



Legislatura de la Provincia de Río Negro

FUNDAMENTOS

El Programa Iberoamericano Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (Cyted), editó una guía de higiene para establecimientos manipuladores de frutas frescas; elaborada por investigadores del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria Alto Valle, del Instituto de Investigación en Tecnología Agroalimentaria de España (IRTA) y de las Universidades de Uruguay, Chile, Portugal, Brasil y Ecuador.

La calidad de las frutas está determinada por sus características nutricionales, organolépticas, comerciales y de inocuidad, es decir, ausencia de contaminantes a niveles que puedan afectar la salud del consumidor.

La inocuidad resulta un atributo de calidad cada vez más valorado por los consumidores de frutas frescas. Si bien las frutas en general pueden considerarse alimentos seguros, en las últimas décadas tuvieron lugar algunos problemas sanitarios que se relacionaron con el consumo de productos frutihortícolas frescos. Esto motivó que la legislación alimentaria de muchos países evolucionara, exigiendo a las empresas productoras la aplicación de sistemas que garanticen la inocuidad del producto, tales como las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Desde un enfoque comercial, las podredumbres fúngicas durante la poscosecha pueden resultar en grandes pérdidas económicas, sobre todo para el caso de frutas almacenadas durante períodos prolongados de tiempo.

Ya sea desde el aspecto comercial o de inocuidad, el mantenimiento de una adecuada higiene de los equipos e instalaciones, así como de la superficie de las frutas, se transforma en una herramienta clave para el control de los microorganismos que deterioran su calidad, disminuyendo la ocurrencia de podredumbres y contaminaciones indeseables.

En este sentido, esta guía pretende dar pautas para el desarrollo de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) en establecimientos de empaque de frutas, los cuales involucran actividades de limpieza y sanitización, necesarias para la obtención de un producto final de calidad. Para ello se discuten conceptos de limpieza y desinfección/sanitización, y se brindan algunos criterios que deben considerarse en la elección de los sanitizantes adecuados para cada actividad.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

La presente guía puede adquirirse de forma gratuita, en la Estación Experimental Alto Valle del INTA (zona rural de Allen, ruta nacional n° 22, km 1190).

Por ello:

Autor: Fabián Gatti.

Acompañantes: Beatriz Manso, Martha Ramidán.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO D E C L A R A

Artículo 1°.- De interés productivo, educativo y económico la guía de higiene para establecimientos manipuladores de frutas frescas, elaborada por investigadores del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) Alto Valle, del Instituto de Investigación en Tecnología Agroalimentaria de España (IRTA) y de las Universidades de Uruguay, Chile, Portugal, Brasil y Ecuador; y editada por el Programa Iberoamericano Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (Cyted).

Artículo 2°.- De forma.