



CERTIFICACIÓN

2º SEMINARIO DE CERTIFICACIÓN COMO HERRAMIENTA DE ACCESO A MERCADOS

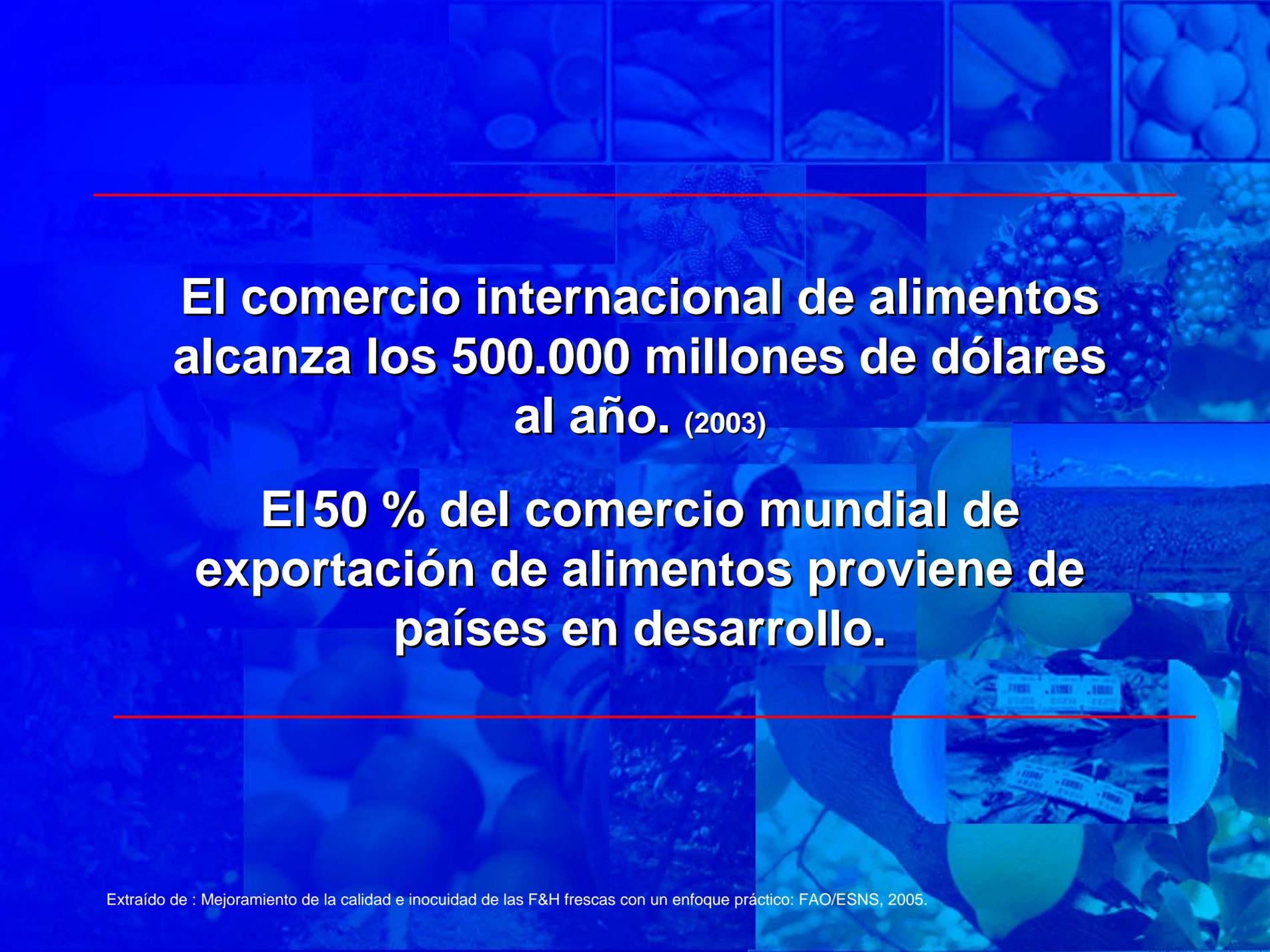
Organizado por Cámara Argentina de Certificadoras de Alimentos,
Productos Orgánicos y Afines, CA.CER

25 de abril de 2007
Buenos Aires, Argentina

Ing. Agr. Marta Bentancur
Consultora para FAO

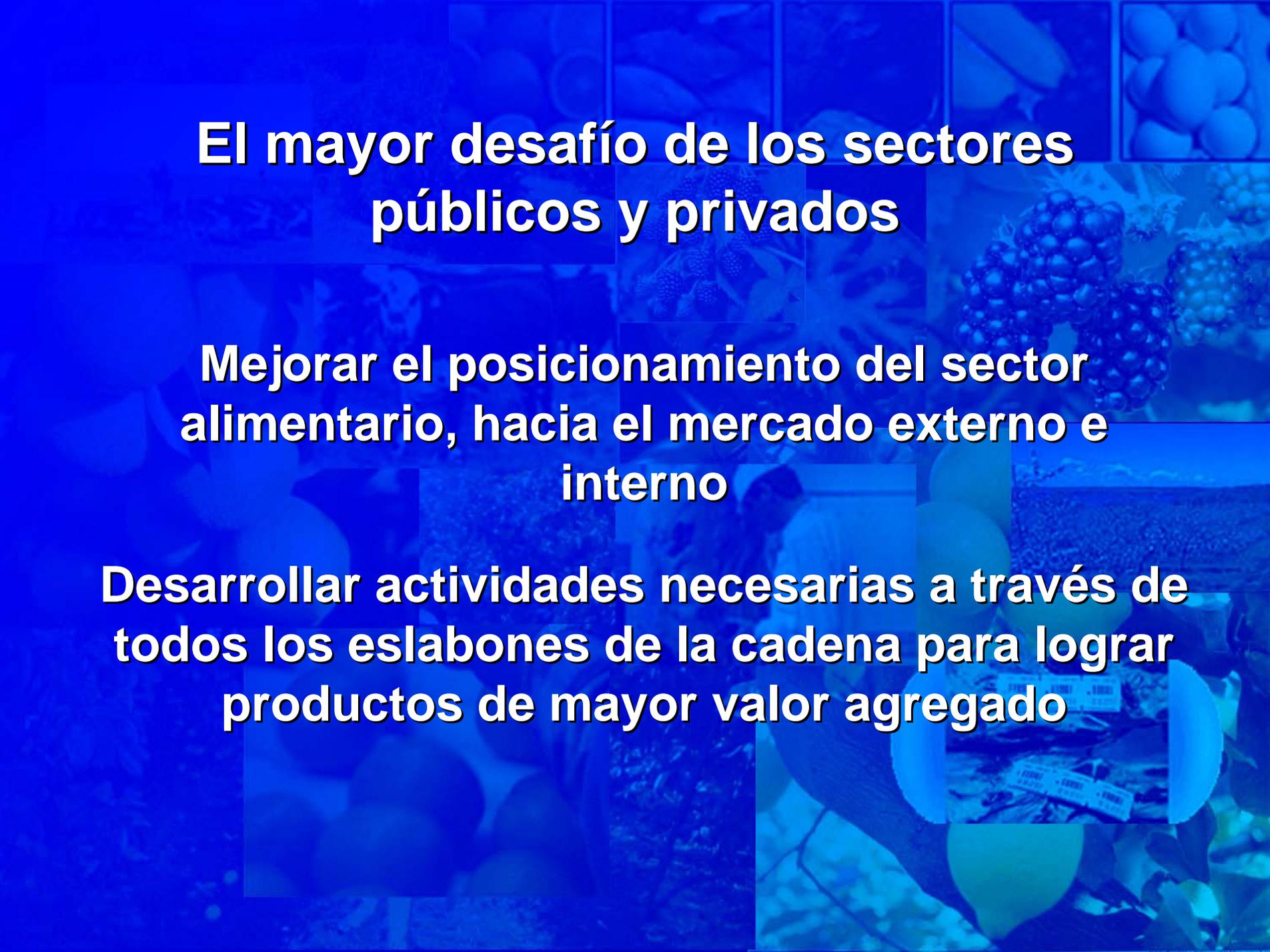
CONTENIDO DE LA PRESENTACIÓN

- **Tendencias en materia de calidad e inocuidad**
- **La certificación como herramienta para el acceso a mercados**
- **El Codex Alimentarius como herramienta para el comercio**
- **El papel de FAO y sus acciones de apoyo al sector agroalimentario.**



**El comercio internacional de alimentos
alcanza los 500.000 millones de dólares
al año. (2003)**

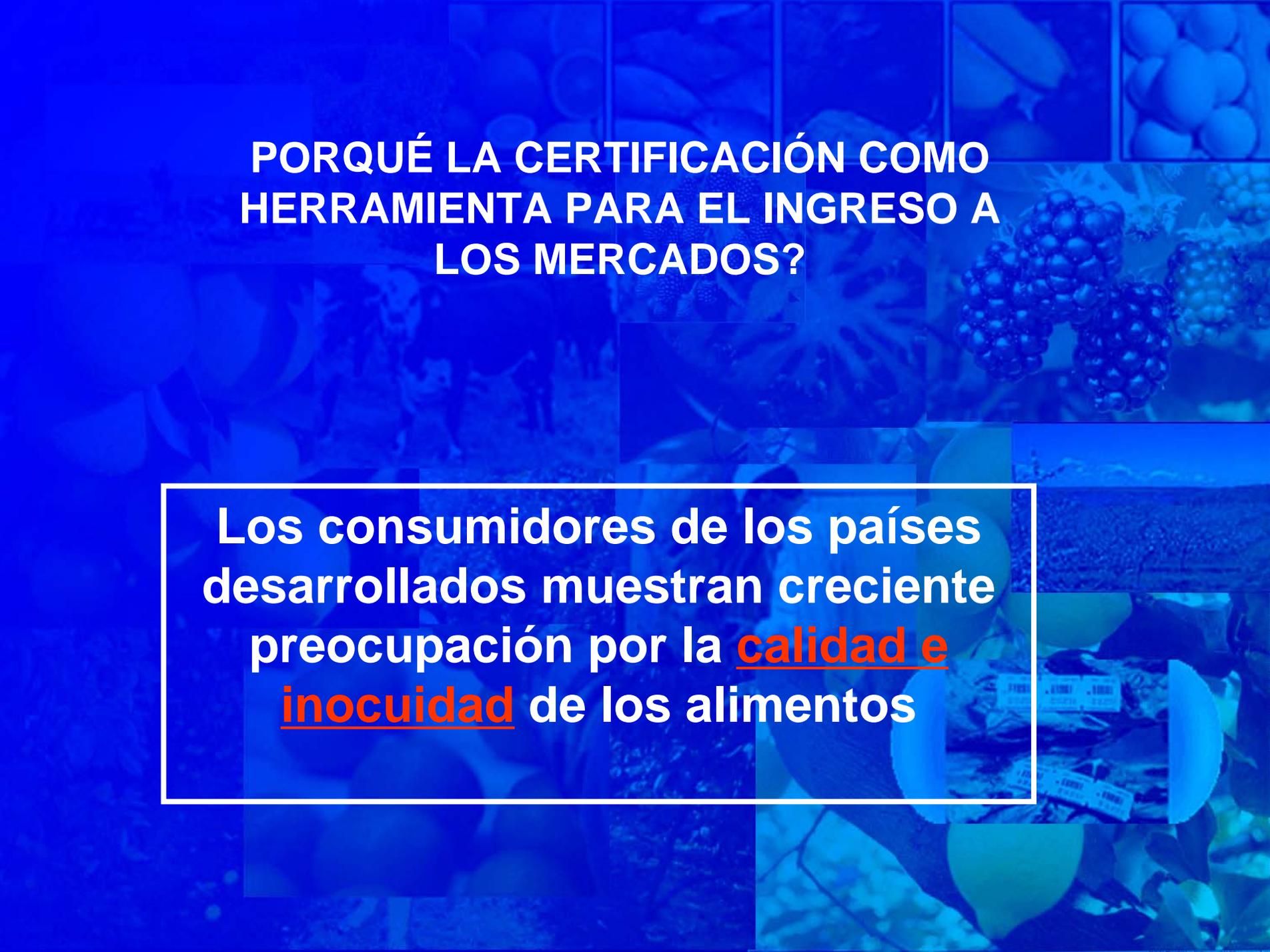
**El 50 % del comercio mundial de
exportación de alimentos proviene de
países en desarrollo.**



El mayor desafío de los sectores públicos y privados

**Mejorar el posicionamiento del sector
alimentario, hacia el mercado externo e
interno**

**Desarrollar actividades necesarias a través de
todos los eslabones de la cadena para lograr
productos de mayor valor agregado**



PORQUÉ LA CERTIFICACIÓN COMO HERRAMIENTA PARA EL INGRESO A LOS MERCADOS?

Los consumidores de los países desarrollados muestran creciente preocupación por la calidad e inocuidad de los alimentos

Tendencias de los mercados en los últimos años

- **Globalización: consolidación y saturación de mercados**
- **Cambios en las tecnologías: producción, logística, almacenamiento**
- **Alejamiento entre la producción y el consumo: creciente número de eslabones intermedios en la cadena**

Tendencias de los mercados en los últimos años

- **Descomoditización de alimentos y mayores diferencias entre los precios de commodities y productos “nicho”**
- **Desarrollo de marcas y sellos**

Tendencias de los mercados en los últimos años

- **Sucesivas crisis alimentarias en Europa (ej.: vaca loca, dioxinas)**
- **Existencia de vacíos jurídicos en temas de inocuidad**
- **Detección de enfermedades transmitidas por alimentos cada vez más frecuentes**

EL RESULTADO

- **Cambios mayores en los requisitos producto-mercado y producto-cliente**
- **Incremento de requisitos en “Sistemas de Aseguramiento”, que requieren actividades críticas en las áreas de la calidad e inocuidad**
- **Dominancia de los “minoristas” o “retailers”**
- **Creciente desarrollo e internacionalización de estándares del sector privado**

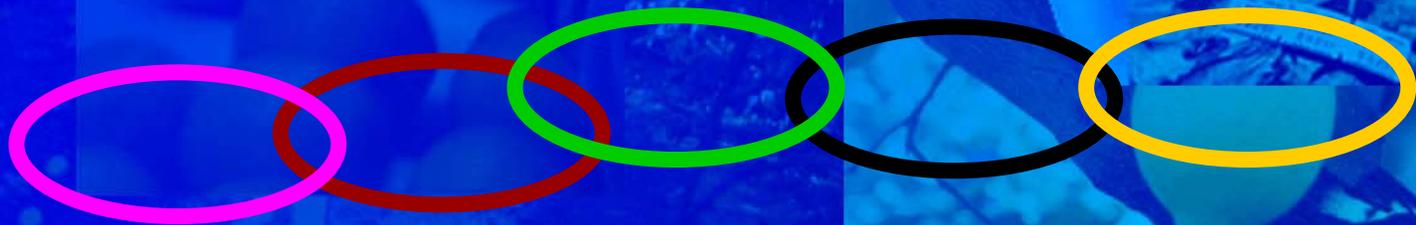
Para el sector agroindustrial:

- Necesidad de agregar valor a sus productos
- Cumplimiento de las exigencias con los protocolos privados
- Mayores costos de acceso a los mercados y clientes

- Una barrera o una oportunidad?
- Diversificar
- Diferenciar
- Certificar: Calidad, Inocuidad, Origen, RS, EC (Comercio Ético)
- Asegurar rastreabilidad

El común denominador:

- Mayor énfasis en sistemas preventivos
- Basados en el análisis del riesgo
- Pensados para toda la cadena alimentaria
- **Rastreabilidad** y mecanismos de **control**
- Incremento de los **costos de las certificaciones**



Qué es calidad e inocuidad?



Calidad



Inocuidad

La calidad

Conjunto de propiedades y características de de un PRODUCTO o SERVICIO que **satisface** las **necesidades** declaradas e implícitas de los **usuarios o consumidores**

Satisface:

A quién?

Consumidor:

Orientación
de mercado

Necesidades:

- Implícitas: lo que es evidente y esencial
- Explícitas: de conformidad con las exigencias declaradas

La calidad

- **No tiene por qué ser el punto más alto de la gama.**

- Un Ferrari no es un vehículo de calidad para un agricultor, porque no se ajusta a las necesidades para trabajar en zonas rurales.

- **El criterio de selección depende de las necesidades:**

- Qué es un buen caballo para un , , , ?
 - Militar
 - Carnicero
 - Aficionado a las carreras

Componentes de la calidad

Calidad higiénica, nutricional,
organoléptica

Calidad de uso, facilidad de
empleo

Aptitud de conservación

Calidad psicosocial o
subjetiva: placer, imagen,
salud, seguridad

Derecho a elegir



Rastreabilidad

Según FAO, la calidad

- Está relacionada con los requisitos básicos que deben cumplirse en virtud de las leyes y reglamentos vigentes para que los alimentos sean inocuos y no estén contaminados o adulterados ni se presenten en forma fraudulenta.

El Concepto

La inocuidad

La garantía de que los alimentos no causarán perjuicio al consumidor cuando sean preparados o ingeridos de acuerdo con su uso previsto. FAO/OMS 1997.

Higiene

Aditivos

Contaminantes:
Químicos
Biológicos
Físicos

El Concepto

El aseguramiento de la calidad

Parte de la gestión de la calidad orientada a proporcionar CONFIANZA de que se cumplirán los requisitos de la calidad

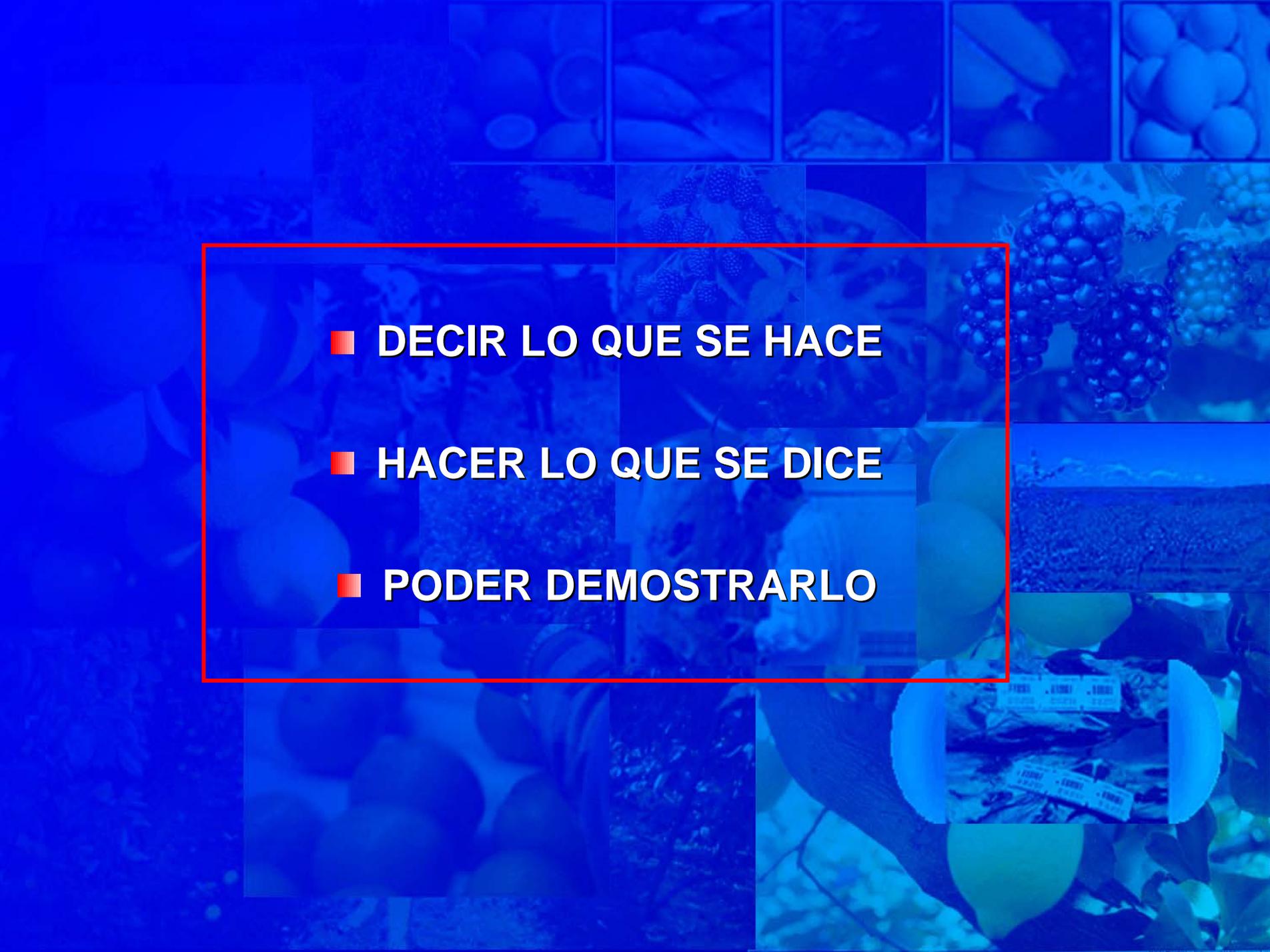
Sistema preventivo

Sistema basado en el análisis del riesgo

Implica planificar, controlar, dirigir

El común denominador de estos nuevos sistemas es que:

- **Lo invisible comienza a ser cada vez más importante:**
- Los procesos de producción
- El respeto por el medio ambiente
- La responsabilidad social
- El comercio justo

- 
- **DECIR LO QUE SE HACE**
 - **HACER LO QUE SE DICE**
 - **PODER DEMOSTRARLO**

Nuevo enfoque de FAO, Comité de Agricultura 2005:

- La calidad y la inocuidad
- “la aplicación de medidas reglamentarias y no reglamentarias en puntos adecuados de la cadena alimentaria, desde las prácticas anteriores a la producción hasta el punto de venta o de distribución a los consumidores, de manera que el alimento cumpla las normas vigentes”
- Incluye las BPA, las BPM

POR QUÉ LA CERTIFICACIÓN COMO HERRAMIENTA PARA EL INGRESO A LOS MERCADOS?

Procedimiento mediante el cual un organismo da una garantía por escrito, de que un producto, un proceso o un servicio está conforme a los requisitos especificados.



Los requisitos deben ser medidos y para ello debe existir un patrón para comparar:

Protocolo, Norma, Código de Práctica



- **Codex Alimentarius Estándares**
- USA (1997) Food Safety Initiative.
- UE (1998) EUREPGAP.
- UK-Assured Produce
- UE-Libro Blanco.
- DFT-ProSafe.
- Certificadores Varios (APPCC).
- British Retail Consortium Standard.
- ISO (9000-14000-22000).
- SQF (1000-2000)
- xxxxGAP: (xxxx= nombre de la cadena de supermercado).
- Nature's Choice (Tesco/UK).
- CIES-Global Food Safety Standarization.
- Producción orgánica (ecológica)
- Comercio ético
- Responsabilidad Social - SA 8000
- Sellos de calidad

Implicancias para el sector agroindustrial:

Las certificaciones y sellos de calidad ayudan a crear imagen, dar confianza, segmentar clientes y mercados

Proveedores calificados:
Cumplen



Proveedores no calificados:
No cumplen



Riesgo de ser marginados

Implicancias para el sector agroindustrial...

FORTALEZAS



OPORTUNIDADES



AMENAZAS



DEBILIDADES



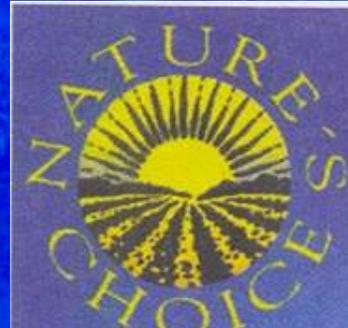
**ESTRATEGIAS DE
DIFERENCIACIÓN**



Esto es calidad?



Esto es calidad?



MARCA TUCUMAN

La calidad se distingue a través de un sello o logotipo
En las naciones desarrolladas existen políticas de calidad institucionalizadas y se controlan en el ámbito estatal.



La Agricultura Sonorense en los Mejores Mercados: Frutas y Hortalizas con Certificación de Calidad e Inocuidad .
Higiene, sanidad y calidad para frutas y hortalizas. México





Concepto Producto-Cliente



Concepto Producto-Mercado

Los sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad, certificables implican:

- Considerar la cadena en su conjunto, de la mano de los proveedores
- Enfocarse al cliente/mercado
- Trabajar en procesos repetibles, medibles, controlables e interrelacionados
- Contar con personas capacitadas para la realización de las tareas
- Registrar ...
- Desarrollar el concepto de Mejora Continua ...

Básicamente trabajan bajo los mismos principios de las Normas de Gestión de la Calidad

Requisitos generales en los principales mercados

- Confiabilidad
- Inocuidad - higiene, residuos
- Rastreabilidad
- Información al consumidor
- Seguridad

El Caso de Japón: 2006 Lista positiva de productos químicos
LMRs 0.01 ppm

El Caso de EEUU: APPCC obligatorio para productos de alto riesgo: carne, pollo, jugos, brotes, mariscos.
Ley de bioterrorismo.

El Caso de UE: Enfoque global de la inocuidad alimentaria.
Regulación 852/2004
Obligatoriedad de APPCC y Trazabilidad

Quando se habla de consumidores, de empresas orientadas al mercado, hay que considerar:

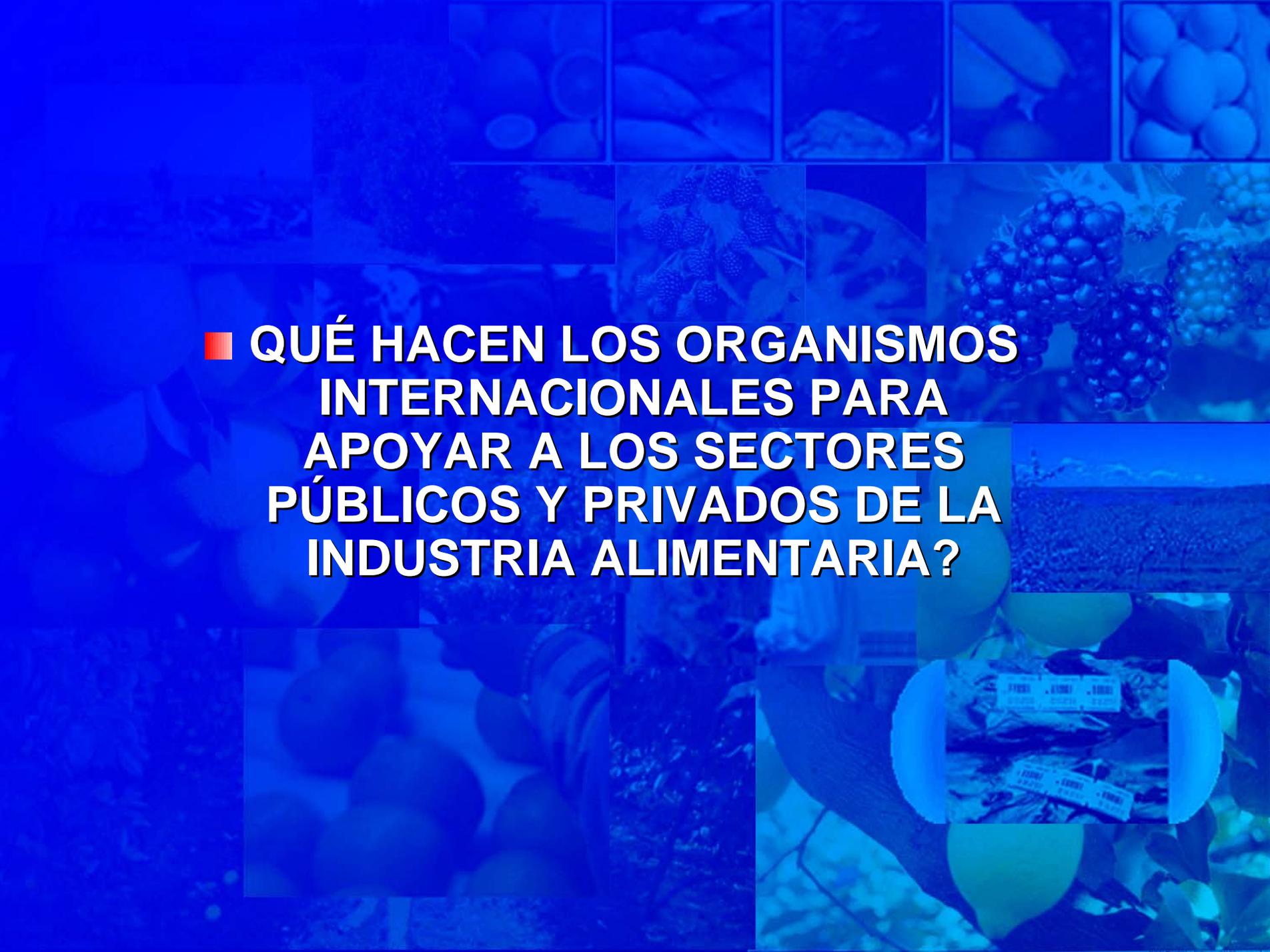
- Qué consumidores?
- Qué productores?
- Qué mercados están atendiendo y cuáles son sus requisitos reales?



Cuando se habla de certificación hay que considerar cuáles son las limitaciones para llegar a obtenerla y luego poder mantener ese estatus:

- Cómo integrar los factores que afectan la capacidad de las empresas de producir alimentos de acuerdo a las exigencias de los clientes y mercados?
- Cómo incorporar la gestión en las empresas que tratan de diferenciar sus productos?
- Cuáles son los costos?





■ **QUÉ HACEN LOS ORGANISMOS INTERNACIONALES PARA APOYAR A LOS SECTORES PÚBLICOS Y PRIVADOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA?**



■ COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Organismo de referencia para la
OMC FAO/OMS Programa de
Estándares para alimentos
desde 1962



■ COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

■ Las Regulaciones y Estándares Nacionales armonizados con el Codex son aceptados por los Acuerdos de la OMC (SPS, TBT)

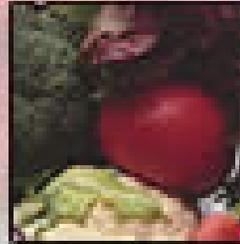


CODEX ALIMENTARIUS

- Es el referente mundial para consumidores, productores y elaboradores de alimentos, organismos de control y comercio alimentario internacional.

Objetivos

- Protección del consumidor
- Prácticas equitativas en el comercio de alimentos
- Coordinación de todos los trabajos de normalización



CODEX ALIMENTARIUS

- El sistema de Codex brinda una oportunidad importante a los países para que trabajen juntos de forma representativa... Los países en desarrollo se pueden beneficiar... al utilizar los textos fundamentales del Codex cuando establezcan sus sistema de control de los alimentos.



CODEX ALIMENTARIUS

- Comisión del Codex Alimentarius
- 165 gobiernos miembros





CODEX ALIMENTARIUS

- Comité Ejecutivo
- 6 Comités Coordinadores Regionales
- Secretaría de la Comisión
- 9 Comités sobre Asuntos Generales
- 11 Comités de Productos Básicos
- 3 Grupos de Trabajo Intergubernamentales ad-hoc



CODEX ALIMENTARIUS

A nivel nacional

- Punto de Contacto del Codex
- Comité Nacional del Codex y subcomités técnicos

CODEX ALIMENTARIUS



Desde su fundación:

Normas para productos	202
Directrices y códigos de prácticas de productos	38
Normas y Directrices de etiquetado	7
Directrices y códigos generales sobre higiene	5
Evaluación de riesgos para la inocuidad	5
Normas, códigos y directrices sobre contaminantes de alimentos	14
Normas, directrices y recomendaciones sobre muestreo, análisis, inspección y certificación	22
LMRs evaluados para 243 plaguicidas	2.579
Disposiciones sobre aditivos alimentarios para 222 aditivos alimentarios	683
Límites medicamentos veterinarios	377



CODEX ALIMENTARIUS

■ CODIGOS

■ NORMAS

■ PRINCIPIOS

■ DIRECTRICES



Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación

Marco Estratégico de la FAO (Comité de Agricultura, 2003)



- La adopción universal de un **enfoque de inocuidad de los alimentos basado en los riesgos**
- El aumento de las **medidas preventivas de la contaminación alimentaria en su origen.**
- La adopción de un **enfoque integral** que abarque toda la cadena alimentaria:

De la granja -o del mar- hasta la mesa

Mandato de la FAO



- Alcanzar la **seguridad alimentaria para todos**, y asegurar que las personas tengan acceso regular a alimentos de buena calidad que les permitan llevar una vida activa y saludable
- Mejorar la **nutrición**, aumentar la **productividad** agrícola, elevar el nivel de vida de la **población rural** y contribuir al **crecimiento de la economía** mundial.

Consta de ocho Departamentos



- Agricultura y Protección del Consumidor
- Desarrollo Económico y Social
- Pesca y Acuicultura
- Forestal
- Recursos Humanos, Financieros y Físicos
- Conocimiento y Comunicación
- Ordenación de Recursos Naturales y Medio Ambiente
- Cooperación Técnica

Las actividades de FAO comprenden 4 principales esferas:



- Ofrecer **información**
- Compartir **conocimientos** especializados en materia de políticas
- Ofrecer **un lugar de encuentro** para los países
- Llevar el conocimiento al campo



■ FAO

■ MANUALES

■ TALLERES

■ DOCUMENTOS

■ GUIAS

Desafíos para el sector agroindustrial...

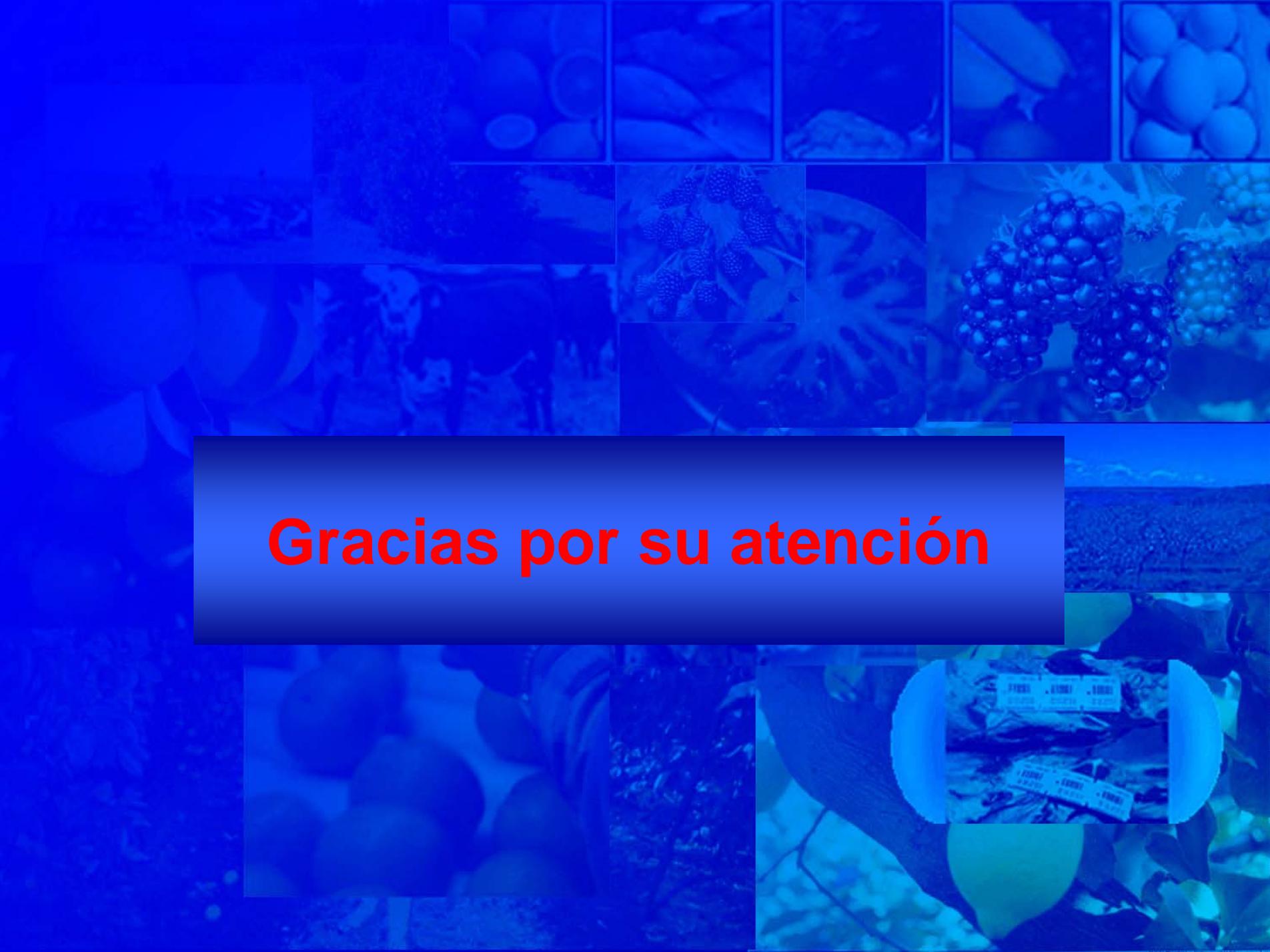


Así es que:

- Los cambios en las actitudes de los consumidores
- Los nuevos enfoques del control de alimentos
- La evolución del modo de percibir las responsabilidades de los gobiernos y de la industria alimentaria y
- Los cambios en los conceptos de calidad e inocuidad

Plantearán nuevos desafíos y la necesidad de nuevas normas y tipos de normas

Codex y el futuro. Departamento Agricultura, 2004

The background is a collage of various fruits. At the top, there are several small images of lemons and raspberries. Below these, there are larger images of raspberries and kiwis. In the center, there is a dark blue rectangular box with the text "Gracias por su atención" in red. At the bottom, there are more images of lemons and kiwis, including one kiwi with a label that says "KIWI".

Gracias por su atención

Materiales consultados

Codex alimentarius.

Qué es el Codex alimentarius.OMS.

<http://www.fao.org/DOCREP/OO5/Y2200E/Y2200E00.HTM>

Código internacional recomendado de prácticas- Principios Generales de Higiene de los alimentos.

<http://www.fao.org/DOCREP/005/Y1579E/Y1579E00.HTM>

Código de prácticas de higiene para frutas y vegetales frescos.

<http://www.codexalimentarius.net/reports.asp>

Desarrollo de directrices para la inspección y certificación de importación/exportación de alimentos.

<http://www.fao.org/DOCREP/005/X4489E/X4489E00.HTM>

Guía para la producción, procesamiento, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente.

<http://www.fao.org/DOCREP/005/Y2772E/Y2772E00.HTM>

Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos.

<http://www.fao.org/docrep/005/Y1579S/y1579s04.htm>

Sistema de Análisis de Peligros y de puntos críticos de control y directrices para su aplicación

<http://www.codexalimentarius.net/reports.asp>

Materiales consultados

FAO

FAO/ESNS.2005. Manual: Mejorando la calidad e inocuidad de las Frutas y Hortalizas con un enfoque práctico
http://www.fao.org-ag-agn-CDfruits_es_b_contenidos-4_safety-mater_4-pres4.2.ppt

Galvez, Eva, Servicio de Gestión, Comercialización y Finanzas Agrícolas (AGSF) FAO, Roma, 2006.
Calidad e inocuidad en las cadenas de comercialización latinoamericanas de alimentos.

Herramientas gerenciales costo-efectivas para mejorar la calidad y asegurar la inocuidad de los alimentos, para empresas agroindustriales pequeñas y medianas.“ Manual de Capacitación. Preparado por SENATI con la Coordinación Técnica de Pilar Santacoloma y Roberto Cuevas. Dirección de Sistemas de Apoyo a la Agricultura. FAO , Roma, 2007. En edición.

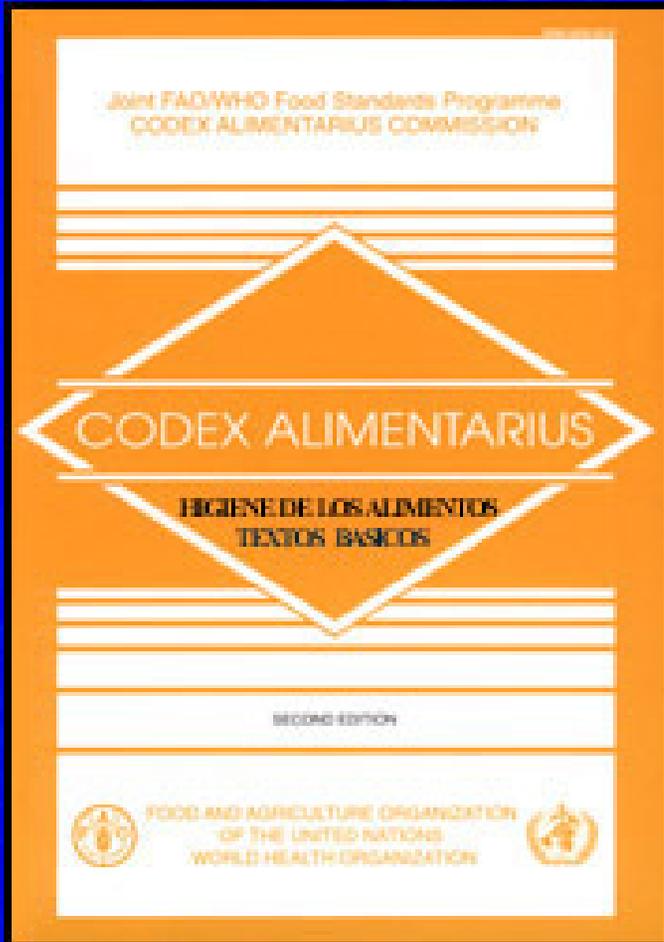
Pazderka, Catherine. Series RUTA-FAO. San José; CR. Unidad Regional de Asistencia Técnica. 2003
Es la certificación algo para mí?
<http://www.fao.org/docrep/007/ad818s/ad818s00.htm>

Pons, Jean Claude – Sivardière, Patrick. Ecocert-FAO.2002. Certificación de calidad de los alimentos orientada a sellos de atributos de valor en países de América Latina.
<http://www.fao.org/DOCREP/004/AD094S/ad094s03.htm>

Santacoloma, Pilar. AGSF-FAO, 2005. Organic certification schemes: managerial skills and associated costs. Congreso IFOAM, Adelaida, Australia. 2005. Material preparado para presentar en dicho congreso.

Santacoloma, Pilar. AGSF-FAO, 2006. Fortalecimiento institucional e inversiones requeridas en cumplimiento de EurepGAP en Frutas y Hortalizas Frescas. Estudios de Caso. Seminario Talca, Chile, 2006 y Regional Workshop on GAP and SARD in East and South Africa, Nairobi, 2007.
<http://www.rlc.fao.org/prior/segalim/prodalim/prodveg/bpa/pdf/Santacoloma.pdf>

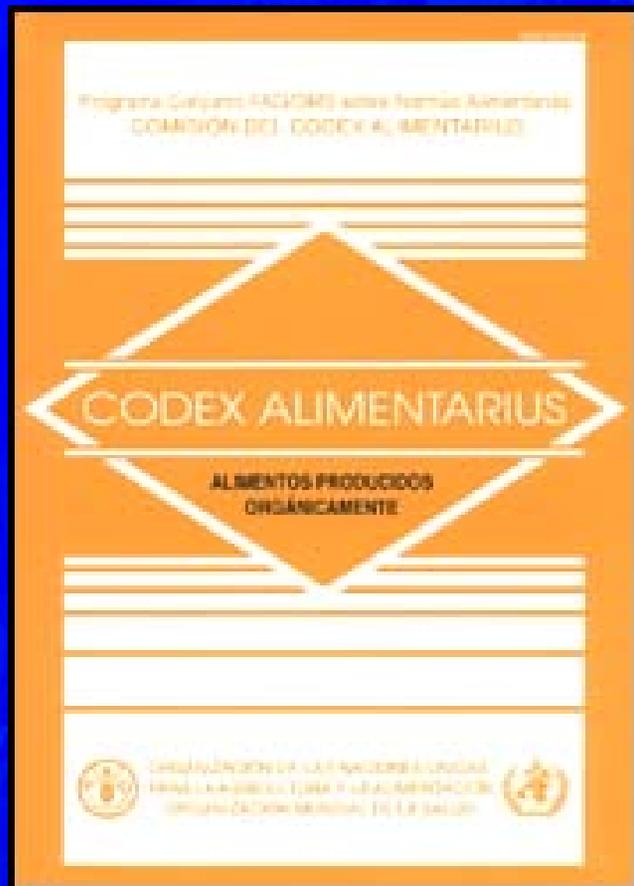
En el área de inocuidad



- **Código internacional recomendado de prácticas- Principios Generales de higiene de los alimentos.**
<http://www.fao.org/DOCREP/005/Y1579E/Y1579E00.HTM>
- **Código de prácticas de higiene para frutas y vegetales frescos**
<http://www.codexalimentarius.net/reports.asp>
- **Sistema de Análisis de Peligros y de puntos críticos de control y directrices para su aplicación**
<http://www.codexalimentarius.net/reports.asp>
- **Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos.**
<http://www.fao.org/docrep/005/Y1579S/y1579s04.htm>

VOLVER

En el área de producción orgánica

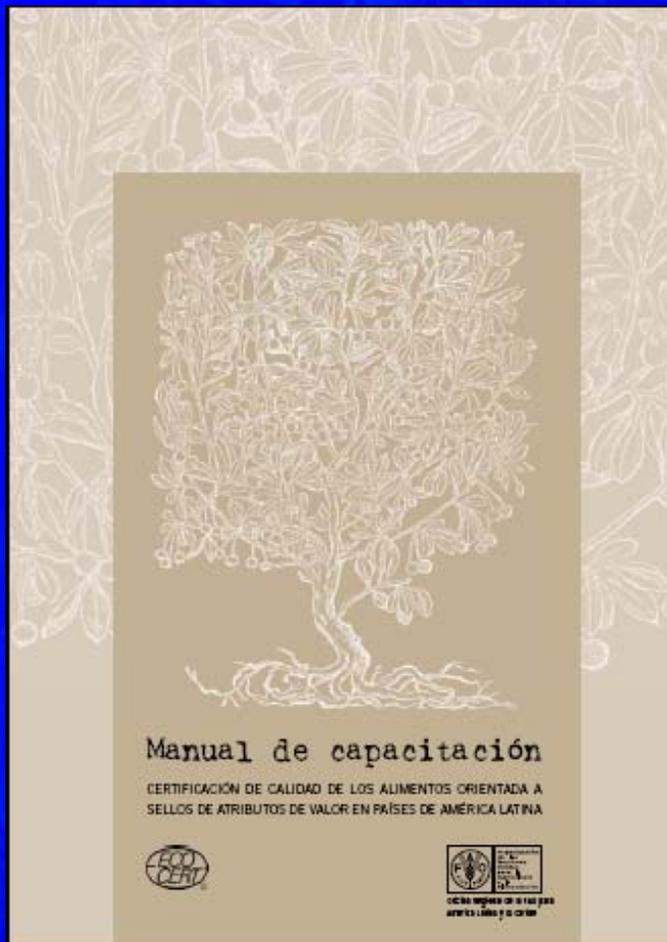


■ **Guía para la producción,
procesamiento, etiquetado y
comercialización de alimentos
producidos orgánicamente.**

<http://www.fao.org/DOCREP/005/Y2772E/Y2772E00.HTM>

VOLVER

CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS ORIENTADA A SELLOS DE ATRIBUTOS DE VALOR EN PAÍSES DE AMÉRICA LATINA



Certificación y Acreditación

Sellos de calidad

Reglamentación UE

Instrumentos para el control

Autores

Jean-Claude Pons

Patrick Sivardière

Edición

María Teresa Oyarzun

Florence Tartanac

ECOCERT-FAO 2002

SIGUIENTE

VOLVER

MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS: UN ENFOQUE PRÁCTICO



Capacitar capacitadores

Calidad

Inocuidad

BPA, BPM, APPCC

Certificación

En cada taller se realizaron FODAs para analizar la situación de los países

Talleres realizados en: Chile, Guatemala; Bolivia, Barbados. Luego repetido en Asia y Africa (Tanzania, Egipto)

Preparado por:

Maya Piñeiro
Luz Berania Díaz Ríos

Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias (ESNS)
Dirección de Alimentación y Nutrición
FAO

Incluye estudios de caso, ejercicios, bibliografía, una guía para el capacitador, presentaciones en Power Point, y anexos con lecturas complementarias, enlaces de interés y glosario.

SIGUIENTE

VOLVER

“Herramientas gerenciales costo-efectivas para mejorar la calidad y asegurar la inocuidad de los alimentos, para empresas agroindustriales pequeñas y medianas.”



Proporciona al sector de la pequeña y mediana industria una herramienta importante para mejorar su competitividad y su capacidad de entregar productos de alta calidad a los consumidores.



Capacitar capacitadores y a empresarios a través del autoaprendizaje.

Módulo 1: **información de mercado** como herramienta para la toma de decisiones empresariales.

Módulo 2: **sistemas y herramientas para la mejora de la gestión de la calidad e inocuidad** en la agroindustria.

Módulo 3: aplicación de los **principios de la gestión de la calidad** en la pequeña y mediana agroindustria.

Módulo 4: **la planificación** como una herramienta para la mejora de la gestión de la calidad e inocuidad.

Incluye estudios de caso, ejercicios, bibliografía, una guía para el capacitador, presentaciones en Power Point y anexos con lecturas complementarias, enlaces de interés, y glosario.

Aún no publicado.

VOLVER



Calidad e inocuidad en las cadenas latinoamericanas de comercialización de alimentos



- **Enfoque multidisciplinario y basado en la cadena productiva**
- **Dificultades para la implantación de sistemas de calidad y APPCC en países de América Latina.**
- **Experiencias de implantación de BPAs en varios países.**
- **Presenta recomendaciones para los gobiernos y empresas.**
- **Analiza la necesidad de buscar formas más costo-efectivas para la implantación de programas certificables.**

Autora: Eva Galvez, Servicio de
Gestión, Comercialización y Finanzas
Agrícolas (AGSF) FAO Roma 2006

[SIGUIENTE](#)

[VOLVER](#)

ESTUDIOS: COSTOS Y REQUISITOS DE GESTIÓN EN PRODUCTOS CERTIFICADOS ORGÁNICOS.

Pilar Santacoloma, FAO, Roma.



CONCLUSIONS.

Certification costs should not refer only to the fees that farmers pay to be certified. Certification standards and Procedures entail changes for the different managerial levels involved in the supply chain. Implications on costs and on managerial skills needed by farmers depend much on the certification scheme.

This, in turn, is usually tied to specific markets and to linkages with other chain stakeholders.

In fact, direct certification costs for farmers were very low under Internal Control Systems (ICS) and participative Certification schemes. However, costs associated to farm management changes may be affecting profitability and income levels.

Learning processes to improve managerial skills require time and organizational structures. Other variables that may explain profit difference are the type of produce, the targeted market and the farmers bargaining and business' skills. In the participative schemes, farmers are more able to control these variables, due to the emphasis placed on empowering participants to build a transparent, trustworthy and long-term relationship to local markets. Non-financial benefits are common to all the experiences, contributing to farmers' self-confidence and social networking to boost better rural societies.

- **Analiza:**
- **Los costos no sólo se refieren al costo de certificación**
- **Capacidades para la gestión**
- **Dependencia de los mercados y esquema de certificación**

SIGUIENTE

VOLVER

Estudios: Capacidades e inversiones necesarias para cumplir con los requisitos EUREPGAP.

**Estudios de caso en: Kenia, Sudáfrica, Chile y Malaysia.
Realizado por AGS, FAO**



*Fortalecimiento institucional e inversiones
requeridas en cumplimiento de EurepGAP
en Frutas y Hortalizas Frescas
-Estudios de Caso-*

**Pilar Santacoloma
AGSF-FAO**

- Las lecciones aprendidas:
- necesidad de mejorar los sistemas de gestión y de construcción de capacidades a diferentes niveles de manera de cumplir con los requisitos.
- necesidad imperiosa de una mejora de la organización y coordinación a lo largo de las cadenas de suministro, dentro de los cuales se encuentra la promoción privado-pública para enfrentar estos desafíos.
- El riesgo de excluir agricultores de pequeña escala de este desarrollo es alto, debido a las inversiones y costos operacionales no disponibles.

SIGUIENTE

VOLVER

Taller de BPA en África Este y Sur: Prácticas y Políticas.



- Organizado por FAO-UNCTAD- Kenya marzo 2007
- Objetivos:
- Facilitar e intercambiar experiencias en desafíos y oportunidades para la aplicación de GAP y opciones estratégicas para los países de E y S de África
- Identificar lecciones para preparar recomendaciones y guías para la implementación a nivel nacional
- Identificar áreas potenciales de cooperación sobre GAP a nivel regional.....

Taller nacional consultivo en Uganda



- Organizado por la Organización de Promoción de la horticultura de Uganda y el apoyo de AGS y AGD de FAO, enero 2007
- Objetivos:
 - Facilitar el análisis de situación del desarrollo y potencial de GAP por los actores claves.
 - Revisión de la estrategia para la implementación del programa GAP.
 - Determinar prioridades, próximos pasos y desarrollo posterior e implementación de GAP en el país



**FAO/WHO guidance
to governments on the
application of HACCP
in small and/or
less-developed food
businesses**

1254 8264 022
FAO
FOOD AND
NUTRITION
PAPER

86



World Health
Organization



Food and Agriculture
Organization of
the United Nations

- **Objetivo general. Proveer una guía a los gobiernos y eslabones de la cadena alimentaria para el desarrollo de estrategias nacionales para la implementación de sistemas APPCC en industrias pequeñas y/o menos desarrolladas.**

SIGUIENTE

VOLVER



Series de Publicaciones RUTA



¿Es la certificación algo para mí?

Una guía práctica sobre por
qué, cómo y con quién
certificar productos para la
exportación



Material de Capacitación



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN

- Describe brevemente los diferentes tipos de certificaciones:
- Alianzas para bosques
- SA8000
- EUREPGAP
- Agricultura Orgánica
- ISO 14001
- Comercio Justo

VOLVER

Las normas sociales, ambientales, la certificación y el etiquetado de cultivos comerciales, Departamento Económico y Social , FAO, Roma

- En este documento se explora el origen de estas iniciativas, su alcance y sistemas de certificación.
- Veintidós estudios de casos ilustran el impacto que las normas y programas de certificación han tenido sobre los costos de producción y los ingresos de los productores en los países en desarrollo con los más recientes datos sobre los mercados del banano, café, té y cítricos.
- Este material puede resultar de utilidad para los gobiernos, compañías privadas y ONG que enfrentan decisiones complejas en torno a las normas sociales y ambientales, la certificación y el etiquetado