

# **Aspectos de inocuidad en la industria de productos vegetales frescos cortados en Panamá**

**Wedleys Tejedor Espinosa**

Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales. Universidad Tecnológica de Panamá (CEPIA-UTP). Panamá. Tel. 00-507-2908447, e-mail: [wedleys.tejedor@utp.ac.pa](mailto:wedleys.tejedor@utp.ac.pa)

Los productos vegetales frescos listos para consumir son cada día más demandados por la población panameña, esta situación ha provocado que en las grandes cadenas de supermercados donde se elaboran dichos productos, cada día sea mayor la cantidad de productos ofertados y en un mayor número de presentaciones en cuanto a tamaños, formas y tipos de empaques empleados.

El aumento en la demanda de productos vegetales frescos cortados, ha obligado a la industria panameña, así como a los productores primarios de frutas y vegetales a extremar las medidas de seguridad alimentaria en la producción y elaboración de dichos productos, minimizando los riesgos de contaminación asociados a estos. En otras palabras, se han tenido que ir implantando buenas prácticas desde el campo hasta el mercado, de tal forma que se cumplan las normativas nacionales e internacionales y se proteja de esta manera la salud de los consumidores.

Una iniciativa que a nivel nacional puede considerarse como muy oportuna y positiva para la industria de alimentos en términos generales, es la reciente creación, en marzo de 2005, de la Comisión Nacional Consultiva de Calidad, Higiene e Inocuidad de los Alimentos, la cual actuará como organismo de consulta permanente del Ministerio de Desarrollo Agropecuario, en lo concerniente a la producción, comercialización, crédito, investigación, procesamiento y demás actividades relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos.

La Comisión Nacional Consultiva de Calidad, Higiene e Inocuidad de los Alimentos, tiene entre sus funciones promover el desarrollo de un sistema nacional de inocuidad de los alimentos y la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias para rubros prioritarios y lo más importante es que esta comisión está integrada por todos los sectores de la sociedad a través de ministerios, instituciones públicas, universidades, asociaciones de productores y de exportadores y organismos internacionales.

Cabe también destacar la iniciativa de la Comisión Consultiva de Calidad, Higiene e Inocuidad de Alimentos que junto al Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA) han elaborado ya la Guía Panameña de Buenas Prácticas Agrícolas y la Guía específica para las

cucurbitáceas, que en su seno, desarrolla las recomendaciones específicas para la rastreabilidad y trazabilidad de los productos agrícolas.

Es importante señalar que hay una gran diferencia en la forma como afrontan los problemas de inocuidad las empresas exportadoras de frutas y hortalizas frescas y las que se dedican a atender al mercado nacional. Cabe decir que los esfuerzos son mucho mayores en las empresas que exportan, debido a que los requerimientos internacionales cada vez son mayores por parte del mercado internacional. Las Buenas Prácticas Agrícolas se han convertido en un requisito indispensable para la exportación de productos agrícolas, siendo la normativa EUREPGAP una de las más conocidas en este aspecto.

Un tema que ha cobrado mucha importancia en materia de inocuidad de alimentos y en particular de la industria hortofrutícola es el relacionado con los aspectos de **trazabilidad**, que de hecho es el primer aspecto considerado en la normativa EUREPGAP. En este sentido, el Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales de la Universidad Tecnológica de Panamá, con el apoyo de la Secretaría Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación (SENACYT) de Panamá, a través de una pasantía de un experto español, abordó el tema de la Seguridad Alimentaria y Trazabilidad en Panamá (De La Cruz, 2005), donde se analizó la situación de cuatro sectores productivos, a saber el sector avícola, lácteo, cárnico y el hortofrutícola.

Este trabajo tenía como objetivo analizar la situación panameña en cuanto a la implantación de trazabilidad y desarrollar actividades formativas poniendo énfasis en los requerimientos que deberán satisfacer todos los alimentos que se exporten a la Unión Europea, a fin de familiarizar al sector industrial panameño sobre los detalles de la trazabilidad y de cómo deben funcionar las cosas en materia de transparencia alimentaria a partir del 2005 en Europa.

Se analizó la situación panameña y se concluyó que, en términos generales, los principales problemas de la implantación de Trazabilidad, se pueden resumir en los siguientes:

1. Poca receptividad por parte de los agricultores y de la agroindustria a la hora de implantar sistemas de trazabilidad, ya que solamente lo exigen los mercados de exportación.
2. Resistencia a cumplimentar los registros necesarios por parte de los agricultores.
3. Poca información sobre la problemática de la seguridad alimentaria.
4. Costos de implantación de sistemas de trazabilidad.
5. Equivocación en pensar que sólo sirve para el sector exportador, pues también está en riesgo la seguridad alimentaria de los consumidores panameños.
6. Deficiencia en profundizar en la capacitación y concienciación para los distintos sectores productores.

7. Deficiente mecanismo de financiación para la implantación de sistemas de trazabilidad.
8. Existencia de oportunismos de algunas empresas auxiliares que prestan servicios al sector agropecuario.
9. Ausencia de un sistema nacional de laboratorios acreditados que sirvan de apoyo para la realización de los pertinentes análisis de control alimentario necesarios tanto para la exportación como para la inspección y control de los alimentos consumidos a nivel nacional.

Durante esta pasantía también se realizó un análisis FODA (Fortalezas, oportunidades, debilidades, amenazas) para cada sector, los resultados de este análisis para el sector hortofrutícola panameño fueron los siguientes:

<b>SECTOR HORTOFRUTÍCOLA PANAMEÑO:</b>	
<b>DEBILIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uso indiscriminado de productos químicos</li> <li>2. Poca receptividad de los productores.</li> <li>3. Falta de laboratorios acreditados</li> <li>4. Falta de divulgación sobre la trazabilidad.</li> <li>5. Precios bajos del producto final.</li> <li>6. Insumos caros.</li> <li>7. Falta de recursos para la implementación de la trazabilidad.</li> <li>8. Falta de técnicos capacitados.</li> <li>9. Falta de una legislación panameña sobre trazabilidad.</li> <li>10. Importadores y exportadores y "Brokers" con desconocimiento sobre los aspectos de la trazabilidad.</li> <li>11. Poca sensibilización en todos los sectores.</li> <li>12. Falta de integración entre los interlocutores de la cadena alimentaria.</li> <li>13. Falta de homogenización sobre la trazabilidad en Panamá.</li> <li>14. Falta de apoyo oficial a las agroindustrias alimentarias.</li> <li>15. Deficiente manejo poscosecha</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pérdida de competitividad y mercado.</li> <li>2. Riesgo a la salud.</li> <li>3. Pérdida de liderazgo y de imagen comercial en los mercados.</li> <li>4. Otros competidores mundiales con gran volumen de producción.</li> <li>5. Fuentes no sostenibles para la utilización de agua para el riego.</li> </ol>

16. Contaminación de los suelos.	
<b>FORTALEZAS</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Existe una política definida de apoyo a la agroindustria.</li> <li>2. Protocolo panameño de buenas prácticas agrícolas.</li> <li>3. Paquete de producción apropiado – Guía de cultivo específica de cucurbitáceas.</li> <li>4. Sector con experiencia en la implantación de protocolos y normativas.</li> <li>5. Sector con experiencia de exportación.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Posibilidad de consolidar un mercado.</li> <li>2. Aumento de la confianza entre productores y los mercados.</li> <li>3. Incremento de la posibilidad de compra y venta.</li> <li>4. Posibilita el incremento del sector primario.</li> <li>5. Posibilita el incremento del sector exportador.</li> <li>6. Podrá permitir implantar una verdadera trazabilidad interna a nivel de Panamá.</li> </ol>
<p><b>- Posibles riesgos a la seguridad alimentaria del consumidor panameño derivados del sector hortofrutícola:</b></p> <p>1º Contaminación por residuos fitosanitarios que no están permitidos y/o que superan su LMR.</p> <p>2º. Contaminación por bacterias patógenas al ser humano</p>	
<p><b>- Potencialidad de implantación de la Trazabilidad dentro del sector:</b></p> <p><b><u>MUY BUENA.</u></b> Para el sector exportador (piña, melón, sandía, etc.), pues ya trabajan en su mayoría con protocolos de buenas prácticas agrícolas.</p> <p><b><u>POCA.</u></b> Para el sector nacional de producción hortofrutícola, pues hay poca concienciación general del productor principalmente en llevar los registros pertinentes.</p>	
<p><b>Comentarios adicionales:</b></p> <p>Se podría decir que de los cuatro sectores evaluados, el sector hortofrutícola de exportación panameño es el que cuenta con más experiencia en la trazabilidad de sus productos ya que ha empezado hace unos años la implantación de los protocolos de buenas prácticas, en cuyo requisitos, la trazabilidad es un punto esencial para la obtención de una certificación.</p> <p>Una de las trabas con que el sector convive y que le dificulta la implantación de un sistema de trazabilidad coherente, es la ausencia de laboratorios nacionales acreditados y fiables.</p> <p>Esta situación conlleva a no tener bajo control el 100% de sus producciones, ya que dependen de laboratorios internacionales o de los análisis que realizan sus compradores, para el caso de que exista alguna irregularidad con el producto, éste ya se encuentra en los mercados, impidiendo al productor reaccionar a tiempo de forma de evitar mayores costos por el rechazo de la mercancía y pérdida de imagen comercial.</p> <p>Otro obstáculo encontrado con la implantación de la trazabilidad, es la</p>	

dificultad de que los agricultores colaboren en la tarea de registrar sus actividades, lo que impide la obtención real de la historia del producto y de su trazabilidad.

A pesar de que en Panamá existen más de 150 documentos legales (Leyes, Decretos o Resoluciones) relacionados con alimentos (Arjona, 2005), muchos de los cuales están relacionados con los aspectos de inocuidad, no existe todavía ninguna iniciativa para normalizar por medio de alguna ley nacional los aspectos de trazabilidad alimentaria, sin embargo, como se ha mencionado, sí se han logrado avances considerables en este aspecto, principalmente por parte del sector hortofrutícola de exportación.

En cuanto a los aspectos de inocuidad que debe cumplir el sector industrial dedicado a la elaboración de productos vegetales frescos cortados en Panamá, el Decreto Ejecutivo No. 352 de 10 de octubre de 2001, del Ministerio de Salud, modificado por el Decreto Ejecutivo No. 81 de 31 de marzo de 2003, “reglamenta la aplicación **obligatoria** de los procedimientos estandarizados de las operaciones de limpieza y desinfección, las buenas prácticas de manufactura y el sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos, en las plantas y establecimientos que sacrifican animales de abasto, procesen, transformen, distribuyan y expendan productos cárnicos, lácteos, pesqueros, huevos y **productos diversos** para consumo humano”. Debido a este Decreto, muchas empresas dedicadas a la elaboración de alimentos, poseen su Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, así como el de Procedimientos Estandarizados de las operaciones de Limpieza y Desinfección, incluso un Plan HACCP. Sin embargo, en la práctica, el sistema no se aplica adecuadamente, lo que indica que en materia de inocuidad hay mucho por hacer, ya que las empresas tienen los documentos antes señalados, simplemente para cumplir con un mandato legal y no son conscientes de la importancia de la aplicación de este sistema para garantizar efectivamente la inocuidad de los alimentos.

En el caso específico de la industria de productos vegetales frescos cortados, las empresas dedicadas a esta actividad sí han realizado y siguen efectuando importantes ajustes en materia de inocuidad, porque han comprendido cuan importante es la seguridad alimentaria en este tipo de productos, precisamente por su condición de “alimentos frescos”. En este sentido también es importante señalar la presión que están ejerciendo los consumidores, por obtener productos seguros, principalmente en el caso en que el mercado consumidor son restaurantes, servicios de comida colectiva, restaurantes de comidas rápidas y franquicias.

En términos generales se habla de productos vegetales frescos cortados, sin embargo es importante hacer la diferenciación entre los productos que realmente se consumen frescos y aquellos que requieren algún tipo de cocción previa para ser consumidos. Por eso es importante que además de los aspectos de inocuidad, también se consideren los factores de calidad como la textura, el color, el sabor y el aroma. En el caso de Panamá, como se señaló

en trabajos anteriores (Tejedor, 2004), donde los productos vegetales frescos cortados más demandados son las raíces y los tubérculos como el ñame, el otoi y la yuca, los aspectos de inocuidad son importantes, pero se tiene que tomar en cuenta que para que dichos productos puedan ser consumidos por el ser humano, deben ser sometidos a fuertes tratamientos de cocción, algo que no sucede con las ensaladas listas para consumir en donde deben extremarse las medidas de seguridad e inocuidad.

En conclusión puede decirse que en los dos últimos años la industria de productos vegetales frescos cortados en Panamá ha mostrado ciertas mejoras en sus sistemas de calidad e inocuidad. El grupo de investigación del Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales de la Universidad Tecnológica de Panamá, ha mantenido el contacto con varias empresas, brindando asesoría y asistencia técnica y ha iniciado un proyecto de investigación sobre frutos cortados (ñame, yuca y otoi) que ha recibido el apoyo de la Secretaría Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación (SENACYT) de Panamá, lo que demuestra que a nivel nacional se tiene clara conciencia de la importancia que representa esta industria para el país.

Probablemente lo más importante de todo este proceso ha sido que los empresarios cada día están más concientes de la importancia de la inocuidad en la industria de vegetales frescos cortados, por lo que cada vez se invierte más en capacitación para sus empleados, logrando que estos apliquen las medidas preventivas y tomen los correctivos necesarios para producir alimentos con calidad y seguros para el consumidor.

La principal ventaja que tiene la industria de alimentos en Panamá, y por ende la dedicada a la elaboración de vegetales frescos cortados es que tanto el gobierno, como las universidades y algunos organismos internacionales están haciendo grandes esfuerzos para garantizar la inocuidad de los alimentos, puesto que de esta manera no sólo se salvaguarda la salud de los consumidores, sino que además se mantiene el comercio de estos productos tanto en el país, como a nivel internacional. Otra ventaja importante que tiene Panamá es su posición geográfica y el Canal por donde pasa un gran número de embarcaciones que no dejan de ser consumidores potenciales de todo tipo de productos alimenticios.

La principal limitante que se tiene hasta la fecha es la falta de regulación, normas y controles específicos para los productos vegetales frescos cortados, y el hecho de que gran parte de la población desconoce la existencia de este tipo de productos.

La adopción de medidas sanitarias y fitosanitarias por parte de los gobiernos, con el fin de proteger el patrimonio agropecuario de sus países es hoy por hoy motivo de debates y preocupaciones en muchos países. Panamá no escapa a esta realidad, principalmente en estos momentos en que busca establecer tratados de libre comercio con varios países, incluyendo a los Estados Unidos de América. Aunque se tiene claro que las regulaciones sanitarias son un derecho soberano de los países para proteger la salud de sus ciudadanos, todavía queda la duda sobre si estas medidas están justificadas o si por el

contrario convendría mejor no imponerlas. Lo que sí está claro es que la salud de los consumidores en ningún momento debe comprometerse, para lo cual es importante mantener los requerimientos mínimos en materia de inocuidad de alimentos que garanticen la seguridad alimentaria y a la vez permitan el comercio internacional de productos alimenticios.

## **Bibliografía**

Arjona I. (2005). Compilación de leyes, decretos y resoluciones relacionados con alimentos en la República de Panamá – 2004. (Excepto reglamentos técnicos). ISBN 9962-802-50-4. Universidad Tecnológica de Panamá.

De La Cruz A. (2005). Seguridad Alimentaria y Trazabilidad. Pasantía del Dr. Andrés De La Cruz Pérez. Universidad Tecnológica de Panamá.

Tejedor W. (2004). Estado actual del mercado de frutos y vegetales frescos cortados en Panamá. En Memorias del Simposio “Estado actual del mercado de frutos y vegetales cortados en Iberoamerica”, San José, Costa Rica.