



DIAGNÓSTICO DE POSIBILIDADES Y RESTRICCIONES PARA LA PRODUCCIÓN Y EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS DE LA COMARCA LAGUNERA HACIA LA UNIÓN EUROPEA

M.C. María Cristina García Carrillo^a, Dr. Héctor Aurelio Moreno Casillas^a, Dra. Sara María Velázquez Reyes^a, Ing. Claudia Berenice Cruz Haro^a.

^aInstituto Tecnológico de la Laguna, mc_garciac@hotmail.com, honerom@gmail.com, saravelazquezreyes@gmail.com, clau_cruz@hotmail.com.

RESUMEN

En la Región Lagunera existe gran diversidad y se manejan magnas cantidades de productos perecederos, principalmente los agrícolas, y no se cuenta con un sistema de comercialización que pueda ser factor de ayuda a los productores agrícolas laguneros logrando colocar los productos en el comercio nacional e internacional; también se desconoce la situación actual y la capacidad productora en la Comarca Lagunera, lo que indicaría el margen de lo que es capaz de producir.

El objetivo general de este trabajo fue analizar las situaciones tecnológicas, inocuidad y comercialización de los productores de la Comarca Lagunera para identificar posibilidades y restricciones de exportar perecederos al mercado de la Unión Europea mediante un diagnóstico evaluando los siguientes puntos:

- Hacer una descripción de la situación de la producción de los principales productos perecederos en México y en la Laguna.
- Conocer las condiciones tecnológicas, de inocuidad y comercialización de los productores Laguneros, para evaluar su potencialidad como exportadores.
- Conocer las causas por las cuales La Comarca Lagunera no exporta dichos productos a los países Europeos.
- Elaborar propuestas para acceder al mercado de exportación de diferentes productos basados en la oportunidad de mercado y el cumplimiento de los requisitos de inocuidad y calidad que requiere el mercado de exportación.

De acuerdo a resultados obtenidos de las encuestas realizadas a productores y exportadores laguneros, para promover la exportación de productos perecederos de la Comarca Lagunera hacia la Unión Europea se recomienda seguir una estrategia que gire en torno a dos ejes:

- a) Implementar actividades de capacitación en BPA y BPM ya que la mayoría de los productores desconocen cómo lograr certificarse.
- b) Promover el acercamiento entre productores e importadores, actividad que pudiera ser impulsada por instituciones como Bancomext, Pro México, ASERCA, Secretaría de Economía, entre otras, nombrando las más importantes al momento.

1. INTRODUCCIÓN

En las últimas décadas el comercio internacional de productos frescos ha experimentado grandes cambios debido al creciente desarrollo de estándares y regulaciones sanitarias, fitosanitarias y de calidad, algunos de carácter obligatorio fiscalizados por entidades públicas, y otros de carácter



voluntario desarrollados por las cadenas de distribución de alimento mundial u organizaciones internacionales. Dichos estándares surgen en respuesta a la exigencia de los consumidores por alimentos inocuos, saludables y amigables con el medio ambiente, lo que les permite manejar sus propias pautas y condiciones de producción.

Para la exportación, es sumamente importante adoptar los protocolos que se exigen comenzando con la adopción de las BP y una de las principales son las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para cumplir estándares de producción y sistemas de certificación. Estos basan su implementación en tres conceptos: seguridad e inocuidad de los alimentos, protección al trabajador y protección al medio ambiente. Además están sujetos a actualizaciones, haciéndolos cada vez más estrictos al momento de acceder a estos canales de comercialización. Adicionalmente, la adopción de estos protocolos implica gastos asociados a implementación, manutención y certificación de BPA, que se adicionan a los costos de producción y afectan la rentabilidad del negocio. El objetivo del presente estudio, identificar beneficios y desventajas de estar "certificado" para cumplir uno de los requisitos para exportar, y los factores de legalidad que influyen en la decisión de implementar estos protocolos. Los resultados obtenidos, serán de ayuda a las entidades públicas y privadas relacionadas con el sector agrícola de la región para el desarrollo de estrategias que motiven la adopción de protocolos de BPA entre los pequeños productores que se encuentran en la Comarca Lagunera, logrando una investigación para evaluar la posibilidad de la búsqueda de implementar BP para mejorar la calidad e inocuidad del producto, para certificarse y llegar a la idea principal que es la comercialización internacional entre México, y otros países en este caso La Unión Europea (UE).

2. TEORÍA

Selección de zona de estudio y productores

La zona seleccionada, es una región ubicada al norte de la república mexicana, como lo es la Ciudad de Torreón Coahuila, con una población aproximada de casi 608,836 mil habitantes, se debe tomar en cuenta que es una zona conurbada con las ciudades de Gómez Palacio y Lerdo del estado de Durango, sin embargo, es importante mencionar que mucha de la población de esta zona denominada la Comarca Lagunera, vive o trabaja indistintamente en las dos entidades federativas, por lo que se pudiera estar hablando de una población de aproximadamente 882,151 mil habitantes.

La comarca o región lagunera (La Laguna) está ubicada en la parte centro-norte de la República Mexicana en los límites de los estados de Coahuila y Durango y se encuentra conformada por 15 municipios, de los cuales 10 pertenecen a Durango: Gómez Palacio, Lerdo, Tlahualilo, Mapimí, Rodeo, Nazas, Simón Bolívar, San Juan de Guadalupe, San Luis del Cordero y San Pedro del Gallo; y cinco municipios pertenecen a Coahuila: Torreón, San Pedro, Matamoros, Francisco I. Madero y Viesca.

La extensión territorial de los 15 municipios que conforman la región lagunera es de 47,888 km², presentando fuertes contrastes y un desarrollo desigual sobre todo, entre el medio rural y el urbano.

Conocimiento de Buenas Prácticas para su Aplicación

Las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y las BPA (Buenas Prácticas Agrícolas) son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a cuidar la salud humana, proteger al medio ambiente y mejorar las condiciones de los trabajadores y su familia.



Buenas Prácticas de Manufactura

Son un conjunto de regulaciones federales que se aplican en todos los procesadores, distribuidores, y almacenes de alimentos u otros. Son la base legal para determinar si las prácticas, condiciones y controles usados para procesar, manejar o almacenar productos son inocuos y si las condiciones en las instalaciones son sanitarias. Las buenas prácticas de manufactura también son la base de las operaciones de la industria farmacéutica y cosmética, pero de igual forma cualquier empresa que desee garantizar sus productos en cuanto a calidad, eficacia y aceptación también puede implementarlas aunque realmente la parte que sule estas regulaciones federales en otros tipos de procesos son las Normas Estándar ISO.

Nos facilitan una descripción de las características propias de la manufactura especializada, el proceso, el empaque, el manejo y almacenamiento de productos alimenticios, farmacéuticos y cosméticos.

Buenas Prácticas Agrícolas

El concepto de buenas prácticas agrícolas consiste en la aplicación del conocimiento disponible a la utilización sostenible de los recursos naturales básicos para la producción, en forma benévola, de productos agrícolas alimentarios y no alimentarios inocuos y saludables, a la vez que se procuran la viabilidad económica y la estabilidad social. En el fondo se trata del conocimiento, la comprensión, la planificación y mensura, registro y gestión orientados al logro de objetivos sociales, ambientales y productivos específicos como se muestra en la siguiente figura. Esto exige una estrategia de gestión sólida y completa, así como la capacidad de hacer ajustes tácticos cuando las circunstancias lo precisen. Los buenos resultados dependen de la creación de una base de aptitudes y conocimientos, de mantener registros y hacer análisis continuos del desempeño, y de recurrir a la asesoría de expertos cuando haga falta.

Normalización

En un contexto de mercados mundiales caracterizado por la innovación tecnológica y la intensificación de la competencia, la actividad normalizadora es un instrumento indispensable para la economía nacional y el comercio internacional.

En México la normalización se plasma en las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) de carácter obligatorio, elaboradas por Dependencias del Gobierno Federal y las Normas Mexicanas (NMX) de ámbito primordialmente voluntario, promovidas por la Secretaría de Economía y el sector privado, a través de los Organismos Nacionales de Normalización.

Para demostrar que lo que se ha producido o comercializado está conforme a lo dispuesto por la propia norma que lo rige, se inicia el proceso de Evaluación de la Conformidad (que a su vez contiene procedimientos de certificación, verificación, calibración, muestreo, pruebas, según sea el caso).

No cualquiera puede asegurar que un bien o servicio se ajusta a la norma. Se requiere que una entidad de acreditación valore la competencia técnica y confiabilidad de los organismos de certificación, laboratorios de prueba, laboratorios de calibración y unidades de verificación.

La normalización, y evaluación de la conformidad no podrían efectuarse sin el sustento de la Metrología que asegura la exactitud de las medidas y así, es uno de los pilares del desarrollo industrial y de la certeza de las transacciones comerciales.

Para dar máxima eficacia en materia de normalización, la Secretaría de Economía participa en foros y organismos internacionales como son Codex Alimentarius, Comisión Panamericana de Normas Técnicas (COPANT) y la Organización Internacional de Normalización (ISO).

La normalización técnica en el ámbito de la agricultura y particularmente en el tema de las BPA, intenta potenciar la calidad de los productos, mejorar la calidad de vida, la salud y el medio ambiente. Pretende además, una comunicación clara e inequívoca, donde todos los actores de la sociedad (desde los consumidores hasta los productores agropecuarios, incluyendo a todos los



actores que conforman la cadena agroalimentaria) mantengan un mismo estándar de comunicación y donde haya un mínimo de un mínimo de exigencias y parámetros concertados con los consumidores enfocados a fomentar el comercio en un marco de eficiencia conjunta.

Una norma puede ser impuesta por contrato sin ser declarada de cumplimiento obligatorio. En general las normas reflejan e inducen las necesidades, hábitos y exigencias del mercado, por lo que el proveedor debe cumplirlas para asegurarse la satisfacción de sus clientes. Este es el caso de las normas que muchas veces imponen las grandes cadenas de supermercados que se manejan con normas EUREP GAP en el seno de la Unión Europea (UE). En varios países de LAC (Argentina, Brasil, Chile, Uruguay) , ya se cuenta con éste tipo de entidades “normalizadoras”, que tienen el rol acordado por ley, para elaborar normas que pasan a ser oficiales cuando son citada en un reglamento o ley nacional.

La importancia de las certificaciones para los productos mexicanos

Existen literalmente cientos de marcas de certificación de productos para diferentes aplicaciones, por lo que el primer paso a seguir por un exportador es obtener toda la información posible sobre la certificación más conveniente y sobre la ruta más adecuada para la certificación, siempre en función de productos y mercados.

Según la FAO, la certificación es el procedimiento por el cual un organismo da una garantía por escrito, que un producto, proceso o servicio cumple con los requisitos establecidos. Es así como los consumidores pueden estar seguros de que el producto o servicio cumplirá con sus expectativas.

Algunos esquemas de certificación son obligatorios, en función del tipo de producto y mercado al que se desea exportar, por ejemplo si se producen y exportan determinados productos a la UE o existe la intención de comercializarlos en cualquiera de los Estados miembros, si no se aplican correctamente, constituyen una violación de las leyes. Otros esquemas son voluntarios, pero normalmente son adoptados por los productores que desean demostrar la calidad o la seguridad de un producto y lograr así una ventaja competitiva

De acuerdo con las prácticas internacionales, existen distintos tipos de certificaciones, por mencionar algunas: Certificaciones de sistemas, producto, servicio, personas, responsabilidad social, medio ambiente, entre otras. Las normas ISO (International Organization for Estandarización), que establecen los lineamientos sobre la calidad y las gestiones, permiten mejorar las prácticas.

Certificaciones para exportar a UE

GLOBALG.A.P. comenzó en 1997 como EUREPGAP, una iniciativa del sector minorista agrupado bajo EUREP (Euro-Retailer Produce Working Group). El sector minorista británico conjuntamente con los supermercados en Europa continental comenzó a tomar conciencia de las inquietudes crecientes en torno a la inocuidad de los alimentos, el impacto ambiental y la salud, la seguridad y el bienestar de los trabajadores y de los animales.

Su solución fue la siguiente: Armonizar sus normas y procedimientos y desarrollar un sistema de certificación independiente para las Buenas Prácticas Agrícolas (G.A.P.).

Las normas EUREPGAP ayudaron a los productores a cumplir con los criterios aceptados en toda Europa en lo relativo a la inocuidad alimentaria, los métodos de producción sostenible, el bienestar de los trabajadores y de los animales, el uso responsable del agua, los alimentos para animales y los materiales de reproducción vegetal. La armonización en la certificación también significó un mayor ahorro para los productores, ya que no tenían que someterse todos los años a diferentes auditorías con diferentes criterios.

Durante los siguientes diez años el proceso se extendió por todo el continente y más allá. Bajo el impulso de la globalización, un número creciente de productores y minoristas de todas partes del mundo se unieron a la iniciativa, y la organización europea cobró importancia global.



Con el fin de reflejar su alcance global y convertirse en una norma líder de Buenas Prácticas Agrícolas a nivel internacional, en 2007 EurepGAP cambió su nombre a GLOBALG.A.P. Actualmente, GLOBALG.A.P. es el programa de aseguramiento líder en el mundo, logrando que los requerimientos del consumidor se vean reflejados en la producción agrícola en una creciente lista de países (actualmente más de 100 en todos los continentes). El Sistema de Certificación GLOBALG.A.P. consiste de mecanismos vinculados entre sí cuyo objetivo es asegurar el correcto desarrollo, implementación, mejora, integridad, transparencia y armonización de nuestros certificados.

3. METODOLOGÍA

Selección de la muestra

El proyecto consiste en recopilar información de una población en específico, definiéndola como un conjunto de personas que comparten características comunes.

Se seleccionó un grupo de productores de municipios de la Comarca Lagunera; del estado de Coahuila: Torreón, Matamoros y Viesca; y del estado de Durango: Gómez Palacio, Lerdo y Tlahualilo.

Diseño transeccional

- Se investigó la producción agrícola de las diferentes regiones de la Laguna y a diversos productores y comercializadores.
- Se midieron las condiciones con las que los productores cultivan los alimentos agrícolas.
- Se evaluó el sistema agrícola para producir alimentos inocuos y de calidad.
- Se analizó la situación en la que se encuentran los productores Laguneros.

Diseño transeccional descriptivo

Para el diseño transeccional descriptivo y buscando obtener un panorama de la Comarca lagunera y su producción agrícola, analizando los aspectos de mercado, calidad e inocuidad alimentaria:

- Se ubicó a un grupo de personas de productores y comercializadores.
- Se aplicó la encuesta al grupo de personas que en ese momento producían y comercializaban alimentos agrícolas.

Diseño transeccional correlacional - causal

Se realizó una investigación sobre la relación que hay entre los productores y comercializadores en la región, para determinar que variables afectan la capacidad de producir productos perecederos a un nivel apropiado para ser consumidos nacional e internacionalmente.

Muestra Probabilística

La Comarca Lagunera está conformada por 15 municipios. Se eligieron seis de ellos y se encuestó a un conjunto de productores seleccionando aleatoriamente.

- Población → Municipios de la Comarca Lagunera.
- Marco muestral → Directorio de Productores.
- Tamaño de la muestra → Número de encuestados para el nivel de confianza establecido.
- Selección de la muestra → Productores y comercializadores.

Diseño del instrumento

Se realizó un cuestionario conformado por 46 preguntas y 12 indicadores. Los indicadores se seleccionaron: en base a las exigencias normativas para comercializar productos perecederos nacional e internacionalmente, para establecer ejes temáticos acordes a la información que se presentó en el marco teórico, y una relación entre cada uno de los elementos.



Presentación de Resultados

Se analizaron los resultados provenientes del estudio realizado en conjunto con los tesisistas, el objetivo de su elaboración fue identificar los aspectos que hacen la factibilidad de la producción y comercialización de los productos perecederos de la Comarca Lagunera.

La esquematización de los resultados fue representada con gráficas. Abordando las percepciones de los diferentes actores de la cadena agroalimentaria contextualizando la situación actual del mercado local.

4. CONCLUSIONES

En este trabajo investigativo se estudió acerca del conocimiento de las BP y su aplicación por productores Laguneros, los resultados de la investigación proyectaron que la mayoría de los productores no conocen de BP pero si las utilizan para los cultivos, sin embargo no cuentan con un sistema integral organizado para entender los principales puntos que exigen las normas cumpliendo con los requisitos de las BP y la BPA, en lo que concierne a lo que es la exportación, para catalogarse como región exportadora de productos perecederos, principalmente los productos agrícolas las expectativas son de bajo margen.

Para la exportación de cualquier producto, uno de los factores más importantes es conocer que procedimientos se deben de utilizar para crear un producto de calidad que a su vez cumplan no solo con las leyes, normas y reglamentos sino también con la exigencia de los Mercados Internacionales, ya que aseguran el bienestar y se crea una economía que beneficia a diferentes países.

Se pudo observar que son más que justificables los impactos que las BPA pueden tener sobre la agricultura y el resto de los sectores productivos. Esto se constituye en un gran desafío para el país, particularmente porque queda un gran camino por recorrer y en dicho proceso debe quedar bien en claro, que más allá de la perspectiva comercial que promueven las BPA (competitividad), su concepto excede a estas dimensiones y este sentido se hace necesario promover la educación, concientización y el compromiso de todos los actores sociales, desde consumidores hasta productores a fines de garantizar la inocuidad de los alimentos, la dignificación de las condiciones laborales y la sustentabilidad ambiental.

BIBLIOGRAFÍA

1. Buenas Prácticas de la Fao
<http://www.fao.org/capacitydevelopment/goodpractices/gphome/es/>
2. Global G.A.P. (2015). Global G.A.P. <http://www.globalgap.org/es/who-we-are/>
3. Las Buenas Prácticas agrícolas, segunda versión, junio 2012
<http://www.fao.org/ag/esp/revista/faogapes.pdf>
4. Normas para exportar a Europa <http://www.exportapymes.com/article864.html>
5. SENASICA. (2013). Normatividad. <http://www.senasica.gob.mx/?id=647>