

Informe QS Frutas, Hortalizas, Patatas 02/2018



Índice

- Aseos de campo para recolectores
- Reportaje: Böckmann Erdbeeren
- QS consolida su presencia internacional
- Nuevas tecnologías en investigación vegetal
- Brevemente

Prólogo

Estimados lectores y lectoras,
 Son pocos los sectores de la economía que dependen tanto de la mano de obra extranjera como la producción de frutas y hortalizas. Aproximadamente 300.000 trabajadores temporales extranjeros llegan a Alemania todos los años. Las condiciones laborales y sociales prevalentes para dichos trabajadores son frecuentemente motivo de discusión por parte de la opinión pública. El módulo social de QS (FIAS por sus siglas en alemán), ofrece a los productores la posibilidad de evaluar voluntariamente su desempeño con respecto a adecuadas condiciones sociales y laborales, y de documentarlo frente a terceros. En la página 2 presentamos el caso de un productor certificado por FIAS, quien opina sobre el trato a los recolectores. Además, nos cuenta cómo resolvió el tema de los aseos de campo, en el cual está trabajando intensamente el Consejo Asesor de QS actualmente, definiendo requisitos concretos sobre la distancia y cantidad (pág. 1).
 Le deseamos una interesante lectura. Su equipo QS



Aseos de campo para recolectores

El consejo asesor de QS discute la especificaciones

La limpieza e higiene durante la recolección han estado siempre en la mira de los requisitos de QS para la producción de frutas y hortalizas frescas. Estas son el alfa y el omega para que gérmenes patógenos no lleguen a los alimentos por distintas vías de acceso durante la recolección. QS considera que todavía existe la necesidad de actuar, para concretar los requisitos para los aseos puestos a disposición de los recolectores, razón por la que se ha abordado el tema con el consejo asesor.

“Es indispensable contar con aseos limpios, de fácil acceso y en cantidad suficiente durante las tareas de recolección para evitar posibles riesgos de contaminación de los productos”, explica **Wilfried Kamphausen**, responsable del Departamento de Frutas, Hortalizas y Patatas de QS. A día de hoy - en comparación con otras normas - QS ya cuenta con los requerimientos más estrictos en este sentido. No conformidades de gravedad detectadas durante la auditoría QS son evaluadas consecuentemente con un K.O. Lo que aún no se especifica es la cantidad y accesibilidad de los aseos. A pesar de que la Guía Producción QS ya exige que estos se encuentren a una „distancia razonable“ y en „estado limpio“, todavía no se indica una cantidad mínima. **“La experiencia demuestra que sólo los aseos limpios y de fácil acceso son utilizados correctamente. Asimismo, el número de aseos provistos ejerce una influencia significativa en su estado de higiene”,** continúa Kamphausen.

La afirmación anterior es corroborada por los comentarios de los auditores, quienes acogen positivamente el contar con reglas más específicas para la distancia y cantidad de los aseos.

COMPARACIÓN DE ESTÁNDARES: ESPECIFICACIONES MUY DISTINTAS

Un vistazo a los requerimientos de otros organismos de normalización muestra que existen diferencias importantes en cuanto a los aseos de campo: en algunos casos no se cuenta con reglas precisas, y en otros casos se dan valores de referencia para la distancia de los aseos al lugar de trabajo. Por ejemplo, los aseos no deben estar a más de 500 m del lugar de trabajo o el tiempo de desplazamiento no debe exceder los siete minutos. Con respecto al número de aseos por recolector, se hace referencia a la legislación. En Alemania, el Instituto Federal de Seguridad y Salud Ocupacional (BauA por sus siglas en alemán) es quien dicta dichas directrices en el contexto ocupacional, incluyendo el trabajo al aire libre. En su próxima reunión, el Consejo Asesor de QS Frutas, Hortalizas y Patatas discutirá la posibilidad de aplicar estas directrices al tema de los aseos de campo para recolectores y qué requisitos finalmente deberán aplicar para los productores QS. **“Este es un paso importante para alcanzar un nivel más uniforme y evitar evaluaciones inconsistentes”. Para QS es importante que la viabilidad y cierto grado de flexibilidad estén garantizados a la vez”,** enfatiza Kamphausen.

PRODUCTORES BIEN POSICIONADOS EN CUANTO A HIGIENE DURANTE LA RECOLECCIÓN

Con el fin de elevar el grado de sensibilidad con respecto al tema de la higiene ocupacional, QS comenzó a realizar auditorías de muestreo aleatorio con énfasis en la higiene durante la recolección en el 2015. Los resultados de las auditorías de este año demuestran que los productores QS aplican a conciencia los requisitos concernientes a la higiene. En 27 fincas seleccionadas al azar, en su mayoría dedicadas al cultivo de fresas o espárragos, los auditores evaluaron si se cumplen los requisitos de higiene QS, si se siguen las instrucciones de higiene ocupacional durante la recolección y si los recolectores reciben la formación correspondiente. El alentador resultado fue que todas las auditorías fueron aprobadas, e incluso en 17 de las empresas no se identificó ninguna no conformidad (es decir, sin evaluaciones C y D). **“Los resultados demuestran que el tema de la higiene ya es de gran relevancia”**, enfatiza la **Dr. Annette Förtschler**, encargada del área de producción vegetal en QS. **“No obstante, durante la agitada época de la recolección, se pueden perder de vista muy rápidamente los detalles. Por eso, para que también durante la recolección se garantice en todo momento el cumplimiento de los requisitos de higiene, aconsejamos a las empresas introducir todas las medidas necesarias antes de comenzar con la recolección.”** ■



El énfasis de las auditorías de higiene QS yace en la aplicación de la gestión de la higiene ocupacional. Para ello se controla principalmente, si:

- en la empresa se aplican los requisitos generales de higiene,
- los recolectores empleados han sido instruidos y formados sobre los requisitos de higiene,
- el personal de recolección aplica correctamente las instrucciones de higiene ocupacional, y
- los aseos de campo están disponibles y son usados, así como el respeto a la higiene de las manos.

Reportaje: Böckmann Erdbeeren

Excelente recolección gracias a recolectores

Alrededor de 140,000 t de fresas fueron recolectadas este año en Alemania - a pesar de prolongados períodos de altas temperaturas e inusual sequía. Aproximadamente dos tercios provienen de los estados federales de Renania del Norte-Westfalia (30,000 t), Baja-Sajonia (28,000 t) y Baden-Württemberg (21,500 t). En la localidad de Ostercappeln, cerca de Osnabrück, se encuentra uno de los productores de fresa líderes en Baja Sajonia: la empresa Fresas Böckmann. La familia Böckmann llega a emplear hasta 250 personas en temporada, las cuales recolectan 100 millones de fresas por estación. Su principal prioridad: adecuadas condiciones sociales y laborales.

Böckmann es una empresa familiar, que produce fresas de primera calidad para prestigiosas casas comerciales en toda Europa desde hace décadas. El gerente Heinz Böckmann recuerda: **“Mis padres cultivaban hortalizas en Melle-Neuenkirchen hasta 1975. Un año después decidieron cambiarse a las fresas. En 1977 yo me independicé y empecé a sembrar mis primeros lotes de fresa en la zona de Osnabrück”**. Desde entonces la empresa no deja de crecer. **“Al principio teníamos 5 hectáreas de fresas. Hoy son 62”**, relata Böckmann orgulloso. ¿Su secreto para el éxito? Calidad. **“La calidad es nuestra fortaleza – nosotros vivimos de que nuestros clientes sigan siendo fieles a nuestras fresas y las vuelvan a comprar”**, aclara Böckmann. La certificación QS no puede faltar. **“Con QS, contamos desde el 2005 con una norma reconocida, que nos respalda, no sólo como argumento para la comercialización, sino también como base para las buenas prácticas agrícolas”**, continua Böckmann.

LOS BUENOS TRABAJADORES SON EL MAYOR ACTIVO

En los campos de Böckmann se recolecta de mayo a septiembre. Primero los túneles de plástico, después el campo. Para ello se emplean numerosos empleados y trabajadores de temporada. A lo largo del año, un equipo de empleados fijos se encarga de asegurar la cosecha del año siguiente. Para ello, los mecanismos de protección como las coberturas de plástico y tela no tejida, así como los buenos conocimientos teóricos de biología vegetal y meteorología constituyen herramientas indispensables. En los meses de verano se suman al

equipo unos 400 trabajadores de temporada, que colaboran con las labores de recolección y logística. Todos los recolectores se alojan en un complejo residencial construido por Böckmann en el 2010. Ahí disponen de lo necesario para su bienestar – incluyendo canales de televisión y Skype, para mantener el contacto con sus familias en sus países de origen. Heinz Böckmann está convencido: **“Ninguna máquina puede recolectar y clasificar las frutas tan cuidadosamente como los trabajadores. ¡Ellos son nuestro mayor activo! El mejor resultado se alcanza cuando se tra-**



baja con buenos empleados, que están satisfechos, se sienten bien y reciben un buen salario". Estas atenciones valen la pena. Muchos trabajadores son fieles a los Böckmann desde hace más de 20 años. Böckmann hace constatar su ejemplar gestión social empresarial por medio de su participación voluntaria en la inspección de las condiciones laborales y sociales de QS (FIAS por sus siglas en alemán). **"El módulo FIAS me ofrece la posibilidad de evaluar mi desempeño con respecto a adecuadas condiciones laborales y sociales mediante una inspección independiente, y de documentarlo frente a terceros"**, continúa Böckmann.

¿Y cómo resolvió él el muy discutido problema de los aseos de campo? **"Yo coloco los aseos móviles al comienzo de la temporada"**, nos cuenta. Para el agricultor no cabe la menor duda de que hay que contar con suficientes aseos a una distancia razonable y que se limpien regularmente **"La higiene es primordial para nosotros. Esto incluye la formación en higiene en el idioma natal de los empleados antes de comenzar a trabajar. Los aseos disponen de facilidades para lavarse las manos, jabón y toallas secas, y los capataces controlan que estos se usen – una obligación para todas las empresas del sector alimenticio!"** ■

El **módulo social de QS** (FIAS por sus siglas en alemán), ofrece a los participantes del Sistema QS dedicados a la producción, transporte o comercio de frutas, hortalizas y patatas, la posibilidad de evaluar voluntariamente su desempeño con respecto a adecuadas condiciones sociales y laborales mediante una inspección independiente, y de documentarlo frente a terceros.



QS consolida su presencia internacional

Se amplía la oferta de servicios y eventos para participantes en el exterior

Cada vez más empresas extranjeras optan por participar en el Sistema QS. Actualmente QS recibe gran cantidad de solicitudes de participación, en especial provenientes de Italia, España y los Países Bajos. Con el fin de informar aún mejor a productores, coordinadores, auditores y organismos de certificación en el exterior con respecto al desempeño y las posibilidades de participación en el Sistema, QS ha ampliado su oferta de servicios y eventos.

JORNADAS INFORMATIVAS PARA COORDINADORES, MAYORISTAS, EMPRESAS DE LOGÍSTICA Y ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN:

Durante la jornada informativa que tendrá lugar en Valencia (España) el próximo 27 de septiembre de 2018, se hará énfasis en presentar información general sobre el Sistema QS, y especial hincapié en el reconocimiento del certificado GLOBALG.A.P. Opción 2. De la misma manera, está previsto llevar a cabo otra jornada informativa en Italia a finales de 2018.

WEBSEITE Y BASE DE DATOS EN ESPAÑOL:

Como un servicio adicional para los participantes de España, en breve se estará disponible una versión en español del sitio web corporativo de QS. Además, a partir del próximo año la base de datos de QS también estará disponible en español.

FORMACIONES SOBRE LA ADECUADA EJECUCIÓN DEL MUESTREO:

Con el fin de asistir a coordinadores y mayoristas QS en la adecuada ejecución del muestreo, QS llevará a cabo en invierno de 2018 y primavera de 2019 una serie de formaciones sobre la toma de muestras para el monitoreo de residuos QS en los Países Bajos, Bélgica, España y Alemania. Mediante un componente teórico y otro práctico, se trasmite a los participantes de forma gráfica y práctica lo más importante a considerar para la toma de muestras de frutas y hortalizas. Asimismo, se mostrarán los errores que ocurren frecuentemente y las potenciales fuentes de contaminación a la hora del muestreo. Un muestreo representativo y competente es un requisito fundamental para la obtención de análisis con resultados apropiados en el monitoreo de residuos.

COOPERACIÓN CON FOOD EXPERTS S.L.:

El monitoreo de residuos QS y el tema de las formaciones para un correcto muestreo han motivado un acuerdo de cooperación entre QS y Food Experts S.L. Con el objetivo de continuar optimizando el monitoreo de residuos QS, el instituto de muestreo español está realizando en este momento una evaluación de los requisitos actuales. Además, Food Experts apoyará a QS en la ejecución de las próximas formaciones de muestreo en el extranjero.

QS EN ICOP EN ROTTERDAM:

ICOP (Rotterdam, del 21 al 23 de noviembre de 2018) es una de las ferias internacionales más importantes del sector de frutas y hortalizas. Este año QS estará por primera vez presente

con un stand de información en dicha feria en los Países Bajos.

COOPERACIÓN CON EUROFRUIT:

A partir de septiembre de 2018 QS, en cooperación con la revista internacional Eurofruit, presentará el Sistema QS a lo largo de la cadena de producción de frutas y hortalizas. En una serie de cinco capítulos se describen los principales retos que enfrenta cada una de las etapas del Sistema. Eurofruit es la revista de marketing líder del sector de frutas y hortalizas frescas en Europa. Con un público de 8.500 lectores abonados a la versión impresa y una cobertura online de más de 63.000 lectores, la revista está dirigida a los responsables de la toma de decisiones de la industria en toda Europa. ■



Nuevas tecnologías en investigación vegetal

El Consejo Asesor de QS visita el Centro de Investigación Jülich

¿Cómo ayudará la investigación vegetal a resolver las megatendencias globales como la seguridad alimentaria, el cambio climático y la bioeconomía? ¿Qué innovaciones técnicas para obtener mayores rendimientos, mayor eficiencia en el uso del agua y los nutrientes, menor impacto ambiental y mejor adaptación a las condiciones climáticas futuras se pondrán en práctica a medio plazo? Éstas son sólo algunas de las preguntas debatidas intensamente durante la visita del Consejo Asesor de QS al Centro de Investigación del Instituto de Ciencias Vegetales de Jülich.

El Prof. Ulrich Schurr, Presidente del Fondo de Investigación Científica de QS Frutas, Hortalizas, Patatas, realizó una exhaustiva presentación sobre las consecuencias que tendrá la creciente población mundial para la producción vegetal: en el período comprendido entre 2010 y 2050 se debe producir la misma cantidad de biomasa que se ha producido en toda la historia de la humanidad. Al mismo tiempo, la superficie de producción ya no se puede extender más.

Nuevos sensores, automatización, robótica y digitalización ofrecen opciones innovativas para dar respuesta a estos apremiantes interrogantes. En los años venideros, tanto el fitomejoramiento como la gestión de cultivos tendrán a su disposición posibilidades completamente nuevas. En la actualidad, la genética y la fisiología se desarrollan conjuntamente: con técnicas de última generación para la secuenciación del genoma y enfoques innovadores de la fisiología vegetal. Hoy en día, en Jülich se utilizan métodos tomográficos para la investigación que antes sólo se conocían en la medicina: la tomografía por resonancia magnética y la tomografía por emisión de positrones (PET por sus siglas en inglés) ya son instrumentos comunes en las clínicas. En el Centro de Investigación de Jülich se usan para examinar los sistemas radiculares. Esto permite estudiar su desarrollo, la aparición de enfermedades y la dinámica de absorción de agua y nutrientes sin necesidad de

desenterrar la raíz. Los resultados son luego analizados por fitomejoradores y agricultores con el fin de seleccionar las plantas más eficientes, con mayor rendimiento y desarrollar un manejo efectivo de las mismas.

“Industria 4.0” no es un concepto que usualmente se asocia con la investigación vegetal, pero aquí tampoco se detiene el proceso de conectividad y digitalización de la producción. Los investigadores de Jülich están usando robots autónomos para medir la diversidad natural, así como las poblaciones relevantes para fitomejoramiento. Para el Consejo Asesor y el Prof. Schurr lo más importante es que en Jülich no sólo se investigan los cereales, sino también las frutas y hortalizas. Además de alta tecnología en el invernadero, cada vez se utilizan más drones, robots y diversos métodos de digitalización en el campo. Los investigadores miden, por ejemplo, la evolución de las estructuras poblacionales en el tiempo. Los científicos no piensan desistir: los nuevos proyectos combinan la robótica, las técnicas de análisis digital (como aprendizaje

automático y modelado) y un excelente conocimiento de los cultivos, los suelos y el control medioambiental. La pesquisa económica que tiene lugar de forma paralela, persigue explorar qué ventajas ofrecen los nuevos métodos al usuario práctico, cómo llevarlos más rápidamente a la práctica, y qué consecuencias se generan para el mundo laboral. Lo que queda claro después de la visita al Centro de Investigación de Jülich es que se avencinan muchas innovaciones gracias a la investigación. Para que Europa mantenga su competitividad en el futuro, es necesario que la ciencia y la práctica trabajen juntas para transformar estas opciones en productos y aplicaciones. No cabe duda de que el Fondo de Investigación Científica QS hará un pequeño pero importante aporte: la práctica y la ciencia deben ser capaces de dialogar entre ellas. ■



Brevemente

SOSTENIBILIDAD: QS-GAP OBTIENE LA CATEGORÍA DORADA DE SAI PLATFORM

Durante el primer semestre de 2018, la Iniciativa para la Agricultura Sostenible (SAI por sus siglas en inglés) llevó a cabo la Evaluación de Sostenibilidad de Granjas (FSA) para QS-GAP. SAI Platform es una iniciativa global del sector alimentario. Ésta desarrolla herramientas y orientación para respaldar sostenibles prácticas agrícolas y de suministro a nivel local y mundial, a la vez que realiza evaluaciones comparativas con organismos de normalización del sector. Los resultados para QS-GAP: en combinación con la legislación alemana alcanza la categoría dorada, y en combinación con la legislación europea la categoría de plata. La evaluación comparativa detallada ha sido publicada en la página web de FSA. ■

BASE DE DATOS DE QS: NUEVA POSIBILIDAD DE ACCESO PARA PARTICIPANTES DEL SISTEMA

Proteger la información y los datos es primordial para QS. En el futuro, los ganaderos y productores certificados por QS podrán hacerse una idea de qué datos de monitoreo y auditoría de su empresa se almacenan en la base de datos QS. Éstos recibirán la posibilidad de acceder a la base de datos QS a través de un acceso de sólo lectura. Hasta ahora esto sólo era posible a través del coordinador. El envío de los datos de acceso tendrá lugar a partir de septiembre por parte del coordinador respectivo. ■

AVISO LEGAL

Editor:

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Dr. Hermann-Josef Nienhoff,
Director General
Schedestr. 1-3, D-53113 Bonn
Teléfono : +49 228 35068-0
Fax: +49 228 35068-10
E-Mail: info@q-s.de

www.q-s.de

