

ANIDERA SEMILLAS
Genética de avanzada

Nº 200

EL PAIS

26 DE OCTUBRE DE 2011

TERRA

El debate prometido

...e Conferencias 2011
POLITICAS DE ESTADO
...en los tiempos que vienen

EL PAIS
SENGRO

GANADERIA
Martes 8 de agosto

Panelistas Moderador: Pablo Casati (MAG), Ricardo Foglia, Mario Secco (FAO), José Borra (FAO), Roberto Bara (CAF)

AGRICULTURA
Martes 2 de Septiembre

Panelistas Moderador: Walter H. Urbani (AGROPEC), Gerardo Colva, Gustavo Gutiérrez, José María (ECONOMIA), Gerardo Tupa (ECONOMIA)

TIERRA
Martes 7 de Octubre

Panelistas Moderador: Adolfo Berterreche (MAG), Walter H. Urbani, Fernando Mattos, Joaquín Secco, Fernando Lussich



agritec

ALPHE

CAMBA MERCANTIL DE PRODUCTOS DEL PAIS

ERRO

SANAN

UNION AGRICULTURA

Agropec

Comercio Agrícola



Panelistas: Javier de Haedo, Fernando López, Joaquín Secco, Andrés Berterreche y Fernando Mattos. Moderadores: Raúl Ponce de León y Nicolás Lussich.

EGAAGRO
... EN SU PRODUCCION

SUMOS • HACIENDAS • CAMPOS

Súmese a la **sorguización**

REPRESENTANTE EXCLUSIVO DE **Argenetics** semillas

MALON
HÍBRIDO GRANIFERO

PAISANO
HÍBRIDO GRANIFERO

FORTIN COLON
HÍBRIDO FORRAJERO

NUEVO ARGENSIL 160 T
ARGENSIL 162
HÍBRIDOS SILEROS

NUEVO ARGENSOR 15 TD
DIFILE PROPOSITO AZUCARADO

NUEVO ARGENSOR 111 T
ARGENSOR 110 T
HÍBRIDOS GRANIFEROS

NUEVO ARGENSIL 165 BIO
SILERO AZUCARADO BIOTETANOL

LATU**POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS: UNA ALIANZA PÚBLICO-PRIVADA**

Plataforma en marcha

POR ING. QUÍM. MARÍA JOSÉ CROSA (LATU), ING. AGR. PABLO PACHECO (CAMM), ING. ALIM. SOFÍA BARRIOS (UDELAR), ING. AGR. FERNANDA ZACCARI (UDELAR), ING. AGR. FRANCISCO VILARÓ (INIA LAS BRUJAS) E ING. AGR. FABIANA OSORIO (DIGEGRA)**RESPONSABLE TÉCNICO: PH.D. PATRICIA LEMA (UDELAR)
RESPONSABLE EJECUTIVO: ING. AGR. MARCELO AMADO (CAMM)**

El Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU); la Comisión Administradora del Mercado Modelo, Intendencia de Montevideo (CAMM-IM); la Facultad de Ingeniería, la Facultad de Química y la Facultad de Agronomía, Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de la República (UDELAR); la Dirección General de la Granja (DIGEGRA), en el marco del Convenio DIGEGRA-CAMM; y el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA) se han propuesto formar un equipo de trabajo interinstitucional, multidisciplinario y altamente especializado, que constituya una unidad de apoyo a la investigación e innovación en poscosecha, y calidad de frutas y hortalizas.

Este equipo es acompañado en el desarrollo de su trabajo por actores del sector productivo y comercial: Asociación de Supermercados del Uruguay (ASU); Centro de Almaceneros Minoristas, Baristas, Autoservicistas y Afines del Uruguay (CAMBADU); Asociación de Feriantes del Uruguay (AFU); Comisión Nacional de Fomento Rural (CNFR) y Cámara Frutícola Uruguaya, entre otras.

En este marco formularon un proyecto y lo presentaron ante la Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII), en el marco de la convocatoria Alianzas para la Innovación, en busca de recursos. El proyecto aprobado -Plataforma Tecnológica Poscosecha Frutihortícola- da inicio a un camino de trabajos conjuntos entre las instituciones participantes, capitalizando esfuerzos y potenciando resultados.

Las instituciones participantes del proyecto poseen una fuerte vinculación con la producción y, especialmente, con la calidad en poscosecha de frutas y hortalizas. La valorización de los procesos comerciales y de



La frutilla es una de las frutas seleccionadas para la Plataforma Nacional de Trabajo Interinstitucional en Poscosecha de Frutas y Hortalizas.

transformación de los productos luego de cosechados han tomado relevancia en los últimos años. Los costos asociados con la etapa poscosecha en frutas y hortalizas significan las tres cuartas partes de los costos totales de la cadena producción-consumo.

Los consumidores son cada vez más exigentes en cuanto a calidad, grado de elaboración, disponibilidad durante el año, y diversidad de frutas y hortalizas. Estos cambios en la demanda están relacionados con varios fenómenos, entre los cuales se destaca la creciente conciencia de los consumidores sobre los beneficios del consumo de frutas y hortalizas, la necesidad de disponer de productos listos para consumir y

el agitado ritmo de vida que se lleva actualmente, el cual no parece favorecer la alimentación saludable.

Es por ello que los consumidores buscan conveniencia en los productos hortofrutícolas, pero a la vez son muy exigentes en cuanto a su calidad, frescura y aporte nutricional, así como a la practicidad en el momento de la elaboración y el consumo.

En el caso de la papa, se detectan diversos problemas en disponibilidad de producto de calidad, en particular durante algunos periodos y para destinos específicos (fritura, por ejemplo). Esta problemática podría explicar cierta disminución en el consumo del producto fresco, para la principal hortaliza en volumen comercializado. La variedad considerada, así como el manejo de cultivo, cosecha y poscosecha, pueden afectar en forma significativa la calidad y aptitud de uso de este producto.

En estudios recientes sobre preferencias de los consumidores en nuestro país, los productos IV gama (lavados y cortados, listos para consumo) surgen como elementos relevantes a desarrollar.

Por otro lado, en el área de elaboración de los supermercados, es creciente la necesidad de comprar productos con diferente grado de procesamiento que permitan tener un aumento en la producción a través de una disminución en los tiempos de elaboración y, a su vez, disponer de productos de calidad en momentos en que el producto en fresco no reúne las condiciones mínimas.

La obtención de este tipo de productos supone tener en cuenta una adecuada relación costo-beneficio, a los efectos de que sean adoptados por la parte interesada.

También es de interés del sector privado

alargar la vida útil de los productos hortofrutícolas y reducir los precios de los nuevos productos, promoviendo nuevas empresas que se dediquen a esta actividad.

Debemos destacar asimismo la relevancia de la demanda que puede representar el turismo, a través de la población embarcada en la Flota del Atlántico Sur, la cual requiere alimentos frescos, inocuos, envasados adecuadamente y con el menor desperdicio.

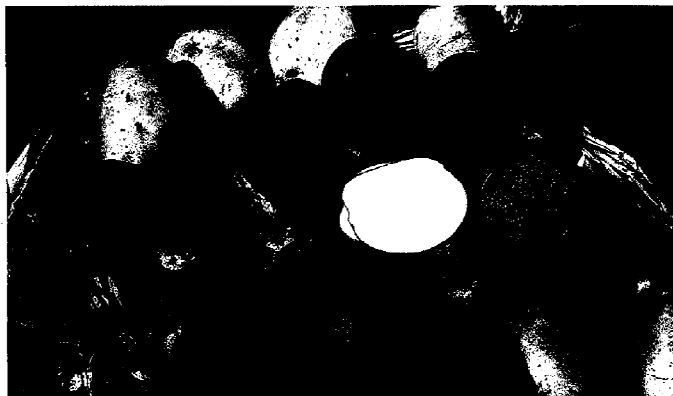
Estas tendencias del consumo interno han servido de base para el desarrollo de cambios profundos en el sistema de comercio y distribución, cuyo buque insignia es la Nueva Unidad Alimentaria de Montevideo. El desarrollo de la presente alianza permitirá la consolidación de una Plataforma Nacional de Trabajo Interinstitucional en Poscosecha de Frutas y Hortalizas, que operará en íntima relación con la Unidad Agroalimentaria, brindando al sector continuos aportes en innovación en productos, procesos y tecnología en el área antes mencionada.

Objetivos del proyecto

Los objetivos que se abordarán, durante el período 2011-2014, en el marco del proyecto financiado por la ANII, son los siguientes:

- Formar un equipo de trabajo multidisciplinario, interinstitucional y altamente especializado en tecnologías poscosecha.
- Desarrollar productos frescos prontos para consumir, en base a las frutas y hortalizas seleccionadas (lechuga, frutilla), determinando las variedades apropiadas para este fin, el manejo del cultivo y las tecnologías aplicables para la extensión de su vida útil. Finalmente, se pretende obtener un protocolo de producción a escala piloto. Realizar validación, a través de la prueba de los productos en condiciones comerciales, con una optimización de la vida útil lograda.
- Diseñar sistemas de trazabilidad de los productos seleccionados (lechuga, frutilla, papa), a lo largo de la cadena de producción-comercialización. En el caso de la papa, diferenciar variedades específicas con aptitud para determinados usos, manejo de cultivo y condiciones poscosecha requeridas. Ello posibilitará promover el aumento en la disponibilidad de los productos, mejorando su inocuidad y calidad. Dicho sistema permitirá generar un documento descriptivo del sistema de trazabilidad propuesto.

Para el desarrollo del sistema de trazabilidad de frutas y hortalizas frescas, se toma-



Diseñar sistemas de trazabilidad de los productos seleccionados es uno de los objetivos del proyecto.

rán como referencias las líneas de trabajo de Control de Calidad de las compras públicas que se realizan en el marco de los convenios que la CAMM tiene desde 2008 a la fecha con el Instituto Nacional de Alimentación (INDA), el Instituto del Niño y Adolescente del Uruguay (INAU) y la Unidad Centralizada de Adquisiciones del Ministerio de Economía y Finanzas (UCA del MEF).

Otras referencias serán los trabajos de Producción Integrada de frutas y hortalizas frescas; el Proyecto "Compre con Confianza" CAMM-PREDEG de aplicación de criterios de clasificación y empaque previamente establecidos y estandarizados, y la inclusión en el envase de información del productor responsable, de la zona de producción, de la fecha de envasado, del peso neto, de la especie y de la variedad.

También será una referencia fundamental el trabajo de las empresas exportadoras de cítricos, arándanos, peras y manzanas, cuyos clientes en el exterior exigen la aplicación de sistemas de trazabilidad del producto.

- Diseñar, ensayar y validar a escala piloto envases estandarizados para los productos seleccionados. Definiendo especificaciones, con prototipos de los distintos envases. La gran heterogeneidad que presentan los envases actualmente empleados para el comercio de frutas y hortalizas frescas incide negativamente sobre los costos de comercialización, la logística, el transporte, el acceso de los compradores, el mantenimiento de la calidad del producto, etc.

Un análisis de la situación actual, realizado en el marco del convenio DIGEGRA-CAMM, muestra un claro predominio, dentro

de los envases rígidos, del tipo de madera retornable, que son alrededor de 50% de los bultos comercializados, 12% en madera descartable (parte de los cítricos y banana), menos de 3% en plástico retornable y 30% en bolsas; el 5% restante se distribuye entre plástico y cartón, descartables ambos, y otros. Menos de 2% del volumen se comercializa a granel (sandía, calabaza y zapallo criollo).

- Ajustar un procedimiento de poscosecha que asegure las características de calidad del producto en el punto de venta minorista, asociadas con su uso previsto. Delimitando, a su vez, el procedimiento de manipulación poscosecha que permita ese resultado.

Socios

Uno de los elementos de mayor relevancia del presente proyecto, como se establece claramente en el objetivo general, es la conformación de la alianza entre las instituciones participantes, en estrecha cooperación con el sector privado.

De ello depende en gran medida la continuidad del trabajo de plataforma en el área temática de la poscosecha y en el agregado de valor a los productos frutihortícolas.

Se considerarán otros rubros y/o productos, que se priorizarán oportunamente, según las necesidades del sector productor.

Este proyecto es, entonces, una apuesta muy fuerte del país a la conformación de equipos interinstitucionales que puedan abordar los desafíos planteados por la rápida evolución de la demanda moderna de frutas y hortalizas frescas, y mínimamente procesadas, prontas para consumo. ●

