

IMPORTANCIA DE LA APLICACIÓN DE NORMAS DE CALIDAD EN BERRIES

¿Qué es Calidad?

La calidad está dada hoy por:

- ▶ Aspectos físicos, químicos y organolépticos
- ▶ Seguridad
- ▶ Confiabilidad

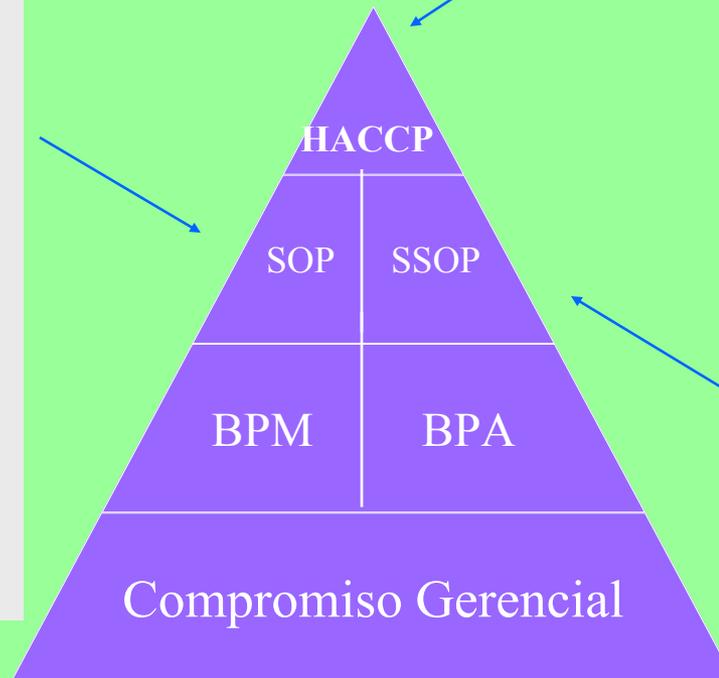
Seguridad de los Alimentos

Este concepto es relativamente nuevo y busca producir alimentos que garanticen el menor riesgo a la salud de las personas

Cómo producir un alimento seguro

- ▶ Con muestreos y análisis periódicos identificando lotes certificados.
- ▶ Trabajar de tal forma que toda la cadena de Producción, minimice todos los Riesgos.

- Trazabilidad
- Capacitación
- Manejo de reclamos
- Políticas de laboratorio
- Procesos
- C. Calidad
- Aguas
- Vidrios y plásticos
- Proveedores
- Bodega y mat. Embalajes
- Materias primas
- Mantenimiento



- HACCP por sp. Por Variedad
- Identificación producto
 - Análisis de riesgo
 - Límite crítico
 - Monitoreo de producto
 - Acciones correctivas
 - Verificación de todo lo anterior

- Control de plagas
- Personal de la Planta de P.
- Higiene del personal

Buenas Prácticas Agrícolas

- ▶ Herramienta indispensable en la agricultura actual
- ▶ Conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas, aplicadas en las diferentes etapas de la producción.

Buenas Prácticas de Manufacturas

Son todas las labores que llevan a prevenir la ocurrencia de factores de riesgo

- Sanitización
- Control de Plagas
- Prácticas del Personal

Distintos caminos par abordar la calidad

- ▶ Muestreo y análisis
 - Sistema tradicional
 - Productores de Materias primas, sin claro futuro comercial.

- ▶ Aseguramiento de calidad
 - Productores en expansión
 - Apertura de nuevos mercados
 - Nueva herramienta de competitividad

Como abordar las BPA

Análisis de riesgo:

▶ **Microbiológicos**

- ▶ Agua, manipulación, enfermedades y plagas

▶ **Físicos**

- ▶ Manipulación, traslado, educación, buen Manejo

▶ **Químicos**

- ▶ Agroquímicos, buen Manejo, educación, transporte

Manuales de BPA

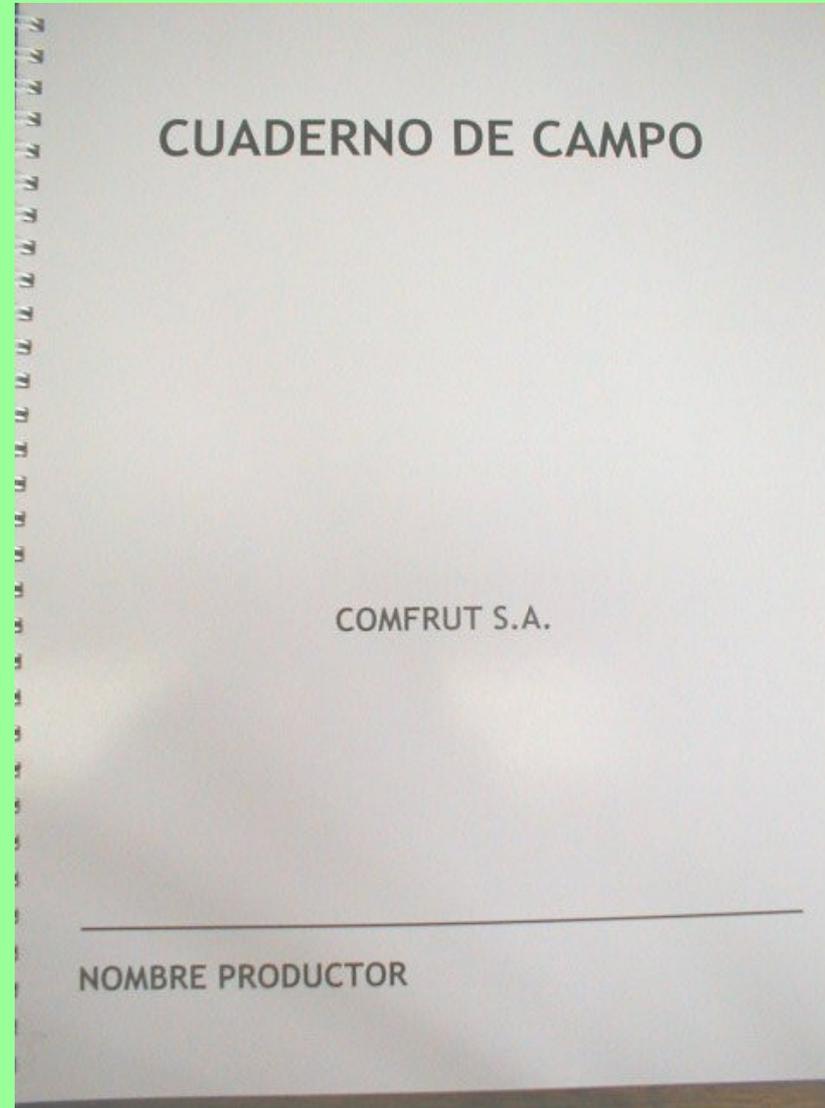


COMFRUT S.A.



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

Uso de cuadernos de campo



Información general del Predio

COMFRUT S.A.

Información General del Predio

I. IDENTIFICACION

Nombre del Predio _____

Nombre del Propietario _____

R.U.T. _____

Dirección _____

Comuna _____ Provincia _____ Región _____

Teléfono _____ E-mail _____ Fax _____

Nombre Administrador _____

Encargado Huerto _____

Encargado Cuaderno de Campo _____

II. CULTIVO _____

Variedad	Hectareas	Edad

III. FUENTES DE AGUARIEGO _____

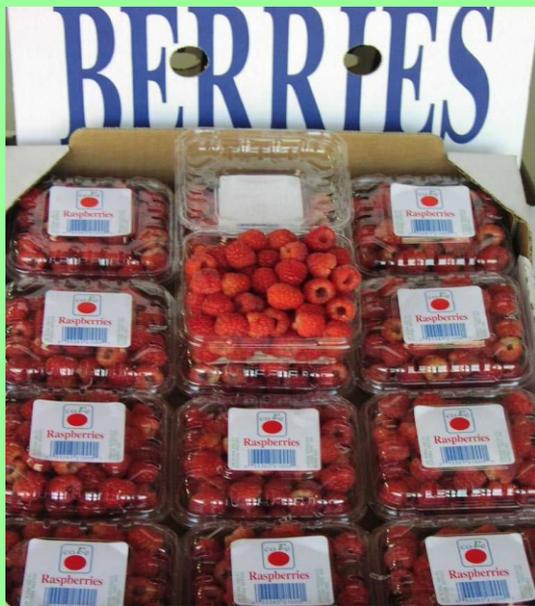
IV. FUENTE DE AGUA PULVERIZACIONES _____

V. SISTEMARIEGO _____

Firma Administrador

Firma Encargado Cuaderno Campo

Firma Propietario



HUERTO

Riesgos a Prevenir





Las frutas y hortalizas constituyen por naturaleza un alimento inocuo y sano. Por consiguiente, tanto los agricultores, las plantas agroindustriales y los manipuladores, deben mantener y asegurar un proceso higiénico para no contaminar este alimento con microorganismos patógenos que puedan afectar la salud de los consumidores.

Factores considerados de riesgo en la calidad Microbiológica:

- ❖ Uso de Agua de Riego contaminada con heces fecales de humanos o animales.
- ❖ Procesos inadecuados en los campos de cultivo.
- ❖ Prácticas ineficientes de desinfección
- ❖ Higiene deficiente de los trabajadores.
- ❖ Mal manejo durante almacenamiento y transporte

Procesos Inadecuados en los campos de cultivo

- B Baños muy cerca de la plantación y sin perímetro cerrado.
- B Presencia de animales en los huertos.
- B Presencia de niños en las cosechas.
- B Botar basura en cualquier parte.
- B Zonas de comida no delimitadas y sin basureros (o estos sin tapas).
- B Utilización de agua de riego sin tratar en las pulverizaciones.
- B Acopio de materiales de cosecha en contacto directo con el suelo.



Prácticas Ineficientes de Desinfección.



- Lavado de materiales de cosecha con agua no adecuada (agua de riego).
- Uso de materiales de cosecha mal lavados o almacenados en lugares en que pueden ser fácilmente contaminados por; aves de corral, animales domésticos, polvo o tierra.

Higiene deficiente de trabajadores

- Inadecuado lavado de manos; antes de iniciar la labor de cosecha, después de consumir alimentos, antes y después de usar el baño.
- Manipulación de productos con manos no aseadas, con anillos y uñas largas o pintadas
- Aseo de personal inadecuado
- Personas que presentan heridas expuestas o enfermedades contagiosas

Manejo incorrecto durante el almacenamiento y transporte

- El polvo es una fuente importante de contaminación microbiológica, debido a que es un vehículo de transporte y diseminación de microorganismos.
- Para evitar el arrastre de polvo, los vehículos deben circular en el huerto a baja velocidad, mantener cubierta vegetal o algún sistema que controle el polvo.

Control de transporte



- ✓ Revisar y limpiar los vehículos de transporte antes de cargar.
- ✓ Enfriar los vehículos antes de cargar.
- ✓ Desinfectar vehículos si previamente fueron utilizados para transportar animales (en lo posible evitar el transporte mixto).
- ✓ Asegurar que la unidad de refrigeración funcione adecuadamente.

TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO





