

# Control de calidad en frutihortícolas del Mercado Central de Buenos Aires

**JOSÉ FERNÁNDEZ LOZANO**  
Control de Calidad  
Mercado Central de Buenos Aires  
ccalidad@mercadocentral.com.ar



*El Mercado Central de Buenos Aires es el mayor mercado mayorista de frutas y hortalizas frescas de Argentina. La administración del Mercado tiene la facultad de llevar a cabo el control de calidad oficial de las frutas y hortalizas frescas que aquí se comercializan*



El Mercado Central de Buenos Aires es el mercado mayorista de frutas y hortalizas frescas más grande de Argentina, ocupando el tercer lugar en Latinoamérica luego del Mercado de la Ciudad de México y el de San Pablo en Brasil.

Por este mercado circula actualmente un volumen promedio de 1.400.000 toneladas (45 % frutas y 55% hortalizas), abasteciendo a un área

de más de 11 millones de personas.

La administración del mismo la realiza la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires que es una entidad pública. La actividad comercial mayorista es llevada a cabo por más 500 firmas privadas.

Desde su inauguración en 1983 la administración del Mercado tiene la facultad de llevar a cabo el control de calidad oficial de las frutas y hortalizas

*Por el Mercado Central de Buenos Aires circula actualmente un volumen promedio de 1.400.000 toneladas, abasteciendo a un área de más de 11 millones de personas*

frescas que aquí se comercializan. Los objetivos principales establecidos son:

- Asegurar la calidad comercial e higiénico-sanitaria de los productos

frutihortícolas frescos que se comercializan.

- Contribuir al mejoramiento en el nivel de calidad de estos productos.
- Propender al logro de una mayor transparencia comercial, mediante la implantación de una correcta tipificación de productos.
- Informar y asesorar al sector productor y comercializador sobre los diferentes factores que hacen a la calidad frutihortícola.

### **La función de Control de Calidad es llevada por un equipo de profesionales ingenieros agrónomos, químicos y tecnólogos en alimentos, que integran el personal de Inspección de Frutas y Hortalizas y el Laboratorio Bromatológico**

Para el logro de estos objetivos se llevan a cabo las siguientes tareas:

- Fiscalización del cumplimiento de las Normas de Tipificación de Frutas y Hortalizas reglamentadas por SENASA. (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria) y de otras exigencias referidas a la sanidad y calidad de estas especies, emanadas de organismos oficiales, tales como el Ministerio de Salud (Código de Alimentación Argentino).
- Certificación de calidad y condición de los productos frutihortícolas que se comercializan en el Mercado Central de Buenos Aires. Análisis fitopatológicos (determinación de agente causal y medidas para su control).
- Verificación de la calidad higiénico sanitaria, a través de los análisis efectuados en el Laboratorio Bromatológico.

#### **Personal de Inspección**

La función de Control de Calidad es llevada por un equipo de profesionales ingenieros agrónomos, químicos y tecnólogos en alimentos, que integran el personal de Inspección de Frutas y



Hortalizas y el Laboratorio Bromatológico.

Los inspectores son agrónomos experimentados. Durante el horario de ingreso de los productos, y una vez descargados en los puestos de venta que disponen los operadores-vendedores, efectúan las tareas de inspección de calidad. Para tal fin se toma como base las reglamentaciones citadas anteriormente.

Como resultado de la inspección se dictamina su aptitud o no para la comercialización. Si es no apto se interviene la mercadería no permitiendo su comercialización, procediendo a su decomiso (destrucción) y en algunos casos se autoriza la reclasificación de la partida. El control se realiza tanto para los productores ingresados en el

día como sobre los remanentes de días anteriores. No se trata de un control sobre la totalidad de las frutas y hortalizas ingresadas sino que es aleatorio, sobre una parte de la oferta. No obstante dada la experiencia recogida, los inspectores orientan el control hacia aquellas especies que se saben son más problemáticas, según la zona de producción y época del año.

#### **Motivos de las intervenciones**

Los motivos que generan estas intervenciones son múltiples. Como por ejemplo podemos citar:

- a) Defectos de Calidad: deformaciones, exceso de manchas de diverso origen, tamaños no autorizados, desuniformidad de tamaño, falta de identificación, envase no autorizado, fruta



inmadura, daños mecánicos, presencia de insectos vivos, etc.

b) Defectos de Condición: podredumbres de diverso origen, brotado en hortalizas de bulbo, tubérculo o raíz, decaimiento fisiológico en diversas frutas por incorrecto o excesivo almacenamiento, daño por frío, sobremadurez, rotura de envases en transporte, deshidrataciones, daño por congelamiento, residuos de plaguicidas, etc.

La definición de estos defectos y las tolerancias para cada uno de ellos, en los distintos grados de selección, están especificados en las normas de tipificación de aplicación obligatoria.

En términos de volumen decomisado, se llega al 1% del total ingresado al mercado o sea 14.000 toneladas anuales. Cabe acotar que los mayores

porcentajes están representados por problemas de condición (deshidratación y podredumbres) y en segundo lugar por defectos de calidad. Merece aclarar que la cantidad decomisada por residuos de plaguicidas es porcentualmente muy baja comparada con las otras causas.

Algunos aspectos de la calidad no pueden ser dictaminados efectuando una inspección organoléptica, por lo cual es necesario hacer un análisis de laboratorio. Nos referimos al análisis de contaminaciones microbiológicas, residuos plaguicidas, parámetros objetivos de madurez (por ejemplo porcentaje de azúcar) uso de colorantes en cáscara de cítricos, etc. En esos casos se extraen muestras que son remitidas al laboratorio bromatológico que fun-

***Como resultado de la inspección se dictamina su aptitud o no para la comercialización. En la foto de la izquierda vemos un momento de este trabajo de inspección. A la derecha, el laboratorio de fitopatología***

ciona en las instalaciones de Mercado.

Estos muestreos se realizan durante el horario de ingreso de los productos. Se extrae la muestra por triplicado (una queda en poder del operador y dos van al laboratorio). Con una de las muestras que se lleva al laboratorio se efectúa el análisis y con la otra que queda y la que dispone el operador se utilizan en el caso que éste no esté de



*El control no se realiza sobre la totalidad de las frutas y hortalizas ingresadas sino que es aleatorio, sobre una parte de la oferta. No obstante dada la experiencia recogida, los inspectores orientan el control hacia aquellas especies que se saben son más problemáticas, según la zona de producción y época del año*

acuerdo con el resultado y pida un nuevo análisis.

Hasta que no se tienen el resultado del análisis las partidas de frutas y hortalizas no se pueden comercializar. Este lapso va desde 1 a 6 horas, dependiendo del tipo de análisis. El laboratorio informa el resultado mediante un protocolo, con el cual se notifica al operador-vendedor. Si el resultado es apto para consumo, se libera el lote autorizando su comercialización. En cambio si es no apto se procede a su decomiso. Este control se efectúa diariamente en forma aleatoria y sistemática.

Asimismo se llevan a cabo estudios fitopatológicos que complementan las tareas de fiscalización.

Ante una intervención de un lote de frutas y hortalizas por parte del personal de Control de Calidad, el operador comercial tiene el derecho de pedir que se revea el dictamen, solicitando un tribunal técnico de apelación o una pericia de control, cuando la intervención se produce por un análisis de laboratorio.

Nuestra tarea tiene una doble finalidad, por un lado desde la óptica de los consumidores trabajamos para asegurarles un producto de calidad aceptable desde el punto de vista organoléptico e higiénico sanitario. Teniendo en cuenta los intereses de los productores y comercializadores (mayoristas y minoristas) éstos también se ven beneficiados ya que contribuimos a conformar una oferta de calidad, asegurando de esta forma la satisfacción de los compradores. Esta es una herramienta

competitiva que diferencia a este Mercado de aquellos que no disponen de un servicio de Control de Calidad.

Hasta aquí hemos explicado cuáles son los controles que se realizan. La otra tarea tan o más importante que esa, es la de informar y asesorar al sector productor y comercializador sobre diversos aspectos referidos a: componentes de calidad, manejo poscosecha, conservación frigorífica, uso de envases y embalajes, normas de tipificación, uso de productos agroquímicos, plagas y enfermedades y su control, como así también todas las reglamentaciones oficiales relacionadas.

Esta función se efectúa a través de diversos medios, tales como: reuniones técnicas en zonas de producción o en las instalaciones del Mercado, cursos

---

**Durante la tarea diaria de inspección en los pabellones de comercialización, además de realizar el control de la calidad de las partidas de frutas y hortalizas, se lleva a cabo una intensa tarea de información y asesoramiento a los operadores, muchos de los cuales son productores**

---

para productores, comerciantes mayoristas y minoristas, asesoramiento directo a los operadores del mercado, elaboración de material técnico escrito, etc.

Durante la tarea diaria de inspección en los pabellones de comercialización, además de realizar el control de la calidad de las partidas de frutas y hortalizas se lleva a cabo una intensa tarea de información y asesoramiento a los operadores, muchos de los cuales son productores.

Esta metodología de trabajo nos ha brindado muchas satisfacciones, ya que a pesar de que en oportunidades se decomisan productos que podrían tener algún valor económico, tenemos el reconocimiento de todos los integrantes de este gran centro comercial.