

CONFIDENCIAL



**Iniciativa Sysco
Sustentable/Manejo Integrado de Plagas**

**Mejorando la Administración en la Producción de
Frutas y Vegetales Enlatados y Congelados**

INTRODUCCIÓN v09.01

24 de septiembre de 2014

Elaborado para Sysco por:

**El Instituto MIP de Norteamérica, Inc.
The IPM Institute of North America, Inc.
1020 Regent St.
Madison WI 53715
(608) 232-1410, Fax (608) 232-1440**

ipmworks@ipminstitute.org; www.ipminstitute.org

**Derechos Reservados Corporación Sysco
Copyright Sysco Corporation**

Índice

Prólogo	3
Misión	4
Alcance	4
Línea de Tiempo	4
Especificaciones	4
Principios Guía	6
Criterios e Indicadores	8

Prólogo

Esta iniciativa tiene por objeto ampliar el impacto de Sysco en temas de sostenibilidad agrícolas. El programa fomenta el éxito de los productos altamente diferenciados que son rentables para todas las partes interesadas, fomenta la propiedad y control de los agricultores, y contribuye al cuidado del medio ambiente y la vitalidad rural.

Sysco comenzó el proyecto en 2003 con una encuesta de proveedores de las prácticas agrícolas y manejo integrado de plagas sostenible. La participación de los proveedores fue excelente. La encuesta proporcionó capacitación valiosa para guiar el desarrollo del programa.

Una reunión productiva con los proveedores seleccionados se celebró en febrero de 2004 para discutir los resultados de la encuesta y desarrollar las especificaciones iniciales para el programa. Después de la reunión, un borrador de proyecto de auditoría práctica sostenible fue desarrollado por el Instituto MIP (IPM Institute) con el aporte de Sysco, proveedores y otros, y con la orientación de la literatura publicada y los programas existentes.

Auditorías de prueba utilizando el borrador de proyecto de auditoría se realizaron con cuatro proveedores en diciembre de 2004 y enero de 2005. Se revisaron los documentos y procedimientos de auditoría sobre la base de resultados. Se les pidió a todos los proveedores que presentaran programas por escrito de Agricultura Sostenible/Manejo Integrado de Plagas que incluían programas de cultivos específicos desarrollados por el proveedor para uno o más cultivos. También se solicitó a los proveedores que se sometieran a una auditoría inicial antes del final de 2005 para poner a prueba el proceso y establecer el rendimiento de la línea de base.

Después de revisar los programas escritos presentados por los proveedores que describían sus programas, se llevaron a cabo cambios y modificaciones. Se desarrolló un programa de capacitación de auditores, el cual se ofrece con frecuencia a organizaciones profesionales de auditoría seleccionadas cada año.

Sysco continúa revisando resultados de las auditorías individuales con los proveedores para identificar metas de mejora. A medida que nuevos proveedores son aprobados para producir productos de la marca Sysco, son adoptados por el programa Sustentable/MIP. Los nuevos proveedores gozan de tres años para establecer sus programas con firmeza. La versión actual de auditoría (9.01) está disponible en el sitio web de Primus para su revisión.

Iniciativa Sysco Sustentable/MIP

Misión

Mejorar la calidad de los recursos que pasaremos a las generaciones venideras de clientes, proveedores, empleados, familiares y amigos de Sysco.

Alcance

Bajo la dirección de Garantía de Calidad de Sysco (Sysco Quality Assurance) y Servicios Facturación de Sysco (SMS), la Iniciativa Sysco Sustentable/Manejo Integrado de Plagas (MIP) se centrará en la producción de nuestros productos enlatados y congelados de frutas y vegetales.

Línea de Tiempo

- | | |
|--|---------------------|
| ◆ Reunión de desarrollo con proveedores seleccionados | 23-24 febrero 2004 |
| ◆ Programa borrador enviado para comentarios | 31 marzo 2004 |
| ◆ Fecha de entrega de comentarios de proveedores y otros revisores | 30 abril 2004 |
| ◆ Fecha entrega de propuesta final para comentarios y revisión | 15 mayo 2004 |
| ◆ Lanzamiento | 1 junio 2004 |
| ◆ Proveedores envía programa escrito para revisión | 1 enero 2005 |
| ◆ Sysco completa auditorías de prueba con proveedores seleccionados | Oct 2004 a ene 2005 |
| ◆ Capacitación a proveedores | Febrero 2005 |
| ◆ Capacitación a auditores | Julio 2005 |
| ◆ Programa borrador de Auditoría de proveedores en cultivos seleccionados | Ago/dic 2005 |
| ◆ Revisión y actualización del programa | Finales 2005 - 2006 |
| ◆ Primer Informe Anual Sustentable/MIP | Mayo 2006 |
| ◆ Primera Conferencia Sustentable/MIP, Woodland, CA | Marzo 2007 |
| ◆ Segunda Conferencia, West Palm Beach, FL | Febrero 2008 |
| ◆ Primera revisión y corrección integral completada de la auditoría | Enero 2008 |
| ◆ Premio por Logro MIP Internacional a Sysco y a los proveedores participantes | Marzo 2009 |
| ◆ Actualización a v09.01 | Septiembre 2014 |

Especificaciones

A medida que trabajamos para desarrollar e implementar nuestro programa, reconocemos las siguientes metas clave para nuestros clientes, nuestros proveedores y para Sysco:

- ◆ Resultados significativos y medibles.
- ◆ Brevedad, simplicidad, claridad.
- ◆ Centrarse en los puntos críticos de control: necesidades clave, puntos clave de influencia para mejoras importantes.
- ◆ Rentable.

- ◆ Fomentar la innovación: centrarse en los resultados deseables clave; permitir una gran flexibilidad en la identificación, desarrollo e implementación de prácticas para lograr esos resultados.
- ◆ Aceptar la documentación de calificación de programas sostenibles existentes con normas comparables.
- ◆ Integración con los programas existentes, tales como el de seguridad alimentaria, para evitar la duplicación de costos y esfuerzos.
- ◆ Facilitar la presentación de informes y el procesamiento electrónico.
- ◆ Confidencialidad de la capacitación de los proveedores.
- ◆ Crear valor para los proveedores Sysco dentro y más allá de la relación Sysco-proveedor; desarrollar oportunidades para los proveedores para mostrar sus logros.
- ◆ Seguir las normas de la industria y los estándares de certificación y de programas de auditoría existentes cuando sea pertinente.
- ◆ Dejar que nuestros clientes sean el juez último de nuestro éxito.

Principios Guía

Nuestros clientes esperan y merecen alimentos de excepcional calidad producido de una manera que proteja nuestros recursos naturales, promueve la salud personal y ambiental, y establece un alto estándar de conducta ética. A través de Iniciativa Sysco Sustentable/MIP, mejoraremos la calidad de nuestros recursos renovables, la conservación de los recursos no renovables, promover la equidad en las relaciones comerciales, mantener la viabilidad económica y continuar excediendo las expectativas de nuestros clientes en cuanto a la seguridad y calidad de los alimentos.

Bajo la administración de Garantía de Calidad de Sysco (Sysco Quality Assurance) y Servicios Facturación de Sysco (SMS), mejoraremos continuamente nuestras prácticas y el alcance del programa, manteniendo una posición de liderazgo en nuestra industria y ampliar continuamente nuestra integración a la sostenibilidad dentro de la Marca Sysco.

Sysco se compromete a los siguientes principios:

I. Administración Ambiental

Nuestra meta es garantizar un medio ambiente sano. En colaboración con nuestros proveedores, utilizamos prácticas económicamente viables para proteger las zonas sensibles, mejorar los recursos de aire, agua, suelo y fauna silvestre y conservar los recursos minerales no renovables. Reducimos los desechos y la contaminación a través del reciclaje y la conservación de energía y limitamos nuestro uso de insumos de agua, plaguicidas y nutrientes a solamente los necesarios para un cultivo exitoso.

II. Salud y Bienestar Personal

Nuestra meta es la salud y felicidad de nuestros clientes, proveedores, empleados, familiares y amigos. Lo prioritario para nosotros son los alimentos seguros. Creemos que un ambiente sano y atractivo es clave para la salud personal y el disfrute de la vida.

III. Integridad en los Negocios

Nuestra meta es el éxito económico a largo plazo para nuestros clientes, empleados, accionistas y proveedores. Nos comunicamos abiertamente, proporcionamos a nuestros empleados el apoyo y el respeto que se merecen, pagamos a los proveedores dentro de los términos y resolvemos las controversias de manera justa. Esperamos que nuestros proveedores compartan nuestros altos estándares de cortesía, fiabilidad, productividad e innovación.

IV. Calidad Excepcional

Nuestra meta es superar las expectativas de nuestros clientes en cuanto a alimentos sanos y sabrosos. Tenemos mucho cuidado en la selección y la construcción de nuestras relaciones con los proveedores y en la creación de especificaciones exigentes del producto. Nosotros minuciosamente inspeccionamos y evaluamos nuestros productos y procesos del campo a la mesa para garantizar un servicio de productos alimenticios consistente y excepcional para nuestros clientes.

V. Mejora Continua

Nuestra meta es aprender e implementar nuevos enfoques científicamente sólidos para mejorar la sostenibilidad de nuestro negocio de una manera continua. Invertimos en investigación, desarrollo, educación y capacitación con los clientes, empleados y proveedores. Nos fijamos metas medibles, asignamos responsabilidades, cumplimos con los plazos, verificamos el desempeño y validamos los resultados. Siempre que sea posible, evaluamos los resultados y no simplemente la implementación de las prácticas. Trabajamos para asegurar que nuestros programas fomenten y recompensen la innovación de nuestros empleados y de nuestros socios comerciales.

Criterios e Indicadores

Nuestros Principios Guía se describen más a fondo por medio de criterios específicos e indicadores medibles que trabajamos para mejorar.

I. Administración Ambiental

Criterio 1. Proteger zonas ecológicamente sensibles, es decir, lugares que son muy susceptibles a los daños ambientales, o que contienen hábitats críticos para especies en peligro de extinción o amenazadas.

- a. Se identifican, monitorean y protegen las zonas sensibles ecológicamente incluyendo tierras altamente erosionables, acuíferos, hábitat de los polinizadores, lagos, ríos, arroyos, humedales, cabezas de pozo.
- b. Se inspeccionan o monitorean periódicamente zonas sensibles ecológicamente para rastrear las condiciones e identificar y neutralizar amenazas.
- c. No se establece ninguna nueva producción en zonas ecológicamente sensibles.
- d. Se toman medidas oportunas adicionales para reducir los impactos de la producción existente en zonas ecológicamente sensibles.
- e. Se identifican las potenciales emergencias ambientales y sus respuestas, se asignan responsabilidades al personal y capacitación y otros recursos necesarios se proporcionan para prepararse para enfrentar las emergencias.
- f. Mejorar las zonas ecológicamente sensibles, por ejemplo, identificar e incrementar las especies nativas y hábitat de los polinizadores, restaurar las zonas alteradas, aumentar el tamaño de las zonas buffer, entre otros.

Criterio 2. Mejorar la calidad del aire, agua y suelo.

- a. Gestionar la erosión eólica e hídrica del suelo, y el movimiento asociado con agroquímicos fuera de las instalaciones, por ejemplo, establecer barreras contra el viento, cultivos de cobertura, terrazas; mejorar el drenaje, la infiltración.
- b. Gestionar la deriva de agroquímicos, por ejemplo, implementar un plan de manejo de deriva por escrito especificando los procedimientos y la capacitación para minimizar la deriva.
- c. Reducir la dependencia de los combustibles contaminantes.
- d. Mejorar la calidad del suelo, por ejemplo, reducción de la labranza, cultivos de cobertura, uso de enmiendas orgánicas.
- e. No quemar basura o vegetación, salvo cuando quemar sea una práctica aceptada como Mejor Práctica de Gestión (BMP) para un cultivo específico.
- f. Monitorear y reportar las mejoras en la calidad del aire, del agua y del suelo.

Criterio 3. Reducir, reusar, reciclar

- a. Llevar control y reducir el uso de agua para riego y procesamiento a la cantidad mínima necesaria para un cultivo exitoso.
- b. Llevar control y reducir el uso de recursos no renovables, por ejemplo, productos derivados del petróleo.
- c. Llevar control y aumentar la reutilización de recursos renovables y no renovables en el sitio, por ejemplo, aplicación de residuos orgánicos limpios.
- d. Llevar control y aumentar la devolución de materiales para su reciclaje.

Criterio 4. Conservación de energía

- a. Llevar control y reducir el uso de productos derivados del petróleo.
- b. Llevar control y reducir el uso de electricidad.

Criterio 5. Minimizar uso de insumos agroquímicos

- a. Seguir todas las normas que aplican a las aplicaciones de plaguicidas, nutrientes y otros insumos.
- b. Llevar control y reducir el uso de fertilizantes a la cantidad necesaria para un cultivo exitoso, por ejemplo, implementar un plan de manejo de nutrientes conforme a muestreo basado científicamente y los protocolos de acreditación; utilizar tecnología de aplicación de precisión, tales como muestreo intensivo del suelo y la aplicación de nutrientes con tasa variable, o una guía de aplicación de precisión para eliminar la superposición o limitar la aplicación a la zona de las raíces de las plantas, entre otros.
- c. Llevar control y reducir el uso de plaguicidas a la cantidad necesaria para mantener las plagas por debajo de los niveles de daño económico, por ejemplo, aprender y aprovechar las etapas más susceptibles de la vida de la plaga; implementar exploración y monitoreo sistemático, y seguir los umbrales basados en la ciencia; utilizar tecnología de aplicación de precisión.
- d. Llevar control y reducir la toxicidad de las estrategias de manejo de plagas, por ejemplo, poner en práctica estrategias culturales, identificar los plaguicidas más tóxicos para su reemplazo.
- e. Conservar las herramientas de gestión de plagas eficaces, por ejemplo, implementar un plan de manejo de la resistencia.

II. Salud y Bienestar Personal

Criterio 1. Inocuidad de los Alimentos

- a. Seguir los protocolos establecidos por Sysco para la inspección de campo, la auditoría de planta, apartado de producto, trazabilidad y retirada de productos.

III. Integridad en los Negocios

Criterio 1. Comunicación abierta

- a. Proporcionar oportunidades para fomentar y participar utilizando retroalimentación de doble vía y la mutua resolución de conflictos con los empleados y socios comerciales.

Criterio 2. Respeto al empleado

- a. Cumplir con todos los requisitos legales para la salud y seguridad de los empleados.
- b. Facilitar el acceso al aprendizaje y a oportunidades de progreso.
- c. Entregar premios e incentivos a la innovación y mejora por parte de los empleados y sub-proveedores.

IV. Calidad Excepcional

Criterio 1. Adherirnos a los protocolos de Sysco para las especificaciones de calidad del producto.

V. Mejora Continua

Criterio 1. Planificación

- a. Identificar oportunidades de mejora; evaluar y priorizar en función de impacto.

Criterio 2. Verificación

- a. Documentos del uso de plaguicidas y de nutrientes, tasas de reciclaje, uso de energía.

Criterio 3. Validación

- a. Evaluar la eficacia de nuevas técnicas; utilizar comparaciones controladas siempre que sea posible.
- b. Evaluar el costo-beneficio de las iniciativas de sostenibilidad.
- c. Solicitar y aplicar los comentarios de los clientes.