



Guía para la Elaboración del Flujo de Producto para Certificación Orgánica

En BIO LATINA sabemos que documentar tu proceso productivo es fundamental para tu certificación orgánica. Por eso hemos creado esta guía práctica que te ayudará a elaborar, paso a paso, el flujo de producto de tu operación.

Con esta herramienta podrás cumplir con los requisitos del Reglamento (UE) 2018/848 de manera clara y organizada, ya sea que estés solicitando tu primera certificación o renovando la que ya tienes.

¡Comencemos!

¿Qué es un Flujo de Producto?

El flujo de producto es un diagrama que muestra de manera visual y ordenada todo el proceso que sigue tu producto orgánico, desde su cultivo o producción en campo hasta que sale como producto final listo para su distribución o comercialización. Si además preparas o transformas tu producto, el diagrama debe incluir todas las etapas de procesamiento. Este documento es esencial para demostrar la trazabilidad y el control de tu proceso productivo en cada fase.

¿Por qué es importante?

- **Trazabilidad:** Permite identificar el origen y destino de cada producto
- **Control de procesos:** Ayuda a identificar puntos críticos donde puede haber riesgo de contaminación cruzada o pérdida de integridad orgánica
- **Transparencia:** Demuestra que cumples con los estándares orgánicos en cada etapa
- **Requisito obligatorio:** Es parte de la documentación necesaria para obtener y mantener tu certificación

¿Qué debe incluir tu Flujo de Producto?

1. Producción en Campo (Si cultivas tu propio producto)

Preparación del terreno:

- Insumos utilizados (fertilizantes orgánicos, enmiendas)
- Fecha de inicio de conversión (si aplica)

Siembra:

- Tipo de semilla (orgánica o convencional)
- Proveedor y certificado
- Fecha y área sembrada

Manejo del cultivo:

- Fertilización (productos y frecuencia)



- Control de plagas y enfermedades (insumos permitidos)
- Registros de aplicaciones

Cosecha:

- Método (manual o mecánico)
- Fecha de cosecha

Post-cosecha:

- Acopio y almacenamiento temporal en finca
- Limpieza o acondicionamiento inicial (despulpado, fermentado, lavado, secado, trillado, etc.)

2. Recepción de Materia Prima (Si compras producto de terceros)

- Tipo de producto (orgánico certificado, en conversión, convencional)
- Proveedor y su certificación
- Documentación: certificados orgánicos y certificados de transacción (TC)
- Registro de ingreso (fecha, cantidad, lote)

3. Almacenamiento

- Separación física entre orgánico, en conversión y convencional (si aplica)
- Identificación clara por lotes
- Condiciones adecuadas (temperatura, humedad, ventilación)
- Control de inventario

4. Procesamiento (Si aplica)

Lista solo las etapas que realizas, por ejemplo:

- Limpieza y selección
- Lavado
- Secado, fermentación o transformación específica
- Mezclado (especificar ingredientes orgánicos certificados) (si aplica)
- Envasado
- Etiquetado (incluir logo orgánico, lote, fecha)

Para cada etapa indica:

- Insumos o ingredientes añadidos (con certificados) (si aplica)
- Equipos utilizados
- Protocolo de limpieza de equipos

5. Almacenamiento de Producto Final

- Área exclusiva o separada físicamente
- Identificación de lotes para trazabilidad
- Prevención de contaminación cruzada

6. Despacho/Venta

- Documentación: factura + certificado de transacción (TC)
- Registro de salida (fecha, cantidad, destino)
- Condiciones de transporte



Registros Importantes en todo el Flujo

Mantén registros de:

Fechas y cantidades en cada etapa
Lotes (desde recepción hasta venta)
Insumos utilizados (con certificados) (si aplica)
Responsable de cada operación

Nota Importante

Si produces y procesas tu propio producto: Tu flujo debe incluir desde el punto 1 (Producción en campo) hasta el punto 6 (Despacho).

Si solo procesas producto comprado: Tu flujo comienza en el punto 2 (Recepción de Materia Prima).

Si solo produces y vendes en fresco: Tu flujo va del punto 1 al punto 6, omitiendo las etapas de procesamiento complejas del punto 4.

¿Cómo elaborar tu diagrama de flujo?

Paso 1: Lista todas las etapas

Anota en orden cronológico cada paso que sigue tu producto.

Paso 2: Identifica los puntos críticos de control orgánico PCCO

Marca aquellos lugares donde existe riesgo de:

- Mezcla con productos no orgánicos
- Contaminación
- Pérdida de trazabilidad

Paso 3: Crea el diagrama visual

Puedes utilizar símbolos estándar:

- **Óvalo** → Inicio/Fin
- **Rectángulo** → Proceso/Actividad
- **Rombo** → Decisión o inspección
- **Flechas** → Dirección del flujo



Paso 4: Añade información clave

En cada recuadro incluye:

- Nombre de la etapa
- Duración aproximada
- Responsable
- Controles aplicados

Lista de Verificación

Antes de presentar tu flujo de producto, asegúrate de que incluya:

- ☐ Todas las etapas del proceso están representadas
- ☐ Hay claridad en la secuencia de operaciones
- ☐ Se identifican los puntos críticos de control orgánico PCCO
- ☐ Se especifica la separación entre orgánico y no orgánico (si manejas ambos, solo posible en las actividades de preparación/transformación y/o distribución/comercialización)
- ☐ Cada etapa tiene responsable asignado
- ☐ Los insumos utilizados están identificados y son trazables
- ☐ El diagrama es fácil de entender visualmente
- ☐ Incluye leyenda explicativa de símbolos (si es necesario)
- ☐ Tiene fecha de elaboración y firma del responsable

Formato DIAGRAMA DE FLUJO DE PRODUCTO Y DOCUMENTACIÓN CJ1: Lo que necesitas saber

En el formato CJ1 acompaña a tu diagrama de flujo el punto B. Aquí detallas la información de seguridad y control de cada etapa.

Para CADA paso de tu proceso, completa:

1 Documentación → Lista los registros que usas → Ej: "Registro de aplicación de insumos"

2 Puntos Críticos (PCCO) → Identifica dónde puede contaminarse o mezclarse tu producto → Ej: "Almacén donde guardamos orgánico y convencional"



3 Medidas Preventivas → ¿Qué haces para evitar problemas? → Ej: "Separamos productos con estantes diferentes y en almacenamos en distintos tiempos"

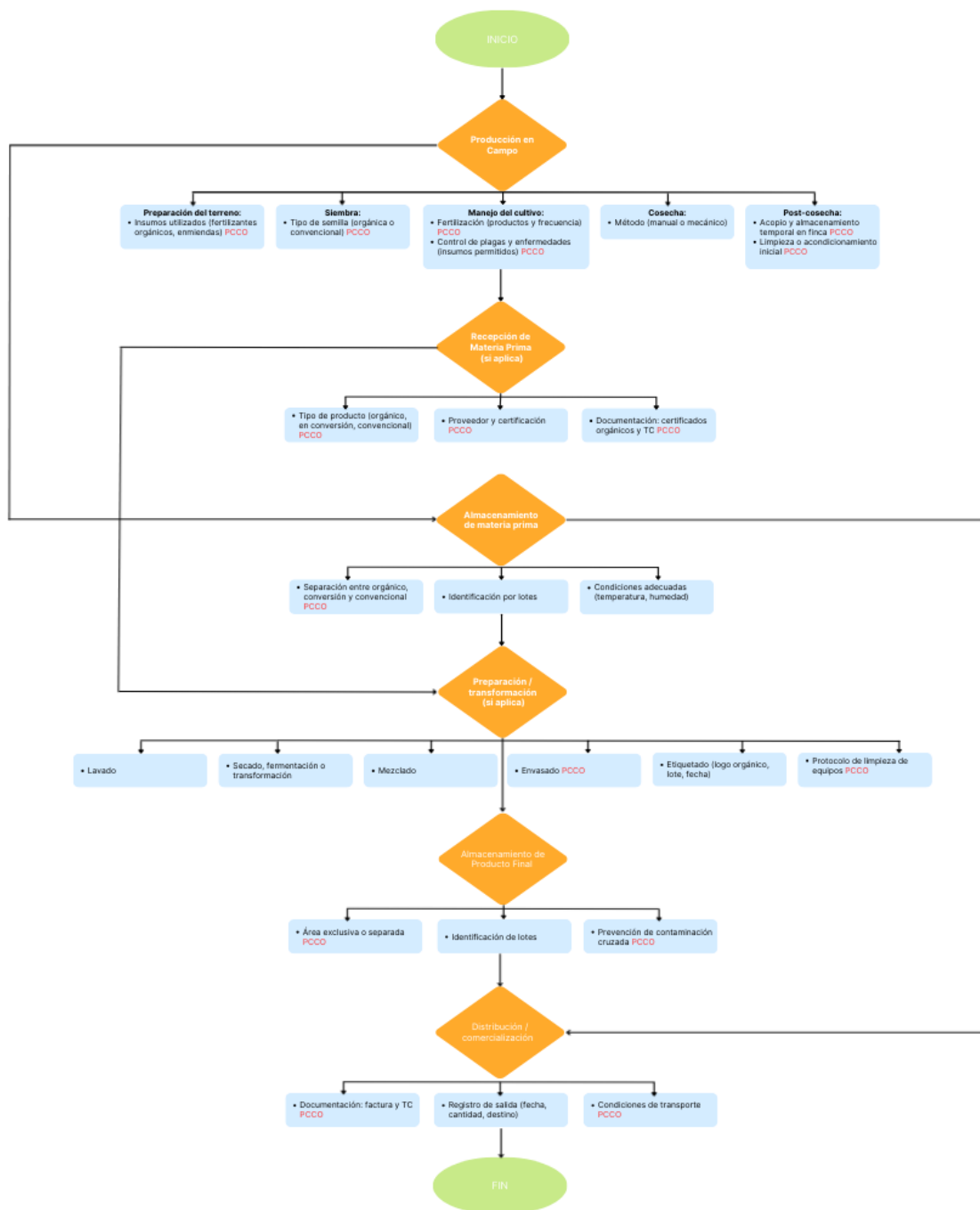
4 Medidas Correctivas → Si algo falla, ¿cómo lo solucionas? → Ej: "Separamos el lote y lo vendemos como convencional"

💡 Tip importante: Completa el formato etapa por etapa, siguiendo el mismo orden de tu diagrama de flujo.

No copies y pegues la misma información en todas las etapas. Cada una tiene sus propios riesgos y controles específicos.



Ejemplo Práctico





Errores Comunes a Evitar

✗ No incluir todas las etapas del proceso ✗ Olvidar mencionar los puntos de almacenamiento ✗ No especificar los controles de separación orgánico/convencional ✗ Hacer diagramas muy complejos y difíciles de seguir ✗ No actualizar el flujo cuando cambia el proceso ✗ Omitir los insumos utilizados en cada etapa

¿Necesitas ayuda?

Si tienes dudas sobre cómo elaborar tu flujo de producto o necesitas asesoría específica para tu tipo de producción, contacta a tu inspector o al equipo técnico de BIO LATINA. Estamos aquí para apoyarte en el proceso de certificación.

Recuerda

Un buen flujo de producto no solo cumple con los requisitos de certificación, sino que también te ayuda a mejorar el control y la eficiencia de tus procesos productivos.