicación así como la variedad?	Registro y orden aplicación indicar cultivo

Ítem	Pregunta	Acciones Correctivas
	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones fitosanitarias, la zona de la aplicación?	Se debe anotar el corte
	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones fitosanitarias la fecha en la que se ha realizado la aplicación?	Fecha (dd/mm/aa)
	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones fitosanitarias, el nombre comercial del producto y la materia activa?	Deben estar anotados y en forma completa, sin abreviaciones
	¿Se ha identificado en el registro de aplicaciones fitosanitarias, el operador encargado de las aplicaciones?	Deben estar anotados y en forma completa, sin abreviaciones. Tampoco se permiten las cremillas.
	¿Se ha identificado en el registro de aplicaciones fitosanitarias, la justificación de la aplicación?	Deben estar anotados y en forma completa, sin abreviaciones, indicando si es control o preventivo y el nombre de la plaga o enfermedad
	Se ha anotado en el registro de aplicaciones fitosanitarias, la autorización técnica para realizar la aplicación	Cada aplicación debe tener una orden con nombre y firma del responsable técnico
	Fitosanitarias, la información adecuada para identificar la cantidad de producto aplicado	El registro de aplicaciones debe indicar la cantidad de producto aplicado.
	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones fitosanitarias, la maquinaria empleada para realizar la aplicación?	Completar registros con combinación Tractor/Maquina. Debe existir un registro de calibración para cada combinación. Y debe indicar la maquinaria con la que se hizo la aplicación
	¿Se han registrado todas las aplicaciones de productos de protección de cultivos incluidos los plazos de seguridad?	El registro de aplicaciones debe indicar la fecha en la que se cumple cada carencia.Carencia+1día. Carencia mayor y último día de aplicación.
	¿Se han respetado los plazos de seguridad antes de la recolección?	El registro de aplicaciones debe demostrar que se han respetado los plazos de seguridad, adjuntar registro de cosecha.
	¿Se mantiene el equipo de aplicación de fitosanitarios en buenas condiciones y se verifica anualmente?	Deben estar disponibles facturas y registros de mantención. Registros de Calibración
	¿Participa el productor en un plan de calibración y certificación independiente?	Se recomienda que la calibración sea certificada por una empresa especialista.
	¿Al mezclar los productos fitosanitarios, se siguen los procedimientos indicados en las instrucciones de la etiqueta?	Esto se cumple cuando se siguen 100%, incluyendo el triple lavado, el uso de ropa protectora, etc.
	¿Se aplica el caldo sobrante del tratamiento o los residuos de lavados de los tanques sobre una parte no tratada del cultivo (siempre que la dosis recomendada no sea excedida y se mantengan registros de estas áreas tratadas)?	Esto se cumple cuando se aplican en un lugar aprobado por el SAG o en una piscina de evaporación.
	¿Se toma la muestra siguiendo los procedimientos correctos?	Protocolo de Análisis de Residuos
	¿Pueden el agricultor y/o el proveedor demostrar con documentación reciente que se realizan pruebas anuales de residuos, o que participan en un sistema de control de residuos, organizado por terceros, siendo los resultados trazables hasta la finca?	Resultados Análisis de residuos a la fruta
	¿Está el agricultor enterado de las restricciones LMR (Limite Máximo de Residuos) en los países que está previsto vender el producto registrado GlobalGap y en Chile?	Resultados Análisis de residuos a la fruta, tener los LMR por mercado.
	¿Se han tomado las acciones necesarias para conocer las restricciones en los LMR para los mercados en los que se intenta comercializar el producto?	Protocolo de Análisis de Residuos
	¿Existe un plan de acción en el caso de exceder los LMR tanto en Chile como en los países en los que se intenta comercializar el producto?	Protocolo de Análisis de Residuos

Ítem	Pregunta	Acciones Correctivas
	¿Está el laboratorio donde se analiza la muestra acreditada para todos los ítem según el ISO 17025?	Acreditación del laboratorio
	¿Se almacenan los productos fitosanitarios según la legislación vigente?	Ver Anexo Normas Chilenas
	¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar de estructura sólida?	No se acepta el enmallado
	¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar seguro bajo llave?	Bodega debe permanecer con llave
	¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar adecuado para las temperaturas de la región?	Bodega que proteja al producto de T° extremas
	¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar resistente al fuego?	No debe haber nada estructural de madera. Resistencia al fuego de 30 min.
	Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar ventilado (en caso de almacén en que se pueda entrar)	Suficiente ventilación.
	¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar bien iluminado?	Debe existir muy buena iluminación
	¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar separado de otros enseres?	La bodega de pesticidas debe ser exclusiva
	¿Están todas las estanterías del almacén compuestas de material no absorbente?	La estanterías deben ser de material no absorbente como metal o plástico
	¿Está el almacén de productos fitosanitarios acondicionado para retener vertidos?	La bodega debe tener piso sellado y ser capaz de contener en su interior la máxima cantidad de líquido que se pueda almacenar. Se debe considerar el modo de evacuación del derrame.
	¿Hay equipamiento para medir y mezclar correctamente los productos fitosanitarios?	La zona de dosificación debe ser un área bien designada, con elementos especiales para medición, agua corriente, etc. Utensilios graduados y calibrados
	¿Hay equipos e instalaciones para tratar un vertido del producto?	Arena, bolsas, palas, escoba, etc. Todo lo necesario para contener y sacar.
	¿Está restringido el acceso y las llaves al almacén de productos fitosanitarios a trabajadores con formación en el manejo de estos?	Debe estar absolutamente restringido al responsable de la bodega, quien debe estar capacitado para ello.
	¿Hay un inventario de productos fitosanitarios disponible?	Inventario y existencia
	¿Se almacenan todos los fitosanitarios en sus envases originales?	Envases originales o con fotocopia de etiqueta
	¿Sólo se almacenan separados dentro del almacén de fitosanitarios, aquellos productos fitosanitarios autorizados para el uso en cultivos producidos durante la rotación?	Oficialmente aprobados y registrados
	Los productos fitosanitarios líquidos ¿no están almacenados encima de los productos en forma de polvo o granular?	Se deben colocar los productos líquidos bajo polvos y gránulos
	¿Son los trabajadores que manipulan pesticidas sometidos a exámenes de sangre?	Examen de colinesteraza
	¿Existen procedimientos donde se especifiquen los tiempos de reingreso al área tratada?	Procedimiento donde indique los tiempos de reingreso área tratada.
	¿Se monitorea el tiempo de reingreso de los trabajadores al área tratada?	Monitoreo y seguimiento del cumplimiento de los tiempos de reingreso al área tratada.
	¿Esta el procedimiento de accidentes a menos de 10 mts de la puerta de entrada de la bodega de fitosanitarios?	Procedimiento de emergencia en la puerta de la bodega
	¿Están las instalaciones acondicionadas para atender a un operario contaminado?	Botiquín, procedimientos de emergencia y agua corriente

Ítem	Pregunta	Acciones Correctivas
	¿No se reutilizan los envases vacíos de productos fitosanitarios?	No deben usarse envase de productos para nada. Cada vez que se desocupan deben ser lavados tres veces y perforados inmediatamente para inutilizarlos.
	¿Se gestionan los envases vacíos de fitosanitarios de manera que se evite su exposición a personas?	Todos los envases vacíos deben ser almacenados hasta su disposición final en un lugar cerrado y exclusivo.
	¿Se gestionan los envases vacíos de fitosanitarios de manera que se evita la contaminación del medio ambiente?	Todos los envases vacíos deben ser almacenados hasta su disposición final en un lugar cerrado y exclusivo.
	¿Se utilizan sistemas oficiales de recolección y gestión de envases vacíos de productos fitosanitarios?	Triple lavado, perforados y gestionados con plantas autorizadas para su recepción.
	¿Donde existía un sistema de recolección, están los envases vacíos de fitosanitarios adecuadamente almacenados, etiquetados y manejados según las normas de dicho sistema?	Triple lavado, perforados, almacenados en forma segura y gestionados con plantas autorizadas para su recepción.
	¿Se enjuagan los envases vacíos de fitosanitarios con un sistema de presión del equipo de aplicación, o bien, al menos enjuagándolo tres veces con agua?	Triple lavado
	¿Se devuelve el agua de enjuagado de los envases de fitosanitarios al tanque de aplicación?	Triple lavado
	¿Se guardan de forma segura los envases vacíos de fitosanitarios hasta su eliminación?	Triple lavado, perforados, almacenados en forma segura y gestionados con plantas autorizadas para su recepción.
	¿Se cumple con las legislaciones vigentes sobre gestión y eliminación de envases vacíos?	Triple lavado, perforados, almacenados en forma segura y gestionados con plantas autorizadas para su recepción.
	¿Son los productos fitosanitarios caducados mantenidos e identificados, o sino eliminados a través de los canales autorizados o aprobados?	Se debe gestionar la devolución de productos vencidos con el proveedor
Material de Propagación	¿Está el productor enterado de la importancia del origen del material de semillero para uso en propagación?	Origen del material para semillero debe demostrar que procede de una fuente autorizada
Riego y Fertiriego	¿De acuerdo al análisis de riesgos, el análisis de agua toma en cuenta los contaminantes microbiológicos?	Análisis microbiológico del agua de riego
	¿De acuerdo al análisis de riesgo se han tomado medidas en caso de resultados adversos?	Tomar las medidas necesarias en caso de resultados adversos.
Recolección	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos de higiene para los procesos de recolección y de transporte a nivel de la explotación agrícola?	Evaluación de riesgos de higiene para los procesos de recolección y transporte de la fruta
	¿Se ha establecido un procedimiento de higiene para el proceso de recolección?	En base al análisis de riesgos establecer un procedimiento de higiene
	¿Han recibido los trabajadores instrucciones de higiene antes de la cosecha?	Charla de higiene de cosecha
	¿Se han implementado los procedimientos de higiene durante la recolección de modo de evitar la contaminación de la fruta?	Implementar procedimientos de higiene
	¿Considera el procedimiento higiene para la recolección, el manejo de envases y herramientas y están éstas mantenidas de modo de prevenir la contaminación?	En base al análisis de riesgos establecer un procedimiento de higiene, considerar todos los insumos y partes del proceso
	¿Considera el procedimiento de higiene para la recolección, el transporte del producto a nivel de la finca, están los transportes mantenidos limpios?	En base al análisis de riesgos establecer un procedimiento de higiene, considerar todos los insumos y partes del proceso
	¿Tienen los trabajadores acceso en las inmediaciones de su trabajo equipamiento para el lavado de manos?	Los trabajadores deben tener acceso a lavado de manos en su lugar de trabajo.

Ítem	Pregunta	Acciones Correctivas
	¿Tienen los trabajadores acceso en las inmediaciones de su trabajo a retretes limpios?	Los trabajadores deben tener acceso a retretes limpios en su lugar de trabajo.
	Los envases de los productos, ¿son exclusivamente usados para el producto fresco?	Los envases para el producto fresco durante la cosecha deben ser exclusivos y mantenerse limpios.
	¿Considera el procedimiento de higiene para la recolección, el manejo del producto recolectado cuando el mismo ha sido embalado y manipulado directamente en la finca, sector o invernadero?	En base al análisis de riesgos establecer un procedimiento de higiene, considerar todos los insumos y partes del proceso
	¿Hay un proceso de inspección documentado puesto en marcha para asegurar que se cumple con los criterios de calidad?	Control de Calidad
	¿Está el producto empacado protegido de contaminación?	Producto embalado debe protegerse de la contaminación en el campo.
	¿Están los puntos de recolección, transporte y almacenaje en el campo mantenidos en condiciones higiénicas?	Registros de limpieza
	¿Está la basura y desechos del embalaje siendo retirado del campo?	Retiro de basuras y desperdicios del campo
	¿Si el producto embalado se almacena en el campo, están siendo monitoreados la temperatura y la humedad relativa?	Control y monitoreo de temperatura y humedad relativa
Manejo del producto	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos de higiene para el proceso de manipulado del producto?	Evaluación de riesgos de higiene para los procesos de manipulación del producto
	¿Se ha establecido un procedimiento de higiene para el proceso de manejo del producto?	En base al análisis de riesgos establecer un procedimiento de higiene, considerar todos los insumos y partes del proceso
	¿Han recibido los operarios instrucciones básicas de higiene para el manejo del producto?	En base al análisis de riesgos establecer un procedimiento de higiene que esté en conocimiento de los trabajadores
	¿Cumplen los operarios las instrucciones de higiene para el manejo del producto?	El procedimiento de higiene debe ser respetado y cumplido por los trabajadores
	¿Usan los trabajadores uniformes limpios para evitar la contaminación del producto?	Uso de uniformes limpios
	¿Existen áreas designadas para fumar, comer y beber separadas de las áreas de manipulación de fruta?	áreas de fumar, comer y beber designadas
	¿Están debidamente señalizadas las instrucciones de higiene en el lugar de manipulación y a la vista de trabajadores y visitas?	Señalética de higiene publicada en el Packing
	¿Tienen los trabajadores acceso en las inmediaciones de su trabajo a retretes limpios y lavabos?	Los trabajadores deben tener acceso a lavado de manos y retretes limpios en su lugar de trabajo.
	¿Existen señales claras para que los trabajadores laven sus manos antes de volver a sus labores?	Señalética de lavado de manos en baños y entrada packing
	¿Hay lugares adecuados para que los trabajadores se cambien de ropa y se pongan su uniforme?	áreas especiales para cambiarse de ropa
	¿Hay instalaciones para que los trabajadores dejen sus pertenencias fuera del packing como lockers individuales?	Lockers
	¿Se limpian y mantienen las instalaciones de manejo del producto y el equipo para prevenir la contaminación?	Limpieza de las instalaciones y equipos
	¿Se mantienen los agentes de limpieza, lubricantes, etc. en un área designada, separada del producto y de los materiales utilizados en el manejo del producto?	Almacenaje de productos de limpieza en un lugar adecuado y separado del producto fresco

Ítem	Pregunta	Acciones Correctivas
	En el caso de los agentes de limpieza, lubricantes, etc. que puedan tener contacto con el producto, ¿es aprobado su uso en la industria de los alimentos?	Productos de limpieza y lubricantes aprobados para su uso en alimentos
	¿Están los transportes incluidos las grúas horquillas y traspaletas mantenidas limpias y en buen estado para evitar contaminación de la fruta por emisiones o suciedad?	Limpieza transportes y mantención periódica
	¿Se almacenan los restos de producto vegetal y materiales de residuos en áreas designadas que, a su vez, son limpiadas y desinfectadas periódicamente?	Almacenaje de restos de productos y rechazos en un lugar adecuado y se mantiene limpio
	¿Se usan lámparas irrompibles o con mecanismo de protección sobre las áreas donde los productos son clasificados, pesados y almacenados?	Procedimientos y auditoría de vidrios, vidrios con protecciones
	¿Hay procedimientos documentados para la manipulación de vidrios y plásticos transparentes duros?	Procedimientos y auditoría de vidrios, vidrios con protecciones
	¿Están los materiales de embalajes almacenados en condiciones de higiene y limpieza adecuados?	Bodega materiales limpia con registro y procedimiento limpieza
	¿Está restringido el acceso de animales domésticos a las instalaciones?	Restricción de animales en el área de proceso de la fruta
	¿Hay un proceso de inspección documentado puesto en marcha para asegurar que se cumple con los criterios de calidad?	Control de Calidad
	¿Si el producto embalado se almacena en el campo, están siendo monitoreados la temperatura y la humedad relativa?	Control y monitoreo de temperatura y humedad relativa
	¿Para productos sensibles a la luz, como Papas, está siendo controlado el ingreso de luz a las instalaciones?	Control de la operación.
	¿Hay un control de la rotación del stock?	Uso de materiales y productos de acuerdo al orden de llegada FIFO
	¿Cuentan las instalaciones permanentes de almacenaje y manipulación del producto de un sistema de control de plagas para minimizar el ingreso de éstas y evitar infestación??	Restricción de animales en el área de proceso de la fruta
	¿Existen planos de las trampas de roedores o pájaros?	Mapa de las trampas
	¿Están los cebos dispuestos de tal manera que no tienen acceso a ellos el animal a menos que esté atrapado?	Colocación de los cebos
	¿Existen registros de las visitas de control de plagas y las acciones tomadas cuando se encuentre presencia de éstas?	Registros visitas documentados
	¿Es el suministro de agua utilizado, para el lavado del producto final, potable o se trata de aguas declaradas excepcionadas por la administración competente?	El agua debe ser potable
	Si se reutiliza el agua para lavar el producto final ¿se ha filtrado el agua y se controla rutinariamente su pH, concentración y niveles de exposición a desinfectantes?	El sistema debe tener sistema de filtrado y controlar pH y concentración de cloro
	¿Está cualificado el laboratorio que analiza el agua?	El agua debe contar con análisis en un laboratorio acreditado
	¿Se siguen todas las instrucciones de la etiqueta?	Seguir las instrucciones de la etiqueta
	¿Se aplican sólo biocidas, ceras y productos fitosanitarios que estén oficialmente registrados en el país de origen, para su uso sobre el producto tratado?	Productos registrados en el país de origen
	¿Se evita el uso de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios cuyo uso está prohibido en la Unión Europea en producto cuyo destino de venta se encuentra en la Unión Europea?	No usar Productos prohibidos en UK

ANEXO 2: ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS PRODUCTORES DE UVA DE MESA DE LA PROVINCIA DE LOS ANDES

La presente entrevista forma parte de la Tesis de Titulación y Grado: ***“Análisis del principal efecto de la Certificación GlobalGap en los procedimientos realizados por los productores de Uva de Mesa en la Provincia de Los Andes que intermedian a través de una exportadora, durante la temporada 2010-2011”*** para optar al título de Contador Público-Auditor y al Grado Académico: Licenciado en Sistemas de Información y Control de Gestión.

Los objetivos del presente instrumento son obtener información respecto a:

- Entrevista indagatoria de los procedimientos establecidos en la faena productiva en la provincia de Los Andes.
- Establecer las impresiones de los productores sobre la implementación de la normativa GlobalGap.
- Evidenciar la realidad productiva frente a los procesos de certificación.

Se deja claro que los antecedentes recopilados serán utilizados solo para fines educacionales.

Antecedentes Generales de la Entidad

Datos de quien responde la entrevista:

Nombre del Productor	
Nombre de la Empresa	
Exportadora con quien trabaja	
Años en el giro Frutícola	

PREGUNTAS

1. ¿Usted actualmente, posee una certificación (GLOBLAGAP, CHILEGAP, OTRA)? ¿Cuál?
2. ¿Dónde observa usted los mayores cambios al implementar la normativa de certificación?
3. ¿Qué comprende por el termino trazabilidad? (comente)
4. ¿Por qué decidió adquirir una certificación?

5. ¿Sabe cuáles son las principales diferencias en las distintas certificaciones exigidas por el mercado? (Mencione alguna)
 6. Según su punto de vista, ¿Por qué se exigen estas normas en los mercados internacionales?
 7. ¿Cuál de las exigencias establecidas en las normas internacionales de certificación afectan directamente sus procesos productivos?
 8. Sin mencionar cantidades, ¿Cree que el trabajo realizado en la temporada genera los beneficios esperados? (Fundamente)
 9. ¿Cree que los beneficios que acarrea la certificación de sus procesos productivos tiene directa relación con los costos en los cuales se incurren?
 10. Haciendo una estimación superficial, ¿Cuánto será el costo de la implementación de la normativa de certificación y su mantención durante las temporadas?
 11. Según su criterio, ¿Realmente los procedimientos requeridos por la norma son cumplidos a cabalidad?
 12. ¿Qué cambios le realizaría usted a la normativa?
 13. Con respecto a los procedimientos requeridos, ¿está usted de acuerdo con la totalidad de estos?
 14. ¿Los procesos son realizados para cumplir la normativa o para optimizar su producción?
 15. ¿Cree usted que existe una relación entre certificación y beneficio económico?
 16. ¿Cómo enfrenta (o pretende enfrentar) los malos momentos en los que está el tipo de cambio?
 17. ¿Sabe cuáles son las principales áreas por las cuales se preocupa la normativa internacional de certificación?
- Al ser una producción en la cual las personas tienen directa relación,
18. ¿Considera usted que su labor se realiza adecuadamente?
 19. ¿Al personal que realiza las labores de producción se le realizan capacitaciones permanentes respecto a la labor que desarrollan?
 20. ¿Las remuneraciones son calculadas acorde a la producción?
 21. Observaciones. (Comentario)

**ANEXO 3: LISTA DE COTEJO APLICABLE AL SISTEMA PRODUCTIVO DE UN
PRODUCTOR DE UVA DE MESA.**

Objetivo: Comprobar y evidenciar los procedimientos y características de una organización productora de uva de mesa en la provincia de Los Andes.

Propósito: Descriptivo Informativo, Evidenciar los puntos fundamentales realizados en el procesos productivo por los agricultores.

Indicador	SI	NO	Observación
Es posible trazar un producto hasta el predio donde se ha cultivado, o hacer un seguimiento inverso del producto partiendo del predio			
Se lleva un registro de los fertilizantes aplicados en los predios considerando las cantidades y circunstancias en las que son aplicados			
Se llevan a cabo mediciones periódicas para calcular las necesidades de agua en el cultivo, como evaporación			
Se riega con canales			
Posee riego tecnificado			
Se ha realizado una evaluación de riesgos de higiene para los procesos de recolección y de transporte a nivel de la explotación agrícola			
Se ha establecido un procedimiento de higiene para el proceso de recolección			
Han recibido los trabajadores instrucciones de higiene antes de la cosecha			
Se planea adecuadamente los niveles de cosecha de acuerdo con los pedidos de la exportadora			
Teniendo en cuenta un plan de cosecha Se respeta este plan			
El transporte desde la cosecha a los lugares de transformación o embalaje se realizan con			

Indicador	SI	NO	Observación
trasporte propio			
Se cuenta con algún registro de las operaciones de años anteriores			
En la determinación del personal, Se toman como referencias temporadas pasadas			
Se presupuesta cuanto será el gasto en sueldos al personal			
El personal es todo de planta (trabaja todo el año)			
Considera trabajar con contratista			
Los procesos de selección se realizan con supervisión directa			
Los desechos de selección son utilizados en algún otro proceso de producción			Identifique
La limpieza del producto es realizada por personal calificado para la labor			
Se le hace alguna capacitación a este personal por parte de la empresa			
El embalaje se realiza con personal capacitado			
El embalaje cumple con los requerimientos exigidos en la mayoría de los casos			
Se realiza una capacitación por parte de la empresa al personal de embalaje			
Se cuenta con políticas en caso de rechazo de producto			Señale cuales
Las maquinarias utilizadas son propias			
Las maquinarias reciben una mantención adecuada periódicamente.			
La persona encargada de las mantenciones posee capacitaciones en el área			
Se toman en consideración las distancias y			

Indicador	SI	NO	Observación
costos que acarrearían el traslado de los productos desde los packing hasta los frigoríficos			
Los combustibles requeridos para la maquinaria se almacenan (compra anticipada)			
Existe control de ingreso y salida en bodega de materiales			
Existe control de ingreso y salida en bodega de fertilizante			
Existen registros de control horario al personal de la faena			
Existen registros sobre consumo de luz			
Existen registros sobre consumo de agua			
Existen registros sobre consumo de combustibles			
Posee alguna fuente de energía limpia			Identifique

ANEXO 4: ENCUESTA DIRIGIDA A LOS PRODUCTORES DE UVA DE MESA DE LA PROVINCIA DE LOS ANDES

La presente encuesta forma parte de la Tesis de Titulación y Grado: ***“Análisis del principal efecto de la Certificación GlobalGap en los procedimientos realizados por los productores de Uva de Mesa en la Provincia de Los Andes que intermedian a través de una exportadora, durante la temporada 2010-2011”*** para optar al título de Contador Público-Auditor y al Grado Académico: Licenciado en Sistemas de Información y Control de Gestión.

Los objetivos del presente instrumento son obtener información respecto a:

- Indagatoria de los procedimientos establecidos en la faena productiva en la provincia de Los Andes.
- Establecer los cambios realizados en los procedimientos relacionados con la producción.
- Evidenciar la realidad productiva frente a los procesos de certificación.

Se deja claro que los antecedentes recopilados serán utilizados solo para fines educacionales.

Antecedentes Generales de la Entidad

Datos de quien responde la encuesta:

Nombre del Productor	
Nombre de la Empresa	
Años en el giro Frutícola	

Antecedentes Generales de Encuesta

- a) Puede seleccionar más de una alternativa por pregunta
- b) La encuesta está enfocada en los procedimientos realizados con anterioridad a la implementación de la normativa.
- c) Si no posee certificación, contemplar en sus procesos actuales.

PREGUNTAS

- 1 Realizaba capacitaciones a su personal sobre mantenciones y manipulación de maquinarias.
 - a) No.
 - b) A todo el personal de planta.
 - c) Solo al personal destinado para esta labor.

- 2 Realizaba capacitaciones a su personal sobre uso de maquinarias.
 - a) No.
 - b) A todo el personal de planta.
 - c) Solo al personal destinado para esta labor.

- 3 Realizaba capacitaciones al personal de faenas sobre la seguridad e Higiene en la empresa.
 - a) Mensualmente.
 - b) Una vez por temporada.
 - c) No se realizan capacitaciones.

- 4 Realizaba capacitaciones a su personal de planta sobre manipulación y aplicación de productos fitosanitarios.
 - a) No.
 - b) A todo el personal de planta.
 - c) Solo al personal destinado para esta labor.

- 5 Se contaban con instructivos sobre.
 - a) Higiene.
 - b) Plan de emergencia
 - c) Manipulación de productos

- 6 Realizaba formaciones a su personal de faena sobre manejo de productos respecto a la higiene en su manipulación.
 - a) Se capacitaba al personal
 - b) No se realizaba acciones al respecto
 - c) Solo existían llamados de atención cuando una situación se presentaba

- 7 Respecto a la higiene y seguridad en los predios e instalaciones
 - a) Implementaba planes
 - b) Solo se desarrollaban de manera informal
 - c) No se preocupaban de estos aspectos

- 8 Respecto a la presentación del personal
 - a) Se preocupaba del correcto uso del uniforme
 - b) Se preocupaba del correcto uso de los implementos de trabajadores
Se preocupaba de los artículos personales utilizados por estos (joyas,
c) audifonos, etc.)

- 9 La gente que trabaja en terreno
 - a) Contaba con agua para consumo e higiene
 - b) Contaba con instalaciones sanitarias
 - c) No se disponían instalaciones

- 10 Con cuales de estas instalaciones contaba
 - a) Cocina equipada
 - b) Baños separados por genero
 - c) Implementos de mantención de alimentos

- 11 Respecto a la Luminaria en los sectores de trabajo
 - a) Se realizaban mantenciones periódicas
 - b) Se cubrían para evitar accidentes
 - c) No se realizaban actividades referente al tema

- 12 Con que habitualidad realizaban controles de plaga (roedores)
 - a) Mensualmente
 - b) Anualmente
 - c) Semestralmente

- 13 Existía una preocupación por el medio ambiente
 - a) No existía preocupación
 - b) Existían planes de mantención y mejora de ambientes
 - c) Si, solo en la medida ornamental

- 14 De la aplicación de productos a los predios
 - a) Era controlada en su cantidad y forma
 - b) Solo se realizaba aplicaciones por medidas propias
 - c) No se controlaban las aplicaciones

- 15 Tras las aplicaciones de productos fitosanitarios en las plantaciones
 - a) No se preocupaba por carencias
 - b) Reconocía la existencias de carencias pero no eran respetadas
 - c) Se respetaban de acuerdo a etiqueta y especificaciones técnicas

- 16 Contaba con bodegas especialmente equipadas para el almacenamiento de productos fitosanitarios
- a) Sí, pero debieron der rediseñadas
 - b) No se contaba con bodegas equipadas
 - c) No se almacenan productos fitosanitarios
- 17 Las bodegas contaban con especificaciones técnicas tales como
- a) Piso de cemento
 - b) Edificación contra incendios
 - c) Ventilación
- 18 El uniforme que utilizaban los aplicadores eran:
- a) Lavados y guardados con el resto de los uniformes
 - b) Lavados y guardados en bodegas especiales
 - c) El trabajador se lo llevaba a su domicilio
- 19 Las Aplicaciones de productos fitosanitarios fueron :
- a) Llevados en registros detallados
 - b) Aplicados a través de planes
 - c) Aplicados cuando se viese la necesidad
- 20 Los fertilizantes inorgánicos de los fitosanitarios se almacenaban:
- a) En bodegas aparte
 - b) En la misma bodega, todo junto
 - c) En la misma bodega, pero separados por tipo
- 21 Las plagas (en parras) eran registradas por:
- a) Programa para su control
 - b) Se llevaba un plan de acciones para su control
 - c) No se realizaba acción
- 22 Realizaba calibraciones y mantenciones a los equipos de aplicación:
- a) No
 - b) Si, a través de planes
 - c) Cuando era requerido
- 23 Realizaba análisis de suelos a sus predios:
- a) No
 - b) Si
 - c) Solo si era requerido por algún institución local

- 24 Realizaba análisis de residuos de productos químicos a la fruta:
- a) No
 - b) Regularmente
 - c) Ocasionalmente
- 25 El control de los productos en bodega se efectuaba:
- a) A través de inventarios detallados
 - b) Solo control físico de productos
 - c) No se controlaban ingresos o egresos
- 26 ¿Qué hacía con los envases vacíos de los productos aplicados?
- a) Eran reutilizados
 - b) Eliminados de manera tradicional
 - c) Enviados a chipeo
- 27 En los procesos de recolección, al personal se le realizaban:
- a) Descripción de tareas a realizar
 - b) evaluaciones de higiene
 - c) evaluaciones de seguridad
- 28 Al personal de cosecha se les realizaba:
- a) capacitaciones de higiene y seguridad
 - b) Solo se informaba de los requerimientos del día
 - c) Se les dejaba realizar labores sin mayor resguardo
- 29 El traslado de productos se realizaba en:
- a) Envases únicos
 - b) Envases reutilizados en otros procesos
 - c) Lo que estuviese a disposición
- 30 La limpieza de los instrumentos de trabajo era:
- a) responsabilidad del trabajador
 - b) No se preocupaban de este punto
 - c) Controlada a través de planes y registros detallados
- 31 La limpieza de las aéreas de trabajo se efectuaba:
- a) Antes de partir la faena
 - b) Controlada a través de planes y registros detallados
 - c) Cuando fuese necesario

- 32 La presentación personal de los trabajadores:
- a) No se controlaba
 - b) Solo para cumplir con requisitos mínimos de seguridad
 - c) Se controlaba a traves de registros detallados
- 33 La limpieza de las instalaciones sanitarias se ejecutaba por:
- a) Planes de limpieza, con su respectivo registro detallado
 - b) Cuando las instalaciones necesitaban mantención
 - c) Una vez al día
- 34 Los riesgos eran controlados:
- a) A través de registros detallados
 - b) Por la sequedad del terreno
 - c) Los riegos no eran controlados

ANEXO 5: AUDITORÍA DE PROCEDIMIENTOS DIRIGIDA A LOS PRODUCTORES DE UVA DE MESA DE LA PROVINCIA DE LOS ANDES

La presente auditoria de procedimientos forma parte de la Tesis de Titulación y Grado: ***“Análisis del principal efecto de la Certificación GlobalGap en los procedimientos realizados por los productores de Uva de Mesa en la Provincia de Los Andes que intermedian a través de una exportadora, durante la temporada 2010-2011”*** para optar al título de Contador Público-Auditor y al Grado Académico: Licenciado en Sistemas de Información y Control de Gestión.

Los objetivos del presente instrumento son obtener información respecto a:

- Indagatoria de los procedimientos realizados en los procesos productivos en la provincia de Los Andes antes de la implementación de la normativa de certificación.
- Establecer los cambios realizados en los procedimientos relacionados con la producción.
- Evidenciar la realidad productiva frente a los procesos de certificación.

Se deja claro que los antecedentes recopilados serán utilizados solo para fines educacionales.

Antecedentes Generales de la Entidad

Datos de quien responde la auditoria:

Nombre del Productor	
Nombre de la Empresa	
Años en el giro Frutícola	

Terminología.

C: Cumple.

NC: No Cumple.

NA: No Aplica.

Pregunta	C	NC	NA
¿Realiza el agricultor al menos una auditoría interna por año para asegurarse del cumplimiento con el estándar GlobalGap?			
¿Se ha establecido un sistema de registro para cada finca, sector o invernadero?			
¿Se ha establecido un sistema de identificación o referencia visual para cada finca, sector o invernadero?			
¿Se ha realizado una evaluación de riesgos para crear condiciones de trabajo seguras y saludables?			
¿Se ha utilizado esta evaluación de riesgos para desarrollar un plan de acción que promueva las condiciones de seguridad y salud en el trabajo?			
¿Se mantiene un registro de formación de cada trabajador?			
¿Se ha impartido una formación específica o dado instrucciones a todos los trabajadores que manejen equipos y/o máquinas complejas o peligrosas?			
¿Tienen todos los trabajadores entrenamiento en salud y seguridad de acuerdo al riesgo de la labor que realizan?			
Se encuentra presente en cada finca al menos una persona con formación en primeros auxilios, en cualquier momento que se estén realizando actividades propias de la finca			
¿Tiene la empresa instrucciones de higiene documentadas?			
¿Han recibido los trabajadores una formación básica sobre requisitos de higiene para el manejo de productos que cubra aspectos como la limpieza de manos, heridas, limitación de comidas, bebidas, fumar solo en áreas permitidas, etc.?			
Han sido implementados los procedimientos de higiene en el predio			
¿Está informado el personal subcontratado y las visitas acerca de las exigencias en materia de seguridad e Higiene personal?			
¿Existen procedimientos en caso de accidentes o emergencias, están publicados en forma visible y han sido comunicados a todos los trabajadores?			
¿Están todos los riesgos y peligros claramente identificados con señales de advertencia?			
¿Existen procedimientos de seguridad para materiales peligrosos a la salud de los trabajadores en las áreas donde se manipulen sustancias peligrosas?			
¿Hay botiquines de primeros auxilios disponibles en las inmediaciones de la zona de trabajo?			
¿Están equipados los trabajadores, incluyendo el personal subcontratado, con la ropa de protección adecuada según las instrucciones indicadas en la etiqueta al aplicar productos fitosanitarios?			
¿Se guarda y se limpia la ropa y los equipos de protección personal separados de los fitosanitarios para evitar contaminación?			
¿Se ha identificado a un miembro de la dirección como el responsable de la salud, seguridad y bienestar del trabajador?			

Pregunta	C	NC	NA
¿Hay información disponible para identificar a todos los trabajadores de la empresa?			
¿Tienen Acceso todos los trabajadores a un lugar para comer limpio, un lugar para almacenar la comida limpio y de áreas para lavado de manos y agua potable?			
¿Se ha implantado un plan de gestión de residuos?			
¿Se mantienen limpios de basuras y residuos los campos y las instalaciones para evitar el establecimiento de plagas y enfermedades?			
¿Tienen las instalaciones lugares designados para el desecho de residuos?			
¿Contempla el plan la realización de una auditoria previa para conocer la diversidad de plantas y animales existentes en la finca?			
¿Contempla el plan las acciones para evitar daños y el deterioro de los hábitats en la explotación?			
¿Contempla el plan la creación de un programa de acción para mejorar los hábitats e incrementar la biodiversidad en la finca?			
¿Se ha considerado convertir las zonas improductivas en áreas de conservación?			
¿Tiene el productor un procedimiento de retiro de producto y manejo de incidentes?			
¿Es posible trazar un producto registrado GlobalGap hasta la finca registrada donde se ha cultivado, o hacer un seguimiento inverso del producto registrado partiendo de la finca?			
¿Se han elaborado mapas de suelo para la finca?			
¿Puede la persona técnicamente responsable demostrar su competencia y conocimiento para calcular la cantidad y el tipo de fertilizante a utilizar?			
¿Se han anotado las fechas de todas las aplicaciones de fertilizantes foliares y del suelo - tanto orgánicos como inorgánicos?			
¿Se ha registrado cada aplicación de fertilizantes foliares y del suelo - tanto orgánicos como inorgánicos- incluyendo el tipo de producto usado?			
¿Se ha registrado cada aplicación de fertilizantes foliares y del suelo - tanto orgánicos como inorgánicos-, incluyendo el método de aplicación?			
¿Se ha registrado cada aplicación de fertilizantes foliares y del suelo - tanto orgánicos como inorgánicos-, incluyendo el nombre del operario responsable?			
¿Se mantiene la maquinaria de abonado en buenas condiciones y es verificada anualmente para asegurar la aplicación homogénea del producto?			
¿El inventario de fertilizantes inorgánicos almacenados, está actualizado y disponible en la explotación?			
¿Se almacenan los fertilizantes inorgánicos separados de los fitosanitarios?			
Se almacenan los fertilizantes inorgánicos en un área cubierta			
¿Se almacenan los fertilizantes inorgánicos en un área limpia?			
¿Se almacenan los fertilizantes en un área seca?			

Pregunta	C	NC	NA
¿Se almacenan los fertilizantes de una manera apropiada que reduzca el riesgo de contaminación de fuentes de agua?			
Se almacenan los fertilizantes orgánicos de una manera adecuada, de forma de reducir el riesgo de contaminación ambiental.			
¿Se almacenan los fertilizantes -tanto orgánicos como inorgánicos - separados de los productos y del material del semillero?			
¿No se utilizan residuos sólidos urbanos en la explotación?			
¿Se realiza antes de la aplicación de un fertilizante orgánico, una evaluación de riesgos que toma en consideración su origen y sus características?			
Los fertilizantes inorgánicos comprados, ¿vienen acompañados de un documento que demuestre de su contenido químico? N,P,K			
Los fertilizantes inorgánicos comprados, ¿vienen acompañados de un documento que demuestre que no presentan contaminación con metales pesados?			
¿Se llevan a cabo mediciones periódicas para calcular las necesidades de agua en el cultivo, como evaporación y pluviometría?			
¿Puede el productor justificar el método de riego utilizado en cuanto al ahorro de agua y comercialmente práctico para asegurar la mejor utilización de los recursos hídricos?			
¿Hay registros documentados del consumo del agua de riego?			
¿Se prescinde de aguas residuales no tratadas en el riego?			
¿Se realiza un análisis del agua de riego de acuerdo a la frecuencia indicada en el análisis de riesgos?			
¿Se han tomado medidas concretas en caso de cualquier resultado adverso en el análisis de agua?			
¿Puede el productor demostrar la implementación de al menos una actividad de Intervención en cuanto al manejo integrado de plagas?			
¿Se han seguido las recomendaciones de estrategia anti-resistencia para asegurar la efectividad de los productos de protección de cultivos disponibles?			
¿Se han empleado productos fitosanitarios específicos para su objetivo, de acuerdo con lo recomendado en la etiqueta del producto?			
¿Se emplean sólo productos fitosanitarios que estén oficialmente registrados en el país de uso sobre el cultivo donde existe dicho registro oficial?			
¿Se encuentran las facturas de compra de los productos pesticidas registrados?			
¿Se mantiene una lista actualizada de todos los productos fitosanitarios autorizados para su uso sobre el cultivo y está actualizada según los cambios en la legislación sobre fitosanitarios?			
¿No se utilizan los productos de protección de cultivos cuyo uso está prohibido en la Unión Europea, cuando destino de venta es un país determinado y cuenta con prohibiciones?			
¿Si el producto fitosanitario es elegido por un asesor, puede éste demostrar su competencia?			

Pregunta	C	NC	NA
¿Si el producto fitosanitario es elegido por el agricultor, pueden éste demostrar su competencia y conocimiento?			
¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones fitosanitarias, el nombre del cultivo sobre el que se ha realizado la aplicación así como su tipo?			
¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones fitosanitarias, la zona de la aplicación?			
¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones fitosanitarias la fecha en la que se ha realizado la aplicación?			
¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones fitosanitarias, el nombre comercial del producto y la materia activa?			
¿Se ha identificado en el registro de aplicaciones fitosanitarias, el operador encargado de las aplicaciones?			
¿Se ha identificado en el registro de aplicaciones fitosanitarias, la justificación de la aplicación?			
Se ha anotado en el registro de aplicaciones fitosanitarias, la autorización técnica para realizar la aplicación			
Se cuenta con la información adecuada para identificar la cantidad de producto fitosanitarios aplicado			
¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones fitosanitarias, la maquinaria empleada para realizar la aplicación?			
¿Se han registrado todas las aplicaciones de productos de protección de cultivos incluidos los plazos de seguridad?			
¿Se han respetado los plazos de seguridad antes de la recolección?			
¿Se mantiene el equipo de aplicación de fitosanitarios en buenas condiciones y se verifica anualmente?			
¿Participa el productor en un plan de calibración y certificación independiente?			
¿Al mezclar los productos fitosanitarios, se siguen los procedimientos indicados en las instrucciones de la etiqueta?			
¿Es el caldo sobrante del tratamiento o los residuos de lavados de los tanques, gestionados adecuadamente para no contaminar afluentes y suelos?			
¿Se aplica el caldo sobrante del tratamiento o los residuos de lavados de los tanques sobre una parte no tratada del cultivo (siempre que la dosis recomendada no sea excedida y se mantengan registros de estas áreas tratadas)?			
¿Se aplica el caldo sobrante del tratamiento o los residuos de lavados de los tanques en tierras designadas al barbecho, donde sea permitido legalmente y se mantengan registros de estas aplicaciones?			
¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar de estructura sólida?			
¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar seguro bajo llave?			
¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar resistente al fuego?			
¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar ventilado?			
¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar bien iluminado?			

Pregunta	C	NC	NA
¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar separado de otros enseres?			
¿Están todas las estanterías del almacén compuestas de material no absorbente?			
¿Está el almacén de productos fitosanitarios acondicionado para retener vertidos?			
¿Hay equipamiento para medir y mezclar correctamente los productos fitosanitarios?			
¿Hay equipos e instalaciones para tratar un vertido del producto Fitosanitario?			
¿Está restringido el acceso y las llaves al almacén de productos fitosanitarios a trabajadores con formación en el manejo de estos?			
¿Hay un inventario de productos fitosanitarios disponible?			
¿Se almacenan todos los fitosanitarios en sus envases originales?			
¿Sólo se almacenan separados dentro del almacén de fitosanitarios, aquellos productos fitosanitarios autorizados para el uso en cultivos producidos durante la rotación?			
Los productos fitosanitarios líquidos ¿no están almacenados encima de los productos en forma de polvo o granular?			
¿Existen procedimientos donde se especifiquen los tiempos de reingreso al área tratada?			
¿Se monitorea el tiempo de reingreso de los trabajadores al área tratada?			
¿Están las instalaciones acondicionadas para atender a un operario contaminado?			
¿No se reutilizan los envases vacíos de productos fitosanitarios?			
¿Se gestionan los envases vacíos de fitosanitarios de manera que se evite su exposición a personas?			
¿Se gestionan los envases vacíos de fitosanitarios de manera que se evita la contaminación del medio ambiente?			
¿Se utilizan sistemas oficiales de recolección y gestión de envases vacíos de productos fitosanitarios?			
¿Donde existía un sistema de recolección, están los envases vacíos de fitosanitarios adecuadamente almacenados, etiquetados y manejados según las normas de dicho sistema?			
¿Se enjuagan los envases vacíos de fitosanitarios con un sistema de presión del equipo de aplicación, o bien, al menos enjuagándolo tres veces con agua?			
¿Se guardan de forma segura los envases vacíos de fitosanitarios hasta su eliminación?			
¿Se cumple con las legislaciones vigentes sobre gestión y eliminación de envases vacíos?			
¿Son los productos fitosanitarios caducados mantenidos e identificados, o sino eliminados a través de los canales autorizados o aprobados?			
¿Está el productor enterado de la importancia del origen del material de semillero para uso en propagación?			

Pregunta	C	NC	NA
¿Existe justificación por escrito de la utilización de desinfectantes químicos del suelo?			
¿Se registran los intervalos entre siembras y preplantación?			
¿Participa el productor en programas de reciclado de sustratos inertes?			
En el caso de utilizar productos químicos para esterilizar sustratos para su reutilización, ¿se ha anotado el lugar de su esterilización, método, químico utilizado, fecha y el operador?			
Para sustratos de origen natural. Hay trazabilidad del sustrato hasta su origen y esto afirma que no se trata de un área de conservación			
¿De acuerdo al análisis de riesgos, el análisis de agua toma en cuenta los contaminantes microbiológicos?			
¿De acuerdo al análisis de riesgo se han tomado medidas en caso de resultados adversos?			
¿Se ha realizado una evaluación de riesgos de higiene para los procesos de recolección y de transporte a nivel de la explotación agrícola?			
¿Se ha establecido un procedimiento de higiene para el proceso de recolección?			
¿Han recibido los trabajadores instrucciones de higiene antes de la cosecha?			
¿Se han implementado los procedimientos de higiene durante la recolección de modo de evitar la contaminación de la fruta?			
¿Considera el procedimiento higiene para la recolección, el manejo de envases y herramientas y están éstas mantenidas de modo de prevenir la contaminación?			
¿Considera el procedimiento de higiene para la recolección, el transporte del producto a nivel de la finca, están los transportes mantenidos limpios?			
¿Tienen los trabajadores acceso en las inmediaciones de su trabajo equipamiento para el lavado de manos?			
Los envases de los productos, ¿son exclusivamente usados para el producto fresco?			
¿Considera el procedimiento de higiene para la recolección, el manejo del producto recolectado cuando el mismo ha sido embalado y manipulado directamente en la finca, sector o invernadero?			
¿Hay un proceso de inspección documentado puesto en marcha para asegurar que se cumple con los criterios de calidad?			
¿Está el producto empacado protegido de contaminación?			
¿Están los puntos de recolección, transporte y almacenaje en el campo mantenidos en condiciones higiénicas?			
¿Es el material de embalaje usado protegido de la contaminación en el campo?			
¿Está la basura y desechos del embalaje siendo retirado del campo?			
¿Si el producto embalado se almacena en el campo, están siendo monitoreados la temperatura y la humedad relativa?			
¿En el manejo del producto en la zona de recolección, se utiliza hielo hecho a partir de agua potable y manipulado bajo condiciones sanitarias para prevenir la contaminación del producto?			

Pregunta	C	NC	NA
¿Se ha realizado una evaluación de riesgos de higiene para el proceso de manipulado del producto?			
¿Se ha establecido un procedimiento de higiene para el proceso de manejo del producto?			
¿Han recibido los operarios instrucciones básicas de higiene para el manejo del producto?			
¿Cumplen los operarios las instrucciones de higiene para el manejo del producto?			
¿Usan los trabajadores uniformes limpios para evitar la contaminación del producto?			
¿Están debidamente señalizadas las instrucciones de higiene en el lugar de manipulación y a la vista de trabajadores y visitas?			
¿Tienen los trabajadores acceso en las inmediaciones de su trabajo a retretes limpios y lavabos?			
¿Existen señales claras para que los trabajadores laven sus manos antes de volver a sus labores?			
¿Hay lugares adecuados para que los trabajadores se cambien de ropa y se pongan su uniforme?			
¿Se limpian y mantienen las instalaciones de manejo del producto y el equipo para prevenir la contaminación?			
¿Se mantienen los agentes de limpieza, lubricantes, etc. en un área designada, separada del producto y de los materiales utilizados en el manejo del producto?			
¿Están los transportes incluidos las grúas horquillas y traspaletas mantenidas limpias y en buen estado para evitar contaminación de la fruta por emisiones o suciedad?			
¿Se usan lámparas irrompibles o con mecanismo de protección sobre las áreas donde los productos son clasificados, pesados y almacenados?			
¿Hay procedimientos documentados para la manipulación de vidrios y plásticos transparentes duros?			
¿Están los materiales de embalajes almacenados en condiciones de higiene y limpieza adecuados?			
¿Hay un proceso de inspección documentado puesto en marcha para asegurar que se cumple con los criterios de calidad?			
¿Hay un control de la rotación del stock?			
¿Hay un procedimiento para verificar la medición de temperatura de los equipos?			
¿Cuentan las instalaciones permanentes de almacenaje y manipulación del producto de un sistema de control de plagas para minimizar el ingreso de éstas y evitar infestación??			
¿Existen planos de las trampas de roedores o pájaros?			
¿Están los cebos dispuestos de tal manera que no tienen acceso a ellos el animal a menos que esté atrapado?			
¿Existen registros de las visitas de control de plagas y las acciones tomadas cuando se encuentre presencia de éstas?			

Pregunta	C	NC	NA
¿Se siguen todas las instrucciones de la etiqueta?			
¿Puede la persona técnicamente responsable del manejo del producto demostrar que está capacitada y tiene conocimiento en lo referente a aplicación de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios poscosecha?			
¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, todas las aplicaciones realizadas, incluyendo la identidad del producto tratado (por ej. el lote del producto)?			
¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, la zona donde se ha realizado la aplicación?			
¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, la fecha en la que se ha realizado la aplicación?			
¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones de biocidas, ceras y productos fitosanitarios, el tipo de tratamiento que se ha realizado?			
¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, el nombre comercial y el material activo del producto aplicado?			
¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones de biocidas, ceras y productos fitosanitarios, la concentración y la cantidad de producto aplicada?			
¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, el nombre del operador encargado de las aplicaciones?			
¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, la justificación de la aplicación?			