



UNIVERSIDAD
PRIVADA
DEL NORTE

FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de Administración y Negocios Internacionales

“LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA) COMO HERRAMIENTA DE SOSTENIBILIDAD PARA LA EXPORTACIÓN DE HIGOS FRESCOS EN LA EMPRESA “AGRÍCOLA ATHOS” HACIA EL MERCADO EUROPEO-FRANCIA, TRUJILLO 2016”

Tesis para optar el título profesional de:

Licenciado en Administración y Negocios Internacionales

Autores:

Br. Maritza del Carmen Milagros Rivadeneira Alva
Br. Alex Roger Tejada Cueva

Asesor:

Mg. Ing. José Roberto Huamán Tuesta

Trujillo – Perú
2016

APROBACIÓN DE LA TESIS

El asesor y los miembros del jurado evaluador asignados, **APRUEBAN** la tesis desarrollada por los Bachilleres **Maritza del Carmen Milagros Rivadeneira Alva** y **Alex Roger Tejada Cueva** denominada:

LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA) COMO HERRAMIENTA DE SOSTENIBILIDAD PARA LA EXPORTACIÓN DE HIGOS FRESCOS EN LA EMPRESA “AGRÍCOLA ATHOS” HACIA EL MERCADO EUROPEO-FRANCIA, TRUJILLO 2016.

Mg. Ing. José Roberto Huamán Tuesta
ASESOR

Dr. Alberto Zelada Zegarra
JURADO
PRESIDENTE

Dr. Víctor Gaspar Cuadra Jiménez
JURADO

Ing. Luis Alfredo Mantilla Rodríguez
JURADO

DEDICATORIA

*A Dios, porque es mi guía, y permite que realice cada uno de mis objetivos.
Y mis padres por ser un ejemplo de lucha y perseverancia.*

Alex Tejada Cueva

A mi madre por ser artífice de esta meta, ya que a cada momento cuento con su apoyo incondicional y por ser el roble de mi hogar.

A mi tía, una persona única y excepcional porque ha comprendido mis locuras como sobrina.

A mis dos ángeles en el cielo, quienes fueron los pilares fundamentales de mi familia.

Y a una persona muy especial, quién ha estado a mi lado 5 años compartiendo buenos y malos momentos, alentándome a continuar en el arduo camino cuando parecía que me iba a rendir.

Maritza Rivadeneira

AGRADECIMIENTO

Agradecemos a Dios, por estar con nosotros en cada paso que damos y fortalecer nuestro espíritu.

A nuestros padres por siempre motivarnos y enseñarnos a no rendirnos en ninguna ocasión, por sus sabios consejos.

A nuestros docentes de la Universidad Privada del Norte, que a lo largo de nuestra carrera nos brindaron los conocimientos necesarios para afrontarnos a un mercado laboral muy competitivo.

A nuestro asesor de tesis Mg. Ing. José Roberto Huamán Tuesta, por su disposición y orientación durante la realización de nuestro trabajo de tesis.

Los autores.

Índice de Contenidos

APROBACIÓN DE LA TESIS	ii
DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO	iv
ÍNDICE DE CONTENIDOS	v
ÍNDICE DE TABLAS	vi
ÍNDICE DE FIGURAS.....	vii
RESUMEN.....	viii
ABSTRACT	ix
CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN	10
1.1. Realidad Problemática:	10
1.2. Formulación del Problema:	11
1.3. Justificación del Problema:.....	11
1.4. Limitaciones.....	12
1.5. Objetivos.....	12
CAPÍTULO 2. MARCO TEÓRICO.....	13
2.1. Antecedentes:.....	13
2.2. Bases Teóricas:.....	14
2.2.1. Buenas Prácticas Agrícolas como herramienta se sostenibilidad.	14
2.2.2. Exportación:.....	25
2.2.3. Producto de aplicación Profesional.	31
2.2.4. Sobre la empresa lugar de investigación: AGRÍCOLA ATHOS.....	33
2.3. Definición de términos básicos.....	35
CAPÍTULO 3. HIPÓTESIS	35
3.1. Formulación de la Hipótesis:	35
3.2. Operacionalización de Variables	35
3.2. Operacionalización de Variables	36
CAPÍTULO 4: MATERIALES Y MÉTODOS.....	40
4.1. Materiales y Métodos.	40
4.2. Material.....	40
4.3. Métodos:.....	40
4.3.5. Análisis de información:.....	41
CAPÍTULO 5: RESULTADOS	42
5.1. Resultados.....	42
CAPÍTULO 6: DISCUSIÓN	66
CONCLUSIÓN.....	67

RECOMENDACIONES	68
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS Y LINGÜÍSTICAS:.....	69
ANEXOS.....	71

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1 ENTREVISTA AL FUNCIONARIO ENCARGADO DEL FUNDO EN NEPEÑA- ANCASH.....	43
TABLA 2 PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES DE HIGO FRESCO 2011– 2015.....	45
TABLA 3 PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES DE HIGO FRESCO 2011- 2015, VALOR EN TONELADAS (TN).....	47
TABLA 4: ZONAS DE PRODUCCIÓN DE HIGOS EN PERÚ 2013-2015, TONELADAS MÉTRICAS.....	49
TABLA 5 PRINCIPALES MERCADOS DÓNDE PERÚ EXPORTÓ HIGOS FRESCOS DURANTE 2011- 2015(TONELADAS).....	51
TABLA 6: PRINCIPALES MERCADOS DÓNDE PERÚ EXPORTÓ HIGOS FRESCOS DURANTE 2011-2015 (DÓLARES)	53
TABLA 7: OFERTA EXPORTABLE DE HIGOS FRESCOS A NIVEL MUNDIAL, VALOR EN DÓLARES AMERICANOS, AÑO 2011-2015.....	55
TABLA 8: OFERTA EXPOTABLE DE HIGOS FRESCOS VALOR EN TONELADAS 2011-2015. 57	
TABLA 9: PRINCIPALES EMPRESAS EXPORTADORAS DEL HIGOS EN PERÚ.....	59
TABLA 10: DISTRIBUCIÓN DEL PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN EN EL 2015 DE LA EMPRESA ATHOS. 59	
TABLA 11: CONVENIOS INTERNACIONALES CON LOS PRINCIPALES PAÍSES A LOS QUE PERÚ EXPORTA HIGO FRESCO	60

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1: PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES DE HIGO FRESCO 2011- 2015 (\$)	46
GRÁFICO 2: PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES DE HIGO FRESCO 2011- 2015, VALOR EN TONELADAS (TN)	48
GRÁFICO 3: ZONAS DE PRODUCCIÓN DE HIGOS EN PERÚ 2013-2015 (TONELADAS MÉTRICAS)	50
GRÁFICO 4: PRINCIPALES MERCADOS DÓNDE PERÚ EXPORTÓ HIGOS FRESCOS DURANTE 2011- 2015(TONELADAS)	52
GRÁFICO 5: PRINCIPALES MERCADOS DÓNDE PERÚ EXPORTÓ HIGOS FRESCOS DURANTE 2011- 2015(DÓLARES)	54
GRÁFICO 6: OFERTA EXPORTABLE DE HIGOS FRESCOS, VALOR EN DÓLARES AMERICANOS, AÑO 2011- 2015	56
GRÁFICO 7: OFERTA EXPOTABLE DE HIGOS FRESCOS VALOR EN TONELADAS 2011-2015	58

RESUMEN

El presente trabajo de investigación se ha realizado en la empresa Agrícola Athos en uno de sus fundos ubicado en el departamento de Ancash y hemos trabajado en base a uno de sus productos, el Higo.

Para entender el significado de las buenas prácticas agrícolas y como estas pueden ser una herramienta de sostenibilidad a través del tiempo, primero hemos identificado sus conceptos e importancia para las empresas.

Realizamos un análisis de la producción nacional de higos, identificando 3 zonas principales de producción, Ica, Lima y Arequipa.

Además un ranking de los principales países productores de este producto, así como de aquellos mercados a donde Perú exporta el higo fresco, siendo Francia y Países Bajos los lugares con mayor demanda del producto, identificando también las principales barreras de comercio hacia el mercado europeo.

Aplicamos una entrevista a un funcionario de la empresa ATHOS, en donde se formularon interrogantes referidas, a salud y bienestar en el trabajo, certificaciones, responsabilidad social, producción, entre otras.

Teniendo en cuenta todo lo mencionado, con este estudio se demuestra que la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas generan que una empresa sea sostenible a través del tiempo, así como lo viene haciendo Athos, una empresa, que comercializa productos de calidad, en un ambiente laboral apropiado para el trabajador, pensando en la comunidad donde se desarrolla y cuidando el medio ambiente, todo ello respaldado por las múltiples certificaciones que posee y le permiten comercializar producto como el higo hacia el mercado europeo.

ABSTRACT

The present research was carried out in the agroexport company ATHOS in one of its orchard located in the region of Ancash and we have worked on the basis of one of its products, the fig. To understand the significance of the good agricultural practices and how these can be a tool of sustainability through the time, first we have identified the concepts and the importance for the companies. Analysis of the national production of figs was made identifying 3 main production areas, Ica, Lima and Arequipa.

In addition, we prepared a ranking of the main producers of this product, as well as those markets where Peru exports fresh fig, being France and Netherlands the places with more demand of the product, identifying also the main barriers to trade towards the European market. We interviewed a management representative of the company ATHOS where some questions were prepared about, health, wellbeing at work, certifications, social responsibility, production, among others. Taking in account all the information above , with this study we showed that the application of good agricultural practices generate sustainability in a company through the time, as how ATHOS has been working, which is a company, that trades quality products , in an appropriate work environment for workers, thinking of the Community where it works and taking care of the environment , supported by several certifications that it has and that allows them to trade their products as the fig to the European market.

CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad Problemática:

Actualmente, las empresas deben competir no solo a nivel nacional sino también a nivel global, para que sus negociaciones tengan una mayor acogida y sus producciones aumenten. En los últimos años el higo fresco y sus derivados han obtenido mayor potencial de exportación en el sector agroindustrial.

Según la Red de Información para la Agricultura Sostenible (Sustainet], 2015), menciona que su objetivo prioritario es reducir la pobreza y fomentar una agricultura sostenible en los países en desarrollo y en procesos de reforma, la agricultura sostenible integra tres objetivos principales: salud ambiental, rentabilidad económica y equidad social y económica.

El desarrollo sostenible se define como el desarrollo que satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades. Informe de la Comisión de Brudtland. (2016)

La Comisión para la Promoción de Exportaciones. PROMPEX. (2014), menciona que el éxito de la implementación de las BPA debe convertirse en la obtención de productos alimenticios inocuos y saludables para los consumidores. Las BPA son la base para lograr la certificación de los productos agrícolas bajo los estándares que exigen las normas internacionales, como por ejemplo: EUREPGAP para la Unión Europea o US-GAP para los Estados Unidos.

En el Perú instituciones como SENASA y gobiernos regionales a través de su dirección regional de agricultura, vienen fomentando en muchas regiones del país, manuales de buenas prácticas agrícolas, que le permiten al agricultor local tener conocimiento de la importancia de su implementación para obtener mejores resultados tanto en mercados locales como internacionales.

La empresa Agroindustrial Athos, durante los veinticinco años de trayectoria ha pasado de ser una empresa familiar a una estructura corporativa, basada en su habilidad por establecer y administrar asociaciones duraderas, tanto a nivel de producción como de gestión, actualmente exporta higos, arándanos, espárragos y mangos a países como España, Francia, Reino Unido y Estados Unidos; permitiendo el desarrollo e introducción de procesos sostenibles y productos exclusivos de alta

calidad, siendo uno de ellos "el higo", un fruto sano, delicioso, y de creciente demanda en mercados internacionales.

Según estimaciones del portal de internet especializado en comercio mundial, el mercado mundial de higos supera los 300 millones de euros, donde destacan como mercados de gran consumo Francia, Alemania, India, Italia y Estados Unidos. Consumidores a los que Athos pretende seguir llegando través de productos que cumplan con todas las exigencias de calidad necesarias. SMARTEXPORT. (2015).

Con este fin radica la importancia de la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) como herramienta de sostenibilidad que permita a esta empresa introducirse en mercados de exportación atractivos.

1.2. Formulación del Problema:

¿De qué manera las buenas prácticas agrícolas como herramientas de sostenibilidad influyen en la exportación de higos frescos en la empresa "Agrícola Athos" hacia el mercado europeo–Francia, Trujillo 2016?

1.3. Justificación del Problema:

Justificación teórica, esta investigación estará como fuente de información para aquellos que estén interesados en la aplicación de las BPA en los higos frescos y la importancia que atraería a la empresa ATHOS, obteniendo así una visión más clara del sistema de calidad en los frutos.

Justificación aplicativa o práctica, con el presente informe se pretende aportar grandes beneficios a través de la BPA a los diferentes productos agrícolas, así mismo compartir información y conocimientos sobre esta técnica a estudiantes de la carrera u otros.

Justificación valorativa, hoy en día, existe un entorno no solo competitivo a nivel internacional sino de calidad, ya que también es pieza clave para incrementar las exportaciones del higo. La presente investigación intenta ayudar a la mejora de sus exportaciones y todo lo que conlleva a ello.

Justificación académica, como estudiantes de Administración y Negocios Internacionales aspiramos dejar un aporte, que sirva de guía y ayuda en su desarrollo profesional, a los alumnos de la carrera antes mencionada o afines. Ya que en un país globalizado como el nuestro y teniendo en cuenta el aumento de las exportaciones de frutas en el Perú y en Latinoamérica, es prescindible explicar la técnica de buenas prácticas agrícolas y que estándares de calidad se ha obtenido.

1.4. Limitaciones

Empresas exportadoras agroindustriales que restringen el ingreso a sus instalaciones y son reacios al brindar mayor información.

Acceso restringido a algunas páginas de inteligencia comercial.

Escasez bibliográfica sobre estudios previos referente al tema de estudio.

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo General

- Determinar la influencia de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) como herramienta de sostenibilidad para la exportación de higos frescos en empresa Agrícola ATHOS hacia el mercado europeo – Francia , Trujillo 2016.

1.5.2. Objetivo Específico:

- Analizar las certificaciones, capacitaciones e inspecciones con las que cuenta la empresa Athos.
- Analizar qué tan viable es el mercado europeo – Francia para la exportación de higos frescos a través de la empresa ATHOS.
- Determinar qué certificaciones se requieren para ingresar higo fresco al mercado europeo–Francia, así como las barreras arancelarias y parancelarias que permitan su exportación.
- Analizar la cadena logística que emplea la empresa ATHOS para comercializar sus productos.

CAPÍTULO 2. MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes:

A Nivel Internacional

Catraró, A. (2014), en su tesis "El Cultivo de la Higuera: Producción de higos y su deshidratación como método para el agregado de valor del producto", nos menciona que el mercado argentino interno no está abastecido según su demanda de higos frescos, secos y otros subproductos. Y que la misma podría ser cubierta por la producción local mediante la implementación de las tecnologías adecuadas tanto en el manejo del cultivo cumpliendo con estándares requeridos para su posterior proceso de industrialización. Para la autora la importancia de incentivar el agregado de valor de la producción regional no solo se basa en la mejora de indicadores productivos sino también el grado de desarrollo que se genera en las comunidades.

Rodas, D. (2011), en su investigación sobre "El impacto de la exportación de higos y sus derivados al mercado de Estados Unidos, en la empresa *La Higuera* en Ecuador", determinó que el objetivo, al realizar este proyecto fue que se garantice un producto con altos estándares de calidad, cuidando cada detalle de los procesos de producción y exportación

Paéz, M., Uribe, M., Díaz, S., Castro, R., Barbosa, E., Londoño, A. & Carvajal, N. (2011), en su investigación de "Evaluación de riesgo en humanos por plaguicidas en tomate cultivado con sistema tradicional y BPA (Buenas Prácticas Agrícolas)", concluyeron que un cultivo que implementa adecuadamente las BPA, debe garantizar que los alimentos producidos son aptos para el consumo humano. Respecto a la aplicación de plaguicidas y fertilizantes, únicamente deben utilizarse con moderación productos químicos aprobados y autorizados para los usos y cultivos recomendados por las agencias respectivas en el país de producción o en el país a donde se desea exportar

A Nivel Nacional

Salazar, K. (2014), en su tesis, "Oportunidades de negocio en el mercado de Estados Unidos para las exportaciones peruanas de arándanos frescos provenientes de la región La Libertad" se dirigió a las empresas que quieran incursionar o diversificar con los destinos productos de exportación, además, resaltó que Perú presenta ventajas competitivas en comparación con el resto del mundo y que es un país que posee tierras y variedad climática que le propician una importante primacía a nivel global.

2.2. Bases Teóricas:

2.2.1. Buenas Prácticas Agrícolas como herramienta de sostenibilidad.

2.2.1.1. Buenas Prácticas Agrícolas:

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura ([FAO], 2008), indica que las BPA son "prácticas orientadas a la sostenibilidad ambiental, económica y social para los procesos productivos de la explotación agrícola que garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos y de los productos no alimenticios.

La función de códigos, normas y reglamentos de BPA comprende, en varios niveles:

- La garantía de la inocuidad y calidad del producto en la cadena alimentaria.
- La captación de nuevas ventajas comerciales con el mejoramiento de la gestión de la cadena de suministro.
- El mejoramiento del uso de los recursos naturales, de la salud de los trabajadores y de las condiciones de trabajo.
- La creación de nuevas oportunidades de mercado para productores y exportadores de los países en desarrollo.

Estos cuatro elementos esenciales de la BPA, están incluidos en la mayor parte de las normas del sector público y privado.

A. Productos agrícolas:

Una publicación de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo ([PROMPERÚ], 2009) menciona que el Perú produce frutas y hortalizas que cumplen con las más altas exigencias de calidad en cuanto a sabor, color, aroma y consistencia. Además, por su ubicación geográfica, nuestro país puede ofrecer productos en contra estación y durante todo el año. Asimismo, sus particulares condiciones climáticas, determinadas por la Cordillera de los Andes, sus múltiples pisos ecológicos y las corrientes oceánicas, permiten la obtención de cosechas que se distinguen por sus extraordinarias cualidades organolépticas.

- **Calidad:** Pérez J. (2010) explica que la calidad, se enfoca al producto, inicial, intermedio o final; siendo normalmente el propio fabricante el que evalúa el nivel de calidad. La calidad especifica los estándares a alcanzar y los puntos de inspección dentro del proceso productivo, haciendo que la evaluación del cumplimiento sea bastante objetiva.

Según Uribe, A. (2009) la calidad comprende los siguientes aspectos:

- ✓ Sabor, olor, color, textura (características organolépticas: que pueden ser percibidas por los sentidos).
- ✓ Ausencia de daños y defectos.
- ✓ Uniformidad de los lotes: Que sean de la misma categoría, tamaño o calibre, color, procedencia.
- ✓ Información del producto: fecha de cosecha, ubicación geográfica del campo, si el producto fue manipulado genéticamente, etc.

A.1. Calidad en la agricultura:

Las técnicas de producción a las cuales se ha sometido el producto, deben ser respetuosas con el medio ambiente: métodos de lucha contra las plagas con productos de bajo nivel de residuos, e incluso eliminación biológica de lucha contra las plagas, abejorros para la fecundación, controles de calidad en origen. Ofrecer información bien documentada de todos los nuevos atributos de los productos.

Poner a disposición de los clientes instrumentos que avalen que la información ofrecida está garantizada por algún organismo público o privado, de reconocida solvencia. (Información científica y tecnológica del sector agropecuario en las Américas, [INFOAGRO], 2015)

A.2. Cumplimiento de la calidad:

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo ([MINCETUR], 2015) indicó que el aseguramiento de la calidad es:

- **Voluntario:** Lo exige el mercado para garantizar la calidad del consumidor:
 - Certificaciones de Buenas Prácticas Agrícolas (EUREPGAP/GLOBALGAP, TNC (Tesco), BRC, BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA)
 - Certificaciones de producto: Ecológico, Orgánico, Comercio Justo, Amigable con la Biodiversidad, etc.
 - Normas Técnicas (Normas Técnicas Peruanas, Normas Técnicas Internacionales).
- **Obligatorio:** Lo exige la autoridad para salvaguardar la salud humana y la sanidad agrícola:
 - Límites máximos de residuos de pesticidas, metales pesados y contaminantes microbiológicos.
 - Cumplimiento de normas técnicas obligatorias.

- Tratamiento para revertir el ingreso de plagas cuarentenarias. (MINCETUR, 2015)

A.3. Descripción de los Sistemas de Calidad e inocuidad

Según Díaz, S. (1996) en el control de calidad deben participar todos los involucrados en el proceso, desde el gerente hasta el último trabajador.

En términos de los mecanismos de aseguramiento de la calidad e inocuidad de alimentos que se están aplicando mundialmente, existe un pequeño grupo que ha alcanzado altos niveles de reconocimiento internacional y han sido incluidos e diversos acuerdos internacionales.

B. Instalaciones

- Área de almacenamiento de insumos:

Según manual práctico de implementación de buenas prácticas agrícolas de SENASA (2013) deben ser áreas independientes en construcciones separadas de plaguicidas, fertilizantes y bio-insumo. Los carteles y avisos tienen que estar visibles para que identifiquen el almacenamiento de cada tipo de insumo, además estos deben mantenerse en su envase y con su etiqueta original.

- Área de preparación de mezclas de insumos agrícolas:

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria SENASA, (2015) menciona que el proceso de elaboración debe ser supervisado por personal competente y realizado higiénicamente, de tal forma que se evite pérdidas de tiempo para evitar la acción de microorganismos que generan descomposición.

- Área de acopio en predio o fundo:

Ambiente adecuado, techado con programa de higiene y control de roedores. SENASA (2015)

- Área de post cosecha

El lugar en donde se lleva a cabo operaciones de pos cosecha tales como lavado, clasificación, empaque, encerado, almacenamiento o cualquier otro, debe ser adecuado para preservar las condiciones de inocuidad de los alimentos. Esta área deberá cumplir con las siguientes características:

- Diseño y construcción que facilite la limpieza y desinfección, de tal manera que se garantice la protección del producto contra el ingreso de plagas y contaminación. Esta área debe estar incluida en el plan de higiene y mantenimiento de las instalaciones.
- Las instalaciones deben ser de tamaño suficiente, con áreas separadas y demarcadas de acuerdo con las operaciones del proceso que garanticen su flujo.

- Se debe contar con un sistema de suministro de agua potable para el desarrollo de las operaciones que lo requieran y la higiene de los trabajadores.
- Se debe contar con sistema de ventilación e iluminación adecuadas que eviten contaminación y con sistemas de redes eléctricas en buen estado de funcionamiento y mantenimiento.
- Se debe contar con instalaciones sanitarias en buen estado y debidamente dotadas: baños, vestidores, estaciones de limpieza y desinfección de manos.
- Los equipos y utensilios deben ser de material lavable e inerte y encontrarse en buen estado y funcionando correctamente. Se debe contar con un plan de mantenimiento preventivo y de calibración de equipos de medición cuando se requieran. (SENASA, 2015)

- **Lugar del Cultivo:**

El fundo debe estar en un sitio adecuado, limpio y ordenado para realizar el acopio de los productos cosechados de modo que se garanticen su calidad e inocuidad durante el tiempo de permanencia allí. Se debe disponer de una fuente de agua potable para realizar la pre-limpieza, según los requerimientos del producto y para cubrir los requerimientos de prácticas higiénicas de los trabajadores y las actividades de re limpieza y desinfección de equipos, utensilios y herramientas. El área de acopio debe estar contemplada en un programa de higiene, incluyendo el control de roedores y plagas. Esta área deberá contar con los equipos y utensilios acordes con las necesidades del producto que se va a cosechar, incluyendo las cajas y canastillas para la cosecha. Los productos no deben estar en contacto directo con el suelo. (SENASA, 2015)

C. Equipos utensilios y herramientas:

Sistema de Información Legal Especializada para Empresas y Profesionales, Servilex (2014) indica que el mantenimiento y calibración de equipos, utensilios y herramientas son:

- ✓ Todos los equipos, utensilios y herramientas empleados en las labores de campo, cosecha y pos cosecha deben ser revisados, y mantenidos en buenas condiciones; para esto se debe contar con un programa de mantenimiento preventivo y de calibración, de acuerdo con los requerimientos de cada uno de ellos.

- ✓ Dichos programas deben contar con sus registros respectivos y orientados bajo las indicaciones pertinentes de profesionales o asesores del cultivo o una persona calificada para determinar la necesidad y requisitos del programa de calibración de equipos.

Todos los equipos y utensilios empleados durante la cosecha y pos cosecha tales como: recipientes, cuchillos, mesas, cestas o canastillas, cepillos, tanques de lavado, etc., deben ser lavables, construidos de manera que se facilite su mantenimiento, limpieza y desinfección. SENASA (2015)

D. Manejo del agua:

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO (2007) menciona que la gestión cuidadosa de los recursos hídricos y la utilización eficiente del agua para los cultivos de producción para el riego cuando sea aplicable y para el ganado, son criterios que están relacionados con las buenas prácticas agrícolas. Las tecnologías y la gestión eficiente del regadío reducirán al mínimo los desperdicios y evitarán la lixiviación y la salinización excesivas. Las capas de agua deben administrarse de manera que se evite un aumento o una reducción excesiva.

El agua destinada para uso agrícola (riego, lavado de maquinarias y equipos, preparación de fertilizantes y plaguicidas, etc.), debe estar libre de contaminaciones que pudieran resultar peligrosas para la salud del consumidor. Así mismo el agua predestinada a bebida lavado de la producción o que tome contacto con el alimento durante la elaboración debe ser potable según las normas establecidas por el organismo oficial competente. SENASA (2013)

- Agua para riego:

El manual práctico de implementación de buenas prácticas agrícolas de SENASA (2013) menciona que el agua para riego debe tener características físico-químicas y microbiológicas de acuerdo con la legislación nacional vigente, del mismo modo contar con un programa de muestreo para análisis.

E. Manejo del suelo:

Según Umpire, A. (2009) es importante conocer los tipos de suelo que se tengan en el predio, y saber si se está explotando según su capacidad y conociendo sus limitaciones: Mal drenaje, fuerte pendiente, salinidad, etc.; asimismo que la actividad no desmejora su situación. El productor deberá contactar a un especialista que realice un informe del predio con los mapeos de suelo correspondientes, indicando

las zonas con mal drenaje, pendiente y demás particularidades. De esta manera podrá evidenciar que la instalación de cultivos se realizó en los terrenos apropiados y también se conocerá el impacto que producen las actividades de labranza en el suelo: erosión, salinización, etc.

F. Siembra trasplante y material de propagación:

Sistema de Información Legal Especializada para Empresas y Profesionales SERVILEX, menciona que se debe considerar los aspectos que permitan reducir los peligros de contaminación física, química y biológica del producto, así como el riesgo de contaminación del suelo

- La siembra y/o trasplante debe realizarse a densidades adecuadas al medio, a la especie, la variedad y al sistema de conducción elegido, recomendándose que las variedades elegidas posean resistencia o tolerancia a las plagas locales más importantes y respondan a las demandas del mercado interno o externo de ser el caso. SENASA (2013)
- Debe utilizarse semillas, plántulas o plántones certificados por la Autoridad Nacional Competente, que garanticen la sanidad, pureza varietal y estado, debiéndose registrar su procedencia. SENASA (2013)
- En el caso de propagación de material vegetal para uso propio, se deberá implantar sistemas de control de calidad que contemplen la detección de síntomas y signos de anomalías en el material vegetal, así como también los tratamientos correctivos realizados. SENASA (2013)

G. Protección de las plantas y cultivos:

✓ Protección de las plantas:

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO (2009) menciona que el mantenimiento de la salud de las plantas es fundamental para que la agricultura dé resultado tanto en lo que respecta al rendimiento como a la calidad del producto. Esto exige estrategias a largo plazo para controlar los riesgos mediante el uso de cultivos resistentes a las enfermedades y las plagas, la rotación de los cultivos y los pastizales, la superación de las enfermedades con respecto a cultivos susceptibles, y el empleo racional de productos agroquímicos para luchar contra las malas hierbas, las plagas y las enfermedades aplicando los principios del manejo integrado de plagas.

Sistema de Información Legal Especializada para Empresas y Profesionales, SERVILEX, también menciona que la persona con responsabilidad técnica en el predio o el asesor externo responsable del manejo de plagas, debe ser un profesional competente o debidamente capacitado.

✓ **Protección de cultivos:**

Según el manual práctico de implementación de buenas prácticas agrícolas publicado por SENASA (2013) prioriza que las aplicaciones de métodos de control no químicos, si se emplean agentes biológicos para control de plagas deberán usarse de acuerdo a la legislación vigente.

El responsable técnico o asesor externo es responsable del manejo de plagas.

H. Uso de plaguicidas:

Los responsables de las recomendaciones y los trabajadores que apliquen los plaguicidas deben ser capacitados y demostrar competencias y conocimiento de la materia. Se debe utilizar productos registrados por la normativa nacional vigente y de acuerdo a las recomendaciones de la etiqueta (dosis, periodo de carencia). SENASA (2013).

- **Transporte de plaguicidas:**

SENASA (2013) menciona se transporta los plaguicidas en envases correctamente etiquetados, cargados y descargados de los vehículos de transporte de manera segura para evitar derrames, los plaguicidas no deberán ser trasladados junto con alimentos, medicinas, vestimenta.

En caso de derrames de plaguicidas durante el transporte se tiene que actuar inmediatamente siguiendo las indicaciones de la etiqueta, hoja informativa y de seguridad para materiales.

- **Límites Máximos de Residuos (LMR) de plaguicidas:**

Según Uribe, A. (2009), es la principal preocupación en los productos agrícolas de exportación ya que las autoridades en los países de destino establecen LMR y los productos deben ser cumplidos. Las buenas prácticas agrícolas minimizan el riesgo de exportar un producto con residuos por encima de los LMR permitidos. Los exportadores deben hacer análisis periódicos de sus cultivos a fin de hacer los ajustes correspondientes en su control químico.

La información de LMR debe ser obtenidos directamente de las fuentes oficiales de los países de destino, ya que cambia constantemente. MINCETUR (2011)

I. Cosecha y manejo de post cosecha:

- **Post cosecha:**

La fruta de desecho debe ser incorporada al suelo, o bien se debe realizar algún manejo con ella, para evitar la presencia de roedores en los cuarteles. Se debe realizar una labor de recolección de desechos una vez terminada la cosecha.

- **Lavado:** El agua utilizada debe ser potable y se tiene que realizar análisis microbiológicos por lo menos una vez al año por un laboratorio oficial.

- **Secado natural:** Las plantas se colocan sobre superficies elevadas o suelos hecho de material idóneo: plástico, hormigón.

- **Personal de Cosecha:**

Conocer las formas y riesgos de la contaminación de los productos, capacitado en técnicas de cosecha y de buenas prácticas de higiene. Ministerio de Agricultura de Chile (2012)

J. Trazabilidad

Sánchez (2009) menciona que "la trazabilidad pertenece al ámbito de la calidad y los caminos para su logro e inspección". Los exportadores e importadores de productos vegetales y frutas, han realizado iniciativas de trazabilidad, esto debido a la seguridad alimentarias y las exigencias normativas de los países.

K. Seguridad Alimentaria:

Según la Malpica, C., citador por Eguren, F. (2011.p.45). La seguridad alimentaria en el Perú, ha cambiado mucho, pero los problemas de seguridad alimentaria y desnutrición, siguen siendo endémicos en el país. Se considera seguridad alimentaria cuando los miembros de un hogar disponen de manera sostenible alimentos suficientes en cantidad, calidad según las necesidades biológicas y con las condiciones adecuadas para el consumo.

- **Inocuidad:** Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, MINCETUR. informó que en Perú son tres las autoridades en materia de inocuidad de los alimentos cuyas competencias están definidas en la "Ley de Inocuidad de los Alimentos (D. Leg. N° 1062)", publicada en junio del 2008.



Fuente: Mincetur 2014

- SENASA:

MINCETUR (2015) indica que SENASA certifica el estado fitosanitario y zoonosanitario de los predios o establecimientos dedicados a la producción agraria, incluyendo las empacadoras que destinan productos para la exportación de conformidad con los requerimientos de la Autoridad Nacional de Sanidad Agraria del país importador. También desarrolla los Programas Nacionales de Moscas de la Fruta, Control Biológico y Fiebre Aftosa.

L. Seguridad de las personas:

Todas las personas que trabajan en el lugar de la producción, acondicionamiento y transporte deben mantener un grado apropiado de aseo personal, comportamiento adecuada y tener conocimiento de su función y responsabilidad en cuanto a la protección de los alimentos contra la contaminación y deterioro. SENASA(2015)

M. Medidas de Protección ambiental:

Con el fin de minimizar el impacto negativo de la producción agrícola las nuevas normas referentes a las Buenas Prácticas Agrícolas incluyen medidas para la protección del ambiente. Para ello, hace hincapié en el cumplimiento de la legislación vigente respecto del cuidado ambiental. FAO (2012)

Los objetivos de la protección ambiental son:

- Reducir la emisión a la atmósfera, la cantidad de efluentes, los residuos sólidos y la carga contaminante de los mismos.

- Reducir el consumo de energía y de materias primas.
- Prevenir pérdidas accidentales de efluentes líquidos. FAO (2012).

N. Productos agroquímicos:

○ Fertilización

Ministerio de agricultura de Chile, MINAGRI (2015) indica que el manejo de la fertilización debe ser cuidadoso para no provocar contaminaciones innecesarias al suelo y aguas. Los cuidados deben comenzar desde el manejo de los fertilizantes en bodegas hasta la calibración para las aplicaciones.

○ Almacén de fertilizantes

La infraestructura que proteja a los fertilizantes de las condiciones climáticas; debe otorgar seguridad en caso de siniestros, tales como incendios, inundaciones, etc.; se debe mantener permanentemente seco, ventilado, limpio y libre de residuos; contar con señalización que lo identifique e indique las zonas de peligro; contar con equipos de seguridad contra incendios tales como extintores, arena y fuente de agua de fácil acceso; contar con material para recojo de derrames y limpieza. MINAGRI, (2015).

Los fertilizantes deben almacenarse considerando las siguientes recomendaciones:

- Almacenarse de manera que reduzca el riesgo de contaminación de fuentes de agua (por ejemplo: muros de contención, piso impermeable, sistema de drenaje, etc.).
- Colocarse sobre parihuelas, debidamente identificados y separados de los plaguicidas para prevenir la contaminación cruzada.
- Almacenarse separados de productos cosechados y/o material de propagación. SENASA (2015)

○ Manejo de productos fitosanitarios.

Registrar tratamientos fitosanitarios de semillas, plántulas o plántones indicando tipo, producto, ingrediente activo, dosis, fecha, equipo, maquinaria y cantidad de material vegetal, operario que realizó el tratamiento. SENASA (2013)

2.2.1.2. Sostenibilidad:

La Organización de Estados Unidos Iberoamericanos, OEI (2006), indica que el origen de concepto de sostenibilidad se sitúa a principios de la década de los años 80, a partir de perspectivas científicas sobre la relación entre el medioambiente, la sociedad y la publicación de varios documentos relevantes, principalmente en la *Estrategia Mundial para la Conservación* (World Conservation Strategy).

a) Sostenibilidad en los negocios:

Pérez, F. (2010) menciona que la Sostenibilidad se define como tratar de asegurar el éxito del negocio en el largo plazo mientras se contribuye al desarrollo económico y social, a un ambiente sano y a una sociedad estable.

La necesidad de que los negocios se involucren en las tres dimensiones ha hecho que la definición se encapsule en el concepto de "triple fondo" ("Triple Bottom Line"); es decir, las tres dimensiones del triángulo de la sostenibilidad relacionadas con la viabilidad económica (rentabilidad corporativa y crecimiento), la responsabilidad social (ante empleados, clientes y comunidades) y la responsabilidad ambiental (ante la biodiversidad, suelos, aguas y bosques).

- **Sostenibilidad ambiental:**

Wheelen y Hunger (2012) indicaron que la sostenibilidad ambiental incluye la presentación de informes ambientales, diseño ecológico, eficiencia, sistemas de gestión ambiental y el compromiso de los ejecutivos en los temas ambientales.

- **Sostenibilidad económica:**

Incluye códigos de conducta, cumplimiento, políticas contra la corrupción, gobierno corporativo, gestión del riesgo y de crisis, planificación estratégica de la calidad, gestión del conocimiento y gestión de la cadena de suministro. Wheelen y Hunger, (2012)

- **Sostenibilidad social:**

Incluye ciudadanía corporativa, filantropía, prácticas laborales desarrollo del capital humano, balance social, atracción y retención de talento y diálogo con los grupos de interés. Wheelen y Hunger, (2012)

2.2.2. Exportación:

2.2.2.1. Definición

Según Gregory (2008) describe que las exportaciones son bienes y servicios producidas en un país y vendidas en el extranjero.

Las exportaciones netas de un país son la diferencia entre el valor de sus exportaciones y el de sus importaciones.

En el Perú, hablar de exportación es referirnos al régimen aduanero de EXPORTACION DEFINITIVA, régimen por el cual, se permite la salida del territorio aduanero de las mercancías nacionales o nacionalizadas para su uso o consumo definitivo en el exterior sin el pago de tributos. SUNAT (2010)

2.2.2.2. Tipos de Exportación:

- Exportación Directa

La característica de este tipo de exportación radica en que la gestión de promoción y comercialización de los productos es realizada por la propia empresa, ya sea a través de su propio departamento de comercio exterior o mediante la creación conjunta de una entidad especializada en el tema (Consortios de Exportación). Esta alternativa permite a las unidades económicas un mayor conocimiento y control sobre sus operaciones internacionales. Gregory, (2008)

- Exportación Indirecta

Se realiza a través de una comercializadora de exportación.

La exportación es el modo de entrada que menor riesgo y esfuerzo comporta, ya que permite evitar muchos de los costes fijos de hacer negocios internacionales, además de favorecer la obtención de economías de escala, localización y otras derivadas del efecto experiencia. Por el contrario, el control que ofrece sobre las operaciones internacionales es bajo, lo que supone un menor beneficio potencial en comparación con otros métodos de entrada. Gregory, (2008)

2.2.2.3. Requisitos para la exportación de productos agrícolas y agroindustriales:

Vera, G (2010) menciona que con el fin de prevenir todo riesgo para la alimentación humana y animal, garantizar la salud y calidad de los cultivos, la Unión Europea ha adoptado una serie de normas para la protección de los vegetales y productos vegetales frescos (frutas, hortalizas, entre otros) para controlar su circulación en la Unión Europea.

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, MINCETUR (2010) indica que para exportar y comercializar productos de origen vegetal a la Unión Europea se deberá cumplir con las siguientes etapas:

a) Etapas:

- ✓ **País tercero autorizado por la UE para exportar:**
 - Reconocimiento de la autoridad sanitaria competente del país exportador.
 - Reconocimiento del control fitosanitario del país y áreas de producción libres de plagas.
 - Reconocimiento del programa de control de residuos, contaminantes y aditivos.
- ✓ **Establecimientos y áreas de producción registradas por la autoridad competente:**
 - Cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria.
 - Regiones libres de plagas.
 - Cumplimiento del control microbiológico. Importador aprobado y registrado.
- ✓ **Certificado Fitosanitario:** Otorgado por la autoridad competente luego de cumplir con las dos etapas anteriores.

- ✓ **Controles efectuados por los puertos fronterizos:**
 - Puestos de inspección fronterizo autorizado.
 - Control documental.
 - Control de identidad por muestreo. Control físico

2.2.2.4. Mercados

Según Pérez, F. (2010), el mercado de un bien es la red de ofertas y demandas cuya confrontación conduce a formar los precios y a determinar las cantidades de bienes que han de ser objeto de intercambio.

✓ **Niveles:**

a) Mercado Potencial

Es aquel conjunto de consumidores que manifiesta un nivel de interés suficientemente elevado por un determinado producto o servicio en el mercado.

b) Mercado Disponible

Es aquel conjunto de consumidores que tienen interés por un producto, suficientes recursos y acceso para adquirirlo.

c) Mercado Cualificado Disponible

Es el conjunto de consumidores que tienen interés, ingresos suficientes, acceso y que se encuentra cualificado para responder a una determinada oferta que existe en el mercado.

2.2.2.5. Análisis de Mercados

Según indica Peña, Vines y Triguero Sánchez (2011), las empresas necesitan tener elementos de juicio para medir y predecir el tamaño, crecimiento y potencial de beneficios de las distintas oportunidades que ofrezca el mercado, así tenemos:

- **Demanda Internacional**

La demanda de un determinado producto es el volumen total, físico o monetario, que sería adquirido por un grupo de compradores en un lugar y periodo de tiempo dado, bajo unas condiciones del entorno y un determinado esfuerzo comercial.

Cifra de ventas en unidades físicas o monetarias que realiza el conjunto de empresas que opera en un determinado mercado.

- **Oferta Internacional**

Se define como la cantidad total de bienes y servicios que se ofrecen a la venta a los diferentes precios medios posibles. Si bien hay consenso entre los economistas con respecto a la demanda agregada, existe una dicotomía considerable en relación a la forma de la función de oferta agregada.

- **Competitividad Internacional**

La competitividad internacional puede definirse como la capacidad que tiene una empresa para lograr un mayor y mejor rendimiento sobre sus competidores en los mercados extranjeros y preservar así las condiciones que sustentan sus rendimientos actuales y futuros.

- **Capacidad Productiva**

Con base en el producto que se desea exportar, la empresa debe determinar el volumen que tiene disponible para el mercado externo, además de que se pueda ofrecer de manera estable y continua, cumpliendo con las exigencias y requerimientos del mercado objetivo.

- **Tratados de libre comercio del Perú**

Perú ha firmado tratados de libre comercio que le dan un acceso seguro y preferencial a diversos mercados de América, Europa y Asia. Los Tratados de Libre Comercio (TLC) o Acuerdos Comerciales del Perú, están abiertos para los principales mercados del mundo, y millones de consumidores pueden conocer y disfrutar los productos y servicios que nuestro país produce y exporta. Esta política ha permitido la posición competitiva de nuestras exportaciones, de tal forma que estas vienen creciendo sostenidamente por los últimos años.

En efecto, uno de los beneficios de los acuerdos es la rebaja arancelaria en el país de recepción, para lo cual universalmente se exige que cumplan con el criterio de origen, es decir que el producto sea originario, producido o elaborado, en el país de exportación que es parte del Acuerdo y que la mercancía y su respectiva partida arancelaria se encuentre dentro del texto del acuerdo.

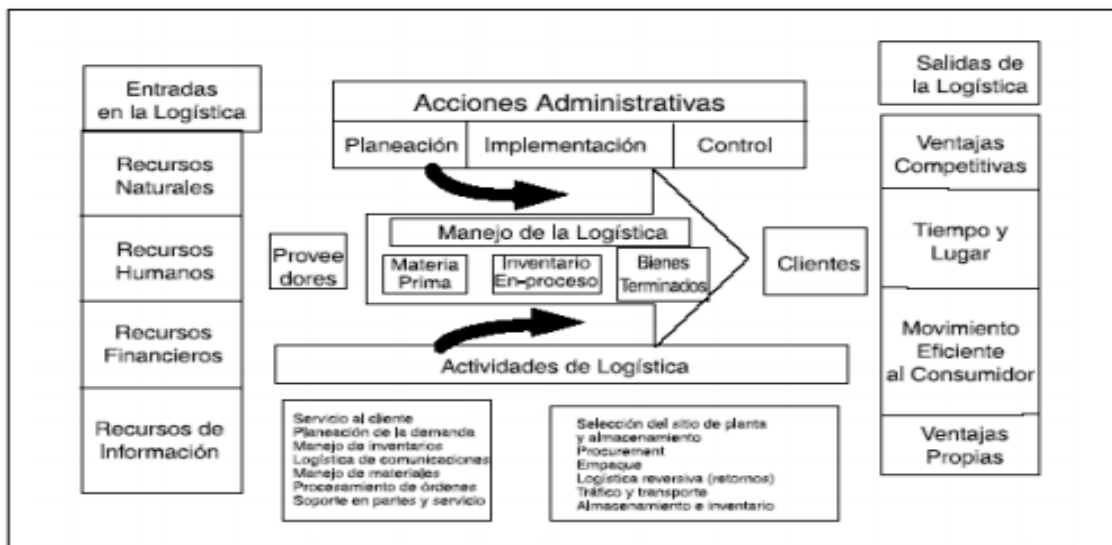
De acuerdo al alcance de la investigación realizada, solamente se mencionará el Tratado con Estados Unidos (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2012)

- **Logística**

Según Stock, R. y Douglas, M. (2001), la Logística es en sí misma un sistema, una red de actividades relacionadas con el propósito de administrar el flujo continuo de materiales y personas pertenecientes al canal logístico.

Logística es un enfoque que permite gestionar la empresa a partir de los flujos, material e informativo asociado, que va desde los proveedores hasta los clientes, y donde el flujo material se desarrolla, tal como se puede apreciar en la cadena

logística, a partir de la gestión de los aprovisionamientos, la gestión de los procesos de transformación y la gestión de la distribución. A partir de estas consideraciones puede plantarse que determinados autores al considerar el conjunto de actividades de que se ocupa la Logística como sistema considera que las mismas se agrupan en tres subsistemas que denominan Logística del Aprovisionamiento o de entrada, Logística de la Producción y Logística de la Distribución o de salida.



Fuente: Strategic Logistics Management. Stock, James R. y Lambert, Douglas M.

- **Logística Internacional**

Molins, A. (2011), menciona que la logística busca gerenciar estratégicamente la adquisición, el movimiento, el almacenamiento de productos y el control de inventarios, así como todo el flujo de información asociado, a través de los cuales la organización y su canal de distribución se encauzan de modo tal que la rentabilidad presente y futura de la empresa es maximizada en términos de costos y efectividad.

Los eslabones básicos que componen la cadena logística son:

- Aprovisionamiento de Materias primas
- Almacenaje y Manipulación
- Distribución

Por tanto, la red o cadena logística de una empresa está formada por:

- Proveedores
- Centros de producción
- Almacenes o plataformas
- Clientes

Y su coordinación depende de un Plan Logístico que debe abordar entre otros aspectos las líneas maestras siguientes:

- La previsión de la demanda.
 - El sistema de producción.
 - La situación y dimensionado de centros de producción y almacenes.
 - La organización de los aprovisionamientos.
 - El almacenamiento de materias primas, componentes y producto terminado.
 - El control de pedidos y la gestión de "stocks".
 - La manipulación de los materiales.
 - La organización de los transporte.
 - El flujo de información.
 - El mantenimiento de los equipos.
-
- **La previsión de la demanda:** Para poder organizar la logística de una empresa es imprescindible conocer los volúmenes de producto solicitados por el mercado ya que si no, es imposible saber si tenemos la empresa adecuadamente dimensionada en la relación de sus capacidades con sus necesidades.
 - **El sistema de producción:** Para organizar adecuadamente la producción es necesario tener en cuenta la necesidad de establecer un programa donde conceptos como los requerimientos de materiales ("Material Requieren Planning" o sistema MRP), ECR ("Efficient Consumer Response"), o la clasificación de los artículos según su importancia para la empresa tienen todo su sentido.
 - **La situación y dimensionamiento de los centros de producción y almacenes:** Necesarios para establecer las necesidades de medios en lo que concierne a personal, aprovisionamiento y transporte, así como el equilibrio entre la proximidad a las áreas de aprovisionamiento y a los mercados.
 - **La organización de los aprovisionamientos:** Cuyo aspecto más importante es la selección de los proveedores y su diversificación, tanto en el volumen solicitado como en su situación geográfica, por razón de optimización de precios y disminución de riesgos.
 - **El almacenamiento de materias primas, componentes y producto terminado:** Donde hay que moverse en función de criterios de rentabilidad y eficacia entre la disponibilidad de materiales y el coste financiero de tenerlos en "stock" lo que explica la gran importancia que tienen los sistemas "Just-in-Time" que reducen dichos costes, a partir del concepto de suministrar.
 - **El control de inventarios y gestión de "stocks":** Cuyos objetivos son que, tanto en el proceso de producción como en el de comercialización, no se produzca la

“ruptura de “stocks” que afecta por una parte a la regularidad del proceso de producción y, por la otra, a la debida atención al cliente.

- **La manipulación de los materiales:** Que engloba todas las actividades de manejo y movimiento de materiales en el interior de la empresa, tanto durante el proceso de producción como en la organización de las expediciones.
- **La organización de los transportes:** Cuyos problemas fundamentales son:
 - **Elección de medio de transporte:** Que implica aspectos técnicos como las características del producto a transportar o las limitaciones dimensionales y de uso de los vehículos, aspectos comerciales como la disyuntiva entre utilizar un servicio de línea regular o el régimen de contratación libre y aspectos financieros de principio como decidir entre la utilización de flota propia o de vehículos ajenos.
 - **Programación de los transportes:** Que incluye el estudio de temas tan atractivos como la optimización de rutas o de los volúmenes a transportar, que se resuelven en la actualidad con programas informáticos.
- **El flujo de información:** Un aspecto esencial de la red de información es que las informaciones que precise cada eslabón de la cadena deben ser estudiadas en detalle pues por razones económicas, de confidencialidad y operativas deben establecerse filtros de acceso en el sistema.
- **El mantenimiento de los equipos:** Esta necesidad involucra a un área de la Logística más conocida bajo el nombre de Logística de Sistemas y estudia los sistemas complejos como los equipos de producción de una fábrica, una flota de buques o aviones

2.2.3. Producto de aplicación Profesional.

2.2.3.1. Generalidades del higo:

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
- Nombre Común:	Higos frescos o secos
- Nombre Científico:	Ficus Carica
- Familia:	Moraceae
- Partida Arancelaria:	0804200000
- Variedades:	Black mission, calimyrna, kadota, Adriatic.
- Suelos:	Requieren suelos de textura franco arenoso, pH 6.5-7.5, poco exigentes en suelos debido a que crece en los pedregosos y áridos aunque es necesario que sean profundos, pero para dar cosecha de calidad los requiere con alto contenido en calcio y que no sean demasiado húmedos. El cultivo tolera eficientemente niveles de sales.
- Altitud:	Desde 300 a 2800 msnm
- Temperatura:	Es un cultivo de clima templado, resiste hasta cierto punto los fríos cuando no pasan de 5°C bajo cero. El rango óptimo se encuentra entre 17° C – 21° C Requieren 100 y 400 horas de frío.
- Luminosidad	Requiere de iluminación intensa, aunque se debe evitar las exposiciones prolongadas durante la época más calurosa.
- Características Técnicas (por 100 gr de cada fruto fresco)	Agua (77.5%), KCalorías, proteínas (1.2 gr), grasas (0.3 gr), carbohidratos (20.3 gr), vitamina A, calcio, fósforo, hierro, sodio, potasio.
- Época de cosecha en Perú:	- De Octubre a Febrero
- Zonas de Producción:	Ica, Tacna, Arequipa, Ancash y Lima.
- Principales mercados:	Europa y Estados Unidos. (para el higo fresco)

Fuente: MINCETUR, 2016

Elaboración Propia

2.2.4. Sobre la empresa lugar de investigación: AGRÍCOLA ATHOS

I. Descripción de la empresa AGRÍCOLA ATHOS:

- **RUC:** 20367472694
- **Correo – e:** sales@atoss.com.pe
- **Sitio Web:** www.athos.com.pe
- **Ubicación:** Campos y plantas de proceso en los departamentos de Ancash e Ica, oficinas administrativas en Lima

Agrícola ATHOS, tiene más de 25 años de trayectoria agrícola y ha pasado de ser una empresa familiar a una estructura corporativa, basada en su habilidad única de establecer y administrar asociaciones duraderas, tanto a nivel de producción como de gestión, permitiendo el desarrollo e introducción de procesos sostenibles y productos exclusivos de alta calidad.

En 1980, la empresa Agrícola ATHOS realiza su primera exportación de espárragos.

En 1983, realiza su primera exportación utilizando cajas de madera

En 1997, se funda el frío aéreo para la mejora y continuidad de la cadena de fríos. Este hecho es una gran oportunidad e iniciativa para nuestro país en términos de calidad y competitividad.

En el 2000, creciendo en innovación y calidad, se inicia el uso de cajas de plástico para las exportaciones de los productos, las cuales son más livianas y con un mejor control fitosanitario.

➤ **Visión:**

Para el año 2018, ser la empresa líder en la industria comercial de productos agrícolas frescos en el Perú con el apoyo de una red de socios estratégicos en diversas regiones del país, compartiendo conocimientos y experiencia con su entorno, incrementando así el bienestar de las comunidades aledañas y promoviendo la sostenibilidad del medio ambiente.

➤ **Misión:**

Producir durante todo el año productos agrícolas de alta calidad, cultivados en diversas zonas del país y orientados a la satisfacción de nuestros clientes en los cinco continentes.

II. Responsabilidad social y ambiental:

La comunicación abierta con el gobierno, accionistas empleados, comunidades y otros interesados respecto a temas relacionados a la seguridad, salud, desarrollo de capacidades y ambiente, es indispensable para un desarrollo sostenible, por ello, nos involucramos en la realidad local, con el objetivo de mantener una relación constructiva, impulsando el desarrollo del entorno social y el mejoramiento de la calidad de vida de las familias.

III. Productos que comercializa la empresa:

- Granadas
- Higos
- Mangos
- Arándanos
- Espárragos
- Colantao
- Arveja Dulce
- Dátil.

IV. Laboratorio de Insectos biológicos

Agrícola Athos S.A. indica en su página web que dentro de la política de calidad y manejo integrado de plagas, la empresa está comprometida con el cuidado de sus clientes y medio ambiente, es por ellos que pensamos en la implementación del laboratorio de insectos benéficos de EURO S.A, en convenio con SENASA, el cual nos provee de organismos utilizados para el control de plagas y reducción del uso de productos fitosanitarios obteniendo productos libres de pesticidas y cuidando el medio ambiente y fauna benéfica de los campos. Insectos benéficos criados en laboratorio:

- Trichogramma pretiosun
- Chrysoperla externa
- Chrysoperla assoralis
- Orius insidiosus
- Encarsia sp
- Cryptolaemus monstrouzieri.

V. Campos y Plantas de la empresa Agrícola Athos

- Piura
- Nepeña (Ancash)
- Caraz
- Tarma
- Ica

2.3. Definición de términos básicos

- a. **BPA:** Buenas Prácticas Agrícolas, su implementación no sólo garantiza que los alimentos sean aptos para el consumo humano sino que, al mismo tiempo, sus resultados permitan acceder a distintos mercados. (FAO, 2013).
- b. **Calibre:** Clasificar los productos según unas medidas, en función de su diámetro, su longitud o su peso.
- c. **Certificaciones:** Es un testimonio o documento justificativo de la verdad de algún escrito, acto o hecho. Acto por medio del cual, una persona da fe de algo que le consta.
- d. **Fitosanitario:** todo producto químico destinado a luchar contra los parásitos animales o vegetales que atacan a los cultivos.
- e. **Inocuidad:** Garantiza la máxima seguridad posible de los alimentos. (OMS, 2016)
- f. **Oferta:** Es el flujo de un bien o servicio disponible en un mercado para satisfacer la demanda. Se refiere a la cantidad que los vendedores desean, planea o buscan vender, no al monto que en realidad se vende, el cual puede ser diferente si el mercado no está en equilibrio.

CAPÍTULO 3. HIPÓTESIS

3.1. Formulación de la Hipótesis:

Hipótesis General:

Las buenas prácticas agrícolas (BPA) como herramientas de sostenibilidad influyen eficazmente en la exportación de higos frescos de la empresa Agrícola Athos hacia el mercado europeo-Francia, Trujillo 2016.

3.2. Operacionalización de Variables

- **Variable independiente:** Buenas prácticas agrícolas como herramienta de sostenibilidad.
- **Variable dependiente:** Exportación.

3.2. Operacionalización de Variables

VARIABLE INDEPENDIENTE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	Instrumentos
Buenas Prácticas Agrícolas como herramienta de sostenibilidad	Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA's) son estrategias que permiten asegurar que los alimentos sean sanos y aptos en su producción para el consumo humano, mientras se contribuye de manera sostenible al desarrollo económico-social, a un ambiente sano y a una sociedad estable.	Consisten en la aplicación del conocimiento disponible a la utilización sostenible de los recursos naturales básicos a través: de la inocuidad, el medio ambiente y la seguridad de las personas.	Inocuidad	Grado de seguridad alimentaria	Ficha de entrevista
			Medio Ambiente	Consumo de recursos naturales	Ficha de entrevista
				Conservación de recursos naturales.	Ficha de entrevista
			Seguridad y bienestar de las personas	Compromiso con los trabajadores	Ficha de entrevista
				Relación con la comunidad	Ficha de entrevista

VARIABLE DEPENDIENTE	DEFINICION CONCEPTUAL	DEFINICION OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	INSTRUMENTOS
Exportación	Las exportaciones son bienes y servicios producidas en nuestro país y vendidas en el extranjero.	Es la salida legal de higos frescos que se producen en la provincia del santa, departamento de Ancash.	Viabilidad de Mercado	Volumen de Exportación de Higo	SUNAT TRADE MAP, SIICEX ENTREVISTA
				Oferta exportable	
				Valor en \$ de las exportaciones	
			Barreras	Arancelarias y parancelarias	TLC Perú – Europa
			Logística	Producción, Envío y Distribución	Flujograma

MATRIZ DE CONSISTENCIA						
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPOTESIS	VARIABLES E INDICADORES	MUESTRA	DISEÑO	INSTRUMENTO
<p>PROBLEMA GENERAL</p> <p>¿De qué manera las buenas prácticas agrícolas como herramientas de sostenibilidad influyen en la exportación de higos frescos en la empresa “Agrícola Athos” hacia el mercado Europeo – Francia, Trujillo 2016?</p> <p>PROBLEMA ESPECIFICO</p> <p>¿De qué manera el análisis de las certificaciones e inspecciones con las que cuenta la empresa Athos, influye como una ventaja competitiva para la empresa?</p> <p>¿En qué forma el análisis de la viabilidad del mercado europeo Francia, influye como oportunidad de mercado para la exportación de higos frescos en la empresa Athos?</p>	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Determinar la influencia de las buenas prácticas agrícolas (BPA) como herramienta de sostenibilidad para la exportación de higos frescos en la empresa Agrícola ATHOS hacia el mercado europeo – Francia, Trujillo 2016.</p> <p>OBJETIVO ESPECIFICO</p> <ul style="list-style-type: none"> Analizar las certificaciones, capacitaciones e inspecciones con las que cuenta la empresa Athos. Analizar qué tan viable es el mercado europeo – Francia para la exportación de higos frescos a través de la empresa ATHOS. 	<p>HIPOTESIS GENERAL</p> <p>Las buenas prácticas agrícolas (BPA) como herramientas de sostenibilidad influyen eficazmente en la exportación de higos frescos de la empresa Agrícola Athos hacia el mercado europeo- Francia, Trujillo 2016.</p> <p>HIPOTESIS ESPECIFICA</p> <ul style="list-style-type: none"> El análisis de las certificaciones e inspecciones que tiene la empresa Athos, influye eficazmente en la exportación de higos frescos hacia el mercado europeo Francia 2016 El análisis del mercado europeo Francia, influye eficazmente para determinar la viabilidad de la exportación de higos fresco. 	<p>VARIABLE INDEPENDIENTE</p> <p>Buenas Prácticas Agrícolas como herramienta de sostenibilidad</p> <ul style="list-style-type: none"> Grado de seguridad alimentaria Consumo de recursos naturales Conservación de recursos naturales Compromiso con los trabajadores Relación con la comunidad <p>VARIABLE DEPENDIENTE</p> <p>Exportación</p> <ul style="list-style-type: none"> Volumen de exportación de higo Oferta exportable 	<p>POBLACION</p> <p>22 personas, distribuidas en 20 trabajadores de campo, 1 administrativo y 1 asistente.</p> <p>MUESTRA</p> <p>Se considera solo al personal administrativo, formada por 01 persona.</p>	<p>TIPO DE INVESTIGACION</p> <p>El tipo de diseño de investigación es no experimental, transversal, descriptivo</p>	<p>Ficha de entrevista al funcionario encargado del fondo</p> <p>Trademap</p> <p>Flujograma</p>

<p>¿De qué manera el determinar que certificaciones se requieren para ingresar higos frescos al mercado europeo, influye en la exportación del producto?</p> <p>¿En qué forma el analizar la cadena logística que emplea la empresa Athos influye en la exportación de sus productos?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar qué certificaciones se requieren para ingresar higo fresco al mercado europeo – Francia 2016, así como las barreras arancelarias y parancelarias que permitan su exportación. • Analizar la cadena logística que emplea la empresa Athos para comercializar sus productos. 	<ul style="list-style-type: none"> • El determinar las certificaciones y barreras arancelaria y para arancelarias influye eficazmente en la exportación de higos frescos al mercado europeo-Francia. • El análisis de la cadena logística de la empresa Athos, influye eficazmente en la exportación de higos frescos al mercado europeo–Francia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Valor en \$ de las exportaciones • Barreras arancelarias y para arancelarias • Producción, envío y distribución del higo 			
---	--	---	--	--	--	--

CAPÍTULO 4: MATERIALES Y MÉTODOS

4.1. Materiales y Métodos.

4.1.1. Tipo de diseño de investigación.

El tipo de diseño de investigación es no experimental, transversal, descriptivo. La investigación está basada en un enfoque real, por lo que se analizará la situación actual de las variables para llegar a una conclusión propia, sin necesidad de manipular ninguna de las variables.

4.2. Material

4.2.1. Unidad de Estudio:

Empresa Agrícola ATHOS ubicada en el fundo Huacatambo en el valle del Santa en Nepeña-Ancash.

4.2.2. Población:

22 personas, distribuidas en 20 trabajadores de campo, 1 administrativo y un asistente.

4.2.3. Muestra

Se considera solo al personal administrativo, formada por 01 persona.

4.3. Métodos:

4.3.1. Técnicas de recolección de datos y análisis de datos:

4.3.2. Fuentes

- **Primaria:** En la presente tesis se utilizará la técnica de recolección de datos cualitativos a través de los métodos de OBSERVACIÓN DIRECTA Y ENTREVISTA a la empresa Agrícola ATHOS de la provincia del Santa, departamento de Ancash.
- **Secundaria:** Se realizará a través de consultas tesis, normas, reglamentos, documentos y escritos

4.3.3. Técnicas

- Entrevista: Estará enfocado a un funcionario, quien proporcionara la información primordial de la situación actual de las cosechas de higos frescos en la provincia del Santa, Ancash.
- Encuesta.
- Análisis Documental: Enlace de datos y referencias de fuentes válidas que permitan obtener mayor información respecto al tema en investigación.

4.3.4. Instrumentos

- Guía de entrevista
- Guía de encuesta
- Excel

4.3.5. Análisis de información:

- a) Análisis documentarios
- b) Análisis de cuadros estadísticos
- c) Manejo de hoja de cálculo

4.3.6. Procedimiento

Para demostrar nuestra hipótesis haremos uso de nuestros instrumentos de recolección de datos como entrevistas y encuestas, además de la observación, que se realizó en la empresa Agrícola Athos

CAPÍTULO 5: RESULTADOS

5.1. Resultados

5.1.1. Variable independiente: Buenas Prácticas Agrícolas como herramienta de sostenibilidad:

Objetivo 1: Analizar las certificaciones, capacitaciones e inspecciones con las que cuenta la empresa Athos.

- Este objetivo va a comprobar las siguientes dimensiones: Inocuidad, medio ambiente y seguridad – bienestar de las personas, a través de una entrevista.

Tabla 1 Entrevista al funcionario encargado del fundo en Nepeña- Ancash

PREGUNTAS	RESPUESTA	OPINIÓN
<p>¿Tiene conocimiento, el personal operativo y administrativo de los que significa buenas prácticas agrícolas? ¿La empresa aplica dichas prácticas?</p>	<p>En realidad, nos reunimos de manera semanal con todas las jefaturas, tanto las áreas administrativas como operativa, e informamos en lo que la empresa viene trabajando sobre este importante tema que involucra y beneficia a todos.</p>	<p>Deberían involucrar a todo el personal, tanto administrativo como operativo, y que todos sepan que son y para qué sirven las BPA, de esta manera el personal se puede sentir identificado con la empresa, ya que siente que lo tienen en cuenta e informado, pueden ser reuniones mensuales de corta duración para que no afecte la producción.</p>
<p>¿Qué tipo de control o inspección, tiene la empresa para regular sus actividades?</p>	<p>Contamos con auditorias, tanto internas como externas, que nos permiten ver qué áreas presentan algún problema para poder regularizarlo luego, como son aleatorias y sin previo aviso, nos dan un reflejo claro de cómo se viene trabajando tanto en campo como en oficinas, además para nuestras certificaciones , somos supervisados por SENASA.</p>	<p>Tienen control sobre todas las actividades de la empresa, lo cual demuestra su preocupación por seguir mejorando sus procesos.</p>

<p>¿Recibe el personal de campo alguna capacitación?</p>	<p>Si, sobre uso y manejo de maquinarias, además de capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo, como primeros auxilios. Tenemos una empresa local certificada que nos brinda estos servicios de manera periódica.</p>	<p>Demuestra interés por el recurso humano, parte importante del negocio.</p>
<p>¿Existe algún manual de buenas prácticas agrícolas?</p>	<p>Si, la empresa está en constante proceso de mejora de las BPA, por ello tenemos manuales determinados para cada área, que son inspeccionados a manera de check list de manera diaria o según se requiera.</p>	<p>Los check list, ayudan con la verificación del buen estado y funcionalidad de ciertos indicadores, lo que permite controlar la operatividad del negocio.</p>
<p>¿Qué cambios o implementaciones recientes realizó la empresa teniendo en cuenta las BPA?</p>	<p>Bueno el año pasado ampliamos las instalaciones del comedor para mayor comodidad de los trabajadores, majemos un plan de reforestación de las zonas aledañas y mejoramos la infraestructura de las áreas de producción.</p>	<p>Están en un constante proceso de mejora.</p>
<p>¿Qué certificaciones para el mercado internacional tiene la empresa?</p>	<p>Contamos con Certificación Tesco, Global Gap y Certificación Leaf.</p>	<p>Estas certificaciones permiten a la empresa comercializar productos en el mercado internacional, garantizando productos sanos y de calidad a través de procesos de producción de sostenibles.</p>

5.1.2. Variable dependiente: Exportación:

Objetivo 2: Analizar qué tan viable es el mercado europeo–Francia para la exportación de higos frescos a través de la empresa ATHOS

- Este objetivo va a comprobar las siguientes dimensiones: Volumen de exportación de higo, oferta exportable y valor en \$ de las exportaciones.

Con las siguientes tablas y gráficos vamos a poder identificar la viabilidad de mercado, ya que la información comprende la producción nacional del producto, los principales países importadores, cantidades en \$ y toneladas, así como también la participación de la empresa ATHOS en el mercado internacional.

Tabla 2 Principales países importadores de higo fresco 2011– 2015

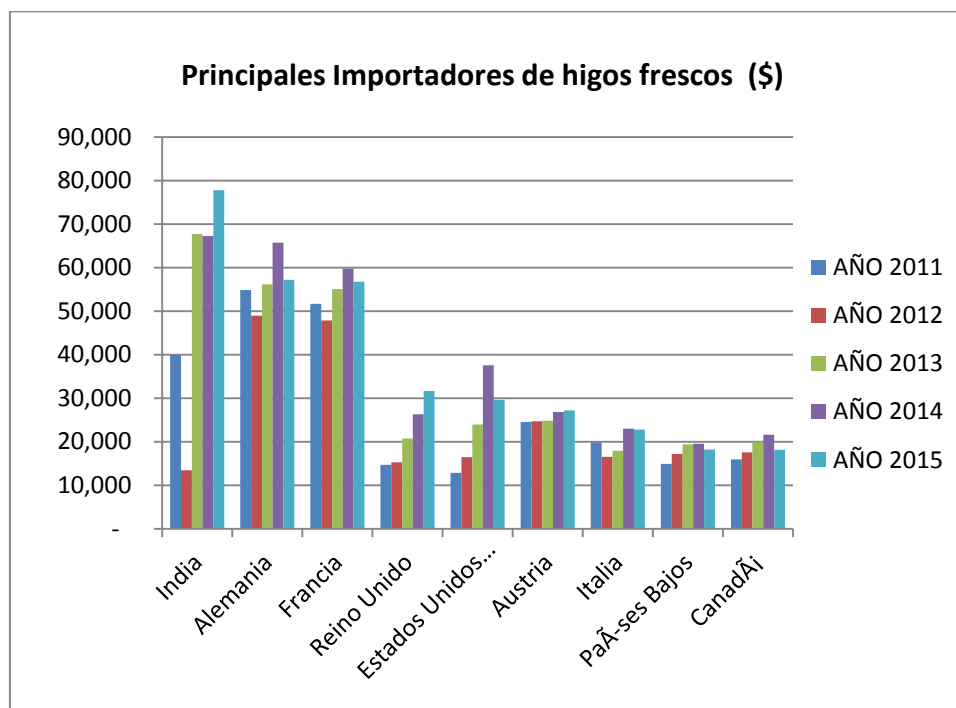
(Miles de dólares americanos)

PAIS	AÑO				
	2011	2012	2013	2014	2015
India	39,991	13,423	67,702	67,242	77,742
Alemania	54,858	48,973	56,120	65,687	57,191
Francia	51,676	47,842	55,063	59,733	56,739
Reino Unido	14,670	15,260	20,750	26,292	31,708
Estados Unidos de América	12,831	16,494	23,988	37,536	29,579
Austria	24,528	24,719	24,845	26,831	27,172
Italia	19,826	16,524	17,915	22,981	22,787
Países Bajos	14,927	17,222	19,413	19,527	18,216
Canadá	15,971	17,527	20,008	21,616	18,120

Fuente: TRADE MAP, 2016

Elaboración propia

Gráfico 1: Principales países importadores de higo fresco 2011- 2015 (\$)



Fuente: TRADE MAP, 2016

Elaboración propia

Interpretación: Los principales países importadores de higos frescos, son India, Alemania, y Francia, sus importaciones totales en los últimos 5 años suman \$ 266.100, \$ 282.829 y \$ 271.053 respectivamente. Los países con una menor participación de importación son Italia (\$100.001), Países Bajos (\$ 89,003) y Canadá (\$ 93,009).

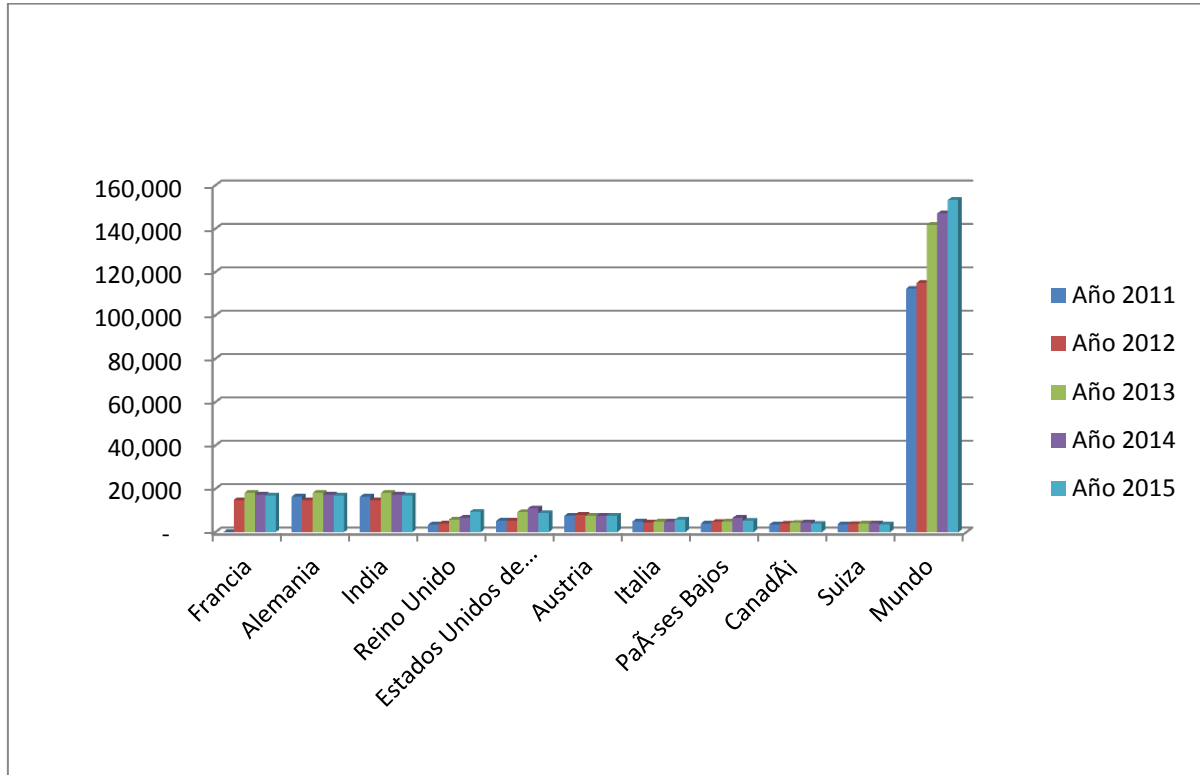
Tabla 3 Principales países importadores de higo fresco 2011- 2015, valor en toneladas (Tn)

País	Año				
	2011	2012	2013	2014	2015
Francia	16,350	14,854	18,099	17,295	17,049
Alemania	15,714	14,605	16,190	16,944	15,512
India	5,735	2,112	9,198	9,525	10,927
Reino Unido	3,491	4,009	5,899	6,828	9,519
Estados Unidos de América	5,285	5,447	9,212	10,956	8,794
Austria	7,641	8,065	7,578	7,545	7,607
Italia	5,091	4,572	4,850	4,824	5,732
Países Bajos	4,122	4,727	4,952	6,594	5,237
Canadá	3,580	3,889	4,305	4,594	3,863
Suiza	3,740	3,818	4,134	4,196	3,688
Mundo	112,269	114,946	141,852	147,031	153,215

Fuente: TRADE MAP, 2016

Elaboración propia.

Gráfico 2: Principales países importadores de higo fresco 2011- 2015, valor en toneladas (Tn)



Fuente: TRADE MAP, 2016
Elaboración Propia.

Interpretación: Francia, en el periodo de 2011- 2015, importó un total de 83,647 Tn, de higos fresco, Alemania 78,965 Tn, mientras que India importó 37,497. En total durante estos años se importaron 669,313 Tn de higos frescos.

Producción Nacional

Tabla 4: Zonas de producción de Higos en Perú 2013-2015, toneladas métricas.

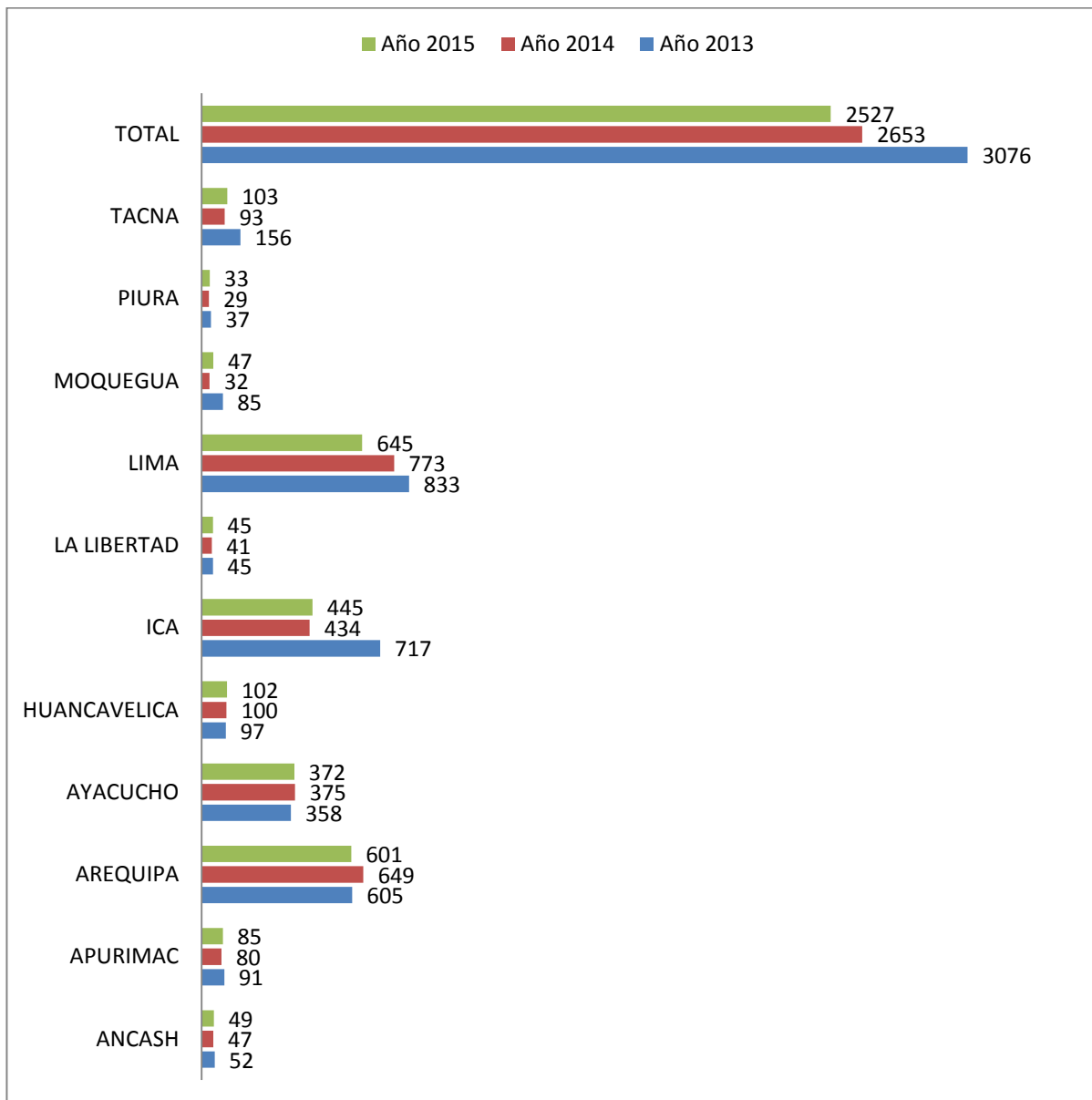
Departamento	Año		
	2013	2014	2015
ANCASH	52	47	49
APURIMAC	91	80	85
AREQUIPA	605	649	601
AYACUCHO	358	375	372
HUANCAVELICA	97	100	102
ICA	717	434	445
LA LIBERTAD	45	41	45
LIMA	833	773	645
MOQUEGUA	85	32	47
PIURA	37	29	33
TACNA	156	93	103
TOTAL	3076	2653	2527

Fuente: INEI, Compendio estadístico anual, 2016

Elaboración: Propia.

Nota: No se encontró información de producción de higos en los años 2011,2012.

Gráfico 3: Zonas de producción de higos en Perú 2013-2015 (Toneladas métricas)



Fuente: INE, Compendio estadístico anual, 2016

Elaboración: Propia

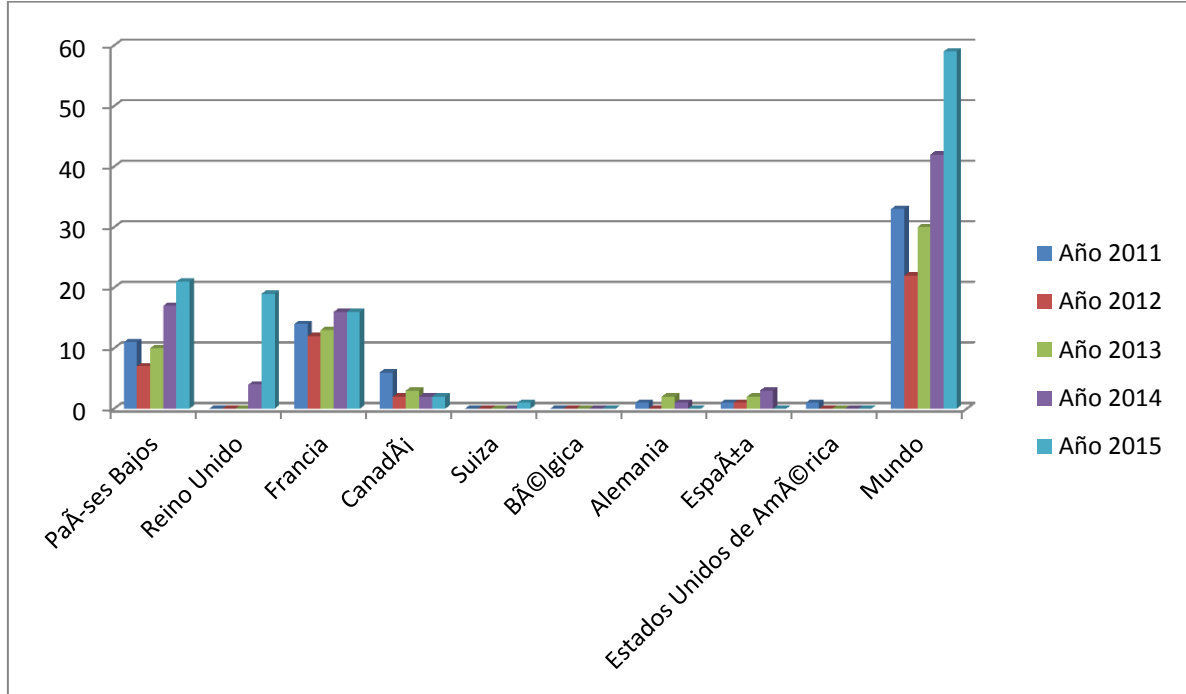
Interpretación: Los principales departamentos productores de higos en Perú durante el periodo 2013-2015 fueron; Lima con 2251 Tn, Arequipa con 1855 Tn, e Ica con 1596 Tn. Ancash, donde se encuentra la empresa en estudio Athos, Tuvo una producción de 148 Tn, durante estos años. El total de producción nacional de higos frescos fue de 8256 Tn métricas.

Tabla 5 Principales Mercados dónde Perú exportó Higos Frescos durante 2011-2015(Toneladas)

País	Año				
	2011	2012	2013	2014	2015
Países Bajos	11	7	10	17	21
Reino Unido	0	0	0	4	19
Francia	14	12	13	16	16
Canadá	6	2	3	2	2
Suiza	0	0	0	0	1
Bélgica	0	0	0	0	0
Alemania	1	0	2	1	0
España	1	1	2	3	0
Estados Unidos de América	1	0	0	0	0
Mundo	33	22	30	42	59

Fuente: TRADE MAP, 2016
Elaboración propia

Gráfico 4: Principales Mercados dónde Perú exportó Higos Frescos durante 2011-2015(Toneladas)



Fuente: TRADE MAP
Elaboración propia

Interpretación: Los principales países importadores de higos frescos exportados del Perú en el período 2011-2015, son Países Bajos (66 Tn) Reino Unido (23 Tn), Francia (71 Tn), y Canadá (15 Tn) , en los últimos 5 años Perú exportó un total de 186 toneladas de este producto, siendo Francia un país con tendencia a la alza en los últimos años.

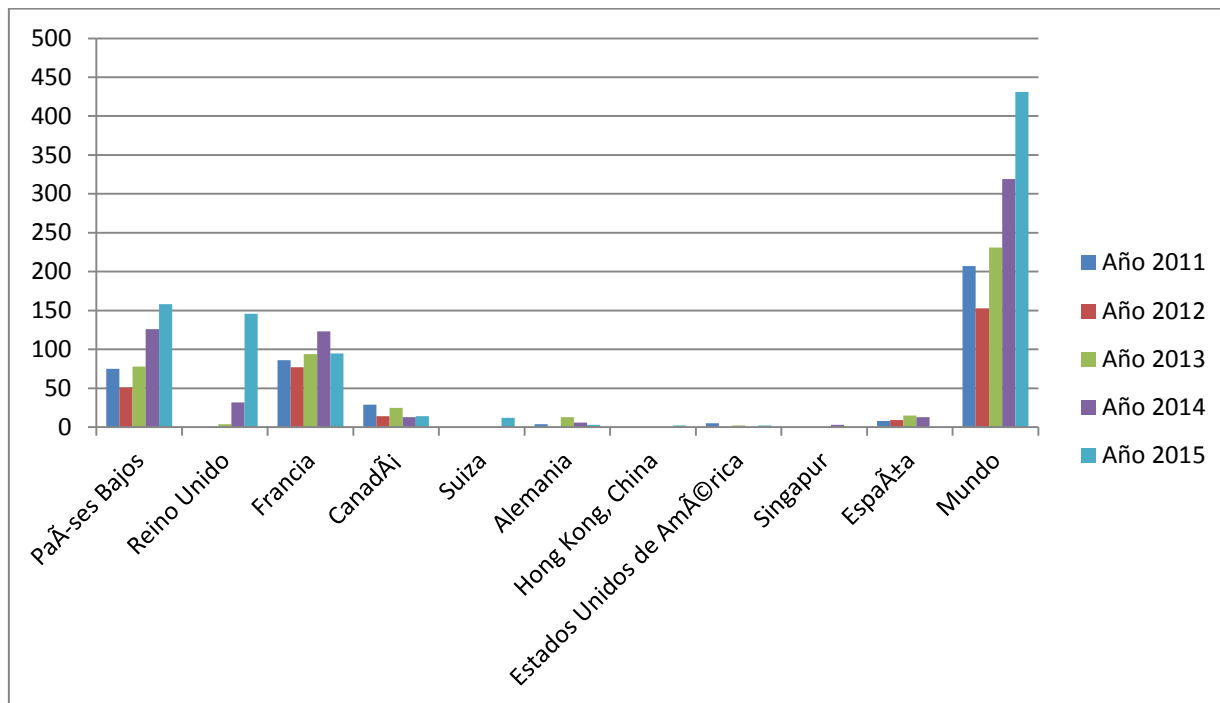
Tabla 6: Principales Mercados dónde Perú exportó Higos Frescos durante 2011-2015 (dólares)

País	Año				
	2011	2012	2013	2014	2015
Países Bajos	75	51	78	126	158
Reino Unido	0	0	4	32	146
Francia	86	77	94	123	95
Canadá	29	14	25	13	14
Suiza	0	0	0	0	12
Alemania	4	0	13	6	3
Hong Kong, China	0	0	0	0	2
Estados Unidos de América	5	0	2	0	2
Singapur	0	0	0	3	0
España	8	9	15	13	0
Mundo	207	153	231	319	431

Fuente: TRADE MAP, 2016

Elaboración propia

Gráfico 5: Principales Mercados dónde Perú exportó Higos Frescos durante 2011-2015(dólares)



Fuente: TRADE MAP, 2016

Elaboración propia

Interpretación: Durante el periodo 2011-2015, Países Bajos importó un total de 488 mil dólares, Reino Unido 182 mil dólares y Francia 475 mil dólares. El total de importaciones de higo fresco desde el Perú, durante estos años suman \$ 1,341.00.

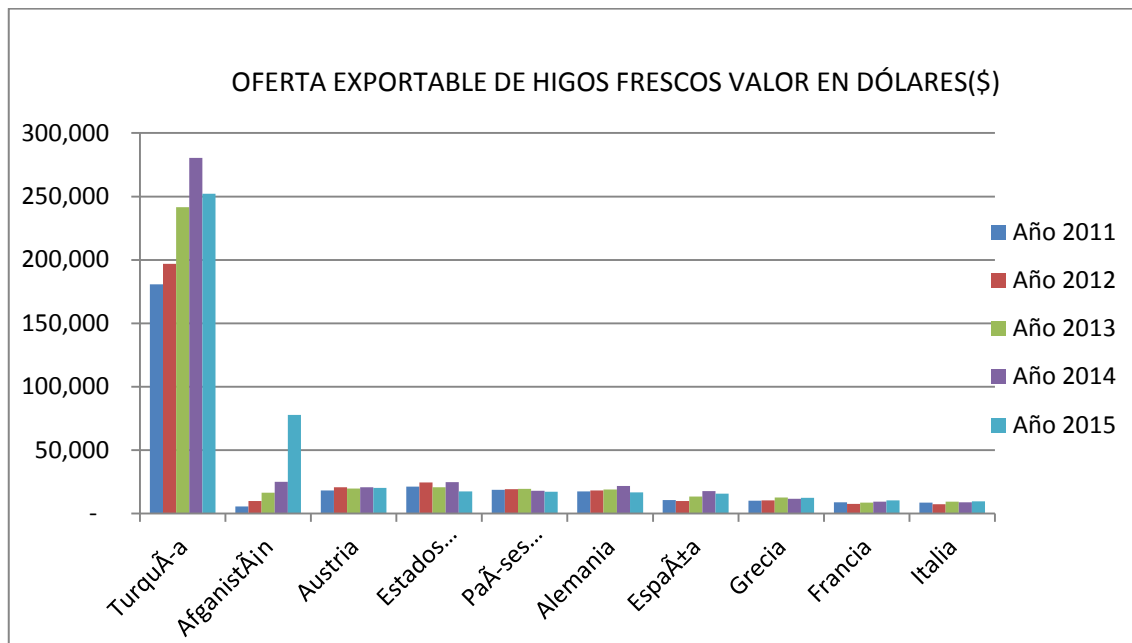
Tabla 7: Oferta exportable de Higos frescos a nivel mundial, valor en dólares americanos, año 2011-2015

Posición	PAIS	Año				
		2011	2012	2013	2014	2015
1	Turquía	180,838	196,754	241,539	280,539	252,180
2	Afganistán	5,591	9,891	16,456	24,912	77,712
3	Austria	18,158	20,797	19,802	20,725	20,086
4	Estados Unidos de América	21,271	24,434	20,613	24,865	17,503
5	Países Bajos	18,754	19,159	19,377	17,936	17,185
6	Alemania	17,492	18,251	18,967	21,711	16,636
7	España	10,498	9,914	13,329	17,768	15,567
8	Grecia	10,153	10,468	12,600	11,738	12,469
9	Francia	8,950	7,584	8,582	9,403	10,271
10	Italia	8,612	7,404	9,351	8,780	9,669
30	Perú	207	153	231	319	431
	Mundo	358,095	377,515	441,011	500,933	499,745

Fuente: TRADE MAP, 2016

Elaboración propia

Gráfico 6: Oferta exportable de Higos frescos, valor en dólares americanos, año 2011-2015



Fuente: TRADE MAP, 2016

Elaboración propia

Interpretación: El país con mayor oferta exportable de higos frescos es Turquía que en los últimos 5 años sumó un total de \$ 1, 151,850, seguido por Afganistán \$ 134, 562 y Australia \$ 99,568. El valor total en dólares de este producto durante el periodo 2011-2015 fue de \$ 2, 177,299.

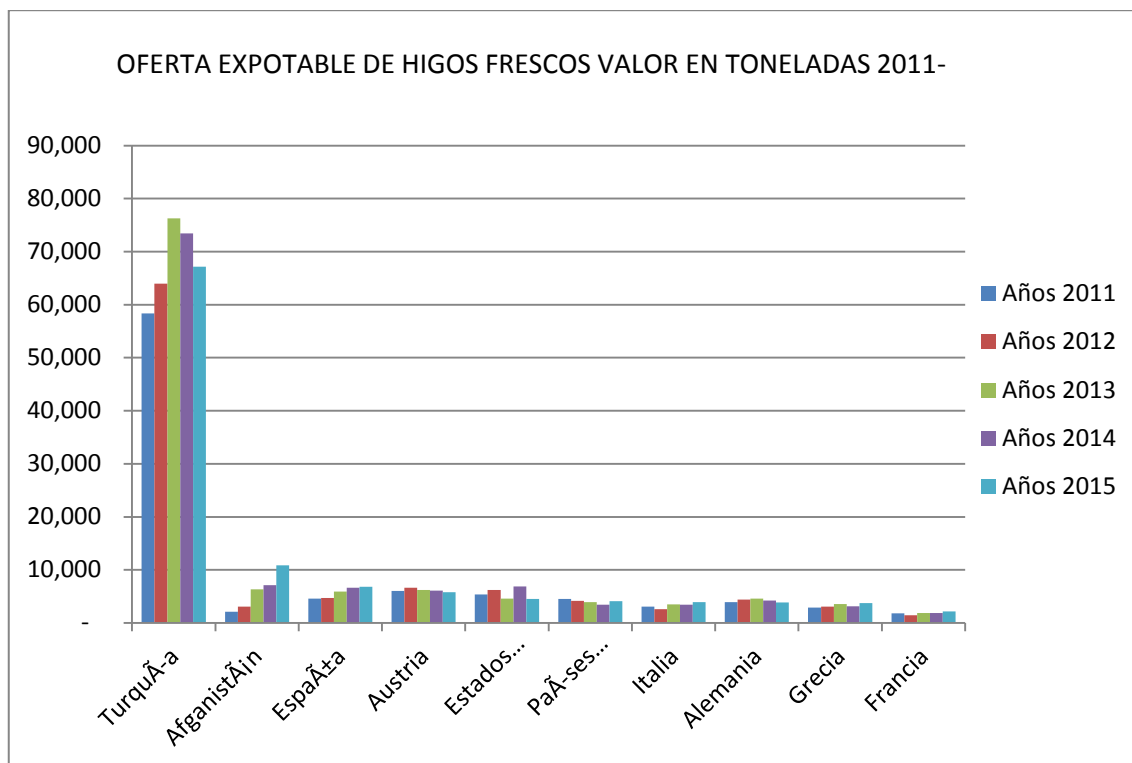
Tabla 8: OFERTA EXPOTABLE DE HIGOS FRESCOS VALOR EN TONELADAS 2011-2015

PAIS	Años				
	2011	2012	2013	2014	2015
Turquía	58,369	63,970	76,268	73,457	67,186
Afganistán	2,107	3,068	6,329	7,122	10,885
España	4,590	4,728	5,915	6,608	6,786
Austria	6,060	6,650	6,209	6,095	5,816
Estados Unidos de América	5,392	6,232	4,596	6,847	4,534
Paises Bajos	4,533	4,172	3,923	3,452	4,092
Italia	3,084	2,610	3,481	3,436	3,932
Alemania	3,914	4,390	4,568	4,244	3,882
Grecia	2,887	3,079	3,528	3,138	3,753
Francia	1,795	1,464	1,867	1,851	2,140
Perú	33	22	30	42	59
Mundo	108,658	117,344	138,623	134,668	126,165

Fuente: TRADE MAP, 2016

Elaboración propia

Gráfico 7: OFERTA EXPOTABLE DE HIGOS FRESCOS VALOR EN TONELADAS 2011-2015



Fuente: TRADE MAP, 2016

Elaboración propia

Interpretación: Turquía, durante el periodo 2011 - 2015 exportó en total 339,250 Tn de higos frescos, siendo el país con mayor participación de oferta exportable, Afganistán con 29,512 Tn. Y España con 28,627 Tn. La producción total del producto durante este año a nivel mundial fue de 625.458 Tn.

Tabla 9: Principales empresas exportadoras del Higos en Perú

Empresa	%Var 15-14	%Part. 15
AGRICOLA ATHOS SA	-8%	56%
EXPORTADORA FRUTICOLA DEL SUR SA	4804%	37%
PACKING FRUT S.A.C.	-34%	6%
P.L.V. INTERNACIONAL S.A.	-20%	1%
UNIVEG PERU S.A.C	-70%	0%

Fuente: SIICEX- SUNAT, 2016

Tabla 10: Distribución del porcentaje de participación en el 2015 de la empresa ATHOS

País	Porcentaje de part. 2015
Países Bajos	40.6
España	3.8
Francia	18.7
Bélgica	9.3

Fuente: Siicex, 2016

Elaboración propia

Interpretación: Según el cuadro extraído de la página de SIICEX la empresa Athos tiene una mayor participación en sus exportaciones hacia Países Bajos seguido de Francia con un 18.7%.

Objetivo 3: Determinar qué certificaciones se requieren para ingresar higo fresco al mercado europeo – Francia, así como las barreras arancelarias y parancelarias que permitan su exportación.

- Este objetivo va a comprobar la siguiente dimensión: barreras arancelarias y parancelarias.

5.1.2.2. Barreras Arancelarias y No Arancelarias para el mercado Europeo-Francia.

El Perú cuenta actualmente con un Acuerdo Comercial con la Unión Europea, el cual entró en vigencia en marzo de 2013. Este acuerdo forma parte de una estrategia comercial integral que busca convertir al Perú en un país exportador, consolidando más mercados para sus productos, desarrollando una oferta exportable competitiva y promoviendo el comercio y la inversión para brindar mayores oportunidades económicas y mejores niveles de vida, así como certidumbre, estabilidad y seguridad jurídica para el comercio y las inversiones. Gracias al mismo se ha obtenido acceso preferencial para el 99,1% de los productos agrícolas y el 100% de los productos industriales. Los productos de interés del Perú como espárragos, paltas, café, frutos del género capsicum, alcachofas, entre otros, ingresan al mercado europeo libre de aranceles desde la fecha de vigencia del acuerdo.

Tabla 11: Convenios internacionales con los principales países a los que Perú exporta Higo Fresco

País	Convenio Internacional	Aplicación	Arancel Base
Países Bajos	ACUERDO COMERCIAL PERÚ - UNION EUROPEA	Tratado de Libre Comercio	17
Francia	ACUERDO COMERCIAL PERU - UNION EUROPEA	Tratado de Libre Comercio	17
Reino Unido	ACUERDO COMERCIAL PERU - UNION EUROPEA	Tratado de Libre Comercio	17

Fuente: TRADE MAP, 2016

Elaboración: Propia

Interpretación: Los principales países a los que Perú exporta Higo Fresco en Europa son Países Bajos, Francia y Reino Unido, los 3 cuentan con el mismo convenio internacional que es: El Acuerdo Comercial Perú y UE, con un arancel base de 17.

5.1.2.3. Barreras No Arancelarias para el mercado Europeo- Francia.

La comunidad europea tiene una red de agencias y normativas para regular la seguridad de las personas, animales y el medio ambiente comunes a todos los países miembros. Las principales normativas de seguridad son:

Seguridad alimentaria: Los principios y requisitos generales se encuentran en la normativa nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L-31 01/02/2002).

Sanidad animal: La Comisión Europea de Sanidad y Consumidores, Salud y Bienestar Animal es el organismo encargado de la vigilancia de la normativa en este ámbito.

Sanidad vegetal: Las de sanidad vegetal y fitosanitarias tienen el objetivo de evitar la introducción y la propagación de plagas y organismos nocivos para las plantas o productos vegetales de la UE. Sus Reglas generales y normativas se encuentran en la resolución 2000/29/CE del Consejo (DO L-169 10/07/2000).

Protección del medio ambiente: Las normativas de protección a la naturaleza que se enmarcan dentro del sexto programa de Acción Comunitario en Materia de Medio Ambiente, el que trata, entre otras cosas, sobre: sustancias y productos químicos, sustancias que dañan la capa de ozono, gases fluorados de efecto invernadero, detección de especies amenazadas, control y gestión de residuos, entre otros.

Certificaciones La Asociación Francesa de Normalización (AFNOR) es el organismo que lleva a cabo las distintas iniciativas de estandarización técnica en Francia. Promueve la marca "NF" (Norme française), la cual cuenta con un gran conocimiento de la población. Esta certificación asegura que el producto cumpla con los requisitos de calidad y seguridad exigidos en Francia. Existe también una certificación similar de carácter europeo llamado "CE". Otra certificación en uso en Francia es la marca AB (Agricultura Biologique), que certifica que el producto es de origen orgánico, que se usa principalmente en productos agroindustriales.

Etiquetados Las etiquetas deben incluir como mínimo: origen, contenido, composición, utilización segura, precauciones especiales, e informaciones específicas de los diferentes productos. Para ser comercializadas en Francia la etiqueta debe estar escrita en francés, aunque también se recomienda la utilización

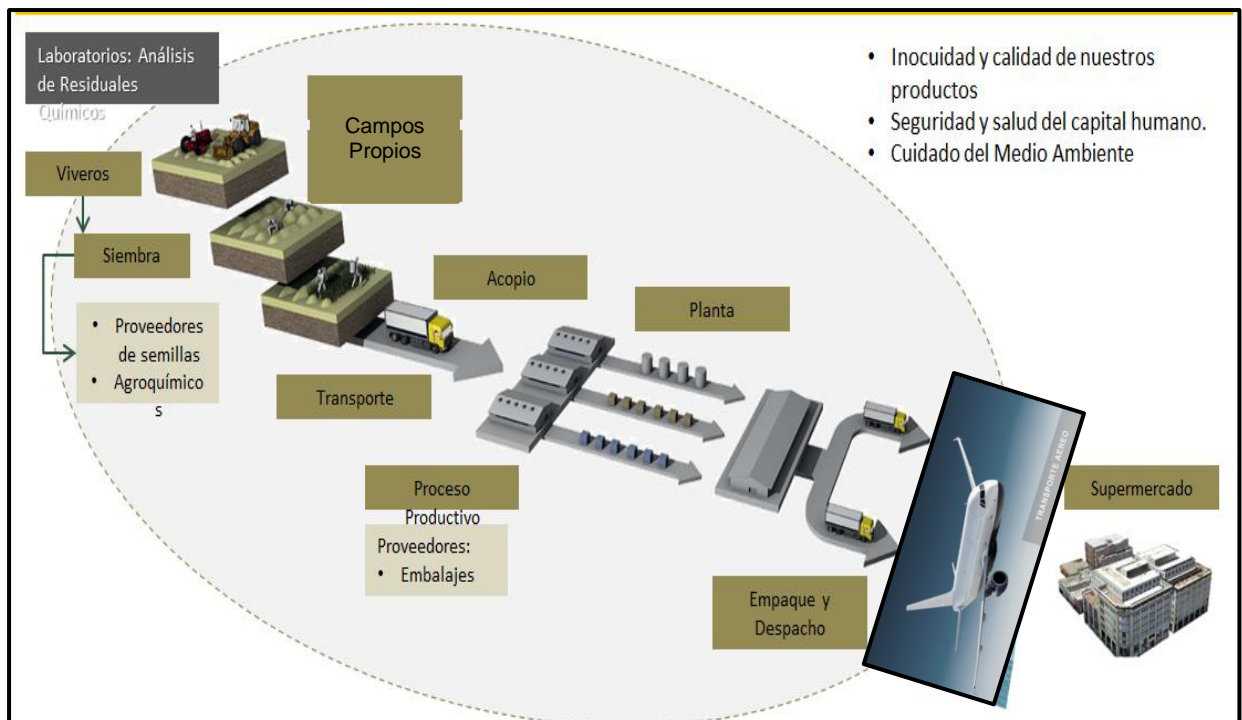
de otros idiomas. La Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo regula la implementación de normas de etiquetado, presentación y publicidad de los productos. Además desde el 1 de julio de 2011, se inició la marcha blanca de la Ley de Protección al Medioambiente (Ley Grenelle), la cual busca incorporar al etiquetado de los productos de consumo masivo información sobre el impacto ecológico de estos a través de la Huella de Carbono.

Objetivo 4: Analizar la cadena logística que emplea la empresa ATHOS para comercializar sus productos.

- Este objetivo va a comprobar las siguientes dimensiones: Producción, envío y distribución.

5.1.2.4. Logística

- Cadena Logística de la Empresa “Agrícola Athos” para exportar higo fresco a Europa.



Elaboración Propia

Interpretación: El medio de transporte logístico que emplea la empresa "Agrícola Athos" es el aéreo, ya que el higo es un producto susceptible y requiere una manipulación adecuada.

- **Embalaje para carga aérea.**

Andrade (2012), menciona que la carga por avión esta amparada por la carta de tráfico aéreo de carga; condición determinada por la Asociación Internacional de Transporte Aéreo (IATA).

Por el tipo de carga delicada que es el higo se utilizaría embalaje reforzado, debido a que este previene circunstancias difíciles durante el trayecto.

- **Carta Porte Aéreo o AirWay Bill:** Es el documento que acredita el contrato de transporte aéreo internacional, debiendo consignarse expresamente dicho transporte, además de los siguientes datos:

- a) Expedidor o exportador.
- b) Nombre del destinatario.
- c) Número de vuelo y destino.
- d) Aeropuerto de salida y de llegada.
- e) Detalles de la carga: peso, volumen, cantidad, tarifa y descripción.
- f) Indicación de que si el flete es pagadero en origen o en destino.
- g) Importe del flete.
- h) Número de guía aérea.
- i) Fecha de emisión

Shipper Name and Address		Shipper's Account Number		Not Negotiable Air Waybill	
Consignee Name and Address		Consignee's Account Number		Issued By	
Issuing Carrier's Agent Name and City		Agent's AITA Code		Account No.	
Airport of Departure (Addr. of First Carrier) and Requested Routing		Reference Number		Optional Shipping Information	
To	By First Carrier	to	by	to	by
Airport of Destination		Flight Date	For Carrier Use Only	Flight Date	Amount of Insurance
Vinius		Jul/22/09			INSURANCE - If carrier offers insurance, and such insurance is requested in accordance with the conditions thereof, indicate amount to be insured in figures in box marked "Amount of Insurance".
Handling Information		These commodities, technology or software were exported from the United States in accordance with the Export Administration Regulations. Ultimate destination:		Diversion contrary to U.S. law prohibited.	
No. of Pieces RCP	Gross Weight	Rate Class	Commodity Item No.	Chargeable Weight	Rate Charge
Prepaid		Weight Charge	Collect	Other Charges	
Valuation Charge					
Tax					
Total Other Charges Due Agent		Shipper certifies that the particulars on the face hereof are correct and that insofar as any part of the consignment contains dangerous goods, such part is properly described by name and is in proper condition for carriage by air according to the applicable Dangerous Goods Regulations.			
Total Other Charges Due Carrier					
Total Prepaid		Total Collected		Signature of Shipper or his Agent	
Currency Conversion Rates		CC Charges in Dest. Currency		Executed on (date) at (place) Signature of Issuing Carrier or its Agent	
For Carriers Use only at Destination		Charges at Destination		Total Collected Charges	
				117 19579851	

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

Asimismo, deberá contener información requerida por los reglamentos técnicos aeronáuticos y normas pertinentes. Por lo general, al enviar la carga vía aérea y al emitirse la correspondiente Carta Porte que la ampara, junto con ella viajan los documentos que se originan con motivo de la misma, por ejemplo: factura comercial, certificado de origen, packing list etc. Estos son entregados al importador en el país de destino junto con la Carta Porte original.

La ausencia, irregularidad o pérdida de la carta de porte, o el incumplimiento contractual, no invalida la existencia del contrato de transporte aéreo, el que puede

acreditarse con cualquier otro medio de prueba, bajo responsabilidad del transportista.

- **Autoridades que controlan a las mercancías.**

Ministerio de la Producción - PRODUCE	
Viceministerio de Pesquería.	
DIQPF – Dirección de Insumos Químicos y Productos Fiscalizados.	
OTO/PERÚ – Oficina Técnica de Ozono.	
Otras dependencias pertenecientes al PRODUCE.	
Ministerio de Agricultura – MINAG	
SENASA – Servicio Nacional de Sanidad Agraria.	
Otras dependencias pertenecientes al MINAG.	
Ministerio del Interior – MININTER	
DICSCAMEC - Dirección General de Control de Servicios de Seguridad, Control de Armas, Munición y Explosivos de Uso Civil.	
Otras dependencias pertenecientes al MININTER.	
Ministerio de Salud – MINSA	
DIGEMID – Dirección General de Medicamentos, Insumos y Drogas.	
DIGESA – Dirección General de Salud Ambiental.	
Otras dependencias pertenecientes al MINSA.	
Ministerio de Transportes y Comunicaciones – MTC	
Ministerio de Transportes y Comunicaciones.	
Ministerio de Relaciones Exteriores – MRREE	
Ministerio de Relaciones Exteriores.	
Ministerio de Educación – MINED	
Instituto Nacional de Cultura; Biblioteca Nacional o Archivo General de la Nación.	
Otras dependencias del Ministerio de Educación.	
Ministerio de Energía y Minas – MEM	
IPEN - Instituto Peruano de Energía Nuclear.	
Otras dependencias pertenecientes al MEM.	
Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – MINCETUR	
DNT- Dirección Nacional de Turismo.	
Otras dependencias pertenecientes al MINCETUR.	

Fuente: SUNAT 2015

Elaboración propia

CAPÍTULO 6: DISCUSIÓN

Esta tesis tiene como propósito identificar la importancia que tiene la influencia de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) como herramienta de sostenibilidad para el fomento de las exportaciones de productos agrícolas y lograr que éstos cumplan con los estándares exigidos por los mercados internacionales.

Las buenas prácticas agrícolas constituyen parámetros como la inocuidad, el medio ambiente, seguridad de las personas; esto para lograr una mayor producción a fin de incrementar la exportación de higos frescos, así mismo evolucionar a esquemas más eficientes y sostenibles.

Según la entrevista realizada, la empresa Agrícola Athos cuenta con certificaciones de inocuidad y calidad solicitadas por los países a los que exporta, convirtiéndose en una fortaleza para incrementar la confianza al adquirir productos seguros para el consumo humano, así como también mantiene el cuidado del medio ambiente en dónde se encuentran sus cultivos. La textura, peso, y dimensiones del fruto del Higo Fresco son también indicadores importantes para que el fruto se exporte de una manera saludable, comparando con lo que menciona (Sánchez, 2009, pag.78) un producto de calidad es aquél que tiene la capacidad de cumplir con lo que un consumidor espera: sabor, olor, textura, tamaño o calibre, de esta manera puedo indicar que la cita del libro y la empresa es importante la calidad y dimensión del Higo Fresco para poder cumplir con uno de los parámetros de las buenas prácticas agrícolas.

Si bien se evidenció por medio de la observación directa y la entrevista al funcionario encargado de la empresa Athos en Nepeña, el personal cuenta con la vestimenta adecuada en el campo, no pude constatar si cumple con las prácticas de higiene y desinfección antes de entrar al fundo, ya que según MINCETUR el propietario y el personal que laboran en el predio deberán cumplir con el marco legal vigente de trabajo: afiliación a seguridad social de salud, riesgos profesionales y pensión de salario justo de acuerdo a la ley nacional vigente.

Además, según el ingeniero Henry Landa, Agrícola ATHOS cumple con los requisitos de exportación que solicitan los países europeos, así como también emplea un medio logístico adecuado para exportar los higos ya que es un producto delicado Vera, G (2010) menciona que con el fin de prevenir todo riesgo para la alimentación humana y animal, garantizar la salud y calidad de los cultivos, la Unión Europea ha adoptado una serie de normas para la protección de los vegetales y productos vegetales frescos (frutas, hortalizas, entre otros) para controlar su circulación en la Unión Europea.

CONCLUSIÓN

De acuerdo con la información analizada, se concluye que en la empresa Agrícola ATHOS, si aplican Buenas Prácticas Agrícolas, (BPA) que están en un continuo proceso de mejora y que son de suma importancia para que pueda ingresar a nuevos mercados.

Mediante las certificaciones con las que cuenta la empresa Athos como Global GAP, BRC Global Standard for Food Safety, certificaciones que facilitan la estandarización de la calidad, la seguridad y el cumplimiento de las obligaciones legales de los productores, LEAF que es una certificación ambiental, BASC que es un programa de cooperación entre el sector privado y organismos nacionales y extranjeros, creado para fomentar un comercio internacional seguro, la empresa garantiza productos de calidad bajo estándares internacionales.

La empresa ATHOS, se encuentra comprometida con sus trabajadores y la comunidad, otorgando remuneraciones justas, entrenamiento y actividades que mejoren su nivel de vida, además desarrolla programas de ayuda a la comunidad, lo que le va a dar el beneficio de ser una empresa sostenible a través del tiempo, ya que cuida su medio ambiente, la comunidad donde se desarrolla sus operaciones y garantiza productos de calidad.

Para los productores locales, el mercado Europeo, califica como atractivo para el ingreso de productos como el higo fresco, ya que como se pudo demostrar en los gráficos de exportación de este producto, países como Francia mantiene un nivel constante de toneladas importadas durante los últimos 5 años, lo que nos garantiza un mercado seguro y potencial.

De este modo, la respuesta a la hipótesis es que para la empresa Agrícola Athos las Buenas Prácticas Agrícolas como herramienta de sostenibilidad influye eficazmente para la exportación de higos frescos, por ello la empresa figura como una de las empresas con mayor número de exportaciones de higos frescos obteniendo productos de calidad que son reconocidos en mercado europeo.

RECOMENDACIONES

Se considera de interés proponer a la gerencia de la empresa "Agrícola Athos", las siguientes recomendaciones:

- Concientizar a los trabajadores sobre la importancia de cumplir con la higiene y desinfección de manos en el ingreso al predio con la finalidad de evitar la contaminación de los frutos.
- Realizar un cronograma de capacitación donde el tema principal sea las Buenas prácticas agrícolas, y su importancia y beneficio para todos.
- Con las BPA's en constante implementación y mejora, la empresa Agrícola ATHOS puede ingresar su producción a nuevos mercados, cumpliendo las medidas sanitarias exigidas y ofreciendo productos de calidad.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS Y LINGÜÍSTICAS:

Gonzales, L. & Corbera, J. (2013, 18 de marzo). PACHAMAMA Informativo Agrícola de la Embajada del Perú en los Estados Unidos [en línea] Recuperada el 15 setiembre de 2014, de <http://www.rree.gob.pe/noticias/Documents/boletinagricolamar2013.pdf>

Sánchez, G. (2009) *Trazabilidad y Gestión Alimentaria. Agro Enfoque* [en línea] Recuperado el 16 de setiembre del 2014 de <http://eds.a.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=9&sid=ab2c147e-ce03-4b4b-a67d-67b6ec97d212%40sessionmgr4001&hid=4210>

Promeperu: Perú tradenow Recuperado el 28 de setiembre del 2014, desde <http://www.perutradenow.com/en/searchcompany>

Vera, G (2010) *MINCETUR: Guía de Requisitos Sanitarios y Fitosanitario para Exportar Alimentos a la Unión europea* [versión electrónica] Recuperado el 07 de diciembre del 2014, de http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/calidad/req_ue.pdf

Pérez, J. (2010). *Gestión por procesos*. Esic Editorial. Cuarta Edición.

Guía de buenas prácticas agrícolas (s.f). [En línea] recuperado el 18 setiembre del 2014, de <http://www.senasa.gob.pe/RepositorioAPS/0/3/JER-1/GUIA%20DE%20BUENAS%20PRACTICAS%20AGRICOLAS.pdf>

FAO "Comité de agricultura (2003). [En línea] Recuperado el 18 de marzo del 2015 de <http://www.fao.org/docrep/MEETING/006/Y8704S.HTM>

Umpire, A. (2009) MINCETUR: *Proyecto de Cooperación UE-Perú/BP*. [En línea] Recuperado el 18 de marzo del 2015 de http://www.mincetur.gob.pe/comercio/ueperu/consultora/docs_taller/talleres_2/11.pdf

Ministerio de agricultura – Gobierno de Chile (s.f) *Especificaciones de buenas prácticas agrícolas para la producción de frutales* [en línea] Recuperado el 18 de marzo del 2015 http://www.uach.cl/externos/epicforce/pdf/guias%20y%20manuales/guias_b_p_agricolas/BPA_PARA_LA_PRODUCCION_DE_FRUTALES.pdf

REQUISITOS GENERALES Y RECOMENDACIONES PARA LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS – BPA (s.f) [en línea] Recuperado el 19 de marzo del 2015

http://www.servilex.com.pe/medioambiente/mantenimientos/ingreso_leyes/imagenes/rd154-2011-ag-1.pdf

Malpica, Carlos citado por Eguren, Fernando (2011) *Seguridad Alimentaria*. Disponible en: <http://es.slideshare.net/InfoAndina/la-seguridad-alimentaria-por-fernando-eguren>

SENASA (2013) Implementación de buenas prácticas agrícolas [en línea] Recuperado el 19 de Marzo del 2015 http://agroaldia.minag.gob.pe/biblioteca/download/pdf/manuales-boletines/banano/banano_organico.pdf

Una publicación de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PROMPERÚ (2009) *Perú Productos Agrícolas* [en línea] recuperado el 26 de abril del 2015 de <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/679273806rad20873.pdf>

Frutas y hortaliza (s.f) [en línea] Recuperado el 28 de abril del 2015 de <http://www.frutas-hortalizas.com/Frutas/Envasado-Higo.html>

Higos y Figs (s.f) *El primer portal del mundo de higo* [en línea] Recuperado el 28 de abril del 2015 de <http://higosandfigs.com/en-el-mundo/>

Thomas L. Wheelen & J. David Hunger. (2013). *Administración Estratégica y política de negocios. Hacia la Sostenibilidad global*. Colombia: Pearson.

STOCK, James R. y LAMBERT, Douglas M. *Strategic Logistics Management*. 4ta Edición. USA. McGraw Hill. 2001. 896p

Andrades, J. (2012) *Distribución Física Internacional*. Lima: Instituto Pacífico S.A.C

ANEXOS

Entrevista a funcionario del Fundo Nepeña Ancash - Athos. 2016

1. ¿Tiene conocimiento, el personal operativo y administrativo de los que significa buenas prácticas agrícolas? ¿La empresa aplica dichas prácticas?

En realidad, nos reunimos de manera semanal con todas las jefaturas, tanto las áreas administrativas como operativa, e informamos en lo que la empresa viene trabajando sobre este importante tema que involucra y beneficia a todos.

2. ¿Qué tipo de control o inspección, tiene la empresa para regular sus actividades?

Contamos con auditorias, tanto internas como externas, que nos permiten ver qué áreas presentan algún problema para poder regularizarlo luego, como son aleatorias y sin previo aviso, nos dan un reflejo claro de cómo se viene trabajando tanto en campo como en oficinas, además para nuestras certificaciones, somos supervisados por SENASA.

3. ¿Recibe el personal de campo alguna capacitación?

Si, sobre uso y manejo de maquinarias, además de capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo, como primeros auxilios. Tenemos una empresa local certificada que nos brinda estos servicios de manera periódica. Demuestra interés por el recurso humano, parte importante del negocio.

4. ¿Existe algún manual de buenas prácticas agrícolas?

Si, la empresa está en constante proceso de mejora de las BPA, por ello tenemos manuales determinados para cada área, que son inspeccionados a manera de check list de manera diaria o según se requiera.

5. ¿Qué cambios o implementaciones recientes realizó la empresa teniendo en cuenta las BPA?

Bueno el año pasado ampliamos las instalaciones del comedor para mayor comodidad de los trabajadores, majemos un plan de reforestación de las zonas aledañas y mejoramos la infraestructura de las áreas de producción, además desarrollamos programas sociales en la comunidad donde nos desarrollamos.

6. ¿Qué certificaciones para el mercado internacional tiene la empresa?

Contamos con Certificación Tesco, Global Gap y Certificación Leaf. Estas certificaciones permiten a la empresa comercializar productos en el mercado internacional, garantizando productos sanos y de calidad a través de procesos de producción de sostenibles.

7. ¿A Qué mercados internacionales llegan los productos de la empresa y cuáles son?

Tenemos exportaciones a Canadá, Estados Unidos, Francia, Países Bajos, España, Alemania, Singapur y Hong Kong. Nuestros productos con mayor demanda son el espárrago, granada, arándano, higos y mangos y los menos demandados pero igual de importantes son el Dátil y la arveja dulce.

Certificaciones de la empresa ATHOS.

GLOBAL GAP



GLOBALG.A.P.
CERTIFICATE

According to GLOBALG.A.P.
General Regulations Version 4.0-2 Mar 2013
Fruits and Vegetables


Option 1 - Individual Producer

Issued to
LINDERO S.A.
Av. Paz Soldán Nro.225 (Of. 203) - Lima - Lima - San Isidro
Perú

The Annex contains details of the producers and production management units/ product handling units included in the scope of this certificate. SGS Argentina S.A. declares that the production of the products mentioned on this certificate has been found to be compliant in accordance with the standard: GlobalG.A.P.

Product	GLOBALG.A.P. Product Certificate Number	Produce Handling included
Figs	00038-FKLNK-0002	Yes

Date of Issuing: 03/03/2015
Valid From: 02/02/2015
Valid To: 01/02/2016

Authorized by Alberto Alvisio

Date of Certification Decision:
02/02/2015

CERTIFICADO No. F 456105 / NCI 27626
FIR 07-01-230

The current status of this certificate is always displayed at: <http://www.globalgap.org/annex>
SGS Argentina S.A. - Tromador 4890- Buenos Aires - Argentina - ar.consumer@sgs.com



HCCP



Reglamento de campo en Nepeña, Ancash

REGLAMENTO DE CAMPO

Mantener buenas practicas de higiene personal	Mantenga limpio el campo, colocar la basura en el respectivo bache (papel, organico)	No Fumar	No comer, ni mascar chicle durante la jornada de trabajo.	Tener uñas cortas, limpias y sin esmalte para evitar contaminar y/o dañar el producto. No usar uñas pintadas	Mojar las manos
El personal deberá usar ropa adecuada y limpia para el desarrollo de las labores en campo	No escupir. No toser cuando estes en contacto con el producto (lo puedes contaminar)	No usar reloj ni joyas durante la jornada de trabajo	No traigas vidrios	Prohibido el ingreso de mascotas u otro animal a campo en cosecha	Enjuagar hasta retirar todo el jabón
Cubre tu cabello durante la cosecha	Las mujeres embarazadas o en lactancia pueden ingresar a campo solo si han transcurrido 24 horas después de una aplicación	Larvase y desinfectarse las manos después de manipular mani, pecana u otros productos alergénicos	Cura tus heridas inmediatamente	En caso de accidentes comunicarse inmediatamente a la brigada de primeros auxilios. En caso de cortes debidas ser cubiertos antes de continuar sus labores. La materia prima contaminada con sangre debe ser eliminada (enterrada)	Frotar las manos y entre los dedos, cubrir toda la superficie.
					No es ne PRII
En caso de tener síntomas de resaca, dolor de cabeza, fiebre, etc. dar aviso de inmediato al responsable de campo. Esta persona no deberá estar en contacto con la materia prima	Se proveerá agua para beber. No lavarse las manos o manipular dentro de estos recipientes. No tomar agua del sistema de riego	Lavarse y desinfectarse las manos antes y después de comer y usar el baño	Miccionar y defecar solo en los baños	Usar el baño adecuadamente	¿Qué hacer ante una emergencia? Primero se debe guardar la calma, Y LA CALMA PUEDEN A VECES
					Heridas y cortes En caso heridas o cortes limpiar la zona con agua y jabón, aplicar una cobertura antiseptica (puede ser agua oxigenada, alcohol) y cubrir con un paño o con un trapo limpio.
No llevar material y/o equipo de contacto al baño (cigarrillos, celulares, etc.)	Mantener limpias las herramientas de cosecha y almacenarlas en el área designada. Una de sus funciones para la cosecha, NO deben salir del baño	Cuida el material de campo, son los herramientas de trabajo	El corte de pasto del riego debe ser a la longitud adecuada, en caso de otro producto seguir las instrucciones del responsable de campo	Evita la manipulación excesiva del producto, cubriéndolo luego de cosecharlo	HERIDA TORCE LA HERIDA CON LA MANO O ALGUN OBJETO SUCCO O CONTAMINADO
					CUANDO LA HERIDA ES ABIERTA O DEBARRASADO DE LLAMA HERIDA
Mantén limpia que haga tanto el suelo como el de la cosecha, evitando que contaminen las labores	Mantener limpias las jaulas de cosecha. Evitar el contacto con el producto cosechado contaminado. Y no almacenar con productos, etc.	No ingresar a cosechar con los brazos mojados, ya que puede contaminar y dañar	Según todas las instrucciones		Defensa contra la peste En caso de peste, limpiar y desinfectar con agua y jabón el área y trapos limpios.
					HERIDA TORCE LA HERIDA CON LA MANO O ALGUN OBJETO SUCCO O CONTAMINADO
					FRACTURAS Cuando caen en tierra se fracturan los huesos. Puede ser en el brazo, pierna, etc. Puede ser una fractura simple o una fractura complicada. Dolor, hinchazón, dificultad para moverse.
					Si la fractura es en el antebrazo, se debe inmovilizar con un vendaje y el codo.

HIGIENE, SECADO Y DESINFECCION DE MANOS

			
Mojar las manos	Aplicar un chorro de jabón	Frotar las manos y lavar entre los dedos durante 20 segundos	Jabonar hasta el brazo
			
Enjuagar hasta retirar todo el jabón	Secar bien las manos	Depositar el papel en el tacho indicado	Aplicar alcohol a las manos
		Lavarse las manos:	
Frotar las manos y entre los dedos, cubrir toda la superficie.	Manos limpias, manos seguras	<ul style="list-style-type: none"> * Antes y después de comer * Antes y después de ir al baño * Antes y después de su jornada de trabajo 	

No es necesario enjuagar el alcohol

PRIMEROS AUXILIOS

¿Qué hacer ante una emergencia?
Primero se debe guardar la calma, evaluar la situación. Tranquilice a la víctima y pida ayuda LA SERENIDAD Y LA CALMURA PUEDEN A VECES MAS QUE UNA MEDICACION.

Heridas y cortes

En caso herido o cortado lavar la zona con agua y jabón, aplicar una solución antiséptica (puede agua oxigenada, alcohol y yodo) con una gasa o con un trapo limpio.

¡CUIDAR TODAS LA HERIDA CON LAS MANOS O ALMAN OBUETO SUJCO O CINTARNADO

CUANDO LA HERIDA ES MUY GRANDE Y SANGRA DEMASADO SE LLAMA HEMORRAGIA

Apretamos contra la herida el algodón húmedo, presión directa con la mano y una gasa o trapo limpio.

Quitarle presión hasta que pare el sangrado y cuando deje pasar, desmenuar la herida con un algodón empapado.

QUEMADURAS

LAS QUEMADURAS SON LESIONES DE QUIMICO YA QUE SE INFIECTAN CON FACILIDAD.

Tratar inmediatamente con agua, refrigerar y proteger con un medicamento en caso de la herida, se evita quemar, se arranca, una curita al herido y llevar al hospital al herido.

Debido al dolor quemado con un algodón con una gasa para evitar la contaminación de la herida.

Quemadura de tercer grado

Tragar la quemadura debajo de la boca del agua y dejar que la curita quede hasta que se quite el dolor (de 10 a 30 minutos). El agua fría es el mejor tratamiento inmediato para las quemaduras leves.

El otro factor que hace la recuperación de la piel y que la quemadura sea menor grave.

Al aplicar presión contra la quemadura.

Al no hacer para cubrir la zona quemada, puede haber más la herida de lo que se esperaba, para evitar esto.

Una gasa gruesa, limpia, fresca, cambiada a cada 2-3 horas.

Se debe evitar el frotar, rasurar, o usar crema o ungüento, aplicar una curita estéril, cubrir y cambiarla por una curita nueva cada 2-3 días, no se exponer al sol, a la lluvia, al viento, al frío, al calor, al polvo, al ruido, al olor, al humo, al vapor, al frío, al calor, al viento, al ruido, al olor, al humo, al vapor.

FRACATURAS

Que una fractura sea abierta o cerrada, se debe lavar y desinfectar la zona con agua y jabón, aplicar una solución antiséptica (puede agua oxigenada, alcohol y yodo) con una gasa o con un trapo limpio.

Se debe evitar el frotar, rasurar, o usar crema o ungüento, aplicar una curita estéril, cubrir y cambiarla por una curita nueva cada 2-3 días, no se exponer al sol, a la lluvia, al viento, al frío, al calor, al polvo, al ruido, al olor, al humo, al vapor.

EL ATORQUE

La atorción de un miembro que puede ocurrir en un momento, generalmente por una lesión traumática provocada por un objeto contundente.

El atorcido de un miembro puede ser de dos tipos: el atorcido de un miembro por un objeto contundente, el atorcido de un miembro por un objeto penetrante.

El atorcido de un miembro por un objeto contundente puede ser de dos tipos: el atorcido de un miembro por un objeto contundente, el atorcido de un miembro por un objeto penetrante.

El atorcido de un miembro por un objeto penetrante puede ser de dos tipos: el atorcido de un miembro por un objeto penetrante, el atorcido de un miembro por un objeto contundente.