

Trazabilidad o Rastreabilidad en Productos Alimenticios

Ing. Bruno Barbieri G*

Para garantizar al consumidor el origen y la calidad de los productos, es necesario que todos los eslabones que integran la cadena alimentaria establezcan, conjuntamente, "Programas" que especifiquen y garanticen los estándares de producción, procesamiento y manipulación de los productos que se desarrollen, desde el campo hasta el consumidor "se busca la Calidad desde el campo hasta el plato".

La Trazabilidad o Rastreabilidad es un mecanismo que permite realizar el seguimiento de un producto, desde su origen hasta que llega al consumidor.

Trazabilidad es registrar todos los elementos referidos a la historia del producto "por ejemplo en caso de carne de vacuno, es registrar todos los elementos, con fechas, desde el nacimiento hasta la vitrina de exhibición; es decir, hasta el final de la cadena de comercialización de sus cortes".

La Trazabilidad surge como consecuencia de cambios en los hábitos de los consumidores que exigen, cada vez más, seguridad alimentaria. Gracias a su implementación, se recupera la confianza de los consumidores y respalda la credibilidad en el consumo de un producto "en el caso anterior, respalda la credibilidad en el consumo de carne de vacuno". Los motivos para el desarrollo de sistemas de trazabilidad en carnes, son diversos: en la Unión Europea el objetivo principal se relaciona con la seguridad alimentaria por la aparición de la BSE "enfermedad de las vacas locas"; en EEUU surgió como consecuencia de promocionar el consumo de carnes rojas; en Argentina el interés se centra en recuperar la credibilidad de los mercados externos y adicionalmente combatir el abigeato y la evasión fiscal.

En la mayoría de industrias, la Trazabilidad se está convirtiendo en una herramienta valiosa de manejo, a través de la cual un productor, procesador, distribuidor, comerciante al menudeo o consumidor; puede obtener información acerca de *dónde, cuándo y bajo qué condiciones se produjo, manejó o usó un determinado producto*. Básicamente la Trazabilidad, llamada también Rastreabilidad, es

el proceso de rastreo de la cadena de un producto y de compartir datos, a lo largo de todo el proceso de producción. Los beneficios se ven en la seguridad de los alimentos, en las mejoras de calidad de los productos y la eficiencia de las operaciones; lográndose el mayor valor posible para cada unidad de materia prima que ingresa. La Trazabilidad o Rastreabilidad es distinta a un programa típico de control de calidad de una Planta de Procesamiento. Un sistema de control de calidad de una Planta Procesadora no está diseñado para coordinar las operaciones fuera de las paredes de la misma.

Ahora, enormes mayorías de compradores sospechan del producto de bajo precio, desconocido, sin marca, mal empacado, mal entregado, sin información ni garantía, sin potencial de recambio; impregnado de bellas mentiras bien dichas, *todas fácilmente verificables*.



Haciendo Nuestra Parte Para Mantenerlo Seguro

Mamá siempre hace la selección segura

Poly Clip está orgulloso de poder ofrecer un empaque no alterable... una manera de mejorar la seguridad alimentaria y mejorar la confianza del consumidor.

Poly-clip puede proveer información para el consumidor. Rastreable desde el dor en una etiqueta segura colocada cerca del sistema de cierre que le asegura al consumidor el tener un empaque no alterable. La información que se puede proveer incluye:

- FECHA DE PRODUCCION
- FECHA DE CADUCIDAD
- NUMERO DE RASTREO

...hasta el fin.

Este sistema ha sido diseñado por Poly-clip... El empaque seguro del futuro para el consumidor.

Nos vemos en IPE Atlanta Stand 1164

Poly-Clip System Corp.
1000 Tower Road, Mundelein, IL 60060, EUA. Tel: (847) 949-2800
Fax: (847) 949-2815. Email: contact@polyclip-usa.com • Visitenos en el Internet: www.polyclip.com

Recientemente –febrero 2006– se realizó una reunión en Bruselas para integrar el Sistema Estándar Global de Trazabilidad, que agrupa a más de un millón de empresas de 140 países, incluyendo al Perú; esfuerzo a favor de la seguridad alimentaria.

LA TRAZABILIDAD COMO ARMA COMPETITIVA

Es en los inicios del 2003, cuando se empezó a enunciar la Trazabilidad. La nueva palabra se fue imponiendo en el sector de la producción agropecuaria y de alimentos elaborados. Actualmente, 2006, ya entró en vigor el Re-

* Asesor y Consultor en Alta Dirección y Marketing de AgroNegocios. Autor de más de 100 trabajos publicados en revistas especializadas, a nivel nacional e internacional. E-mail: bbarbieri68@yahoo.com

glamento Europeo que obliga a controlar la trazabilidad de los alimentos.

Cuando las empresas importantes han estudiado la implantación de la trazabilidad, han visto enseguida su beneficio. El sistema se apoya en la identificación inequívoca de las unidades logísticas a través de un mecanismo como el 'código de barras'. Este procedimiento sirve para automatizar procesos y operaciones en las fábricas y en los distintos almacenes que conforman la cadena de suministro, controlar stocks en tiempo real y eliminar errores para evitar, entre otros, las costosas devoluciones.

La trazabilidad implica una inversión en herramientas de gestión que pueden encontrarse a la medida de cualquier tamaño de empresa y hacer frente a nuevas exigencias. Las presiones provienen de distintos frentes. Por una parte de la Administración que, en el ámbito de la alimentación, debe garantizar seguridad al consumidor y, por otra, de la Distribución, que exige la identificación de productos, vía procedimientos automáticos; buscando optimizar sus propios procesos de gestión, en la recepción y distribución interna de mercancías y el reaprovisionamiento, a tiempo real.

EXPERIENCIAS DE TRAZABILIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE ORIGEN ANIMAL DE NUESTROS VECINOS

Se refiere al seguimiento, identificación y control a través de toda la cadena de valor de la carne.

En Argentina, consideran: "*Nuestra carne es buena, pero ya no es suficiente para ganar mercados*". La producción de alimentos debe comenzar a pensarse no ya desde el mero proceso productivo, sino desde el punto de vista de la demanda: los consumidores exigen información de la industria. "*Las carnes han perdido imagen entre los consumidores del mundo, por los casos de vaca loca y las recurrentes apariciones de fiebre aftosa, por lo cual "el producto en sí no es vendible"*". Hay que garantizar su origen, la seguridad y el registro de la procedencia, porque esos atributos "son los que hoy paga el mercado".

En Estados Unidos, el beneficio consiste en la obtención de información individual de cada animal, en lugar de manejar datos promedio del lote, lo cual le permitirá "minimizar errores". Los integrantes de la cadena productiva deben entender que ofrecer un producto diferenciado, significa obtener mejores precios. El programa que adopte cada país debe ser "homologable" con los de otras naciones o bloques económicos. Es conocido el caso de las dificultades que está teniendo México para adaptarse al Sistema Nacional de Identificación Animal (Nais) de Estados Unidos, el cual se espera esté operativo en el 2007.

Brasil, cuenta con el sistema de trazabilidad "SisBon", que se aplica obligatoriamente, desde 2003, a todo el ganado de exportación. Se espera imponerlo en los próximos años al resto de las reses del país, así como adaptarlo a la cadena de frutas y verduras.

La Industria Avícola no es ajena a este proceso y se encuentra inmersa en el Proceso de Trazabilidad de sus productos, tanto de aves, como de huevos.

En las principales revistas de difusión internacional, se encuentran avisos de empresas ofreciendo etiquetas para las bolsas (**) y otras formas de favorecer el seguimiento de determinadas fechas y procesos, de la carne de ave o huevos en exhibición para su venta.

Algunas empresas, en distintos países, han optado por insertar a cada pollo una pequeña plaquita plástica que contiene entre otra información: el nombre de la empresa que lo procesó, su peso, su fecha de proceso, su fecha de vencimiento y el inspector que efectuó la revisión final.

Ejemplo de ello es Holanda, que es el primer país europeo con un Programa Nacional de Calidad en Huevos. Comenzó en los primeros años de la década del 90'. Los principales aspectos son la seguridad alimentaria, el control de Salmonella y la trazabilidad. La seguridad alimentaria necesita ser garantizada por programas de calidad creíbles y ello se logra con los sistemas de trazabilidad; para poder identificar los lotes individuales de pollos y/o huevos y así verificar que recibieron el adecuado manejo y control de calidad.

Pero la identificación como tal, no sólo sirve para darle la debida tranquilidad al cliente final; sino también como elemento de control a la planta de beneficio (camal) o planta procesadora, que generalmente procesa en el mismo día pollos o huevos pertenecientes a distintas granjas, cuando ofrece los servicios de maquila.

*** Las etiquetas en las bolsas son la forma más común de identificar a los pollos procesados. Las plaquitas de plástico también se usan para la identificación del producto, pero no en forma generalizada. Se busca que cada pollo que salga de la planta procesadora, lo haga con toda la información necesaria para que los consumidores finales los adquieran, confiando 100% en la etiqueta que los respalda.*

Uruguay se encuentra diseñando un "Plan de Trazabilidad Ganadera", en el contexto del compromiso adquirido por su país con la Unión Europea, de tener "todos los animales trazados, al 1 de abril del 2009". Dentro de este objetivo, todos los predios ganaderos uruguayos deben ser identificados individualmente y georeferenciados. Se espera imponer un Sistema de Trazabilidad "obligatorio" y "uniforme" para todo el país; el mismo que debe asentarse sobre un dispositivo único de identificación—visual y electrónico—y consideran que el momento de la identificación sea a los 6 meses del nacimiento.

La Trazabilidad debe constituirse en una Herramienta Implementada en nuestro sector agropecuario; dentro de un Planeamiento de Innovación asequible y homogéneo; que debe abordarse paulatinamente, para estar en concordancia con el escenario tecnológico actual, que nos permita posicionarnos como futuro mercado exportador de alimentos. (MP)