



COMPARACIÓN DE PROTOCOLOS PRIVADOS DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD PARA LOS MERCADOS DE ESTADOS UNIDOS Y UNIÓN EUROPEA

**RICARDO SEBASTIÁN CERDA CIFUENTES
INGENIERO AGRÓNOMO**

RESUMEN

El sector frutícola en Chile tuvo un fuerte repunte durante las últimas dos décadas gracias a gestiones de sectores público y privadas, lo que le permitió al país posicionarse como uno de los mayores exportadores en el mercado internacional de productos frutícolas. Las exigencias impuestas por países desarrollados, han contribuido a la incorporación del concepto “calidad e inocuidad alimentaria” de los productos agrícolas. Países productores y exportadores como Chile se ven en la obligación de incorporar procedimientos y recomendaciones técnicas para dar cumplimiento a estas exigencias relacionadas a inocuidad y calidad del producto final. El acceso a mercados más exigentes y rentables pasa por integrar en sus procesos productivos protocolos de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). Desde el punto de vista económico la implementación de sistemas de aseguramiento de calidad y el uso de protocolos de BPA son una ventaja comercial debido a que permite el ingreso a mercados más rentables, o bien, permite que la permanencia en estos se prolongue. El objetivo de esta memoria es analizar diferencias entre los distintos protocolos de BPA, para así establecer los posibles beneficios y las posibles dificultades que presentan las empresas al momento de incorporar dicho acuerdo, además de costos ligados a la implementación de estos. Los resultados muestran que existen diferencias para los niveles de cumplimiento y exigencias específicas de cada checklist en temas como el medioambiente, higiene e inocuidad y bienestar de las personas. Además refleja que la certificación es una necesidad real para acceder a más y mejores mercados. Siendo los protocolos de GlobalGAP y Tesco los más utilizados. También muestran un apoyo positivo a la gestión administrativa del predio debido al registro de actividades que exige cada protocolo.

ABSTRACT

The fruit sector in Chile had a strong rebound during the last two decades thanks to the efforts of public and private sectors, which enabled the country to position itself as one of the mayor exporters in the international fruit products market. The requirements imposed by developed countries have contributed incorporation of the concept "food safety and quality" of agricultural products. Producing and exporting countries like Chile are obliged to incorporate procedures and technical recommendations to comply with the requirements related to safety and quality of the final product. The access to stringent and profitable markets implies the integration of Good Practice Protocols (GAP) to their production process. From the economic point of view, the implementation of quality assurance systems and the use of GAP protocols enables the agricultural business to entry into more profitable markets, or stay in this market. The purpose of this report is to analyze differences between GAP protocols, in order to establish the potential benefits and difficulties faced by the companies at the time of incorporating GAP, besides the costs associated with its implementation. Results show that there are differences among the checklist in aspects such as checklist environment, hygiene and safety and welfare of the consumer. They also show that certification is a real need to access more and better markets. The most used protocols are Tesco and GlobalGAP. The results also show that protocols improve management practices since there is a requirement of registration of all the activities by each protocol.