

PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD DE PRODUCTOS FRESCOS EN ORGANIZACIONES DE AGRICULTORES

Geovanni Carmona, Jorge Díaz y Germán Hernández

Área de Poscosecha, Dirección de Calidad agrícola, C.N.P

Marco Vinicio Saénz

Lab. Tecnología Poscosecha, Centro de Invest. Agronómicas, U.C.R

El consumo per-capita de vegetales y frutas frescas ha venido en aumento debido a percepciones del consumidor relacionadas a la salud y nutrición. Sin embargo, se han presentado situaciones de alarma en diversos países provocadas por infecciones asociadas a microorganismos presentes en la superficie de frutas y vegetales, tanto de origen doméstico como de producto importado, esto ha inducido a que los países establezcan medidas de prevención de riesgos al consumidor. Por ejemplo tanto los Estados Unidos como la Unión Europea están desarrollando y adoptando un método de control de calidad lógico y directo basado en la prevención de problemas.

El objetivo de este trabajo fue evaluar las posibilidades de organizaciones de pequeños agricultores para iniciar la implantación de procedimientos de trabajo que aseguren la inocuidad de sus productos.

La organización ADAPEX acepto el reto de implementar este método de control de calidad en forma voluntaria y como una acción proactiva, debido a que ellos exportan tres meses al año a Estados Unidos y tienen un buen mercado a nivel nacional.

Como requisito fundamental para implementar el plan de inocuidad en ADAPEX fue necesario desarrollar y complementar las buenas prácticas agrícolas y buenas prácticas de manufactura, que en general son una serie de técnicas destinadas a prevenir los riesgos que puedan acarrear los productos a los consumidores, sobre esa base se elaboró un Instructivo para aplicación de registros para dar seguimiento a las Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura.

Para desarrollar el plan de aseguramiento de inocuidad se procedió a identificar, describir y evaluar los peligros asociados con todos los estados de manejo y acondicionamiento de cada uno de los minivegetales, se identificaron los puntos críticos de control en los cuáles los peligros pueden ser controlados, se especificaron los criterios de control y el monitoreo de los puntos críticos de control.

A pesar de la voluntad de ADAPEX en acogerse al plan de trabajo propuesto, los avances han sido lentos debido a limitaciones económicas, capacidad y actitud del personal, y la falta de tecnología e información sobre los cultivos que manejan. El modelo de trabajo podría ser adaptado a otras organizaciones sin ninguna dificultad, partiendo del supuesto que existe la voluntad para adaptarse a los cambios.

PALABRAS CLAVES: *producto fresco, inocuidad, organizaciones*