

# TALLER DE POSCOSECHA

MERCADO MODELO 21 de noviembre de 2007

## 1 Etapa 1: Principales restricciones en poscosecha.

### 1.1 Grupo 1

#### 1.1.1 Residuos químicos

- LMR (Límite Mínimo de Residuos) permitidos en el exterior
- Bajo uso de fungicidas en poscosecha
- Pocos productos fitosanitarios para la línea de packing, para rotación evitando resistencia de patógenos
- Compatibilizar LMR con los fungicidas autorizados por MGAP
- Límites permitidos de residuos cada vez menores en fruta para exportación
- Se reduce cada vez más los productos químicos permitidos en mercados de fruta para exportación

#### 1.1.2 Plaguicidas

- Productos autorizados en el país, que no se admiten en el mercado de consumo internacional
- Uso indiscriminado de plaguicidas (ej. No registrado para su uso)
- Pocos productos autorizados por MGAP para control de hongos e insectos

#### 1.1.3 Calidad

- Mala condición de la calidad de la fruta a su llegada al packing:
  - Estado de madurez
  - Presión
  - % machucado
- Falta de control de calidad (fruto que entra en la cadena de consumo)
- Dificultades para el mantenimiento de la calidad y cumplimiento de normas en hortalizas para exportación
- Manipulación en cosecha y empaque (daños físicos) afectan calidad y restringen oportunidades comerciales.
- Mejorar criterios en:
  - Clasificación empaque y logística según destino del producto, al mercado interno y sus destinos (venta, almacenamiento)

#### **1.1.4 Empaque**

- Falta empaque unificado
- Demasiada manipulación al envasar
- Mal manejo de envases de cosecha
- Mal manejo de fruta durante el empaque
- Reducir golpes durante la línea
- Reducir daños mecánicos por heridas
- Manipulación de fruta desde la cosecha al packing (mal acondicionado) que incrementa los daños mecánicos.

#### **1.1.5 Consumidor**

- No consideran a frutas y hortalizas como alimentos
- Consumidor nacional poco conocimiento, exigencias
- Poca información en poscosecha en Uruguay
- Índices de cosecha: según destino del producto (estandarización )
- Falta extensión a nivel de productores excepto en rubros principales de exportación
- Estudios de pérdidas por causas fisiológicas en frutas
- Falta profesionalización como productores distribuidores de alimento
- Falta de capacitación de mano de obra en poscosecha
- Falta de investigación en muchos aspectos de la poscosecha de hortalizas
- Falta formación, enseñanza y capacitación a todo nivel.

#### **1.1.6 Conservación**

- Hortalizas: problemas de transporte (conservación) sobre todo a altas temperaturas en zona Norte
- Controles de conservación (frío de la cámara)
- Cadena de frío en la conservación de distintos productos

#### **1.1.7 Comerciales**

- No valoración en promedio de la calidad
- No pago de la calidad
- Falta de trazabilidad
- No hay evaluaciones ambientales para alternativas y cambios
- Altos costos de packing y envases para agregar valor a los productos hortícolas en mercado interno y externo
- No diferenciación de precios en el mercado interno de diferentes procesos productivos (producción integrada)
- Altos costos de packing y envases para agregar valor a los productos hortícolas en mercado interno y externo

#### **1.1.8 Legislación**

- Problemas de plaguicidas:
  - Tipo

- Cantidad
- Envases
- Límites nacionales de residuos
- Inconsistencia entre legislación nacional e internacional en LMR (CODEX, EUROPEOS)

### **1.1.9 Factores agroclimáticos muy variables**

## **1.2 Grupo 2**

### **1.2.1 Trazabilidad**

- Procesos a nivel de quinta de la planta al cajón
- Trazabilidad
- Informalidad en la producción: falta trazabilidad
- Seguridad alimentaria
- Inocuidad de frutas y hortalizas
- Control operacional en establecimiento: origen y habilitación
- Inocuidad poscosecha

### **1.2.2 Consumidor**

- Desconocimiento de la población de los beneficios del consumo
- Información para consumidor

### **1.2.3 Capacitación**

- Capacitación y cultura (empresas y funcionarios)
- Falta capacitación a recolectores de frutas y verduras
- Capacitación de recursos humanos
- Capacitación en cosecha
- Capacitación de los cosechadores y productores ( en cosecha)
- Capacitación y difusión
- Transmisión de técnicas que ya existen a productores y agrónomos
- Mano de obra poco calificada
- Mal manejo en la cosecha

### **1.2.4 Poscosecha**

- Falta conocimiento apropiado que revele la importancia de la poscosecha
- Bajo nivel de información
- En general no se percibe a la poscosecha como relevante

### **1.2.5 Logística**

- Pobre articulación de la cadena logística

- Transporte:
  - Recorridos largos para completar carga
  - Horario de tránsito de mercaderías sobre todo en el norte
  - Transporte inadecuado, provoca daños por golpes
- Almacenamiento:
  - Inadecuado (temperatura, humedad)
  - Carencia de infraestructura para poscosecha
  - Frío inmediato a la cosecha
  - Interrupción de la cadena de frío
- Packing:
  - Manejo mecánico de la fruta
  - Envases:
    - Que sean adecuados (plástico)
    - Que sean estandarizados para comercialización
    - Se requiere inversión : calidad/precio.

### **1.2.6 Institucional**

- Coordinación entre esfuerzos institucionales
- Débil o nulo vínculo entre los sectores de la investigación y los actores privados.

## **1.3 Grupo 3**

### **1.3.1 Manejo inadecuado de la cosecha:**

- Prácticas, tecnologías de recolección
- Manejo inadecuado de la cosecha: golpes
- Malas condiciones debido a momentos de cosecha incorrectos
- Déficit productivo

### **1.3.2 Investigación:**

- Readecuación de la investigación
- Regionalización de los cultivos

### **1.3.3 Recursos humanos**

- Falta de capacitación en toda la cadena
- Deficiente capacidad gerencial
- Difusión – capacitación discontinua y poco ordenada
- Falta capacitación del personal

### **1.3.4 Condiciones de conservación**

- No se maneja la cadena de frío en poscosecha
- Ajuste de manejo sin frío

### **1.3.5 Manejo del cultivo**

- Deterioro físico
- Quemado de sol
- Pérdida de peso por mal almacenamiento
- Podredumbres

### **1.3.6 Marco político**

- Insuficiente sinergia entre las entidades y empresas vinculadas al tema poscosecha
- Falta de políticas sectoriales claras (marcos regulatorios y organismos de contralor)

### **1.3.7 Revalorización del alimento**

- Información a la sociedad
- Conciencia social del valor del alimento: salud
- Brecha existente entre “productor” de alimentos y “consumidor”

### **1.3.8 Infraestructura deficiente**

- Salas de empaque
- Maquinaria inadecuada
- Transporte

### **1.3.9 Condiciones de conservación**

## **2 Etapa 2: problemática predominante**

- Falta de control de calidad (14 votos)
- Inocuidad, seguridad alimentaria (15 votos)
- Residuos, manejo de plaguicidas (5 votos)
- Poscosecha no se visualiza como relevante (1 voto)
- Información de qué se está haciendo en el tema (1 voto)
- Transporte (2 votos)
- Condiciones de comercialización (sin votos)
- Manejo de condiciones agroclimáticas (sin votos)
- Coordinación interinstitucional (12 votos)
- Información: legislación regional (sin votos)
- Investigación, regionalización de cultivos (2 votos)
- Pobre articulación de la cadena (6 votos)
- Trazabilidad (5 votos)
- Packing, envasado, envases (8 votos)
- Marco político, información a sociedad, promoción (6 votos)
- Almacenamiento, frío, humedad (6 votos)

- Capacitación, formación de recursos humanos (25 votos)

### **3 Etapa 3: taller final**

#### **3.1 Grupo 1: Capacitación**

- Relevamiento de entidades y oferta de capacitación (Grupo interinstitucional); qué hay, qué se ofrece.
- Estudio de la cadena. Distintos puntos que requieren capacitación. Temas demandados. Viabilidad económica.
- Articular, facilitar acceso a la información.
- Grupos a capacitar:
  - Pequeños productores
  - Operarios (capataz figura clave)
  - Minoristas nucleados en CAMBADU, Asociación de Feriantes, Asociación de Supermercados
  - ¿Plan anual de capacitación?
- Ejemplo: plantas de packing. Tema cultural.
- Dar a la poscosecha la importancia que tiene.

#### **3.2 Grupo 2: ¿Cuáles son los mínimos obligatorios de cumplir para que frutas y hortalizas sean alimentos?**

- Identificar variables mínimas:
  - Normas estándares de calidad claras
  - Control
  - Castigo, penalización
  - Qué debe incluir inocuidad y seguridad alimentaria
- Sistemas de producción : coordinado con el punto anterior
- Definir el mínimo obligatorio para frutas y hortalizas más importantes
- Campaña agresiva dirigida al consumidor para que exija esos estándares.
- Difusión de información que hace a la seguridad alimentaria de la cadena
- Compromisos de cada parte de la cadena. Definir:
  - Políticas nacionales
  - Políticas de cada parte del sistema
  - Políticas de producción

#### **3.3 Grupo 3: Logística**

- Elaborar una normativa para el transporte de frutas y hortalizas. ¿Cómo lo podemos hacer?
  - Brindando capacitación a los que brindan servicios en las áreas de:
    - Transporte

- Packing
  - Frío
  - Normativas a instrumentar:
    - Tapar mercadería con el material que corresponda
    - Ir armando protocolos de trabajo para cada uno de los rubros
- Almacenamiento
  - Elaborar una normativa que rija la calidad de la mercadería que entra a cámara
  - Juntar a las empresas que brindan el servicio para que discutan el tema, y a partir de ahí instrumentar las exigencias de trabajo