

**Propuesta de un sello de calidad para
productos agroalimentarios como apoyo a las
exportaciones de Honduras**

Adriana Lorena Quimbita Rivera

Zamorano, Honduras

Diciembre, 2009

ZAMORANO
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE AGRONEGOCIOS

Propuesta de un sello de calidad para productos agroalimentarios como apoyo a las exportaciones de Honduras

Proyecto especial presentado como requisito parcial para optar
al título de Ingeniera en Administración de Agronegocios en el
Grado Académico de Licenciatura

Presentado por

Adriana Lorena Quimbita Rivera

Zamorano, Honduras

Diciembre, 2009

Propuesta de un sello de calidad para productos agroalimentarios como apoyo a las exportaciones de Honduras

Presentado por:

Adriana Lorena Quimbita Rivera

Aprobado:

Moisés Molina, B.Sc.
Asesor principal

Ernesto Gallo, M.Sc. M.B.A.
Director
Carrera de Administración de
Agronegocios

Rosa Amada Zelaya, M.Sc.
Asesora

Raúl Espinal, Ph.D.
Decano Académico

Kenneth L. Hoadley, D.B.A.
Rector

RESUMEN

Quimbita A. 2009. Propuesta para el desarrollo de un sello de calidad agroalimentaria como apoyo a las exportaciones de Honduras. Proyecto especial de graduación del programa de Ingeniería en Administración de Agronegocios, Zamorano, Honduras. 32p.

La globalización y el incremento de las transacciones comerciales han puesto al alcance de los consumidores una gran variedad de productos agroalimentarios por ésta y otras razones se han desarrollado mecanismos para agilizarlas, esto representa una ventaja para algunos sectores, sin embargo también incrementaron las regulaciones de entrada, dado que los gobiernos de países desarrollados han creado mecanismos para proteger a sus consumidores tanto de enfermedades transmitidas por alimentos como de ataques bioterroristas. El fin que persigue esta propuesta es crear un mecanismo para dar garantías de que estos productos cumplen con los requisitos exigidos por el gobierno y por el mercado. Para obtener un sello de calidad es necesario que una entidad certificadora avale el cumplimiento de los requisitos que establece una norma, actualmente se utilizan normas como ISO, HACCP, Fair Trade, entre otras; en este caso la norma que el productor debe cumplir es un protocolo, este protocolo es una guía que establece atributos y características que hacen que un producto se considere de calidad superior, son específicos por cada producto y para su elaboración se tienen en cuenta normas obligatorias del país de origen, regulaciones internacionales y exigencias del consumidor. Por lo general una certificadora implementa y realiza las auditorías de la norma, pero en el caso de Honduras la certificación de la norma se divide en dos partes: la implementación y la auditoría, certificadoras del país, solo realizan la auditoría, la cual para pequeñas y medianas empresas tiene un costo aproximado de \$5,000 y \$10,000 respectivamente.

Palabras clave: auditoría, certificadora, propuesta, protocolo.

CONTENIDO

Portadilla	i
Página de firmas.....	ii
Resumen	iii
Contenido	iv
Índice de cuadros, figuras y anexos	v
1. INTRODUCCIÓN.....	1
2. REVISIÓN LITERARIA.....	7
3. METODOLOGÍA.....	14
4. CONCLUSIONES.....	28
5. RECOMENDACIONES	29
6. LITERATURA CITADA	30
7. ANEXOS	32

ÍNDICE DE CUADROS, FIGURAS Y ANEXOS

Cuadro

1. Productos agroalimentarios exportados por Honduras hacia el MCCA	7
2. Rubros exportados por Honduras hacia el resto de países	8
3. Sistemas de Gestión de Calidad adoptadas por empresas hondureñas.....	11
4. Precios promedios mundiales de producto certificado y no certificado.....	16
5. Precios promedios de EEUU para producto certificado y no certificado	16
6. Valores de productos exportados por México (2006-2008)	25
7. Valores de productos exportados por Argentina (2006-2008).....	27

Figura

1. Posiciones en el Índice de Competitividad Global 2009-2010, Latinoamérica.....	2
2. Metodología para recolección de datos	6
3. Mercados importadores para productos exportados por Honduras,rubro siete	9
4. Mercados importadores para productos exportados por Honduras, rubro ocho	10
5. Valores exportados por Honduras al MCCA de Vegetales, Hortalizas y Frutas	14
6. Valores exportados por Honduras al mundo de Vegetales, Hortalizas y Frutas	15
7. Proceso para la obtención una certificación.....	18
8. Diagrama del funcionamiento y relación entre los entes para la certificación	19
9. Portada del Pliego de Condiciones para Tomate	21
10. Mercados importadores para productos originarios de México	24
11. Crecimiento de los valores exportados por Argentina 2004-2008	26
12. Mercados importadores para productos originarios de Argentina.....	26

Anexo

1. Abreviaturas Usadas.....	32
-----------------------------	----

1. INTRODUCCIÓN

Honduras está ubicado en la parte centro-norte de América Central, limitado al norte por el océano Atlántico, al oeste por Guatemala, al este por Nicaragua y al sur por el océano pacífico y El Salvador. Posee 5 puertos, de entre los cuales el más importante es Puerto Cortés ubicado en el departamento del mismo nombre, mueve casi el 90% del tráfico por vía marítima, además de certificar la seguridad de la carga que tiene por destino Estados Unidos, por lo cual se lo considera de gran importancia no solo para Honduras, sino para Centroamérica también.

En las últimas décadas Honduras ha tratado de liberalizar el comercio apoyando de manera significativa la producción interna formulando, coordinado, ejecutando y evaluando políticas que fomenten el desarrollo de la industria, parques industriales y zonas francas; de esta manera promoviendo la política comercial abierta que ostenta.

En la actualidad los países exportadores de productos agrícolas en su necesidad de cumplir con los requisitos que se exigen por países importadores, han cambiado significativamente el manejo de sus negocios. Las nuevas tendencias y la creciente preocupación por las causas ambientales y sociales acompañadas de la necesidad de los gobiernos importadores de proteger a sus consumidores han abierto nuevos nichos de mercado.

Por ejemplo, para la exportación a Estados Unidos o la Unión Europea se debe cumplir una legislación que básicamente asegura que los productos no causen daño. Estas normas constituyen requisitos obligatorios y necesarios para que el producto pueda ingresar al mercado; sin embargo, existen requisitos de mercado los cuales son exigidos por los consumidores y también se deben cumplir, ya que el no tenerlos implica rechazo hacia el producto ya que no necesariamente está satisfaciendo su necesidad.

Según Michael Porter (2009), existe una correlación entre el nivel de las exportaciones y el desarrollo de los países. En el Informe de Competitividad Global 2009-2010 se destaca a Chile y Costa Rica en los primeros puestos del grupo de Latinoamérica y el Caribe, alegando su actual puesto a su temprana apertura de mercado y liberalización del comercio en el caso de Chile; y en el caso de Costa Rica se atribuye esta evolución a su calidad de educación en todos los niveles y la diversificación de sus productos exportables entre otros factores relacionados.

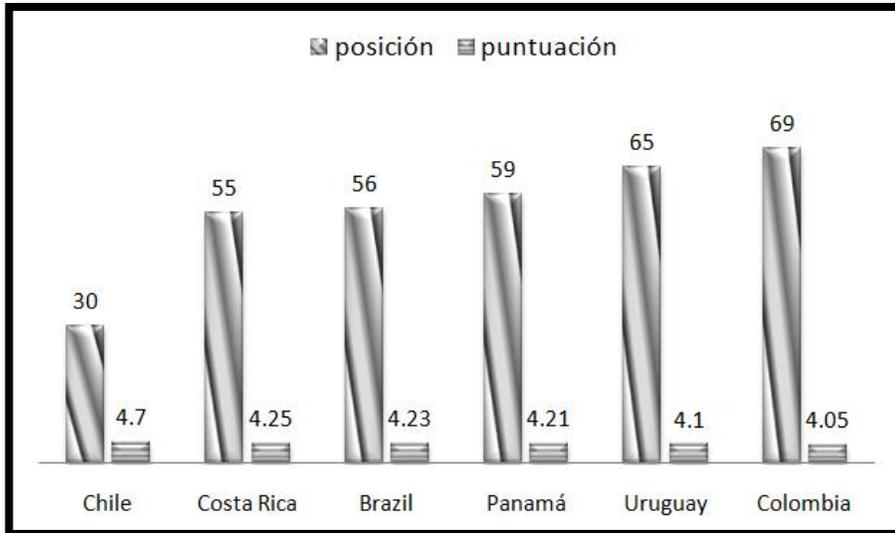


Figura 1. Posiciones en el Índice de Competitividad Global 2009-2010, Latinoamérica
Fuente: Índice de Competitividad Global (2009), datos recopilados y adaptados por el autor.

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Considerando que los países importadores de productos agroalimentarios han incrementado sus exigencias por conocer el origen y los procesos de elaboración de los productos alimenticios, se han hecho más importantes los mecanismos que aseguren ciertas características que los nuevos mercados exigen. A la hora de adquirir un producto, un comprador actual no solo busca calidad e inocuidad, mercados especializados como el europeo, buscan respeto al medio ambiente, pago justo a los trabajadores, trazabilidad y otros sistemas de gestión de calidad que hasta hace poco eran sistemas voluntarios.

Desde los años 90 el grado de exigencia para la importación de productos agroalimentarios aumentó significativamente, es claro el caso de EurepGap (ahora GlobalGap) el cual representa un requisito que el mercado exige, a cualquier persona que desee ingresar sus productos a la Unión Europea. Tradicionalmente un país latinoamericano exportaba productos agroalimentarios, sin mucho o ningún valor agregado, lo cual no solo significaba que al productor le paguen por un commodity, sino que, no se mostraba ningún esfuerzo por reconocer el origen del producto.

No se pueden obviar los esfuerzos de los exportadores por cumplir con los requisitos exigidos por los países importadores, pero en este medio es vital ser competitivos, es por esta razón que se han establecido una especie de pasos para un mejor posicionamiento. Frecuentemente este proceso inicia efectuando las normas obligatorias de inocuidad que cualquier país por obligación debe cumplir, después se busca añadir cuestiones como, la justicia ambiental y laboral, tipos de procesos que se le pueda dar al producto y finalmente determinar ciertas características que logren diferenciar al producto por su procedencia.

Según Morón (2005), el tener productos diferenciados en el mercado externo es uno de los pilares más importantes dentro de las estrategias competitivas de un país.

Producto de calidad + país de origen = oportunidades comerciales.

Hasta el 2008, Honduras fue el cuarto exportador centroamericano y a pesar de los esfuerzos realizados para promocionar las exportaciones, pocos mecanismos distinguen o resaltan un producto como originario de Honduras. La producción agroalimentaria hondureña destinada a la exportación no posee ningún tipo de distinción, de ahí la necesidad de crear una insignia que promueva los esfuerzos por facilitar la competencia en mercados internacionales; un ejemplo de estos esfuerzos es la **Ley del Sistema Nacional para la Calidad**, la cual tiene como objetivo crear una cultura de calidad en el país además de la implementación funciones de normalización, acreditación metrología y certificación.

1.2 ANTECEDENTES

Hasta el año 2002 solo países como Francia y España implementaban sellos distintivos de “denominación de origen” debido a que dentro de Europa los consumidores deseaban productos con más sabor y que sean elaborados de acuerdo a un conocimiento resguardado por tradición. Dado que, gran parte de los productos agroalimentarios que consumen los países desarrollados son importados, en Latinoamérica algunos han intentado implementar este tipo de sellos en busca de una identificación cultural, en la que ya no compitan al presentar productos estándares que se diferencian por precio, sino por calidad identificada y garantizada de un lugar en particular.

Es así el caso de México con su sello “México Calidad Suprema”, quienes en el año 2003 iniciaron este proyecto con la visión de que el 100% de sus productores ofrezcan producto certificado, logrando así, un solo sistema mundialmente reconocido como sinónimo de calidad, inocuidad, higiene y buenas prácticas del sector agroalimentario mexicano. Hasta el día de hoy más de 102 empresas han iniciado su proceso de certificación y poseen más de 293 compradores distribuidos en EEUU, Europa y Japón.

Es importante señalar el posicionamiento que ha ganado esta “marca” ya que a partir del 2007 se ha visto una participación significativa de los productos mexicanos en los mercados mencionados, de entre los productos más reconocidos destacan el aguacate, berenjena, tomate, mango, melón, piña, sandía y uva. Muchos de los compradores dan por hecho que, además de comprar un producto de calidad, también compran características especiales de cierto origen no obtenibles de ningún otro lugar.

Así se pueden describir ejemplos similares que tienen lugar actualmente en Argentina y Chile, sin embargo, según la FAO, la diferenciación de productos alimenticios a través de sellos como estrategia competitiva, es una práctica incipiente en América Latina, pero de gran potencial agrícola y agroindustrial, por ello la tratan como una herramienta que debe ser desarrollada y explotada.

1.3 JUSTIFICACIÓN

En vista que la balanza comercial agrícola de Honduras ha incrementado positivamente de \$197,137,243 en el 2002, a \$415,383,972 en el 2008 se aprecia el interés en el desarrollo de la actividad agro exportadora. El proyecto para el sello de calidad agroalimentaria busca crear un mecanismo de apoyo a las exportaciones hondureñas que además permita el acceso exitosamente a mercados cada vez más competitivos y exigentes.

Los incentivos para los productores en su mayoría responden al sobreprecio que los compradores están dispuestos a pagar por un producto certificado, en el caso de los productos orgánicos según el estudio realizado por GTZ, afirma que el precio está alrededor de un 20% - 40% por encima del precio convencional. También está claro que el poseer productos agroalimentarios de calidad, es un inicio y la siguiente etapa de la cadena productiva no estaría muy lejos, es decir, el interés por agregar valor a un producto incrementaría debido a la continua competencia por la selección del mejor producto.

Otros beneficios que se pueden obtener a través de el sello son: el acceso a ferias internacionales (dónde los consumidores son más exigentes cada día) y la creación del efecto paraguas el cual se propone como respaldo a toda la producción hondureña, tratando de alcanzar una ventaja comparativa y ganar competitividad también.

1.4 ALCANCES Y LÍMITES

1.4.1 Alcances

El proyecto permitirá a los productores, industrias y autoridades agropecuarias, darse cuenta del nivel de diferenciación al cual podrían llegar los productos hondureños de exportación mediante la implementación del sello.

Este sello a diferencia de los otros existentes no solo aseguraría calidad, sino la procedencia y características del lugar de origen. Honduras en este caso puede promocionar su ubicación, prácticas en el producto, su cultura, entre otras características con el fin de resaltar y promocionar las mejores características de cada producto.

El presente estudio es meramente exploratorio, la visión que se le pretende dar necesariamente debe basarse en hechos ocurridos en países que han puesto en práctica este mecanismo.

1.4.2 Limitantes

El proyecto se ve limitado por la dificultad para obtener información, debido a que no se han realizado este tipo de estudios en Honduras, solo se cuenta con referencias de otros países y la colaboración de entes que apoyan las exportaciones.

La propuesta para el desarrollo de un sello de calidad agroalimentaria, está dirigido estrictamente para la producción hondureña, se podrían tomar los datos de este proyecto como referencia para otras intenciones.

La Oficina Hondureña de Acreditación (OHA), todavía depende de la ayuda que le brinde la Entidad Costarricense de Acreditación (ECA), esto debido que el organismo hondureño aún no es autónomo dada su reciente creación.

La acreditadora es de gran importancia para el proyecto ya que es el ente máximo que asegurará el cumplimiento de lo establecido ante organismos internacionales, una acreditadora debe generar confianza a los usuarios, por ejemplo el ECA, para generar esta confianza, permanece a la vanguardia de las prácticas realizadas internacionalmente para asegurar calidad y ser reconocida por organizaciones de acreditación, sus actividades más recientes son:

- Reconocimiento multilateral otorgado por la Cooperación Interamericana de la Acreditación, IAAC por sus siglas en inglés; de la cual son participes países como Estados Unidos, Canadá, México, Brasil, Cuba y Argentina entre otros.
- Integración al Foro Internacional de Acreditación (IAF).

Y por último la situación político - económica por la actualmente cursa Honduras y las posibles repercusiones de las decisiones políticas en los convenios y/o tratados con otros países.

1.5 OBJETIVOS

1.5.1 General

- Elaborar una propuesta para el desarrollo de un sello de calidad, que sirva para diferenciar los productos agroalimentarios de exportación de Honduras.

1.5.2 Específicos

- Describir la situación actual de las relaciones comerciales a manera de encontrar los principales rubros exportados y sus principales socios comerciales.
- Establecer alcances y limitaciones de la propuesta respecto a la realidad nacional.
- Definir si existe una estructura en el país para la creación de un sello de calidad para productos agroalimentarios.
- Hacer referencias sobre el posible impacto que el sello de calidad puede representar para la producción hondureña.

1.6 METODOLOGÍA

La metodología del presente estudio se baso en la recolección tanto de datos primarios como secundarios, la información se tomo de entrevistas, biblioteca y de los recursos online disponibles en internet.

Fuentes Primarias: Lic. María Teresa Deras Coordinadora del FIDE, Lic. Maydellinne Rivera, coordinadora técnica de calidad, FIDE, Lic. Sandra Velásquez, Gerente de ICONTEC, Honduras, Ing. Carlos Garcia de la Organización Internacional Agropecuaria (OIA).

Fuentes Secundarias: referencias, artículos publicados por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación FAO, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura IICA, Secretaría de Integración Económica Centroamericana SIECA, páginas del ministerios de agricultura de México (SAGARPA) Argentina y Chile, así como también páginas de entidades no gubernamentales involucradas en el tema.



Figura 2. Metodología para recolección de datos

2. REVISIÓN DE LITERATURA

2.1 RELACIONES COMERCIALES DE HONDURAS

Según la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL) (2008), las exportaciones de bienes hondureños aumentaron un 6% gracias al incremento de exportaciones de bienes tradicionales en un 17% y no tradicionales en un 6%. De entre los bienes tradicionales destaca el café y el banano los cuales aumentaron en cantidad y valor exportado en el 2007; y de entre los productos no tradicionales, destaca la tilapia con un aumento del 30% en sus exportaciones. En el Cuadro 1 se puede apreciar de mejor manera los rubros exportados a los países de la región.

Cuadro 1. Productos agroalimentarios exportados por Honduras hacia el MCCA

	Costa Rica	Nicaragua	Guatemala	El Salvador
Dátiles	X			
Higos	X			
Melón	X	X	X	X
Sandia	X	X	X	X
Papaya	X	X	X	X
Cítricos	X	X		
Pepinos	X		X	
Pepinillo	X		X	
Cebolla	X	X		X
Chalote	X	X		X
Yuca	X	X	X	
Tomate	X	X		
Mandarina			X	
Uva		X	X	X
Naranja			X	X
Toronja			X	
Durazno				
Banano		X		X
Guayaba				
Mango			X	
Zanahoria				X
Lechuga		X		X

Fuente: Trademap (2007), datos recopilados y adaptados por el autor.

De entre los productos que se exportan hacia el mercado común centroamericano (MCCA) los más importantes son: melón, sandía, papaya, banano, cítricos, yuca, tomate, piña, mango, uva, nueces de marañón, higos y dátiles; sin embargo existen otros rubros que también se exportan, pero en menor valor, estos son: Pepino, pepinillo, cebolla, chalote, chile dulce, chile tabasco, berenjena, lechuga, malanga, guayaba, toronja, naranja, durazno y zanahoria.

Ninguno de los productos que se exportan al mercado común centroamericano cuenta con alguna certificación, esto debido a que el mercado no es exigente y no está en posibilidades de pagar un sobreprecio por producto certificado.

En siguiente cuadro se muestran los principales destinos de exportación de Honduras y los productos que se llevan a esos lugares.

Cuadro 2. Rubros exportados por Honduras hacia el resto de países

	Estados Unidos	Alemania	Bélgica	R. Unido	España	Países Bajos
Chile dulce	X					
Chile tabasco	X					
Pepino	X					
Pepinillo	X					
Berenjena	X					
Banano	X	X	X	X	X	X
Melón	X	X	X	X	X	X
Sandía	X	X	X	X	X	X
Higos	X	X				
Dátiles	X	X				
Aguacate		X				
Mango	X	X	X			
Coco		X				
Nuez		X				
Cítricos	X		X			
Nueces marañón						
Uva						
Cereza						
Durazno						
Papaya	X	X	X	X	X	X
Yuca	X				X	X
Ayote	X					
Hongos	X					
Guayaba	X		X			
Toronjas		X	X	X		X
Piña		X			X	

Fuente: Trademap (2007), datos recopilados y adaptados por el autor.

Estados Unidos es el principal destino para las exportaciones hondureñas, como se mencionó, industrializados como Estados Unidos poseen estrictas normas para ingresar productos agroalimentarios, por lo cual se puede asegurar que, en los productos exportados actualmente por lo menos existen las normas más básicas de gestión de calidad como son BPA y BPM.

Dos claros ejemplos acerca del incremento en valor de las exportaciones hondureñas son: Tilapia que para los primeros meses del 2008 había superado como productor y exportador a Ecuador, conocido como el primero en este rubro, de igual manera el incremento en valores exportados de banano, café y sandía en el último año.

Del Sistema Armonizado, la nomenclatura internacional establecida por la organización mundial de aduanas que clasifica las mercancías conforme a un sistema de seis dígitos, se ha tomado el grupo siete, el cual engloba las exportaciones de legumbres, hortalizas, plantas, raíces y tubérculos alimenticios; y el grupo 8 en el cual encuentran los frutos comestibles, cortezas de agrios y de melones. Las respectivas figuras tres y cuatro muestran el valor exportado por rubro para los principales importadores en los años 2003 al 2007.

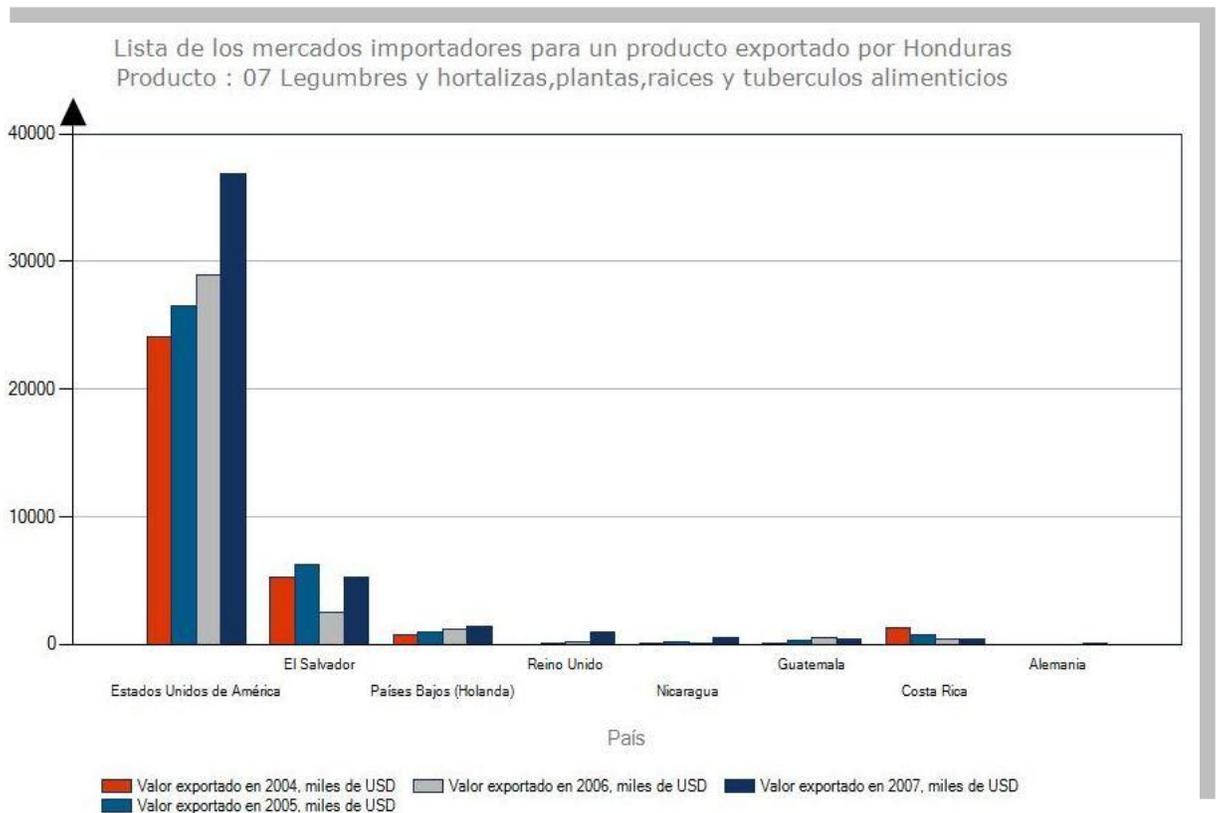


Figura 3. Mercados importadores para productos exportados por Honduras, rubro siete
Fuente: Trademap (2007), datos recopilados y adaptados por el autor.

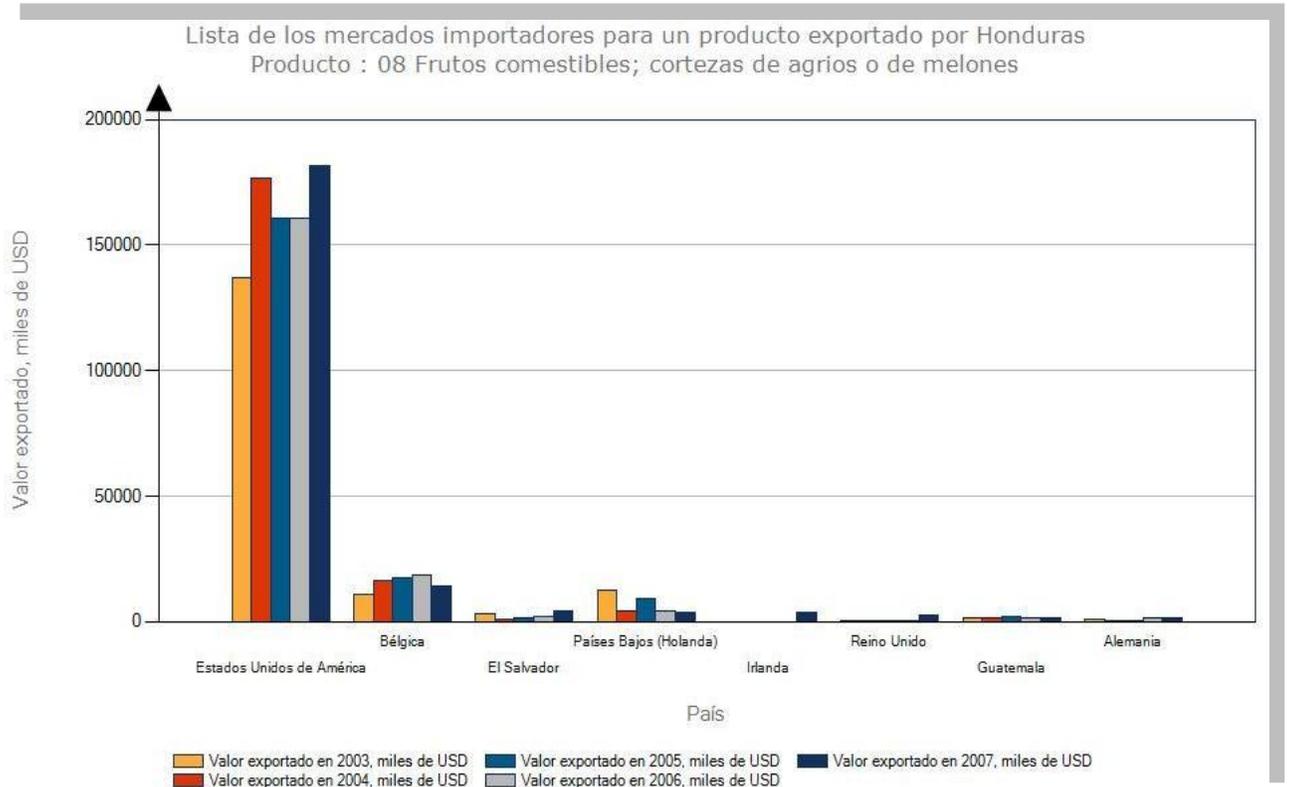


Figura 4. Mercados importadores para productos exportados por Honduras, rubro ocho
Fuente: Trademap (2007), datos recopilados y adaptados por el autor.

El principal importador de productos agroalimentarios hondureños es Estados Unidos, quien en el año 2006 había importado cerca de doscientos millones de dólares seguido muy de lejos por Bélgica quien importó menos de veinte y cinco millones de dólares en productos agroalimentarios y los subsecuentes países que importaron valores menores al de Bélgica.

Es primordial conocer cuáles son los principales destinos de productos agroalimentarios hondureños ya que así se tendrá una base para la creación de los protocolos, es decir es importante ver en qué mercados de los que incursiona Honduras estos niveles de calidad son importantes y son pagados por el consumidor.

Según Ponce Mario (2008), en su estudio para la selección de tres cultivos con potencial de exportación al mercado europeo, se afirma que los cultivos con mayor potencial para ser exportados desde Honduras a la Unión Europea son la yuca, piña y calabaza de la variedad butternut, esto lo afirma como resultado de analizar variables como la admisibilidad, vida de anaquel, rentabilidad, utilidad neta, días entre siembra y final de cosecha, costos totales de producción, tamaño de mercado, disponibilidad de crédito, riesgo de transporte y riesgo en producción.

2.2 SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD UTILIZADAS EN HONDURAS

De manera simplificada un sistema de Gestión de Calidad se define como un conjunto de normas que organizan y controlan actividades asociadas con la calidad de una empresa. Estos sistemas comprenden no solo una estructura organizacional definida, sino también la planificación de procesos, recursos, documentación, todo esto con el fin de lograr los objetivos planteados por la empresa, mismos que van en búsqueda de la satisfacción del cliente.

A pesar de que cada programa de certificación responde a objetivos diferentes, cada uno de éstos posee prácticas operativas y características comunes que se complementan entre sí, un ejemplo de esto es ISO 9001 (versión 1994) que fue diseñada para tener mayor compatibilidad con ISO 14001, hoy en día las organizaciones interesadas en su mejora continua analizan aspectos fundamentales para implementar sistemas integrados de gestión (SIG).

Solo escasas empresas hondureñas han implementado sistemas de gestión de calidad, dichas empresas han focalizado sus esfuerzos en el cliente, analizando sus necesidades particulares y su percepción de calidad para poder trasladarlas a especificaciones y requerimientos del producto o servicio. En el Cuadro 3 se puede apreciar el número de empresas hasta junio del 2008 con certificaciones a nivel nacional bajo normativas de reconocimiento internacional. Según el estudio del estatus de certificación realizado por FIDE (2008), no existen empresas pequeñas certificadas, 58% son empresas medianas y el 42% son grandes.

Cuadro 3. Sistemas de Gestión de Calidad adoptadas por empresas hondureñas

Normativa	Número de certificados
ISO 9001	66
ISO 14001	15
OHSAS 18001	3
HAACP	7
EUREPGAP	18
Smartwood	12
Rainforest Alliance	35
ISO 17025	1
Otros	2

Fuente: FIDE (2008), Estudio sobre el Estatus de la Certificación en Honduras, adaptado por el autor.

A continuación se da una breve descripción de las principales certificaciones utilizadas en Honduras:

ISO9001.- Sistema que certifica procesos, demuestra compromiso con la calidad y satisfacción del cliente, se basa en ocho principios de gestión de calidad como son:

Enfoque en el cliente, liderazgo, participación del personal, enfoque por procesos, planeamiento de los sistemas, toma de decisiones basada en hechos, mejora continua y relaciones beneficiosas con el cliente y proveedores.

ISO14001.- Esta norma proporciona orientación para gestionar con mayor efectividad los aspectos medioambientales de las actividades empresariales, teniendo en cuenta al mismo tiempo la protección medioambiental y la prevención de la contaminación.

OHSAS 18001.- Esta certificación permite demostrar el compromiso de la empresa con la salud de sus empleados, seguridad de su puesto ocupacional y el trabajo continuo para mejorar la imagen de la empresa; además se tiene en cuenta la prevención de accidentes, reducción del riesgo y bienestar de los empleados.

HACCP.- Denominado así por sus siglas en inglés, este Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, da un enfoque sistemático para identificar peligros y estimar los riesgos que pueden afectar la inocuidad de un alimento; el enfoque está dirigido hacia el control de riesgos en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo.

EUREPGAP.- Programa de certificación voluntaria creado con el propósito de unificar los requerimientos de las grandes cadenas de supermercados de Europa, dada su aceptación se ha extendido a todo el mundo, ésta certificación consiste en protocolos con base en buenas prácticas agrícolas (BPA) y verificadas por una entidad certificadora.

Smartwood.- Es el programa más grande de la organización **Rainforest Alliance**, es una certificación que se aplica a plantaciones forestales y plantas de procesamiento de madera. Se certifican los productos maderables y no maderables como por ejemplo madera aserrada, muebles, papel, bambú, plantas medicinales y otros.

ISO 17025.- Conjunto de requisitos que un laboratorio de análisis o de calibración debería tener para demostrar su competencia y capacidad de producir resultados técnicamente válidos.

BPA.- Las Buenas Prácticas Agrícolas se aplican a productos frescos como frutas y hortalizas, se controla la calidad e inocuidad del cultivo durante todas las etapas de este, desde sus inicios, la etapa de cosecha hasta el momento en que llega al consumidor.

BPM.- Indispensables en la industria alimenticia para el control de productos seguros para el consumo humano ya que evalúan tanto la higiene como la manipulación durante el envasado, almacenamiento y transporte.

La definición más acertada de BPA y BPM, es sencillamente “hacer las cosas bien” y “dar garantías de ello”.

Fair Trade.- Esta certificación es una alternativa al comercio convencional ya que se basa en la cooperación entre productores y consumidores, para los productores significa

precios que cubren los costos de una producción sostenible, relaciones a largo plazo y para los trabajadores significa condiciones justas para la labor que realizan.

En un estudio realizado por el FIDE sobre el Status de la Certificación en Honduras en junio del 2008, se muestra que una de las mayores barreras a la hora de implementar estas certificaciones son las limitaciones culturales. Esto indica que, primordialmente se debe trabajar en romper paradigmas y crear una cultura de calidad.

En mayo del 2009 se aprobó se aprobó la **Ley Nacional de la Calidad**, la cual tiene por objeto establecer la infraestructura necesaria para el desarrollo y demostración de la calidad y así promover la competitividad de las empresas nacionales; el proyecto fue desarrollado por el Programa Nacional de Competitividad (Honduras Compite), además de la creación del Organismo Hondureño de Acreditación (OHA), el cual en un futuro será reconocido como un organismo imparcial que confirma que la empresa ha establecido la certificación conforme a requisitos exigidos internacionalmente.

3. METODOLOGÍA PARA CREACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE UN SELLO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA

3.1 PRODUCTOS EXPORTADOS AL MERCADO COMÚN CENTROAMERICANO Y AL MERCADO INTERNACIONAL

En la revisión literaria ya se citaron los principales socios comerciales de Honduras y los respectivos productos que se envían a estos mercados, los valores exportados al Mercado Común Centroamericano (MCCA) en el 2007 alcanzaron un valor de doce millones de dólares, seis millones más que el año pasado, el siguiente gráfico muestra el valor de exportaciones de vegetales, hortalizas y frutas exportadas por Honduras al MCCA.

Según Varela E. (2009), los productos con potencial en Honduras son: Plátano, yuca, patate, pepino, dátiles, tomate, camote cebolla blanca amarilla y roja, tomate, chile Morrón y de colores los cuales son los que se exportan en mayor cantidad al MCCA.

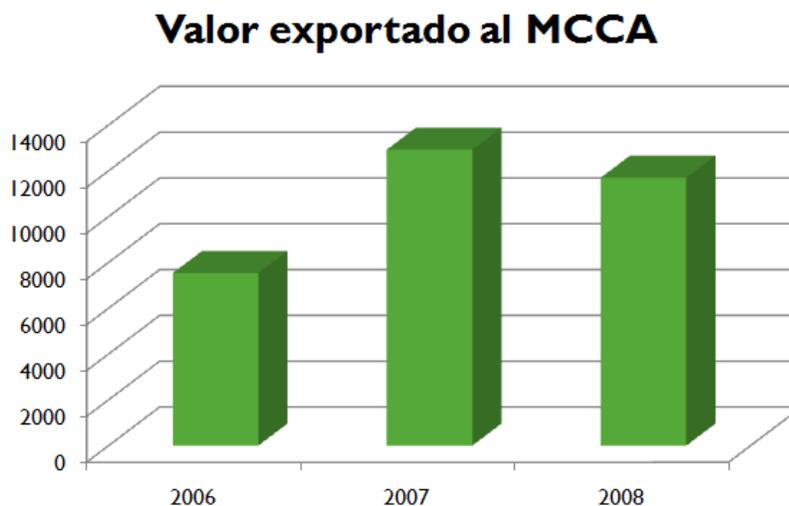


Figura 3. Valores exportados por Honduras al MCCA de Vegetales, Hortalizas y Frutas
Fuente: Trademap (2009), datos recopilados y adaptados por el autor.

De igual manera de los valores exportados por Honduras de vegetales, hortalizas y frutas hacia el resto de mundo, en el 2008 alcanzaron un valor cercano a los cuatrocientos millones de dólares, siendo los principales productos exportados el melón, berenjena,

mango, piña, banano, chile y algunos de los productos que se exportan al MCCA pero en cantidades menores como el pepino, yuca, toronja, tomate y camote.



Figura 4. Valores exportados por Honduras al mundo de Vegetales, Hortalizas y Frutas
Fuente: Trademap (2009), datos recopilados y adaptados por el autor.

3.2 DIFERENCIAS ENTRE PRODUCTOS CERTIFICADOS Y NO CERTIFICADOS.

En términos económicos, básicamente la diferencia entre un producto certificado y no certificado es el precio. Cuando se certifica un producto por lo general se desea diferenciarlo del resto de opciones y hacer que el consumidor lo prefiera.

Se puede apreciar un claro ejemplo de esta diferencia de precios cuando se habla de productos orgánicos, según el estudio realizado por la organización GTZ, para nichos de mercado sostenible, existe de un 20% a un 40% por encima del precio de un producto convencional. A pesar de que un producto convencional es de muy buena calidad y por ser importado posee un precio alto, no obtiene precios tan buenos como un producto orgánico o un producto certificado Fair Trade.

Las siguientes tablas muestran el promedio de precios de productos orgánicos y no orgánicos tanto a nivel del mercado de Estados Unidos como a nivel mundial, estos precios varían de acuerdo a la oferta, demanda, estacionalidad y otras variables que pueden afectar el precio.

Cuadro 4. Precios promedios mundiales de producto certificado y no certificado

Descripción	certificado \$/Kg	no certificado \$/Kg
Banana	1.02	0.68
Remolacha	1.80	1.38
Brócoli	1.00	1.03
Repollo	0.76	0.80
Zanahoria	1.16	0.85
Berenjena	0.73	1.17
Cebolla	0,71	0.52
Papaya	2.62	1.39
Pimiento	2.23	1.59
Piña	1.28	0.96
Tomate	3.98	2.32
Sandía	0.60	0.47

Fuente: Gain Report, Global Agricultural Information Network (2009), Report Number CA9039, datos recopilados y adaptados por el autor.

Cuadro 5. Precios promedios de EEUU para producto certificado y no certificado

Descripción	certificado \$/Kg	no certificado \$/Kg
Banana	1.05	1.30
Remolacha	1.78	1.34
Brócoli	4.36	1.54
Repollo	0.76	0.81
Zanahoria	1.16	0.88
Berenjena	1.36	1.14
Cebolla	0,70	0.52
Papaya	3.17	2.61
Pimiento	1.42	1.47
Piña	2.32	1.10
Tomate	4.50	2.32
Sandía	0.53	0.44

Fuente: Gain Report, Global Agricultural Information Network (2009), Report Number CA9039, datos recopilados y adaptados por el autor.

De igual manera cuando se habla de Fair Trade existe un sobreprecio, denominado “Prima FairTrade” la cual garantiza un precio justo, esta organización considera un precio justo aquel que cubre los costos de una producción sostenible, es decir el consumidor le da al productor un precio que le asegura una posición segura y de auto suficiencia económica.

La prima se calcula en con base en ciertos criterios que establece la organización, como por ejemplo garantizar un salario justo, mejores condiciones e higiene en el lugar de trabajo, no trabajo de niños, preservar el medio ambiente, entre otros.

Esta prima puede variar dependiendo de los criterios que se tengan implementados, para el 2008 la Asociación Nacional de Cafeteros de Colombia recibió un precio 22% más alto del promedio del mercado nacional. Estos precios se calculan de manera sistemática y se

revisan periódicamente para asegurar que se están cubriendo los costos en los que el agricultor incurre.

Sin embargo para los productos bajo el sello México Calidad Suprema y Alimentos Argentinos, una elección natural, no existe algún beneficio en términos de precio más que el que puedan ganar mediante su promoción. Estos productos ingresan al mercado bajo las mismas condiciones que otros productos con la diferencia que tienen cierta preferencia ya sea porque se ha reconocido su calidad o por tratados de libre comercio, como por ejemplo el tratado de libre comercio entre México y Japón; y el reconocimiento que la marca México Calidad Suprema ha ganado al ingresar a este mercado.

3.3 REQUISITOS DE UN SELLO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA

3.3.1 ¿Qué es un sello de calidad agroalimentaria?

Un sello de calidad agroalimentaria es un distintivo que facilita la diferenciación de productos, es un instrumento a través del cual los productores hondureños pueden comunicar y ofrecer valor agregado y diferenciado a un mercado. La utilización de este tipo de sellos implica la adecuación de los productos agroalimentarios a requisitos de calidad del mercado internacional. A continuación en la definición de protocolo se especifican algunas de estas adecuaciones.

La afiliación totalmente voluntaria está dirigida a productores y agroempresas comprometidas con la producción bajo altos estándares de calidad, responsabilidad laboral y cuidados al medio ambiente.

Para cesión de dicha marca es necesario que el productor o empresa pase por un proceso de evaluación (verificación de un tercero) de los sistemas productivos que garanticen el cumplimiento de los requisitos establecidos en el protocolo. Un protocolo es un documento que establece de manera clara y específica los requerimientos que evaluará la tercera parte. A continuación se explicará con más detalle las partes que intervienen en el uso de ésta herramienta.

3.3.2 Entidad Certificadora

Las entidades certificadoras también llamadas organismos de evaluación de la conformidad son los laboratorios de ensayo, calibración, unidades de verificación, los cuales evalúan los requisitos y especificaciones de un producto o sistema conforme a las norma es decir comprueban el cumplimiento de ésta. Para el caso del sello, estas entidades son las encargadas de evaluar los requerimientos establecidos en el protocolo.

De manera general, las certificadoras establecen pasos hasta la obtención del sello, estos son: Diagnostico inicial, plan de acción, implantación, pre-evaluación, evaluación, verificación y seguimiento, así:



Figura 5. Proceso para la obtención una certificación

Fuente: MAPA (2009), certificación, calidad y desarrollo de alimentos S.C.

3.3.3 Acreditadora

La función de esta entidad es garantizar que las certificadoras u organismos de evaluación de la conformidad son competentes y desarrollan a cabalidad su labor, es decir la acreditación es un reconocimiento formal realizado por un organismo independiente, en este caso el Organismo Hondureño de Acreditación (OHA) de que la certificadora está en capacidad de evaluar.

En agosto del 2005, se hizo el lanzamiento oficial de la Oficina Hondureña de Acreditación (OHA), actualmente se desarrolla a través de un convenio entre el Ente Costarricense de Acreditación (ECA) y el Consejo Hondureño de Ciencia y Tecnología (COHCIT), debido a su reciente creación aprovecha la experiencia y estructura del ECA hasta convertirse en un acreditador maduro e independiente. En esta primera etapa la OHA, actuará como punto focal de las acreditaciones del ECA en Honduras.

3.3.4 Productor

Pueden ser personas físicas o jurídicas que produzcan dentro del territorio hondureño y cumplan con los estándares de calidad exigidos. La entidad certificadora es la encargada de dar fe, que el productor este cumpliendo con lo establecido en el protocolo.

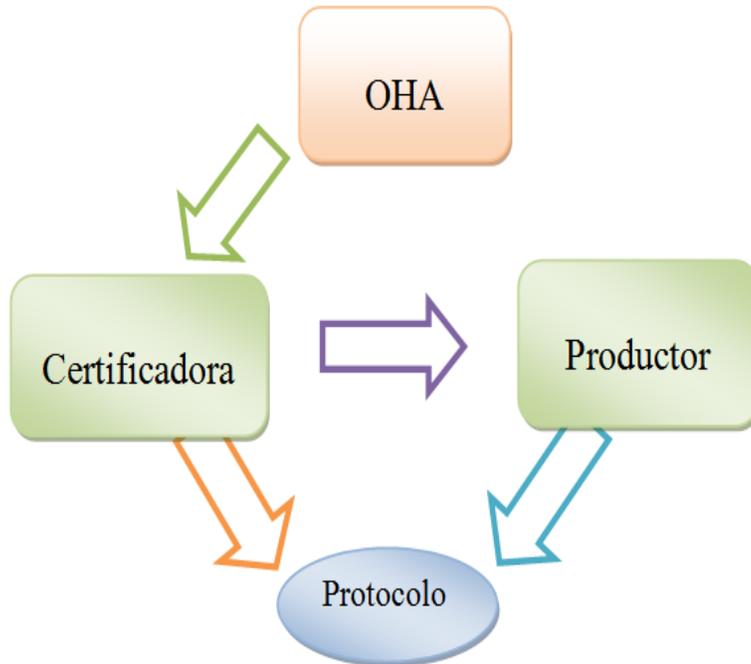


Figura 6. Diagrama del funcionamiento y relación entre los entes para la certificación

La entidad **certificadora** es quien verifica el cumplimiento del **protocolo** por parte del productor, la entidad certificadora debe estar avalada por el **OHA** quien es la entidad encargada de asegurar que las actividades de la certificadora se cumplen a cabalidad.

3.3.5 ¿Qué son los protocolos?

Son un conjunto de procedimientos que describen detalladamente los atributos que hacen que un producto sea considerado de buena calidad, estos pueden originarse en la empresa elaboradora del producto, cámaras o asociaciones relacionadas con la cadena de producción, universidades entre otros.

Estos deben ser específicos por cada tipo o familia de productos, se debe tomar en cuenta también los requerimientos oficiales y comerciales de mercados externos, sus exigencias y las preferencias del consumidor. Los protocolos se pueden publicar, previa aprobación de los mismos por la entidad encargada del funcionamiento del sello.

Un protocolo, explica entre otras cosas, la zona de producción o transformación del producto, las especificaciones de calidad, así como los controles y verificaciones al producto; y las líneas de producción. Por ejemplo un protocolo (pliego de condiciones en el caso de México Calidad Suprema) como mínimo debe tener los siguientes puntos a tratar.

Específicamente el contenido del protocolo para tomate es:

- Objetivos (del protocolo).
- Campo de aplicación.- Especifica las variedades que pueden aplicar. Para este protocolo aplican las variedades que pertenezcan a la familia de las Solanáceas, genero *Lycopersicum* especie *esculentum*, producido exclusivamente en México.
- Referencias.- En este campo se incluyen normas oficiales vigentes, normas internacionales y especificaciones consensuadas con el sector interesado.
- Definiciones.- Se incluyen aclaraciones de las definiciones como, bien desarrollado, blando, daño, daño severo, defecto, firme, limpio, materia extraña, entre otros, además de jergas utilizadas con frecuencia.
- Signo Distintivo.- Logotipo que se incorporará a las etiquetas.
- Clasificación y Designación.- La clasificación que reciben todos los productos es de “calidad suprema” y la designación puede ser de dos tipos: bola y alargado, los cuales también tienen sus especificaciones de acuerdo con la variedad.
- Especificaciones Técnicas.- Es la parte más específica ya que incluye medidas sanitarias, de inocuidad, especificaciones sensoriales, grado de madurez y tamaños, además de especificaciones técnicas de refrigeración, almacenamiento, maduración, etiquetado, empaque y embalaje.
- Tolerancias.- Niveles de aceptación (en porcentaje) en cuanto a tamaño, color, defectos en el punto de embarque, defectos en tránsito o en destino.
- Modalidades y Periodicidad de los Controles de Calidad.- Es otra medida para asegurar el cumplimiento del protocolo, describe como se deben realizar las auditorias del proceso, auditorias del producto, muestreo y el cálculo de porcentajes referidos a las tolerancias admitidas.
- Régimen por incumplimiento.- El organismo certificador es quien vela por el buen uso del distintivo y en caso de incumplimiento actuará de acuerdo a las reglas y normas ya establecidas.
- Reglas para el uso de la marca oficial.- Ítem que tiene presente la posibilidad de cesión del sello a cualquier persona que produzca, empaque o comercialice tomates dentro del territorio mexicano y cumpla con las reglas descritas en el protocolo.

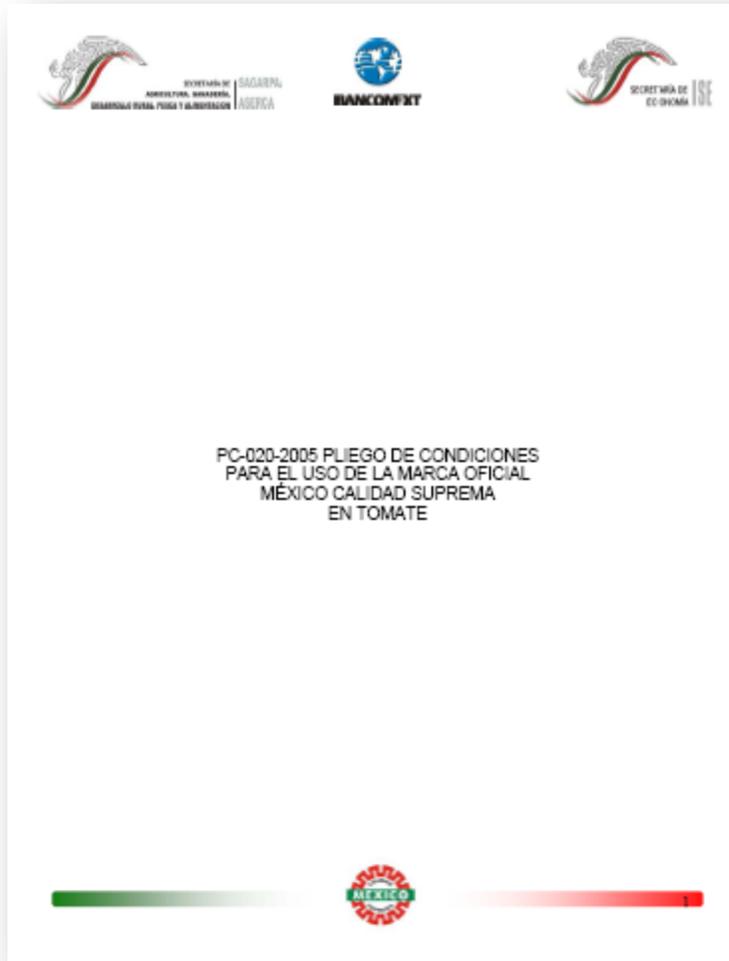


Figura 7. Portada del Pliego de Condiciones para Tomate
Fuente: Certificadora MAPA, ejemplo de pliego de condiciones.

En el caso de elaborar protocolos para otros productos exportables, estos deben tratar como mínimo los puntos descritos, a pesar de ello las especificaciones pueden cambiar debido a la naturaleza del producto o las exigencias del mercado para el producto en específico.

3.4 BENEFICIOS Y COSTOS DE CREAR UN SELLO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA.

3.4.1 Costos de la certificación.

En el caso de Alimentos Argentinos, una elección natural; la cesión del sello no implica erogación de dinero, el costo que el productor debe afrontar va a depender de las

auditorías realizadas por la empresa certificadora y del grado que la empresa haya cumplido o necesite cumplir del protocolo para el producto, básicamente los costos se calculan con base en el número de empleados existentes en la empresa y las hectáreas de producto a certificar.

A pesar que la cesión del sello obliga al cumplimiento de un protocolo, que por lo general contiene normas de BPA y/o BPM implícitas, no se exige certificación alguna (certificación acreditada) y dado que los protocolos son necesariamente diferentes para cada producto, unos necesitan medidas más rigurosas que otros; por ejemplo una certificación para berenjena tiene menos procedimiento que algún producto que necesite medidas sanitarias más rigurosas como la carne bovina o porcina.

Los costos de implementar un sello de calidad agroalimentaria provienen de varias índoles y muchas veces dependen de la estructura organizativa de las empresas, esto debido a que en dónde no existen sistemas de gestión de calidad será mucho más costoso implementar este tipo de sellos no solo hablando en términos monetarios sino también en términos culturales.

La oficina en Honduras del El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC) separa los costos en dos procesos que se detallan a continuación, según datos de la empresa en general el proceso total dura alrededor de 10 a 12 meses, pero como se menciona en el párrafo anterior todo depende del producto y la empresa en particular.

3.4.2 Implementación

Por implementación se entiende la aplicación de las propuestas sugeridas por el consultor después del diagnóstico inicial las cuales deben incluir elementos claves de calidad que lleven al objetivo principal que es cumplir los requisitos planteados por el protocolo.

Esta implementación puede costar entre siete mil y diez mil dólares americanos, si es implementado por una empresa local, en caso de ser una empresa de fuera, el costo es más alto, esto sin tener en cuenta que las empresas extranjeras envían a sus técnicos una vez por mes, en cambio la ventaja de las empresas locales es tener a los consultores aquí para resolver posibles dilemas y/o problemas que pueden surgir.

3.4.3 Auditorias

Prácticamente es la evaluación de la parte implementada y la certificación de todo el proceso, para pequeñas empresas el costo para el 2009 está alrededor de cinco mil dólares americanos y para medianas empresas puede llegar a veinte y cinco mil dólares americanos.

3.4.4 Beneficios de contar con un sello de calidad agroalimentaria

A pesar de que la certificación supone un costo significativo para quien lo produce y/o empaca, el contar con un sello de calidad agroalimentaria supone una serie de beneficios para la mayor parte de la cadena, desde el productor hasta el consumidor.

3.4.5 Productores

- Tener un producto diferenciado, al cual se le reconocen sus características diferenciadoras ya sea por la forma en la que fue elaborado o por ser originario de un lugar en específico.
- Tener a su alcance mercados internacionales ya que existen una serie de procedimientos que avalan el cumplimiento de requisitos exigidos por estos mercados.
- Reducir de manera significativa los intermediarios que no añadan valor a la producción.
- Reconocimiento de la creación de una cultura de calidad en sus procesos.

3.4.6 Intermediarios

- Mejor capacidad de negociación con compradores por el reconocimiento de calidad.
- Encontrar nuevos mercados que requieren alta calidad y mejorar relaciones con los mercados compradores actuales
- Creación de un ambiente de confianza que reduzca y haga eficiente los canales de distribución, que los agilice por un precedente de la calidad de dichos productos.

3.4.7 Consumidores

- Seguridad del origen y tratamiento del producto.
- Confianza en un producto producido con altos estándares de calidad.
- Conciencia de que mediante el consumo de ese producto contribuya a la paga justa de los trabajadores y cuidados al medio ambiente.

También es importante mencionar la significancia que tiene para el país el contar con acceso a más mercados exigentes; al incrementar la producción para exportación se fomenta el desarrollo del sector y por ende el desarrollo económico del país también, otro punto importante es la participación en ferias internacionales no se promocionan productos como tales, sino su lugar de origen, Honduras en este caso y así obtener reconocimientos como país.

3.5 POSIBLE IMPACTO

Dado que en Latinoamérica los únicos países que han aplicado sellos de calidad para productos agroalimentarios son México y Argentina se ha tomado el año del lanzamiento oficial de estos, para advertir algún incremento en las exportaciones, específicamente en los productos para los cuales se ha desarrollado un protocolo.

El lanzamiento oficial del sello México Calidad Suprema se realizó en el año 2003, el siguiente gráfico posee la lista de los principales mercados que importan productos mexicanos y las tasas de crecimiento de los valores exportados.

En cuanto a las tasas de crecimiento, estas son un promedio desde el año 2003 hasta el 2008, como se puede apreciar en el gráfico han tenido un incremento significativo desde un 20% hasta casi un 60% en sus socios comerciales más importantes después de Estados Unidos; este último presentó un crecimiento menor, del 15% aproximadamente.

El crecimiento menor presentado por Estados Unidos puede deberse a la gran diferencia que existe entre el valor exportado a Estados Unidos de más de doscientos mil millones de dólares y el valor exportado a los subsecuentes socios comerciales que es menor a veinte y cinco mil millones de dólares, además de que Estados Unidos es el principal socio comercial de México.

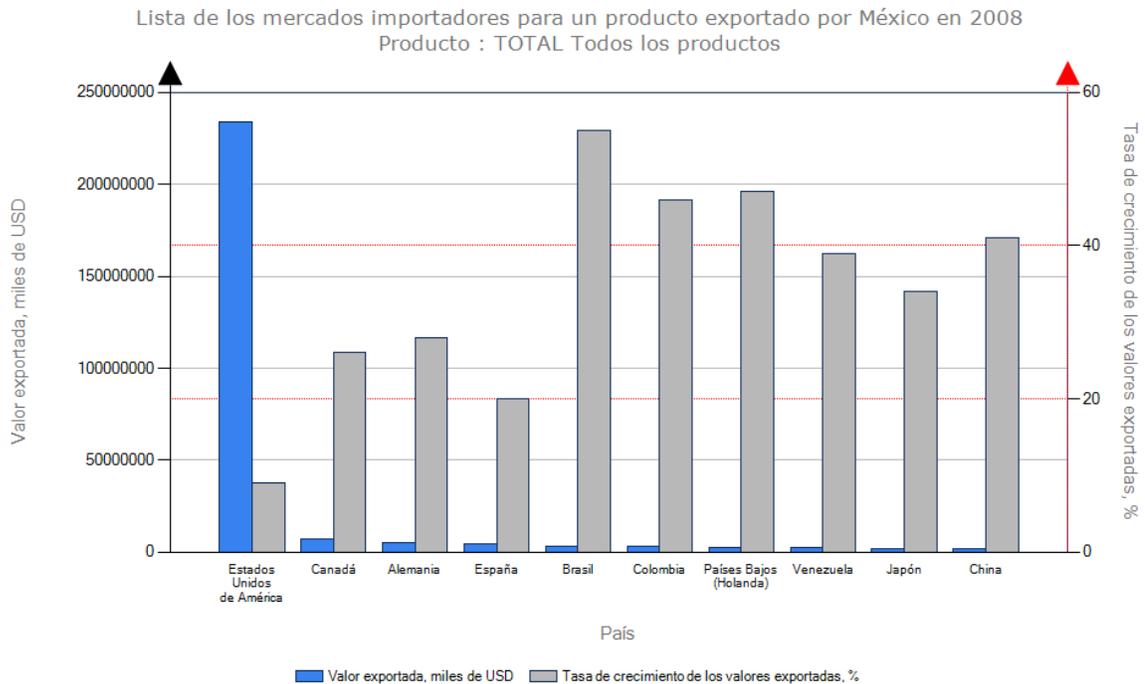


Figura 8. Mercados importadores para productos originarios de México
Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE.

Con el fin de confirmar si los productos que poseen un protocolo han incrementado el valor de sus exportaciones se buscaron datos de estos valores y se encontró información desde el 2006 al 2008, mostrando que sí existió un aumento para los siguientes productos.

Cuadro 6. Valores de productos exportados por México (2006-2008)

Producto	2006	2007	2008
Tomate	1`119,341	1`068,625	1`262,307
Aguacate	228,470	601,177	805,611
Sandia	215,676	190,490	246,025
Limón	158,917	172,993	254,342
Repollo	34,226	36,796	24,585
Uva	109,203	154,060	147,920
Filete Tilapia	0	1,693	6,690
Cebolla	222,813	240,804	358,674
Ajo	13,798	12,806	18,287
Melón	7,431	14,093	25,055

Fuente: Trademap (2009), datos recopilados y adaptados por el autor.

De igual manera el sello Alimentos Argentinos, fue lanzado oficialmente en el año 2004 y presenta un crecimiento en el valor exportado a sus principales socios comerciales, alcanzando un crecimiento de más de doce mil millones de dólares para el 2008 en Brasil. Argentina presenta un crecimiento menor que México, ya que la mayor tasa de crecimiento que presenta es de casi un 40%, mientras que las de México llegan casi al 60%, además que las exportaciones para sus 10 principales socios comerciales están muy por debajo de las exportaciones de México a sus 10 principales socios comerciales pero, sin duda Argentina ha aumentado el valor de las exportaciones y por ende la cantidad de sus exportaciones, como se puede apreciar en las dos siguientes figuras.

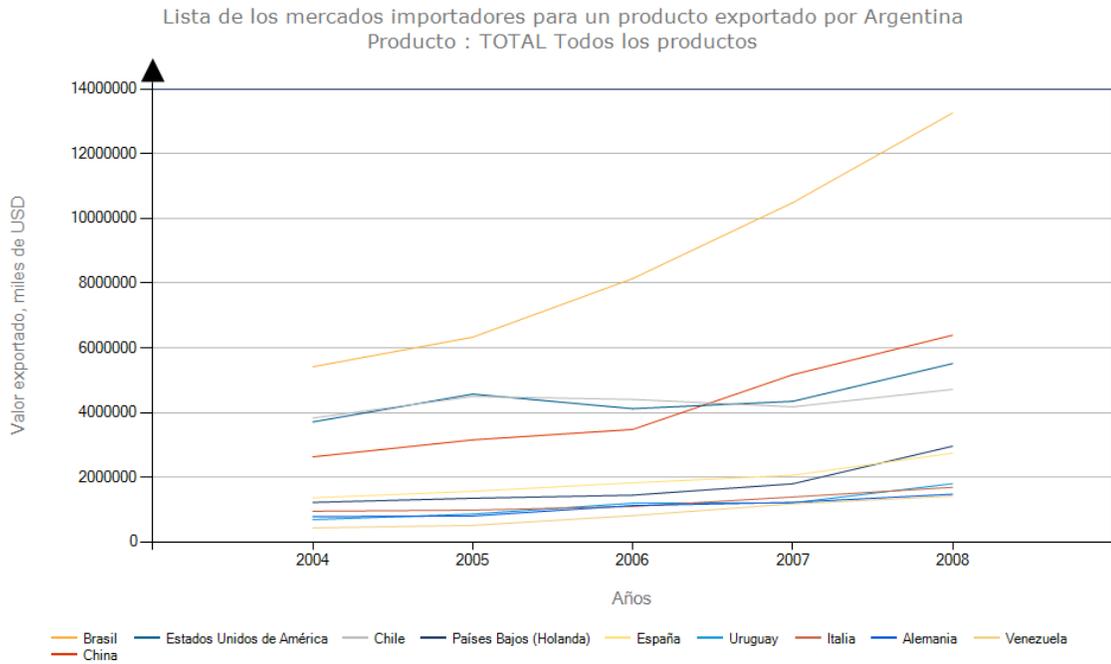


Figura 9. Crecimiento de los valores exportados por Argentina 2004-2008
Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE.

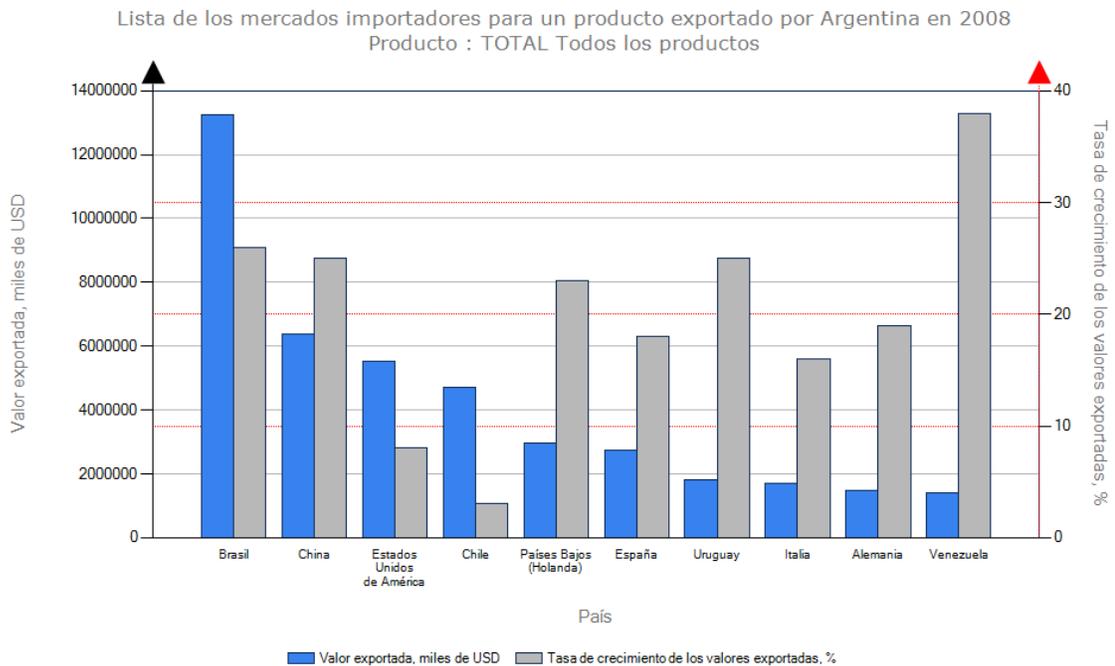


Figura 10. Mercados importadores para productos originarios de Argentina
Fuente: Trademap (2009), cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE.

Asimismo, se encontraron de datos de algunos de los productos agroalimentarios que cuentan con protocolos para el sello Alimentos Argentinos y se encontró un aumento en el valor de las exportaciones de estos.

Cuadro 7. Valores de productos exportados por Argentina (2006-2008)

Producto	2006	2007	2008
Uva	94,997	62,065	88,705
Cebolla	18	4	285
Arveja	10,622	10,826	17,991
Lechuga	60	91	120
Ajo	106,411	125,486	111,499
Arandalos	50,311	62,776	68,826

Fuente: Trademap (2009), datos recopilados y adaptados por el autor.

Productos agrícolas en los cuales se pudo visualizar un incremento en el valor de las exportaciones fueron uva, cebolla, arveja, lechuga, ajo, arandalos, para los cuales actualmente existe un protocolo.

Es importante mencionar que Alimentos Argentinos ha incursionado también en la exportación de productos más elaborados como son jaleas, mermeladas, dulce de leche y otros productos de la cadena, lo cual muestra que se pueden promocionar también otros productos que no necesariamente son agrícolas, sino que presentan facilidades para producirse en un país determinado.

4. CONCLUSIONES

- Honduras ostenta de una economía abierta y posee varios proyectos que apoyan las exportaciones. Según datos de FIDE las exportaciones agrícolas de los últimos años tuvieron incrementos tanto en productos tradicionales como no tradicionales; entre los dos grupos se puede destacar el incremento en valores exportados de banano, café y tilapia.
- Un sello de calidad para productos agroalimentarios mejora el acceso de los productos en nuevos mercados y diferencia a los ya existentes en los lugares de destino.
- La estructura para la creación del sello no está del todo desarrollada en el país, lo cual, dificulta la creación de este. Sin embargo, existen instituciones privadas (la mayoría extranjeras) que cumplen funciones de certificación y acreditación, lo cual, cubre esta parte de la cadena, pero el costo de estas por lo general es más alto.
- La asociatividad de los pequeños productores es un eslabón importante ya que es más fácil cubrir los costos de una certificación si están en grupo que haciéndolo por separado.
- Un sello de calidad para productos agroalimentarios es una herramienta de reconocimiento que puede dar importantes ventajas comparativas al país dada la tendencia incremental de la exportación.
- En los dos casos latinoamericanos en donde existen sellos de calidad para productos agroalimentarios, los valores de exportación han incrementado desde el año de lanzamiento oficial de los sellos. México en un 31,25% por año en sus 10 principales socios comerciales y Argentina en un 20,15% por año en sus 10 principales socios comerciales.

5. RECOMENDACIONES

- Presentar la propuesta al FIDE, y evaluar la posibilidad de implementar el sello ya que actualmente la organización cuenta con programas que cubren el 50% de los costos de implementar sistemas de gestión de calidad.
- Buscar otros rubros exportables, que tengan potencial en Honduras y evaluar la posibilidad de incluirlos en el proyecto.

6. LITERATURA CITADA

CEPAL. (2008). Comisión Económica para América Latina y el Caribe. Honduras: Evolución Económica durante 2007 y perspectivas para el 2008.

De Loma-Orsorio E, Petschen XJ, Castillo R, GanozaV, 2001. Estudio de la Industria Agroalimentaria en Honduras (en línea) consultado el 15 de abril 2009. Disponible: <http://webiica.iica.ac.cr/bibliotecas/replica/BV/AGRIN/B/E21/XL2000600271.PDF>

FIDE. 2009. Fondo de Inversión y Exportaciones. Implementación de la nueva Ley del Sistema Nacional de Calidad. Programa Nacional de Competitividad “Honduras Compíte”. (en línea). Consultado el 13 de junio 2009. Disponible: http://www.hondurascompite.com/noticias.php?noti_id=228&start=1&categoria_id=&parent_id=&rcyear=&rcmonth

Garcia C. (2009). Certificación Orgánica, mercados. Organización Internacional Agropecuaria. (OIA). Argentina (entrevista).

Microemprendimientos. Análisis económico de productos agroalimentarios versus orgánicos. Netfirms, microemprendimientos. Consultado el 23 de septiembre 2009. (en línea). Disponible en: <http://www.microemprendimientos.netfirms.com/comerc/MI000017co.htm>

Moron P. 2005. Estrategias de Agregado de Valor y Diferenciación de Productos. (en línea). Consultado el 26 de mayo 2009. Disponible: http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/Diferenciacion/Estrategia_dif.asp

Oyarzún M. 2002. Chile. Estudio Sobre los Principales Tipos de Sellos de Calidad en Alimentos a Nivel Mundial. (en línea). Consultado el 15 de abril 2009. Disponible: <http://www.rlc.fao.org/es/agricultura/agro/pdf/sellos.pdf>

Ponce M. (2008). Selección de tres cultivos con potencial de exportación al mercado Europeo. Proyecto Especial de Graduación. Escuela Agrícola Panamericana. Honduras.

Rivera, M. (2009). Proyectos y certificación en Honduras. Coordinación técnica de calidad (FIDE). Honduras (entrevista).

Rodríguez J. (2007). Nichos de Mercado para Comercio Sostenible. Tendencias y esquemas de certificación. Consultado el 23 de septiembre del 2009. (en línea) Disponible: <http://export.promperu.gob.pe/alertagim/promo2007/juanrodriguez.pdf>

RUTA. ¿es la certificación para mi?. Serie de publicaciones Ruta. (en línea). Consultado el 23 de septiembre 2009. Disponible en: ftp://ftp.fao.org/paia/organicag/Guia_certificacion_ruta.pdf

Velásquez S. (2009). Certificación y auditoria. Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC). Honduras. (entrevista).

World Economic Forum. (2009). Clasificación completa del Índice de Competitividad Global. World Economic Forum. (en línea). Consultado el 23 de septiembre 2009. Disponible: <http://www.weforum.org/en/initiatives/gcp/Global%20Competitiveness%20Report/index.htm>

7. ANEXOS

Anexo 1. Abreviaturas Usadas

OHA.- Organización Hondureña de Acreditación.

SIECA.- Secretaria de Integración Económica Centroamericana.

DIGEPIH.- Dirección General de Propiedad Intelectual de Honduras.

SIECA.- Sistema de Integración Económica Centroamericana.

SIC.- Secretaría de Industria y Comercio.

CCI.- Cámara de Comercio Internacional.

COMTRADE.- Sistema de bases de datos.

OIA.- Organización Internacional Agropecuaria.