



ALLIANCE™

(<https://www.globalseafood.org>).



 Responsibility

Buenos vecinos: el enfoque de certificación de grupo confía en la colaboración

6 November 2017

By Lauren Kramer

Auditoría simplificada, ahorro de costos entre los beneficios para las operaciones acuícolas



Los productores de camarón en la provincia ecuatoriana de El Oro participan en un programa implementado por Geaconnection en 2015 y 2016. El financiamiento de The Sustainable Trade Initiative (IDH) tenía el objetivo es ayudar a 56 productores de camarón a obtener la certificación de grupo.

Cuando los acuicultores optan por la certificación de grupo, hay el potencial de que todos se beneficien de la colaboración. La certificación de grupo puede agilizar el proceso de auditoría, ahorrando tiempo y dinero a los productores mientras mejora las condiciones económicas para todos los participantes.

En resumen, la certificación de grupo puede unir a los colaboradores en una causa común – pero también tiene el potencial de causar desavenencias entre los competidores.

La eficiencia de la auditoría fue la premisa del Best Aquaculture Program Farm & Hatchery Group Program, que la Alianza Mundial de Acuicultura (GAA) lanzó en la primavera de 2016.

“En lugar de auditar cada una de las granjas, se audita un subconjunto de un grupo de granjas cercanas entre sí,” dijo Steven Hedlund, gerente de comunicaciones de GAA. “Existe una metodología para determinar el subconjunto para que sea representativo de cada granja en un grupo, pero el resultado es un proceso de auditoría más eficiente y, por lo tanto, menos costoso.”

(<https://bspcertification.org/>).

Siete grupos que participan en el programa actualmente cuentan con certificaciones BAP, entre ellos Marine Harvest, Cooke Aquaculture, Stapimex y The Fishin 'Company. Cinco grupos más han solicitado la certificación de grupo y están pasando por el proceso. Hedlund dijo que hay 106 granjas participando en total.

El principal competidor de BAP, Aquaculture Stewardship Council (ASC), también está en vías de lanzar un programa de certificación de grupo. ASC lanzó su estándar para la acuicultura responsable del camarón en 2014 y realizó una prueba en la provincia ecuatoriana de El Oro en 2015 y 2016. La Iniciativa de Comercio Sostenible (IDH) proporcionó aproximadamente €485,000 (\$ 572,000) para financiar un proyecto mediante el cual 56 productores de camarón obtuvieron certificación de grupo.

Jessenia Roxana, co-fundadora y directora de sostenibilidad de Geaconnection, que implementó el proyecto en El Oro, dijo que el programa piloto benefició a unos 300 profesionales a cargo de hasta 30,000 hectáreas de producción de camarón. El programa se centró en la salud y la seguridad, la mejora de las condiciones de trabajo de los trabajadores, la gestión de la granja y los protocolos técnicos relacionados con la salud del camarón.

Ayudó que los productores en el programa piloto no compitieron agresivamente entre sí, agregó.

Hay 20 exportadores importantes que fijan los precios locales, y la única forma en que los productores pueden tener voz y presionar para mejorar los salarios es trabajando juntos.

“La demanda local de camarón es muy alta y casi el 90 por ciento de la producción es para exportaciones,” dijo. “Hay 20 exportadores importantes que fijan los precios locales, y la única forma en que los productores pueden tener voz y presionar para mejorar los salarios es trabajando juntos. Entonces descubrimos que los productores tienen buenas relaciones entre ellos.”

El programa y el financiamiento directo que implicó despertaron el interés de los 92 productores que inicialmente aceptaron participar, y Roxana descubrió que tenía que rechazar a algunos de los productores, incluso cuando solicitaban que se financiara un segundo grupo piloto. Algunos asistieron a Seafood Expo Global en Bruselas, Bélgica, donde aprendieron sobre la cadena de suministro, el agregar valor a los productos a través del procesamiento, retro-alimentación de los clientes y las tendencias del mercado.

“Trajeron a casa el conocimiento de que los clientes están exigiendo una producción sostenible, por lo que se sintieron motivados para participar en esta prueba,” dijo Roxana.

Aún así, surgieron problemas, resultando en la salida de 36 participantes. Algunos decidieron que no querían colaborar en la implementación, no asistieron a ningún entrenamiento y no mostraron ningún progreso. Otros tenían quejas políticas.

“Aunque este programa contó con el apoyo de comunicación del gobierno, tuvimos productores quejándose de ese apoyo, o convirtiéndose en activistas políticos, o pidiendo una implementación más rápida – incluso cuando los estándares no estaban listos. Al final, esos productores se fueron,” dijo Roxana.

En general, sin embargo, el programa piloto fue bien; ella dijo: “Queremos documentar todo lo que hemos aprendido en los próximos meses y hacer público todo ese material para que otros grupos de productores y partes interesadas puedan aprender de la experiencia.”



Jaulas de redes de salmón frente a la costa de Terranova. Foto cortesía de Cooke Aquaculture.

Marine Harvest aceptó participar en un programa piloto de certificación BAP en el verano de 2015, confiando en que la certificación de grupo sería una buena opción para la compañía.

“Contamos con sólidos sistemas de gestión implementados a través de nuestras políticas y procedimientos operativos estándar,” dijo Katherine Dolmage, gerente de certificación de Marine Harvest Canada. “Confiamos en que incluso sin una auditoría formal en cada sitio, el cumplimiento de estas políticas y procedimientos se mantendría fuerte, lo que daría como resultado en menos tiempo que traer a auditores externos y darnos más propiedad sobre el programa.”

Una preocupación que generó la discusión inicial fue el riesgo de que, si un sitio de la granja no podía obtener la certificación, podría poner en riesgo a todo el grupo.

“Pero como estábamos seguros de que no se identificarían problemas importantes, esto no era una preocupación grave,” agregó. “Sabemos que nuestros sitios generalmente funcionan a niveles superiores al estándar. El piloto de BAP nos dio la oportunidad de pasar menos tiempo con auditores

externos y destacar nuestros sistemas como la primera compañía que ofrece y obtiene la certificación a través de este programa.”

El programa fue un definitivo ahorro de tiempo y dinero, dijo ella. Marine Harvest ahorró el 30 por ciento de lo que típicamente gastaría en contratar taxis acuáticos para transportar auditores externos y pagarles por su trabajo, y el costo de una tarifa de auditoría de grupo fue menor que el total de las auditorías individuales. También ahorró a los empleados de la compañía la ansiedad de las auditorías individuales del sitio.

El tiempo necesario para certificar el mismo número de granjas se reduce drásticamente, y eso permite mejoras proactivas del sistema, en lugar de solo tener tiempo para reaccionar ante las no conformidades.

“Algunos gerentes de sitios consideran que una auditoría formal es muy estresante,” explicó. “Esto reduce el estrés y también hemos añadido un poco de competencia.” Los sitios con cero incumplimientos recibirán un pequeño premio que con suerte motivará a otros sitios a revisar las no conformidades comunes y garantizar que mejoren de año en año.”

El programa BAP se ha ya incorporado a las políticas y procedimientos operativos estándar de Marine Harvest, en parte como resultado del proceso de certificación de grupo. “Estamos revisando cuidadosamente los resultados de las auditorías de nuestro grupo en cada ciclo para garantizar que se identifiquen y rectifiquen las causas de los problemas comunes,” dijo Dolmage.

Cooke Aquaculture fue otra empresa que encontró que el proceso de certificación de grupo BAP agiliza la auditoría y ahorra tiempo y dinero.

“El tiempo necesario para certificar el mismo número de granjas se reduce drásticamente, y eso permite mejoras proactivas del sistema, en lugar de solo tener tiempo para reaccionar ante las no conformidades,” dijo Chuck Brown, gerente de comunicaciones.

El costo de certificar la cantidad de sitios que Cooke Aquaculture opera solo en América del Norte puede ser bastante alto, agregó. “Este programa ayuda a reducir los costos, lo que ayuda a mejorar la sostenibilidad económica de nuestras operaciones.”

Un ajuste tanto para Cooke Aquaculture como para Marine Harvest fue la naturaleza aleatoria de las granjas seleccionadas para auditoría bajo el programa BAP.

“No sabemos qué granjas serán seleccionadas para la auditoría hasta ese día, y dependiendo de las condiciones climáticas estas incluso pueden cambiar nuevamente en el mismo día. Aún así, no estaba tan lejos de nuestra zona de confort que no pudiéramos avanzar con la certificación,” dijo.

El concepto ha sido adoptado en toda la compañía y desde la producción hasta las ventas, todos en Cooke Aquaculture están a bordo, dijo Brown.

“Nuestro equipo de ventas aprecia el tener el mayor inventario de estrellas, ya que tener todas las granjas certificadas nos permite comercializar productos de cuatro estrellas consistentemente. Nuestros gerentes de agua dulce y salada y sus equipos de trabajo consideran que es un desafío hacer un mejor trabajo que el próximo criadero o granja,” dijo. “Así que hemos visto una mejora en nuestros equipos y nuestro rendimiento general debido a ese incentivo.”

El ahorro de tiempo también le permite a Cooke ser más proactivo con sus recursos.

“Sabendo que podemos completar un año de auditorías en unas pocas semanas, nos permite tener más tiempo y fondos para mejorar nuestras operaciones,” continuó. “Podemos reorientar los recursos para completar otras tareas, como realizar revisiones, actualizar el sistema o racionalizar los procesos.”

[@GAA_Advocate](https://twitter.com/GAA_Advocate) (https://twitter.com/GAA_Advocate).

Author



LAUREN KRAMER

Lauren Kramer es una periodista independiente residente en Richmond, B.C., que ha escrito extensamente sobre marketing de productos del mar para la revista SeaFood Business y SeafoodSource.com. Su trabajo aparece en una serie de revistas de negocios, incluyendo Bellingham Whatcom County Tourism, USA National Culinary Review, Flavor & The Menu y muchos otros.

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.