



CERTIFICACIONES EN AGRICOLA AYACUCHO S.A.

Somos una empresa Agroexportadora de Palta Hass con altos estándares de calidad, hemos logrado exportar en Latinoamérica, Asia, Europa, Reunido Unido y Estados Unidos.

En Ayacucho iniciamos trabajando el Fundo Izcutaccoc en el año 2009, en el 2010 iniciamos con la certificación **Global Gap** para exportar a Europa, luego en el 2011 certificamos con **Tesco** que nos abrió el mercado de Inglaterra, **Alberth Hejin** para los supermercados de Holanda y **Sedex** que son auditorias de responsabilidad social que nos solicito nuestro socio comercial Westfalia quien tiene convenios de abastecimiento con importantes cadenas de supermercados.



NORMA VOLUNTARIA - GLOBAL G.A.P

- Nació como EUREPG.A.P en 1997 como iniciativa de un sector minorista de productores británicos en conjunto con otros supermercados de Europa.
- En respuesta a la preocupación de los consumidores acerca de la seguridad alimentaria, los estándares ambientales y laborales.

Previo al nacimiento de EUREPGAP era habitual que cada grupo minorista impusiese a sus suministradores su propio sistema de requisitos de calidad. En estos casos, los productores eran sometidos a múltiples auditorías realizadas bajo diferentes criterios.



Bases de Global G.A.P

- Minimizar el impacto perjudicial de la actividad (frutícola, hortícola, ganadera, acuicultura...) en el medio ambiente
- Reducir el uso de insumos químicos.
- Asegurar un proceder responsable en la salud y seguridad de los trabajadores
- Bienestar de los animales.

¿QUÉ ES GLOBALG.A.P?

- **GLOBALG.A.P** es un **organismo privado** que establece **normas voluntarias** para certificar productos agrícolas en todas partes del mundo.



GLOBAL G.A.P

• **Objetivo:** brindar confianza al consumidor a través de una norma ÚNICA de **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)**, aplicable a diferentes productos y capaz de abarcar la globalidad de la producción agrícola.

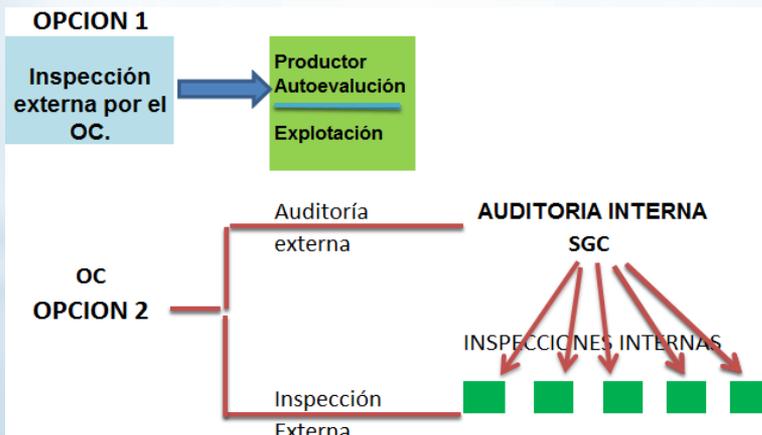
En la medida en que la visión de GLOBALGAP se ha ampliado desde cultivos, ganado, acuicultura, piensos compuestos y material de reproducción vegetal y además cubre cada vez más productos individuales, desde frutas y hortalizas hasta salmón y trucha.



CERTIFICACION GLOBALG.A.P

OPCIONES DE CERTIFICACION

Se certifica el proceso productivo de uno o más productos con manipulación de los mismos, o No, y se puede obtener la certificación como productor individual o como grupo de productores



LA NORMATIVA ESTA ESTRUCTURADA EN TRES GRANDES BLOQUES

- Reglamento General RG.
 - Puntos de control y criterio de cumplimiento PCCC.
 - Lista de Verificación LV
1. **El reglamento General RG**, es un documento en el que se explica los pasos fundamentales a tener en cuenta para poder y mantener la certificación, también se habla de las diferentes opciones de certificación, vigencia de contratos, datos que se debe facilitar, sanciones que pueden aplicarse ante posible irregularidades en el proceso.



2.- PUNTOS DE CONTROL Y CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO: Para la certificación de Frutas y Vegetales son 3 módulos (AF-CB-FV).

Aplicabilidad

En estos módulos se encontrará lo que se debe cumplir y cómo se debe hacer. Punto de Control (requisito) y Criterio de Cumplimiento.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
AF	MÓDULO BASE PARA TODO TIPO DE EXPLOTACIÓN AGROPECUARIA		
	<i>Los puntos de control de este módulo son aplicables a todos los productores que soliciten certificación, ya que abarcan aspectos relevantes a toda actividad agropecuaria</i>		
AF. 1	HISTORIAL Y MANEJO DE LA EXPLOTACIÓN AGROPECUARIA		
	<i>Una de las características clave de la producción agropecuaria sostenible es la incorporación continua de conocimientos específicos y experiencias prácticas en la planificación y prácticas futuras de manejo. El objetivo de esta sección es asegurar que la tierra, los edificios y las otras instalaciones -la esencia misma de la explotación- se gestionen adecuadamente con el fin de garantizar la producción segura de los alimentos y la protección del medio ambiente.</i>		
AF. 1.1	Historial de la explotación agropecuaria		
AF. 1.1.1	¿Se ha establecido e identificado en un mapa o plano de la explotación, un sistema de referencia para cada parcela, sector, invernadero, corral, establo/recintos u otro lugar/emplazamiento utilizado en la producción?	El criterio de cumplimiento debe incluir una identificación visual tal como una señal física en cada campo, sector, invernadero, parcela, lote, establo, edificio/ recinto u otra área en la explotación, etc., o un plano o mapa del establecimiento que se pueda usar como referencia para el sistema de identificación. Sin opción de N/A.	Menor <hr/>
AF. 1.1.2	¿Existe un sistema de registro establecido para cada unidad de producción u otro emplazamiento productivo, con el fin de proporcionar un registro de la producción animal de peces/ de cultivo y/o de actividades agrónomicas llevadas a cabo en dichos lugares?	Los registros actualizados deben proporcionar un historial de la producción de todos los emplazamientos productivos. Sin opción de N/A.	Mayor <hr/>



3.- LISTAS DE VERIFICACIÓN: Para la certificación de Frutas y Vegetales son 3 módulos (AF-CB-FV).

Aplicabilidad:

Estos documentos nos permiten evaluar el total de los requisitos y realizar un diagnóstico del cumplimiento con la norma. Realizar un resumen e identificar los incumplimientos para luego corregirlos y darles seguimiento.



Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel	Sí	No	N/A	Justificación
AF	MÓDULO BASE PARA TODO TIPO DE EXPLOTACIÓN AGROPECUARIA						
	<i>Los puntos de control de este módulo son aplicables a todos los productores que soliciten certificación, ya que abarcan aspectos relevantes a toda actividad agropecuaria</i>						
AF. 1	HISTORIAL Y MANEJO DE LA EXPLOTACIÓN AGROPECUARIA						
	<i>Una de las características clave de la producción agropecuaria sostenible es la incorporación continua de conocimientos específicos y experiencias prácticas en la planificación y prácticas futuras de manejo. El objetivo de esta sección es asegurar que la tierra, los edificios y las otras instalaciones- se gestionen de la explotación- se gestionen adecuadamente con el fin de garantizar la producción segura de los alimentos y la protección del medio ambiente.</i>						
AF- 1.1	Historial de la explotación agropecuaria						
AF- 1.1.1	¿Se ha establecido e identificado en un mapa o plano de la explotación, un sistema de referencia para cada parcela, sector, invernadero, corral, establo/recintos u otro lugar/emplazamiento utilizado en la producción?	El criterio de cumplimiento debe incluir una identificación visual tal como una señal física en cada campo, sector, invernadero, parcela, lote, establo, edificio/ recinto u otra área en la explotación, etc., o un plano o mapa del establecimiento que se pueda usar como referencia para el sistema de identificación. Sin opción de N/A.	Menor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	La identificación visual debería ser permanente.

Aceptación

- Cumplir con el procedimiento de registro.
- Firmar el contrato de sub-licencia con la OC o confirmar que han recibido una copia junto con el contrato de servicios de la OC.
- Pagar la tarifa de registro correspondiente.
- La aceptación se otorga antes de la inspección y el solicitante debe recibir su GGN 14 días después de recibida la solicitud.

Ámbito de Certificación

• **Productor:** Responsable legal (persona natural o jurídica) de la producción y venta de los productos registrados para la certificación.

• El productor no puede recibir certificación por productos que no son producidos por el mismo.

• La producción de productos certificados y no certificados es posible para un mismo productor (Producción/Propiedad Paralela).



AMBITO DE LA CERTIFICACION

* Unidad de Gestión de Producción (PMU):

Unidad de Producción definida por el productor (ej. fundo, chacra, parcela, invernadero, etc.) donde se han tomado todas las previsiones para separar los registros incluidos para el cumplimiento de la certificación GLOBALG.A.P. con la finalidad de segregar y prevenir la mezcla con productos no certificados en una producción paralela.



Opción 1: Evaluación Interna

- Se realiza bajo la responsabilidad del productor.
- Cubre todos los PMUs, productos y procesos registrados en el ámbito de la certificación.
- Frecuencia anual (antes de la inspección externa).
- Se verifica el cumplimiento de los PC correspondientes (M, m y r)
- Se registran los comentarios y conclusiones positivas.
- El listado de verificación debe estar disponible en todo momento.



INSPECCION EXTERNA

- Se realiza bajo la responsabilidad de un I/A de la OC
- Deben inspeccionarse las lista de verificación completa de acuerdo al ámbito registrado.

* Momento para realizar la inspección:

- Ninguna inspección se puede realizar sin que antes el OC acepte la inscripción del solicitante.
- Cada proceso de producción debe ser evaluado en su totalidad antes de otorgar el certificado.
- El solicitante debe tener registros desde la fecha de inscripción en adelante y de al menos 3 meses antes que la inspección se lleve a cabo.
- Productos que han sido cosechados antes de la aplicación no pueden ser certificados.

Momento para realizar la inspección:

- La inspección inicial debe cubrir las actividades de la cosecha y manipulación (de acuerdo al ámbito).
- La inspección de los registros y de las evidencias visuales deben realizarse cerca de la cosecha.
- No se otorgará ningún certificado hasta que se hayan verificado todos los puntos de control y se hayan dado por cumplidos.
- En caso de existir cultivos múltiples las inspecciones se deben adaptar a las similitudes de cada cultivo



PROCESO DE CERTIFICACION

No cumplimiento: durante la verificación de un punto de control de la Lista de Verificación, se comprueba que la evidencia no se ajusta al criterio de cumplimiento.

No conformidad: Cuando se infringen las reglas necesarias para obtener la certificación GLOBALG.A.P.

No conformidad contractual: (ej. incumplimientos legales, falsa comunicación, uso indebido de la marca, etc.).



LOGO Y MARCA

- La marca GLOBALG.A.P. nunca debe aparecer en el producto o empaque ni ser visible por el consumidor.
- Productores pueden usar la marca GLOBALG.A.P. En pallets de embalaje que contengan únicamente producto certificado
- No se puede utilizar la marca en material promocional o accesorios de cualquier clase.

Números GLOBALG.A.P

- GGN: Número de 13 dígitos que no incluye la marca GLOBALG.A.P.
- Puede aparecer sobre el producto o empaque en el punto de venta.
- El número de registro : utilizado por las OCs para identificar a sus productores, incluye el nombre de la OC, no incluye la marca GLOBALG.A.P



LINEAMIENTOS PARA PRODUCIR ALIEMENTOS

***Dónde** se produce el alimento?.*

*¿ **Cómo** se produce el alimento?.*

*¿ **Quien** produce el alimento?.*

*¿ **Qué** productos se utilizaron en la producción de los alimentos?.*

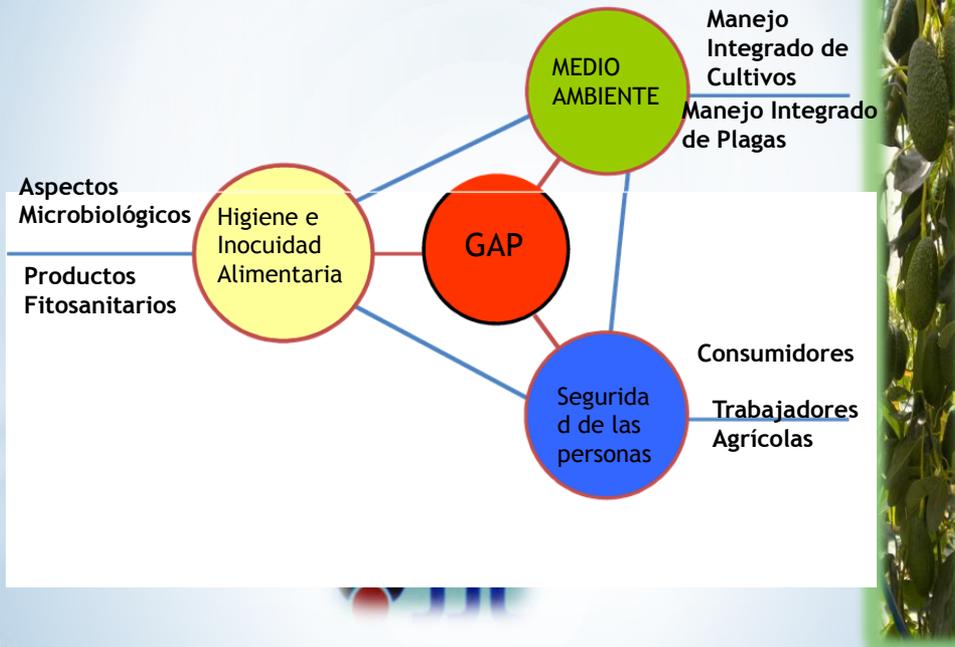


¿Qué son las BPA?

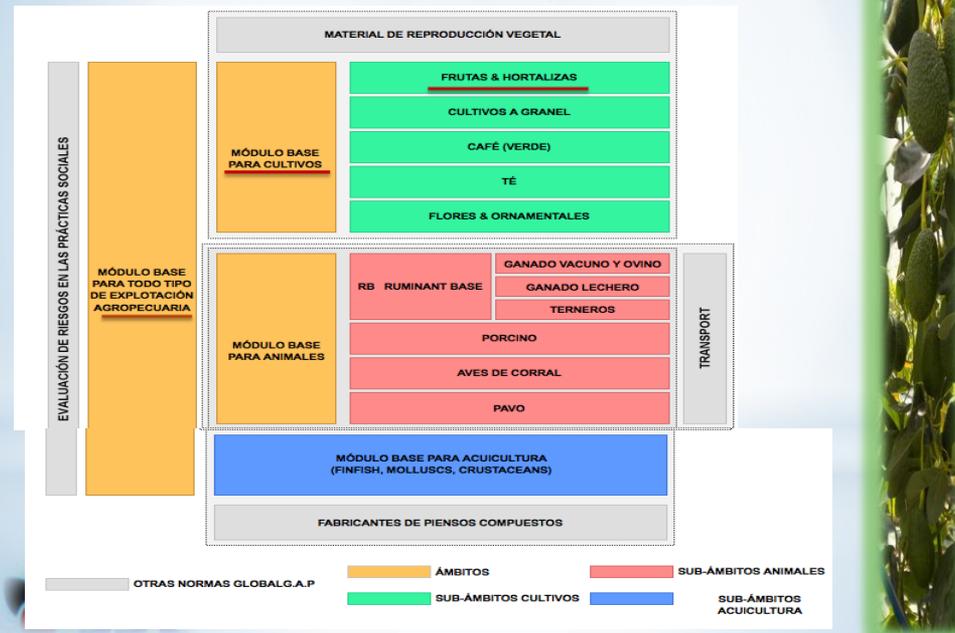
“hacer las cosas bien” y “dar garantías de ello”. Las BPA son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a asegurar la protección de la higiene, la salud humana y el medio ambiente, mediante métodos ecológicamente seguros, higiénicamente aceptables y económicamente factibles.



LOS ESTANDARES DE GLOBALGAP



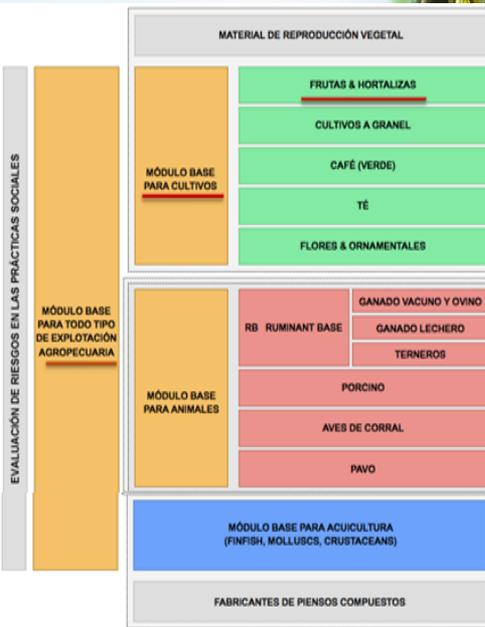
ESTRUCTURA DE ASEGURAMIENTO DE LA FINCA



PUNTOS DE CONTROL Y CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO

GLOBALG.A.P. V4.0

- ALL FARM BASE (AF):** Modulo Base para todo tipo de explotación agropecuaria
PCs aplicables a todos los productores debido a que abarcan aspectos relevantes a toda actividad agrícola
- CROP BASE (CB):** Cultivo Base/Cultivos a certificar
PCs aplicables a todos los productores debido a que abarcan aspectos relevantes a específicamente el rubro de cultivos
- FRUIT AND VEGETABLES (FV):** Frutas y Vegetales-Hortalizas
PCs aplicables a todos los productores debido a que abarcan aspectos relevantes a cualquier fruta u hortaliza incluida en la lista de productos GLOBALG.A.P.



MODULOS DE PCCC

MODULO AF (Modulo de Predios) Puntos de Control		Versión 3.1	VERSION 4.0
	Mayores		12
Menores		22	21
Recomendados		11	6
TOTAL		45	51
MODULO CB (Modulo de cultivos) Puntos de Control		Versión 3.1	VERSION 4.0
	Mayores	28	32
	Menores	75	71
	Recomendados	17	9
	TOTAL	120	112
MODULO FV (Modulo de Frutas y vegetales) Puntos de Control		Versión 3.1	VERSION 4.0
	Mayores	34	40
	Menores	28	23
	Recomendados	9	7
	TOTAL	71	70

GLOBALGAP V4. PUNTOS DE CONTROL Y CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO

Los colores obedecen a la siguiente explicación:

TITULOS	(color negro)
EXPLICACIONES	(color azul)
MAYORES	(color rojo)
MENORES	(color amarillo)
RECOMENDADOS	(color verde)



MÓDULO BASE PARA TODO TIPO DE EXPLOTACIÓN AGROPECUARIA (AF)

- * **AF . 1 HISTORIAL Y MANEJO DE LA EXPLOTACIÓN**
El objetivo de esta sección es asegurar que la tierra, los edificios y otras instalaciones - los que constituyen la esencia misma de la explotación sean gestionados adecuadamente para garantizar una producción segura de alimentos y la protección del medio ambiente.

- * **HISTORIAL DE LA EXPLOTACIÓN**

Identificación visual del sistema de referencia
(CAMPO-MAPA)

Sistema de REGISTROS de PRODUCCION por
lotes (nuevos 3 meses)

- * **MANEJO DE LA EXPLOTACIÓN**

Evaluación de riesgos para

NUEVAS ZONAS AGRÍCOLAS

(1ª inspección para todos los predios)

Plan de gestión (identifica RIESGOS y
estrategias para JUSTIFICAR emplazamiento)



* AF . 2 MANTENIMIENTO DE REGISTROS Y AUTO-EVALUACION/ INSPECCIÓN INTERNA

Los aspectos importantes de las prácticas agropecuarias deberán ser documentados y sus registros conservados.

- * Registros actualizados como mínimo 2 AÑOS (nuevos 3 meses) actividades agronómicas por parcela
- * Auto-evaluación o inspección interna y auditoria al SGC (anual)
- * Evidencia de acciones **CORRECTIVAS** (documentadas) cuando se encontraron no-conformidades



* AF . 3 SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DEL TRABAJADOR

El objetivo de esta sección es asegurar que haya una práctica segura en el lugar de trabajo, y que todos los trabajadores comprendan y tengan la competencia necesaria para realizar sus tareas, que cuenten con equipamiento adecuado para trabajar de forma segura; y que, en caso de accidentes, puedan ser asistidos en tiempo y forma adecuada.

* 3.1 SALUD Y SEGURIDAD

E.R. de salud y seguridad de trabajadores, puede ser genérica pero adecuada a la explotación (actualización cambios) / Procedimientos emergencias (revisión y actualización anual cambios) y planes de contingencia / Capacitación en salud y seguridad (registros y material)

* 3.2 HIGIENE

E.R. de higiene de trabajadores, puede ser genérica pero adecuada a la explotación (revisión y actualización cambios) / instrucciones documentadas / lavamanos - cortes - fumar - comer - beber - enfermedades - ropa protección / Todos trabajadores capacitados / **Competencia de trabajadores en entrevista**

* 3.3 FORMACIÓN

- * Registros de formación (tema - instructor - fecha - participantes) / Capacitación manipulación sustancias peligrosas u operen maquinaria peligrosa



* 3.4 RIESGOS Y PRIMEROS AUXILIOS

Procedimientos en lugares visibles (ubicación - contacto - números emergencia - como y donde contactar - extintores - salidas - interruptores emergencia) / Riesgos y peligros señalizados / Recomendaciones de seguridad sobre sustancias peligrosas accesibles / Botiquines accesibles completos y mantenidos / 1 persona con formación en Primeros Auxilios (5 años) presente en la explotación (1 por cada 50 trabajadores)



* 3.5 ROPA Y EQUIPO DE PROTECCION

Vestimenta adecuada dependiendo de la labor desempeñada / Ropa limpia y plan de limpieza (separado de vestimenta particular), almacenado separado de químicos



* 3.6 BIENESTAR DEL TRABAJADOR

Responsable de Salud Seguridad Bienestar / Reuniones bidireccionales / Zona limpia para comer, descansar, lavamanos y agua potable / Viviendas habitables (sanitarios - puede ser pozo séptico)



* AF . 5 GESTIÓN DE RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN

La minimización de residuos debe comprender: revisión de prácticas actuales, evitar, reducir, re-utilizar y reciclar residuos.

* 5.1 IDENTIFICACIÓN DE CONTAMINANTES Y RESIDUOS

Lista de posibles residuos y fuentes de contaminación



* 5.2 PLAN DE ACCIÓN Y RESIDUOS CONTAMINANTES

Plan de gestión de residuos y contaminantes / No presencia de basura o desechos cerca de áreas producción y almacenamiento, áreas de manipulación de producto se limpian una vez al día / Residuos orgánicos compostaje



MÓDULO BASE PARA TODO TIPO DE CULTIVO (CB)

* CB. 1 TRAZABILIDAD

La trazabilidad hace más fácil la retirada de alimentos y permite que los clientes accedan a información específica y correcta relacionada con los productos implicados.

* TRAZABILIDAD

Sistema de identificación y trazabilidad documentado, el producto debe ser trazable desde y hacia el predio (Códigos / Nombres / Lotes / Facturas / Fechas / Guías, etc.)

Los datos de la cosecha deben estar ligados a los lotes

Un paso arriba y un paso abajo



CB. 2 MATERIAL DE REPRODUCCIÓN VEGETAL

El uso de variedades correctas ayuda a reducir la cantidad de aplicaciones de fertilizantes y productos fitosanitarios. La elección del material de propagación es una condición previa para obtener un buen cultivo y un producto de calidad.

* CALIDAD Y SALUD (SANIDAD)

Certificado de calidad de semillas / Documentos que garantizan la calidad - certificación producción / Si se produce in situ evaluaciones de plagas y enfermedades

* TRATAMIENTO DE LA SEMILLA

Registro de tratamiento de semilla y patrones (vivero propio / proveedor)

* ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

Legislación local, registros de estas especies, informar clientes, EVITAR POSIBLE CONTAMINACION (cultivo - almacenamiento)



CB. 5 FERTILIZACIÓN

El proceso de toma de decisión comprende la demanda del cultivo, los niveles en el suelo y los nutrientes disponibles a partir de estiércol y residuos de cultivos. Debe realizarse una correcta aplicación y optimizar los procedimientos de uso y almacenamiento a fin de evitar la pérdida y contaminación.

NUTRICIÓN

En función necesidades cultivo y condiciones suelo
(registro de análisis, literatura específica)

RECOMENDACIÓN

Persona competente y calificada (Calificación oficial / experiencia, información)

REGISTROS /suelo y foliares)

Lote / fecha / nombre comercial y concentración / cantidad / método / operario

ALMACENAMIENTO

Separado de pesticidas / cubiertos / limpio / seco / ventilado / evitar contaminación de aguas / separados de productos recolectados / inventarios (mínimo cada 3 meses)

FERTILIZANTE ORGANICO

No residuos sólidos urbanos / E.R. fertilizantes orgánicos / aporte nutrientes N,P,K

CONTENIDO DE NUTRIENTES

Documento N,P,K todos / metales pesados



SISTEMA DE RIEGO

Justificación / plan de gestión / registro de consumo /

CALIDAD DEL AGUA

Prohibido agua residuales no tratadas (A. Bac. Anexo AF 1) / E.R. anual (FQB) Anexo CB.1 / contemple frecuencia de análisis / análisis bacteriológico / medidas correctivas / Acreditación ISO 17025

PROCEDENCIA

Fuente sostenible / Aprobación por autoridades competentes

CB. 7 GESTIÓN INTEGRADA DE PLAGAS

Reducir o minimizar los riesgos para la salud humana y para el medio ambiente.

- * Capacitación de la persona encargada o asesor de MIP
- * PREVENCIÓN - Anexo CB.3
- * OBSERACION Y CONTROL - Anexo CB.3
- * INTERVENCIÓN - Anexo CB.3
- * Seguimiento de recomendaciones anti-resistencia (ETIQUETA)



CB. 8 PRODUCTOS PARA LA PROTECCIÓN DE CULTIVOS

El uso, la manipulación y almacenamiento correcto de dichos productos es fundamental.

ELECCIÓN DE LOS P.F.

Objetivo / cultivo / Facturas / lista de productos usados / competencia de responsable de elección

REGISTROS DE APLICACIÓN

Cultivo / localización / fecha / nombre comercial, i.a. / operario / justificación / autorización / dosis/ maquinaria usada / plazos de seguridad

PLAZOS DE SEGURIDAD

Procedimientos claros y documentados

EQUIPOS DE APLICACIÓN

Plan de calibración independiente

GESTIÓN DE EXCEDENTE

Caldos sobrantes y residuos de lavado

ANÁLISIS DE RESIDUOS

LMR's destino / Medidas para no exceder / Evaluación de riesgos / Análisis / Muestreo / Plan de acción en caso exceso / Laboratorio acreditado



ALMACÉN

Legislación / estructura / seguridad / temperaturas / resistencia fuego / ventilación / iluminación / separado / estanterías no absorbentes / retención / equipos de medición / derrames / acceso restringido a personas con formación / envases originales / productos para cultivos GLOBALG.A.P. identificados / orden polvos líquidos

MANIPULACION DE PROD. FITO.

Revisiones médicas / procedimientos plazo de reentrada / procedimientos emergencias / duchas de emergencia / mezcla según etiqueta

GESTIÓN DE ENVASES VACÍOS

No re-uso / almacenamiento seguro / sistemas oficiales / rotulación / sistema de enjuague / agua de enjuague al tanque / envases vacíos / legislación sobre envases vacíos



EQUIPOS

- Todo equipo sensible como aplicadores de fertilizantes, aspersores de pesticidas, sistemas de irrigación, instrumentos de medida, control de temperatura deben ser verificados rutinariamente y calibrados anualmente.
- Deben estar en buen estado de reparación y mantenimiento (registros) verificados anualmente.

MÓDULO BASE PARA FRUTAS Y VEGETALES (AF)

01. GESTIÓN DE SUELOS

Justificación de fumigantes (Registro: día, dosis, método, operador) prohibido Bromuro de Metilo / plazos de pre-plantación.

02. SUSTRATO

Registro de esterilización de sustrato

03. PRE-RECOLECCIÓN

ER para determinar: Calidad del agua de las mezclas de las aplicaciones

Cumplir con el intervalo de la aplicación de un F.O. y cosecha para no comprometer la Seguridad Alimentaria - (prueba registros)

Medidas para evitar la contaminación por presencia de animales que puedan comprometer la Seguridad Alimentaria



FV. 4 RECOLECCIÓN

Etapa, en la que se debe poner mayor énfasis en la contaminación del producto por diferentes agentes. De esta manera prevenir el riesgo por contaminación

* GENERAL

Evaluación e riesgos de higiene /
 Procedimiento de higiene /
 Responsable / Formación /
 Cumplimiento / Limpieza de
 herramientas y equipos - transporte /
 Lavamanos / Servicios limpios /
 Envase e cosecha de uso exclusivo /
 Procedimiento de manipulación de
 vidrios y plásticos rotos invernaderos /
 Uso de hielo o agua - agua potable y
 manipulados evitando contaminación
 del producto



MODELO EXITOSO DE ACOPIO JJC AGRICOLAS MODALIDAD CONSIGNACION

JJC- Agrícolas venimos exportando 12 años y acopiando 10 años, en el trayecto hemos logramos una solida modalidad de trabajo que es bajo consignación.

Bajo esta modalidad en la Sierra hemos trabajado con productores como **Watson Canales** en Huanta, **Asociación de Productores de Palta de Huancano-MDA** en Pisco y **Producciones Agrícola Matilde EIRL** en Cusco. Los retornos a precio campo que se obtuvieron bajo son:

Categoría I

- US\$ 1.4-1.7 / Kg. por calibres 12 al 24 (fruta entre 360gr.-180gr.)
- US\$ 0.6-0.9 / Kg. por calibres 26 al 30 (fruta entre 179gr.-160gr.)

Categoría II

- US\$ 0.8 - 1.2 / Kg por calibres 12 al 24 (fruta entre 360gr.-180gr.)

Para lograr trabajar eficientemente necesitamos por cada entrega de Palta un volumen mínimo de 12 tn. por productor. Con este volumen optimizamos el flete y podemos hacer una adecuada trazabilidad de la fruta para una posterior liquidación.



GRACIAS

Ing. Miguel Perez Malpica
mperez@jjc.com.pe

