



Dr. Gerardo Evia*
Ing.Agr. Estela Priore**

CALIDAD, VALOR AGREGADO Y CERTIFICACION

Oportunidades para la ganadería y herramientas disponibles

Parte 1

Generalmente se acepta que existen tres alternativas básicas para mejorar la rentabilidad de las empresas agropecuarias:

- 1) Reducir los costos de producción (variables y/o fijos).
- 2) Incrementar la “intensidad y productividad del sistema”.
- 3) Incrementar el valor de los productos vendidos.

Las dos primeras se reconocen como alternativas tradicionales por las cuales se ha transitado en nuestro país hasta el momento. Recientemente muchos productores y técnicos oímos hablar de enfoque orientado al cliente, diferenciación, valor agregado, calidad, seguridad alimentaria, y de diferentes esquemas de certificación: certificación de procesos, certificación de producto, sistemas de gestión de la calidad, sistemas de producción orgánica, buenas prácticas agrícolas, que nos permitirían alcanzar el objetivo de agregar valor y mejorar la rentabilidad de nuestras empresas.

Cada uno de esos esquemas o herramientas poseen posibilidades y límites y la adopción de uno u otro implica una decisión estratégica similar a la que toma un productor cuando decide incorporar una nueva tecnología en su predio. En esta nota nos proponemos precisar el alcance de los términos e instrumentos vinculados a la mejora de la calidad y agregado de valor de los productos pecuarios para permitir que los productores puedan tomar una decisión informada respecto a la adopción de estrategias de este tipo.

1) Diferenciación:

Es el acto de diseñar un conjunto de diferencias significativas para distinguir nuestra oferta de la de nuestros competidores.

Desde una perspectiva general, la diferenciación constituye una estrategia competitiva genérica por la cual una empresa busca generar y mantener una ventaja competitiva frente a otras empresas. Por la diferenciación una empresa busca ser única en su sector junto con algunas dimensiones que son ampliamente valoradas por los compradores.

Selecciona uno o más atributos que los compradores perciben como importantes y se pone en exclusiva a satisfacer esas necesidades.

En ese caso su exclusividad es recompensada ya sea por obtener un precio superior, por vender más de su producto a un precio dado o una mayor lealtad de sus clientes durante caídas cíclicas de la demanda. La estrategia inversa para lograr competitividad es el liderazgo en costos.

Frecuentemente se menciona que la única estrategia competitiva posible para los productos uruguayos es justamente la diferenciación ya que por nuestra dimensión parece difícil que podamos ser líderes en costos.

Existen muchas variables de diferenciación sobre las que las empresas pueden concentrarse diseñando políticas que llevan a la exclusividad, como por ejemplo: características de productos y desempeño ofrecido, servicios proporcionados (entrega, crédito), tecnología empleada en el desempeño, calidad de insumos, etc.

Para elegir las variables de diferenciación deben ser compren-

* Investigador de CLAES.

** Facultad de Agronomía

didadas las necesidades del comprador. También hay que tener en cuenta que la diferenciación tiene costos, por lo que hay que considerar este aspecto a la hora de definir una estrategia de diferenciación.

2) Valor agregado

El valor proviene de la diferencia entre lo que cuesta poner un producto de determinadas características en el mercado y lo que el cliente está dispuesto a pagar por él, o lo que éste percibe como valor.

La exclusividad no lleva a la diferenciación a menos que sea valiosa para el comprador. Una empresa crea valor para el comprador, que justifica un precio superior (o preferencia a un precio igual) a través de dos mecanismos:

- Aumentando el desempeño de un comprador.
- Bajando el costo del comprador

Por ejemplo: Si los terneros de un criador permiten que el inversionador mejore su diferenciación y por tanto cargue un precio más alto se aumenta el desempeño del comprador. O si ellos se proveen destetados y yerreados permiten reducir los costos del comprador. En el primer caso se aumenta el desempeño del comprador y en el segundo baja los costos del comprador. En ambos casos el criador aumentó la ventaja competitiva del comprador.

Otra definición establece que producto agropecuario con valor agregado es cualquier producto o commodity agropecuario que:

- Haya sufrido un cambio en su estado físico o
- Fue producido de una forma que mejore el valor del producto o commodity, según se

demuestre en un plan de negocios que ponga en evidencia el valor agregado o

- Sea físicamente segregado de manera que resulte en una mejora en el valor del commodity o producto y
- Que como resultado del cambio en estado físico o la manera en que fue producido o segregado, la base de clientes para tales productos se expanda y una mayor proporción del ingreso proveniente de la venta, procesado o segregación del producto quede disponible para el productor.

De las definiciones anteriores se desprenden algunos elementos importantes a tener en cuenta:

- 1) No necesariamente el valor agregado está determinado por cambios materiales en el producto como es la acepción más corriente. Las formas y métodos de producción también pueden generar valor agregado y no siempre están relacionados a diferencias materiales en el producto final.
- 2) La simple segregación o identificación del producto como diferente puede dar lugar a valor agregado.

- 3) Para que haya valor agregado debemos poder recuperar o capturar un ingreso adicional proveniente de la venta de ese producto o expandir la base de clientes.

Ventaja diferencial del producto

En general los cambios físicos en el producto son los más evidentes para el cliente. Para el caso de productores criadores ofrecer terneros mochos y castrados es un ejemplo, sin embargo, como se mencionó más arriba hay otras particularidades que agregan valor pero deben ser puestas de manifiesto. Existe abundante evidencia de la creciente importancia de factores no económicos de los productos que trascienden el concepto de calidad convencional, entre los que se citan la seguridad, confiabilidad, la salud, los aspectos ambientales y el bienestar animal. Algunos sistemas como los de producción orgánica, producción



integrada y otros apuntan a satisfacer tales factores.

La certificación de los diferentes sistemas de producción o de gestión, permite hacer objetiva la diferencia.

La coordinación entre los diferentes integrantes de la cadena agroalimentaria es esencial para transmitir fielmente hacia abajo cuales son los atributos percibidos como importantes por el cliente, para que estos puedan ser incorporados.

3. ¿Qué es calidad?

UNIT-ISO 9000:2000 establece que:

Calidad es el grado en el que un conjunto de características o rasgos diferenciales inherentes, es decir, propios de los productos, le confieren la aptitud para satisfacer los requisitos, o sea, las necesidades o las expectativas establecidas, generalmente implícitas u obligatorias.

Cuando compramos algún alimento, buscamos no solamente satisfacer nuestras necesidades nutricionales, las cuales fácilmente quedan expresadas en especificaciones, además deseamos ingerir un alimento agradable y, por supuesto, que no presente riesgo para nuestra salud: tanto la inocuidad como la palatabilidad son en general necesidades fundamentales y que por ese motivo se dan como implícitas. Resulta por tanto evidente que es imposible hablar de un alimento de buena calidad si no es inocuo y agradable. De la misma manera un frigorífico cuando compra ganado gordo también aspira a que éste llegue sano, lo cual es un requisito implícito y por tanto forma parte de la calidad del producto.

4) Valor Agregado Ambiental:

Algunos analistas señalan el advenimiento de grandes cambios en las tendencias de consumo mundial de alimentos, tanto en su calidad como en su composición.

La concientización de los problemas ambientales ocasionados por diversas actividades humanas y entre ellas la agricultura determinan que muchos consumidores estén preocupados por los

métodos de producción de los alimentos que consumen.

A partir del descubrimiento en Inglaterra de la “enfermedad de la vaca loca” (encefalitis espongiforme bovina) y su relación con una enfermedad mortal en humanos, así como la crisis de la contaminación por dioxinas en Bélgica en 1999, los consumidores están cada vez más preocupados por la calidad de los alimentos que consumen, a la vez que la industria de la alimentación a medida que aumenta los volúmenes y la intensificación enfrenta mayores problemas para evitar accidentes (de donde el riesgo aumenta).

El valor agregado ambiental para los productos agropecuarios, sería aquel que se obtiene a partir de poner en evidencia la adopción de métodos de producción que dan satisfacción a las preocupaciones de los consumidores por los temas ambientales.

Existe una diversidad de enfoques de sistemas de producción que apuntan a satisfacer las preocupaciones de los consumidores, y la necesidad de proteger el medio ambiente.

Un primer eslabón de este tipo de esquemas lo constituyen las normas de la serie ISO 14000 que conforman un sistema de gestión ambiental reconocido internacionalmente. La norma es flexible ya que el esquema propuesto no especifica ningún criterio ambiental particular establecido, siendo los criterios específicos que deben ser cumplidos dependientes de los requerimientos regulatorios del país y de la política y metas ambientales que la empresa establezca.

En el otro extremo se encuentran los sistemas de producción “ecológica” u “orgánica”.



5) Producción Ecológica

Los términos agricultura biológica, ecológica, orgánica, biodinámica, definen un sistema agrario cuyo objetivo fundamental es la obtención de alimentos de máxima calidad respetando el medio ambiente y conservando la fertilidad de la tierra, mediante la utilización óptima de recursos y sin el empleo de productos químicos de síntesis. (SCPB).

Los materiales prohibidos incluyen la mayoría de los pesticidas sintéticos y fertilizantes, algunas sustancias naturales venenosas y promotores de crecimiento y hormonas. Los sistemas de producción animal orgánica admiten como alimentos vegetales aquellos que hayan sido producidos en condiciones orgánicas. En todos los sistemas los transgénicos están prohibidos.

La agricultura orgánica o ecológica está establecida internacionalmente, en muchos países la producción está regulada por normas gubernamentales y/o no gubernamentales.

En algunos países los estándares y organizaciones certificadoras son reconocidos por el gobierno, regulándose lo que puede ser etiquetado como orgánico y lo que no. En Argentina por ejemplo existe una Ley que establece una normativa uniforme, y reglas claras para el sector de productores orgánicos. La directiva 2092/91 de la Unión Europea establece con precisión los métodos y procesos de producción aprobados para productos ecológicos.

La normativa legal en producción orgánica es escasa en Uruguay. Lo más destacable lo constituye el decreto 360/992, el 19/993 y el 194/999 en los que se determinan las “condiciones y características que deberán ob-

servar las producciones agrícolas, agrarias y alimenticias para ser calificadas provenientes de la agricultura biológica” y las organizaciones que podrán certificar la producción orgánica (URUCERT y SCPB).

Globalmente el sector orgánico ha estado creciendo consistentemente al 20% anual en los últimos 5 años y actualmente crece a tasas del 25-30% de la mano de los temores por la seguridad alimentaria en Europa. Algunas fuentes indican que Europa consumió en el año 2001, 10 mil millones de Euros en alimentos orgánicos, según lo determinó el International Trade Center (ITC), siendo Alemania el mayor consumidor. Se espera que el aumento del consumo europeo de productos orgánicos esté en el orden del 10-20% en el mediano plazo.

6) Sistemas de Producción Integrada:

La Producción Integrada es un sistema de producción que da prioridad a métodos ecológicamente más seguros que los convencionales, minimizando los efectos colaterales no deseados del uso de agroquímicos, ponien-

do énfasis en la protección del medio ambiente y la salud humana. Se aplica fundamentalmente a sistemas de producción de frutas y hortalizas.

7) Buenas Prácticas Agrícolas:

Se definen a las BPA (buenas prácticas agrarias) como un medio para incorporar el manejo integrado de plagas y el manejo integrado de cultivos dentro del marco de la producción agraria comercial, lo que es considerado como esencial para alcanzar la sustentabilidad de la producción agrícola. También se apoya en la utilización de sistemas HACCP (análisis de riesgos y puntos críticos de control).

En la discusión actual sobre temas de calidad y seguridad alimentaria, sobre todo en lo concerniente a frutas y hortalizas en fresco, se menciona a menudo la palabra EUREP-GAP. Conviene destacar que son dos conceptos diferentes: GAP representa la sigla -también inglesa- de “buenas prácticas agronómicas -good agricultural practices”. EUREP es la sigla inglesa de “Grupo de trabajo de minoristas de produc-



to en fresco” (Euro-Retail Produce Working Group). El objetivo de esta organización, cuyos miembros son importantes cadenas de distribución minorista europeas, es, según su propia declaración, “elevar los estándares sanitarios de la producción de fruta fresca y vegetales”.

Dicha organización (EUREP) desarrolló un conjunto de documentos normativos que están disponibles para ser utilizados como referente en la certificación.

Existe una proliferación de dichos documentos normativos o protocolos similares en diversos países en que distintas organizaciones promueven distintos sistemas de certificación y control.

El EUREP-GAP, es una más de ellas, que cuenta, eso sí, con el apoyo y la fuerza compulsiva de una importante fracción de la distribución europea. Este hecho le da una gran relevancia práctica a la hora de ser aceptado como norma de referencia.

8) Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP):

El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control

que corresponde a la sigla en inglés “Hazard Analysis Critical Control Points” es un sistema preventivo que busca la producción de alimentos inocuos. El objetivo es la elaboración de alimentos en forma segura, en el sentido de la inocuidad, y poder aportar evidencia objetiva de ello (a través de documentación técnica). Estos sistemas se aplican fundamentalmente en la industria de la alimentación y son un requisito para el acceso de nuestras carnes al mercado norteamericano.

La definición práctica del HACCP debe destacar que el enfoque cubre todo tipo de factores de riesgo o peligros a la inocuidad de los alimentos (biológicos, químicos y físicos) sean los que ocurran de forma natural en el alimento, en el ambiente o sean generados por un error en el proceso de manufactura.

El sistema HACCP se basa en la aplicación de una serie de principios que en forma resumida se sintetizan en:

- Identificación y valoración de los peligros asociados con la cría, la comercialización, la

faena, la industrialización y la distribución de los alimentos.

- La determinación de los puntos críticos de control para controlar cualquier factor de peligro identificable.
- El establecimiento de monitoreos de los puntos críticos de control, definidos como el punto en el proceso cuya pérdida de control pudiera resultar en un factor de peligro inaceptable en la seguridad del producto.

Dicho de otra manera se trata de imaginarse qué cosas pueden salir mal, planificar para evitarlas y documentar lo que se ha hecho al respecto.

Es importante señalar que se pueden identificar puntos críticos de control para aspectos no estrictamente relacionados a la inocuidad de los alimentos. Por ejemplo para aspectos de calidad de carnes como: machucamientos, cortes oscuros, lesiones musculares por inyecciones. Sin embargo tales aspectos no forman parte de un plan HACCP en sentido estricto.

Toda vez que el concepto de HACCP está enfocado en la prevención de los peligros -químicos, microbiológicos y físicos- para la seguridad de los alimentos, hay dos aspectos que son los relevantes a considerar en la etapa pre-faena. Estos son los peligros de residuos químicos y los microbiológicos. Los riesgos físicos son escasos aunque también podrían ser considerados.

Puede decirse que el HACCP es un sistema de gestión de la calidad restringido a satisfacer los requisitos de inocuidad cuyos principios también podrían aplicarse en algunos aspectos a la fase de producción.

