

Juan Antonio Martos

Ingeniero Agrónomo especialista en calidad poscosecha de frutas y hortalizas; ha trabajado para importantes empresas exportadoras en España y actualmente se desempeña como asesor juanmartos@teleingenieros.net

■ *Claves para el éxito***La calidad en la Exportación**

Es de vital importancia para el sector de la fruta y hortaliza la calidad en la gestión de la producción y la calidad en la gestión de la comercialización.

Hablar de calidad implica conocer parámetros fundamentales a la hora de exportar frutas y hortalizas, ya que engloba tanto las cualidades fisiológicas del producto como las exigencias de calidad y de seguridad alimentaria de los mercados de destino.

La calidad comienza con la correcta selección de variedades por los productores, es decir, la elección de una determinada variedad puede incidir directamente en el fracaso o éxito de toda la cadena productiva o comercializadora.

En la elección de dichas variedades por los productores se debe tener en cuenta las siguientes variables:

- mercado o cliente de destino.
- vida útil del producto.
- susceptibilidad al ataque de los distintos patógenos en toda la cadena de producción, confección, transporte y venta.

- competencia de terceros países.

Cada país exige productos con distintas presentaciones y calidades, por tanto es necesario exigir las especificaciones de calidad de cada cliente para producir y confeccionar el producto correctamente.

Por regla general la relación calidad/precio que demanda cada mercado varía considerablemente, si bien, no siempre los mercados que pagan más por el mismo producto salen más rentables ya que el riesgo de rechazos y reclamaciones en destino también suelen ser mayores. Es aconsejable que los productores pequeños se especialicen en determinados clientes para evitar manejar un volumen de variables muy elevado, con esto se conseguirá conocer bien las exigencias de calidad.



Cada país exige productos con distintas presentaciones y calidades, es necesario exigir las especificaciones de calidad de cada cliente.

Un proveedor que planifique bien su producción, a la hora de confeccionar separa como mínimo dos calidades denominadas "primera" y "segunda". Esta separación inicial es clave para atender a los mercados, ya que cada cliente demandará una u otra en función del poder adquisitivo, uso final del producto, hábitos culturales, etc. Otro producto obtenido sería el destrío, que irá directamente a la industria alimentaria, o para la producción de biocombustibles, alimentación animal u otros.

Un error frecuente es no hacer bien esta primera separación, ya que el 50 % de las reclamaciones de los clientes se

originan por este motivo. En determinados productos se puede obtener una calidad "extra", como por ejemplo para cítricos y fruta de hueso, que será demandada por los clientes más exigentes y que por regla general, los que pagan más caro el producto.

Aproximadamente el 40 % de las mermas se deben a un mal manejo de las frutas y hortalizas, por parte de los productores, transportistas y clientes. Es decir, si no se da un tratamiento poscosecha adecuado, una vez cosechado el producto, la vida útil del producto disminuirá drásticamente. Los procesos de tratamiento y manejo poscosecha se realizarán en las siguientes fases:

- 1- almacenamiento de producto.
- 2- transporte de producto.
- 3- recepción, almacenamiento y distribución en destino.



Si no se da un tratamiento poscosecha adecuado, la vida útil del producto disminuirá drásticamente.

Especialmente hay que tener en cuenta la temperatura óptima de conservación de la fruta y los gases que la rodean (etileno, oxígeno, dióxido de carbono, monóxido de carbono, etc.). En mi opinión y con la experiencia que me ha dado trabajar como responsable de calidad en importantes empresas del sector de exportación de frutas y hortalizas, no es una falta de tecnología lo que provoca más

No es una falta de tecnología lo que provoca más problemas, sino una falta de conocimiento de la fruta u hortaliza en cuestión a la hora de manejar variables sencillas como la temperatura, aireación, humedad relativa, etc

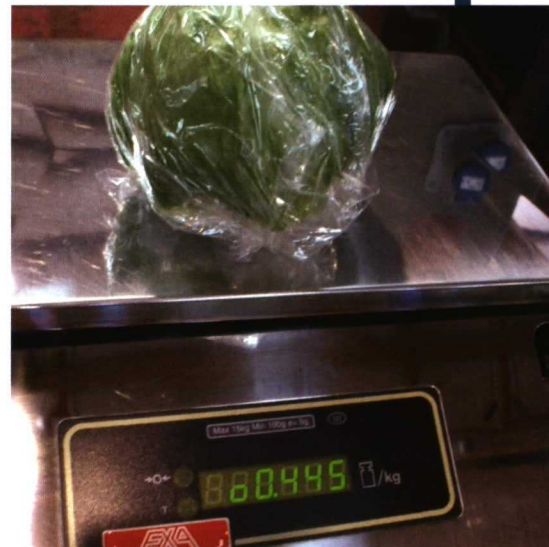
problemas, sino una falta de conocimiento de la fruta u hortaliza en cuestión a la hora de manejar variables sencillas como la temperatura, aireación, humedad relativa, etc.

Finalmente cabe destacar la vital importancia para el sector de una:

- calidad en la gestión de la producción y.
- calidad en la gestión de la comercialización.

Respecto a la primera se trataría de producir racionalmente teniendo en cuenta la disponibilidad de recursos, las variables ecoenergéticas, y el cambio de ciclo económico y social que se está produciendo actualmente.

Con respecto a la calidad en la gestión de la comercialización, además de estar dirigida a la satisfacción del cliente, no se debe olvidar la "satisfacción del proveedor", ya que es el eslabón más importante de la cadena productiva. Si no se produce un producto de calidad es difícil que haya un cliente satisfecho. Y viceversa, si el cliente hace una mala gestión de calidad en la comercialización, (precios por debajo de los costes de producción unitaria, elevado número de reclamaciones, precios abusivos a los consumidores, elevado número de intermediarios, comisionistas, etc.), pues todo esto implica que el proveedor no estará satisfecho y terminará afectando a la calidad del producto. Es importante también realizar controles



Es importante realizar controles de calidad en origen y en destino, para tener mayor control sobre la calidad y trazabilidad del producto.

de calidad tanto en origen como en destino, para tener mayor control sobre la calidad y trazabilidad del producto.

Con esto se conseguirá que el valor añadido de las exportaciones recaiga en parte en los productores, y en parte en los consumidores, que son los que mantienen el funcionamiento de toda la cadena comercializadora.

Para saber más...

- Puede encontrar otros artículos relacionados con el tema en:

www.horticom.com?70459

Programación de las producciones hortícolas, Carlos Baixauli, revista Horticultura nº 206.

- Libros relacionados con el tema que pueden encontrar en bookshop www.horticom.com/bookshop:

Internacionalización de la horticultura, Schwentesius, Rita y Gómez Cruz, M. Ángel.

Gestión de la calidad en la industria agroalimentaria, MAPA.