



**FACULTAD DE INGENIERÍA GEOGRÁFICA, AMBIENTAL Y ECOTURISMO**

MEJORA DEL PROCESO DE CUMPLIMIENTO DE CRITERIOS SOCIO-  
ECOLÓGICOS DE LA NORMA GLOBAL GAP (BUENAS PRÁCTICAS  
AGRÍCOLAS) EN UN FUNDO DE ICA

**Línea de investigación:**

**Biodiversidad, ecología y conservación**

Trabajo de suficiencia profesional para optar el título profesional de  
Ingeniera en Ecoturismo

**Autora:**

Cuadros Bautista, Thalía Nohelia

**Asesora:**

Gordon Meza, Ruth Escarlen

ORCID: 0000-0002-7693-2336

**Jurado:**

Naupay Vega, Marlitt Florinda

Alvarado Perez, Karina Milagros

Valer Silva, José Manuel

**Lima - Perú**

**2024**



# MEJORA DEL PROCESO DE CUMPLIMIENTO DE CRITERIOS SOCIO-ECOLÓGICOS DE LA NORMA GLOBAL GAP (BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS) EN UN FUNDO DE ICA

## INFORME DE ORIGINALIDAD

14%

INDICE DE SIMILITUD

14%

FUENTES DE INTERNET

5%

PUBLICACIONES

7%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

## FUENTES PRIMARIAS

1	<a href="https://repositorio.unfv.edu.pe">repositorio.unfv.edu.pe</a> Fuente de Internet	2%
2	<a href="https://repository.ucc.edu.co">repository.ucc.edu.co</a> Fuente de Internet	1%
3	<a href="https://cdn.www.gob.pe">cdn.www.gob.pe</a> Fuente de Internet	1%
4	<a href="https://www.fao.org">www.fao.org</a> Fuente de Internet	1%
5	Submitted to Tecsup Trabajo del estudiante	1%
6	Submitted to Universidad Nacional Abierta y a Distancia, UNAD,UNAD Trabajo del estudiante	1%
7	<a href="https://repositorio.unitec.edu">repositorio.unitec.edu</a> Fuente de Internet	1%
8	<a href="https://www.slideshare.net">www.slideshare.net</a> Fuente de Internet	1%



**FACULTAD DE INGENIERÍA GEOGRÁFICA, AMBIENTAL Y ECOTURISMO**

MEJORA DEL PROCESO DE CUMPLIMIENTO DE CRITERIOS SOCIO-  
ECOLÓGICOS DE LA NORMA GLOBAL GAP (BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS)

EN UN FUNDO DE ICA

**Línea de Investigación:**

Biodiversidad, ecología y conservación

Informe de Suficiencia Profesional para optar el Título Profesional de Ingeniera en Ecoturismo

**Autora:**

Cuadros Bautista, Thalía Nohelia

**Asesora:**

Gordon Meza, Ruth Escarlen

ORCID 0000-0002-7693-2336

**Jurado:**

Naupay Vega, Marlitt Florinda

Alvarado Perez, Karina Milagros

Valer Silva, José Manuel

**Lima - Perú**

**2024**

### **Dedicatoria**

Dedico este trabajo a Quien, con favor, "me hace fuerte en batallas" (Hebreos 11:34), gracias Dios por sostenerme hasta aquí, sé que seguirás escribiendo mi historia, a mis padres Raúl y Sofía que me han acompañado en las diferentes etapas compartiendo alegrías y tristezas, a mis hermanos Raúl Daniel y Patrick que siempre están preguntando cuando emprendo algo y dándome sus consejos, familia nuclear, familia espiritual, amistades que han estado acompañándome con una palabra, un ánimo o recordándome en oración .

### **Agradecimiento**

Agradezco a mi querida Alma Mater, Universidad Nacional Federico Villarreal, que a través de los docentes han contribuido a mi formación.

Un agradecimiento a la empresa Genética Agrícola S.A.C. por brindarme las facilidades para el desarrollo del presente trabajo.

Un agradecimiento a mi asesora, por su tiempo y compromiso en esta etapa.

## Índice

Resumen.....	7
Abstract.....	8
<b>I. INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>9</b>
1.1. Trayectoria del autor .....	9
1.2. Descripción de la empresa .....	11
1.3. Organigrama de la empresa .....	12
1.4. Área y funciones desempeñadas .....	13
<b>II. MEJORA DEL PROCESO DE CUMPLIMIENTO DE CRITERIOS SOCIO-ECOLÓGICOS DE LA NORMA GLOBAL GAP (BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS) EN UN FUNDO DE ICA .....</b>	<b>15</b>
2.1. Generalidades .....	15
2.1.1. <i>Recurso vitícola, como atractivo turístico y producto de exportación.</i> .....	16
2.1.2. <i>Buenas Prácticas Agrícolas</i> .....	17
2.2. Objetivos .....	20
2.2.1. <i>Objetivo General</i> .....	20
2.2.2. <i>Objetivos Específicos</i> .....	20
2.3. Antecedentes .....	20
2.4. Metodología .....	23
2.5. Resultados .....	25
2.5.1. <i>Diagnóstico de los tres criterios socio-ecológicos</i> .....	25
2.5.2. <i>Identificación del grado de cumplimiento de tres criterios socio-ecológicos</i> .....	28
2.5.3. <i>Propuesta y alcances de mejora de documentos de gestión</i> .....	38
2.6. Discusión de resultados.....	45
<b>III. APORTES MÁS DESTACABLES A LA EMPRESA.....</b>	<b>47</b>
<b>IV. CONCLUSIONES.....</b>	<b>48</b>
<b>V. RECOMENDACIONES.....</b>	<b>49</b>
<b>VI. REFERENCIAS.....</b>	<b>50</b>
<b>VII. ANEXOS.....</b>	<b>53</b>

### Índice de Tablas

<b>Tabla 1</b> Datos de la empresa .....	11
<b>Tabla 2</b> Requerimientos relacionados al principio Higiene .....	26
<b>Tabla 3</b> Requerimientos relacionados al principio Salud, seguridad y bienestar del trabajador .....	27
<b>Tabla 4</b> Requerimientos relacionados al principio Gestión de residuos.....	28
<b>Tabla 5</b> Grado de cumplimiento de criterios socio-ecológicos .....	29

### Índice de Figuras

<b>Figura 1</b> Organigrama institucional de la empresa Genética Agrícola S.A.C. ....	12
<b>Figura 2</b> Desarrollo cronológico de las Buenas Prácticas Agrícolas .....	18
<b>Figura 3</b> Pilares de las Buenas Prácticas Agrícolas .....	18
<b>Figura 4</b> Logotipos de certificaciones y adendas .....	19
<b>Figura 5</b> Valoración empleada para verificación de cumplimiento de Criterios.....	24
<b>Figura 6</b> Valoración del nivel de cumplimiento principio Higiene.....	30
<b>Figura 7</b> Valoración del nivel de cumplimiento principio Salud, seguridad y bienestar .....	32
<b>Figura 8</b> Valoración del nivel de cumplimiento principio Gestión de residuos sólidos .....	36
<b>Figura 9</b> Propuesta de Evaluación de riesgo para Higiene.....	39
<b>Figura 10</b> Propuesta de Supervisión de actividades de Limpieza e Higiene.....	40
<b>Figura 11</b> Propuesta de Procedimiento de Limpieza de materiales de producción y cosecha .....	41
<b>Figura 12</b> Propuesta de Procedimiento de Higiene durante la cosecha .....	42
<b>Figura 13</b> Propuesta de Control de Higiene del Personal .....	43
<b>Figura 14</b> Propuesta de Procedimiento de segregación y reutilización de residuos .....	44

## Resumen

El objetivo fue evaluar la mejora del proceso de cumplimiento de tres criterios socio-ecológicos de la Norma Global GAP en la primera etapa de implementación en un Fundo de Ica. La metodología para el informe se desarrolló usando como instrumento el Checklist de la Norma Global GAP (N.G.G.) Versión 6 (V.6), donde posterior a Observación *in situ* y Verificación de información documentaria se procede el llenado del Checklist (automatizable) mediante puntuación, significando 1 criterio cumplido asignando color verde, 0.5 criterio en proceso, representado con color amarillo, 0 sin avance representado por color rojo y N.A. la no aplicación asignado color blanco. Se obtuvo como resultado respecto al principio de Higiene se cuenta con 25% de cumplimiento, 50% en proceso y 25% sin cumplir, según puntuación asignada representa un 50% ; en cuanto al principio Salud, seguridad y bienestar del trabajador resulta 33.33% cumplido, 33.33% en proceso, 27.78 no cumple y 5.56 no aplica, según puntuación asignada se representa el 53% de avance; respecto al principio Gestión de residuos, los resultados muestran que no hay criterio cumplido ,en proceso 55.56% y no cumplido 44.44% , según puntuación 28%. Dando como conclusiones que en la evaluación de mejora es importante realizar un diagnóstico, cuantificar mediante porcentaje los avances y considerar la ejecución de las propuestas, ya que están diseñadas de acuerdo a las ausencias, de esta manera se optimizarían acciones para la implementación.

*Palabras clave:* checklist, global gap, procedimientos, equipos de protección personal

### Abstract

The objective was to evaluate the improvement of the process of compliance process of three socio-ecological criteria of the Global GAP Standard, in the first stage of implementation at a farm in Ica. The methodology used for the report was developed using the Global GAP standard (NGG) Version 6 (V.6) checklist as an instrument, where after on-site observation and verification of documentary information, the checklist is filled out (automatable) using scoring, meaning: 1 criterion fulfilled assigning green color, 0.5 criterion in process, represented with yellow color, 0 without progress represented by red color and N.A. non-application assigned white color. The result obtained regarding the Hygiene principle was : 25% compliance, 50% in process and 25% not met, according to the assigned score, it represents 50%; Regarding the principle Health, Safety and Well-being of the worker, 33.33% is fulfilled, 33.33% is in process, 27.78 is not fulfilled and 5.56 is not applicable, according to the assigned score, 53% progress is represented; Regarding the Waste Management principle, the results show that there is no fulfilled criterion, in process 55.56% and not fulfilled 44.44%, 28% progress is represented. Drawing conclusions that in the improvement evaluation it is important to carry out a diagnosis, quantify the progress by percentage and consider the execution of the proposals, since they are designed according to the absences, this way actions for implementation will be optimized.

*Keywords:* checklist, global gap, procedures, personal protection equipment

## I. INTRODUCCIÓN

### 1.1. Trayectoria del autor

Thalía Nohelia Cuadros Bautista, en adelante la autora, bachiller de Ingeniería en Ecoturismo obtuvo el grado de Bachiller en el año 2015 , se desempeñó como Asistente de Seguridad, Salud Ocupacional, Medio ambiente y certificaciones, responsable de la actualización de información del Sistema de Seguridad en el Trabajo en marco de la Ley 29783 y del proceso de Implementación y Certificación Global GAP, estándar de Buenas Prácticas Agrícolas necesaria para exportaciones, en la empresa Genética Agrícola S.A.C.

Durante el bimestre octubre - noviembre del año 2023, brindó soporte como Asistente de Seguridad y Salud Ocupacional y Medio Ambiente, encargada de actualizar matrices IPERC, Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Controles, mapas de riesgo, mediante entrevistas a trabajadores de una empresa del sector retail y visita a las instalaciones respectivamente, como parte de la Consultoría AENOR - JBM Ingenieros.

El período febrero 2020 – enero 2022 desempeñó el puesto de Asistente de Seguridad y Salud en el Trabajo siendo responsable de brindar soporte de capacitación y difusión de información relacionas a Seguridad y Salud a las áreas administrativa y operativa, así mismo fue responsable de elaboración de documentación de Saneamiento Ambiental, en la empresa privada de Transporte y Recolección de Residuos Sólidos, Ecoglobo S.A.C.

Desarrolló funciones como Asistente de Cartografía, durante el intervalo febrero - mayo y septiembre - diciembre del año 2019 siendo responsable de la sistematización cartográfica y estadística de Inventarios viales georreferenciados, así como elaboración de mapas, en la entidad Provías Descentralizado, Ministerio de Transporte y Comunicaciones.

Ocupó el cargo de Asistente Cartográfica, en el lapso julio - agosto 2019, donde realizaba la edición de información del Censo Rural, en el Instituto Nacional de Estadística e Informática.

Realizó prácticas profesionales en el período junio 2016 - junio 2017, desarrollando la coordinación con miembros de equipos técnicos participantes del “Programa de Incentivos públicos -Meta 40”, recopilación de información digital geográfica y elaboración de mapas en la entidad Provías Descentralizado, Ministerio de Transporte y Comunicaciones.

La autora, participó como voluntaria del “Programa Soy Cultura”, en el trimestre febrero 2016- mayo 2016 teniendo como responsabilidad la revisión de información gráfica en el banco de fotos –Proyecto Qhapaq Ñan, en el Ministerio de Cultura.

Se desempeñó como Promotora ambiental durante el período mayo - agosto 2015 siendo responsable de realizar sensibilización ambiental a la población, levantamiento de información en campo con GPS en la Municipalidad distrital de Cieneguilla.

Desempeñó funciones de Asistente de Ingeniería durante junio 2014 - marzo 2015, realizando la revisión de expedientes y trámites en la SUNARP, Superintendencia Nacional de los Registros Públicos, en la empresa Ingenieros Constructores y Ambientales Perú S.A.C.

Desarrolló funciones como Educadora Ambiental, en el período mayo 2013-febrero 2015, realizando guiados y talleres educativos de biodiversidad, conservación y medio ambiente a estudiantes escolares, en una entidad Consorcio Ecolatina S.A.C.-Parque Zoológico Huachipa.

## 1.2. Descripción de la empresa

Genética Agrícola S.A.C. es una empresa peruana dedicada al cultivo, comercialización y exportación de uva de mesa de alta calidad. Las variedades de uva desarrolladas son: Superior, Early Sweet, Crimson y Arra 15, asimismo ejecuta las actividades de Captación, tratamiento y distribución de agua.

Forma parte del Grupo Kalecorp, conjunto de empresas con trayectoria en distintas actividades económicas que van desde Cultivo de uvas hasta fabricación de fertilizantes.

### Misión

Producción y exportación de productos de calidad, generando confianza en los clientes, bienestar en los colaboradores y desarrollo sostenible en las comunidades.

### Visión

Reconocimiento como una empresa sostenible y líder en el sector agroindustrial, de la mano de la innovación, investigación y el desarrollo constante.

**Tabla 1**

*Datos de la empresa*

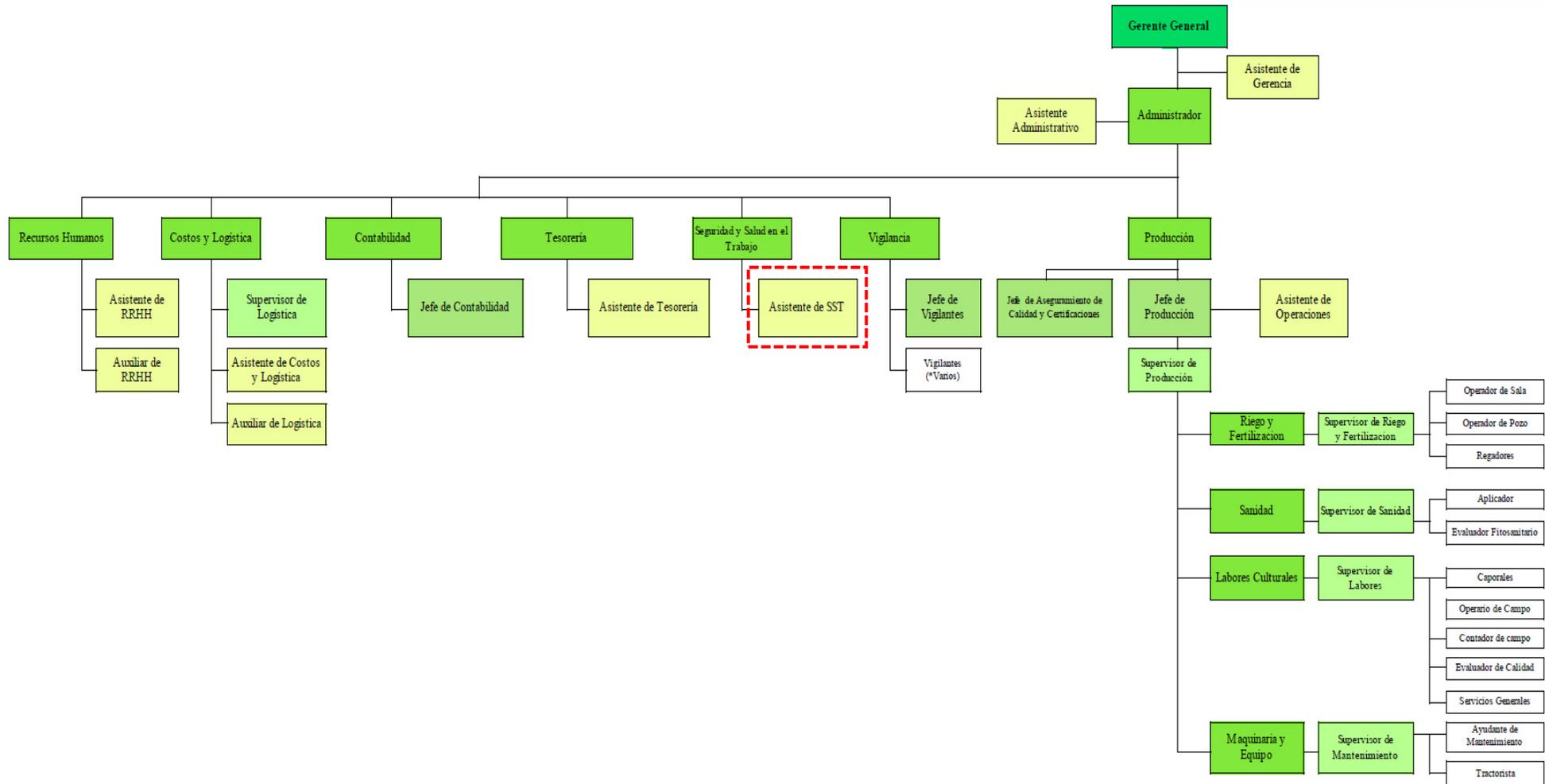
RUC	20608924982
Razón Social	Genética Agrícola S.A.C.
Actividades económicas	- Cultivo de uva - Captación, tratamiento y distribución de agua

*Nota. Tomado y adaptado de Superintendencia Nacional de Administración Tributaria (2024)*

### 1.3. Organigrama de la empresa

Figura 1

Organigrama institucional de la empresa Genética Agrícola S.A.C.



Nota. Tomado del área de Recursos Humanos de la empresa Genética Agrícola S.A.C. (2024)

#### 1.4. Área y funciones desempeñadas

La autora realiza labores como Asistente de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) en el área del mismo nombre y en marco a la implementación de la N.G.G. formó parte del Equipo durante la primera etapa de implementación, desempeñó las siguientes funciones:

- Edición de documentos anuales en materia de Seguridad y Salud en el trabajo (Presupuesto Anual, Objetivos y Metas, Programa de Capacitación Anual, entre otros).
- Soporte para alineamiento del Sistema SST a la normativa vigente.
- Difusión de documentos SST tales como Política, mapas de riesgo, matrices IPERC, entre otros.
- Realización de inducción a personal nuevo ingresante, entrega de documentos de seguridad y salud en el trabajo (Reglamento Interno SST, Recomendaciones SST por puesto de trabajo,
- Evaluación, gestión, adquisición y entrega de los Equipos de Protección Personal de acuerdo al puesto desempeñado.
- Llenado de los registros Obligatorios señalados en el Reglamento de la Ley N° 29783, aprobado por el Decreto Supremo N° 005-2012-TR.
- Elaboración de las Matrices de Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Controles (IPERC) según los puestos de Trabajo.
- Ejecución de Planes de SST, Emergencia, entre otros , Programas de Saneamiento Ambiental, Simulacros , entre otros
- Realización de inspecciones inopinadas en las instalaciones.
- Implementación de herramientas de SST tales como señaléticas de prevención de riesgos, botiquines, extintores, luces de emergencia, entre otros en las instalaciones de la empresa.

- Visita a las instalaciones y evaluación en marco a los requisitos obligatorios requeridos por la N.G.G. V.6 usando el Checklist que proporciona la norma.
- Seguimiento de tareas designadas por equipos de trabajo y actualización en el Checklist.
- Coordinaciones con la consultora para visita, capacitación y asesoría.
- Edición y elaboración de documentos del Sistema Integrado de Gestión, tales como formatos, procedimientos, manuales.

## **II. MEJORA DEL PROCESO DE CUMPLIMIENTO DE CRITERIOS SOCIO-ECOLÓGICOS DE LA NORMA GLOBAL GAP (BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS) EN UN FUNDO DE ICA**

### **2.1. Generalidades**

El presente informe por suficiencia profesional describe la experiencia en el área de Seguridad y Salud en el Trabajo en la empresa Genética Agrícola S.A.C., se describirá tres criterios requeridos como parte de la implementación de la Norma Global GAP (Buenas Prácticas Agrícolas) en un Fundo de uvas.

La biodiversidad y diversidad cultural han sido celebradas en actividades gastronómicas de alcance internacional donde además de gustar potajes singulares ,los productores vieron la oportunidad de articularse a distintos mercados tanto nacionales como extranjeros y es que este tipo de eventos ha puesto en vitrina nuestros productos agrícolas siendo un medio para llegar a mercados exigentes, permitiendo así darlos a conocer, en este contexto es importante mencionar la influencia de las exportaciones para este sector, ya que más del 20% de la población económicamente activa trabaja en el sector agrícola.

Las certificaciones son de vital importancia para los productores cuyo objetivo es el mercado internacional, ya que requieren certificar una producción sostenible, para ello deben cumplir los requisitos que solicita el mercado destino el cual generalmente está representado por una certificación específica entre las más conocidas está la Global GAP, certificación sostenible que avala la ejecución de las Buenas Prácticas Agrícolas durante el proceso de producción.

Global GAP nace en el año 1997, con el nombre EUREGAP, norma voluntaria que buscaba certificar un sistema integral de gestión que abarcara Seguridad Alimentaria, Sostenibilidad Ambiental y el Bienestar de los trabajadores, constituyéndose con el tiempo en

norma líder de Buenas Prácticas Agrícolas y en el 2007 adoptó el nombre con el que actualmente se le conoce, Global GAP.

### ***2.1.1. Recurso vitícola, como atractivo turístico y producto de exportación.***

Nuestro país se caracteriza por poseer un gran patrimonio cultural el cual desempeña un papel trascendental en el desarrollo económico de nuestro país.

El Perú, cuna de grandes civilizaciones, conquista europea y mestizaje, se constituye en un lugar con características culturales diversas sumado a ello su singularidad geográfica y climática lo han convertido en un destino turístico muy popular en los últimos años.

La Gastronomía también es reconocida a nivel mundial por deleitar paladares de todo visitante que gusta de nuestros platos, esto debido a la fusión de influencias indígenas, europeas, africanas y asiáticas, esta actividad ha logrado concatenar con varios sectores, entre ellos , uno de los más importantes es el sector Agrícola.

La Agricultura peruana es una fuente inmensa de diversidad y riqueza, la singularidad de las regiones que poseen un conjunto único de condiciones permite que la industria agrícola produzca una amplia gama de productos. En la costa, donde las condiciones son principalmente áridas, se cultivan frutas como uvas, mangos y cítricos, así también, hortalizas como el espárrago. En la sierra con variables altitudes y diversos climas, se cultivan variedades de papas y ajíes, así como el maíz. La amazonia se ha caracterizado por la producción de frutas tropicales como el aguaje y el camu-camu.

De esta amplia y variada actividad sobresale la Viticultura, rama de la agricultura enfocada al cultivo y cuidado de la vid, que ha recibido elogios debido a que ha consolidado a nuestro país como “primer exportador mundial de uvas frescas” según el Ministerio de

Desarrollo Agrario y Riego, alcanzando el año 2023 una producción total de 649.000 toneladas, cifra históricamente más elevada de todos los tiempos.

El recurso vid es un producto importante para la región de Ica, región caracterizada por ser uno de los primeros productores de este fruto, ya que además de ser producto de exportación constituye un atractivo turístico, debido a que hay actividades en torno a ella tales como: El Festival Internacional de la vendimia, Tour de bodegas por las Rutas del Pisco, entre otros.

Este producto representa un recurso muy valioso para la identidad de los lugareños de Ica, debido a que promueve la economía permitiendo desde el desarrollo de actividades productivas hasta actividades de servicio, la singularidad de esta región y este fruto han abierto muchísimas oportunidades de crecimiento económico a través de actividades turísticas o de exportación.

### ***2.1.2. Buenas Prácticas Agrícolas***

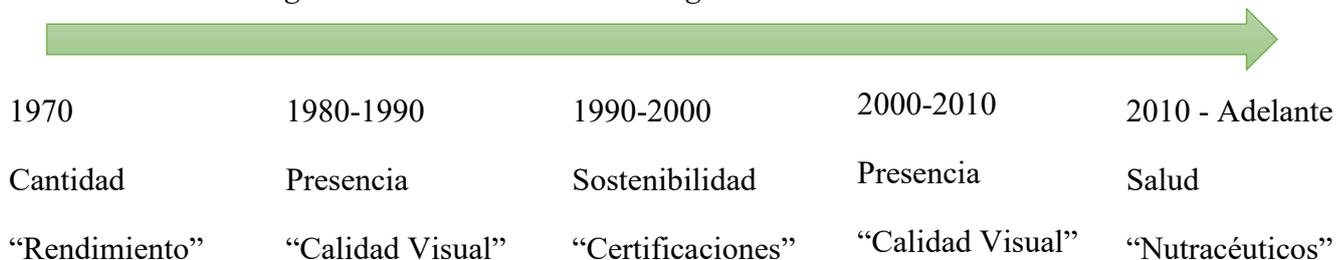
Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) son un conjunto de acciones o prácticas que se realizan en una explotación agrícola, tendientes a reducir los peligros químicos, físicos y microbiológicos. Están orientadas a obtener productos inocuos, sanos y limpios, mejorar las condiciones de los trabajadores en cuanto a Seguridad, salud y bienestar y proteger el medio ambiente, con métodos ecológicamente seguros, higiénicamente aceptables y económicamente factibles (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO-2012).

El conjunto de prácticas abarcan las etapas de cultivo, cosecha, almacenamiento y distribución de productos.

La historia de las Buenas Prácticas Agrícolas puede resumirse cronológicamente en la siguiente línea de tiempo:

**Figura 2**

*Desarrollo cronológico de las Buenas Prácticas Agrícolas*

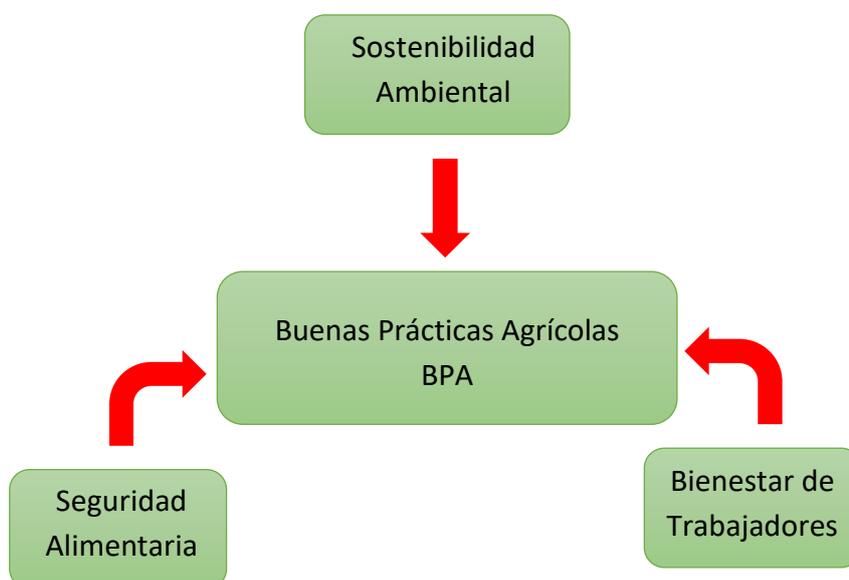


*Nota: Elaboración propia*

Los pilares centrales de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) son los siguientes:

**Figura 3**

*Pilares de las Buenas Prácticas Agrícolas*



*Nota: Elaboración propia*

Para poder garantizar el cumplimiento de distintos estándares, los cuales varían de acuerdo a cada certificación agrícola, los cuales actúan como sellos que garantizan que los productos agrícolas han sido cultivados, procesados y envasados siguiendo estándares

específicos de calidad, seguridad y sostenibilidad. Estas certificaciones son otorgadas por organizaciones independientes luego de una rigurosa auditoría.

Algunas de las certificaciones conocidas en nuestro ámbito nacional, son: Global GAP, Smeta, Spring, Rainforest Alliance, BRC Food, Nurture, entre otras, cada una de estas normas voluntarias tiene un objetivo específico y en algunos casos tienen adendas, los detalles de esta información se muestra en el Anexo B.

#### **Figura 4**

*Logotipos de certificaciones y adendas*



*Nota.* Adaptado de Innova Consultores del Perú (2024)

En este contexto se presentará tres aspectos socio-ecológicos analizados en la primera etapa de implementación de la N.G.G. en un Fundo en Ica.

## **2.2. Objetivos**

### **2.2.1. Objetivo General**

Evaluar la mejora del proceso de cumplimiento de tres criterios socio-ecológicos de la Norma Global GAP. en la primera etapa de implementación en un Fundo de Ica.

### **2.2.2. Objetivos Específicos**

- Realizar un diagnóstico en marco a los requerimientos de la Norma Global GAP.
- Identificar el grado de cumplimiento de tres criterios socio-ecológicos: Higiene, Seguridad y Bienestar del Trabajador y Gestión de residuos sólidos.
- Realizar propuestas y alcances de mejora de documentos de gestión para optimizar la implementación de requerimientos de la Norma Global GAP.

## **2.3. Antecedentes**

Ishpilco (2020) en su trabajo de investigación titulado *“Implementación de la norma Global G.A.P. para la exportación de frambuesa de la empresa de la Granja Porcón 2019”*, el problema es la mejora en el proceso de exportación de frambuesas luego de la implementación de la Norma Global GAP en la granja Porcón. La metodología usada es cuantitativa, descriptiva y propositiva. Los instrumentos usados fueron Fichas de recolección y fichas de registro, ficha de verificación Global GAP donde se recopiló información en base a la observación del total de 10.9 ha de cultivo. Los resultados muestran el 80% de cumplimiento del criterio Salud, seguridad y bienestar y la falta de cumplimiento (0%) del criterio de Higiene

Rodríguez R. y Rodríguez L.(2019) en el trabajo de investigación titulado *“Análisis y propuesta de mejoras sobre los procedimientos efectivos de Higiene, Seguridad y Salud Ocupacional en la empresa Agroindustrias del Valle de R.L.”* , el problema es Identificar las condiciones actuales en las que se desempeñan los trabajadores de la empresa Agroindustrias

del Valle S. de R.L., las autoras usaron dos tipos de encuestas para recolectar información de trabajadores en puesto de Obreros y Jefes, del primer grupo el 85% considera inseguro su lugar de trabajo, de ellos el 98% no contaba con equipos especializados para el trabajo, del segundo grupo el 100% de los encuestados afirman que no cuentan con equipo adecuado para su seguridad. Se concluye que los trabajadores que laboran en la empresa industrial carecen de todas las normas de higiene, seguridad y salud ocupacional.

Santillán (2018) en la *“Propuesta de implementación de certificación Global GAP para mejorar la comercialización de cacao orgánico en la cooperativa de servicios múltiples APROCAM-2018”*, el problema es la mejora de la comercialización de cacao orgánico. El tipo de investigación fue descriptivo – propositivo. Los instrumentos fueron un Checklist y una encuesta. La muestra fue 161 socios de la cooperativa. El Checklist consiste en la Lista de verificación que contiene los requisitos exigidos por Global GAP V5.1. Los resultados indicaron que, para la primera variable, Diagnóstico de la implementación actual resulta el cumplimiento del 87.83% del 100% exigido de Obligaciones Mayores, 82.25% del 95% exigido de Obligaciones Menores y 86.67% de Recomendaciones. En la segunda variable, Comercialización de cacao orgánico los resultados, 66.67% considera que las certificaciones implementadas han permitido incrementar volúmenes de venta, frente al 33.33% que considera lo contrario; en cuanto a la percepción de que, si las certificaciones han permitido mejorar los precios de venta del cacao, el 33.33% de encuestados está de acuerdo frente al 66.66% en desacuerdo. En conclusión, en cuanto a la revisión del Checklist, APROCAM cuenta con una calificación “Muy Bueno” (87.85%) pero debe implementar lo faltante para obtener la certificación. Respecto a la encuesta aplicada al área comercial, se afirma que las certificaciones implementadas en la cooperativa sí han permitido incrementar sus precios de venta.

De La Cruz (2016) en la *“Implementación del protocolo Global GAP para la exportación de uva de mesa en viña Tacama S.A.”*, el problema es la manera en que la implementación del protocolo Global GAP influiría en la exportación de uva de mesa en la empresa Viña Tacama S.A. Se desarrolló el método Descriptivo – Correlacional. Los instrumentos usados son los registros de la empresa aplicándolos a una muestra específica de uvas de mesa de la empresa Viña Atacama, así como los requisitos pedidos por Global GAP. La autora permite inferir los siguientes resultados, el cumplimiento del 100% de las obligaciones mayores y 95% de obligaciones menores, así mismo se consigue aumentar \$1.30 dólar por kilogramo de uva de mesa para exportación, lo cual representa el 59% de ganancia respecto al año anterior. Se concluye que la implementación de la certificación Global GAP genera beneficios y fomenta el desarrollo sostenible, ya que las mejoras son proporcionales al ámbito social, ecológico y económico.

Rincón et al. (2015) en su artículo *“Impacto de la aplicación de la Norma Global GAP, en el sector agroalimentario Latinoamericano”* analizó 27 casos publicados de experiencias adquiridas en la implementación de dicha norma en el Sector productivo. Según sus resultados referidos a tres pilares de la norma, el 59% de los proyectos evaluados presentaron implementaciones concretas en temas de inocuidad, 44% en aspectos de seguridad y salud del trabajador y el 41% muestra gran compromiso frente al manejo integrado de cultivos y plagas, así como acciones sostenibles. Se concluye que aunque no todos dieron el mismo nivel de importancia a los pilares evaluados, debido a falta de concepción e integración, hay un interés en los sectores productivos en llegar a nuevos mercados mediante la aplicación de la norma, es por ello que se hace necesario crear conciencia de la articulación de los tres pilares.

## 2.4. Metodología

La metodología usada para identificar el cumplimiento de los criterios socio-ecológicos Higiene, Seguridad y Bienestar del Trabajador y Gestión de residuos sólidos, usó como instrumentos el Checklist de la N.G.G. V.6, el cual consiste en una serie de criterios (principios) y nivel de cumplimiento, las técnicas usadas fueron Observación *in situ* y Verificación de cumplimiento de la N.G.G.

El procedimiento empleado para la recolección de información consistió en la revisión de los criterios del Checklist, se realizó trabajo en gabinete para verificar existencia de información documentaria, revisando la base de datos y de requerirse consultando a los trabajadores que desempeñan puestos afines a dicha documentación, así mismo se realizó trabajo de campo mediante visita a las instalaciones para confirmar la existencia de lo solicitado por la norma e identificar lo faltante, en ambas acciones se procedió a valorar y asignar un color de acuerdo al grado de cumplimiento, adaptación de Semaforización del nivel de cumplimiento, significando 1 criterio cumplido asignando color verde, 0.5 criterio en proceso, representado con color amarillo, 0 sin avance representado por color rojo y

N.A. la no aplicación asignado color blanco, tal como se muestra en la figura 5, de no contar con el criterio se identifica lo que se debe implementar.

**Figura 5**

*Valoración empleada para verificación de cumplimiento de Criterios*

COLOR	VALORACIÓN	DESCRIPCIÓN
	1	Indica que el criterio está implementado
	0.5	Indica que el criterio está en proceso implementación
	0	Indica que el criterio está sin implementación
	N.A.	Indica que el criterio No Aplica

*Nota.* La valoración tiene 4 posibilidades. Adaptado de Semaforización del nivel de cumplimiento de logros por Centro Nacional de Planeamiento Estratégico, 2023, Guía para el seguimiento y evaluación de políticas nacionales y planes del Sinaplan.

Para el desarrollo del presente informe se consideró normativa internacional y nacional Global GAP (antes EUREPGAP) norma reconocida a nivel internacional de carácter voluntario que nace en el año 1997 y desde entonces ha ido presentando diferentes versiones, cada una de las cuales tiene alcance específico de aplicación. Ésta norma aplica un conjunto de estándares que permite asegurar que los alimentos se han producido ejecutando directrices de calidad y buenas prácticas, lo cual se materializa en el aspecto Ambiental, mediante las buenas prácticas agrícolas promoviendo de esta manera la Agricultura Sostenible y en el aspecto Social promueve la seguridad y bienestar de los trabajadores.

Ley 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, publicada en el año 2011, establece medidas para lograr la prevención de accidentes laborales en las empresas, la mencionada ley aborda aspectos referidos a prevención de riesgos laborales, derechos y deberes de los trabajadores, Participación y consulta de los trabajadores, Vigilancia de la salud, Investigación de accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales, Sanciones por incumplimiento.

Norma Técnica Peruana 399.010-1-2016. Señales de seguridad, contiene símbolos gráficos y colores de seguridad. El documento brinda ejemplo de señales de seguridad y símbolos.

Norma Técnica Peruana 900.058:2019 Gestión de Residuos, Código de colores para el almacenamiento de residuos sólidos en los ámbitos de la gestión municipal y no municipal. La presente Norma brinda indicaciones sobre residuos peligrosos los cuales deben ser almacenados de manera diferenciada a fin de evitar riesgos a la salud y al medio ambiente.

## **2.5. Resultados**

Para poder evaluar las mejoras del proceso de implementación de los tres criterios socio-ecológicos Higiene, Seguridad y bienestar del trabajador y Gestión de residuos sólidos se procedió a la realización del diagnóstico, identificación del grado de cumplimiento y se propuso mejoras en documentación y alcances de mejora.

### ***2.5.1. Diagnóstico de los tres criterios socio-ecológicos***

Durante esta etapa se procedió a la búsqueda documentaria, verificación de existencia de infraestructura, entre otros solicitados por la norma respecto a los principios socio-ecológicos: Higiene, Seguridad y Bienestar del Trabajador y Gestión de residuos sólidos. Los resultados fueron:

#### **a) Higiene**

Respecto al principio de Higiene se verificó la existencia del 41.67% de documentación requeridas y 58.33% faltante, en cuanto a instalaciones se cumple el 50%, representado por infraestructura ya existente, algunas de las cuales se encuentran en proceso de mejora, y el otro

50% agrupa la infraestructura en proceso de instalación y/o construcción por la norma, tal como se muestra con detalles en la tabla 2.

**Tabla 2**

*Requerimientos relacionados al principio Higiene*

<b>Requerimiento</b>	<b>Característica</b>	<b>Nombre / Detalle</b>	<b>Existencia</b>
Documentación	Formato	*Evaluación de riesgos para la Higiene	No
		*Supervisión de actividades de Limpieza e Higiene	No
		*Control de Higiene del Personal	Si / En proceso
	Procedimiento	*Higiene	Si
		*Limpieza materiales de producción y cosecha	No
	Programa	*Capacitación en temas de Higiene	Si
Instalaciones	Infraestructura	*Sanitarios fijos o portátiles	Si / En proceso
		*Lavadero de manos	Si / En proceso

*Nota.* Elaboración propia

#### b) Salud, seguridad y Bienestar del Trabajador

Referente a información documentada requerida por la norma, se verifica existencia del 85.71% y 14.29% faltante, en cuanto a implementos existentes está representado por 80% y 20% en proceso de instalación, señalética y botiquines colocados parcialmente, respecto a instalaciones se cuenta con 33.33% representada por infraestructura requerida por la norma, y 66.67% se encuentra en proceso de implementación, la información con mayores detalles se muestra en la tabla 3.

**Tabla 3***Requerimientos relacionados al principio Salud, seguridad y bienestar del trabajador*

<b>Requerimiento</b>	<b>Característica</b>	<b>Nombre</b>	<b>Existe</b>
Documentación	Formato	*Evaluación de riesgos para Salud, Seguridad y Bienestar de los trabajadores	Si
		*Salud y Seguridad	Si
	Procedimiento	*Emergencias y accidentes	Si
		*Limpieza y almacenado equipos de protección	No
	Programa	*Capacitación en Salud y seguridad del trabajador , respuesta ante accidentes, respuesta ante emergencias, recomendaciones de uso sustancias peligrosas, primeros auxilios, entre otros	Si
		*Reuniones	Si
	Hoja de seguridad	*Seguridad de materiales (Hoja datos seguridad-Material Safety Data Sheets)	Si
Implementos	Señalética	*Riesgos potenciales varios (eléctricos, radiación, biológico, entre otros)	En proceso
		*Botiquín (es) de primeros auxilios	Si / En proceso
	Equipo	*Equipo protección individual	Si
		*Caja de comentarios, otros (varios medios de comunicación dirección y trabajadores)	Si
Transporte	*Transporte para el trabajador	Si	
Instalaciones		*Vestuario (de requerirse)	En proceso
	Infraestructura	*Zonas acceso agua	En proceso
		*Comedor	Si

*Nota.* Elaboración propia

## c) Gestión de residuos sólidos

Referente a la Gestión de residuos se cuenta con 16.67% de cumplimiento en cuanto a información documentada y 83.33% faltante, respecto a los implementos se cuenta con el cumplimiento del 50% ,ya que hay contenedores de colores a los cuales se les hará mantenimiento y 50% se encuentra en proceso de elaboración y colocación, en cuanto a instalaciones hay un 50% representada por infraestructura relacionada a áreas de contención de aceite combustible, la cual se encuentra en proceso de mejora e implementación sostenible, la información con mayores detalles se presenta en la siguiente tabla 4.

**Tabla 4**

*Requerimientos relacionados al principio Gestión de residuos*

Requerimiento	Característica	Nombre	Existe
Documentación	Procedimiento	*Gestión de residuos orgánicos e inorgánicos	Si / En proceso
		*Gestión de agua usada	No
		*Gestión de plásticos usados	No
		*Gestión de residuos alimentarios	No
	Programa	*Mantenimiento de maquinarias	En proceso
		*Elaboración de compost	No
Implementos	Equipo	*Contenedores / Tachos de colores	Si / En proceso
Instalaciones	Infraestructura	*Área de contención diésel, tanques de aceites combustibles, entre otros, característica que mitiguen riesgo para el medio ambiente.	En proceso

*Nota.* Elaboración propia

### **2.5.2. Identificación del grado de cumplimiento de tres criterios socio-ecológicos**

Para poder cuantificar el grado de cumplimiento de los principios socio-ecológicos se aplicó como metodología la adaptación de Semaforización del nivel de cumplimiento, presentada en la Figura 5 en el ítem anterior, allí se detalla la asignación de puntuación y color de acuerdo a los detalles del criterio cumplido,

Luego de la verificación de lo requerido por la norma, respecto a los tres criterios evaluados, resulta el principio Salud, seguridad y bienestar del trabajador con mayor grado de cumplimiento tal como se detalla en la tabla 5.

**Tabla 5**  
*Grado de cumplimiento de criterios socio-ecológicos*

<b>Principio socio-ecológico</b>	<b>Grado de cumplimiento</b>
Higiene	50%
Salud, seguridad y bienestar del trabajador	53%
Gestión de residuos sólidos	28%

*Nota.* Elaboración propia

A continuación, se presenta el Checklist de la N.G.G., con los requerimientos a cumplir y con la valoración asignada posterior a la evaluación.

Figura 6

## Valoración del nivel de cumplimiento principio Higiene

Sección	Principio	Criterios	Nivel	Estatus
<b>FV-GFS 19</b>	<b>HIGIENE</b>			<b>50%</b>
FV-GFS 19.01	La finca tiene una evaluación de riesgos para la higiene documentada.	<p>Debe haber disponible una evaluación de riesgos para la higiene documentada que cubra la producción, la cosecha y la manipulación (según corresponda). Dicha evaluación de riesgos debe cubrir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los contaminantes físicos, químicos y microbiológicos; el derrame de fluidos corporales (vómitos, sangrado, etc.) y las enfermedades transmisibles a personas, que están asociados a los productos y procesos aplicables</li> <li>- A los trabajadores, los efectos personales, los equipos, la vestimenta, el material de empaque, el transporte, los vehículos y el almacenamiento de productos (incluido el almacenamiento en la finca por periodos cortos)</li> <li>- El entorno de producción, incluido el diseño y la distribución para prevenir la contaminación cruzada y contribuir a la inocuidad alimentaria</li> <li>- La medición y supervisión de las actividades de limpieza e higiene.</li> </ul>	Obligación Mayor	<b>0</b>
FV-GFS 19.02	Hay establecidos procedimientos de higiene documentados para minimizar los riesgos para la inocuidad alimentaria.	<p>Los procedimientos de higiene deben ajustarse a la evaluación de riesgos e incluir las actividades aplicables de cosecha y postcosecha. Debe haber pictogramas o carteles, escritos en el idioma predominante de los trabajadores, donde se describan las medidas de higiene apropiadas para trabajadores, visitantes y subcontratistas.</p> <p>Cuando se necesite equipo y vestimenta de protección (batas, delantales, mangas, guantes, calzado, etc.), el empleador debe proporcionarlos y estos se deben limpiar, mantener y guardar en un lugar que minimice los riesgos para la inocuidad alimentaria.</p> <p>Se deben lavar las manos siempre que exista una fuente de contaminación, también antes de empezar el trabajo y después de usar los sanitarios.</p> <p>Los procedimientos de higiene deben abordar la contaminación del producto por fluidos corporales, los requisitos de notificación de las personas enfermas (vómitos, ictericia, diarrea, etc.), la restricción de contacto con los alimentos para las personas enfermas y una política de regreso al trabajo. Se deben cubrir los cortes en la piel y usar guantes según corresponda.</p> <p>Debe existir evidencia visual que demuestre que no se infringen los procedimientos de higiene.</p>	Obligación Mayor	<b>0.5</b>
FV-GFS 19.03	Todas las personas que trabajan en la finca han recibido formación en higiene.	<p>El curso básico de higiene de la finca debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Impartirse anualmente a todos los trabajadores, incluidos los propietarios y encargados que trabajan en la finca</li> <li>- Impartirse a todos los trabajadores nuevos</li> <li>- Cubrir todas las instrucciones necesarias</li> <li>- Impartirse en un formato, ya sea escrito u oral, que garantice la comprensión (puede ser oral e ilustrado, sin contenido explicativo escrito, cuando proceda)</li> <li>- Incluir específicamente formación sobre procedimientos de higiene para las actividades de cosecha y manipulación del producto, cuando corresponda.</li> </ul>	Obligación Mayor	<b>1</b>

Sección	Principio	Criterios	Nivel	Estatus
<b>FV-GFS 19</b>	<b>HIGIENE</b>			<b>50%</b>
<b>FV-GFS 19.04</b>	Únicamente se permite fumar, comer y beber en las áreas designadas.	Para evitar la contaminación de productos, se debe permitir fumar, comer, masticar y beber únicamente en las áreas designadas y no en las áreas de manipulación del producto ni de almacenamiento, a menos que la evaluación de riesgos para la higiene indique lo contrario. Beber agua es la excepción.	Obligación Mayor	<b>1</b>
<b>FV-GFS 19.05</b>	Se proporcionan sanitarios limpios a trabajadores, visitantes y subcontratistas en las inmediaciones de su trabajo.	Los sanitarios provistos para las actividades de producción y manipulación (incluidos los sanitarios fijos o portátiles) deben: - Diseñarse y ubicarse de manera que minimicen el posible riesgo de contaminación del producto - Construirse de un material que sea fácil de limpiar y de mantener (esto también se aplica a las letrinas de pozo) - Permitir un acceso directo para realizar el servicio de mantenimiento - Ubicarse a una distancia razonable del lugar de trabajo, es decir, de manera que sean accesibles a pie o con un medio de transporte fácilmente disponible Si la producción y/o manipulación tiene lugar en una instalación, las puertas de los sanitarios no deben abrirse directamente hacia el área de producción y/o manipulación del producto, a menos que las puertas sean de cierre automático. Los sanitarios se deben limpiar y mantener adecuadamente y estar bien abastecidos. Las instalaciones también deben estar disponibles para los visitantes, cuando corresponda.	Obligación Mayor	<b>0.5</b>
<b>FV-GFS 19.06</b>	Hay instalaciones para el lavado de manos disponibles para todos los trabajadores, visitantes y subcontratistas que entran en contacto directo con los productos.	Las instalaciones para el lavado de manos deben estar accesibles y mantenerse limpias y en condiciones higiénicas, para permitir que los trabajadores se laven las manos en cualquier momento en que estas puedan constituir una fuente de contaminación. Las instalaciones deben estar situadas lo más cerca posible de los sanitarios, sin que representen un riesgo de contaminación cruzada. Todas las instalaciones para el lavado de manos deben estar equipadas con jabón y medios para secarse las manos. Cuando sea posible, se deben usar toallas de un solo uso. Las toallas no deben representar un riesgo de contaminación cruzada. Están permitidos los secamanos de aire y de aire caliente. El agua utilizada para lavarse las manos se debe analizar y se deben evaluar los riesgos asociados a la calidad del agua. El agua utilizada debe tener siempre el mismo nivel microbiano que el estándar para el agua potable. Si el agua para el lavado de manos no tiene el mismo nivel microbiano que el estipulado para el agua potable, después de lavarse las manos se debe utilizar un desinfectante de manos (p. ej., gel hidroalcohólico). No está permitido utilizar únicamente gel hidroalcohólico para lavarse las manos antes de entrar en contacto con productos.	Obligación Mayor	<b>0.5</b>
<b>FV-GFS 19.07</b>	Se gestiona la actividad animal que pueda provocar la contaminación del producto.	Deben tomarse medidas apropiadas para reducir la posible contaminación del producto debido a la presencia de animales dentro del área de producción. Cuando exista evidencia de actividad animal que pueda provocar la contaminación del producto, deben tomarse las medidas apropiadas. No se consideran medidas apropiadas la eliminación de la vida silvestre ni el empleo de técnicas destructivas para liberar el área de producción de todo tipo de animales.	Obligación Mayor	<b>0.5</b>
<b>FV-GFS 19.08</b>	Los recipientes empleados para la producción y la cosecha se limpian, se mantienen adecuadamente y son apropiados para su uso.	Los recipientes para la producción y la cosecha deben estar fabricados de materiales que no sean tóxicos y no representen un riesgo para la inocuidad alimentaria, y deben estar contruidos de manera que se facilite la limpieza y el mantenimiento. Los recipientes reutilizables se deben limpiar antes del uso. Debe haber establecido un plan de limpieza documentado donde figure la frecuencia y que se ajuste a la evaluación de riesgos para la higiene. La desinfección debe estar incorporada en el plan de limpieza cuando así lo requiera la evaluación de riesgos para la higiene. Los recipientes para la cosecha se deben utilizar exclusivamente para el producto (y no para almacenar productos químicos, lubricantes, aceite, basura, herramientas, etc.).	Obligación Mayor	<b>0</b>

*Nota.* Tomado y adaptado del Checklist de la N.G.G, V.6., criterio Higiene (2024)

Figura 7

*Valoración del nivel de cumplimiento principio Salud, seguridad y bienestar*

Sección	Principio	Criterios	Nivel	Estatus
<b>FV-GFS 20</b>	<b>SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DE LOS TRABAJADORES</b>			<b>53%</b>
<b>FV-GFS 20.01</b>	<b>Evaluación de riesgos y formación</b>			
<b>FV-GFS 20.01.01</b>	Hay una evaluación de riesgos documentada para la salud y seguridad de los trabajadores.	La evaluación de riesgos documentada debe reflejar las condiciones en la finca e incluir las instalaciones de los trabajadores y cualquier alojamiento para los trabajadores que haya en la finca. La evaluación de riesgos se debe revisar y actualizar anualmente y cuando se produzca algún cambio que afecte a la salud y seguridad de los trabajadores (nueva maquinaria, nuevos productos fitosanitarios [PF], modificaciones en las prácticas de cultivo, nuevos riesgos para la salud, etc.). Se deben registrar los incidentes y los accidentes que se produzcan. Algunos ejemplos de peligros pueden ser el movimiento de piezas de la máquina, la electricidad, el tráfico de vehículos, las sustancias inflamables, los fertilizantes, la exposición a productos químicos, el ruido excesivo, el polvo, las vibraciones, las temperaturas extremas, las escaleras, el almacenamiento de combustible, etc.	Obligación Mayor	<b>1</b>
<b>FV-GFS 20.01.02</b>	En la finca hay establecidos procedimientos de salud y seguridad.	Los procedimientos de salud y seguridad deben abordar las cuestiones identificadas en la evaluación de riesgos y ser apropiados para las operaciones de producción. Los procedimientos deben revisarse anualmente y actualizarse cuando se produzcan cambios en la evaluación de riesgos. La infraestructura, las instalaciones, el alojamiento de los trabajadores y los equipos de la finca deben estar construidos y recibir mantenimiento para minimizar los peligros para la salud y seguridad de los trabajadores. Los procedimientos de emergencia y accidentes deben abordar las áreas de trabajo, las instalaciones de los trabajadores y el alojamiento de los trabajadores en la finca, e incluir planes de contingencia, es decir, la capacidad de los trabajadores para retirarse de situaciones que no son seguras. Cuando la evaluación de riesgos lo requiera, los equipos de emergencia deben estar accesibles y bien mantenidos. Se debe tener en cuenta a los trabajadores con mayor riesgo. Siempre que se produzca un accidente, debe revisarse la causa e incorporarse las acciones preventivas apropiadas a los procedimientos de salud y seguridad revisados.	Obligación Mayor	<b>0</b>
<b>FV-GFS 20.01.03</b>	Todo el personal ha recibido formación en salud y seguridad, de acuerdo con la evaluación de riesgos.	La formación básica en salud y seguridad de los trabajadores debe: - Impartirse anualmente al personal (incluidos propietarios y encargados) - Impartirse al personal nuevo y al personal ya existente, cada vez que se les reasignen tareas que requieren conocimientos adicionales	Obligación Mayor	<b>1</b>
		Cubrir todas las instrucciones necesarias Impartirse en un formato, ya sea escrito u oral, que garantice la comprensión (puede ser solo oral e ilustrado, sin contenido explicativo escrito, cuando proceda) Incluir formación en procedimientos de seguridad para equipos, productos o nuevas actividades Incluir formación en asuntos relacionados con la respuesta ante accidentes, las catástrofes naturales y la salud de los trabajadores (que incluyan las enfermedades, la exposición a productos químicos, los procedimientos de respuesta ante emergencias, la seguridad contra incendios y los derechos y responsabilidades relacionados con la protección de la salud de los trabajadores)		<b>0</b>

Sección	Principio	Criterios	Nivel	Estatus
<b>FV-GFS 20.02</b>	<b>Peligros y primeros auxilios</b>			
<b>FV-GFS 20.02.01</b>	Los procedimientos de emergencia y accidentes se exhiben y se comunican.	<p>Las instrucciones basadas en los procedimientos de emergencia y accidentes deben estar claramente exhibidas en lugares accesibles y visibles para que sean vistas por los trabajadores, los visitantes y los subcontratistas. Estas instrucciones deben estar disponibles en el o los idiomas predominantes de los trabajadores y/o en forma de pictogramas.</p> <p>Los procedimientos deben cubrir/identificar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La dirección de la finca, el mapa u otra información para la ubicación (p. ej., coordenadas GPS)</li> <li>- Las personas de contacto</li> <li>- Una lista actualizada de números de teléfono relevantes (es decir, policía, ambulancia, hospital, bomberos, acceso a asistencia médica de emergencia en el sitio o por medio de transporte, y proveedores de electricidad, agua y gas)</li> <li>- Los procedimientos de evacuación de emergencia, cuando corresponda</li> </ul>	Obligación Mayor	0
		<p>Debe haber señales permanentes y legibles que indiquen los riesgos potenciales. En las señales de salida de emergencia y de vía de evacuación se debe indicar que estos lugares han de mantenerse abiertos, accesibles y libres de obstáculos. Esto incluye, cuando corresponda, fosos de desechos, estructuras inflamables (depósitos de combustible, depósitos de propano/gas natural, etc.), almacenamiento de productos fitosanitarios (PF), cuerpos de agua y cualquier otro peligro físico identificado.</p> <p>Debe haber señales de advertencia en el o los idiomas predominantes de los trabajadores y/o en pictogramas.</p> <p>Ejemplos de otra información que puede incluirse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La ubicación del medio de comunicación más cercano (teléfono, radio)</li> <li>- Cómo y dónde contactar con los servicios médicos locales, los hospitales y otros servicios de emergencia</li> <li>- La ubicación de los extintores y la disponibilidad de agua en un lugar próximo</li> <li>- La ubicación de grandes almacenes de productos químicos, combustible y fertilizantes</li> <li>- La ubicación de las salidas de emergencia y el funcionamiento de las salidas de incendios</li> <li>- Los interruptores de emergencia para las líneas de electricidad, gas, y agua</li> <li>- Cómo notificar accidentes e incidentes peligrosos (lugar, descripción del incidente, número de personas heridas, tipo de heridas)</li> </ul>		0
<b>FV-GFS 20.02.02</b>	Las recomendaciones de seguridad sobre las sustancias peligrosas para la salud y seguridad de los trabajadores están disponibles y rápidamente accesibles.	La información relacionada con la manipulación segura de cada sustancia peligrosa debe estar accesible (páginas web, números de teléfono, hojas de datos de seguridad, etc.).	Obligación Menor	0
<b>FV-GFS 20.02.03</b>	Los botiquines de primeros auxilios están disponibles en todos los sitios permanentes de trabajo y en los campos cerca del lugar de trabajo.	Debe haber disponibles botiquines de primeros auxilios completos y mantenidos (es decir, completos y mantenidos de acuerdo con la normativa vigente y según las actividades realizadas). Dichos botiquines deben estar accesibles en todos los sitios permanentes de trabajo y presentes en determinados vehículos (tractor, coche, etc.), cuando lo requiera la evaluación de riesgos.	Obligación Menor	1
<b>FV-GFS 20.02.04</b>	Siempre hay al menos una persona con formación en primeros auxilios presente en la finca cuando se estén realizando actividades en la finca.	Siempre debe haber al menos una persona con formación en primeros auxilios (recibida en los últimos cinco años) presente en el lugar cuando se estén realizando actividades de producción y manipulación, incluidas las mencionadas en los principios y criterios pertinentes de la norma. A modo de guía: una persona con formación por cada 50 trabajadores.	Obligación Menor	1

Sección	Principio	Criterios	Nivel	Estatus
<b>FV-GFS 20.03</b>	<b>Equipos de protección individual</b>			
<b>FV-GFS 20.03.01</b>	Los trabajadores, los visitantes y los subcontratistas llevan equipos de protección individual (EPI) adecuados.	Los EPI deben ajustarse a los requisitos legales, a las instrucciones de la etiqueta y/o a lo establecido por una autoridad competente. Los EPI deben estar disponibles, usarse correctamente y mantenerse en buen estado. Para cumplir con las instrucciones de la etiqueta y los requisitos de la evaluación de riesgos para las operaciones en la finca, puede ser necesario utilizar los siguientes elementos: ropa impermeable; monos de protección; guantes de goma; mascarillas; dispositivos de protección respiratoria (incluidos filtros de sustitución), ocular y auditiva; etc.	Obligación Mayor	<b>0.5</b>
		Los EPI se deben facilitar a los trabajadores, visitantes y subcontratistas (también se acepta si los facilita la empresa subcontratista) siempre que sean necesarios.		<b>0.5</b>
<b>FV-GFS 20.03.02</b>	Los equipos de protección individual (EPI) se mantienen limpios y almacenados correctamente para que no haya ningún riesgo de que se contaminen artículos personales.	Los EPI se deben mantener limpios de acuerdo al tipo de uso que reciben y al grado potencial de contaminación. La vestimenta protectora se debe lavar separada de los artículos personales. Los EPI sucios y dañados se deben desechar adecuadamente. Los EPI se deben almacenar de manera que se evite la contaminación cruzada con productos químicos.	Obligación Mayor	<b>0.5</b>
<b>FV-GFS 20.03.03</b>	Hay evidencia de que los trabajadores utilizan los equipos de protección individual (EPI) provistos.	Debe haber evidencia de que se utilizan los EPI provistos. Si se utilizan EPI de un solo uso, el suministro mantenido a mano debe ajustarse a las necesidades de los trabajadores, o debe haber registros que demuestren que se suministran y reponen rápidamente nuevos EPI.	Obligación Menor	<b>0.5</b>
<b>FV-GFS 20.03.04</b>	Las instalaciones adecuadas para cambiarse están disponibles cuando sea necesario.	Las instalaciones para cambiarse (en consonancia con las condiciones locales) deben utilizarse para cambiarse la ropa y las prendas exteriores de protección, según se requiera. Puede que no se necesiten instalaciones para cambiarse si los equipos de protección individual (EPI) se colocan sobre la ropa que se lleva puesta.	Obligación Menor	<b>0.5</b>

Sección	Principio	Criterios	Nivel	Estatus
<b>FV-GFS 20.04</b>	<b>Bienestar de los trabajadores</b>			
<b>FV-GFS 20.04.01</b>	Hay comunicación entre la dirección y los trabajadores sobre cuestiones relacionadas con la salud, la seguridad y el bienestar de estos.	Los miembros de la dirección y los trabajadores deben poder comunicarse abiertamente sobre cuestiones de salud, seguridad y bienestar (es decir, deben poder comunicarse sobre estos asuntos sin temor a intimidación o represalias). La comunicación puede ser en forma de reuniones programadas, líneas de atención al trabajador, cajas de comentarios anónimos, reuniones informativas diarias previas al trabajo o reuniones individuales. En empresas muy pequeñas, la comunicación entre una familia o un número limitado de trabajadores puede tener lugar de manera continua.	Obligación Menor	<b>1</b>
<b>FV-GFS 20.04.02</b>	Los trabajadores tienen acceso a agua potable, almacenes de alimentos y áreas para comer y descansar que se encuentren limpias.	Se debe proporcionar a los trabajadores un lugar limpio donde puedan guardar sus alimentos y donde puedan comer (si comen en la finca). El agua potable se debe proporcionar siempre sin coste alguno para los trabajadores. El acceso de los trabajadores al agua potable no debe estar restringido. Debe haber áreas designadas para el descanso y las pausas.	Obligación Mayor	<b>0.5</b>
<b>FV-GFS 20.04.03</b>	Las viviendas en el sitio cumplen la normativa local aplicable, son habitables y están equipadas con los servicios e instalaciones básicos.	Las viviendas en el sitio para los trabajadores deben ser habitables y tener un techo firme, ventanas y puertas sólidas, áreas higiénicas y seguras para la preparación de alimentos, así como los servicios básicos de agua potable, sanitarios y sistema de saneamiento. En caso de no haber sistema de saneamiento, puede aceptarse el pozo séptico, siempre que cumpla la normativa vigente.	Obligación Mayor	<b>N.A</b>
<b>FV-GFS 20.04.04</b>	El transporte facilitado a los trabajadores es seguro.	El transporte para los trabajadores debe ser seguro y tener en cuenta los requisitos y la normativa de seguridad aplicables.	Obligación Menor	<b>1</b>

*Nota.* Tomado y adaptado del Checklist de la N.G.G, V.6., criterio Salud, seguridad y bienestar del trabajo (2024)

Figura 8

Valoración del nivel de cumplimiento principio Gestión de residuos sólidos

Sección	Principio	Criterios	Nivel	Estatus
<b>FV-GFS 25</b>	<b>GESTIÓN DE RESIDUOS</b>			<b>28%</b>
<b>FV-GFS 25.01</b>	Se implementa un sistema de gestión de residuos.	Debe haber establecido un sistema de gestión de residuos que abarque la contaminación potencial del producto o del medio ambiente (aire, tierra, sustrato y agua), y dicho sistema debe: - Estar documentado y actualizado - Cubrir la recogida, el almacenamiento y la eliminación de residuos, incluidos los productos fitosanitarios, los fertilizantes, las aguas residuales, los drenajes y los materiales de empaque (cuando corresponda) - Cubrir el potencial de contaminación de las fuentes de agua y las calles cercanas, así como de los terrenos adyacentes	Obligación Mayor	<b>0.5</b>
<b>FV-GFS 25.02</b>	Se han identificado los productos de desecho y las fuentes de contaminación en todas las áreas de la finca.	Se deben identificar los posibles productos de desecho (papel, cartón, plásticos, aceites, etc.) y fuentes de contaminación (exceso de fertilizantes, humo de escape, aceites, combustibles, ruidos, efluentes, sustancias químicas, etc.) asociados a los procesos de la finca. En los grupos de productores Opción 2, se acepta la evidencia a nivel del sistema de gestión de calidad (SGC).	Obligación Menor	<b>0.5</b>
<b>FV-GFS 25.03</b>	Las carretillas elevadoras y otros medios de transporte a motor están limpios y bien mantenidos, y son del tipo adecuado para evitar la contaminación a través de sus emisiones.	Los medios de transporte internos se deberían mantener de tal manera que se evite la contaminación del producto, prestando especial atención a las emisiones de humo. Las carretillas elevadoras y otros medios de transporte a motor deberían ser eléctricos o a gas.	Recom.	<b>0.5</b>
<b>FV-GFS 25.04</b>	Las áreas de contención de diésel y los demás tanques de aceites combustibles son seguros para el medio ambiente.	Las áreas de contención se deben mantener de tal manera que se mitiguen los riesgos para el medio ambiente. El requisito mínimo es contar con cubetos/barreras de retención impermeables con una capacidad de al menos el 110 % del volumen del tanque más grande almacenado dentro de él. En las áreas sensibles desde el punto de vista ambiental, la capacidad debe ser del 165 % del volumen del tanque más grande.	Obligación Menor	<b>0.5</b>
<b>FV-GFS 25.05</b>	Los residuos orgánicos se gestionan de la forma apropiada para reducir el riesgo de contaminación del medio ambiente.	Los residuos orgánicos se deberían convertir en compost y utilizar para acondicionar el suelo. El método de compostaje debería mitigar el riesgo de propagación de plagas, enfermedades o malezas.	Recom.	<b>0.5</b>

Sección	Principio	Criterios	Nivel	Estatus
<b>FV-GFS 25</b>	<b>GESTIÓN DE RESIDUOS</b>			<b>28%</b>
<b>FV-GFS 25.06</b>	El agua utilizada para propósitos de lavado y limpieza se elimina de manera que se minimicen los efectos sobre el medio ambiente, la salud y la seguridad.	Las aguas residuales procedentes del lavado de la maquinaria contaminada (equipos de pulverización, equipos de protección individual (EPI), hidrofriadores, etc.) se deben eliminar de manera que no representen ningún riesgo para el medio ambiente ni la salud humana. El drenaje no debe representar ningún riesgo para las fuentes de agua ni contamina los sistemas de suministro.	Obligación Menor	<b>0</b>
<b>FV-GFS 25.07</b>	Se retiran del campo los fragmentos y trozos pequeños de material de empaque, así como otros residuos que no pertenecen al producto.	Una vez completado el proceso en el campo, se deben retirar del sitio de producción los fragmentos y los trozos pequeños de material de empaque, así como los residuos que no pertenecen al producto.	Obligación Menor	<b>0</b>
<b>FV-GFS 25.08</b>	Los plásticos se gestionan de manera responsable.	En relación con los productos de plástico duraderos y los productos de plástico de un solo uso (plásticos de uso estacional) empleados en la producción agrícola, debe existir evidencia visual de que: - Los operarios han sido formados acerca de los procedimientos operativos apropiados y las prácticas que minimizan la liberación de plásticos al medio ambiente. - Se actúa de acuerdo con las especificaciones del fabricante para mantener la integridad de los plásticos durante su uso y recogida. Esto se refiere, p. ej., a la inspección, el mantenimiento y la sustitución de los plásticos. - Los plásticos usados recogidos se guardan de forma segura y se desechan de manera respetuosa con el medio ambiente. - Después de usar los plásticos, estos se reciclan o reutilizan siempre que sea posible. - Cuando sea posible, se consideran alternativas que sean más sostenibles para el medio ambiente que los plásticos. En los grupos de productores Opción 2, se acepta la evidencia a nivel del sistema de gestión de calidad (SGC).	Obligación Menor	<b>0</b>
<b>FV-GFS 25.09</b>	Se evitan y gestionan los residuos alimentarios*. *Residuos alimentarios: alimentos no dirigidos al consumo humano, alimentos para animales o los materiales biológicos.	La evidencia disponible indica que: Los excedentes de la producción** deberían redirigirse para uno de los siguientes fines (en orden de preferencia): - Consumo humano (para procesamiento, servicios sociales de alimentación, etc.) - Alimentos para animales - Materiales biológicos Los residuos alimentarios deberían redirigirse de una de las siguientes maneras: - Reciclaje, compostaje y/o aplicaciones en el suelo - Reconversión (p. ej., incineración de residuos con recuperación energética) - Otras formas de eliminación La evidencia de la gestión de los excedentes de la producción y los residuos alimentarios debería basarse en registros cuantitativos (se aceptan estimaciones). En los grupos de productores Opción 2, se acepta la evidencia a nivel del sistema de gestión de calidad (SGC). **Excedente de la producción: producto de la finca que se cultiva y cosecha (o no se cosecha y se deja en el campo), pero no se distribuye a los clientes.	Recom.	<b>0</b>

Nota. Tomado y adaptado del Checklist de la N.G.G, V.6., criterio Gestión de

### ***2.5.3. Propuesta y alcances de mejora de documentos de gestión***

Luego de identificar el grado de cumplimiento de la norma respecto a los criterios objeto de estudio, se agrupó según las características de los requerimientos en documentación, instalaciones e implementos, en esta sección se brindarán propuestas de documentos con los que no se cuenta, así como alcances de mejora de los existentes en proceso de elaboración, en esta primera etapa de implementación.

#### **a) Propuesta de documentos de gestión**

No se cuenta con la existencia de Evaluación de riesgos para lo cual se propuso el formato cuyo detalle se muestra en la figura 9.

Figura 9

## Propuesta de Evaluación de riesgo para Higiene

		EVALUACIÓN DE RIESGOS PARA HIGIENE				CÓDIGO: XX-FO-XX-00 VERSIÓN: 00 FECHA: XX/XX/XX PÁGINA: 1 de 1
PELIGROS			AGENTE CAUSAL	GRAVEDAD (A, M, B) *	FRECUENCIA (A, M, B)	MEDIDAS DE CONTROL Y/O DE PREVENCIÓN
LABOR	TIPO	PROBLEMA				
RALEO	Biológico	Contaminación microbiológica	Carencia de una rutina para desinfección de herramientas			
			Descuido del personal para cumplir con las recomendaciones de higiene			
RECOLECCIÓN O COSECHA	Biológico	Contaminación del producto (fruta) con bacterias hongos u otro microorganismo patógeno	Manos sucias, uñas largas, falta de lavado de manos después de la utilización de baños			
			Cortes o heridas de trabajadores de cosecha o transporte			
			Herramientas de corte sucias por mal manejo de personal. Ej. Dejar herramientas sobre el suelo, llevar al baño, entre otras			
			Jabas sucias con melazas(pudriciones), residuos de fruta de cosecha anterior			
			Falta de limpieza del campo después de las actividades de cosecha			
	Físico	Contaminación del producto por contacto con el suelo, presencia de tierra, barro.	Jabas cosechadas en contacto directo con el suelo			
			Recoger frutos que han tenido contacto con el suelo (producto caído)			
			Personal portando joyas, aretes u otro que puede caer en el producto			
	Químico	Contaminación del producto por contacto de sustancias, productos tóxicos	Jabas utilizadas para otro fin, por ejemplo para transportar agroquímicos, disolventes u otro químico			
			Herramientas de corte utilizadas para otro fin ej. Abrir envases de productos agroquímicos u otro producto químico			
TRANSPORTE	Biológico	Productos con olores no propios del fruto, jabas y producto contaminado	Transporte utilizado para otros fines. Ej. Transportar abono, residuos, entre otros que no se limpia frecuentemente			
			Vehículos de transporte sin la limpieza adecuada			
	Físico	Presencia de materias extrañas como piedras, metales, entre otros	Falta de mantenimiento e inspección de transporte			
			Transporte utilizado para otros fines. Ej. Transportar combustibles, aceites u otros productos químicos			
	Químico	Producto contaminado con grasa, combustibles, aceites u otro producto químico	Vehículos de transporte con fugas de aceite, grasas y otros fluidos por falta de mantenimiento, utilización de vehículos en mal estado.			

\*Nota A=Alto, M=Medio y B=Bajo

Nota. Tomado y adaptado de Manual de evaluaciones de riesgo Viña Tacama (2014)



Como parte de mejoras se propone Procedimiento de Limpieza de los materiales usados durante producción y cosecha, los detalles se visualizan en la siguiente figura 11.

### **Figura 11**

#### *Propuesta de Procedimiento de Limpieza de materiales de producción y cosecha*

**Nombre del documento:** *Procedimiento de Limpieza materiales de producción y cosecha*

**Objetivo:** *Ejecutar actividades que garanticen la limpieza de materiales usados en cosecha*

**Alcance:** *Labores de producción*

**Referencia:** *Norma Global V.6*

**Involucrados:** *Trabajadores producción / Todos*

**Procedimiento:**

- Limpiar los recipientes de cosecha, las herramientas y las superficies en contacto con los alimentos antes de desinfectarlos (la desinfección es más eficaz si las superficies están limpias y libres de tierra y otros residuos).
- Enjuagar la superficie del recipiente para eliminar la tierra y los escombros.
- Lavar la superficie del recipiente con detergente y agua (sustancia de limpieza determinada por encargado). Para contenedores de cosecha, utilice una manguera rociadora de alta presión.
- Enjuagar con agua potable limpia.
- **Contenedores de cosecha, herramientas y superficies en contacto con alimentos**
- Aplicar solución desinfectante a las superficies usando un rociador (según producto desinfectante indicado por el encargado).
- Dejar que los contenedores, herramientas y superficies se sequen al aire. No secar con toallas.

*Nota.* Elaboración propia

b) Alcances de mejora de documentos de gestión

El Procedimiento de Higiene es fundamental en el proceso productivo, se presentó una propuesta y un formato para su ejecución en las figuras 12 y 13 respectivamente. En cuanto manejo de residuos se detalla información en figura 14.

**Figura 12**

*Propuesta de Procedimiento de Higiene durante la cosecha*

**Nombre del documento:** *Procedimiento de Higiene durante la cosecha*

**Objetivo:** *Ejecutar actividades que garanticen inocuidad y calidad del producto en cosecha*

**Alcance:** *Labores de producción*

**Referencia:** *Norma Global V.6*

**Involucrados:** *Trabajadores de producción / Todos*

**Procedimiento:**

- Verificar infraestructura mínima del fundo, la cual incluya lavadero de manos y jabón.
- Utilizar herramientas y materiales de recolección limpios y adecuados
- Adecuar área para depósito de envases con posible contaminación (plaguicida).
- Inspeccionar herramientas, bolsas, baldes, entre otros, antes de su uso para cerciorarse del buen estado, caso contrario se deberá realizar lavado.
- Cuidar los medios de traslado del producto cosechado, evitar contaminación.
- Recordar al personal restricciones del consumo de alimentos en el área de cultivo.
- Inspeccionar que los trabajadores vengan aseados (cabello, manos, uñas, etc.), con ropa limpia y en buenas condiciones

**\*\*Asegurar que el personal está entrenado y muy dispuesto.**

El control del cumplimiento diario será registrado en el Formato (XX-XX-FO-XX)



**Figura 14***Propuesta de Procedimiento de segregación y reutilización de residuos*

**Nombre del documento:** *Procedimiento de segregación y reutilización de residuos*

**Objetivo:** *Separar los residuos según su naturaleza, de manera que sean aprovechables*

**Alcance:** *Labores de producción y Oficinas administrativas*

**Referencia:** *Norma Global V.6, Norma Técnica Peruana 900.058:2019*

**Involucrados:** *Todos*

**Procedimiento:**

- Identificar el tipo de residuos desechados por áreas.
- Facilitar contenedores, bolsas, u otros recipientes usando código de colores.
- Establecer la frecuencia de recojo para acopio dentro de instalaciones.
- Reutilizar aquellos residuos que tienen características aprovechables.
- Recolectar y transportar internamente los residuos a los lugares destinados como almacenamiento temporal.
- Inspección de los puntos ecológicos.
- Pesar los residuos según el tipo, según la cantidad de contenedores instalados.
- Entregar o comercializar los residuos.
- Limpiar y desinfectar los contenedores y el almacén temporal de requerirse.
- Realizar reporte de información relacionada con los volúmenes de residuos.

*Nota.* Elaboración propia

## 2.6. Discusión de resultados

Durante esta primera etapa de implementación se obtuvo que respecto al principio de Higiene se cuenta con 25% cumplido, 50% en proceso y 25% sin cumplir, según puntuación asignada representa un 50% (bajo esta última perspectiva se está considerando a las acciones que están en proceso); en cuanto al principio Salud, seguridad y bienestar del trabajador resulta 33.33% cumplido, 33.33% en proceso, 27.78 no cumple y 5.56 no aplica, según puntuación asignada se representa el 53% de avance; respecto al principio Gestión de residuos, los resultados muestran que no hay criterio en proceso 55.56% y no cumplido 44.44%. A nivel de la norma del total de 33 criterios de los cuales 126 son de obligación mayor se ha cumplido el 3.96% y de los 60 criterios de obligación menor se cumplió 5%, de acuerdo a estos resultados se confirma el compromiso de continuar trabajando en las posteriores etapas de implementación y lograr alcanzar el 100% y 95% exigidos en los criterios de obligación mayor y menor respectivamente, para alcanzar resultados similares a los obtenidos por Santillán (2018) como parte de su investigación *“Propuesta de implementación de certificación Global GAP para mejorar la comercialización de cacao orgánico en la cooperativa de servicios múltiples APROCAM-2018”*, en la etapa diagnóstico, donde obtuvo el cumplimiento de 87.83% en obligaciones mayores y 82.25% en obligaciones menores, resultado inicial muy cercano al certificable que será materializable considerando implementar las propuestas y alcances de mejora de la documentación de gestión, entre otros tipos de inexistencias identificadas.

De igual manera los resultados obtenidos por De la Cruz (2016) como parte de la investigación *“Implementación del Protocolo Global Gap 4.0-2 para la exportación de uva de mesa en viña Tacama S.A.”* en el capítulo “Diagnóstico de Documentación e Instalaciones” se asemejan a los desarrollados como parte del primer objetivo en el

presente trabajo dado que permitieron identificar las necesidades en marco a los requerimientos de la N.G.G en principios Salud, seguridad y bienestar del trabajador y Medio ambiente, siendo común las necesidades de infraestructuras letrina y lavamanos , implementos como botiquines en el primer principio y Gestión de residuos mediante la adecuación de puntos de acopio para optimo reciclaje y reutilización.

### III. APORTES MÁS DESTACABLES A LA EMPRESA

El presente trabajo constituye un precedente de valor para la empresa, ya que muestra el estado actual de tres criterios importantes dos de los cuales involucra al recurso humano clave de toda organización.

Así mismo, el tener compilado la primera etapa de implementación permitió identificar puntos débiles y accionar mejoras para llevar una posterior etapa de manera eficaz, eficiente y sostenible.

Igualmente, como miembro del Equipo de trabajo participé activamente en la elaboración del Cronograma de implementación y visitas de inspección requeridas, brindando soporte a la documentación elaborada del Sistema de gestión alineándola de manera que se cumpla normativa a certificar y las nacionales involucradas según el criterio a aplicar buscando optimizar recursos y tiempo.

Se materializó el checklist editable aplicando el método de semaforización para un seguimiento de las responsabilidades asignadas en marco al cumplimiento de los requerimientos de la norma.

Se lideró espacios propiciando la comunicación entre la parte administrativa y operativa de las sedes de Ica y Lima. Asimismo, siempre se buscó escuchar a los trabajadores de manera activa y al mismo tiempo se pueda conocer sus necesidades en temas de Salud, seguridad y bienestar.

Promotora de cursos de Seguridad y salud en plataformas virtuales, buscando trabajar activamente con los proveedores de equipos, insumos, entre otros de manera que se pueda conocer su trabajo.

Quien suscribe fomentó espacios seguros de trabajo para personal externo, a fin de promover la integridad y prevención, gestando así la sostenibilidad.

#### IV. CONCLUSIONES

- a. Se realizó un diagnóstico de los tres criterios objeto de estudio, para verificar la existencia de lo requerido por la norma, dichos requerimientos tenían carácter documentario, infraestructura, entre otros, respecto al criterio Higiene en cuanto a lo requerido se cuenta con “existencia” de 33% y 17% “en proceso” respecto a Documentación y 100% “en proceso” respecto a Instalaciones ; en cuanto a Salud, seguridad y bienestar del trabajador se cuenta con 85.71% de “existencia” respecto a Documentación, 60% de “existencia” y 40 % “en proceso” respecto a Implementos , 33% de “existencia” y 67% “en proceso” respecto a Instalaciones; en cuanto a Gestión de residuos el 33.33% está “en proceso” respecto a documentación , 100% “en proceso” respecto a Implementos y 100% “en proceso” respecto a Instalaciones.
- b. Se identificó el grado de cumplimiento mediante la valorización del estado en el que se encontraba cada criterio requerido, la puntuación es significativa y representa el avance general, usando esta metodología se obtuvo el 50% de cumplimiento del criterio Higiene, 53%, del criterio Salud, seguridad y bienestar del trabajador y el 28%, del criterio Gestión de residuos.
- c. Se propuso documentos, así como alcances de mejora representados por alguna documentación específica que ayudaría en la gestión durante la implementación, estos fueron: formato de evaluación de riesgo para higiene, formato de supervisión de actividades de limpieza e higiene, formato control higiene del personal, procedimiento de limpieza de materiales de producción y cosecha, procedimiento de higiene y procedimiento de segregación y reutilización de residuos.

## V. RECOMENDACIONES

- a. Considerar los resultados obtenidos en el presente trabajo de manera que la información sea una herramienta y aporte en el avance de la implementación.
- b. Realizar actualizaciones periódicas del Checklist de la N.G.G., de modo que la valoración se refleje *in situ* de acuerdo a su característica, especialmente en el caso de instalaciones e implementos.
- c. Implementar los documentos y/o alcances de mejora: Formato de Evaluación de riesgo para Higiene, Formato de Supervisión de actividades de Limpieza e Higiene, Procedimiento de Limpieza de materiales de producción y cosecha, Procedimiento de Higiene.
- d. Actualizar según lo amerite la información documentada, especialmente documentación en su etapa inicial de implementación y hacer partícipe a los involucrados.
- e. Gestar espacios de comunicación con los trabajadores de manera que se conozcan las necesidades en marco a los requerimientos de la normativa Global GAP.
- f. Mantener información gráfica (fotografías) como fuente importante durante el proceso de implementación y geográfica (ubicación en tiempo real de zonas específicas, ej.: ubicación de depósitos de residuos en toda el área del Fundo).

## VI. REFERENCIAS

Aybar, N., González, M., Gonzales R., Narro V., Pinedo, K. (2023) Desafíos y oportunidades en la exportación de productos agrícolas peruanos: perspectivas internacionales. *Revista DIGITAL (Lima)*, Revista N° 7-2023-2.

[Desafíos y oportunidades en la exportación de productos agrícolas peruanos: perspectivas internacionales - Revista Digital USMP FCARRHH](#)

Caballero, Dominique (13 de Septiembre de 2017). Buenas Prácticas Agrícolas BPA. [Diapositiva]. Repositorio PromPerú.

<https://repositorio.promperu.gob.pe/items/6cd08665-a6a7-458e-aeec-38a9cf28320a/full>

De la Cruz, A. (2016). Implementación del protocolo Global GAP 4.0-2 para la exportación de uva de mesa en viña Tacama S.A. [Tesis de pregrado, Universidad Alas Peruanas]. Repositorio Institucional UAP.

<https://repositorio.uap.edu.pe/handle/20.500.12990/8884>

Global GAP (6 de setiembre de 2022). *Norma de aseguramiento integrado de fincas – Edición GFS –Principios y criterios para frutas y hortalizas.*

[https://documents.globalgap.org/documents/221103\\_IFA\\_GFS\\_PCs\\_FV\\_v6\\_0\\_Sep22\\_es.pdf](https://documents.globalgap.org/documents/221103_IFA_GFS_PCs_FV_v6_0_Sep22_es.pdf)

Ishpilco, J. (2020). Implementación de la Norma Global GAP para la exportación de frambuesa de la empresa de la Granja Porcón 2019 [Tesis de pregrado, Universidad Señor de Sipán]. Repositorio Institucional USS.

<https://repositorio.uss.edu.pe/handle/20.500.12802/7416>

León, R. (9 de septiembre de 2015). Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) el origen de la historia.[Diapositiva].Slideshare.

<https://es.slideshare.net/slideshow/buenaspracticasagricolasbpaorigenhistoria2015keywordprincipalpdf/255824303#6>

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (2024). Nota Técnica de coyuntura económica agraria (Nota Técnica N° 09-2024-MIDAGRI)

[5063792-n-009-exportaciones-agrarias-primer-trimestre-2024.pdf](https://www.gob.pe/gob/documentos/5063792-n-009-exportaciones-agrarias-primer-trimestre-2024.pdf)  
([www.gob.pe](http://www.gob.pe))

Ordinola, M. (22 de octubre de 2020). Gastronomía y pequeña agricultura: Sostener y potenciar lo avanzado. *Agencia agraria de noticias*.

[GASTRONOMIA Y PEQUEÑA AGRICULTURA: SOSTENER Y POTENCIAR LO AVANZADO](https://www.agenciaagraria.pe/gastronomia-y-pequena-agricultura-sostener-y-potenciar-lo-avanzado) ([agraria.pe](http://agraria.pe))

Resolución Directoral N° 003-2019-INACAL/DN. Norma Técnica Peruana NTP 900.058-2019. Gestión de residuos. Código de Colores para el Almacenamiento de Residuos Sólidos. (28 de marzo del 2019).

<https://www.servilex.pe/documents/ambiente/rd003-2019-inacal.pdf>

Resolución Directoral N° 043-2016-INACAL/DN. Norma Técnica Peruana NTP 399.010-1-2016. Señales de Seguridad. (31 de diciembre del 2016).

<https://minercodex.org/normastecnicasperuanas/399010-1-2016.pdf>

Resolución Ministerial N° 050-2013-TR. Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo aprueba los formatos referenciales con información mínima del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. (14 de marzo de 2013).

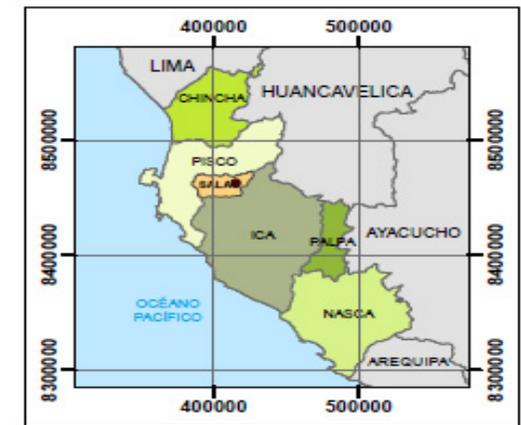
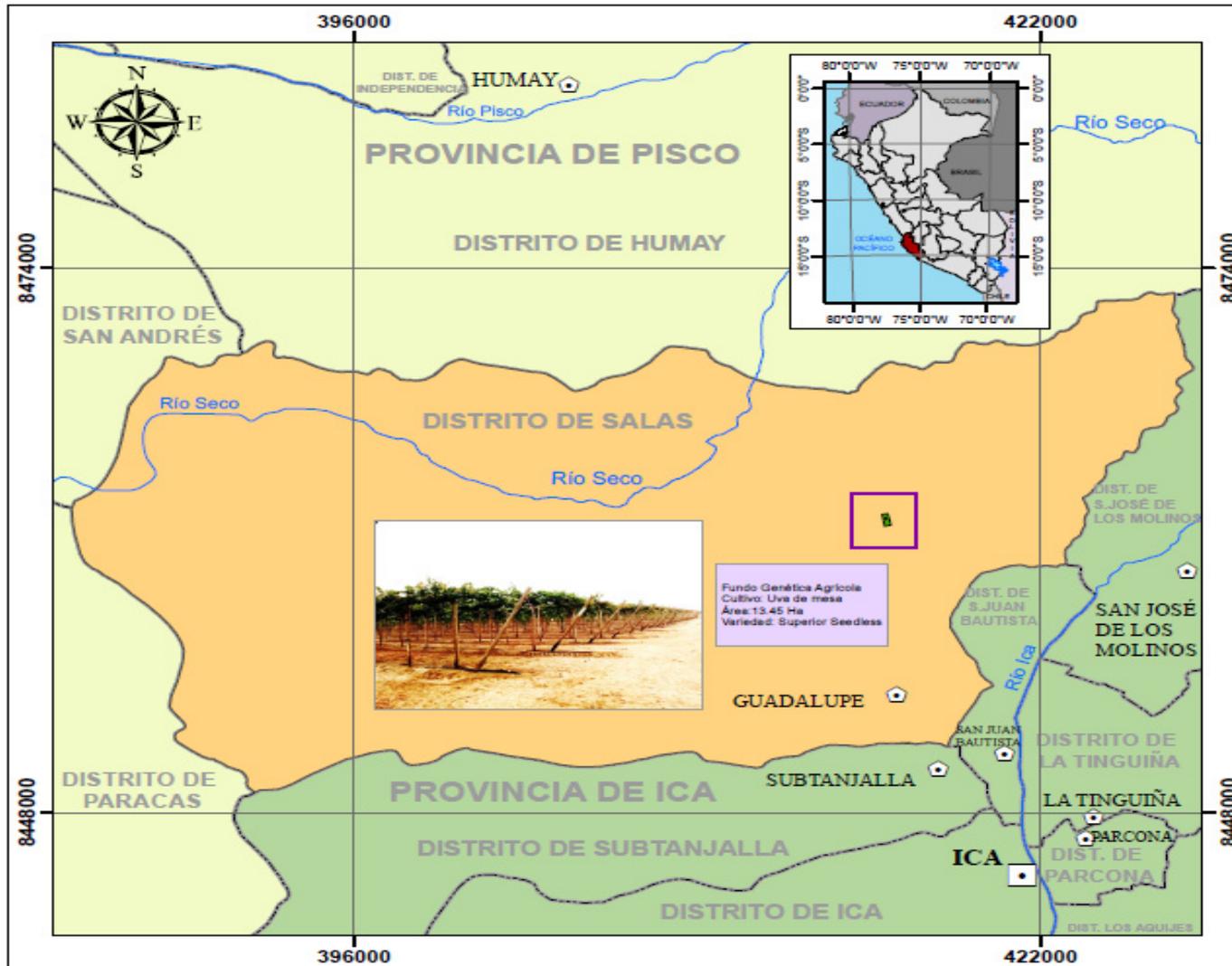
[https://www.mimp.gob.pe/files/programas\\_nacionales/pncvfs/ccst/RM-050-2013-TR-Formatos-referenciales.pdf](https://www.mimp.gob.pe/files/programas_nacionales/pncvfs/ccst/RM-050-2013-TR-Formatos-referenciales.pdf)

- Rincón, N., Figueredo, C., Salazar, N. (2015). Impacto de la aplicación de la norma Global GAP, en el sector agroalimentario Latinoamericano. *Revista Colombiana de investigaciones agroindustriales* 2(1), 84-97.  
[https://www.researchgate.net/publication/320221441\\_Impacto\\_de\\_la\\_aplicacion\\_de\\_la\\_norma\\_GlobalGAP\\_en\\_el\\_sector\\_agroalimentario\\_Latinoamericano](https://www.researchgate.net/publication/320221441_Impacto_de_la_aplicacion_de_la_norma_GlobalGAP_en_el_sector_agroalimentario_Latinoamericano)
- Rodríguez, R. y Rodríguez, L. (2019). Análisis y propuesta de mejoras sobre los procedimientos efectivos de Higiene, Seguridad y Salud Ocupacional en la empresa Agroindustrias del Valle de R.L. [Tesis de postgrado, Universidad Tecnológica Centroamericana]. Repositorio Institucional UNITEC.  
<https://repositorio.unitec.edu/handle/123456789/11157>
- Santillán, W. (2019). Propuesta de implementación de certificación Global GAP. Para mejorar la comercialización de cacao orgánico en la cooperativa de servicios múltiples APROCAM -2018 [Tesis de pregrado, Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas]. Repositorio Institucional UNTRM.  
<https://repositorio.untrm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14077>
- Vásquez, L. (2020). Buenas prácticas agrícolas (bpa). *Corporación colombiana de investigación agropecuaria AGROSAVIA*.34  
<https://repository.agrosavia.co/handle/20.500.12324/36636>

VII. ANEXOS

Anexo A

Mapa ubicación Fundo Genética Agrícola



Signos Convencionales	
<b>CAPITALES</b>	<b>LÍMITES TERRITORIALES</b>
Capital Departamental	Límite Distrital
Capital Provincial	Límite Provincial
Capital Distrital	Límite Departamental
<b>ZONA DE ESTUDIO</b>	<b>HIDROGRAFÍA</b>
Punto referencia	Ríos
Área de estudio	

Universidad Nacional Federico Villarreal Facultad Ingeniería Geográfica Ambiental y Ecoturismo Escuela Profesional de Ingeniería en Ecoturismo	
Mejora del proceso de cumplimiento de criterios socio ecológicos de la Norma Global GAP (Buenas Prácticas Agrícolas) en un Fundo de Ica	
Mapa de Ubicación Fundo Genética Agrícola	
Elaborado:	Bach. Thalia Nohella Cuadros Bautista
Fecha:	Agosto 2024
Ámbito:	Ica - Ica - Perú
Fuente:	PVD, PVN, MINEDU, INEI
Sistema de Proyección: Universal Transversal de Mercator (UTM) Datum: Sistema Nacional Geodésico Mundial (WGS-84) Zona: 18 Sur	
1:240 000	Mapa N° 01
0 1 2 4 6 8 Km.	Hoja: A1

## Anexo B

*Tabla con información detallada de certificaciones y módulos adicionales*

Nombre certificación	Logo	Adendas / Otros requisitos	Objetivo
Global GAP		 <b>FSMA</b> *	Buenas Prácticas Agrícolas Seguridad Alimentaria
			Gestión sostenible del agua
Smeta		Ninguna	Buenas Prácticas y Código Básico Ético
Rainforest Alliance		Ninguna	Protección Biodiversidad Prácticas Agrícolas sostenible
BRC Food		Ninguna	Seguridad Alimentaria para Distribución Británica
Nurture		Ninguna	Buenas Prácticas Agrícolas Distribución Británica (Tesco)

*\*FSMA: Ley de inocuidad alimentaria requerida para ingresar a mercado americano*

## Anexo C

### Panel fotográfico



*Visita técnica a instalaciones*



*Situación de lavamanos*



*Carteles de Higiene*



*Comedor para trabajadores habilitado*



*Situación de tacho de residuos*



*Equipo de trabajo*