

ChileGAP®: Instrumento Chileno para verificar la inocuidad de frutas y hortalizas frescas

Gonzalo A. Hinojosa H.

Jefe de Area de Calidad y Medio Ambiente

Fundación para el Desarrollo Frutícola

Contenido

- Definición
- Desarrollo de ChileGAP
- Inocuidad en el Programa ChileGAP
- Herramientas de Apoyo
- Certificación

Definición

- ChileGAP es un Programa privado de certificación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) que ha sido desarrollado por la Fundación para el Desarrollo Frutícola (FDF), por un mandato de la Industria Exportadora Chilena de Frutas y Hortalizas frescas, que armoniza los requerimientos de BPA mas aceptados en Europa y los Estados Unidos, con el propósito de que los productores nacionales puedan implantar las BPA en sus predios para acceder a los dos mercados principales, al mínimo costo.

Definición - Estructura

Dirección

Coordinación

Ejecución



Definición - Entorno

Gráfico 1. Distribución porcentual de mercado de exportación para la fruta Chilena la temporada 2004/05. (Fuente: Exportdata 2005).

Europa
32%



USA
47%

Otros

América Latina
11%

Lejano Oriente 7%

Medio Oriente 3%

Definición - Entorno

Tabla 1. Mercados, participación y demanda por certificación en BPA.

Mercado	Participación (%)	Requiere Certificación	Observaciones
Norteamérica	47	SI	Food Safety
Europa	32	SI	BPA-EUREPGAP
América Latina	11	NO	Incorpora México
Lejano Oriente	7	NO	ChinaGAP, protocolo oferente
Medio Oriente	3	NO	

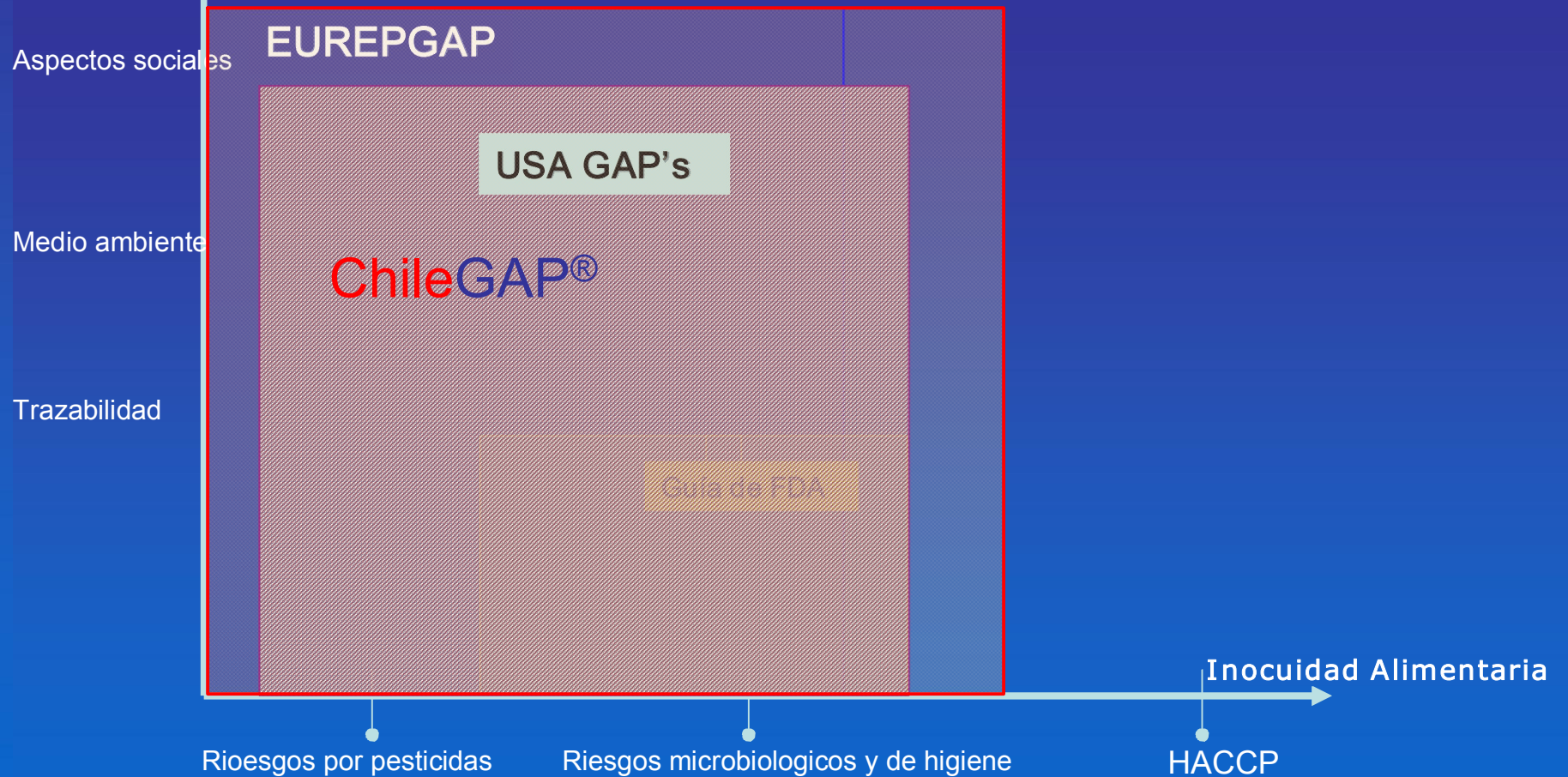
Definición - Entorno

Tabla 2. Entorno BPA USA v/s Europa.

Item	USA	CEE
Preocupación	Higiene e Inocuidad	Pesticidas y Manejo de Campo
Referencia	Inexistente	EUREPGAP®
Sistema Tipo	Atomizado y diferenciado	Unificado y estandarizado
Control	Verificación o Inspección propia o terceros no acreditados	Certificación con empresas acreditadas

Definición

Requisitos Generales de BPA



Reconocimiento

- ChileGAP es aceptado por los mercados de destino. Europa y Norteamérica.
 - EUREPGAP – Europa.
 - Clientes individuales - Norteamérica.
 - Directamente.
 - A través de empresas reconocidas por clientes.
- Sistema reconocido para ambos mercados en certificación simultánea.
- Reconocimiento a nivel nacional en instituciones de gobierno.



Inocuidad en el Programa ChileGAP

- Reglamento General
 - Términos de Referencia.
 - Objetivos.
 - Requisitos Auditores.
- Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento
 - Transversal, presente en todo el protocolo.
- Herramientas de Apoyo

Inocuidad en el Programa ChileGAP

Reglamento General

- Términos de Referencia.
 - Asegurar la inocuidad de los alimentos, cuidado del medio ambiente y la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores.
- Objetivos.
 - Asegurar que la producción se base en criterios de inocuidad acorde a principios de HACCP y Codex Alimentarius.
- Requisitos Auditores.
 - Capacitación formal en HACCP e higiene de alimentos.



Inocuidad en el Programa ChileGAP

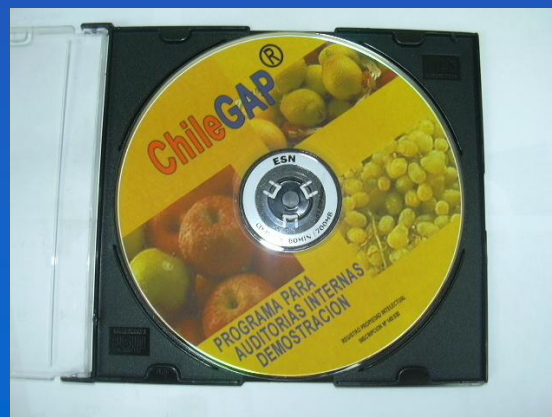
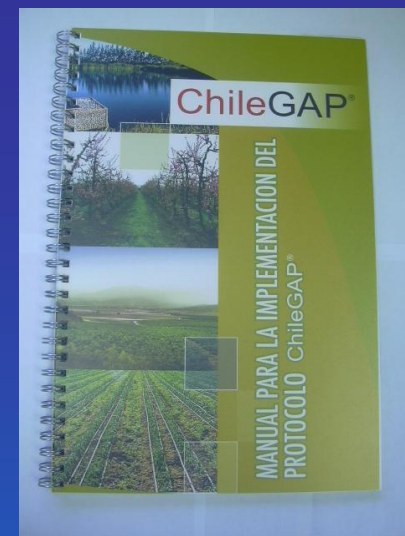
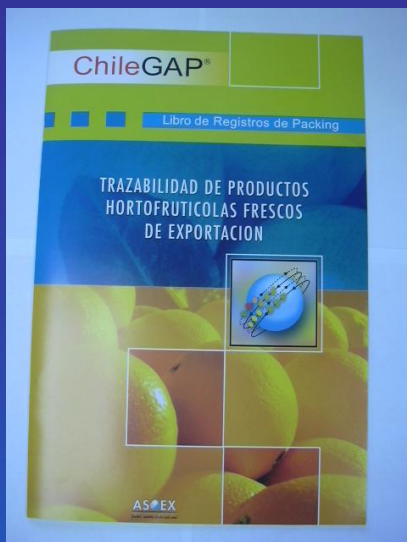
Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento

- Diseño de protocolo ChileGAP consideró:
 - Guía de Inocuidad de FDA-USA.
 - Regulación Nacional.
- Proceso de reconocimiento de protocolo aprobado por Davis Fresh Technologies (USA).
- Auditor ChileGAP con fuerte capacitación en Inocuidad de alimentos.

ChileGAP – Herramientas de Apoyo



ChileGAP – Herramientas de Apoyo



Certificación

**Inscripción
Directamente en
ChileGAP ó en OC's**

**Entrega de N° de
Registro por parte de
FDF**

**Auditoria de
Certificación**

**Entrega resultados
Auditoria**

**Corrección de No-
Conformidades**

Certificación



**Publicación en
www.chilegap.com**



Conclusión

ChileGAP® es la mejor alternativa a la hora de asegurar la Inocuidad de Frutas y Hortalizas frescas porque:

- Incorpora la Inocuidad como un aspecto transversal.
- Es el único protocolo que logra responder simultáneamente a los requerimientos de inocuidad de Europa y los Estados Unidos.
- Posee la mas amplia gama de herramientas de apoyo a la implementación y certificación.