

QLIF, un análisis exhaustivo sobre los alimentos ecológicos (VI)

Transporte y comercialización

La calidad y la seguridad de los productos ecológicos avanzan gracias a los controles para prevenir posibles riesgos y mediante el intercambio de información.

Estudio de casos reales de las cadenas de suministro ecológico

Uno de los objetivos del subproyecto 6 de QLIF era ampliar los conocimientos sobre el rendimiento de la cadena de suministro y el sistema de colaboración entre cadenas de suministro ecológico. Para ello los estudios se centraron en la influencia que ejercen las relaciones en las cadenas de suministro sobre la calidad y la seguridad alimentaria.

Debido a la complejidad y a las características específicas de las cadenas de suministro de alimentos de gran calidad, se determinó estudiar diversos casos prácticos en seis cadenas de suministro ecológico: leche, manzanas, carne porcina, huevos, trigo y tomates. De esta forma, basándose en casos prácticos, los estudios analizaron las estructuras de las cadenas de suministro de estos productos en Europa e identificaron las presiones económicas que sufren las cadenas de suministro ecológico y su impacto sobre la seguridad y la calidad de los alimentos.

Puntos fuertes y puntos débiles de las cadenas

Los estudios identificaron una serie de puntos fuertes y débiles de las cadenas de suministro ecológicas en Europa.

A continuación se exponen los puntos fuertes:

- Implantación de sistemas de trazabilidad
- Sistemas de recepción de la opinión del consumidor
- Mano de obra y gestión cualificadas
- Uso de sistemas de gestión de gran calidad

Por otro lado, se detectaron los siguientes puntos débiles:

- Elevados costes de logística y de transporte
- Elevados precios de compra
- Escasas inversiones en investigación y desarrollo de producto

A pesar de que los costes de compra, logística y transporte representan un mínimo impacto sobre la calidad y la seguridad alimentaria, esta situación es diferente en lo referente a los gastos en investigación y desarrollo de producto. Una mayor inversión en investigación y desarrollo del producto propicia la mejora de la calidad y la seguridad en las cadenas de suministro de alimentos ecológicos.

Estructuras de colaboración en las cadenas de suministro

La colaboración entre los agentes de la cadena de suministro implica una reducción de los costes identificados

como puntos débiles. Para analizar la colaboración en la cadena de suministro ecológico se estudiaron las relaciones de: 1) Confianza, percepción del riesgo en cuanto a calidad y seguridad alimentaria y nivel de formalización; y 2) el impacto de la colaboración sobre el rendimiento de la cadena de suministro en los aspectos económicos y no económicos.

Se localizaron cinco motivos fundamentales por los cuales las cadenas de suministro ecológico establecen estrechas relaciones entre proveedores y distribuidores, todas ellas relacionadas con el intercambio de información: calidad del producto, puntualidad en las entregas, seguridad del producto, precios y oscilación de los mismos, y previsión de la demanda.

El nivel de colaboración se estableció tomando como medidas el intercambio de información, la sincronización de la toma de decisiones y la unificación de incentivos. Se reveló que existe un alto grado de colaboración en el intercambio de información, pero que la colaboración era muy escasa en lo que respecta a la unificación de incentivos y a la sincronización de la toma de decisiones. De hecho, apenas existe colaboración a la hora de tomar decisiones conjuntas en cuanto a optimización de cantidades de los pedidos, necesidades de almacenamiento, o en el resto de cuestiones influyentes sobre los costes a lo largo de la cadena de suministro. Del mismo modo, la colaboración es escasa en lo referente a la investigación y el desarrollo de producto.

Un dato importante es que los agentes de la cadena de suministro que colaboran entre sí obtienen mejores rendimientos en lo que respecta al funcionamiento general, económico y no económico, que aquellos que no establecen relaciones de colaboración. Del mismo modo, se ha comprobado que la percepción de la existencia de riesgos sobre la calidad o la seguridad alimentaria es muy superior en las cadenas de suministro que cuentan con un mayor grado de colaboración. Así, cuando se percibe la existencia de riesgos significativos en cuanto a la calidad y la seguridad de los alimentos los agentes de la cadena se ponen en contacto para intercambiar conocimientos. Aún así, en general, el nivel de colaboración sigue siendo demasiado escaso.

Sistemas de control de riesgos y calidad

HACCP (análisis de riesgos y punto de control crítico) es un sistema que garantiza la seguridad alimentaria basándose en la prevención de problemas sanitarios en los alimentos. La filosofía de HACCP es un factor importante que debe tenerse en cuenta en la seguridad y la calidad alimentaria de la producción ecológica, lo que incluye la gestión de los atributos cualitativos específicos de la naturaleza ecológica del producto.

Un sistema HACCP de gestión de la seguridad alimentaria es aplicable a lo largo de toda la cadena de suministro de alimentos, desde la granja hasta el plato. A pesar de que este tipo de aplicación HACCP no es un requisito legal en la producción primaria en la Unión Europea, está reconocido como un medio efectivo y lógico para el control de la seguridad alimentaria y resulta igualmente aplicable a la agricultura, incluidos los métodos de producción ecológicos y de bajo impacto.

En el marco del subproyecto 6 de QLIF se han desarrollado casos prácticos HACCP y una serie de cursos de formación relacionados de forma especial con la agricultura ecológica.

Desarrollo de casos prácticos HACCP

Se ha preparado documentación de casos prácticos para las verduras, el trigo para la elaboración de pan, las manzanas, los huevos y los productos lácteos. Estos casos prácticos se centran en la producción primaria en las granjas, donde la aplicación de la técnica HACCP es más problemática y donde mejor se puede aplicar un

código de buenas prácticas.

Los casos prácticos, reunidos en un documento único, están basados en un formato común y se dividen en tres secciones:

Sección 1: cómo establecer y llevar a cabo un estudio ecológico HACCP. En primer lugar, se ofrece una descripción de las fases que requieren ser consideradas como una serie para desarrollar un sistema HACCP en el sector ecológico. Este punto es relevante debido a la importancia de incorporar las buenas prácticas actualizadas y de ayudar al sector ecológico a alcanzar los estándares internacionales, tales como ISO 22000.

Sección 2: peligros en la producción ecológica. En esta sección se ofrece una visión general de los diferentes peligros, incluyendo la seguridad alimentaria y los atributos de calidad de los productos. Estos últimos son especialmente relevantes en el sector ecológico, en el que ciertas cuestiones tales como la integridad ecológica y la calidad nutricional son características que deben ser identificadas y controladas mediante un sistema de análisis y control de riesgos.

Sección 3: ejemplo de un estudio ecológico HACCP. Para demostrar la aplicación de los principios HACCP se presenta un ejemplo de los métodos de producción agrícola y ganadera que se están analizando. El ejemplo se utiliza para ilustrar la aplicación de los principios HACCP que incluyen la identificación de programas de requisitos previos y de puntos de control operacionales y críticos (CCP).

El papel de los programas de requisitos previos y CCP

El control de riesgos de seguridad en la producción primaria de alimentos se basa principalmente en la reducción de probabilidades de crear un riesgo al producto, más que en la eliminación o reducción del riesgo en el mismo. Los programas de requisitos previos se hacen cargo de la prevención, los CCP se hacen cargo de la eliminación o reducción del riesgo en el producto. En general, en caso de fallo de las medidas de control CCP, las consecuencias son más graves que en caso de que fallen las medidas de prevención, lo que requiere unos controles más frecuentes. En la agricultura existen pocos CCP verdaderos, si es que existe alguno. Sin embargo, existen ciertas fases en el proceso que requieren un control específico para prevenir la aparición de un riesgo. A estas fases se les pueden aplicar programas de requisitos previos que se centren en controlar el funcionamiento de las medidas de seguridad.

Formación HACCP

Se desarrolló un curso de HACCP para el sector ecológico y se diseñaron una serie de ejercicios prácticos basados en los casos estudiados. Estos se centraban en el sector primario (cultivos y cría de ganado) y en los riesgos de seguridad alimentaria, así como en los principales atributos cualitativos de la ecología. Se dio prioridad a la formación de los formadores, es decir, a la gente que más adelante podría transmitir los conocimientos en sus propios países, a los profesionales. De esta manera, se facilitó una diseminación activa de los resultados del subproyecto. Los cursos de formación tuvieron lugar en cinco países socios de QLIF, y en ellos tomaron parte unos 100 participantes.

Traducción del original "Transport, trading and retailing"

Preámbulo e índice subproyectos QLIF

Compartir

(fin del artículo)