

IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA HACCP PARA EL MANEJO POSCOSECHA DE LECHUGA MANTECOSA. UN MODELO PARA LA INDUSTRIA HORTICOLA URUGUAYA.

Sergio Carballo, Cristina Pagani, y Alicia Feippe¹

En los últimos años ha crecido la preocupación por el estudio de la contaminación de productos y del ambiente. Dentro de las hortalizas, la lechuga es uno de los rubros que ofrece mayor inseguridad dado que su producción se encuentra atomizada, tiene amplia distribución en el mercado y su consumo se realiza en estado fresco. Este trabajo constituye una experiencia nueva, que involucra a un grupo de investigadores con una empresa hortícola (Granja Sergio Sanguinetti) a fin de establecer un sistema HACCP orientado al aseguramiento de la calidad de lechuga desde la producción hasta la comercialización.

Actualmente no basta que la empresa ofrezca productos satisfactorios, se necesita que cuente con un sistema que garantice el aseguramiento de la calidad, conforme a los clientes, se posicione en el mercado y cumpla con las normas legales. Para implementar este sistema se trabajó durante la zafra del verano de 1998. En base a un diagnóstico conjunto entre los investigadores, trabajadores, clientes y productor se elaboró un plan de análisis de peligros y puntos críticos de control, complementándolo con planes de capacitación y motivación. Para la evaluación de la calidad se basó en las Normas de las Comunidades Europeas y para el programa de limpieza y saneamiento las normas municipales vigentes.

Se preparó un diagrama de flujo identificando los siguientes puntos críticos: 1) tiempo entre cosecha y traslado a packing; 2) mantenimiento de la calidad del agua de lavado (concentración de cloro, pH y temperatura) 3) temperatura y humedad relativa de la cámara previo al envío y 4) calidad del producto envasado.

Los peligros que originaron estos puntos críticos de control son: contaminación microbiana; deshidratación y daños físicos. La debida implementación de registros de procedimientos y la toma de acciones correctivas en el momento oportuno han permitido a la empresa ajustar la calidad, reducir pérdidas, y brindar mayor seguridad.

¹ Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria. Estación Experimental Las Brujas. Uruguay Fax (598-2) 3677609. E-Mail: scarball@inia.org.uy