

COMUNICACIONES

BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS, INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y COMPETITIVIDAD

Nicolás A. Valle (MSc)

Profesor Titular. DPAF-FAGRO-UNA



Los alimentos son una de las vías más importantes para la diseminación de agentes físicos, químicos y biológicos capaces de ocasionar enfermedades a los seres humanos. A través de los alimentos de origen agrícola se han producido brotes de enfermedades infecto-contagiosas muy virulentas, como las producidas por bacterias de los géneros *Salmonella* y *Shigella* entre otras.

La producción de alimentos inocuos, libres de contaminación física, química y microbiana es una exigencia cada día más grande de parte de los consumidores, tanto a nivel nacional como internacional. Los productores agrícolas deben asumir la tarea de producir alimentos de buena calidad y libres de los contaminantes antes mencionados, tarea que tiene un fundamento ético de compromiso con el consumidor, y cuyo cumplimiento, a la vez, significa adquirir mayor capacidad de competir en los mercados internos y externos.

Para reducir los riesgos de contaminación, se han establecido lo que se conoce como sistemas de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP, siglas en inglés), los cuales consisten de una serie de actividades preventivas y correctivas, tanto en la etapa de producción (establecimiento y manejo del cultivo), como en la etapa de post-producción (cosecha, transporte, empaque, procesamiento y distribución).

En la etapa productiva se aplica un sistema tecnológico conocido como Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), el cual está dirigido a eliminar todo riesgo posible de contaminación, partiendo del establecimiento del cultivo e incluyendo su manejo agronómico y fitosanitario, cosecha y transporte a los centros de empaque, procesamiento y comercialización. Las BPAs son un programa prerequisite de los sistemas HACCP.

A través de los sistemas de BPA se analizan los riesgos de contaminación que pudieran darse en todos y cada uno de los pasos de las operaciones agrícolas que conducen a la producción de alimentos. En el análisis se incluyen la selección del terreno, las fuentes de agua (para riego, higiene de los trabajadores y lavado de los productos), la preparación de suelos, cultivares empleados, labores de manejo agronómico y fitosanitario, higiene y salud de los trabajadores, labo-

res de cosecha, empaque en campo, transporte hacia centros de empaque, procesamiento y/o comercialización.

El establecimiento de un sistema de BPA requiere de personal profesional agrícola calificado, mejoras en la infraestructura de la finca, registro estricto, sistemático y detallado de todas las operaciones agrícolas, evidencias de inocuidad de los alimentos producidos (análisis de residuos químicos y de contaminantes microbiológicos) y un constante monitoreo del cumplimiento de las normas y planes para cumplir lo planificado en relación a las BPA. También debe estimularse al personal a cumplir las normas de trabajo de BPA, a través de la capacitación, el estímulo moral y el reconocimiento económico.

La aplicación de un sistema de BPAs no solo alcanza el objetivo de la producción de alimentos de calidad (tamaño, color, aroma, sabor y otros) e inocuos (inocuidad física, química y microbiológica), sino que también contribuye a aumentar la competitividad, tanto a nivel nacional e internacional.

Sin duda alguna un sistema de BPAs implica mayor organización técnica del proceso productivo y una serie de inversiones para garantizar condiciones de higiene y seguridad en la producción de alimentos, pero a su vez significa mayor aceptación por parte de los consumidores y un punto a favor para vencer las barreras no arancelarias propias del comercio internacional de alimentos.

En este sentido, la Universidad Nacional Agraria está llevando a cabo acciones de investigación sobre la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas en fincas productoras de frutas. En éstas que incluyen los rubros de mango, guayaba, papaya, fresa, piña, y pitahaya. Este trabajo persigue diagnosticar la situación de la aplicación de BPA en fincas que proveen materia prima a la industria Jaleas Callejas y brindar recomendaciones a los productores para que superen sus deficiencias. En este trabajo están involucrados ocho estudiantes y un profesor de la UNA y ocho técnicos de la Dirección de Sanidad Vegetal y Semillas del MAGFOR. El proyecto cuenta con el auspicio del Proyecto BID-FOMIN-OIRSA. Al final se espera tener seis manuales de recomendaciones para la implementación de las BPA para los seis rubros mencionados.