

Poscosecha de cítricos

Calidad en la empresa exportadora cítrica española

1ª PARTE

En todos los órdenes, el seguimiento de la calidad es unas de las vías necesarias para el éxito comercial



Vista interior de un almacén de confección de cítricos. Foto: Tecnidex

En este trabajo, ha intentado analizarse, la aplicación de las teorías de Calidad Total, o Gestión Total de la Calidad «Quality Management» tan mencionadas en el campo industrial, en el área de la fruticultura, más concretamente en el campo de la poscosecha de cítricos.

Para ello, se ha estudiado y evaluado, la forma en que se manipulan los cítricos desde la recolección hasta la expedición, centrándose el estudio en los procesos de poscosecha realizados en los almacenes de cítricos.

Por medio de este estudio se ha analizado con detalle en las principales empresas exportadoras de cítricos de Valencia, cuál es el seguimiento que se realiza en las etapas de recolección y posrecolección, en cuanto a

Los cítricos como otros frutos continúan aún después de su cosecha, manteniendo numerosas actividades fisiológicas, y metabólicas por lo cual se puede decir que se encuentran « vivos » y una inadecuada manipulación puede ser causa de importantes pérdidas de su calidad inicial

Calidad en la empresa exportadora cítrica española

1º PARTE (Horticultura 120)

- Objetivo
- Introducción
- Antecedentes
- Materiales y métodos

2ª PARTE (Horticultura 121)

- Resultados y discusiones
 - A. En cuanto a la recolección
 - B. En cuanto a la llegada de los frutos al almacén y al primer control de calidad
 - C. En cuanto al proceso de desverdización de los frutos
 - D. En cuanto a los procesos de preenfriamiento y refrigeración

3ª PARTE (Horticultura 122)

- E. En cuanto al proceso de confección propiamente dicho
- F. En cuanto a la higiene del almacén
- G. En cuanto a las operaciones de carga y transporte
- H. En cuanto a las exigencias particulares de calidad por parte de los clientes
- Bibliografía

controles de calidad de la mercancía, y a controles de los procesos, para que partiendo de una adecuada calidad intrínseca del fruto, se pueda mantenerla y complementarla con aquellos factores que podríamos denominar extrínsecos (presentación, embalajes, servicio, etc), en la actualidad tan importantes como los propios del fruto.

Introducción

Por su importancia comercial, los cítricos son estudiados en numerosas investigaciones tanto en España, como en el resto del mundo.

En la Comunidad Valenciana, la producción y el comercio de los cítricos constituyen una actividad pujante y de gran importancia agrícola y comercial, siendo esta región la que aporta las tres cuartas partes de la producción nacional.

Por tratarse de productos biológi-

cos, los cítricos como otros frutos continúan aún después de su cosecha, manteniendo numerosas actividades fisiológicas, y metabólicas por lo cual se puede decir que se encuentran « vivos » y una inadecuada manipulación puede ser causa de importantes pérdidas de su calidad inicial.

Hasta 1992, los controles que se realizaban sobre los frutos cítricos con destino a la exportación en fresco, eran casi exclusivamente, aquellos efectuados por los Servicios Oficiales de Inspección, el caso del SOIVRE (Servicio Oficial de Vigilancia y Regulación de las Exportaciones), actual CICE (Centro de Inspección del Comercio Exterior), o los Servicios de

nueva etapa con la ausencia de controles en frontera y en los puestos tradicionales, quedando únicamente vigente la inspección para los frutos con destino a terceros países.

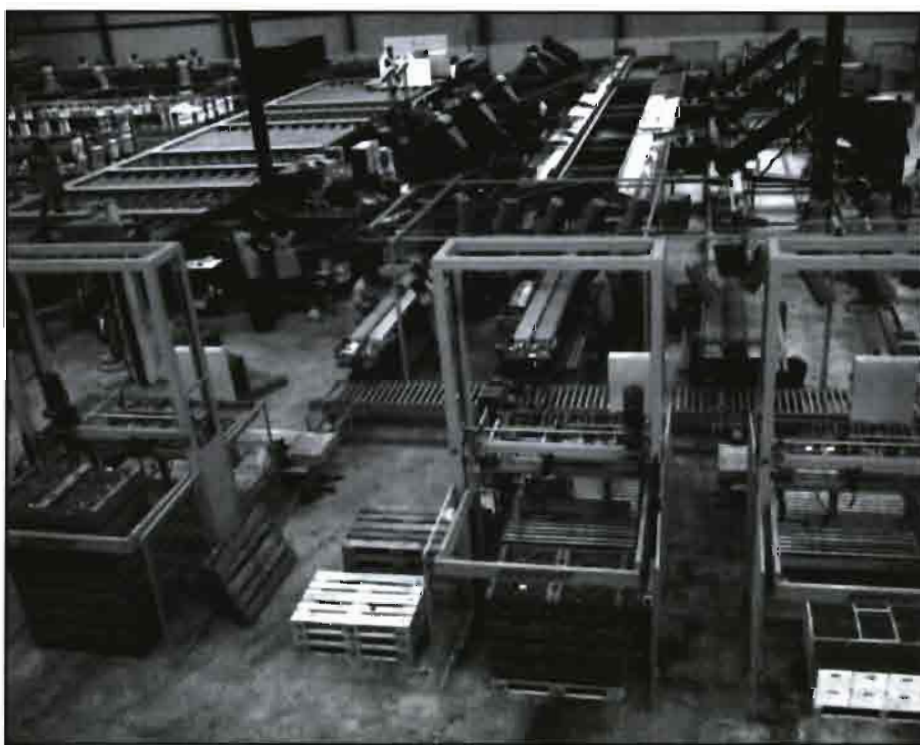
En este sentido, comienzan los trabajos para establecer, el nuevo régimen de control oficial: el de los exceptuados. Esta calificación, se aplica previa evaluación de cada caso, en síntesis, a aquellas empresas de cítricos que efectúan una correcta manipulación de los frutos y realizan un seguimiento o control adecuado de la calidad en todas las instancias del proceso de posrecolección, de manera de poder ofrecer a sus clientes una fruta que alcanza y satisface las normativas

puesto de seguro en ventaja respecto de la competencia, pero esto no era una práctica generalizada en el sector.

La necesidad del autocontrol de calidad cada vez cobra más fuerza, no sólo por lo expresado anteriormente, sino también, entre otros por hechos como:

-El estancamiento de la demanda de cítricos frescos, por lo cual la calidad pasa a ser un factor preponderante y de distinción a la hora de vender la mercancía

-El aumento de la competencia internacional, con la presencia de competidores en todas las épocas del año y en muchos casos con fruta de excelente calidad.



Sistema integrado de distribución automática, marcado, dispensadora de cubres y paletizado de cajas de naranjas, diseñado por Serfruit, S.A.

Control Fitosanitario.

Estos controles se realizaban tanto para la fruta con destino a UE como para la destinada a terceros países. Los lotes de producto ya embalado se inspeccionaban visualmente siempre en puestos de control o en el puerto, completándose la tarea con análisis de zumo a principios de campaña o en algunas ocasiones análisis de residuos para ciertos países y empresas. Por otra parte, al llegar la fruta a destino, podía ser nuevamente inspeccionada.

A partir de 1992, se inicia una

de calidad correspondientes.

En este sentido, el Organismo Oficial pasa a ser un «guía» del control de calidad y vela por que ello se concrete, realizando entre otras cosas, visitas periódicas a los almacenes.

En algunas de las empresas valencianas exportadoras de cítricos, y que han participado en el trabajo, se observó al iniciar el estudio que ya habían comenzado a organizarse en lo que se refiere la gestión de calidad, formación de gabinetes de calidad, normas internas, etc. lo cual las ha

L a crisis vivida durante la última década por el sector cítrico ha conducido a la necesidad de una mayor adaptación de las características de la oferta a las demandas actuales de los clientes, y en ello España, por el lugar destacado que ocupa en el comercio mundial, ha manifestado su preocupación y voluntad de cambio

-La mayor exigencia de los clientes, debida entre otros factores al cambio de las características de la demanda, centralizada ahora en su mayoría en las grandes cadenas de distribución, que exigen sus propias reglas al decidir una compra.

- La necesidad cada vez más acusada de optimizar las maquinarias y el personal por los altos costes que suponen.

-La apertura de nuevos mercados, que exigen calidad.

-Los altos costos de los insumos, lo cual hace necesario que su utilización sea siempre lo más eficiente posible.

- Finalmente, aunque podría seguirse nombrando factores que hacen del seguimiento o gestión de calidad de los cítricos un aspecto de suma necesidad, está lo que se denomina fre-

cuentemente «el coste de la no calidad», éste siempre lo paga el cliente, y suele incrementar aunque «en silencio» los precios de venta.

Antecedentes

Dentro del comercio mundial de frutos frescos, los cítricos ocupan un lugar destacado, con exportaciones que se estima alcanzaron en la campaña 92/93 7.900.000 tm, y de las que a España correspondieron aproximadamente 2.740.000 tm (FAO, 1993), manteniéndose así como primer exportador mundial.

Durante la última década, el sector cítrico ha vivido «tiempos de crisis», con un estancamiento de la

se descubrió, por ejemplo, que existen muy pocas publicaciones específicas en relación a él, y sí muchas que tratan de aspectos de la producción, recolección, posrecolección, transporte, etc., que, por influir decisivamente en el logro y mantenimiento de esa calidad, se pensó precisaban contemplarse conjuntamente.

Los trabajos de Albrigo, L.G., 1978, Amat, S. 1988, Martínez Cortés, J. V. 1994, de Orihuel, B. 1991, Sánchez, I., 1990, 1991, 1992, y 1993 y Tugwell, B.L., 1988, entre otros forman parte de la breve lista de estudios que logran tratar, sin perder profundidad, el tema de la poscosecha de cítricos en su conjunto.

Copal es la principal cooperativa proveedora de Anecoop. S. Coop, y por ello, se considera totalmente representativa de ambas para el análisis de los procesos de recolección, confección y expedición de los frutos cítricos.

En concreto, se hicieron sucesivas visitas a los huertos donde se efectuaba la recolección de los frutos y a los almacenes de confección, durante un período aproximado de 4 meses (fin de la campaña 92/93, principios y mediados de la campaña 93/94).

El estado actual de la gestión de calidad en dichas empresas se analizó a través de cuestionarios que trataban sobre diversos aspectos de los procesos antedichos. También se realizaron

Existen muy pocas publicaciones específicas sobre gestión de calidad en las empresas cítricas y sí muchas que tratan aspectos de la producción, recolección, posrecolección, transporte, etc.



Carina Fernanda Mazzuz, autora del libro *Calidad de Frutos Cítricos*, firmando ejemplares en Euroagro'96 para Pepe de Tecnidex, a la izquierda y Salvador Matoses, director comercial de Pascual Hermanos, a la derecha.

demanda (que corresponde en más de un 75% a los países comunitarios) y grandes excedentes de producción, hechos que parecen inalterables a corto plazo.

Esto ha conducido, entre otras consecuencias, a la necesidad de una mayor adaptación de las características de la oferta a las demandas actuales de los clientes, y en ello España, por el lugar destacado que ocupa en el comercio mundial, ha manifestado su preocupación y voluntad de cambio.

Así, se han incorporado recientemente nuevas tecnologías al área de la producción y de la posrecolección, se han estudiado y mejorado las formas de organización del comercio, etc.

Entre los objetivos primarios de esta «renovación», hay uno del que mucho se ha hablado en diversos medios, «la búsqueda de la calidad del producto y su control» que es y será clave para lograr dicha adaptación y superar el momento actual, propiciando un nuevo incremento de los volúmenes exportados.

Al investigar acerca de este tema,

Materiales y métodos

El estudio se estructuró a través de visitas a las principales empresas exportadoras cítricas de España, entre las que figuran cooperativas de primer y segundo grado y empresas privadas. Las empresas elegidas, Anecoop. S. Coop, Cooperativa de Algemés (Copal), Martinavarro. S.A, Antonio Muñoz y Cia y Pascual Hermanos, conforman en conjunto más del 80% del volumen de frutos cítricos que se exporta desde este país.

En lo sucesivo del trabajo, se considerarán las dos primeras empresas como una sola, ya que la empresa

visitas a empresas de servicios, proveedoras de fungicidas, ceras, etc., para completar aquella información que faltaba.

Los cuestionarios fueron respondidos de forma oral por el personal de las empresas señaladas correspondientes a cada área, y en algunos casos las respuestas son fruto de la observación personal en las visitas correspondientes.

Carina Fernanda Mazzuz
Ing.Agr.