



ANIVERSARIO



UNAPEC

COORDINACIÓN DE MONOGRÁFICO

DECANATO DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES

ESCUELA DE MERCADEO

**“APROVECHAMIENTO DE LOS PIMIENTOS MORRONES EN LA
REPÚBLICA DOMINICANA EN EL MARCO DEL DR-CAFTA EN EL
PERÍODO 2007-2014”**

Sustentantes:

CORALIX FELIZ FABIAN	2012-2216
YRENES MARTINEZ	2011-2342
ABIGAIL B. CASTILLO JIMENEZ	2011-2321

Asesores:

Patricia Céspedes

Ilena Rosario

Monografía para optar por el título de:

LICENCIATURA EN NEGOCIOS INTERNACIONALES

Agosto, 2016.

Distrito Nacional, República Dominicana

**“APROVECHAMIENTO DE LOS
PIMIENTOS MORRONES EN LA
REPÚBLICA DOMINICANA EN EL MARCO
DEL DR-CAFTA 2007-2014”**

ACRÓNIMOS

CEI-RD	Centro de exportación e inversión de la República Dominicana.
DR-CAFTA	Tratado de libre comercio entre los Estados Unidos, Centroamérica y República Dominicana.
DICOEX	Dirección de Comercio Exterior del Ministerio de Industria y comercio de la República Dominicana.
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FDA	Administración de Alimentos y Medicamentos.
MIC	Ministerio de Industria y Comercio
NSA	Asociación Nacional de Supermercados en los Estados Unidos.
OTCA	Oficina de tratados comerciales agrícolas.
OMC	Organización Mundial del Comercio.
TLC	Trato de libre comercio.

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIAS.....	i
AGRADECIMIENTOS.....	ii
INTRODUCCIÓN.....	x
RESUMEN EJECUTIVO.....	xii

CAPÍTULO I. LOS PIMIENTOS MORRONES EN LA REPÚBLICA DOMINICANA Y LA PRODUCCIÓN NACIONAL

1.1 GENERALIDADES DEL PIMIENTO MORRÓN.....	1
1.1.1 ORIGEN.....	1
1.1.2 CARACTERÍSTICAS.....	2
1.1.3 USOS.....	4
1.1.4 NOMBRES COMUNES.....	5
1.2 PLAGAS Y ENFERMEDADES.....	6
1.2.1 PLAGA.....	6
1.2.2 ENFERMEDADES.....	8
1.3 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL.....	9
1.4 PANORAMA MUNDIAL DEL PIMIENTO.....	10
1.5 PRODUCCIÓN MUNDIAL DEL PIMIENTO MORRÓN.....	11
1.6 PRODUCCIÓN NACIONAL.....	12
1.6.1 PRODUCCIÓN DOMINICANA DEL PIMIENTO MORRÓN.....	12
1.6.2 PROCESO DE PRODUCCIÓN.....	14
1.6.2.1 CALENDARIO DE CULTIVO DEL PIMIENTO MORRÓN.....	15
1.6.2.2 CICLO PRODUCTIVO.....	15
1.6.2.3 NECESIDADES CLIMATOLÓGICAS PARA EL CULTIVO DEL PIMIENTO.....	16
1.6.3 VOLUMEN DE PRODUCCIÓN.....	17
1.6.4 ANÁLISIS FODA.....	18

CAPÍTULO II. DR-CAFTA

2.1.1 ORIGEN Y EVOLUCIÓN	20
2.1.2 BENEFICIOS DEL TRATADO DR-CAFTA	21
2.1.3 REGULACIONES FITOSANITARIAS	22
2.1.4 ACCESO A MERCADOS.....	24
2.1.5 REGLAS DE ORIGEN Y PROCEDIMIENTOS DE ORIGEN	25
2.1.6 ADMINISTRACIÓN ADUANERA Y FACILITACIÓN AL COMERCIO	26

CAPÍTULO III. APROVECHAMIENTO DE LOS PIMIENTOS MORRONES EN EL MARCO DEL DR-CAFTA

3.1 INSTITUCIONES RESPONSABLES DEL CUMPLIMIENTO Y APROVECHAMIENTO DEL DR-CAFTA.	27
3.2 COMERCIO DEL PIMIENTO MORRÓN EN EL MARCO DEL DR-CAFTA....	29
3.2.1 EXPORTACIONES DOMINICANAS DE PIMIENTOS MORRONES	29
3.2.2 PROCESO DE EXPORTACIÓN	30
3.2.3 IMPORTACIONES DOMINICANAS DE PIMIENTOS MORRONES	33
3.3 IMPACTO EN LA BALANZA COMERCIAL DE LA REPÚBLICA DOMINICANA	33
3.4 BENEFICIOS PARA LA REPÚBLICA DOMINICANA EN LA COMERCIALIZACIÓN DE LOS PIMIENTO MORRONES.....	35

CAPÍTULO IV. CAUSAS POR LA CUAL REPÚBLICA DOMINICANA NO HA APROVECHADO MEJOR EL TRATADO EN LOS PIMIENTOS MORRONES EN EL PERIODO 2007-2014

4.1 INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS FITOSANITARIAS POR LOS EXPORTADORES DE PIMIENTOS MORRONES	36
4.2 CONSECUENCIAS DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS FITOSANITARIAS	45
4.3 CONSECUENCIAS PARA LOS EXPORTADORES DOMINICANOS DE PIMIENTOS MORRONES	45
4.4 DETENCIÓN DE EMBARGUES SEGÚN CAUSA	48
4.5 DESCRIPCIÓN DE LAS REGULACIONES INCUMPLIDAS DE LA FDA POR LOS EXPORTADORES DOMINICANAS DE PIMIENTOS MORRONES.....	52

CAPÍTULO V. PROPUESTAS PARA OBTENER OPTENER UN MAYOR APROVECHAMIENTO DEL TRATADO

5.1 MEJORAS PRÁCTICAS EN LA PRODUCCION DE LOS PIMIENTOS MORRONES.....	54
5.2 CERTIFICADOS FITOSANITARIOS DE EXPORTACIÓN	56
5.3 CERTIFICACIONES ISO EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN LAS PRODUCCIONES.....	57
5.4 OPORTUNIDADES DE NEGOCIOS CON LA COMERCIALIZACIÓN DE LOS PIMIENTOS MORRONES	60
CONCLUSIONES.....	xiii
RECOMENDACIONES.....	xv
BIBLIOGRAFÍA.....	xvii

A N E X O S:

- Anexo #1: ANTEPROYECTO
- Anexo #2: ENTREVISTA
- Anexo #3: CERTIFICADO FITOSANITARIO DE EXPORTACIÓN
- Anexo #4: AGRO PYME

DEDICATORIAS

A Dios, tu amor y bondad no tienen fin, me has dado la fuerza para sonreír por este logro que sin tu ayuda no habría podido alcanzar, me has brindado una familia maravillosa en la cual he encontrado todo el apoyo necesario. Padre cada mañana me brindas la oportunidad de empezar de nuevo. Gracias eternamente. TE AMO.

Y sabemos que a los que aman a Dios, todas las cosas les ayudan a bien, esto es, a los que conforme a su propósito son llamados. Romanos 8:28

Mis padres, Marisol Fabián y Stalin feliz por estar en cada paso que doy sin importar que y como, brindarme su amor, comprensión y apoyo. Son el motor que me mueve, los amo con todas mis fuerzas. Este logro es para ustedes que han sabido darme un buen ejemplo. Gracias por haber puesto en mí el deseo de superación.

Coralix Feliz Fabian

DEDICATORIAS

Este trabajo se lo dedico a mi madre Cenia Tejada, motivo de que es un fruto de lo que ella cosecho hace muchos años. Lograr terminar mi carrera universitaria, para mi madre es una satisfacción propia de ella como para mi persona.

Tener una madre como ella es lo mejor que Dios le puede regalar a un hijo. Gracias mami por tu apoyo incondicional en mi vida.

Yrenes Martinez Tejeda

DEDICATORIAS

A Dios en primer lugar, por darme la sabiduría necesaria y la fortaleza para poder lograr esta meta tan importante en mi vida, sin Él no hubiese sido posible este logro.

A mi amada madre, Elizabeth Jiménez, quien ha sido el pilar de mi vida, mi mayor motivación y quien ha realizado numerosos sacrificios por mí, este logro es para ti porque sin ti no hubiese podido culminar esta meta tan deseada y tú te mereces lo mejor de mí para ti, jamás tendré como pagarte todo lo que has hecho por mí. Me satisface saber que sientas orgullosa de mí.

A mi padre, Bolívar Castillo que, aunque no está conmigo, sé que estaría orgulloso de verme completar este trayecto que el tanto deseaba para mí. Siempre has sido y serás una motivación para mí y sé que estarías orgulloso de llamarme tu hijo.

A mis abuelos Iris Gracia y Ramón Emilio Rodríguez, estaré eternamente agradecido con Dios por tenerlos a ustedes quienes han sido parte importante de mi vida y mis logros y quienes han estado conmigo en los momentos de felicidad y en los momentos difíciles, gracias por los valores y la educación que me han brindado, jamás tendré como pagarles.

A mis hermanos, Junior, Alexis, Gabriela quienes siempre me han apoyado y servido como motivación para dar lo mejor de mí y ser un ejemplo para ellos.

Abigail B. Castillo Jiménez

AGRADECIMIENTOS

A Dios, ante todo, por estar presente en cada momento de mi vida e iluminarme con su amor.

A mi padre, Stalin Feliz por ser mi primer amor, mi ejemplo a seguir, mi héroe, un excelente padre, hijo y hermano, quien me ha enseñado los valores y su importancia, porque cuando he creído que no puedo me has recordado lo capaz que puedo ser.

A mi madre, Marisol Fabián, eres el motor que me mueve y mi refugio, el amor más puro que he sentido me lo has dado tú, porque te has dedicado a tus hijos en cuerpo y alma, siempre has creído en mí.

A Stalin Jr. Feliz y Harvis Feliz, mis adorados hermanos, porque con ustedes he compartido mis mejores momentos, me impulsan a ser mejor cada día, porque siempre intentan sacarme una sonrisa, son donantes de mi felicidad y me motivan a seguir adelante y dar lo mejor de mí.

A mi familia en general, porque han sabido comprenderme, han respetado mis decisiones y me han brindado confianza y apoyo en cada momento que lo he necesitado, perdón por aquellos momentos en los que he faltado, este logro también es de ustedes.

A mi querida Marlenis Maldonado, quien ha estado en mis mejores y peores momentos, siempre apostando a mí y gracias por darme su apoyo en todos los sentidos y ser mi defensora en miles de ocasiones, gracias por ser como otra madre para mí.

A mi amiga incondicional Krystal Castro por creer en este logro, alentarme y siempre apoyarme desde los inicios, hemos compartidos momentos especiales en el transcurso de esta carrera, Gracias.

A mis asesoras Ilena Rosario y Patricia Céspedes por que han estado siempre dispuestas a ayudar y de manera positiva, por disponer de espacio y tiempo.

A mis compañeros en este arduo y gratificante camino, Bolívar Castillo e Yrenes Martínez gracias por ser parte de este logro, sin ustedes no hubiese sido posible.

Coralix Feliz Fabian

AGRADECIMIENTOS

Le agradezco primeramente a Dios por permitirme concluir la universidad sin ningún tipo de percance en todo el trayecto, aclarándome en cada paso que daba las realidades de la vida y cómo hacer para luchar por lo que nos proponemos.

Le agradezco en segundo plano a mi madre Cenía Tejada, por ser la persona que Dios me ha puesto en mi vida para guiarme en cada paso que he dado, con su amor, dedicación y entusiasmo de que sea una persona exitosa en todo lo que me proponga como persona. No hay palabras para darle las gracias a mi madre, es simplemente mi ángel guardián.

En tercer plano, le doy las gracias de corazón a Prim Pujals, una persona con un corazón digno de conocer. Él es la persona que Dios nos puso a mi madre y a mí, para ayudarnos en todo lo que una persona necesita. Usar este medio para darle las gracias, es porque gracias a su apoyo hoy concluyo la universidad.

En el cuarto plano le doy las gracias a mi novio Luis Josué Canaán, por ser mi soporte todos los días, motivándome a ser mejor cada día y enseñándome que cuando amamos lo que hacemos debemos de luchar por eso todo el tiempo. Gracias por cuidarme y hacerme saber que puedo contar con tu persona todos los días de mi vida.

En general, gracias a todas las personas que han sido parte de mi vida desde pequeña hasta grande, aportándome granos de enseñanzas y confianza para lograr parte de lo que hoy concluyo mi carrera universitaria.

Gracias a mis compañeros de monográfico Bolívar Castillo y Coralix Feliz, sin ellos no hubiese concluido el proyecto que les presentare a continuación.

Yrenes Martínez Jejeda

AGRADECIMIENTOS

A mi Dios, si no fuese por tu gracia y por tu amor nada sería posible, gracias por esta y tantas bendiciones.

A mis Familiares, mi padrastro Modesto por siempre apoyarme y por sus buenos consejos, a mis tías, Teresa, Mirna, Maribel, Elizabeth y Arianny que siempre me han ayudado y han estado pendiente de mí en este trayecto. A mi Tío Gerson, que ha sido para mí un ejemplo y siempre ha estado ahí para aconsejarme y darme su apoyo cada vez que lo necesito, a mis primos, Alberto y Josué y todos aquellos que me han ofrecido su ayuda y me han motivado a cada día ser mejor humano y profesional.

A mi novia Fátima Trinidad, por siempre estar pendiente de mí desde el inicio de mis estudios, por tu apoyo y por siempre apostar a mí, gracias por ser mi soporte e inspiración.

A mis amigos y compañeros de estudios, Basilio Reyes, Abraham Ángeles, Leanny Rodríguez, Gerbellyn Mateo por siempre estar conmigo y por su apoyo incondicional.

A mis compañeras de monográfico, Coralix Feliz e Yrenes Martínez, gracias por su amistad y por ser mis aliadas y compañeras en este proyecto que tiene tanto valor para mí.

Finalmente, a mis asesoras de monográfico, Patricia Céspedes e Ilena Rosario, por su apoyo y su ayuda en la realización de este proyecto, excelentes profesionales; mi admiración para ustedes.

Abigail B. Castillo Jiménez

INTRODUCCIÓN

La República Dominicana cuenta de diferentes tratados de libre comercio con diferentes países, uno de estos acuerdos es el DR-CAFTA (Dominican Republic-Central America Free Trade Agreement, en inglés) o TLC (Tratado de Libre Comercio entre República Dominicana, Centro América y los Estados Unidos de América, en castellano), está formado por los países de Costa Rica, El Salvador, Estados Unidos, República Dominicana, Guatemala, Honduras y Nicaragua.

Así mismo, el DR-CAFTA tiene como objetivo la creación de una zona de libre comercio y transparencia entre los países que lo componen, creando así beneficios para los productos incluidos en el tratado tomando en cuenta los elementos arancelarios y no arancelarios, el DR-CAFTA también tiene como fin la protección de los productos, del medio ambiente, la propiedad intelectual y aumentar las inversiones en los países firmantes.

En la actualidad, llevar a cabo los negocios internacionales y ser altamente competitivos requiere del desarrollo de estrategias y una exitosa implementación mediante realización de estudios, evaluación de los productos y su proceso de producción, así como, el análisis de la demanda de los países.

Dentro de los tantos productos incluidos en el tratado, La República Dominicana es productor en potencia del Pimiento Morrón, el país consta de zonas geográficas favorables para el cultivo de este vegetal. Pero, existen deficiencias en el proceso

de producción de este producto, generando consecuencias monetarias y no monetarias al país.

Por lo que, este trabajo propone un mayor aprovechamiento del pimiento morrón en el marco del DR-CAFTA, estudiando el proceso de evolución, identificando las deficiencias y problemáticas y ofrecer posibles soluciones o mejoras en las prácticas para así alcanzar el objetivo.

RESUMEN EJECUTIVO

En la República Dominicana se puede observar una clara tendencia a través de los últimos cinco años, en el interés de desarrollar los proyectos agrícolas con la finalidad de incrementar las exportaciones en este sector, provocando un incremento económico en las zonas favorecidas.

La meta de este proyecto, determinar estrategias para un mayor aprovechamiento del Tratado de Libre Comercio DR-CAFTA en los pimientos morrones, dado que en la República Dominicana existe la deficiencia de la falta de conocimientos en cuanto a los procesos de producción y exportación de este producto.

El proyecto está destinado a las regiones productoras y exportadoras del pimiento morrón de la República Dominicana para los países que integran el DR-CAFTA, con el interés de mejorar el volumen de exportaciones a esos países, debido a las causas de las devoluciones que se pueden observar en las gráficas presentadas en el proyecto. Pudiendo aumentar las exportaciones, si se cumplen las reglas establecidas por las entidades responsables para su exportación.

Se presentarán las causas por la cual la producción y la comercialización de este producto han estado afectada, dando posibles soluciones para la toma de decisiones en los proyectos de pimiento morrón, para lograr un mercado competitivo y rentable frente a los países que integran el TLC.

CAPÍTULO I

LOS PIMIENTOS MORRONES EN LA REPÚBLICA DOMINICANA Y LA PRODUCCIÓN NACIONAL

1.1 GENERALIDADES DEL PIMIENTO MORRÓN.

1.1.1 ORIGEN

Desde su origen la planta fue bautizada por los españoles, cuando llegaron a América, como “pimiento” mientras que los indios americanos lo llamaban “ahí”, luego adaptado al castellano se transformó en ají.

Dadas las costumbres indo americanas de utilizarlo como complemento en la mayoría de las comidas, los españoles comenzaron a utilizarlo para realzar salsas y guisos. Tras su paso por el continente americano, y su alta capacidad de conservación en seco, Magallanes lo llevó hacia África y Asia. En Europa, principalmente en Francia, se confunden las diversas especies principalmente debido a que su consumo es bastante limitado.

La zona donde más se consume es en Centroamérica y la parte sur de América del Norte, principalmente en México donde complementa todas las comidas (desde sopas, condimento para los tacos y hasta dulces con picantes para los niños).

Dentro de las más de 150 variedades de ajíes y pimientos, y colores que se les conocen, existe una inmensa variedad de atractivos sabores que varían en su dulzura, amargura, acidez y potencia, según el gusto del consumidor. Los gustos normalmente dependen de cada país, tanto por su variedad, costumbres locales como su disponibilidad.

En Centroamérica los más conocidos son el jalapeño, el de árbol y como más potente el chile habanero. En Brasil una de las más conocidas variedades es la pimienta malagueta. En el cono sur, donde las costumbres alimenticias son muy incluídas por las italianas y españolas, dentro de los picantes se consume el pepperoncino conocido también como 'ají parió' o de la mala palabra. En Europa Oriental, el más consumido es el pimiento rojo, el que desecado y molido se convierte en pimentón o páprika (en los países eslavos); y la pimienta cayena. El ají morrón, ya sea rojo, amarillo o verde es el más común alrededor del mundo y es a su vez el más utilizado por su dulzura y suavidad.

Dada esta diversidad, es que existen infinidad de salsas y condimentos comerciales que incluyen pimientos para su elaboración, siendo las más reconocidas la 'ave' para la preparación de la salsa Tabasco y la malagueta para la salsa Chile, generalmente mezclando ajíes con tomates. Dentro de las variedades verdes se encuentran los jalapeños preparados por Heinz y otras marcas. (MACEK, 2007)

1.1.2 CARACTERÍSTICAS

Sistema Radical

El ají o pimiento se caracteriza por poseer una raíz primaria corta pero muy ramificada. Las raíces secundarias pueden extenderse hasta 1.20 m de diámetro y la mayoría de las raíces se localizan entre 5 y 40 cm de profundidad.

Tallo y hojas

El ají se considera como una planta herbácea, tiene la particularidad de que su parte inferior es leñosa. Puede tener forma cilíndrica o prismática angular, glabro, erecto y con altura variable según la variedad. (Mayormente de 0.30 – 1.2 m).

Esta planta posee una ramificación pseudodicotómica, siempre con una más gruesa que otra (la zona de unión de las ramificaciones provoca que estas se rompan con facilidad). Este tipo de ramificación hace que el ají tenga forma umbelífera “angular”. Las hojas del ají son simples, alternas, con limbo oval – lanceolado de bordes lisos, color verde oscuro y peciolo comprimido.

Flores

Las flores de esta planta están localizadas en los puntos donde se ramifica el tallo, encontrándose en número de 1 – 5 por cada ramificación. Generalmente en las variedades de fruto grande se forma una sola flor por ramificación y más de una en las de frutos pequeños. Las mismas son hermafroditas, con 6 sépalos que forman un cáliz persistente, 6 pétalos y 6 estambres. Poseen ovario superior, el cual puede ser bicelular o trilobular y el estigma en la mayoría de los casos está a nivel de las anteras, lo que facilita la autopolinización. En la mayoría de las variedades de fruto pequeño el porcentaje de autofecundación es alto, superando generalmente a las de fruto grande.

Fruto

El fruto de esta planta contiene una baya con 2 – 4 lóculos, los cuales forman cavidades inferiores con divisiones visibles en el caso de ajíes alargados, pero no

en los redondeados. La constitución anatómica del fruto está representada básicamente por el pericarpio y la semilla.

Semillas

Las semillas son generalmente deprimidas, reniformes, lisas y de coloración amarillenta o blanco – amarillenta. Su peso absoluto (peso de 1000 semillas) depende de la variedad y varía desde 3.8 hasta 8 g. (CEDAF)

1.1.3 USOS

La planta *Capsicum annuum*, también conocida como pimiento, pimentón, chile o pimiento morrón, tiene diferentes aplicaciones medicinales, curativas, dietas y demás.

El pimiento es un ingrediente que su presentación varía según el uso, es decir, se puede comer fresco, molido, asado, frito, en conservas o de su preferencia. Los grados de picante varían según los colores, tamaños, climas, alturas y zonas de producción.

La cocina árabe y oriental hace un uso muy habitual del ají que, además de darle un toque muy colorido a las comidas, incrementan su sabor y despiertan el apetito, manteniendo al mismo tiempo todas sus propiedades alimentarias. (CEI-RD, 2010)

Medicinal:

El pimiento contiene componentes diuréticos y depurativos por lo que sirve para el estreñimiento, mejorar la digestión, evita los gases y es un rico antioxidante.

Gastronómico:

Por su diversidad tanto en sabores como en colores, este puede ser utilizado en ensaladas, sofritos, salteados, en barbacoas. Es recomendable no abusar de sus propiedades.

Belleza:

El pimiento puede ser incorporado en mezclas con otros frutos naturales ya que evita la caída del cabello y estimula su crecimiento al friccionarse en el cuero cabelludo.

1.1.4 NOMBRES COMUNES

A continuación, se presenta los diferentes nombres que se le otorgan al vegetal en los diferentes lenguajes y dialectos:

País	Nombre Común
(Venezuela)	Ajídulce
(Sancrito)	Bruhi
(Alemán)	Chili
(Castellano)	Guindilla
(Chino)	La-chiao
(Hindi)	Marchu
(Ingles)	Peppers, sweet pepper, Green pepper
(Frances)	Piment, Poivron
(Italiano)	Pepperone
(Portuguese)	Pimentão

Fuente: Estudio de MISTI Fertilizantes

1.2 PLAGAS Y ENFERMEDADES

1.2.1 PLAGA

Araña blanca (Polyphagotarsonemuslatus)

Esta plaga se caracteriza por ser de pequeño tamaño, de forma redondeada y color amarillento. Los daños se producen al alimentarse la araña blanca de la planta. Clavan un estilete donde succionan los jugos. Por consecuencia de esta succión las hojas se enrollan y los tallos generan poca densidad foliar.

Mosca blanca (*Bemisia tabaci*)

Esta plaga conocida como la hembra de la mosca blanca deposita sus huevos en el envés de las hojas del pimiento. Aparecen unas esferas apreciables a la vista de color blanco. Para su alimentación, succiona la planta, debilitándola y provocando con el tiempo marchitamiento general.

Pulgones (*Myzus persicae*)

Es un tipo de plaga llamados pulgones que provocan daños en la planta al clavar su estilete y alimentarse del material vegetal. Ésta succión provoca debilitamiento generalizado de la planta y un amarilleamiento progresivo que termina necrosando. Su diagnóstico resulta más sencillo cuando se aprecia una melaza (restos de savia) en la hoja, suponiendo un atractivo para la llegada de enfermedades como la “negrilla”.

Trips (*Frankliniella occidentalis*)

Estos son insectos alargados que miden alrededor de 1- 2 mm (son observables a la vista y reconocibles con lupa) y presentan coloración marrón. Estos insectos succionan el material vegetal. La zona donde se ha succionado presenta una coloración plateada y con el tiempo necrosa.

Heliothis (*Helicoverpa armígera*)

Es un tipo de oruga de color verdoso (macho) y anaranjado (hembra) de 3 – 4 cm de longitud. Causan daños a través de sus larvas por mordeduras, tanto en el tallo

como en los frutos, siendo más características las mordeduras en frutos.(AGROMATICA, 2012)

1.2.2 ENFERMEDADES

Oídiopsis (Leveillulataurica)

Este hongo se manifiesta con un micelio blanquecino observable a simple vista. La temperatura de germinación del hongo fluctúa entre 10° C y 35° C, siendo óptimas temperaturas inferiores a 30° C.

Tristeza o seca del pimiento (Phytophthoracapsici)

Esta enfermedad ataca la planta en cualquier estado vegetativo. Causa pudriciones a nivel de raíces y cuello de la planta. Ésta presenta una marchitez de evolución rápida, sin que aparezcan manchas o coloreamiento amarillo.

Podredumbre gris (Botrytiscinerea)

Esta enfermedad se produce sobre hojas, tallos y flores se producen manchas pardas (polvo grisáceo) que es el micelio gris del hongo. En los frutos se produce una podredumbre blanda – acuosa.

Nematodos (Meloidogynespp)

Esta enfermedad conocida como nematodos presenta en la planta un crecimiento débil, marchitamientos, clorosis y raíces con deformaciones y agalladuras (nódulos). Su distribución es en rodales (plantas formando áreas más o menos circulares) o siguiendo líneas de riego.

Virus

Este es un virus que produce mosaicos en hojas, enanismo, anillos cloróticos (amarillos), enrollamientos y rizados de hojas, deformaciones de frutos con manchas onduladas o anillos (AGROMATICA, 2012)

1.3 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

El pimiento morrón tiene una variada composición nutricional, las cuales se demuestran mediante un análisis al vegetal realizado por el Ministerio de Agricultura demostrado a continuación:

COMPOSICION NUTRICIONAL POR CADA 100gr	CRUDOS VERDES	CRUDOS ROJOS	CHILES
Agua	92,1 gr.	92,1 gr.	92,5 gr.
Energía	113 Kcal	113 Kcal	21 Kcal
Grasa	0,19 gr.	0,19 gr.	0,10 gr.
Proteína	0,89 gr.	0,89 gr.	0,90 gr.
Hidratos de carbono	6, 43 gr.	6, 43 gr.	5,3 gr.
Fibra	1,8 gr.	2 gr.	1,3 gr.
Potasio	177 mg	177 mg	187 mg
Fósforo	19 mg	19 mg	17 mg
Magnesio	10 mg	10 mg	14 mg
Calcio	9 mg	9 mg	7 mg
Vitamina C	89, 3 mg	190 mg	68 mg
Vitamina B2	0,03 mg	0,03 mg	0,050 mg
Vitamina B6	0, 248 mg	0, 248 mg	0,153 mg
Vitamina A	632 IU	5700 IU	610 IU
Vitamina E	0, 69 mg	0, 69 mg	0,69 mg
Niacina	0,5 mg	0,5 mg	0,8 mg

Fuente: Ministerio de Agricultura

1.4 PANORAMA MUNDIAL DEL PIMIENTO

A medida que transcurren los años el consumo de los pimientos morrones se ha elevado de forma significativa, estos se han destacado por su alto contenido de vitaminas y por tener un bajo contenido de carbohidratos.

“A nivel mundial, los principales países productores y exportadores tanto de ajíes como de pimientos procesados son China, India y España, durante el año 2012 sólo China e India transaron el 72% de las exportaciones a nivel mundial. Mientras en China e India la estrategia de producción se basa en el volumen y bajos precios, Holanda el país con mayores rendimientos a nivel mundial basa su estrategia de producción en la alta calidad y su oferta de producto fresco durante los meses invernales, además cuentan con tecnologías avanzadas de procesamiento, que les permite ser un mercado importador y re-exportador dentro de la Unión Europea. Por otra parte, los principales países importadores de pimiento y ají deshidratado son EE.UU, Japón, Alemania y España”.(Pino, 2014)

La producción significativa de este vegetal en los últimos años, se debe a la gran demanda mundial que el mismo ha tenido. El aprovechamiento de los diversos tratados internacionales, los países citados anteriormente, han realizado distintas estrategias para abastecer los mercados, como la calidad, el precio, frescura, utilizando los mecanismos tecnológicos más avanzados para su distribución.

1.5 PRODUCCIÓN MUNDIAL DEL PIMIENTO MORRÓN

A través de los años, el consumo del pimiento morrón ha adquirido mayor demanda, por ser un producto con un amplio campo de aplicación ya sea gastronómico, medicinal, belleza y demás. Según los datos arrojados por la FAO (Food and Agriculture Organization), China ocupa el primer lugar en la producción del vegetal, seguido de este país se encuentra en la segunda posición los Estados Unidos, luego México ocupando el tercer lugar, los países antes mencionados han sido los tres principales productores de pimientos de manera consecutiva en el periodo 2007 al 2013, donde se presenta en la siguiente gráfica.

Productores mundiales de ají o pimiento							
2007-2013							
País Productor	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
China	14,026,272.00	14,274,178.00	14,520,301.00	15,001,503.00	15,541,611.00	15,623,378.00	15,823,000.00
Estados Unidos	906,140.00	909,810.00	988,240.00	932,580.00	991,373.00	1,014,098.00	889,269.00
México	1,890,428.00	2,054,968.00	1,941,564.00	2,335,562.00	2,131,740.00	2,379,736.00	2,294,400.00
España	1,057,533.00	918,140.00	932,191.00	875,657.00	921,089.00	970,296.00	999,600.00
Turquía	1,759,224.00	1,796,177.00	1,837,003.00	1,986,700.00	1,975,269.00	2,042,360.00	2,159,348.00
Indonesia	1,128,790.00	1,092,115.00	1,378,727.00	1,332,356.00	1,483,079.00	1,654,263.00	1,726,382.00
Etiopía	139,192.00	184,721.00	220,791.00	267,645.00	305,251.00	402,109.00	400,000.00
Nigeria	723,000.00	725,000.00	844,523.00	500,000.00	449,495.00	500,000.00	510,000.00

Fuente: FAO, Valores en Miles de US

1.6 PRODUCCIÓN NACIONAL

1.6.1 PRODUCCIÓN DOMINICANA DEL PIMIENTO MORRÓN

Según en las estadísticas realizadas por el Ministerio de Agricultura de la República Dominicana sobre el sector agropecuario mediante el departamento de economía agropecuaria, la producción dominicana de pimiento se distribuyó en el periodo del 2007 al 2014 según se muestra a continuación:

Producción nacional de productos Agropecuarios 2007-2014 (En Quintales)								
Producto	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Ajies o Pimiento	641,930	725,179	834,029	816,279	812,224	783,937	881,194	897,596

Fuente: Ministerio de agricultura de la República Dominicana.

La producción nacional de ajíes registró un volumen promedio anual cercano a los 800 mil quintales en los años 2008-2012, niveles bastantes superiores que los cosechados en años anteriores. Durante el 2012 se cosecharon 783 mil 937 quintales, para una moderada disminución de -3.4% con relación al año anterior que fue de 812 mil 224 quintales, ligeramente menor a la registrada en el 2010 que ascendió a 816 mil 279 quintales, mientras que la alcanzada en el 2009 fue de 834 mil 29 quintales.

Este comportamiento se debe a la notable superficie cosechada que supera en promedio las 110 mil tareas anual en el período 2008-2012. Asimismo, en los dos últimos años se debe a la distribución de 3 mil 340 libras de semillas en el 2012, y

en el año anterior 2 mil 350 libras. Al igual que la preparación de 10 mil 549 tareas en los dos últimos años.

Asimismo, el Banco Agrícola desembolsó préstamos por valor de RD\$146 millones 977 mil 125, beneficiando una superficie de 4 mil 375 tareas en el 2012, y el año anterior RD\$102 millones 242 mil 848, favoreciendo una superficie de 3 mil 634 tareas.(Ministerio de Agricultura de la Republica Dominicana, 2013).

De acuerdo a la gráfica anterior, se puede visualizar el crecimiento continuo desde el 2007 al 2014 en la producción nacional del pimiento morrón, destacando la caída que se produjo en el periodo 2010 al 2012, siendo el resultado de cambios climáticos que ocurrieron en este tiempo, no obstante se mostraron los intereses por la producción de este vegetal ya que por parte de instituciones que velan por la producción agropecuaria se brindó apoyo monetario para que la producción del mismo no continúe viéndose afectada.

1.6.2 PROCESO DE PRODUCCIÓN



Fuente: Guía De Buenas Prácticas Agrícolas En La Producción De Hortalizas Bajo Invernaderos del Ministerio de Agricultura de la República Dominicana.

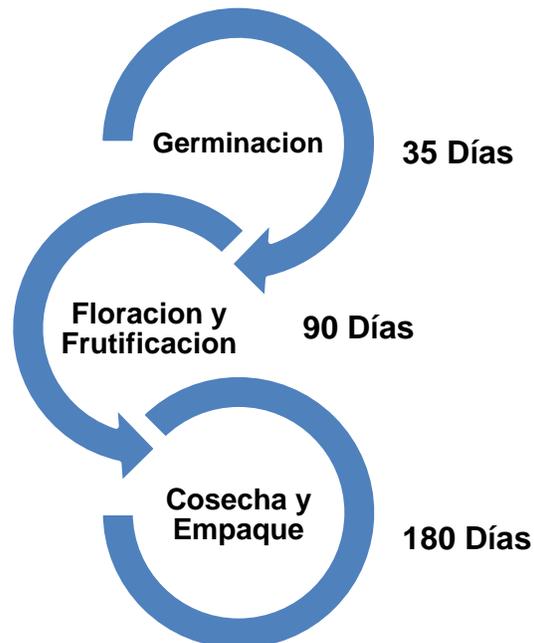
La producción de Pimientos Morrón en la República Dominicana y en todo el mundo, está basada en el cultivo bajo ambiente protegido y el control de este ambiente protegido. Esto por consiguiente proporcionara las condiciones óptimas, para lograr una mayor producción. El ciclo está basado en un año completo y 8 meses de producción.(TRINIDAD, 2013)

1.6.2.1 CALENDARIO DE CULTIVO DEL PIMIENTO MORRÓN

El calendario de cultivo del pimiento es más o menos el mismo independientemente de la variedad sembrada. Así, la siembra, plantación y cosecha se harán al mismo momento para todas las variedades. El período de crecimiento dura aproximadamente seis semanas, y la siembra puede realizarse en marzo o abril, a principios de la primavera. La planta crecerá entre marzo y junio, y la cosecha se lleva a cabo generalmente entre agosto y octubre, dependiendo del tamaño y el color deseados. (Alejo, 2011)

1.6.2.2 CICLO PRODUCTIVO

A continuación, se muestran las fases del ciclo productivo del pimiento morrón según (TRINIDAD, 2013)



Las fases citadas fueron realizadas con el fin de obtener un mayor aprovechamiento de la demanda, para la comercialización de este vegetal en los Estados Unidos, debido a la no producción del pimiento morrón por el invierno en este país, siendo este nuestro principal socio comercial en el marco del DR-CAFTA.

1.6.2.3 NECESIDADES CLIMATOLÓGICAS PARA EL CULTIVO DEL PIMIENTO

Como algunas otras plantas, La planta del Pimiento Morrón es una planta exigente con la temperatura, algo que se tiene que tomar en cuenta y que es importante para la producción de Pimientos.

Pero no solamente el clima es importante para la producción de Pimientos, también es importante para la formación, para el desarrollo de los frutos y además para las dimensiones del fruto.

De acuerdo con la (FAO), Organización para la Alimentación y la Agricultura, el significado en español. En su libro: El cultivo protegido describe que:

- La temperatura óptima de germinación es de 25 a 30o Celsius. 62
- Las temperaturas óptimas para crear un buen equilibrio entre el crecimiento vegetativo y el fructificación, deben de estar entre 25-30 °C. Las temperaturas inferiores a 10-12 °C o superiores a 35 °C son desfavorables para el desarrollo del fruto de cualquier modo.
- El pimiento es muy sensible a los niveles de humedad relativa altos, siendo el nivel de humedad ideal del 70-75%.

- Esta especie no es particularmente sensible a la duración de la luz aunque aparentemente la duración media del día favorece la formación de flores.
(TRINIDAD, 2013)

1.6.3 VOLUMEN DE PRODUCCIÓN

A continuación, se mostrarán el volumen de producción por área sembrada, área cosechada, realizado por el Ministerio de Agricultura de República Dominicana:

Producción dominicana desde el 2007 hasta el 2014 de pimienta en República Dominicana				
Año	Área Sembrada (TAS)	Área Cosechada (TAS)	Rend. (QQ/TAS)	Producción
2007	36,521	125,867	5.1	641,930
2008	38,825	120,332	6.03	725,179
2009	36,072	119,175	7	834,029
2010	33,615	113,266	7.21	816,279
2011	41,874	115,442	7.04	812,224
2012	42,482	115,684	6.78	783,937
2013	783,937	123,441	7.14	881,194
2014	51,761	119,180	7.53	897,596

Fuente: Ministerio de agricultura de la República Dominicana, Valores en Miles de US

De acuerdo al análisis planteado por el Ministerio de Agricultura se puede observar el nivel de importancia de producir el vegetal en los últimos años. En el año 2013 se ve un incremento en el área sembrada, lo que no se reflejó en la cosecha del mismo año, debido al ataque de plagas de la temporada al vegetal.

1.6.4 ANÁLISIS FODA

El análisis FODA de esta investigación está basado en las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas, que se presentan en los siguientes aspectos: producción, fuerza ambiental, distribución, comercialización, acceso a financiamientos, subsidios del estado, entre otros.

FORTALEZAS

- ✓ República Dominicana tiene suelos fértiles y un clima favorable para la producción del pimiento.
- ✓ República Dominicana se encuentra en una excelente ubicación geográfica para la distribución de los pimientos en los países del DR-CAFTA.
- ✓ Las zonas donde se producen los pimientos permiten el desarrollo de la cosecha a corto plazo.
- ✓ Costos bajos para el transporte terrestre desde la zona.
- ✓ República Dominicana tiene experiencia en cultivo de hortalizas.
- ✓ República Dominicana cuenta con instituciones que velan por el buen manejo agronómico.
- ✓ Buenas infraestructuras en los puertos y aeropuertos del país.

OPORTUNIDADES

- ✓ Los invernaderos de Pimiento Morrón podrían presentarse como un atractivo a inversiones extranjeras.
- ✓ La República Dominicana cuenta con un plazo de entrega menor que varios países competidores como México y Guatemala.

- ✓ Reducción arancelaria en los países que conforman el DR-CAFTA.
- ✓ En Estados Unidos se encuentra una gran diáspora Dominicana lo que representaría mayor demanda para los pimientos.

DEBILIDADES

- ✓ Poco acceso al financiamiento.
- ✓ La problemática y el costo en los servicios eléctricos.
- ✓ El historial de detenciones de embargos por el incumplimiento de normas fitosanitarias internacionales.
- ✓ Altos costos de producción.
- ✓ Pocos Cultivos con certificaciones en los sistemas de calidad.

AMENAZAS

- ✓ Fuerzas ambientales externas que no pueden ser controladas como los huracanes, que afectan la producción.
- ✓ Los competidores están altamente capacitados en la producción de Hortalizas.
- ✓ Migración de la mano de obra del campo a la ciudad.

CAPÍTULO II

DR-CAFTA

2.1.1 ORIGEN Y EVOLUCIÓN

Lo conocemos por sus iniciales del inglés Dominican Republic, Central American Free Trade Agreement (DR-CAFTA) que en español es Tratado de Libre Comercio (TLC) República Dominicana, Centroamérica (Costa Rica, El Salvador, Honduras, Guatemala y Nicaragua) y Estados Unidos.

Este TLC consta de dos partes. Una sobre las normas comunes que regulan el comercio entre los países signatarios y otra de acceso a mercados que contiene los compromisos en la eliminación gradual de impuestos y las restricciones al comercio mutuo de bienes y servicios.

En cuanto a los productos o bienes, acuerda los plazos en que se van a eliminar los aranceles, los cuales van desde inmediato a la entrada en vigor del acuerdo, hasta plazos de 10 o 20 años, según se trate de productos industriales o agrícolas. En los servicios acuerda las condiciones para que los nacionales puedan prestarlos en otro país, según lo negocien, lo cual incluye consolidar la normativa vigente y, eventualmente, incorporar compromisos, adicionales. (MIC, 2009)

El tratado sintetiza los principales resultados de las negociaciones en los 22 capítulos del tratado. Los capítulos se agrupan en cinco temas: asuntos institucionales y de administración del tratado; comercio de bienes; comercio de servicios e inversión; contratación pública de bienes y servicios; y otros temas no comerciales pero relacionados con los bienes que se comercian bajo el DR-CAFTA, en particular propiedad intelectual, normas laborales y normas ambientales. Se

hace también un análisis de la aplicación del tratado en comparación con otros acuerdos en vigor, en el contexto de la integración regional.

El DR-CAFTA tiene en común con otros acuerdos muchas normas que reafirman las disposiciones de la Organización Mundial del Comercio (OMC), e incorpora disposiciones previstas en la integración centroamericana, la mayoría de las cuales se aplican de manera multilateral. Por lo tanto, el DRCAFTA mejora la normativa centroamericana, lo que es benéfico para las relaciones comerciales de la región. En este documento se identifican los cambios legislativos que los países centroamericanos deben realizar para la entrada en vigor del tratado, los cuales se concentran en las áreas de servicios, telecomunicaciones y propiedad intelectual. Se espera que la mayor apertura de la región y la mejora normativa inducida por la suscripción del DR-CAFTA generen mayores oportunidades de inversión, comercio y empleo en los países signatarios.(CEPAL, 2007)

2.1.2 BENEFICIOS DEL TRATADO DR-CAFTA

Los productos que se fabriquen en la República Dominicana, y los elaborados con materiales del país y de las demás naciones del acuerdo, pueden entrar a los Estados Unidos sin pagar impuestos, incluyendo a Puerto Rico.

Igualmente, se podrán comprar más baratos productos de Estados Unidos y de los países de Centroamérica.

Además, hay algunas disposiciones en el acuerdo que permiten que las empresas dominicanas puedan concursar en las licitaciones del Gobierno de los Estados Unidos para compras de sus diferentes Estados.

También, el DR-CAFTA ayuda a crear más empleos, con la llegada de nuevas inversiones de Estados Unidos y de otros países interesados en fabricar en territorio dominicano para beneficiarse del acuerdo y vender en Estados Unidos o Centroamérica.

Pero uno de los mayores beneficios es la transparencia, que estimulará las inversiones y la creación de empleos. Para cumplir en este aspecto el país se comprometió a publicar sus leyes, regulaciones, procedimientos y reglamentaciones administrativas de aplicación general, relativas a cualquier asunto cubierto por el tratado.

De igual manera, acordó publicar con antelación las medidas que se proponga adoptar y proveer a las personas interesadas, o las partes, una oportunidad razonable para comentarlas.

Otro compromiso es eliminar el soborno y la corrupción en el comercio y la inversión internacional.(MIC, 2009)

2.1.3 REGULACIONES FITOSANITARIAS

Todos los productos importados deben cumplir las mismas normas que los productos nacionales. Los productos importados deben ser puros, sanos, seguros para comer, y deben ser producidos en condiciones de salubridad. Los fármacos y dispositivos médicos deben ser seguros y efectivos (y podrán requerir de una solicitud pre-comercialización).

- Los cosméticos deben ser seguros y fabricados con ingredientes aprobados.

- Los dispositivos que emitan radiación deben cumplir con las normas establecidas.
- Todos los productos deben contar con rotulados veraces en inglés.
- Todo alimento estandarizado debe cumplir con la norma o estándar del producto.

Requisitos para exportar frutas o vegetales a los Estados Unidos:

1. El importador

El consignatario debe ser empresa o persona Debe aplicar al USDA por un permiso de importación Debe obtener un bono de Aduanas (Customs Bond) Debe utilizar los servicios de un Agente Aduanal.

Requisitos para exportar frutas o vegetales a los estados unidos: a los estados unidos:

2. El exportador

- Asegúrese que el importador tenga permiso importador
- Regístrese en la FDA (<http://www.fda.gov>)
- Asegúrese que el producto cumple requisitos USA
- Producido y cosechado según normas
- Empacado y etiquetado de acuerdo a normas
- Empacado y etiquetado de acuerdo a normas
- Empacado en ambiente libre de insectos
- Embarcado siguiendo normas de pallets

- Acompañar con Certificado Fitosanitario
- Factura debe incluir etiqueta, peso y cantidad
- No mezclar diferentes productos en un contenedor(Rodriguez, 2011)

2.1.4 ACCESO A MERCADOS

El acceso a mercados significa la posibilidad de que los bienes o servicios de un país puedan llegar a otro. Regularmente este acceso se encuentra limitado por los sobre costos aplicados por las Aduanas al producto importado (los aranceles), por las normas sanitarias, fitosanitarias y de calidad que se exigen a determinados bienes o por las regulaciones o prohibiciones que disponen leyes internas de cada país.

Establece las reglas del juego para las mercancías industriales, agrícolas y textiles, indicando el trato para los bienes producidos en el territorio de cada país.

Excepcionalmente si los países persisten en mantener restricciones al acceso de mercancías a su mercado, los TLC determinan cuotas y contingentes para permitir la entrada de productos sensibles en cantidades limitadas.

En el DR-CAFTA el acceso a los mercados para los bienes está reglamentado en el capítulo III y sus anexos. Se establece el “calendario de desgravación” o el desmonte gradual de los aranceles para los distintos productos incluidos en las partidas arancelarias¹ de cada país, los productos afectados por cuotas o contingentes arancelarios y otras disposiciones para garantizar que no se impongan requisitos adicionales que obstaculicen el libre comercio.

Con el DR-CAFTA, el país solidifica su acceso al mercado de los Estados Unidos, ya que los productos que contaban con libre acceso bajo otras legislaciones preferenciales, tales como la Iniciativa para la Cuenca del Caribe (ICC) y la Ley de Asociación Comercial de la Cuenca del Caribe (CBTPA), mantendrán su libre acceso a los Estados Unidos. Adicionalmente, otros productos entrarán libre de aranceles inmediatamente. Esto incluye el 99.6% del código arancelario de los Estados Unidos.(MIC, 2009)

2.1.5 REGLAS DE ORIGEN Y PROCEDIMIENTOS DE ORIGEN

Son el conjunto de disposiciones establecidas en los tratados de libre comercio, que se utilizan para determinar el país donde ha sido producida una mercancía, para que pueda optar al tratamiento arancelario preferencial. En el Capítulo Cuatro del CAFTA-DR están reguladas las normas de origen de carácter general, así como las “reglas específicas de origen” que son los requisitos o condiciones particulares establecidas para cada mercancía o grupos de mercancías, que aplicadas conjuntamente con las normas general sirven para determinar el origen o “la nacionalidad” de una mercancía.

Las preferencias arancelarias establecidas en el DR-CAFTA, únicamente son otorgadas a las mercancías originarias de los países Miembros del Tratado: Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, República Dominicana y los Estados Unidos. Una preferencia arancelaria es una reducción o eliminación de los aranceles aduaneros que se cobran en la importación. El DR-CAFTA en el Anexo 3.3 establece el tratamiento arancelario preferencial para cada mercancía, el cual

se determina de acuerdo a un programa de desgravación arancelaria que fija los porcentajes y plazos en que se eliminarán los aranceles aduaneros. La función principal de las normas de origen es determinar las mercancías que califican como “originarias” y que tienen derecho al tratamiento arancelario preferencial.(USAID, 2010)

2.1.6 ADMINISTRACIÓN ADUANERA Y FACILITACIÓN AL COMERCIO

Establece procedimientos aduaneros simplificados para el despacho eficiente de las mercancías, con el fin de facilitar el comercio. La República Dominicana deberá publicar, incluyendo en el Internet, su legislación aduanera, además de las regulaciones y procedimientos en la materia. Es una obligación permanente y continua durante la vigencia del tratado, a la vez que deberá designar o mantener uno o más puntos de consulta para atender las inquietudes aduanales.(MIC, 2009)

CAPÍTULO III

**APROVECHAMIENTO DE LOS
PIMIENTOS MORRONES EN EL
MARCO DEL
DR-CAFTA**

3.1 INSTITUCIONES RESPONSABLES DEL CUMPLIMIENTO Y APROVECHAMIENTO DEL DR-CAFTA.

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Este ministerio por excepción le corresponde negociar el tratado y por mandato de la ley orgánica y del propio acuerdo tiene de velar por el cumplimiento de lo negociado.(MIC, 2009)

DIRECCIÓN DE COMERCIO EXTERIOR (DICOEX)

El objetivo de DICOEX es ofrecer información sobre el tratado, coordinar con las demás instituciones oficiales para asegurar que todos cumplan con los compromisos, además de servir como ente de conciliación y mediación entre los sectores público y privado, cuando surjan conflictos en el marco del convenio.(MIC, 2009)

INSTITUCIONES DOMINICANAS RELACIONADAS CON EL LIBRE COMERCIO

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

Este Ministerio se encarga de las relaciones diplomáticas del país y es la autoridad en materia de negociaciones comerciales internacionales. El DR-CAFTA, por excepción, fue negociado por un equipo de profesionales de distintas de distintas instituciones gubernamentales, bajo la dirección de la Secretaria de Estado de Industria y Comercio. (MIREX, 2015)

LA DIRECCIÓN DE COMERCIO EXTERIOR Y ADMINISTRACIÓN DE TRATADOS (DICOEX)

Dependencia de la Secretaria de Estado de Industria y Comercio.

Esta dirección tiene como objetivo la administración de los Tratados de Libre Comercio y de velar porque las demás instituciones cumplan e implanten las disposiciones específicas del acuerdo.

Por consiguiente, es el punto de contacto para recibir las quejas y notificaciones de los usuarios del tratado, sean empresas, personas o países miembros. Cuenta con una Oficina Regional Norte, en la ciudad de Santiago, además de representaciones en Nueva York y Washington, Estados Unidos. (MIC, 2009)

OFICINA DE TRATADOS COMERCIALES AGRÍCOLAS (OTCA)

Instancia de la secretaria de Estados de Agricultura (SEA)

Esta oficina tiene como misión negociar, aplicar y administrar, en materia agropecuaria, los compromisos derivados de los acuerdos comerciales vigentes o aquellos que puedan ser convenidos en el futuro. La OTCA tiene un rol importante en la defensa de los productos agropecuarios dominicanos ante los socios comerciales y la Organización Mundial del Comercio (OMC) y es responsable de reglamentar y monitorear la asignación de los contingentes agrícolas permitidos por los destinos TLC. (OTCA, 2008)

CENTRO DE EXPORTACIÓN E INVERSIÓN (CEI-RD)

Esta Institución es compromisoria del aprovechamiento del tratado. Es la encargada de promover las exportaciones y las inversiones de la República Dominicana. Desarrolla programas de apoyo a la exportación, emite los certificados de origen y realiza estudios de mercado para los productos dominicanos. (Centro de Exportación e inversión, 2010)

3.2 COMERCIO DEL PIMIENTO MORRÓN EN EL MARCO DEL DR-CAFTA

3.2.1 EXPORTACIONES DOMINICANAS DE PIMIENTOS MORRONES

En cuanto a las exportaciones dominicanas de pimientos morrones, según los datos estadísticos arrojados por United Nations ComTrade Database el comportamiento del pimiento morrón no ha sido estable en el año 2007 hasta el 2014, aun así, este crecimiento anual ha sufrido cambios significativos, con altas y bajas en las exportaciones, como se podrán ver en el siguiente gráfico.

A propósito de, Las principales variedades exportadas por la República Dominicana son: Ajíes y Pimientos, Ajíes Caribe (picante), Ajíes Orgánicos, Ajíes Molidos o Picados y Ajíes (Chile) Dulce Orgánicos. (Centro de Exportacion e Inversion de la República Dominicana, 2007)

Exportaciones de Pimiento morron en el marco del DR-CAFTA 2007-2014								
(Valores en US\$)								
Pais	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Estados Unidos	\$260,734	\$341,008	\$191,900	\$230,891	\$150,388	\$187,329	\$434,179	\$534,464
Costa Rica	\$424	\$2,841	\$2,854	\$398	\$4,135		\$4,681	
Nicaragua								
El Salvador						\$40	\$9,089	\$16742
Guatemala		\$2,373	\$2,373	\$1,478	\$4,023	\$496	\$564	\$236

Fuente: COMTRADE

El aprovechamiento del tratado se ve claramente reflejado en la gráfica adjunta, observando que pimiento morrón de la República Dominicana, va dirigido al principal socio comercial Estados Unidos, mientras que los demás países integrados en el DR-CAFTA, no se han realizado exportaciones significativas debido a que estos países son productores de los mismos.

3.2.2 PROCESO DE EXPORTACIÓN

REQUERIMIENTOS O REQUISITOS

Certificado Fitosanitario de Exportación

Es un documento oficial emitido por la Dirección de Sanidad Vegetal que certifica las exportaciones de plantas, productos y subproductos de origen vegetal hacia los mercados internacionales, los cuales han sido previamente inspeccionados conforme a los procedimientos establecidos y considerados libres de plagas cuarentenarias, así como de otras plagas perjudiciales, teniendo en cuenta la regulación fitosanitaria vigente del país importador.

Para la obtención del certificado fitosanitario de exportación, el exportador debe conocer y cumplir previamente los requisitos o protocolo establecidos por el país importador.

PROCEDIMIENTOS A SEGUIR:

Requisitos Específicos

Varían de acuerdo al país importador y la situación fitosanitaria del producto vegetal en el país exportador (República Dominicana). Entre estos requisitos se pueden citar a modo de ejemplos:

1. Que deben ir libre de una determinada plaga que es de interés cuarentenario para el país importador y que está presente en el país exportador (República Dominicana).
2. Que deben recibir algún tratamiento específico en el lugar de origen (ya sea con calor, fungicida, insecticida u otros.).
3. Deben tener un nivel de residuo de plaguicidas por debajo del nivel establecido en los Estándares Internacionales (Por ejemplo: Codex Alimentarius, Unión Europea, Estados Unidos, Japón, etc.).
4. Que el producto debe haberse producido en áreas libres de una determinada plaga que es de interés cuarentenario para el país importador y que la misma está presente en el país exportador (República Dominicana).

5. Para las exportaciones de vegetales orientales deben seguirse las orientaciones contempladas en el Programa de Vegetales Orientales, Frutas Frescas y Productos Afines de Exportación.

Requisitos Generales

La mercancía debe ir acompañada de un Certificado Fitosanitario de Exportación, emitido por Inspectores Oficiales de Cuarentena Vegetal del país exportador (en este caso República Dominicana), los cuales están destacados en el punto de salida, luego de que se realice la inspección y se constate que se cumple con los requisitos establecidos por el país importador.

2. Los embalajes de madera deben haber recibido alguno de los tratamientos contemplados en la Norma Internacional para Medidas Sanitarias No.15 (**NIMF n.º 15-Revisión 2009**).¹

DOCUMENTACIÓN

Factura comercial

- Declaración de exportación.
- Factura Comercial.
- Documento de Transporte.
- Certificado de Origen.
- Certificaciones y Autorizaciones.

¹ La información sobre el proceso de Exportación fue tomada de la página del Ministerio de Agricultura de la República Dominicana. <http://www.agricultura.gob.do/servicios/informacion-sobre-procedimientos-para-la-exportacion-de-productos-y-sub-productos-de-origen-vegetal/>

3.2.3 IMPORTACIONES DOMINICANAS DE PIMIENTOS MORRONES

En el marco del DR-CAFTA hay ciertos mercados en los cuales la República Dominicana no tiene una participación significativa, o más bien, no tiene participación alguna, por lo que el aprovechamiento de este acuerdo es deficiente.

El siguiente cuadro demuestra el nivel de importación de este producto en la República Dominicana:

Importaciones de Pimiento morron en el marco del DR-CAFTA 2007-2014 (Valores en US\$)								
Pais	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Estados Unidos	\$365	\$593	\$5,605	\$9,849	\$289	\$1,779	\$1,789	\$12,364
Costa Rica						\$52,255		
Nicaragua								
El Salvador								
Guatemala								

Fuente: COMTRADE

La República Dominicana cuenta con una gran variedad de pimientos y a su vez es capaz de implementar y llevar a cabo estrategias que fomenten más las exportaciones.

3.3 IMPACTO EN LA BALANZA COMERCIAL DE LA REPÚBLICA DOMINICANA

A pesar de las facilidades brindadas por el DR-CAFTA, la apertura al comercio que ofrece el acuerdo a la República Dominicana y todo el cambio de estructura realizado por el gobierno dominicano en su esquema fiscal, existe un déficit notable, ya que no se ha obtenido el mayor aprovechamiento de este.

Si analizamos la relación entre las exportaciones y las importaciones podemos comprender cuánto puede pagarse de las importaciones con las exportaciones realizadas, si es mayor a la unidad indica que las exportaciones son mayores que las importaciones. Por ejemplo, para 2011 el ratio fue de 1.758, lo que indica que por cada dólar que recibimos por la venta de nuestros productos a Estados Unidos gastamos 1.76 dólares comprando los suyos.

En términos de balanza comercial con Estados Unidos, República Dominicana ocupa el último lugar con relación a los demás países del acuerdo con un déficit de -2,903,797 de acuerdo con las informaciones disponibles en la web del Departamento de Comercio de Estados Unidos, pero cuando se habla de balanza comercial no se puede ver solo en cifras. Hay que ver caso por caso qué es lo que componen esas exportaciones e importaciones, e identificar por rubros si hay productos que antes no se exportaban o que ahora se están exportando más.(Polanco, 2012)

Por consiguiente, es preocupante en términos comerciales la posición de la República Dominicana antes los demás países, siendo esta la segunda más habitada y la que tiene mayor relación comercial con lo Estado Unidos, mostrándose como mencionamos anteriormente deficitaria ante este socio comercial.

No obstante, el gobierno ha creado proyectos de capacitación en producción y fomentado las exportaciones apostando a que se obtendrá un mejor aprovechamiento del acuerdo.

3.4 BENEFICIOS PARA LA REPÚBLICA DOMINICANA EN LA COMERCIALIZACIÓN DE LOS PIMIENTO MORRONES.

La República Dominicana cuenta con el potencial y las con las condiciones favorables para la comercialización de este producto, como ha quedado evidenciado a lo largo de este proyecto.

A continuación, se muestran algunos beneficios que representaría para la República Dominicana un aumento en la comercialización de los pimientos y un mayor aprovechamiento en el tratado DR-CAFTA:

- Cumpliendo con los requisitos fitosanitarios de los mercados internacionales República Dominicana, podría ser reconocida a nivel internacional por este producto como es el caso del Cacao.
- Con una mayor comercialización de este producto la República Dominicana podría mejorar la balanza comercial deficitaria que el país tiene en la actualidad.
- Se puede aprovechar la capacidad de producción que tiene la República Dominicana para los pimientos con miras al gran mercado que tiene el país en Estados Unidos, el cual podría servir como incentivo a productores y exportadores de pimientos dominicanos para aumentar los esfuerzos por cumplir las normas y condiciones necesarias para competir en mercados internacionales.
- Según un estudio preparado la Corporación de Desarrollo Económico de Hunts Point, en la ciudad de New York existen comerciantes dominicanos de vegetales que tienen interés en invertir en la producción de los pimientos morrones lo que serviría como un apoyo al desarrollo económico para el sector agrícola y la República Dominica.

CAPÍTULO IV

**CAUSAS POR LA CUAL REPÚBLICA
DOMINICANA NO HA APROVECHADO
MEJOR EL TRATADO EN LOS
PIMIENTOS MORRONES EN EL PERIODO
2007-2014**

4.1 INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS FITOSANITARIAS POR LOS EXPORTADORES DE PIMIENTOS MORRONES

La cantidad de detenciones de embarques en el sector agrícola en los últimos años no ha variado y se mantiene registrando numerosos casos, encabezados por los Pimientos Morrones, que desde el año 2007 la principal causa de las detenciones ha sido el uso de los pesticidas.

En la ciudad de La Vega se registran alrededor del 78% de dichos embarques y al pasar de los años esta tendencia es prácticamente invariable.

A continuación, se muestran unas tablas con la fuente de la FDA (Food and Drugs Administration) que contienen la fecha, violación del código, la empresa y la ciudad de procedencia de dichos embargues en el periodo 2007-2014.

AÑO 2007

Producto	Fecha detención	Violación del código	Sección del código incumplida	Ciudad de procedencia	Empresa Exportadora
Pimiento Morrón	05/Feb/2007	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	La Vega	DonbAsianExport
Pimiento Morrón	15/Feb/2007	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	La Vega	Exportadora Nicolas Rosario
Pimiento Morrón	01/Mar/2007	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	Monte Cristi	Hacienda Botoncillo C por A
Pimiento Morrón	29/Mar/2007	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	Santo Domingo	B&R C por A
Pimiento Morrón	12/Jun/2007	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	La Vega	Savory Dominicana
Pimiento Morrón	10/Jul/2007	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	La Vega	Exportadora Nuevo Horizonte

Fuente: FDA (Food and Drugs Administration)

AÑO 2008

Producto	Fecha detención	Violación del código	Sección del código incumplida	Ciudad de procedencia	Empresa Exportadora
Pimiento Morrón	23/Ene/2008	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	La Vega	Corporación Agroexportadora Vegana
Pimiento Morrón	06/Mar/2008	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	La Vega	Grupo Agricola Internacional Cxa
Pimiento Morrón	30/Jun/2008	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	La Vega	Copey Products International
Pimiento Morrón	21/Nov/2008	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	La Vega	Gonzales & Gonzales
Pimiento Morrón	05/Dic/2008	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	Jarabacoa	Rafael Abreu Tiburcio

Fuente: FDA (Food and Drugs Administration)

AÑO 2009

Producto	Fecha detención	Violación del código	Sección del código incumplida	Ciudad de procedencia	Empresa Exportadora
Pimiento Morrón	26/Mar/2009	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	Jarabacoa	Teofilo Cruz
Pimiento Morrón	26/Mar/2009	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	Jarabacoa	Salvador Ignacio Ricourt
Pimiento Morrón	26/Mar/2009	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	La Vega	Exportadora Campo verde S.A.
Pimiento Morrón	30/Mar/2009	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); A ADULTERACIÓN	San Cristóbal	AMR-AGRO S.A.
Pimiento Morrón	03/Abr/2009	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	Jarabacoa	Leonel Cuesta
Pimiento Morrón	20/Jul/2009	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	Santo Domingo	AmericaAgrícola S.A.

Fuente: FDA (Food and Drugs Administration)

AÑO 2010

Producto	Fecha detención	Violación del código	Sección del código incumplida	Ciudad de procedencia	Empresa Exportadora
Pimiento Morrón	10/Mar/2010	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	Santo Domingo	Carmen Mendez y Asoc.
Pimiento Morrón	15/Abr/2010	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	Moca	Tejada Produce SA
Pimiento Morrón	20/Abr/2010	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	Santo Domingo	Clúster de Invernaderos
Pimiento Morrón	05/May/2010	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	La Vega	Tejada Produce S.A
Pimiento Morrón	03/Jun/2010	Salmonella	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	Moca	Antonio Ramon Agroindustrial SRL
Pimiento Morrón	09/Jun/2010	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	Santo Domingo	GadidFams
Pimiento Morrón	22/Jun/2010	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	Santo Domingo	Villa Medina S.A

Fuente: FDA (Food and Drugs Administration)

AÑO 2011

Producto	Fecha detención	Violación del código	Sección del código incumplida	Ciudad de procedencia	Empresa Exportadora
Pimiento Morrón	04/05/2011	pesticidas	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	San José de Ocoa	Naturaleza Natural
Pimiento Morrón	31/05/2011	Pesticidas	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	San José de Ocoa	Naturaleza Natural
Pimiento Morrón	19/Jul/2011	Pesticidas	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	San José de Ocoa	Naturaleza Natural

Fuente: FDA (Food and Drugs Administration)

AÑO 2012

Producto	Fecha de detención	Violación del código	Sección del código incumplida	Ciudad de procedencia	Empresa Exportadora
Pimiento Morrón	11/Ene/12	Pesticidas	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	San Cristóbal	FreshDirections Dominicana
Pimiento Morrón	19/Jul/12	Salmonella	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	San Juan de la Maguana	Hugo GonzalezExport
Pimiento Morrón	24/Jul/2012	Pesticidas	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	Duverge	WorldAgromarketing Dom.
Pimiento Morrón	2/Ago/2012	Unfit4Food	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	San Juan de la Maguana	Hugo Gonzales Export
Pimiento Morrón	7/Dic/2012	Pesticidas	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	San José de Ocoa	RosslandAgricultureProducts
Pimiento Morrón	12/Dic/2012	Pesticidas	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	Jarabacoa	HortipackChcSrl

Fuente: FDA (Food and Drugs Administration)

AÑO 2013

Producto	Fecha detención	Violación del código	Sección del código incumplida	Ciudad de procedencia	Empresa Exportadora
Pimiento Morrón	18/Ene/2013	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	Bani	Comercializadora Agroindustrial Banileja S.R.L
Pimiento Morrón	19/Feb/2013	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	Bonao	Compañía Exportadora Tavarez C. por A.
Pimiento Morrón	26/Mar/2013	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	Santo Domingo	B&R C. Por A.
Pimiento Morrón	02/Abr/2013	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	San Cristóbal	Exportadora de Frutos y Vegetales Radhames
Pimiento Morrón	15/Abr/2013	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	San Cristóbal	Goya Santo Domingo S.A.
Pimiento Morrón	21/May/2013	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	Santiago	Luna FreshGreenHouse

Fuente: FDA (Food and Drugs Administration)

AÑO 2014

Producto	Fecha detención	Violación del código	Sección del código incumplida	Ciudad de procedencia	Empresa Exportadora
Pimiento Morrón	31/Ene/2014	Salmonella	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	La Vega	Exportadora Cruz Batista
Pimiento Morrón	06/Feb/2014	Pesticidas	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	La Vega	Provexport S.A.
Pimiento Morrón	11/Feb/2014	Pesticidas	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	Espailat	Exportadora Bet'El
Pimiento Morrón	26/Feb/2014	Salmonella	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	La Vega	Exportadora Cruz Batista
Pimiento Morrón	10/Mar/2014	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	La Vega	Exportadora OBA CxA
Pimiento Morrón	03/Abr/2014	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	La Vega	Hidalgo Export
Pimiento Morrón	05/Agosto/2014	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	Constanza	World Agro Marketing
Pimiento Morrón	07/Nov/2014	Pesticida	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERACIÓN	Cotui	CLC Logistic

Fuente: FDA (Food and Drugs Administration)

4.2 CONSECUENCIAS DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS FITOSANITARIAS

El incumplimiento de las normas Fitosanitarias en los mercados internacionales por los exportadores dominicanos tiene un efecto directo en diferentes aspectos, en el país, y en las empresas dominicanas que desean penetrar en nuevos mercados, al momento de un incumpliendo de normas fitosanitarias, estas se registran y obstaculizan la expansión a nuevos mercados para las empresas del país donde no se cumplen las mismas.

4.3 CONSECUENCIAS PARA LOS EXPORTADORES DOMINICANOS DE PIMIENTOS MORRONES

Como consecuencia del incumplimiento de las normas fitosanitarias para la exportación de productos agrícolas, la FDA establece una serie de alertas a la importación que permiten detener sin examinar físicamente productos que han violado las Ley de Alimentos, medicamentos y cosméticos.

Las alertas de importación no restringen solo a la empresa que incumple las normas, sino que abarca a cualquier empresa que comercialice el producto al cual se le coloco la alerta en el país de procedencia.

En la actualidad la FDA ha colocado la Alerta de importación 99-05 que restringe la comercialización de los Pimientos morrones.

- Alerta de Importación 99-05

Las revisiones de esta alerta de importación buscan proporcionar aclaraciones sobre los residuos químicos de plaguicidas regulados como residuos combinados (incluyendo isómeros) o residuos, incluidos los metabólicos y productos de degradación, y añade información con respecto a las recomendaciones de la detención de los productos sin revisión de examen físico. Esta alerta ofrece una recopilación de todos los productos agrícolas crudos de los productores debido a los pesticidas químicos ilegales, residuos de conformidad con los procedimientos establecidos en capítulo 9 del Manual de Procedimientos Reguladores. Esta alerta cubre a cultivadores y productores. (FDA, 2016)

Es por esto que los exportadores dominicanos de pimiento morrón están colocados en alerta, debido a la presencia de residuos ilegales de plaguicidas en los pimientos.

Los exportadores dominicanos que se encuentre registrado en la lista, para poder salir debe:

- ✓ Paso 1: Realizar una investigación para determinar las causas
- ✓ Paso 2: Implementar Acciones Correctivas para eliminar las causas y corregir el problema
- ✓ Paso 3: Documentar evidencia para demostrar que sus acciones correctivas fueron efectivas
- ✓ Paso 4: Enviar al menos 5 entradas consecutivas sin problemas (la cantidad varía dependiendo de las circunstancias)
- ✓ Paso 5: Someter una solicitud formal a la FDA para ser removido de “la lista roja”

- ✓ Paso 6: Seguir cumpliendo con todos los requisitos para que la situación no se repita.

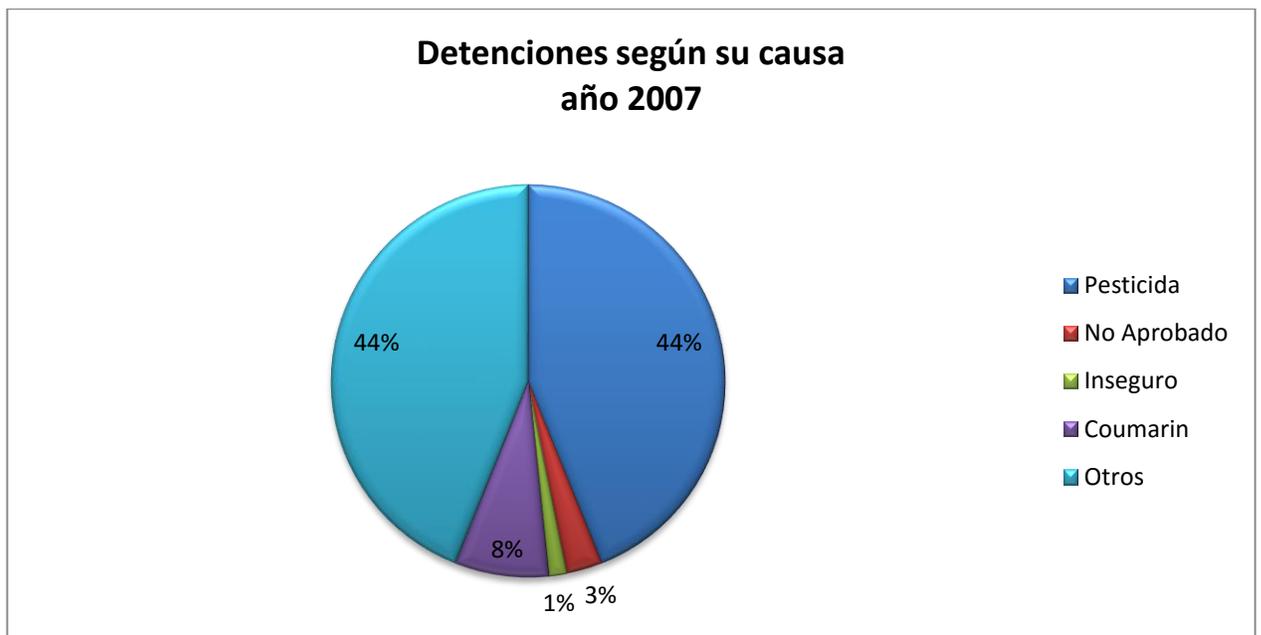
Incluir en la petición de la FDA: detalles de los pasos para determinar las causas e implementar acciones correctivas, evidencias de que las acciones correctivas fueron efectivas, Informaciones para un mínimo de cinco entradas; Formulario de Aduanas No. 3461 o 7501, Factura (s), Lista de empaque (Packing list), Factura de embarque (BL). (FDA)

Los exportadores de pimientos morrones que desean tener éxito en los mercados internacionales como Estados Unidos, deben mejorar sus procesos de producción, invirtiendo en tecnologías para la estandarización y calidad de los productos, y de esa manera certificar la entrada a nuevos mercados sin ningún tipo de trabas.

La FDA es cada vez más exigente con el cumplimiento de las medidas fitosanitarias para los productos agrícolas como el pimiento morrón, en ese sentido si los exportadores no se preocupan por mejorar sus procesos y cumplir con la aplicación de las medidas de la FDA, lo invernaderos no serán certificados y los importadores no comprarán los pimientos dominicanos.

4.4 DETENCIÓN DE EMBARGUES SEGÚN CAUSA

A continuación, se muestran una serie de graficas que exponen las diferentes causas de las detenciones de embargos de pimiento morrón en la República Dominicana, según los registros de la FDA (Food and Drugs Administration). Dentro del periodo investigado 2007-2014 los residuos de pesticidas en los pimientos encabezan la lista de causas de las detenciones.



Fuente FDA (Food and Drug Administration)

En el año 2007 en la República Dominicana se registró la mayor cantidad de detenciones del periodo estudiado, con un total de 531 detenciones, de las cuales 462 fueron por residuos ilegales de pesticidas.



Fuente FDA (Food and Drug Administration)

Para el año 2008 las detenciones se redujeron significativamente con un total de 139 que en términos relativos significó un 73.82% de las cuales el 51.43% fue por los residuos de pesticidas.



Fuente FDA (Food and Drug Administration)

En el año 2009 detenciones continuaron disminuyendo y sumaron un total de 88, que comparado con el año anterior significó en términos porcentual 36.69%, siguiendo la tendencia de que la mayor causa de las detenciones fue por los residuos de pesticidas.



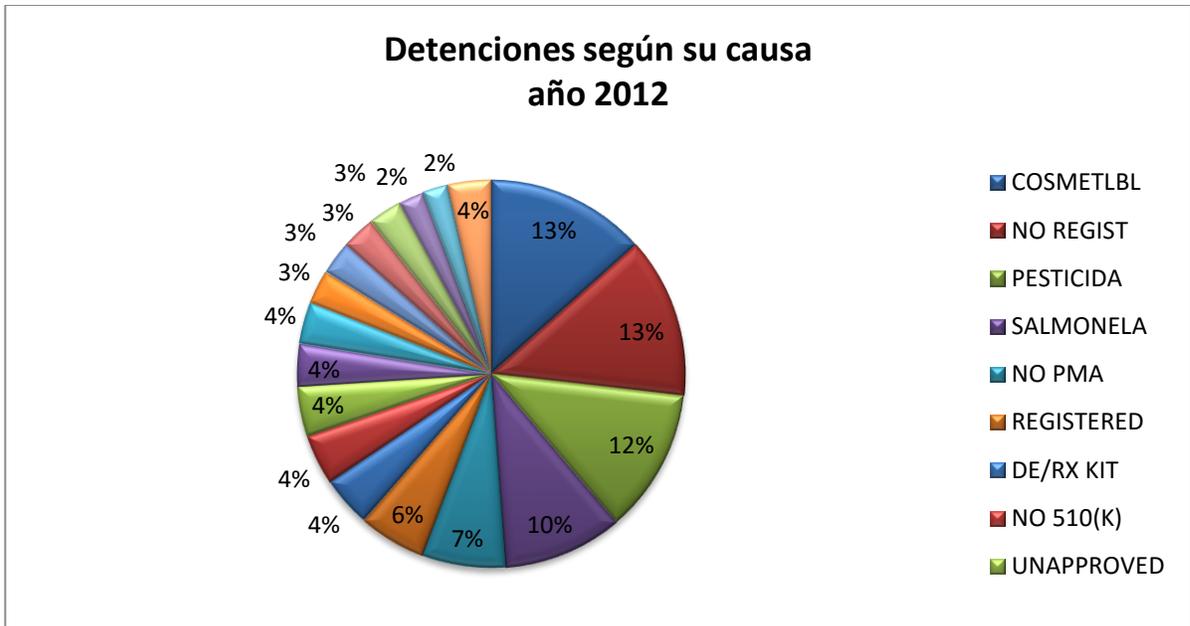
Fuente FDA (Food and Drug Administration)

La Cantidad de detenciones en el año 2010 aumento a 126 de los cuales el 43% de las causas correspondía a los pesticidas.



Fuente FDA (Food and Drug Administration)

Para el año 2011 las detenciones totales sumaron 128 aumento solo 2 casos más que el año anterior, el 24% de los casos fue por Pesticidas, el 9% Salmonella y el 17% de productos no aprobados.



Fuente FDA (Food and Drug Administration)

En el año 2012 el 67% de las detenciones correspondieron al sector industrial, y el 20% al sector agrícola, el 13% de las causas de las detenciones fue por el mal etiquetado, 12% por los pesticidas e insalubridad.



Fuente FDA (Food and Drug Administration)

Para el año 2013 la repartición de las causas de las detenciones estuvo encabezada por productos que presentaron residuos de pesticidas representando un 34%, Insalubridad un 20% y la falta de información en los etiquetados un 11%.

4.5 DESCRIPCIÓN DE LAS REGULACIONES INCUMPLIDAS DE LA FDA POR LOS EXPORTADORES DOMINICANAS DE PIMIENTOS MORRONES

Las normas incumplidas por exportadores de pimientos morrones en la República Dominicana, han estado basada en los siguientes aspectos: Pesticidas, Salmonella, Aditivos inseguros, nombre usual.

En el siguiente cuadro se muestra el código de violación, sección, Descripción de regulación, y el cargo o razón por las regulaciones incumplidas de la FDA.

Violación del Código	Sección	Descripción de la regulación	Cargo o Razón
Pesticidas inseguros	Sección 408 (a) FFDC/ sección 346 CFR título 21	Todo residuo de pesticidas químicos en los alimentos se considera inseguro a menos que exista un límite de tolerancia para residuos pesticidas en un determinado alimento y la cantidad de residuos encontrados en dicho alimento este dentro de los límites de tolerancia o si existe una excepción para el requerimiento de límites de tolerancia para el producto en cuestión	El articulo parece ser un producto agrícola crudo o contiene un pesticida químico que no es seguro de acuerdo a la sección 408 (a)

Salmonella	Sección 402 (a) 1 FFDCA / Sección 342 CFR Título 21	Un alimento se considera adulterado, insalubre, venenoso, o con ingredientes nocivos: Si lleva o contiene cualquier sustancia venenosa o nociva que pueda hacerla perjudicial para la salud.	El artículo parece contener Salmonella, una sustancia venenosa o deletérea que pudiera tornarlo perjudicial para la salud.
Aditivos Inseguros	Sección 402 (a) 2 FFDCA / Sección 342 CFR Título 21	Considerará adulterado, insalubre, venenoso, o con ingredientes nocivos, si contiene añadida cualquier sustancia nociva (distinta de una sustancia que es un residuo de plaguicidas químicos en o sobre un producto agrícola) que es peligroso.	El artículo parece contener un aditivo alimentario que es peligroso en el sentido de la Sección 409.
Nombre Usual	Sección 403 (a) 1 FFDCA / Sección 343 CFR título 21	Un alimento se considerara adulterado con (a) la etiqueta falsa o engañosa: Si (1) su etiqueta es falsa o engañosa en cualquier particular	Aparece que la etiqueta no contiene el nombre común del producto o alimento

CAPÍTULO V

PROPUESTAS PARA OBTENER OPTENER UN MAYOR APROVECHAMIENTO DEL TRATADO

5.1 MEJORAS PRÁCTICAS EN LA PRODUCCION DE LOS PIMIENTOS MORRONES.

La problemática en las detenciones de embargos de pimiento morrones, es proveniente de las malas prácticas en los invernaderos y campos abiertos por lo que es recomendable aplicar mejoras en los mismos, para que de esta manera los pimientos tengan un mejor acceso en los mercados internacionales.

A continuación se presenta una serie de mejoras que se identificaron al momento de analizar el proceso de producción del pimiento morrón:

- 1) Dar importancia al uso de los diferentes locales o terrenos con historia de buena respuesta a las diferentes condiciones climáticas que se puedan presentar y a los que hayan mostrado menos apariciones de plagas y enfermedades.
- 2) Implementar lo estipulado tal como lo detalla el documento: “ Guía de Buenas Prácticas Agrícolas para la Producción de hortalizas y vegetales en campo abierto” Distrito Nacional Diciembre 2013
- 3) Someter a un análisis profundo cada 2 años el agua que se utiliza en el cultivo, mediante un análisis físico-químico y a su vez llevar a cabo el mantenimiento periódico de las instalaciones encargadas de captar el agua que se utilizara.
- 4) Utilizar agua potable, que pueda ser de consumo humano.
- 5) Evitar que animales logren hacer contacto con el agua.
- 6) Identificar un técnico experto en el área para así determinar el momento indicado para ser aplicado el fertilizante, previo al análisis del suelo.

- 7) Aplicar el abono orgánico con otros productos orgánicos con abundante Carbono para que se pueda aprovechar mejor los nutrientes del abono y evitar una pérdida por lavado o por gas.
- 8) Incorporar un mulch en los cultivos, para así prevenir la aparición de plagas o enfermedades, tomando en cuenta que está cubierta debe ser previamente analizada para evitar que esta contenga plagas.
- 9) Tomar en cuenta las condiciones ambientales que se pueden presentar antes de aplicar los plaguicidas.
- 10) Consultar con el técnico experto en control de plagas que se llevara a cabo, ya que este tiene un mayor conocimiento y este que genere un cuadro de planificación del control que se llevara a cabo y la justificación del plan a implementar.
- 11) Aplicar métodos no químicos, como lo es las mallas anti-insectos, cortinas vivas, rotaciones de horticultura con mayor precaución.
- 12) Realizar un cuadro de planificación con antelación sobre las tareas a realizar, los materiales requeridos y los productos necesarios para que se lleve a cabo de manera eficiente la cosecha.
- 13) Velar por el cumplimiento de las asistencias de los técnicos que se dirigen a los campos de producción, ya que no existe una supervisión continua por las entidades correspondientes.
- 14) Aumentar las capacitaciones que se imparten a los productores a nivel regional.

15) Identificar el momento indicado para cosechar, tomando en cuenta que país lo solicita y a qué país se va a dirigir la producción.

16) Evitar la manipulación de las cosechas sin esterilizarse las manos por parte de los productores.

17) Asegurar que estas áreas sean de fácil limpieza y mantenerlas en adecuadas condiciones de higiene.

18) Determinar áreas e instalaciones antes de empezar a cosechar que estas sean fáciles de higienizar.

5.2 CERTIFICADOS FITOSANITARIOS DE EXPORTACIÓN

Es un documento oficial emitido por la Dirección de Sanidad Vegetal que certifica las exportaciones de plantas, productos y subproductos de origen vegetal hacia los mercados internacionales, los cuales han sido previamente inspeccionados conforme a los procedimientos establecidos y considerados libres de plagas cuarentenarias, así como de otras plagas perjudiciales, teniendo en cuenta la regulación fitosanitaria vigente del país importador. ²

Para la obtención del certificado fitosanitario de exportación, el exportador debe conocer y cumplir previamente los requisitos o protocolo establecidos por el país importador.

Al momento de realizar una exportación, el país comprador emite un documento escrito con los requisitos fitosanitarios al país exportador, para hacer de sus

² Información obtenida de la página web del Comité Nacional Para la aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (CNMSF) <http://www.cnmsf.gob.do>

conocimientos las medidas y especificaciones que debe cumplir el producto para el acceso al mercado.

El Ministerio de Agricultura de la República Dominicana para cumplir con los requisitos de los países exportadores, cuenta con un sistema de inspecciones por parte de técnicos expertos en las áreas de pre cosechas, empaque y en los puntos de salidas de las mercancías, para mejorar el cumplimiento de las normas fitosanitarias y evitar las devoluciones continuas de los productos.

Como consecuencia del incumplimiento de las Normas Fitosanitarias, el país comprador emite una reclamación en el Portal de la OMC, donde realiza la queja al país emisor del producto, sobre la deficiencia del control en los procesos de producción y exportación, emitiéndole impedimento de entrada del producto recibido al país, lo cual esto causa problemáticas en las relaciones comerciales entre ambos países.

5.3 CERTIFICACIONES ISO EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN LAS PRODUCCIONES.

La certificación es el medio por el cual un organismo otorga una garantía de manera escrita, sobre un producto, proceso o servicio que cumple con los requisitos requeridos.

La necesidad de las certificaciones en los últimos años se ha generado debido a las exigencias de los mercados internacionales y consumidores, al momento de brindar garantías a los consumidores con relación al origen, procesos de

producción, identificación y otros aspectos que conllevan la fabricación de un producto, los mismos obtienen aspiraciones y aceptaciones favorables en los diferentes mercados.

Los productos certificados permiten una segmentación de mercado propicia, debido a la competitividad por medio de la calidad que otorga valor agregado en todos los niveles de la cadena de producción determinada para el producto.

Entre las ventajas de la certificación se encuentran:

- ✓ Diferencia e identifica el producto.
- ✓ Provee confianza en los consumidores.
- ✓ Facilita el acceso a mercados internacionales.
- ✓ Permite que los productos sean conocidos y reconocidos.
- ✓ Crea valor agregado en la cadena de producción.

En el caso de los Pimientos morrones dominicanos, se recomienda que los productores obtengan certificaciones ISO (International Organization Standardization) que es el organismo que se encarga de promover el desarrollo de las normas internacionales, de fabricación, procesos, comercio y comunicación para todas las ramas industriales a excepción de la eléctrica y la electrónica.

La norma ISO 22000 es la indicada para certificar los procesos de producción de los pimientos dominicanos.

NORMA ISO 22000 SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Esta norma internacional especifica requisitos para un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos cuando una organización de la cadena alimentaria necesita demostrar su capacidad para controlar los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, con el objeto de asegurarse de que el alimento inocuo en el momento del consumo humano.

Es aplicable a todas las organizaciones, sin importar su tamaño, que estén involucradas en cualquier aspecto de la cadena alimentaria y deseen implementar sistemas que proporcionen de forma coherente productos inocuos.

Esta norma internacional establece requisitos que le permiten a una organización:

- a) Planificar, implementar, operar, mantener y actualizar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos destinado a proporcionar productos que, de acuerdo a su uso previsto, sean inocuos para el consumidor.
- b) Demostrar conformidad con los requisitos legales y reglamentarios aplicables en materia de inocuidad de los alimentos.
- c) Evaluar y valorar los requisitos del cliente y demostrar conformidad con aquellos requisitos del cliente mutuamente acordados que se refieren a la inocuidad de los alimentos, con el objetivo de aumentar la satisfacción del cliente.
- d) Comunicar eficazmente los temas referidos a la inocuidad de los alimentos a sus proveedores, clientes y partes interesadas pertinentes en la cadena alimentaria.

e) Asegurarse de su conformidad con la política de la inocuidad de los alimentos declarada.

f) Demostrar tal conformidad a las partes interesadas pertinentes.

g) Buscar la certificación o registro de su sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos por un organismo externo, o realizar una autoevaluación o auto declaración de conformidad con esta Norma Internacional.(ISO, 2005)

5.4 OPORTUNIDADES DE NEGOCIOS CON LA COMERCIALIZACIÓN DE LOS PIMIENTOS MORRONES

Los pimientos morrones tienen una gran oportunidad en los mercados de New York y La Florida debido a la aceptación de productos latinoamericanos que tienen estos mercados, y sirven de centros de distribución en el caso de la Florida por el gran comercio que tiene con los países del Caribe, esta podría servir como puente para la reexportación de los pimientos morrones hacia los países caribeños.

En el mercado de New York representa una oportunidad por:

- ✓ La cantidad de dominicanos residentes en la ciudad de NY que demandan productos nacionales.
- ✓ La favorable cadena de distribución que tendría este producto debido a la cantidad de bodegas de dominicanos que operan en dicha ciudad.

- ✓ Los exportadores dominicanos cuentan con la Asociación Nacional de Supermercados (NSA), el cual podría ser un propulsor de la comercialización e inversión en las producciones de los pimientos morrones.
- ✓ La capacidad en las producciones de pimientos morrones para suplir la demanda de dicho producto por parte de los dominicanos en la ciudad de New York.

En el caso de La Florida representa una oportunidad debido a:

- ✓ Sirve como canal de conexión con otros países del Caribe.
- ✓ Por la gran cantidad de latinos que residen en La Florida, los productos de originarios de los países latinoamericanos tienen gran aceptación.
- ✓ Podría servir como la conexión para la entrada a nuevos mercados en los Estados Unidos como sería el caso de California. Los vegetales recibidos en los puertos del sur de La Florida se mueven desde los mismos, vía terrestre hacia puntos distantes como el estado de California.
- ✓ La Florida es un gran importador de pimientos morrones, en el año 2013 las importaciones de pimientos morrones sumaron un total de 14,552 TM (Toneladas métricas) y en el año 2014 ascendieron a 19,551 TM con un valor de US\$ 26.8 Millones.

○ Importaciones de pimientos morrones de La Florida

Años	2010	2011	2012	2013	2014	Promedio	Crecimiento
Volumen en TM	9,708	14,481	13,094	14,552	19,551	14,271	15.03%
Valor en Millones de US\$	16,264	24,794	22,779	23,272	26,849	22,792	10.55%

Fuente: ITC dataweb

CONCLUSIONES

Las problemáticas que la República Dominicana enfrenta en la producción agrícola, se basa en la falta de orientación y capacitación a los productores, siendo este el eje central para que la producción agrícola se integre como una de las principales fuentes productivas en lo reportes de balanza de pagos del país.

Las dificultades para el aprovechamiento del tratado no han sido por falta de demanda sino por los inconvenientes que tienen los productores en los procesos de cosechas y post cosechas de los pimientos morrones.

La investigación empírica fue realizada con el fin de demostrar los altos índices de devoluciones del pimiento morrón. Según los registros de la FDA, las principales causas son por el alto contenido de pesticidas y salmonella, la cual dificulta las relaciones comerciales con los países que componen el DR-CAFTA.

Las posibles soluciones a la problemática planteada en este proyecto, son realizadas con la orientación del Ministerio de Agricultura, debido a que la misma es la entidad encargada de regular la producción agrícola y es la receptora de las medidas implementadas por otros países para impedimento de entrada de los productos.

La República Dominicana cuenta con todas las condiciones necesarias para convertirse en uno de los principales exportadores a nivel internacional, pero para que esto suceda debe haber una asociación entre los productores y exportadores los cuales en la mayoría de los casos trabajan de manera independiente y no se aprovechan las sinergias para sacar un mejor provecho.

La participación de los pimientos morrones dominicanos en los países que conforman el DR-CAFTA es muy limitada comparada con el potencial y la capacidad de producción que tiene la República Dominicana. Los productores dominicanos de pimientos tienen oportunidades de comercializar los mismos en los mercados de New York y La Florida, debido a que en estas ciudades los productos dominicanos tienen gran aceptación y el mercado de vegetales y hortalizas ha crecido en gran manera en los últimos años.

El DR-CAFTA ha creado un entorno de libre acceso al mayor mercado del mundo y ha sido propulsor a numerosas inversiones norteamericanas en la República Dominicana, pero esto no ha causado los incrementos esperados en las exportaciones del país. En el caso de estudio que son los pimientos morrones no se ha aprovechado de manera significativa este acceso que permite el tratado. Para lograr el mejor aprovechamiento del tratado, es necesario que los productores evalúen sus procesos e identifiquen cuáles son sus puntos críticos, para así buscar mejoras y certificaciones que avalen en los mercados internacionales sus procesos y de esta manera los productos puedan tener una mayor facilidad de penetrar en los países que componen el tratado.

Impulsar el potencial y la evolución permanente del sector agrícola, es de vital importancia para la República Dominicana, en este sentido la labor de construir mecanismos que conlleven al éxito permanente, el desarrollo, fortalecimiento, y crecimiento de este sector, debe ser una prioridad para los productores y exportadores dominicanos.

RECOMENDACIONES

En la República Dominicana existe el potencial para la producción de pimientos morrones en grandes escalas y así fortalecer y dinamizar el sector agrícola. Por esta razón, tomando en cuenta los análisis presentados en este proyecto, se han podido clasificar las fortalezas y debilidades de las producciones de pimientos, razón por la cual se presentan las siguientes recomendaciones:

- Incentivar la realización de reportes de manera anual de las prácticas aplicadas y con sus especificaciones para la actualización de los datos y así llevar el buen manejo y control de los procesos.
- Realizar un estudio sobre la publicidad del producto e identificar nuevas estrategias para mejorar la promoción.
- Fortalecer la integración de los productores y exportadores mediante actividades educativas y comerciales fomentando la cooperación entre los implicados.
- Fortalecer las capacitaciones a los técnicos que tienen el contacto directo en los campos de producción, para mejorar la supervisión del producto.
- Realizar análisis de los suelos antes de sembrar el pimiento, para determinar las propiedades y plagas de la tierra.
- Supervisar los procesos de inocuidad que se implementan en la producción del pimiento morrón.

- Sistematizar las medidas de control de pesticidas del Ministerio de Agricultura con las de la FDA (Food and Drugs Administration) para así verificar que los valores coincidan.
- Establecer una agenda de auditorías periódicas por parte del Ministerio de Agricultura para evaluar los procesos de producción en los invernaderos y cosechas de campos abiertos de los pimientos morrones.

BIBLIOGRAFÍA

LA BIOGUIA. (2015, FEBRERO 3). <http://www.labioguia.com/>. Retrieved JUNIO 20, 2016, from <http://www.labioguia.com/>: <http://www.labioguia.com/notas/propiedades-y-beneficios-del-pimiento-morron>

AGROMATICA. (2012, JULIO 4). <http://www.agromatica.es/>. Retrieved JUNIO 22, 2016, from <http://www.agromatica.es/>: <http://www.agromatica.es/plagas-y-enfermedades-del-pimiento/>

Alejo. (2011, octubre 07). <http://www.horticultura.tv>. Retrieved julio 06, 2016, from <http://www.horticultura.tv>: <http://www.horticultura.tv/cultivo-de-pimiento-morron/>

CEDAF. *CULTIVO DE AJI*. SANTO DOMINGO: xx.

CEI-RD. (2010). *Perfil economico de ajies y pimientos*. Santo Domingo: xx.

Centro de Exportacion e Inversion de la República Dominicana. (2007). *Perfil economico del Aji*. Santo Domingo: xx.

Centro de Exportación e inversión. (2010). <http://cei-rd.gob.do/>. Retrieved Julio 06, 2016, from <http://cei-rd.gob.do/>: <http://cei-rd.gob.do/es/sobre-nosotros/>

CEPAL. (2007). *DR-CAFTA: aspectos relevantes seleccionados del Tratado y reformas legales que deben realizar a su entrada en vigor los países de Centroamérica y la República Dominicana*. MEXICO: CEPAL.

FDA. (2016). *ALERTA DE IMPORTACION 99-05*. Maryland, Estados Unidos.

FDA. *Requisitos para exportar alimentos a Estados Unidos*. D.F., Mexico.

ISO. (2005). *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos*. Suiza: ISO 2005.

MACEK, M. (2007, Enero 12). <http://www.zonadiet.com/>. Retrieved Junio 20, 2016, from <http://www.zonadiet.com/>: <http://www.zonadiet.com/comida/aji.htm>

MACEK, M. (n.d.). *perfil economico del aji*. Retrieved junio 20, 2016, from www.zonadiet.com: <http://www.zonadiet.com/comida/aji.htm>

MIC. (2009). *DR-CAFTA COMPROMISOS Y OPORTUNIDADES*. Santo Domingo: XX.

MIC. (2009). *El acceso de mercancías a los mercados: ¿Que, cuando y como aprovechar el DR-CAFTA?* Santo Domingo: Ministerio de Industria y Comercio.

Ministerio de Agricultura de la Republica Dominicana. (2013). *Desempeño del sector agropecuario, Republica Dominicana 2008-2012* . Santo Domingo: xx.

MINISTERIO DE AGRICULTURA. (n.d.). <http://www.agricultura.gob.do/>. Retrieved JUNIO 20, 2016, from <http://www.agricultura.gob.do/>: <http://www.agricultura.gob.do/perfiles/los-vegetales/el-aji/>

MIREX. (2015). <http://www.mirex.gob.do>. Retrieved 07 06, 2016, from <http://www.mirex.gob.do>: <http://www.mirex.gob.do/nosotros/quienes-somos>

OTCA. (2008). <http://www.otcasea.gob.do/>. Retrieved Julio 06, 2016, from <http://www.otcasea.gob.do/>: <http://www.otcasea.gob.do/otca-2/quienes-somos/>

Pino, M. T. (2014). *PIMIENTOS Y AJÍES, HORTALIZAS DE ALTO VALOR FUNCIONAL PARA EL MERCADO*. Chile.

Polanco, F. (2012). *El Prof. Fantino Polanco nos habla de lo que ha pasado en los primeros cinco años luego de la puesta en vigencia del DR-CAFTA*. Santo Domingo: xx.

Rodriguez, L. (2011). *MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS DEL DR-CAFTA: COMO CUMPLIRLAS Y APROVECHAR EL MERCADO DE EE.UU.* Santiago de los Caballeros: XX.

TRINIDAD, J. R. (2013). *PLAN DE NEGOCIOS PARA UNA EMPRESA DE INVERNADERO*. Santo Domingo: XX.

USAID. (2010). *EL ABC DE LAS REGLAS DE ORIGEN DEL CAFTA*. Washington: XX.

Consejo Nacional de Competitividad (2014). *Informe nacional de competitividad 2014*.

CEI-RD. (2010). *Perfil Economico Ajíes y Pimientos*. Santo Domingo.

Corporation, H. P. (2009). *Resumen Ejecutivo Estudio de mercados agrícolas y Agroindustriales*. New York: DICOEX.

Fernandez, M. (2010). *Informe de seguimiento de los Acuerdos Comerciales* . Santo Domingo: Ministerio de Industria y Comercio.

Isaac, N. J. (2011). *Evaluación del impacto del DR-CAFTA en los sectores productivos de la República Dominicana*. Santo Domingo: USAID.

Jimenes, B. (2009). *Estudio Sobre las posibilidades de las MIPYMES de Aprovechar su potencial en el marco DR-CAFTA*. Santo Domingo: Chemonics Internacional Inc.

Ortiz, M. (2008). *Oferta Exportable de las Pequeñas Empresas en el Sector de Alimentos en la República Dominicana*. Santo Domingo.

Daniels, J. (2010). *Negocios Internacionales: Operaciones y Ambientes*. México DF: PEARSON.

Ramirez, E. C. (1996). *Comercio Internacional: Hacia una gestión competitiva*. Lima: San Marcos.

Rodriguez, J. A. (2014). *Como Exportar hacia Latinoamérica* . Santo Domingo: CEIRD

Polando, F. (2011). *adoexpo.org*. Retrieved Noviembre 04, 2015, from adoexpo.org: <http://adoexpo.org/es/noticias/primeros-cinco-anos-del-dr-cafta.html>

A N E X O S

Anexo #1: ANTEPROYECTO



DECANATO DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES

ESCUELA DE MERCADEO

“ANTEPROYECTO DE MONOGRAFIA DE GRADO”

**“APROVECHAMIENTO DE LOS PIMIENTOS MORRONES EN LA REPÚBLICA
DOMINICANA EN EL MARCO DEL DR-CAFTA EN EL PERÍODO 2007-2014”**

SUSTENTANTES:

CORALIX FELIZ FABIAN	2012-2216
ABIGAIL B. CASTILLO JIMENEZ	2011-2321
YRENES MARTINEZ	2011-2342

ASESORES:

Patricia Céspedes

Ilena Rosario

**Monografía de grado para optar por el título de
Licenciado en Negocios Internacionales**

Santo Domingo, D.N.

2016

ÍNDICE

SELECCIÓN DEL TITULO Y DEFINICION DEL TEMA	3
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	4
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	5
SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA	5
OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS	5
(OBJETIVO GENERAL OBJETIVOS ESPECÍFICOS)	5
JUSTIFICACIÓN	6
MARCO TEÓRICO	8
MARCO CONCEPTUAL	12
ASPECTOS METODOLOGICOS	14
TABLA DE CONTENIDO	16
FUENTES DE DOCUMENTACION	19

SELECCIÓN DEL TÍTULO Y DEFINICIÓN DEL TEMA

El título seleccionado para la presente investigación es: Aprovechamiento de los pimientos morrones en la República Dominicana en el marco del DR-CAFTA en el periodo 2007-2014.

Los exportadores dominicanos de pimientos morrones no han obtenido un mayor aprovechamiento del tratado DR-CAFTA dentro de este producto, debido a los incumplimientos de los estándares de calidad que exigen los países que componen el acuerdo.

Las exportaciones de productos agrícolas, especialmente de los pimientos morrones representaron 17, 615,912.64 kilogramos en el año 2013 según estadísticas del CEI-RD. Estas cifras podrían aumentar al identificar las oportunidades de mejoras dentro de este tratado para la República Dominicana, el tema de la exportación de productos agrícolas es en realidad un aspecto bastante amplio y que conlleva ingresos relevantes para la economía dominicana.

Algunos de los retos que históricamente han persistido en el sector agropecuario y que impiden su desarrollo a todo potencial, son el limitado apoyo a la reposición y a la expansión de la capacidad productiva de los agricultores dominicanos, incluyendo el escaso apoyo mediante oportunidades de crédito a los productores (las alternativas de financiamiento son limitadas y costosas).

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Dentro de los acuerdos comerciales que la República Dominicana es signataria se destaca el tratado de libre comercio DR-CAFTA, compuesto por Centroamérica, República Dominicana y Estados Unidos, el cual entro en vigencia a partir del 1ro de marzo del año 2007. Luego de la entrada en vigencia del tratado se ha obtenido porcentajes significativos en las exportaciones de pimientos morrones de la República Dominicana, sin embargo se observa que nuestro país aún no ha obtenido el mayor aprovechamiento de los pimientos morrones en este tratado lo que nos ha restado competitividad frente a los demás países que lo compone.

La República Dominicana cuenta con gran potencial para las exportaciones de pimientos morrones, sin embargo no se ha explotado del todo la comercialización de este producto con el cual podemos competir a nivel internacional y aportar a la balanza comercial.

El DR-CAFTA representa retos y desafíos para el país, en los que el Gobierno debe crear las condiciones necesarias para que la pequeña y mediana empresa pueda hacerse competitiva, y realizar cambios estructurales significativos dentro el sector agropecuario para contribuir a esto.

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cuál ha sido el nivel de aprovechamiento de la República Dominicana dentro del tratado DR-CAFTA en los Pimientos Morrones?

SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cuáles son las causas por las cuales República Dominicana no ha aprovechado del todo el tratado para este producto?

¿Qué beneficio traería el hecho de que República Dominicana invirtiera y produjera más este producto para ser exportado?

OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS

OBJETIVO GENERAL:

Identificar el aprovechamiento que ha resultado para la República Dominicana la firma del tratado de libre comercio DR-CAFTA en el caso de los pimientos morrones.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Determinar cuáles son las causas por la cual República Dominicana no ha aprovechado mejor el tratado en los pimientos morrones.
- Realizar un análisis FODA de la producción de Pimientos morrones en la República Dominicana.

- Identificar las oportunidades de negocios que tenemos con la comercialización de los pimientos morrones.
- Indicar el beneficio que podría obtener República Dominicana con una mayor comercialización de este producto.

JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

JUSTIFICACIÓN TEÓRICA:

En la actualidad, las barreras no arancelarias (regulaciones técnicas de los productos, medidas, requisitos sanitarios y fitosanitarios, normas para proteger el medio ambiente, leyes de seguridad nacional, entre otras), se plantean como el reto más importante del comercio internacional de frutas, vegetales y hortalizas. Las empresas interesadas en acceder a nuevos mercados o consolidar los ya existentes, deben cumplir con estándares rigurosos de calidad, producción inocua de alimentos, requisitos de admisibilidad, entre otros. (Granado, 2005)

En el año 2009 de manera desagregada, los productos con el mayor número de detenciones fueron los ajíes dulces y picantes, con el 17.7% (11 casos) y 16.1% (10 casos) respectivamente; tratamiento para el pelo, con el 14.5% (9 casos); y vainilla, con el 8.1% (5 casos). Los ajíes detenidos fueron exportados en su mayoría por empresas Exportadora Isidro S.A. (3 detenciones), Salvador Ignacio Ricourt (3 detenciones) y Don- Asian Export (2 detenciones), y su detención se debió a residuos de pesticidas y en dos casos a Salmonella, originarios en un 52.4% en la

cuidad de La Vega y como principal punto de entrada el mercado de estadounidense. (Solís, 2009)

JUSTIFICACIÓN METODOLÓGICA:

Los exportadores dominicanos de aplicar correctamente los estándares a la producción y logística de sus productos podrían contar con el acceso en el mercado estadounidense, además de brindar seguridad, calidad en el proceso de exportación y confianza en los productos comercializados en Estados Unidos obteniendo un sello distintivo de otros productos producidos en distintos países. (Batista, 2012)

JUSTIFICACIÓN PRÁCTICA:

Según un artículo de ADOEXPO, el sector agrícola debe asumir una cultura exportadora (Polanco, 2011) las que deseen aprovechar el DR-CAFTA deben cumplir con todos los requisitos fitosanitarios y sanitarios, producir para exportar, expandir sus metas fronterizas, aprovechar la potencialidad de exportar al mercado americano nuestra amplia variedad de productos tanto agrícolas como de otros sectores.

MARCO TEÓRICO

Las negociaciones para el tratado de libre comercio entre República Dominicana, Centro América y Estados Unidos (DR-CAFTA) iniciaron a partir del 2003 para los países de Centro América, el mismo entro en vigor en diferentes países a partir del 2006. En República Dominicana las negociaciones iniciaron en 2004 y el tratado entro en vigencia a partir del 1ro de marzo del año 2007.

Los efectos de una apertura comercial pueden ser ambiguos, ya que, antes de la entrada en vigencia de un acuerdo de libre comercio, no se sabe con certeza si el impacto será positivo o negativo. Las firmas de los tratados de libre comercio generan incertidumbre en ciertos grupos económicos que estiman que el impacto del acuerdo sería desfavorable para ellos. La firma del DR- CAFTA no fue una excepción. (Isaac, 2011)

El país tiene el potencial para la producción y exportación de los Ajíes y que los mismos pudieran ser producidos a niveles competitivos que permitirían su venta en condiciones favorables en el exterior. (Ortiz, 2008)

Como consecuencia de la globalización económica, los exportadores dominicanos deben coordinar sus esfuerzos para incrementar la competitividad como país de cara al Mercado exterior. En este contexto, el país debe tomar responsabilidad del triunfo de la industria alimentaria y asegurar que los productores cuenten con las condiciones necesarias para ofrecer transparencia, calidad y sostenibilidad. (Fernandez, 2010)

Las exportaciones nacionales de ajíes han mantenido un crecimiento constante desde el 2008. Para el 2008, las exportaciones presentaron un valor de US\$11.21 millones, la mayor cantidad exportada fue de ajíes y pimientos con un valor exportado de US\$8.18 millones, el principal destino de estas exportaciones fueron los Estados Unidos, Puerto Rico, Haití y Reino Unido. (CEI-RD, 2010)

Según una investigación realizada por (Brillan, 2009) destaca que más del 16% del PIB de la República Dominicana corresponde al sector agropecuario, esto a su vez funge como propulsor para el resto de los sectores afiliados a esta industria además de los productores de ajíes morrones.

Hunts Point Economic Development Corporation (2009) realizó un estudio para la Dirección de Comercio Exterior (DICOEX), en el cual plantea que la República Dominicana posee 9 productos con potencial de exportación inmediato en los cuales se encuentra el Pimiento Morrón. Este producto es de amplia distribución y consumo en el área tri-estatal de New York y penetran en los distintos tipos de mercados reconocidos en las prácticas de distribución de alimentos, por lo que debe aumentarse la producción y exportación de este producto que representa grandes oportunidades para el país conjuntamente con el desarrollo de la tecnología del cultivo en invernadero.

El principal reto para exportar desde la República Dominicana lo constituye la falta de una cultura exportadora. Existe una falta de disposición en los productores locales para asumir una cultura exportadora y los sectores públicos y privados

deben trabajar de la mano para enfrentar las dificultades que existen en la actualidad. Jean Alain Rodríguez (2014)

República Dominicana necesita creer más en sus productos y saber que tiene más oportunidades de expandir su comercio a nivel internacional. Uno de los principales problemas para aumentar las exportaciones nacionales de Ajíes hacia los mercados internacionales lo representan las certificaciones de calidad que exigen los países involucrados en el tratado DR-CAFTA.

En algunos países Centroamericanos, los sistemas de gestión de calidad son parte fundamental y básica de la estructuración y organización de una empresa. Según cifras presentadas por el grupo Kaizen, a septiembre 2008, Costa Rica contaba con 361 empresas certificadas ISO 9001, mientras que República Dominicana solo tenía registradas 34 (Incluyendo empresas industriales y de servicios nacionales). (Jimenes, 2009)

La falta de diversificación en las exportaciones nacionales es uno de los factores por los cuales a República Dominicana le resta competitividad frente a los demás países que conforman el tratado de libre comercio DR-CAFTA. En el caso de las exportaciones de Ajíes Morrones, Marina Ortiz (2009) planteo que, del porcentaje total de las exportaciones de los ajíes, el 72.83% fueron destinadas hacia Estados Unidos.

Según el Consejo Nacional de competitividad (2014) República Dominicana posee una localización privilegiada, pero sigue continuando un bajo desempeño en cada uno de los componentes. En acceso a Mercados tanto doméstico (puesto 78 de

138) como extranjero (puesto 70 de 138) se deben implementar nuevas políticas para facilitar el comercio y en los demás pilares que conforman el índice: infraestructura de transporte y comunicación (puesto 72 de 138), administración fronteriza (puesto 63 de 138) y clima de negocios (puesto 110 de 138) por igual. Es necesario que se adopten nuevas políticas y reformas que incentiven a facilitar el comercio y sobre a todo a diversificarlo tanto en términos de productos así como también en destinos.

El reto de las empresas agrícolas que deseen permanecer en el mercado de exportación es adaptarse a los requerimientos, los cuales se expresan en formas tan diversas como una barrera técnica al comercio disfrazada de medida sanitaria que restringe cada vez más la participación de los pequeños productores en la economía global. (Moronesel, 2007)

MARCO CONCEPTUAL

EXPORTACIÓN

Es considerada como la salida de mercancías del territorio aduanero nacional hacia una nación extranjera. (Figueroa, 2004, p. 109).

Según Rosario Valdez (2004) la exportación es un proceso que involucra compromiso y dedicación: así como conocimiento técnico e identificación de factores clave de los mercados internacionales por parte de productores e intermediarios, que desean incrementar su participación y por su supuesto sus utilidades en nuevos mercados.

IMPORTACIÓN

Es la compra de bienes y servicios por parte de una empresa localizada en un país a vendedores que residen en otro (John Daniels, 2010, p. 491).

TRATADO DE LIBRE COMERCIO: DR-CAFTA

Acuerdo de Libre Comercio entre la República Dominicana y Estados Unidos integrado al negociado con Centroamérica (DR-CAFTA) y firmado el 5 de agosto del 2004. Crea un mercado más amplio y seguro para las mercancías y los servicios producidos en los respectivos territorios; reconociendo las diferencias en los niveles de desarrollo y tamaño de las economías.

COMERCIO INTERNACIONAL

Según Enrique Cornejo Ramírez (1966) Define el comercio internacional como el intercambio de bienes y servicios entre residentes de diferentes países.

COMPETITIVIDAD

“En el ámbito de la empresa, la competitividad es vista como la capacidad para suministrar bienes y servicios igual o más eficientemente que la competencia, o sea la capacidad de producir más a menor costo o con mayor calidad que los demás”. (Emeterio Gómez 1994).

ASPECTOS METODOLÓGICOS

TIPO DE ESTUDIO

DOCUMENTAL:

Este estudio será de tipo documental, ya que se utilizará en diferentes tipos de documentos como Informes, reportes, trabajos de grado, para el análisis del nivel de aprovechamiento del tratado de libre comercio DR-CAFTA en los pimientos morrones y con el resultado de los mismos se busca dar soluciones reales para obtener un mayor beneficio del tratado.

DE CAMPO:

Este estudio será de tipo de campo, ya que se realizarán investigaciones directamente en las producciones de Pimientos Morrones del país.

METODOS DE INVESTIGACIÓN

DEDUCTIVO:

El proyecto se desarrollara bajo el método deductivo, de lo general a lo particular, partiendo desde el panorama general de la producción y exportación nacional de pimientos morrones abarcando el conocimiento que tienen los productores sobre el tratado DR-CAFTA y la manera en que llevan a cabo el proceso de producción de los Pimiento, para posteriormente describir el nivel de aprovechamiento del tratado libre comercio DR-CAFTA en los pimientos morrones.

ESTADÍSTICO:

Además se empleara el método estadístico, debido a que la investigación está basada en el análisis de datos representativos del comercio y la producción de los Pimiento morrones.

TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

Las técnicas e instrumentos a utilizar en los que se basa el presente proyecto de investigación son: la observación, Informes y entrevistas. La observación debido a que se observaran los factores que influyen en la eficacia de la producción de los pimientos morrones para su exportación en nuevos mercados. Finalmente, se realizarán entrevistas a los productores y/o técnicos especializados en Pimientos morrones en República Dominicana.

TABLA DE CONTENIDO

Dedicatorias

Agradecimientos

Resumen Ejecutivo

Introducción

CAPITULO 1: LOS PIMIENTOS MORRONES EN LA REPUBLICA DOMINICANA Y LA PRODUCCIÓN NACIONAL

1.1 Generalidades del Pimiento Morrón

1.1.1 Origen

1.1.2 Características

1.1.3 Usos

1.1.4 Nombres Comunes

1.2 Plagas y enfermedades

1.2.1 Plagas

1.2.2 Enfermedades

1.3 Composición Nutricional

1.4 Panorama Mundial del Pimiento

1.5 Producción Mundial del Pimiento Morrón

1.6 Producción Nacional

1.6.1 Operaciones

1.6.2 Producción dominicana del pimiento morrón

1.6.3 Procesos de producción

1.6.4 Calendario de cultivo del pimiento morrón

1.6.5 Ciclo productivo

1.6.6 Necesidades Climatológicas

1.6.7 Volumen de producción

1.6.8 Análisis FODA de la situación actual de los exportadores de Pimientos en la República Dominicana

CAPITULO 2: Antecedentes del DR- CAFTA

2.1 DR- CAFTA

- 2.1.1 Origen y evolución
- 2.1.2 Importancia
- 2.1.3 Regulaciones fitosanitarias
- 2.1.4 Acceso a mercados
- 2.1.5 Reglas de origen y procedimientos de origen
- 2.1.6 Administración aduanera y facilitación al comercio

CAPITULO 3: APROVECHAMIENTO DE LOS PIMIENTOS MORRONES EN EL MARCO DEL DR-CAFTA

- 3.1 Instituciones responsables del cumplimiento y aprovechamiento del DR-CAFTA
- 3.2 Comercio del Pimiento Morrón en el Marco del DR-CAFTA
 - 3.1.1 Exportaciones Dominicanas de Pimientos Morrones
 - 3.1.2 Procesos de exportación
 - 3.1.3 importaciones Dominicanas de Pimientos Morrones
- 3.3 Impacto en la balanza comercial de la República Dominicana
- 3.4 Beneficios para la República Dominicana en la comercialización de los pimientos morrones.

CAPITULO 4: CAUSAS POR LA CUAL REPÚBLICA DOMINICANA NO HA APROVECHADO MEJOR EL TRATADO EN LOS PIMIENTOS MORRONES EN EL PERIODO 2007-2014.

- 4.1 Incumpliendo de las Normas Fitosanitarias por los Exportadores de Pimientos Morrones.
- 4.2 Consecuencias del incumplimiento de las normas fitosanitarias
- 4.3 Consecuencias para los exportadores Dominicanos de Pimientos Morrones
- 4.4 Detención de Embargues según causa.
- 4.5 Descripción de las regulaciones incumplidas de la FDA por los exportadores dominicanas de pimientos morrones

CAPITULO 5: PROPUESTAS PARA OBTENER OPTENER UN MAYOR APROVECHAMIENTO DEL TRATADO

- 5.1 Mejoras prácticas en la producción de los Pimientos Morrones
- 5.2 Certificados fitosanitarios de exportación

5.3 Certificaciones ISO en sistemas de Gestión de calidad en las producciones

5.4 Oportunidades de negocios con la comercialización de los pimientos morrones

Conclusión

Recomendación

Bibliografía

Anexos o apéndices

FUENTES DE DOCUMENTACIÓN

FUENTES PRIMARIAS:

Entrevista: A los exportadores y/o técnicos de especializados en las Producciones de pimientos morrones en la República Dominicana.

FUENTES SECUNDARIAS:

Consejo Nacional de Competitividad (2014). *Informe nacional de competitividad2014*.

CEI-RD. (2010). *Perfil Economico Ajíes y Pimientos*. Santo Domingo.

Corporation, H. P. (2009). *Resumen Ejecutivo Estudio de mercados agrícolas y Agroindustriales*. New York: DICOEX.

Fernandez, M. (2010). *Informe de seguimiento de los Acuerdos Comerciales*. Santo Domingo: Ministerio de Industria y Comercio.

Isaac, N. J. (2011). *Evaluación del impacto del DR-CAFTA en los sectores productivos de la República Dominicana*. Santo Domingo: USAID.

Jimenes, B. (2009). *Estudio Sobre las posibilidades de las MIPYMES de Aprovechar su potencial en el marco DR-CAFTA*. Santo Domingo: Chemonics Internacional Inc.

Ortiz, M. (2008). *Oferta Exportable de las Pequeñas Empresas en el Sector de Alimentos en la República Dominicana*. Santo Domingo.

Daniels, J. (2010). *Negocios Internacionales: Operaciones y Ambientes*. México DF: PEARSON.

Ramirez, E. C. (1996). *Comercio Internacional: Hacia una gestión competitiva*. Lima: San Marcos.

Rodriguez, J. A. (2014). *Como Exportar hacia Latinoamérica*. Santo Domingo: CEI-RD

Polando, F. (2011). *adoexpo.org*. Retrieved Noviembre 04, 2015, from adoexpo.org: <http://adoexpo.org/es/noticias/primeros-cinco-anos-del-dr-cafta.html>

Anexo #2: ENTREVISTA

Entrevista Al Ing. Agrónomo Nelson Abreu

Asistente de la Subdirección de cuarentena del Ministerio de Agricultura de la República Dominicana

1- ¿Por cuales normas se rigen los países para el control de plagas?

Los países se rigen por normas fitosanitarias, los cuales todos convergen en la organización mundial del comercio.

2- ¿Por qué se reúnen estos países?

Estos sostienen reuniones para acordar los puntos claros que se plasmaran en las normas fitosanitarias, para evitar la obstaculización y trabas de accesos en el comercio internacional.

3- ¿Por qué crear las normas fitosanitarias?

Son creadas para controlar el contagio de las plagas en los productos exportados, de manera de que otros países no se vean afectados a la entrada de los productos.

4- ¿En qué afectan las plagas a un país?

Las plagas afectan las relaciones comerciales con los demás países de los cuales somos socios, y se impiden entrada de productos a los mismos.

5- ¿Cuáles son las problemáticas que enfrenta el pimiento morrón para la exportación?

Básicamente el problema con los pimientos morrones es que en muchos casos los productores se exceden en la aplicación de pesticidas, entonces cuando se hacen pruebas de residuos de pesticidas que superan las normas internacionales, esos furgones son devueltos a la República Dominicana, en este año no ha sucedido con mucha frecuencia, pero se han visto casos.

6- En el caso del pimiento morrón, ¿qué es lo primero que realiza un país para controlar el acceso de plagas?

Este país realiza un análisis de estudio de riesgo de control de plagas, para saber la cantidad de plaga que contiene la capa vegetal de la tierra.

7- ¿Que le permite realizar este análisis?

Le permite al país receptor del producto saber si puede entrar el producto a su país y determinando este, crean las medidas fitosanitarias en base a ese producto.

8- ¿Cuáles medidas son tomadas en cuenta, en caso de que un país esté interesado del producto sin importar las plagas que contengan?

El país comprador le traza normas por escrito, exigiéndole la realización de un estudio de pre cosecha, donde el técnico va a las plantaciones y evalúa el nivel de plagas que tiene el producto, por ejemplo una de las medidas que plantean es que, luego que llega a la empacadora le exige que pase el producto por agua con un cierto nivel de cloro y luego que pase por un soplete para eliminar por completo las plagas del producto.

9- ¿Como el ministerio de agricultura regula estos procesos fitosanitarios?

Se mantienen técnicos dándoles el apoyo a los productores de realizar los estudios de pre cosecha, soporte técnico en las empacadoras y en la salida del producto a los países compradores.

10-¿Que emiten estos técnicos para aprobar la salida de los productos?

Emiten un certificado fitosanitario de exportación.

11-¿Que realiza el Ministerio de Agricultura para orientar a los productores?

Realizan capacitaciones anuales para concientizar a los productores sobre los requisitos de exportación.

12-¿Cuáles son las medidas para mejorar la producción agrícola?

Continuar un programa de capacitación a los productores de cómo mejorar a nivel de campo y nivel de empaque atendiendo los requisitos de otros países en los niveles de plaguicidas en las producciones de pimientos morrones, de igual manera continuar impartiendo capacitaciones de buenas prácticas agrícolas y buenas prácticas de manufactura, cuando elevemos el nivel en los productores atendiendo a esos temas, nuestras exportaciones van incrementar y evitaremos rechazo a nivel internacional.

Anexo #3: CERTIFICADO FITOSANITARIO DE EXPORTACIÓN

Secretaría de Estado de Agricultura
Departamento de Sanidad Vegetal
República Dominicana


República Dominicana

CERTIFICADO FITOSANITARIO • PHYTOSANITARY CERTIFICATE

A Organización (es) Nacional (es) de Protección Fitosanitaria de: No.
To: Plant Protection Organization of:

I.-DESCRIPCIÓN DEL ENVÍO. DESCRIPTION OF CONSIGNMENT

Nombre y dirección del exportador. Name and Address of Exporter

Nombre y dirección declarados del destinatario. Declared Name and Address of consignee

Número y descripción de los bultos. Details and Description of packages Marcas distintas. Marks distinct

Lugar de origen. Place of origin Medios de Transporte. Means of conveyance Punto de Entrada declarado. Point Entry

Cantidad y nombre del Producto. Nombre Botánico
Name of Product and Quantity. Botanic Name

*Por el contenido de residuos con fitosanitarios, productos químicos o otros artículos prohibidos, se debe proporcionar un certificado de análisis que acredite que el producto no contiene residuos de fitosanitarios, productos químicos o otros artículos prohibidos en cantidades superiores a las establecidas en el Reglamento de Sanidad Vegetal de la República Dominicana para la exportación de mercancías, y que cumple con requisitos fitosanitarios que se aplican a la exportación de mercancías. *The contents of residues with phytosanitary products, chemical products or other prohibited articles must be provided with an analysis certificate that certifies that the product does not contain residues of phytosanitary products, chemical products or other prohibited articles in quantities exceeding those established in the Dominican Republic Phytosanitary Regulations for the export of goods, and that it complies with phytosanitary requirements that apply to the export of goods.

*The products are considered to be free from pests.

II. DECLARACION ADICIONAL. ADDITIONAL DECLARATION

III.-TRATAMIENTO DE DESINFESTACION O DESINFECCION. DESINFESTATION OR DISFECTION TREATMENT

Fecha - Date	Tratamiento - Treatment	
Producto (ingrediente activo) Chemical	Duración y Temperatura Duration and Temperature	Concentración Concentration

**INFORMACION ADICIONAL
ADDITIONAL INFORMATION**

Sello de la organización Seal organization	Lugar de Expedición Place of Issue Nombre del Funcionario Autorizado Name of Authorized Officer	Firma. Signature
	Fecha - Date	

*Esta Secretaría de Agricultura y sus funcionarios y representantes, declinan toda responsabilidad financiera resultante de este certificado.

*No liability attached to Agriculture in Dominican Republic or any office officers in respect of this certificate.

Anexo #4: AGRO PYME



PROGRAMA

“Desarrollo de Capacidades para el Apoyo a las Políticas Sectoriales de Competitividad”



Más Calidad
Más Exportación
Mayor Competitividad



AGRO-PYMES



Carta del Director

Los nuevos tiempos exigen productos de calidad para el consumo local y mundial, siendo la calidad uno de los aspectos fundamentales para la mejora de la competitividad de los países, y sin duda un tema vital para impulsar el desarrollo productivo de la República Dominicana

La implementación de un programa de aseguramiento de la calidad alimentaria basado en la aplicación de estándares internacionales, constituye una iniciativa vital para que los productores del sector agroindustrial puedan ser más competitivos tanto en el mercado local, como en el extranjero.

El Consejo Nacional de Competitividad (CNC) conjuntamente con la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad (DIGENOR) y representantes del sector agroempresarial, estamos implementando una iniciativa que contribuye al mejoramiento de la calidad, la inocuidad y la trazabilidad de nuestros productos. A través del Programa AgroPymes queremos motivar a los productores agrícolas a que se concienticen de la importancia de aplicar buenas prácticas y normas de calidad como lo son las BPM, BPA, HACCP e ISO 22000, entre otras, con la finalidad de agregar valor a los productos y contribuir al desarrollo nacional cumpliendo con las estándares de calidad requeridos por el consumidor de hoy en día.

Esta iniciativa se enmarca dentro del Programa de “Desarrollo de Capacidades para el Apoyo a las Políticas Sectoriales de Competitividad” que cuenta con los auspicios de la Unión Europea y la Dirección de Cooperación Multilateral”.

Ponemos a su disposición “AGRO-PYMES,” esperando que aporte al aprendizaje y a la creación de una cultura de calidad del empresariado agroindustrial del país.

Andrés va der Horst Álvarez
Secretario de Estado,
Director CNC.

Contenido

TEMA I: Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)	3
1.1. Introducción	3
1.2. Cuáles son sus principales objetivos?	3
1.3. Cuáles son los principales aspectos cubiertos por las BPA?	4
1.4. Beneficios de la aplicación de las BPA?	8
TEMA II: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en Empacadoras	9
2.1. Introducción	9
2.2. Requisitos generales	9
TEMA III: Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC ó HACCP)	12
3.1. Introducción	12
3.2. ¿Qué es el HACCP? Concepto.	12
3.3. ¿Qué y cuales son los programas prerequisite?	13
3.4. ¿Cómo surge el Sistema APPCC ó HACCP?	16
3.5. ¿Cuáles son los principales objetivos del Sistema HACCP?	17
3.6. ¿Cómo se implementa el Sistema HACCP?	17
3.7. ¿Cuáles son los principios del Sistema HACCP y sus definiciones?	17
3.8. ¿Cuáles son los beneficios de implantar el HACCP?	19
3.9. ¿Cuál es la diferencia entre el HACCP y los Sistemas de Aseguramiento de Calidad?	19
3.10. Comparación entre el HACCP y las Inspecciones convencionales.	20
TEMA IV: Introducción a la Norma ISO 22000- Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria	21
4.1. Introducción	21
4.2. Origen de la norma ISO 22000.	21
4.3. Objetivos de la ISO 22000.	21
4.4. Ventajas de aplicar la ISO 22000.	22
4.5. Contenido de la norma ISO 22000.	22
¿Qué apartados principales constituyen la Norma ISO 22000 : 2005?	22
Glosario de Términos	25
Bibliografía:	27
<hr/>	
Primera Publicación año 2011	
© El Consejo Nacional de Competitividad (CNC), República Dominicana.	
Esta Publicación, cuenta con el auspicio de la Unión Europea y DIGECOOM.	
Autora: Amarillis Taveras.	
Revisión: Gisela Delgado (ATI),	
Claribel López Rodríguez (Digenor),	
Sandra Lara (CNC).	
Diseño Gráfico & Infografías: Omar Cornelio	
<hr/>	

TEMA I: Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)

1.1 INTRODUCCIÓN

El acceso a los mercados nacionales e internacionales exige que todos los productores apliquen adecuada y eficientemente las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), las cuales garantizan la calidad e inocuidad de los productos. Los productores deben estar en disposición de demostrar su compromiso de cumplir con las normas nacionales e internacionales sobre BPA, de manera que permitan:



- Mantener la confianza del consumidor en la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Minimizar el impacto negativo en el medio ambiente.
- Utilizar adecuadamente los productos protectores de cultivo o de nutrición vegetal.
- Mejorar la utilización sostenible de los recursos naturales.
- Establecer una actitud responsable hacia la salud y seguridad de los trabajadores.

Las BPA se refieren a prácticas de manejo recomendadas para la producción vegetal desde la actividad primaria hasta el transporte y empaque que tienden a asegurar la inocuidad y alcanzar una determinada calidad del producto. Estas prácticas están orientadas a la sostenibilidad ambiental, económica y social para los procesos productivos de la explotación agrícola.

Su importancia radica en que la implementación de BPA no solo garantiza que los alimentos sean aptos

para el consumo humano, sino que permite acceder a distintos mercados, cumpliendo con los requisitos legales. El productor que aplica BPA puede colocar sus productos en mercados externos cada vez más exigentes y competitivos, así como también diferenciar sus productos en el mercado interno.



Existen una serie de peligros en la producción de los productos agrícolas, estos peligros pueden ser de origen físico, químico o microbiológico. Los peligros incluyen vidrios, madera, metal, plásticos, bacterias, virus, lubricantes, plaguicidas, residuos veterinarios, alérgenos, micotoxinas, metales pesados, entre otros. La aplicación de programas como el empleo de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) constituyen pasos importantes para reducir los posibles riesgos asociados con los productos agrícolas a lo largo de la cadena de producción y distribución.

1.2. ¿CUÁLES SON SUS PRINCIPALES OBJETIVOS?

Las BPA tienen como principales objetivos:

- Asegurar la inocuidad de los alimentos
- Obtener productos de calidad acorde a la demanda de los consumidores
- Producir de manera tal que se proteja el ambiente y se evite su degradación y
- Garantizar el bienestar laboral.

Los beneficios asociados a la implementación de dichas prácticas incluyen la protección de la salud humana, ya que a lo largo del sistema productivo se minimizan las posibilidades de que el producto esté en contacto con fuentes de contaminación. Se facilita el acceso a nuevos mercados demandantes de sistemas de calidad, para los cuales es de carácter obligatorio cumplir con determinadas normativas. Se reducen los desechos y los rechazos (costos de no

TEMA I: Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) | cont.

calidad) de los productos al establecerse un sistema de rastreabilidad que permite identificar o conocer la localización de productos a lo largo de todo el sistema de producción. Además constituyen un instrumento de diferenciación de producto. En definitiva, la adopción de BPA contribuye a la promoción de la agricultura sostenible y ayuda a ajustarse al ambiente nacional e internacional y al cumplimiento de los objetivos de desarrollo social.

1.3. ¿ CUÁLES SON LOS PRINCIPALES ASPECTOS CUBIERTOS POR LAS BPA?

Las BPA, abarcan los temas siguientes:



1.3.1 SUELO

El terreno agrícola que ha sido utilizado para actividades distintas de la agricultura puede estar contaminado con microorganismos patógenos o sustancias químicas tóxicas. Por lo tanto es importante conocer los usos previos que ha tenido el terreno a fin de identificar los peligros y riesgos potenciales. En

ese sentido, es necesario evaluar los usos anteriores del terreno a cultivar, al menos en los últimos cinco años. Esto se puede conseguir a través de entrevistas con los propietarios anteriores, revisando los permisos municipales o a través de otras fuentes.

Es importante conocer si el terreno ha sido utilizado antes para las actividades siguientes: alimentación animal, producción de animales domésticos, como vertedero de basura o de desechos tóxicos, como lugar de manejo de desechos sanitarios, actividad minera, vertedero de materiales incinerados o de desechos industriales, como establo o si se producen animales en los terrenos circundantes o a corta distancia del lugar de cultivo, si el terreno ha estado sometido a una inundación o si ha sido tratado de manera no controlada con fertilizantes orgánicos o con plaguicidas.

El uso anterior del terreno para la producción de animales aumenta el riesgo de contaminación de los productos agrícolas con patógenos que se encuentran de manera natural en el tracto intestinal de los animales. El potencial de contaminación está relacionado con el tiempo transcurrido desde que el terreno fue utilizado para la producción animal. El terreno que ha sido utilizado para extracciones mineras o petrolíferas puede estar contaminado con metales pesados o hidrocarburos. Las grandes inundaciones pueden aumentar también las fuentes de contaminación. Los animales muertos y el agua estancada que permanecen después de la inundación pueden conducir a un grave riesgo de contaminación microbiana. El uso inadecuado de fertilizantes orgánicos puede dar lugar a contaminación del suelo, de igual forma el uso de fertilizantes inorgánicos y de plaguicidas de forma inadecuada pueden suponer un grave riesgo.

De igual forma hay que verificar el uso actual o anterior de los terrenos adyacentes a fin de eliminar riesgos de contaminación con bacterias patógenas o con sustancias tóxicas.

ES IMPORTANTE SABER QUE EL AGUA DE POZO PUEDE CONTENER DESDE UNOS POCOS A VARIOS CIENTOS DE MICROORGANISMOS, TALES COMO E. COLI, VIBRIO CHOLERAEE, SALMONELLA, SHIGELLA, GIARDIA, VIRUS DE LA HEPATITIS A, ENTRE OTRAS.



Los Pozos **de Agua** deben estar alejados de pozos sépticos y de fuentes de contaminación, **las letrinas** se construyen alejadas de los ríos y sembradíos.

1.3.2 AGUA

El agua utilizada en la producción agrícola puede ser una fuente de contaminación, ya que esta se utiliza para numerosas actividades en el campo, que incluyen el riego y la aplicación de plaguicidas y fertilizantes. Otros usos del agua incluyen la refrigeración, el lavado, encerado y el transporte. El agua podría estar contaminada con bacterias patógenas tales como ecoli, vibrio cholerae, salmonella, shigella, giardia, virus de la hepatitis A, entre otras.

Por lo general, el agua que se utiliza en la agricultura proviene de fuentes superficiales (ríos, arroyos y estanques), agua subterránea (pozos abiertos o tapados) o de aguas municipales. La contaminación del agua puede proceder de desechos humanos o de animales. Es importante identificar las fuentes de contaminación

situada corrientes arriba. Para proteger las fuentes de agua es preciso mantener a los animales y a los niños lejos de los campos, proporcionar facilidades sanitarias a los trabajadores y construir adecuadamente pozos y sistemas de suministro de agua.

Es importante saber que el agua de pozo puede contener desde unos pocos a varios cientos de microorganismos, por tanto el lugar para los pozos debe cumplir ciertas normas: alejado de pozos sépticos y de fuentes de contaminación, deben situarse en zonas no inundables y en caso de que así sea deberán tomarse precauciones extras; el desagüe deberá estar de forma tal que el agua se aleje del pozo por cualquiera de sus lados, de ser posible el pozo debe situarse a un nivel superior de las áreas de evacuación.

TEMA I: Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) | cont.

1.3.3 RIEGO

Es la aplicación controlada de agua en el terreno o campo con el propósito de que las plantas se desarrollen de forma apropiada.

La frecuencia del riego deberá basarse en las condiciones climáticas, tamaño y desarrollo de las plantas. Se debe evitar el estrés hídrico y que el agua tenga contacto con la planta y especialmente con los frutos. Mientras mas cerca de la cosecha tenga lugar el riego, las posibilidades de supervivencia de patógenos serán mayores y la presencia de residuos químicos en el producto.



El uso de agua de calidad también es muy importante. Por tanto es necesario realizar análisis microbiológicos para comprobar la seguridad. Es necesario además documentar los resultados de los análisis.

1.3.4 FERTILIZACIÓN

Los fertilizantes son sustancias naturales o sintéticas añadidas al suelo o a las plantas para proporcionarles los nutrientes necesarios para su desarrollo.

Generalmente, los terrenos requieren de ciertos suplementos nutritivos que enriquecen el suelo para las plantas. Los fertilizantes pueden ser naturales o

sintéticos. Dentro de los orgánicos están el estiércol animal, restos de recolección, desechos orgánicos, desechos humanos. Estos fertilizantes orgánicos se obtienen por transformación en abono del estiércol animal o de los restos de cosecha. Existen riesgos microbiológicos asociados al estiércol animal cuando no hay un tratamiento apropiado. Uno de los organismos más infecciosos presentes en el estiércol animal es el *E. coli* O157:H7, el cual procede de material fecal. Otros riesgos incluyen salmonella y criptosporidium. Por otra parte pueden haber peligros químicos, tales como metales pesados y compuestos orgánicos tóxicos.

Para transformar los desechos orgánicos en fertilizantes seguros (abonos), se debe seguir un método que reduzca la presencia de bacterias patógenas, mediante procesos naturales y biológicos, mediante el material orgánico se degrada y se descompone. Estos procesos son llevados a cabo por bacterias y hongos que fermentan el material orgánico y lo reducen a un humus estable. Debido a que el proceso de fermentación genera calor, reduce o elimina los riesgos biológicos en la materia orgánica. Los principios de transformación en abono son sencillos e incluyen la creación de un entorno que favorece el crecimiento de los microorganismos con una dieta equilibrada, agua y oxígeno. En ese sentido, es necesario airear el material, proveer humedad pero no encharcamiento en niveles de 40 a 60% y finalmente proveer temperaturas entre 54.4 y 65.6°C.

1.3.5 EXCLUSIÓN DE ANIMALES Y CONTROL DE ORGANISMOS NOCIVOS

Los animales están considerados como vehículos de contaminación con organismos patógenos, ya que su superficie, sistema respiratorio y gastrointestinal contienen un gran número de microorganismos. Las heces se consideran la fuente más importante de organismos patógenos en los animales. Los animales deben mantenerse lejos de las áreas de producción y de manipulación (campos de cultivo, almacenes,

áreas de embalaje y de máquinas) a fin de impedir la contaminación de frutas y vegetales. A los trabajadores se les debe prohibir llevar gatos, perros u otros animales domésticos al campo de cultivo. Los animales muertos deberán ser eliminados rápidamente para impedir que se constituyan en una fuente de atracción de otros animales.

En lo relativo al control de plagas deberá existir un programa de control, considerando las condiciones de cada finca, haciendo hincapié en los lugares de almacenamiento y de procesamiento final. Se deberá contar con un listado de productos y forma de aplicación, mapa de ubicación para el caso de los cebos y de un reporte sobre la efectividad del procedimiento utilizado. En cuanto a los productos utilizados, estos deberán contar con el registro y aprobación del Ministerio de Agricultura. Se deberá contar con lugares para el manejo de los desechos, envases recolectores con tapa, tapas para los desagües, control de malezas, control de material orgánico. En lo relativo a registros, se debe indicar el producto utilizado, forma de aplicación, inspecciones realizadas y reporte de efectividad.

1.3.6. PRODUCTOS FITOSANITARIOS

La protección de los cultivos contra las plagas debe desarrollarse sobre la base de un manejo integrado de plagas, con la mínima cantidad de productos y el menor impacto ambiental posible. Favoreciendo el uso de métodos biológicos, culturales y mecánicos. En lo relativo al uso de plaguicidas, solo podrán utilizarse productos específicos para la plaga en cuestión que estén autorizados por el Ministerio de Agricultura conforme la legislación nacional. El productor deberá verificar las instrucciones en la etiqueta. Estos productos deberán almacenarse en una caseta de uso exclusivo. El personal que aplique los productos deberá contar con equipos de protección: lentes, guantes, mascarillas, trajes impermeables completos y botas.



LA APLICACIÓN:

Se deben leer las instrucciones de la etiqueta y seguir las instrucciones del fabricante. Se deberá verificar las condiciones de los equipos para aplicación y no aplicar en presencia de trabajadores, mucho menos comer, beber o fumar durante la manipulación de estos productos. Los equipos utilizados deberán lavarse rigurosamente y el personal deberá ser sometido a exámenes periódicos. Se debe llevar registro de las operaciones realizadas.

Un aspecto importante es la eliminación de los envases, los cuales deberán someterse previamente al triple lavado y romperse con el fin de inutilizarlos. En aquellos lugares en que aplique, deberán enviarse los envases tratados, a los centros de acopio autorizados.

1.3.7 SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR LABORAL

Uno de los ejes fundamentales de las BPA es la protección de los trabajadores de las fincas agrícolas, para tal fin, los trabajadores deben contar con contrato de trabajo, cotizaciones de seguridad social al día y un horario laboral. Deberán recibir capacitación relativa a las labores que realizan, contar con equipamiento para su protección personal y medidas de seguridad para evitar accidentes, disponer de agua potable para tomar y para las labores de higienización, acceso a baños fijos o móviles (en buen estado y limpios), disponer de papel higiénico, dispensadores de jabón, duchas, comedor y letreros con información relativa a las normas de higiene.



1.3.8 REGISTROS Y TRAZABILIDAD

Todas las unidades productivas deberán registrarse en el Registro Nacional de Productores Agropecuarios del Ministerio de Agricultura (MA). Dichas unidades deberán llevar y conservar registros sobre las actividades desarrolladas y las medidas aplicadas para controlar los peligros de contaminación, por un período de dos años a partir de la fase de comercialización.

Para alcanzar la trazabilidad, el productor deberá llevar un control de los productos que entran a la unidad de producción y de los proveedores, de manera que pueda contactarlos en caso de presentarse alguna incidencia. Deberá registrar todo lo que recibe, la cantidad, fecha y lugar de almacenamiento.

En cuanto a la producción, deberá identificar el producto final, por lote o parcela de producción.

Por otra parte, registrar los datos de a quien le entrega el producto, la cantidad, el lote, así como la fecha de entrega.



1.4. BENEFICIOS DE LA APLICACIÓN DE LAS BPA

1. La adopción y seguimiento adecuados de las BPA contribuye al mejoramiento de la inocuidad y calidad de los alimentos y demás productos agrícolas.



2. Estas pueden contribuir a la reducción del riesgo de incumplimiento de reglamentos, normas y directrices nacionales e internacionales, (en particular de la Comisión FAO/OMS del Codex Alimentarius, de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) en materia de plaguicidas permitidos, niveles máximos de contaminación (incluyendo plaguicidas, medicamentos veterinarios radionucleidos y micotoxinas) en los productos agrícolas para alimentos y otros usos, igual que con otros riesgos de contaminación química, microbiológica y física.



3. La adopción de BPA contribuye a la promoción de la agricultura sostenible y ayuda a ajustarse al ambiente nacional e internacional y al cumplimiento de los objetivos de desarrollo social.

TEMA II: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en Empacadoras

2.1. INTRODUCCIÓN

El objetivo de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) consiste en reducir el riesgo de contaminación de los productos frescos durante la manipulación, embalaje, almacenamiento y transporte.

Las BPM son esenciales para garantizar la calidad de los productos frescos y para prevenir que el entorno de manipulación se convierta en una fuente de contaminación microbiana, física o química.



2.2. REQUISITOS GENERALES

Estos incluyen lo siguiente:

- Los alrededores de la planta deberán estar libres de basuras, malezas y charcos.
- Disponer de agua potable
- Contar con sanitarios y lavamanos, con agua y jabón. Al menos un inodoro por cada 10 empleados.
- Tener un programa de control de plagas e insectos.
- Implementar un programa de limpieza y mantenimiento para equipos e instalaciones.
- El personal que labora en la planta debe estar libre de enfermedades infecto contagiosas, debiendo presentar certificado de salud de los empleados dos veces por año.
- El área de empaque deberá estar aislada con malla que impida la penetración de cualquier tipo de insecto.
- Mantener registros en la empacadora, los cuales deberán estar disponibles para las inspecciones regulares.

2.2.1 AGUA

Se recomienda utilizar agua potable o clorada para el lavado de productos vegetales. El agua limpia es crucial, ya que la materia orgánica del agua puede reaccionar con muchos agentes desinfectantes y reducir su eficacia de desinfección.

Construir desagües en los alrededores de la empacadora para evitar acumulación de agua

No lavar productos vegetales con agua de río o de pozos contaminados.

2.2.2 EDIFICACIONES

- Las instalaciones deben estar diseñadas y construidas para una fácil limpieza y desinfección.
- Los edificios deben estar protegidos con barreras diseñadas para evitar la entrada de animales domésticos y plagas.
- Disponer de un sistema de iluminación apropiado que facilite la labor de inspección de los productos y las lámparas deben estar cubiertas para evitar contaminación con vidrio en caso de rotura.
- El piso debe tener una ligera pendiente para evitar la acumulación de agua. Deben ser lisos y estar en buen estado de mantenimiento.
- El sistema de desagüe debe estar construido de forma que se evite la acumulación de agua.
- Las ventanas de las empacadoras deben estar protegidas con mallas o cerradas.
- Reparar oportunamente cualquier abertura que pueda facilitar la entrada de insectos
- Mantener los productos de rechazo fuera de la empacadora y disponer condiciones para su destrucción o manejo de acuerdo con las regulaciones ambientales y de salud vigentes.
- Utilizar material de empaque libre de insectos, polvo y otras sustancias extrañas.
- Evitar tener más de una puerta de acceso al área de empaque y de ingreso de materiales.
- Evitar madera con comején, panales de abeja y telas de araña.

TEMA II: Buenas Prácticas de Manufactura en Empacadoras | cont.

- No dejar encendidas las luces internas de la empacadora, principalmente cuando hay producto empacado.
- Instalar un sistema de agua potable y mecanismos para su control.
- Mantener limpios los servicios sanitarios y fuera del área de empaque. Los lavamanos deben estar dotados de jabón y toallas desechables para el lavado de manos.
- Los productos químicos, tales como combustibles, aditivos, fertilizantes, desinfectantes, plaguicidas, deberán almacenarse de forma apropiada. Los mismos, deberán estar etiquetados y en lugar seco, limpio y cerrado.



2.2.3 PERSONAL

El personal dedicado al embalaje debe ser distinto al personal dedicado a otras actividades, a fin de evitar contaminación cruzada

2.2.4 MANEJO DE DESECHOS

Realizar recolección a menos dos veces al día.

- No almacenar materiales de desecho en los alrededores de la empacadora.
- Ubicar los desechos en un lugar alejado de la empacadora y disponerlos de acuerdo a las regulaciones ambientales y de salud pública vigentes.

2.2.5 LIMPIEZA DE LOS PRODUCTOS

Se recomienda un procedimiento de cuatro pasos para limpiar los productos de origen vegetal:

- Eliminar la suciedad superficial mediante limpieza en seco (cepillado o aspiración)
- Lavado inicial con agua para eliminar la suciedad superficial.
- Desinfectar con agente desinfectante y realizar un enjuague final.

El Efecto de Succión por diferencia en Presión

El Agua esta Fría La diferencia de presión provoca un efecto de succión dentro del producto; que sería lo contrario a explotar

El Producto está Caliente

Agua desinfectada

Succión hacia el centro del producto

Pulpa Contaminada

los contaminantes superficiales o del agua penetran en la pulpa del producto

Al estar dentro del producto, dificulta cualquier forma de desinfección

Los desinfectantes solo pueden reducir la carga microbiana pero no eliminarla por completo. El uso de agua fría en el lavado, hace más lenta la tasa de respiración de los productos frescos y retardan los cambios en la textura y otros factores de calidad. Sin embargo, colocar productos calientes en el agua fría causa una diferencia de presión que provoca un efecto de succión que puede provocar que los contaminantes superficiales o del agua penetren en la pulpa del producto donde quedan protegidos de posteriores tratamientos de desinfección. Mantener la temperatura del agua 5° C por encima de la temperatura interna del producto ayudara a evitar este efecto de succión.

Los desinfectantes utilizados mas frecuentemente son el cloro, ácidos orgánicos, bromo, yodo, fosfato trisódico, compuestos de amonio cuaternario, peróxido de hidrógeno, ácido peracético, ozono.

2.2.6 USO DE TARIMAS

Utilizar tarimas libres de plagas y hongos y en buen estado de mantenimiento. Limpiar y/o fumigar las tarimas periódicamente con insecticidas autorizados.

2.2.7 MESAS DE EMPAQUE

- Utilizar mesas de material, liso, impermeable y de fácil higienización. No utilizar mesas de madera
- Limpiar las mesas de manera continua, al menos dos veces por día.

2.2.8 CUARTOS FRÍOS

- Establecer un programa para su limpieza y desinfección
- Mantener la temperatura entre 7 y 12 °C, monitorear la temperatura y humedad relativa y mantener registros.
- Utilizar cortinas plásticas en las puertas de los cuartos fríos.
- Fumigar periódicamente en caso de ser necesario.
- Los productos deberán colocarse en tarimas con una separación de 80 cm de las paredes, 60 cm entre estibas y 1m del techo.

2.2.9 MANEJO DE LOS PRODUCTOS

- El área de recepción de productos debe estar separada del área de clasificación y empaque.
- Debe existir personal responsable de vigilar los procesos de clasificación y empaque, a fin de que se realicen de manera adecuada y verifique los aspectos fitosanitarios.
- Evitar contaminación cruzada manteniendo separado el producto que se recibe del campo del producto terminado.

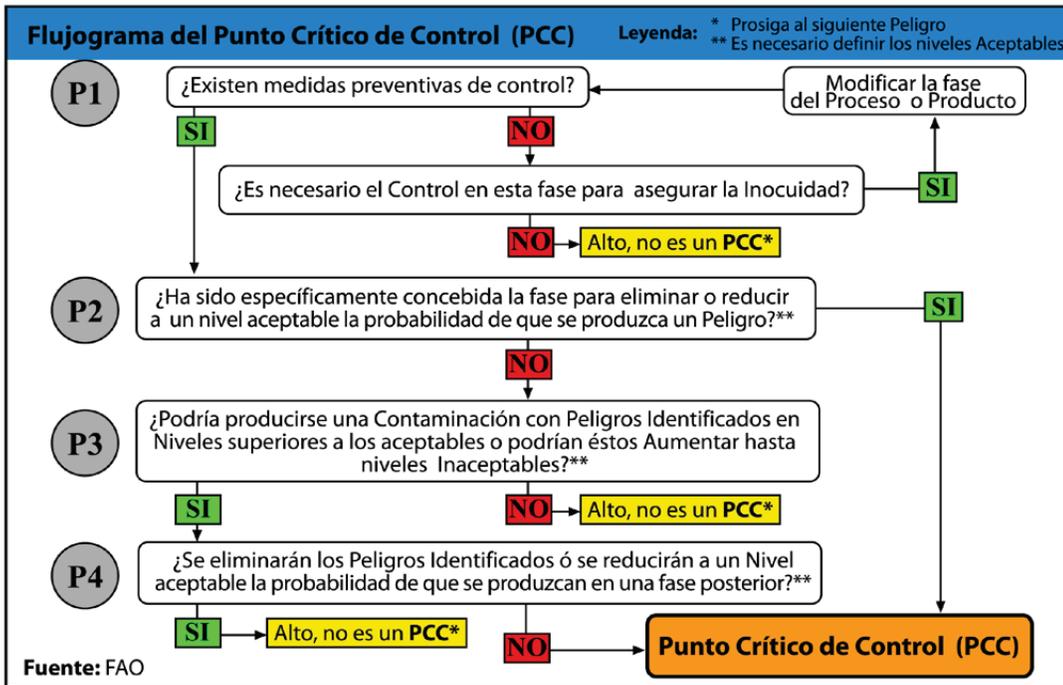
- Las cajas y materiales utilizados para empaque deben ser revisados de forma previa a fin de verificar que están libres de contaminantes, tales como, tierra, plagas, semillas de maleza, entre otros.
- No dejar cajas armadas de un día para otro.

2.2.10 CONTENEDORES

- Los contenedores deben estar fabricados en materiales no tóxicos y deben estar construidos de forma que puedan limpiarse y desinfectarse con facilidad.
- Limpiar y desinfectar el contenedor después de cada uso y antes de usar, revisar que el contenedor este completamente limpio, libre de tierra, insectos, basura y contaminantes.
- Establecer un control de plagas y monitoreo de infestación.
- Revisar que el contenedor se encuentre en buen estado de mantenimiento.
- Antes de cargar el contenedor, encender la unidad de refrigeración y mantenerlo funcionando durante un lapso de 30 a 45 minutos para alcanzar la temperatura de carga.
- Durante el proceso de carga, el personal a cargo dentro del contenedor deber estar limpio y con calzado desinfectado. Dicho personal deberá estar destinado de forma exclusiva a esta actividad.



TEMA III: Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC ó HACCP)



El HACCP se aplica sobre todo en la industria alimentaria, pero puede aplicarse también a lo largo de la cadena alimentaria, desde el productor primario hasta el consumidor final.

Para la aplicación de este sistema es necesario que tanto la dirección como el personal se comprometan y participen plenamente. También se requiere de un trabajo en equipo con enfoque multidisciplinario, en

3.1. INTRODUCCIÓN

El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCC (Conocido comúnmente como HACCP por sus siglas en inglés, Hazard Analysis and Critical Control Points) es un sistema que permite identificar riesgos específicos y medidas preventivas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar riesgos y establecer sistemas de control que se orienten hacia medidas preventivas en lugar de confiar sobre todo en el análisis del producto final. Es un sistema capaz de adaptarse a cambios tales como progresos en el diseño de los equipos o en los procedimientos de elaboración o a novedades tecnológicas.

el que deberán intervenir: personal de producción, microbiólogos, químicos, ingenieros, etc. La aplicación del HACCP es compatible con la aplicación de sistemas de control de calidad, como la serie 9000 de la ISO y es el método utilizado de preferencia para controlar la inocuidad de los alimentos en el marco de tales sistemas.

La capacitación del personal en los principios y las aplicaciones del sistema de HACCP y la mayor conciencia de los productores y procesadores de alimentos, constituyen elementos esenciales para una aplicación eficaz del mismo.

3.2. ¿QUÉ ES EL HACCP? CONCEPTO.

En cualquier etapa de la cadena alimentaria pueden presentarse problemas microbiológicos, químicos y físicos, cuando no se alcanza el efecto deseado en ella. Este hecho suele ser consecuencia de errores o fallos en los procedimientos de manipulación o de procesamiento. La detección de dichos errores, su rápida corrección y su prevención en el futuro son el principal objetivo de cualquier sistema de control.



Constituye un nuevo enfoque desarrollado a lo largo de las dos últimas décadas, como herramienta para el aseguramiento de la calidad de los alimentos, por tal razón, el Comité de Higiene del Codex Alimentarius ha recomendado su aplicación tanto por parte de las autoridades sanitarias, como de los mismos productores.



BPA+BPM+POES =



La responsabilidad del control de los peligros recae sobre los individuos que intervienen en todas las fases de la cadena alimentaria, desde la explotación agrícola o ganadera hasta el consumidor final. Un intento racional de controlar estos peligros es el sistema HACCP, el cual trata del control de peligros e incluye la anticipación de los peligros asociados con la producción o empleo de los alimentos y la identificación de los puntos en los que pueden ser controlados dichos peligros, constituyendo, por ello, una alternativa racional a los ineficaces programas de control del pasado.

No es un sistema complicado ni difícil, aunque su desarrollo y aplicación requiera una cierta experiencia, que no es más que el conocimiento profundo de los productos, materias primas y procesos de fabricación, transporte, comercialización, etc., junto con el de aquellos factores que puedan suponer un riesgo para la salud del consumidor.

Los principios del HACCP son aplicables a todas las fases de producción de alimentos, incluyendo la producción de materias primas, preparación, manejo, procesamiento, sistemas de distribución y consumo.

Según el Codex Alimentarius el sistema HACCP permite identificar riesgos específicos y medidas preventivas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los riesgos y establecer sistemas de control que se orienten hacia medidas preventivas en lugar de basarse principalmente en el análisis del producto final.

La mayoría de los conceptos básicos de HACCP tratan de sustituir los procesos de inspección/corrección por los de prevención. El productor agrícola, agroindustrial, el distribuidor y el procesador de alimentos

deben tener suficiente información concerniente a los alimentos y a los procesos que utilizan, de modo que sean capaces de identificar dónde y cómo pueden ocurrir los problemas de seguridad en el alimento que manejan. Si el "dónde" y el "cómo" son conocidos, la prevención se hace obvia y más fácil, mientras la inspección y evaluación del producto se tornan triviales.

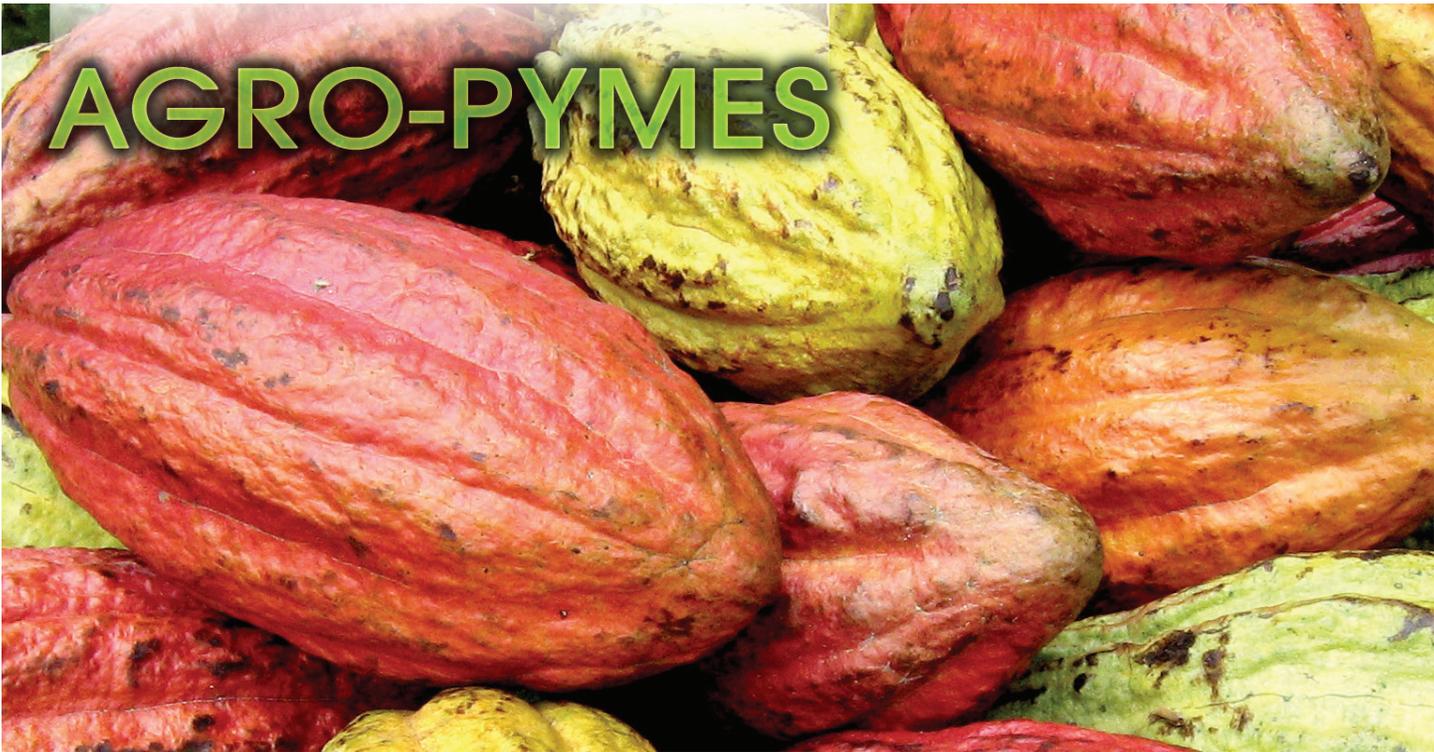
Para implementar un plan HACCP, es necesario que se adopten programas prerrequisitos, las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), y los Procedimientos de Operación Estándar (POES).

3.3. ¿QUÉ Y CUÁLES SON LOS PROGRAMAS PRERREQUISITO?

Programa prerrequisitos: Procedimientos que constituyen las bases higiénico sanitarias necesarias para la adecuada implantación del sistema HACCP.

La importancia de estos prerrequisitos para una aplicación exitosa de HACCP, ha llevado a que tanto la Unión Europea (DIR/93/43) como los Estados Unidos (9/CFR/416) establezcan requerimientos a éste respecto y a que la tendencia sea a la preparación por parte de la industria de sus códigos específicos para ser validados y auditados por las agencias regulatorias, lo que junto a la aplicación de HACCP configuran un nuevo escenario donde la responsabilidad del control recae en su mayor parte en la misma industria.

Las BPA constituyen por si mismas estos prerrequisitos al HACCP en la producción agrícola. Se definen como el conjunto de prácticas generales de producción de hortalizas y frutas frescas, empleadas





TEMA III: Introducción al (APPCC ó HACCP) | cont.

en la precosecha, el cultivo, la cosecha, la selección, el empaque, el almacenaje y el transporte e higiene del trabajador, efectuadas en el campo que previenen la ocurrencia de errores o, al menos detectarlos en cuanto se hagan evidentes, antes de representar mayores costos.

El programa de Buenas Prácticas Agrícolas incorpora el Manejo Integrado de Plagas, así como otros programas con denominaciones sinónimas como el manejo integrado de cultivo, etc., dentro de su marco de trabajo. La adopción de BPA es esencial para la mejora a largo plazo de la producción de frutas y hortalizas frescas. Si se tiene que mantener la confianza del consumidor y de los diferentes mercados en los productos frescos, estándares de buenas prácticas agrícolas tienen que ser adoptados, al mismo tiempo que los ejemplos de prácticas inadecuadas o deficientes tienen que eliminarse de la producción.

3.4. ¿CÓMO SURGE EL SISTEMA HACCP O HACCP?

El HACCP, se utilizó por primera vez en EE.UU en la década de los 60 como un sistema preventivo para garantizar la seguridad de los alimentos involucrados en los programas espaciales, siendo desarrollado por la compañía Pillsbury, los laboratorios de I+D del U.S. Army y de la NASA. Fue presentado por primera vez en la National Conference on Food protection de 1971, y los trabajos realizados sobre el mismo sirvieron de fundamento para que en esa misma década la FDA (Food and Drug Administration) elaborase una Reglamentación para conservas de alimentos de baja acidez, siendo el único ejemplo de aplicación de los principios del HACCP en una normativa federal para producción de alimentos.

A finales de los 70 eran ya varias las compañías privadas del sector alimentario que adoptaban el sistema HACCP, para ser posteriormente reconocido como válido por organismos internacionales de prestigio como el ICMSF (International Commission for Microbiological Specifications for Foods), el NACMCF (National Advisory Committee for Microbiological Criteria for Foods) o incluso la OMS (Organización Mundial de la Salud).

APLICACIÓN LÓGICA DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP). Fuente: FAO



3.5. ¿CUÁLES SON LOS PRINCIPALES OBJETIVOS DEL SISTEMA HACCP?

Se han indicado como importantes los siguientes:

- Producir siempre alimentos seguros.
- Proporcionar la evidencia de una producción y manipulación seguras de los alimentos, lo que es particularmente útil en las inspecciones oficiales o en los procesos legales.
- Cumplir con la solicitud de un cliente de un HACCP que cumpla un estándar internacional.
- Conformidad con las guías oficiales. Cumplimiento de la legislación sobre seguridad e higiene de los alimentos.
- Implicar al personal de todas las especialidades y de todos los niveles en la implantación del HACCP, para que la seguridad de los alimentos sea una responsabilidad de todos.
- Llevar a la empresa hacia un Sistema de Gestión de la Calidad que pudiera ser certificado en el marco de las Normas ISO 9000, concretamente por la 9001.
- Un uso eficaz de los recursos, tanto técnicos como presupuestarios, que son limitados. Ayuda a su enfoque y canalización adecuados.

3.6. ¿CÓMO IMPLEMENTAR EL SISTEMA HACCP?

El sistema HACCP se implementa en doce pasos, de los cuales los cinco primeros son de preparación y los siete restantes constituyen los principios básicos del sistema.

1. Selección del equipo de trabajo HACCP y definición del ámbito de aplicación.

La formación, educación y motivación de todas las personas que participen o se relacionen de algún modo con la aplicación de un sistema HACCP son aspectos esenciales si se quieren lograr los objetivos del mismo.

El equipo de trabajo debe ser multidisciplinario y tener conocimiento y experiencia del producto en cuestión para la formulación de un plan del sistema HACCP. Según los conocimientos y funciones que

desempeñen se podría implicar a personas desde la gerencia hasta aquellas que están en las líneas de proceso de planta.

2. Descripción del producto:

El producto se debe describir especificando su composición, estructura, tratamientos, condiciones de envasado, durabilidad o vida de anaquel y condiciones de almacenamiento y distribución.

Es preciso definir el uso probable por parte del consumidor y/o grupos a los que se dirige el producto.

3. Elaborar un diagrama de flujo del proceso de producción:

El diagrama de flujo deberá ser elaborado por el equipo de trabajo. Describirá todas las fases del proceso.

4. Uso previsto:

El manejo esperado del producto terminado y el mal manejo no intencionado deberán estar considerados y descritos en los documentos. Para cada producto deben identificarse los grupos de usuarios y aquellos grupos que pueden ser vulnerables a peligros específicos.

5. Verificación del diagrama de flujo:

El equipo HACCP debe verificar la precisión de los diagramas de flujo y cuando estos sean actualizados deberán verificarse in situ. Estas verificaciones deberán registrarse.

3.7. ¿CUÁLES SON LOS PRINCIPIOS DEL SISTEMA HACCP Y SUS DEFINICIONES?

A. Identificar los posibles peligros, evaluando su gravedad y la probabilidad de que puedan ocurrir en cada una de las fases del proceso y determinar las medidas preventivas para su control.

Utilizando el diagrama de flujo, el equipo HACCP procederá a enumerar todos los peligros que sea razonable prever que se producirán en cada fase del proceso. A continuación el equipo de trabajo debe reflejar en el plan HACCP los peligros que por

TEMA III: Introducción al (APPCC ó HACCP) | cont.

su naturaleza, su eliminación o reducción a niveles aceptable sean esenciales para la producción de alimentos inocuos.

Con el fin de eliminar o reducir a niveles aceptables la aparición de los peligros, el equipo HACCP, describirá las medidas preventivas a adoptar. Un peligro puede necesitar más de una medida preventiva, y una medida preventiva puede controlar eficazmente más de un peligro.

B. Identificar los puntos de control crítico (PCC) del proceso usando un árbol de decisiones, es decir, determinar los puntos, procedimientos, fases o pasos, que pueden ser controlados para que un peligro pueda ser eliminado o reducida la probabilidad de su ocurrencia.

El empleo de un árbol de decisiones facilitará la identificación de los PCCs. En cada una de las fases se debe aplicar el árbol de decisiones para cada peligro y medida preventiva, de este modo se determinará si la fase es un PCC o no.

C. Establecer el límite crítico (para un parámetro dado, en un punto en concreto y en un alimento en concreto), es decir, los criterios que deben cumplirse y que nos aseguran que un PCC está bajo control.

Los límites críticos corresponden a los criterios que hemos marcado como aceptables para la seguridad del producto. Señalan el paso de lo aceptable a lo no aceptable. Se expresarán mediante parámetros observables y medibles que nos demuestren que se adoptan las medidas preventivas adecuadas para controlar el punto crítico de control y que permitan una adopción rápida de acciones correctivas en caso necesario.

D. Establecer un sistema de monitoreo o vigilancia (incluyendo pruebas u observaciones programadas o planificadas), mediante el cual aseguramos el control de los PCC.

El monitoreo es la medición u observación programada para comprobar si un PCC está bajo control, es

decir, no superados los límites críticos. El monitoreo se realizará de una manera continua o periódica, para garantizar que el PCC está bajo control.

Los registros y documentos relacionados con la vigilancia de los PCC deberán ser firmados por la persona o personas que efectúen dicha vigilancia, y por la persona responsable de evaluarlos.

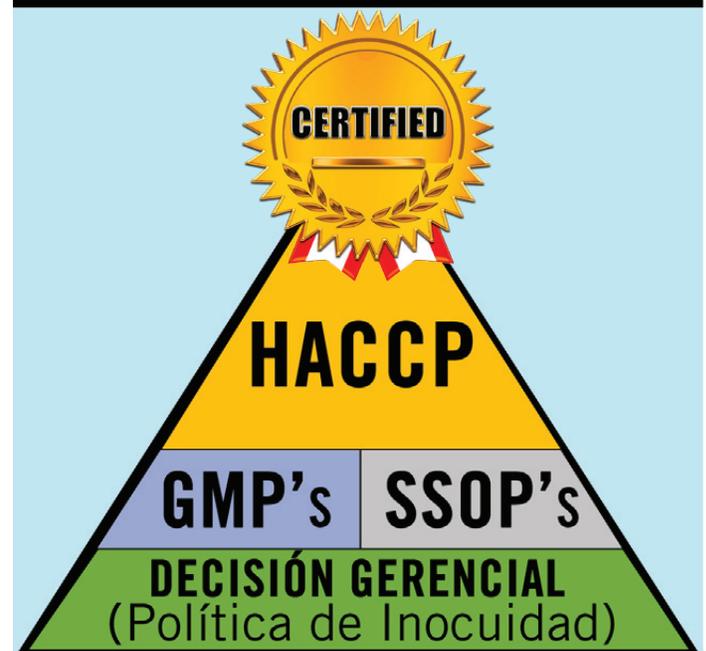
El monitoreo de un punto crítico puede realizarse mediante pruebas químicas, físicas u observaciones visuales. Los criterios microbiológicos jugarán un papel más importante en la verificación de todo el sistema.

E. Establecer las acciones correctivas que se deberán tomar cuando la vigilancia indica o detecta que un PCC no está bajo control.

En caso de que algún parámetro tienda a superar los límites críticos o los haya superado, es decir tomar las acciones correctivas oportunas para mantener bajo control la situación.

Se deben establecer previamente para cada PCC, con el fin de poder actuar nada más observar la desviación.

Estructura Básica de los HACCP



Estas acciones deberán asegurar que el PCC vuelva a estar bajo control. También deberán tomarse acciones en relación con el destino que habrá que darle al producto afectado. Los procedimientos relativos a las desviaciones y al destino de los productos deberán documentarse en los registros del sistema HACCP.

F. Establecer el sistema de documentación de todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.

Para aplicar con éxito el sistema HACCP es imprescindible mantener un sistema de documentación y registro de forma eficaz y exacta. Los ejemplos de documentación son:

- El análisis de peligros, la determinación de PCCs, la determinación de límites críticos, el plan de limpieza y desinfección, el plan de mantenimiento preventivo de las instalaciones y equipos, el programa de control de plagas y roedores.

Como ejemplos de registros se pueden señalar:

- Las actividades de vigilancia de los PCC, las desviaciones y acciones correctivas asociadas, las modificaciones introducidas en el sistema HACCP.

G. Establecer procedimientos para la verificación que incluyan pruebas y procedimientos suplementarios apropiados, que confirmen que el sistema HACCP está funcionando eficazmente.

El equipo de trabajo debe establecer métodos, o procedimientos, y su frecuencia a fin de comprobar que el sistema funciona eficazmente.

Estos métodos pueden incluir toma de muestras y análisis de las mismas, examen de desviaciones y del destino del producto, confirmación de que los PCCs se mantienen bajo control, etc. La frecuencia de la verificación deberá ser suficiente para confirmar que el sistema HACCP está funcionando eficazmente.

Las revisiones son necesarias en caso de fallo del sistema o incorporación de cualquier modificación en el proceso.

3.8. ¿CUÁLES SON LOS BENEFICIOS DE IMPLANTAR EL HACCP?

Los beneficios que trae la implementación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos críticos de Control son:

- 1 Reducción en los reclamos, devoluciones, reproceso y rechazos, para quienes producen, elaboran, comercializan o transportan alimentos.**
- 2 Para quienes controlan (generalmente el sector público), una reducción en la frecuencia de las inspecciones y ahorro de recursos,**
- 3 Para los Consumidores, la posibilidad de contar con alimentos inocuos.**

Por encima de las consideraciones que hacen importante al sistema HACCP, hay que reconocer su valor inestimable para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos, aspecto que resulta de particular importancia para los países en desarrollo que cargan con el peso de estas y con la limitación cada vez mayor de sus recursos para el control de la inocuidad de alimentos.

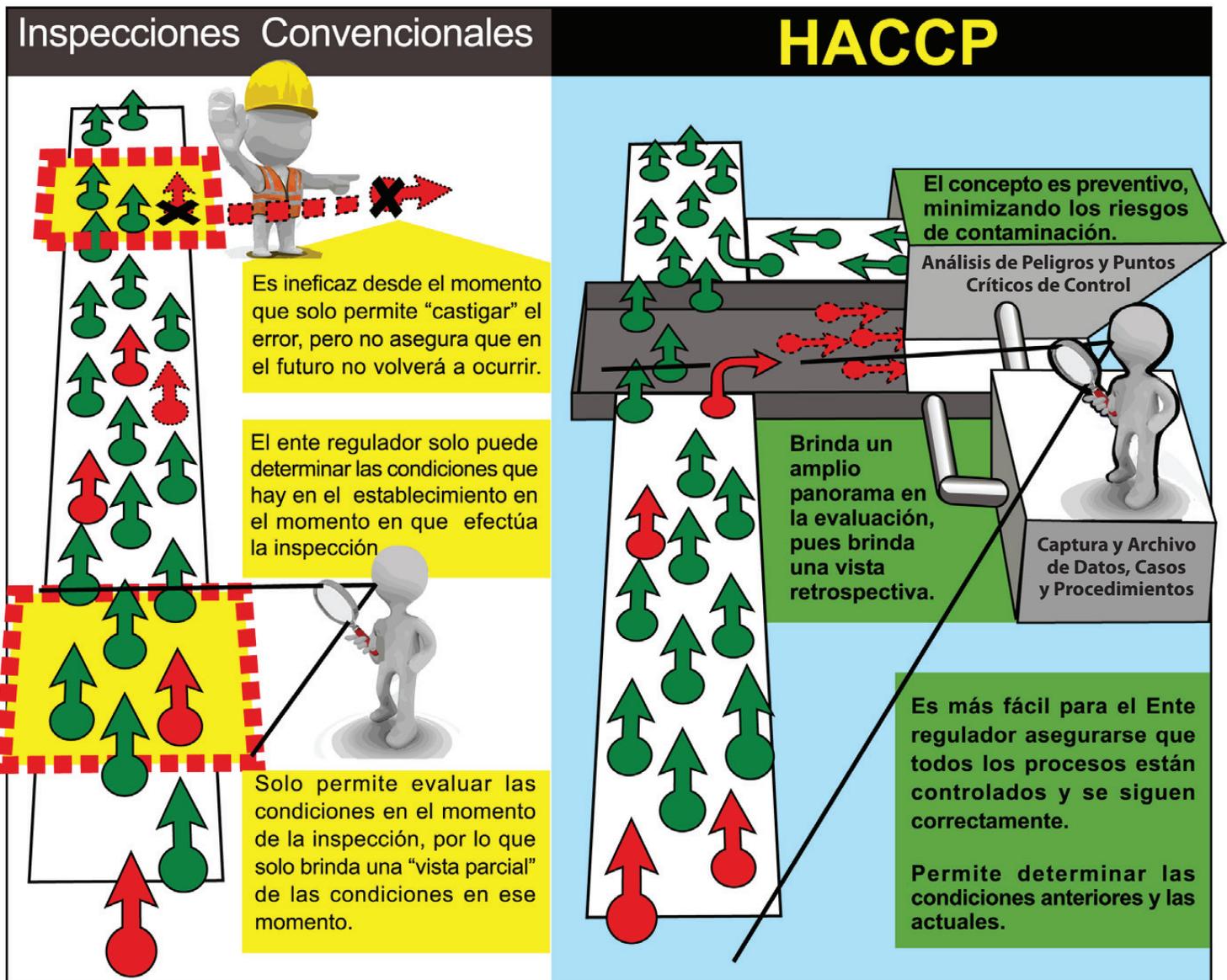
3.9. ¿CUÁL ES LA DIFERENCIA ENTRE EL HACCP Y LOS SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD?

Aunque básicamente el HACCP ayuda a producir alimentos seguros, siendo el método más eficaz de maximizar la seguridad de los alimentos, su utilización proporciona beneficios adicionales en lo relativo a la calidad del producto, porque muchos de los mecanismos que controlan la seguridad también controlan la calidad del producto. Hay que entender que su implantación en la empresa deriva en una

mayor concienciación sobre los peligros en general y en la participación de personas de todos los sectores de la producción, mejor aún, de toda la cadena alimentaria. En este orden de cosas, si mediante el análisis sistemático de los peligros en cada etapa de cualquier cadena productiva y el establecimiento de los puntos en los que el control es crítico para la seguridad de los alimentos, se puede comprobar si realmente esa cadena tiene esos controles en el lugar adecuado o no, la misma técnica se puede utilizar para determinar en qué puntos el control es fundamental con vistas a la calidad del producto final (p. ej.: apariencia, sabor), la caducidad (qué factores son importantes para controlar la proliferación bacteriana) y para cumplir la legalidad (p.ej.: control del contenido neto nominal de un alimento envasado).



3.10. COMPARACIÓN ENTRE LAS INSPECCIONES CONVENCIONALES Y EL HACCP.



TEMA IV: Introducción a la Norma ISO 22000-Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria

4.1. INTRODUCCIÓN

La introducción de peligros puede darse en cualquier punto de la cadena alimentaria, por ello es esencial un control adecuado a través de toda la cadena alimentaria. La inocuidad esta asegurada a través de la combinación de esfuerzos a todas las partes que participan en la cadena alimentaria. La ISO 22000 especifica los requisitos para un sistema de gestión de inocuidad alimentaria. Combina cuatro elementos principales: comunicación interactiva, sistema de gestión, programa prerrequisitos y principios del HACCP.

La Norma ISO 22000 fue emitida en Septiembre de 2005. Es un estándar de carácter voluntario, el cual está referido específicamente al área de Seguridad Alimentaria.

Esta norma internacional certificable que especifica los requisitos para un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria, mediante la incorporación de todos los elementos de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP), junto a un sistema de gestión adecuado, que permita a la organización demostrar que los productos que suministra cumplen con los requisitos de sus clientes, así como los requisitos reglamentarios que les son de aplicación en materia de seguridad alimentaria.

Esta norma es aplicable a todas las organizaciones, sin importar su tamaño, que estén involucradas en cualquier aspecto de la cadena alimentaria.

4.2. ORIGEN DE LA NORMA ISO 22000

El desarrollo de la Norma ISO 22000:2005 fue un proceso de varios años, llevado a cabo por el CTN (Comité Técnico de Normalización) 34 Productos Alimenticios, compuesto por 15 países (la mayoría de ellos de la Unión Europea, más EEUU, Japón, Canadá y Corea), coordinados por Dinamarca. Para su elaboración se solicitó la opinión de expertos en la industria

alimentaria, científicos, representantes de las entidades de certificación y responsables del Comité del Codex Alimentarius. Los primeros trabajos del borrador se hicieron en Enero de 2002, finalizando esta etapa en Septiembre del mismo año. El segundo borrador se terminó en junio de 2004 siendo votado en Noviembre de ese año. El borrador definitivo se aprobó en mayo de 2005, siendo aprobada como norma ISO 22000 en septiembre de ese mismo año.

Su publicación definitiva se produjo a finales de 2005, por lo que su denominación definitiva es la de ISO 22000:2005. Está avalada por la Comisión del Codex Alimentarius, que considera que sus requisitos recogen los Principios del Sistema HACCP, de una manera clara y en el mismo orden. Esto tiene gran importancia debido a que, en la Unión Europea, estos principios se recogen en la legislación alimentaria obligatoria que ha entrado en vigor en enero de 2006.

4.3. OBJETIVOS DE LA ISO 22000

Conseguir una mejor protección del consumidor, con lo que se aumenta su confianza en los productos y empresas, mediante sus mecanismos de seguridad alimentaria.

- **Mejorar la cooperación entre los distintos estamentos relacionados con la industria alimentaria, tanto privados como oficiales, a nivel nacional e internacional, por medio de los requisitos de comunicación y gestión.**
- **Contribuir a reforzar los mecanismos de seguridad alimentaria del sector, armonizando requisitos y criterios.**
- **Optimizar los procesos a lo largo de la cadena alimentaria, reduciendo los costes por el análisis de los fallos en los productos y procesos y su mejora continua.**

TEMA IV: Introducción a la Norma ISO 22000 | cont.

4.4. VENTAJAS DE APLICAR LA ISO 22000.

- Especificidad de requisitos para la industria alimentaria.
- Se aplica a toda la cadena alimentaria, con lo que cubre todos los posibles peligros en los alimentos.
- Aceptación a nivel internacional, al estar elaborada por una organización reconocida en numerosos países.
- Es compatible con otras normas ISO, como las de las series 9000 o las 14000 en un Sistema de Gestión Integrado de Calidad, Seguridad Alimentaria y Medioambiental.
- Evita la duplicación de documentación de los diferentes sistemas de calidad y seguridad alimentaria, al integrarlos todos en el mismo sistema de gestión.
- Favorece la realización de auditoría para evaluación de proveedores
- Conjuga las BPM y el HACCP y la aplicación de los pasos establecidos por el CODEX.
- Permite a una organización planificar, implementar, mantener y actualizar un sistema de gestión de inocuidad
- Se incrementa la eficiencia en la gestión de costos y la posibilidad de acceder al comercio internacional
- Facilita una mejor comunicación a través de la cadena de suministro.
- Permite que las organizaciones más pequeñas o menos desarrolladas implanten un sistema de gestión estructurado a la medida de sus necesidades.
- Permite comunicar eficazmente los temas referidos a la inocuidad.
- Asegura el cumplimiento de la política de inocuidad.
- A través de una única auditoría externa puede alcanzarse una certificación que cubra tanto el Sistema de Gestión de la Calidad como de la Seguridad Alimentaria

4.5. CONTENIDO DE LA NORMA ISO 22000.

En términos generales, su contenido se agrupa en tres grandes bloques, desde los requisitos que deben conformar la base del sistema a los más elaborados, que permiten su gestión y mejora:

- Requisitos para un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.
- Requisitos para un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP).
- Requisitos para un programa de Planes de Prerrequisitos.

¿QUÉ APARTADOS PRINCIPALES CONSTITUYEN LA NORMA ISO 22000:2005?:

- 1.- Objeto y campo de aplicación.
- 2.- Referencias normativas.
- 3.- Términos y definiciones.
- 4.- Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.
- 5.- Responsabilidad de la Dirección.
- 6.- Gestión de recursos.
- 7.- Planificación y realización de productos inocuos.
- 8.- Validación, Verificación y Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

Incluye también tres Anexos, de carácter informativo:

1. *Anexo A: Correspondencia entre ISO 22000:2005 e ISO 9001:2000.*
2. *Anexo B: Correspondencia entre los Principios HACCP e ISO 22000:2005.*
3. *Anexo C: Referencias del Codex Alimentarius sobre ejemplos de medidas de control (Prerrequisitos, BPM, etc).*

El objeto y campo de aplicación contiene al igual que las otras normas de la serie ISO, los requisitos para que una empresa alimentaria demuestre que cumple con los requisitos legales aplicables a su actividad y que controla los posibles peligros de seguridad alimentaria derivados de sus productos y procesos.

El alcance está focalizado en las medidas de control que deben ser implantadas para asegurar que los procesos realizados por la organización cumplen con



los requisitos de seguridad alimentaria establecidos por los clientes así como los de carácter legal.

Como cualquier otro sistema de gestión incluye requisitos en cuanto a la documentación. En este sentido, la norma exige el control de los documentos, mediante un procedimiento documentado que defina como se aprueban los documentos, se revisan y actualizan, así como la identificación de los cambios y el estado de revisión en curso.

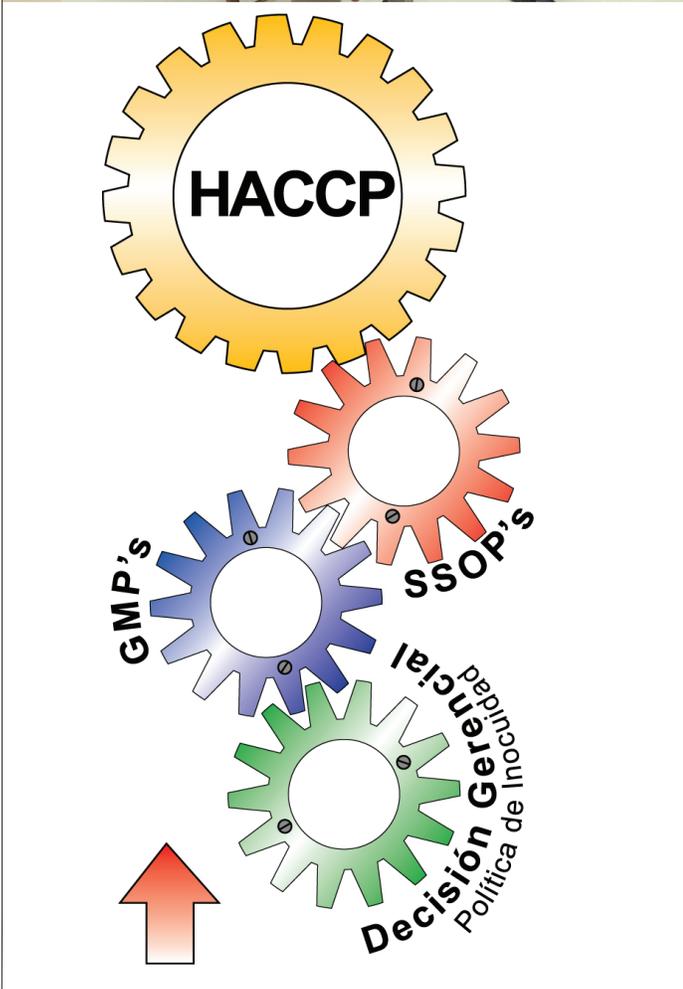
La documentación debe incluir la política de inocuidad de los alimentos y sus objetivos, procedimientos documentados y registros necesarios para el cumplimiento de los requisitos.

El apartado de Normativa de Referencia trata sobre los materiales de referencia que pueden ser empleados

para determinar las definiciones asociadas con términos y vocabulario empleados en los documentos con Normas ISO.

Los términos y definiciones empleados en la norma son, básicamente, los mismos que los contenidos en la ISO 9000:2000. Sin embargo se especifican algunos por su especial relevancia para el mejor entendimiento de los requisitos de la ISO 22000:2005.

Como en todo sistema de gestión de calidad o de seguridad alimentaria, no es posible tener éxito en el proyecto si no se cuenta con un impulso y un respaldo total por parte de la Alta Dirección de la empresa. En Responsabilidad de la Dirección se perfila el compromiso de la dirección para la implantación y mantenimiento del Sistema. La organización deberá designar un Responsable del Sistema y constituir un



Equipo de Seguridad Alimentaria, estableciendo políticas, objetivos, planes de contingencia ante situaciones de emergencia y responsabilidades. Asimismo deberán establecerse unos mecanismos de comunicación efectivos dentro y fuera de la organización. Deberán programarse revisiones del Sistema por la dirección, que permitan encaminar acciones para corregir las no conformidades y conseguir una mejora continua del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.

Se requiere que la Alta Dirección, proporcione los recursos necesarios, tanto materiales como de personal. Dentro de la sección de Gestión de Recursos se establecen requisitos relacionados a la programación de formación y adiestramiento, la evaluación del personal clave, y el mantenimiento de un ambiente de trabajo y unas infraestructuras adecuadas para los procesos realizados.

Las empresas alimentarias deben “planificar y desarrollar los procesos necesarios para la realización de productos inocuos”. En esto se incluyen los Programas de Prerrequisitos, los Prerrequisitos Operativos y el Plan HACCP. Se requiere que la organización implante los programas de Prerrequisitos necesarios (por ejemplo, formación, limpieza y desinfección, mantenimiento, trazabilidad, evaluación de suministradores, control de productos no-conformes y procedimientos de recuperación de productos).

Adicionalmente, la organización deberá regularmente planificar, realizar y documentar verificaciones de todos los componentes del Sistema, para poder evaluar si éste es o no operativo y si son necesarias realizar modificaciones. Esta verificación deberá formar parte también de un proceso de mejora continua. Todas estas disposiciones están recogidas en la sección Validación, verificación, y mejora del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.

Glosario de Términos

Acción correctiva: acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada.

Acción correctora: el procedimiento a seguir cuando aparece una desviación fuera de los límites críticos.

Actualización: actividad inmediata y/o planificada para asegurar la aplicación de la información más reciente.

Buenas Prácticas Agrícolas: Prácticas generales de producción de hortalizas y frutas frescas, empleadas en la precosecha, el cultivo, la cosecha, la selección, el empaque, el almacenaje y el transporte e higiene del trabajador, efectuadas en el campo que previenen la ocurrencia de errores o, al menos detectarlos en cuanto se hagan evidentes, antes de representar mayores costos.

Buenas Prácticas de Manufactura: Comprenden prácticas tendientes a prevenir y controlar los peligros para la inocuidad del producto, asociados a las etapas de su procesamiento, considerando el mínimo impacto de tales prácticas sobre el ambiente y la salud de los trabajadores.

Cadena alimentaria: secuencia de las etapas y operaciones involucradas en la producción, procesamiento, distribución, almacenamiento y manipulación de un alimento y sus ingredientes, desde la producción primaria hasta el consumo.

Contaminación: La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio en que se manejan los alimentos.

Comprobación, vigilancia o monitorización (“monitoring”): Constatar si un

procedimiento de procesado o de manipulación en cada punto de control crítico se lleva a cabo correctamente y se halla bajo control. Supone la observación sistemática, la medición y/o el registro de los factores significativos necesarios para el control. Los procedimientos de comprobación o vigilancia seleccionados deben permitir que se tomen acciones para rectificar una situación que está fuera de control, bien antes de iniciar, o durante el desarrollo de una operación en un proceso.

Desinfectante: Agente físico o químico utilizado para eliminar o reducir drásticamente los contaminantes biológicos asociados a equipos, herramientas o productos agrícolas.

Diagrama de Flujo del Proceso: una secuencia detallada de las diferentes operaciones existentes en el proceso a estudio. También está incluido en el Plan HACCP.

Empacadoras: instalaciones acondicionadas para las actividades agrícolas de selección, lavado, empaque de un producto, sin que se requiera procesamiento.

Equipo HACCP: un grupo multidisciplinar de personas responsable del desarrollo del Plan HACCP.

Estudio HACCP: una serie de reuniones y trabajos de los miembros del Equipo HACCP para elaborar el Plan HACCP.

Fertilizante agrícola: sustancias naturales o sintéticas añadidas al suelo o a las plantas para proporcionarles los nutrientes necesarios para su desarrollo.

Glosario de Términos

Fertilizantes orgánicos: productos de origen vegetal o animal que por efecto de la descomposición microbiana e incorporación al suelo, suministran elementos útiles para la nutrición de las plantas.

Gravedad (“severity”): la magnitud del riesgo o peligro.

Inocuidad de los alimentos: Concepto que implica que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo con el uso previsto.

Límite crítico: criterio que diferencia la aceptabilidad de la inaceptabilidad.

Medida de control: acción o actividad que puede ser utilizada para prevenir o eliminar un peligro relativo a la inocuidad o reducirlo a un nivel aceptable.

Medida preventiva: un factor que puede ser usado para controlar un peligro identificado. Las medidas preventivas eliminan o reducen el peligro hasta un nivel aceptable.

PCC: punto crítico de control. Puntos específicos de control esenciales para prevenir, reducir o eliminar los peligros para la inocuidad a un nivel aceptable.

Peligro o riesgo (“hazard”): la contaminación, el crecimiento y/o la supervivencia inaceptables de microorganismos que influyen en la inocuidad o en la alteración, y/o la producción o la persistencia inaceptables en los alimentos de productos derivados del metabolismo microbiano (toxinas, enzimas, aminos). En términos generales, una propiedad que puede hacer que un producto

sea peligroso para el consumidor. Peligro relacionado a la inocuidad de los alimentos. Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o condición del alimento, con el potencial de causar un efecto adverso para la salud.

Plaguicida: cualquier producto o mezcla de productos de naturaleza química, biológica o natural que se destina a combatir, controlar, prevenir, atenuar, repeler, y regular la acción de cualquier forma de vida, animal o vegetal, que afecta a las plantas y sus cosechas. Por extensión se incluyen las sustancias o mezclas de sustancias que se usan como reguladores de crecimiento, defoliantes y repelentes.

Plan HACCP: el documento que define los procedimientos a seguir para garantizar el control de la seguridad de un producto en relación con un proceso específico.

Política de inocuidad de los alimentos: intenciones globales y orientación de una organización relativas a la inocuidad de los alimentos tal como se expresan formalmente por la alta dirección.

Producto terminado: Producto que no será objeto de ningún tratamiento o transformación posterior.

PPR: programa de prerequisites. Condiciones y actividades básicas que son necesarias para mantener a lo largo de toda la cadena alimentaria un ambiente higiénico apropiado para la producción, manipulación y provisión de productos terminados inocuos y alimentos inocuos para el consumo humano.

Ejemplos: BPV, BPA, BPM, BPH, BPD, BPC.

PPR OPERACIONAL: PPR Op. Identificados por el análisis de peligros como necesarios para

mantener los peligros identificados en niveles aceptables. Si se pierde el control es probable que exista un peligro para la inocuidad de los alimentos en el producto.

Punto Crítico de Control (PCC): un lugar, una práctica, un procedimiento o una etapa de un proceso en el que puede ejercerse control sobre uno o más factores, de tal modo que, si éstos son controlados, podría reducirse al mínimo o prevenirse un peligro o riesgo.

Se diferencian dos tipos de PCC, a saber:

PCC1: el que permite asegurar el control de un riesgo o peligro (frecuentemente por la vigilancia o monitorización continuada de parámetros tales como temperatura y tiempo, p.ej. en los procesos de pasteurización o de refrigeración).

PCC2: que minimizan un riesgo o peligro, aunque no lo controlan totalmente (no aseguran su control).

Riesgo (“risk”): una estimación de la probabilidad de que exista un peligro o riesgo.

Seguimiento: llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones para evaluar si las medidas de control están funcionando, según lo previsto.

Tabla de Control del HACCP: una tabla o matriz que muestra en detalle los criterios de control (límites críticos, sistemas de vigilancia y acciones correctoras) de cada punto de control crítico y las medidas preventivas. Es una parte del Plan HACCP.

Trazabilidad: es la capacidad de seguir el movimiento de un alimento a través de etapas (s)

especificada (s) de la producción, transformación y distribución.

Validación: obtener evidencia que las medidas de control gestionadas por el plan HACCP y los PPR operacionales son capaces de ser eficaces.

Verificación: confirmación, mediante el aporte de evidencia objetiva, que se han cumplido los requisitos especificados.

Bibliografía:

1. Guías de Buenas Prácticas Agrícolas. Departamento de Inocuidad Agro-alimentaria del Ministerio de Agricultura de la República Dominicana. 2009.
2. Mejorando la Seguridad y Calidad de Frutas y Hortalizas Frescas: Manual de Formación para Instructores. University of Maryland. 2002.
3. Guía para la Aplicación de la Norma ISO 22000. Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria. Fundación de la industria de alimentación y bebidas.

Nota: Este material ha sido elaborado con fines formativos exclusivamente.





*Globalizando
la Solidaridad*



MIC
MINISTERIO DE
INDUSTRIA Y COMERCIO
REPÚBLICA DOMINICANA

