

Urkund Analysis Result

Analysed Document: 1540209019375_Calidad e Inocuidad de las frutas1.docx
(D42905035)
Submitted: 10/22/2018 10:27:00 PM
Submitted By: jairojoelbarcobenitez@gmail.com
Significance: 3 %

Sources included in the report:

FREIRE PEÑAHERRERA GENESIS.docx (D40771914)
ARBELAÉZ BONÍN RUDY.docx (D40857185)
<http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2004/07/07/13250.php>
http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/manual_completo.pdf
<http://basc-guayaquil.org/los-principales-productos-agricolas-de-exportacion-del-ecuador/>

Instances where selected sources appear:

9

UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

FACULTAD _____

TRABAJO DE TITULACIÓN DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

PROPUESTA PRÁCTICA DEL EXAMEN DE GRADO O DE FIN DE CARRERA (DE CARÁCTER COMPLEXIVO)

INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL

TEMA: CALIDAD E INOCUIDAD DE LAS FRUTAS FRESCAS (banano) EN EL PROCESO DE EMPACADO DE UNA EMPRESA

Autores:

Acompañante:

Milagro, mes 2018

ECUADOR

DERECHOS DE AUTOR

Ingeniero. Fabricio Guevara Viejó, PhD. RECTOR Universidad Estatal de Milagro Presente.

Yo, _____ en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales de la propuesta práctica de la alternativa de Titulación – Examen Complexivo: Investigación Documental, modalidad presencial, mediante el presente documento, libre y voluntariamente procedo a hacer entrega de la Cesión de Derecho del Autor de la propuesta practica realizado como requisito previo para la obtención de mi Título de Grado, como aporte a la Temática _____ del Grupo de Investigación _____ de conformidad con el Art. 114 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, concedo a favor de la Universidad Estatal de Milagro una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos. Conservo a mi favor todos los derechos de autor sobre la obra, establecidos en la normativa citada.

Así mismo, autorizo a la Universidad Estatal de Milagro para que realice la digitalización y publicación de esta propuesta practica en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

El autor declara que la obra objeto de la presente autorización es original en su forma de expresión y no infringe el derecho de autor de terceros, asumiendo la responsabilidad por cualquier reclamación que pudiera presentarse por esta causa y liberando a la Universidad de toda responsabilidad.

Milagro, a los ---- días del mes de ----- de 2018

_____ Firma del Estudiante Nombre del Estudiante CI: -----

APROBACIÓN DEL TUTOR DE LA INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL

Yo, _____ en mi calidad de tutor de la Investigación Documental como Propuesta práctica del Examen de grado o de fin de carrera (de carácter complejo), elaborado por el estudiante _____, cuyo título es _____, que aporta a la Línea de Investigación _____ previo a la obtención del Grado _____; considero que el mismo reúne los requisitos y méritos necesarios en el campo metodológico y epistemológico, para ser sometido a la evaluación por parte del tribunal calificador que se designe, por lo que lo APRUEBO, a fin de que el trabajo sea habilitado para continuar con el proceso de titulación de la alternativa de Examen de grado o de fin de carrera (de carácter complejo) de la Universidad Estatal de Milagro.

En la ciudad de Milagro, a los ___ días del mes de ___ de 2017.

Nombre del Tutor Tutor C.I.:

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL CALIFICADOR

El tribunal calificador constituido por: _____

_____ Luego de realizar la revisión de la Investigación Documental como propuesta practica, previo a la obtención del título (o grado académico) de _____ presentado por el /la señor (a/ita) _____.

Con el título: _____ .

Otorga a la presente Investigación Documental como propuesta práctica, las siguientes calificaciones: Investigación documental [] Defensa oral [] Total []

Emite el siguiente veredicto: (aprobado/reprobado) _____ Fecha: _____ de _____ de 2018.

Para constancia de lo actuado firman:

Nombres y Apellidos

Firma

Presidente _____ Secretario /a

_____ Integrante _____

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

ÍNDICE GENERAL

DERECHOS DE AUTOR ii APROBACIÓN DEL TUTOR DE LA INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL iii
 APROBACIÓN DEL TRIBUNAL CALIFICADOR v DEDICATORIA vi AGRADECIMIENTO vii ÍNDICE
 GENERAL viii ÍNDICE DE FIGURAS ix ÍNDICE DE TABLAS xi RESUMEN 1 ABSTRACT 2
 INTRODUCCIÓN 4 CAPÍTULO I 6 PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN 6 CAPÍTULO II 9 MARCO
 TEÓRICO CONCEPTUAL 9 CAPÍTULO III 14 METODOLOGÍA 14 CAPÍTULO IV 15 DESARROLLO
 DEL TEMA 15 CAPÍTULO V 18 CONCLUSIONES 18 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 19

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1:

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.

Título de la Investigación Documental-----

RESUMEN

PALABRAS CLAVE: -----, -----, -----.

Título la Investigación Documental -----

ABSTRACT

KEY WORDS: -----, -----, -----.

INTRODUCCIÓN La calidad e inocuidad de los alimentos son consideradas como uno de los factores condicionantes y medidas necesarias durante el proceso de producción,

almacenamiento y distribución de las frutas y hortalizas a nivel mundial, para de esta manera asegurar que los alimentos ingeridos por los consumidores no puedan causar el deterioro de su salud, lo que conllevaría a la afectación de enfermedades gastrointestinales adquiridas a través de los alimentos. Desde estas perspectivas, la presente investigación documental tiene como objetivo determinar la calidad e inocuidad de las frutas frescas (banano) en el proceso de empaqueo de una empresa, donde se considera necesario la revisión de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en la producción del banano, para de esta manera conocer los posibles focos de infección que se pueden dar en la contaminación del producto. En este sentido, la investigación contó con la información necesaria para determinar la relevancia de las normativas y condicionamientos dispuestos en los mercados internacionales a los agentes agroexportadores, para de esta manera disminuir los riesgos de contaminación microbiana que puede adquirir la fruta durante todos sus procesos productivos, especialmente en la fase de empaqueo. Por ello, la investigación documental se encuentra estructurada por capítulos para una mejor comprensión, entre las que se encuentran: Capítulo I, se enfoca en la determinación de la problemática asociada a la necesidad de establecer la calidad e inocuidad de las frutas (banano) fijando su interés en la fase de empaqueo; dicha información es analizada desde las perspectivas macro, meso y micro, por lo que el abordaje de la temática se vuelve un tema estandarizado y generalizado. Capítulo II, se establecen los conceptos teóricos de la investigación, donde se detalla de manera científica y justificada los términos de agroexportación, calidad, inocuidad y BPA. Capítulo III, se determina la metodología a utilizar, la misma que se ajusta a la aplicación de la técnica hermenéutica, así como la de la triangulación de ideas basados en estudios realizados con antelación. Capítulo IV, se efectúa el desarrollo temático, donde se fija el análisis de los Manuales de Buenas Prácticas Agrícolas del banano aplicados de manera local e internacional, donde la FAO fija sus perspectivas y directrices a ser seguidas por los agroexportadores, sumándose a ello la necesidad de una certificación de los procesos. Capítulo V, se realiza el abordaje de las conclusiones a la que conllevó la revisión documental y literaria de la calidad e inocuidad de las frutas (banano) fijando su interés en la fase de empaqueo. De esta manera, el contenido de la investigación es relevante, desde una perspectiva enfocada al aseguramiento alimentario de la sociedad, debido al incremento en el consumo de frutas y hortalizas en los mercados locales e internacionales como una medida de garantizar la salud de los consumidores.

CAPÍTULO I PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN El comercio internacional de las frutas, así como el de hortalizas desde las perspectivas económicas, mueven grandes cantidades de dinero correspondiente a los procesos de importación y exportación, el mismo que ha evidenciado un incremento constante durante los últimos años. En este sentido, dicha actividad productiva representa uno de los rubros principales en la generación de divisas para diversos países en vías de desarrollo. Sin embargo, existen factores que inciden en el valor del producto de la fruta que deriva en la disminución de la calidad durante el proceso de poscosecha, almacenamiento y distribución efectiva, situación que conlleva a pérdidas económicas para las empresas encargadas de la exportación. Bajo este contexto, Piñero y Díaz (2014) en su estudio sobre

Mejoramiento de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas: un enfoque práctico manual para multiplicadores

pone en manifiesto una serie de factores que inciden en el rechazo de las frutas en los mercados internacionales, entre los que se encuentran el uso discriminado de plaguicidas autorizados y no autorizados, incumplimiento de las normativas de etiquetado y empaquetado, escasa información nutricional, presencia de elementos contaminantes, deterioro evidente de la calidad del producto como resultado de los factores fisiológicos y patológicos. Según el Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias (2014) anexa a la Dirección de Nutrición y Protección del Consumidor de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) “existe la prioridad de establecer los beneficios y desventajas en la aplicación de programas direccionados al mejoramiento de la calidad e inocuidad de las frutas” (p, 11), situación que motiva a los productores a establecer incentivos y estrategias que garanticen un adecuado proceso de empaquetado, principalmente en las pequeñas empresas. Rodríguez (2015) hace énfasis en las normas aplicadas por los países europeos en relación a las técnicas de análisis de peligros y puntos de control establecidos dentro de la seguridad alimentaria de frutas y hortalizas frescas debido a su complejidad, situación que puede llevar al deterioro de la salud de los consumidores. Debido a esto, existe la necesidad de

0: <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2004/07/07/13250.php>

80%

extremar los controles y valorar aquellas estrategias que facilita la localización de las vías

significativas de contaminación dentro de los procesos de poscosecha, especialmente en el empaquetado. En México, lo manifestado por Gutierrez (2015) deja entrever que “los mercados nacionales e internacionales son cada vez más exigentes en el comercio de frutas frescas destinados para el consumo humano” (p. 16) por considerarse como un canal de brote para enfermedades gastrointestinales. Por ello, las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS) en los consumidores, son el resultado del manejo inadecuado de las frutas y hortalizas durante el proceso de empaquetado, por lo que este país ocupa el segundo lugar en reportes de enfermedades por presencia de residuos de plaguicidas en frutas frescas. En Ecuador, el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (2015) basándose en el Informe de la Dirección Nacional de Vigilancia Epidemiológica “las ETAS se han convertido en un problema de salud pública, a pesar de su decremento durante los años 2013-2014” (p. 17) como consecuencia del deficiente manejo de los alimentos, especialmente durante el empaquetado donde se evidencia el mal manejo de las normas higiénicas y de inocuidad que derivan en enfermedades incidentes en el deterioro de la salud del consumidor. Bajo este contexto, mediante el art. 24 de la Ley Orgánica de Régimen de la Soberanía Alimentaria, publicado en Registro Oficial No. 583 del 05 de mayo del 2009 establece que: “la sanidad e inocuidad alimentaria tienen por objeto promover una adecuada nutrición y protección de la salud de las personas” (p. 5), situación que conlleva a mitigar la incidencia de enfermedades que puedan producirse por el consumo de alimentos contaminados. Desde estas perspectivas, las

empresas productoras tienen la necesidad de implementar las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) orientadas al proceso sostenible

0: FREIRE PEÑAHERRERA GENESIS.docx

85%

ambiental, económica y social de los procesos productivos de explotación agrícola, encargados de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos y productos no alimenticios

CITATION FAO15 \1 12298 (FAO, 2015). En este sentido, la carencia de las BPA en la industria del banano inciden de manera negativa en la sostenibilidad de la producción y minimización del impacto ambiental, a la vez que deteriora el aseguramiento de las actividades de cosecha, empaqueo y transporte relacionándose a las condiciones higiénicas que dificulta el aprovisionamiento de una fruta inocua y de buena calidad a los consumidores. Debido a esto, la incorrecta implementación de los BPA conlleva a los siguientes riesgos dentro del proceso productivo del banano que posibilita la contaminación microbiológica del agua, así como de las herramientas destinadas para los respectivos procesos productivos, suelo inadecuados con altos índices de contaminación, contaminación de la fruta debido a dosis exageradas de químicos, baja calidad de la fruta y efecto degenerativo de la producción. Ante aquello, el objetivo de la presente investigación se enfoca a determinar la calidad e inocuidad de las frutas frescas (banano) en el proceso de empaqueo de una empresa, por lo que se establecen los siguientes objetivos específicos:

- Establecer las necesidades de

0: http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/manual_completo.pdf

100%

reducir los riesgos de contaminación asociados con la producción y comercialización de las frutas

frescas (banano).

- Determinar la importancia de aplicar las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en el proceso productivo y de cosecha de las frutas frescas (banano).
- Promover el mejoramiento de la calidad e inocuidad de las frutas frescas (banano) para garantizar la salud alimenticia de los consumidores. La presente investigación se justifica por su relevancia en los procesos productivos de las frutas frescas (banano), tomando en consideración los riesgos de contaminación asociados a la producción y cosecha de la misma, sumándose a esto el criterio de los mercados nacionales e internacionales en relación a las exigencias en este tipo de comercio destinado para el consumo humano donde se nota el incremento de los brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en los consumidores. En este sentido, el aporte teórico y metodológico de la investigación se proyecta en la priorización de las Buenas Prácticas Agrícolas especialmente en la producción del banano, considerado como uno de los rubros principales en la generación de divisas para el país. Por ello, surge la necesidad imperiosa de promover e incentivar al sector exportador de frutas la

adopción, establecimientos de prácticas y procesos de calidad en las etapas de producción, empaque y manejo de las mismas exigidos en los mercados de comercialización local e internacional.

CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL Antecedentes En el Ecuador, el proceso de Agroexportación tienen sus inicios hace más de un siglo, la misma que se encontraba a cargo de los terratenientes y exportadores, notándose en ella el uso de mano de obra asalariada y no asalariada. A partir de los años 40, se da origen al auge bananero, por el cual, el país logró ubicarse en primer lugar de las exportaciones. Durante los años posteriores, específicamente entre los años 60 y 70, se produce una serie de transformaciones en todos los sectores sociales inmersos al área de industrialización y urbanización ecuatoriana, haciéndose evidente el surgimiento de la clase media, promoviendo la demanda de alimentos elaborados CITATION Eat14 \l 12298 (Waters, 2014); es así que, en el sector rural, gracias a la creación de la reforma agraria se realizaron modificaciones sustanciales a la estructura de la producción agropecuaria que fueron relevantes en la agricultura a gran escala, volviéndose más tecnificada, especializada en intensiva en el uso de capital. Según Palán (1989) citado por Waters (2014), durante la década de los 80, el sector agropecuario ecuatoriano evidenció un crecimiento relevante promovido por los intereses de agricultores, ganaderos, industriales, comerciantes y Estado para lograr el reemplazo inmediato del modelo agroexportador tradicional con un nuevo modelo capaz de sustituir las importaciones, generando gran diversidad de producto industrial, así como el fortalecimiento de los procesos agroindustriales. Durante 1991, se observa un aumento prudencial en varios rubros, entre los que destaca los productos procesados, donde se incluye jugos y conservas, en la cual se generó un aprovechamiento del valor agregado, destacando, en particular, la categoría de preparados comestibles diversos, en la cual el concentrado de maracuyá fue el que más expectativa generó. Adicional, surge la comercialización y producción de las frutas frescas, las mismas que provienen de la Costa Litoral del país, en la que destacan el melón y el banano con una exportación que alcanzaba los US\$ 552.200 en los primeros diez meses de 1991 CITATION Bar136 \l 12298 (Barsky, 2013). El desarrollo de las agroexportaciones ecuatorianas ha ido en constante crecimiento desde aquellos tiempos, situación que ha requerido de diversas reformas y mejoras en las Políticas Estatales, donde la apertura de nuevos mercados internacionales ha propiciado espacios productivos que dinamizan la economía interna. Por ello, las exigencias en el cumplimiento de las normas productivas, higiénicas y sanitarias son elementales para lograr cumplir con los requisitos que demanda el comercio exterior. En la actualidad, Ecuador se ha convertido en un fuerte competidor en el área de exportación, debido a la diversidad de productos que oferta gracias a las bondades geográficas y climáticas que posee. Según Bussines Aliance for Segure Commerce (2015) de acuerdo al Informe presentado por

0: <http://basc-guayaquil.org/los-principales-productos-agricolas-de-exportacion-del-ecuador/>

47%

ProEcuador (2014), la oferta mundial de banano proveniente de Ecuador se ubica en un 30%, lo que representa el 10% de las exportaciones totales y el segundo rubro

más significativo para el país. Ante aquello, el aseguramiento de la calidad e inocuidad de las frutas frescas se convierte en un tema prioritario que debe ser compartido por todos los elementos que forman el sector productivo y exportador en el Ecuador. Según el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (2014) el cultivo del banano en el Ecuador se encuentra distribuido en todo el Litoral Ecuatoriano notándose una diversidad de productores en base a la cantidad de hectáreas que tienen destinadas para su cosecha, clasificándose de la siguiente manera:

Tabla 1. Catastro Bananero 2017 Distribución por tamaño de hectáreas

Hectáreas sembradas	Nro. Productores
0-30 (pequeños)	35.685
30 ≤ 100 (medianos)	3.480
100 o más (grandes)	69.063
193	193

Fuente: CITATION MIN17 \l 12298 (Ministerio de Comercio Exterior, 2017) En este sentido, CITATION MgL17 \l 12298 (Serrano, 2017) considera que: “el sector bananero a lo largo de su historia ha generado diversos impactos en el ámbito económico, social y medio ambiental del país” (p. 67), lo que significa, el aprovechamiento inmediato de los factores relevantes en la producción y exportación de la fruta fresca, para lo cual se hace énfasis en la calidad e inocuidad como elementos fundamentales del comercio nacional e internacional. Fundamentos Teóricos La agroexportación Acosta Reveles (2013) en su artículo Balance del modelo agroexportador en América Latina al comenzar el siglo XXI menciona que: “la agroexportación se convierte en un régimen perteneciente al sector aduanero que facilita la salida de manera legal de mercancías del territorio aduanero para uso o consumo en el mercado exterior” (p. 1). Por ello, el sector agrícola en ciertos países se constituye en los principales generadores de divisas, y uno de los rubros tradicionales que dinamizan la economía. A inicio de los 80, las empresas agrícolas y agroindustriales en América Latina ya ejercían grandes influencias en el mercado internacional, especialmente el proveniente de los Estados Unidos, como resultado de una política de subvenciones que se habían propiciados años atrás. Debido a esto, los países del sector andino empezaron a entablar negociaciones para ejercer un acuerdo comercial libre, y fortalecer los nexos económicos con la Unión Europea (UE), especialmente, aquellos que conformaban el Mercado Común del Sur (Mercosur) y varios estados anexos integrados por Chile, Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú CITATION Aco132 \l 12298 (Acosta Reveles, 2013). Por tanto, la agroexportación en el sector productivo antes mencionado se convierte en la fase final y con mayor nivel de exigencia dentro de los procesos productivos agrícolas, la misma que necesita de una atención adecuada en los factores relacionados a la calidad e inocuidad, ya que dichos elementos son sustanciales dentro de la economía global, donde se compite en un mercado generalizado, de ahí que las demandas de los consumidores se encuentran enfocados a la calidad, oportunidad, precio, forma de presentación de los productos, entre otras, con el objetivo de satisfacer sus demandas de consumo, que al no ser atendidas podrían conllevar al fracaso de cualquier sistema productivo CITATION Bur142 \l 12298 (Burbano, 2014). Para el presente estudio, se toma en consideración las exportaciones de frutas frescas, especialmente la del banano, por considerarse un producto exportable por excelencia, ya que cuenta con un criterio de alta calidad a nivel internacional, donde su sabor supera al de los países competidores. Sin embargo, existen factores que inciden en el desarrollo comercial, especialmente de aquellas empresas exportadoras que no logran aplicar las Buenas Prácticas Agrícolas, situación que compromete su posicionamiento en el mercado productivo. El

mercado internacional del banano se encuentra estructurado a través de una ideología oligopólica que es direccionada por tres comercializadoras multinacionales de origen norteamericano: Dole, Del Monte y Chiquita, responsable del manejo del precio, calidad y normas que rigen en las exportaciones de la fruta CITATION FAO13 \l 12298 (FAO, 2013). La importancia de dichas empresas en la producción de banano radica en la viabilidad para exportar de un país a otro, por ello, en muchos países de América Central, estas empresas tienen participación directa en la producción, mientras que en Ecuador y Nicaragua su intervención es escasa, notándose que, Dole es la única empresa de carácter extranjero que posee plantaciones para su comercialización internacional. Debido a esto surgen una serie de exigencias relativas en base a su calidad y estándares productivos que deben ser atendidos en la presente investigación. Calidad de las frutas Uno de los factores esenciales para determinar la competitividad de una empresa se encuentra ligada a los niveles de calidad de sus productos, bienes y/o servicios que proporciona para sus consumidores, las mismas que son relativas acorde a sus exigencias. Por ello, dentro del mercado de comercialización de las frutas frescas, donde se encuentra inmersa la producción y exportación del banano, existe la necesidad de implementar una serie de programas que promuevan el mejoramiento de la productividad y competitividad CITATION Mor144 \l 12298 (Moreno, Blanco, & Mendoza, 2014) En la actualidad, los conceptos de calidad de un producto, incluye la manera en que este ha sido producido y éste proceso productivo debe, estar acorde a las normas legales, higiénicas y sanitarias nacionales e internacionales con respeto integral al medio ambiente y las exigencias del mercado en tema ambientalistas. Inocuidad en frutas La inocuidad alimentaria hace referencia a la producción de alimentos, cuyas condiciones son sanas o limpias desde el punto de vista microbiológico, sin minimizar los aspectos relativos a la contaminación química y física. En este sentido, la preocupación de la inocuidad de los alimentos frescos se direcciona a diversos orígenes. El primero se relaciona al comercio internacional de frutas y hortalizas frescas, lo que ha generado una disponibilidad inmediata en el mercado internacional durante todos los meses del año, por lo que se debe considerar que las mismas provienen de diversos sistemas productivos, donde sus prácticas agrícolas son distintas Como segundo origen para priorizar la inocuidad, se encuentra el consumo de frutas frescas y hortalizas basadas en recomendaciones médicas para mejorar la salud, por lo que se debe garantizar la calidad de las mismas y, así evitar la generación y propagación de ETAS. Ante aquello, el estudio realizado por Rodríguez y Fortis (2013) evidencia que “en los Estados Unidos se estima que anualmente surgen alrededor de 76 millones de enfermedades y 9 mil muertes, debido al consumo de alimentos contaminados” (p. 23), donde los estudios microbiológicos de las mismas han determinado la presencia de infecciones *Campylobacter jejuni*, *Salmonella spp.*, *Shigella spp.* y *E. coli*, datos proporcionados por la FAO (2013). En este sentido, la inocuidad se ha convertido en uno de los factores de mayor relevancia y prioridad en la calidad y competitividad dentro de los mercados de exportación y comercialización bananera local e internacional. Por ello, diferentes países se han agrupado en el CODEX ALIMENTARIUS, para de esta manera promover la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas y de manufactura, así como de los principios del sistema de Análisis de Puntos de control Crítico (HACCP) con un enfoque priorizado de cadena en todos los campos de acción alimentarios, donde se incluye los pescados, carnes, aves, leche, productos lácteos, así como frutas y hortalizas CITATION Mor144 \l 12298 (Moreno, Blanco, & Mendoza, 2014).

CAPÍTULO III METODOLOGÍA La presente investigación se proyecta como un estudio situacional, donde se establece la importancia de las empresas inmersas en el proceso de agroexportación para garantizar la calidad e inocuidad de las frutas durante sus procesos productivos, especialmente en la etapa del empaçado, por considerarse a la seguridad alimentaria como un factor clave en la producción de alimentos sanos y limpios desde las perspectivas microbiológicas, debido al incremento masivo en el consumo de las frutas y hortalizas en el mercado internacional, razón por la cual existe una competitividad entre organizaciones exportadoras de frutas y hortalizas ya que ese es el medido para la exigencia de calidad en sus productos. Por ello, el contenido del estudio parte de la revisión documental de trabajos realizados con anticipación los cuales guardan relación con la investigación, donde se incorpora a la hermenéutica como técnica elemental que facilita el análisis de criterios de textos escritos, sumándose a ello la triangulación de idea que permite contrastar y aportar al criterio o resultado obtenidos por otros autores en temas similares. De la misma manera, se establece la incorporación del análisis de los Manuales de Buenas Prácticas Agrícolas en el cultivo del banano, por considerarse a Ecuador como un referente mundial en la producción y exportación de dicha fruta, lo que representa la aplicación de normas higiénicas y sanitarias que garanticen la calidad e inocuidad del producto destinado al consumo humano. La información recabada parte de estudios dispuestos en revistas indexadas, los mismos que se encuentran en repositorios digitales como Dialnet, Scielo, Redalycs, Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca del Ecuador en temas relacionados a los BPA. En este sentido, cada uno de los apartados citados con antelación permite establecer la relevancia de la calidad e inocuidad en la producción y comercialización internacional de las frutas frescas y hortalizas, por considerarse cada a los procesos de precosecha y cosecha como un foco de contaminación de las mismas, situación que puede derivar en el incremento de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos que condicionan el estado de salud de los consumidores hasta convertirse en un problema de alimenticio social.

CAPÍTULO IV DESARROLLO DEL TEMA Para el Foro Mundial Bananero (2014) las buenas Prácticas Agrícolas, constituyen “las

0: FREIRE PEÑAHERRERA GENESIS.docx

57%

prácticas orientadas a la sostenibilidad ambiental, económicas y social inmersa en los procesos productivos de la acción de exportación agrícola, la misma que garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos y

de la producción no alimenticios” (p. 1). En este sentido, para realizar un análisis situacional de estos factores en la producción bananera ecuatoriana, resulta indispensable determinar que los BPA son importantes dentro de esta industria, donde sus intereses no solo se encuentran centrados en la sostenibilidad productiva y minimización del impacto ambiental, sino también en la prestación y aseguramiento de las actividades de cosecha, empaçado y transporte, las mismas que deben cumplir una serie de parámetros y condicionamientos higiénicos para ofertar una fruta inocua y de buena calidad para el consumo humano. Debido a esto, es necesario mencionar que existen actividades complementarias realizadas en el sector, las mismas que pueden generar riesgos relevantes para los trabajadores y estas deben ser

previstas dentro del proceso productivo del banano para que todos sus procesos sean eficientes. Por ello, la implementación de los BPA de una manera correcta logra limitar la presencia de múltiples riesgos, entre los que se encuentran:

- La contaminación microbiológica del agua, así como de las herramientas aplicadas durante todas sus fases productivas;
- Determinación de suelos inadecuados y con niveles de contaminación;
- Manejo y disposición inadecuada de herramientas o maquinarias;
- Almacenamiento errado de productos peligrosos y contaminantes químicos;
- Aplicación de dosis químicas inadecuadas que contaminan la fruta;
- Introducción de nuevas plagas, patógenos o enfermedades en el área productiva;
- Riesgo eminente de afectación a la salud de los trabajadores;
- Baja de calidad de la fruta;

- Baja en los niveles productivos generalizados de la fruta; Ante lo mencionado, son muchas las directrices que se han creado a nivel internacional, donde los BPA son ajustados de manera nacional y local por los países productores de banano, donde las organizaciones internacionales, grupos industriales, empresas y organizaciones civiles ayudan a su mejoramiento y aplicación eficiente. Debido a esto, para garantizar la calidad e inocuidad de las frutas frescas, especialmente la del banano, debe existir una adecuada aplicación de los BPA por las empresas agroexportadoras, muestra de aquello, es el esquema propuesto por GlobalG. A.P., organización del sector privado encargada de emitir certificaciones, donde alrededor de 400 organizaciones, entre los que se encuentran productores, minoristas, industrias y proveedores de servicios complementarios se apoyan directamente de esta iniciativa para lograr obtener una certificación productiva de calidad. Para obtener una certificación de GlobalG. A.P., es necesario que los productores bananeros cumplan con una serie de Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento (CPCC) establecidos para frutas y verduras, los mismos que abarcan a todas las etapas productivas, donde se incluye la precosecha, la gestión de suelo y la aplicación de productos de protección vegetal, incluyéndose de manera paralela y consecutiva los procesos poscosecha, el manejo de productos y almacenamiento de la fruta en la finca CITATION FAO15 \l 12298 (FAO, 2015). La revisión documental sobre las exigencias y certificaciones en el proceso productivo del banano conlleva a citar los datos de certificación emitidos por GlobalG A.P. en el 2016, donde se establece que: los países que poseen mayor superficie de banano certificados por esta organización se encuentran conformados por Ecuador (71800 he), Colombia (42500 he), Guatemala (29000 he), Costa Rica (26000 he) y república Dominicana (14600), cifras que representan alrededor del 70% de la superficie total de banano dispuesto por esta empresa certificadora, lo que representa un accionar del 10% en América, mientras que en Asia su intervención alcanza el 6% y el 1% en otras regiones del mundo que ampara alrededor de 32 países. Demerutis Peña (2015) en su artículo Requerimientos de calidad y seguridad en la

exportación de frutas y verduras tropicales hacia los mercados internacionales, menciona que “en la actualidad existen una serie de restricciones sobre el uso de agroquímicos en los procesos de precosecha y poscosecha, situación que ha derivado en una problemática posible relacionada a enfermedades gastrointestinales en los consumidores” (p. 2). De manera general, este sentir social ha incrementado la necesidad de que las empresas agroexportadoras de frutas y verduras frescas demuestren la calidad e inocuidad de sus productos para el consumo humano. De manera tradicional, los sistemas de exportación de frutas y verduras tropicales exigía la aplicación de controles efectivos fitosanitarios con la finalidad de responder al desarrollo de enfermedades que generaban una serie de reclamos en la calidad de los productos dispuestos a comercialización en los mercados internacionales. Por ello, en la actualidad, dichos controles y exigencias se han incrementado de manera generalizada, situación que conlleva a los productores a demostrar a los usuarios que sus productos son frescos, sanos y seguros para su consumo durante su vida útil CITATION Dem15 \l 12298 (Demerutis Peña, 2015). El surgimiento de un nuevo escenario de control ha provocado la aplicación de normas internacionales de seguridad alimentaria inmersas en la producción de las frutas y verduras frescas de exportación, factor elemental que permite obtener un nivel de trazabilidad del producto de manera eficiente, a la vez que se promueve la reducción en el uso de plaguicidas para el control fitosanitario, minimizando la posibilidad de provocar problemas en la salud de los trabajadores y consumidores, especialmente de enfermedades gastrointestinales. Por ello, en la actualidad los mercados nacionales e internacionales se han vuelto más exigentes con la calidad e inocuidad de sus productos, especialmente de las frutas y verduras, por lo que los factores restringentes de la inocuidad, deben estar debidamente acompañado de un paquete tecnológico aplicado en la pre como poscosecha, que les garantice y permita llegar con calidad al mercado de consumo final. Para muchos autores, sus procesos investigativos determinan que la calidad provienen del campo, donde las prácticas y técnicas recomendadas para los procesos productivos de las frutas deben ser aplicados de una manera eficiente, las mismas que van desde la garantía en la etapa de recolección, el traslado a los centros de acopio con técnicas viables que permita la reducción de los daños físicos en la misma, incorporándose operaciones direccionadas al acondicionamiento del producto para su comercialización. Demerutis Peña (2015) considera en su estudio que, “cada una de las fases productivas son importantes para garantizar la calidad e inocuidad de la frutas y hortalizas, dándole mayor énfasis a la recolección y empaçado de la misma”(p. 23). Por ello, el interés de la investigación se centra en el proceso de manipulación del producto durante la etapa del sistema de poscosecha, donde se debe tener como prioridad el aseguramiento de la calidad del producto, mientras dure el acondicionamiento y empaçado; por lo que las operaciones recurrentes de recepción, lavado, secado, encerado y pre-enfriado suelen volverse críticas.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Una vez concluida la revisión documental y literaria se concluye que: Surge la necesidad en el aseguramiento de la calidad e inocuidad de las frutas frescas (banano) para lograr reducir al máximo los riesgos microbianos es necesario aplicar nuevos procedimientos productivos, mejorando el manejo de las actividades poscosecha y comercialización de las frutas. De la misma manera, se establece que las operaciones de cosecha, empaque, carga,

descarga, almacenaje son incidente en los factores de contaminación directa e indirecta generados por contactos con otros productos o superficies contaminadas, situación que se encuentra muy independiente de la aplicación de las normas y directrices empleadas de manera inicial por las productoras, lo que determina la importancia de aplicar las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en el proceso productivo del banano. Los productores, inspectores, personas encargadas de la compra de las frutas que entran en contacto directo con el producto, adopten la ejecución de las buenas prácticas de higiene como un requerimiento indispensable como manejo de la calidad e inocuidad de las frutas frescas orientadas a garantizar la salud alimentaria de los consumidores. Los exportadores que cumplen con las exigencias dispuestas, deben manejar certificaciones de sus procedimientos, así como de sus operaciones productivas, entre las que se encuentran: la práctica agrícola eficiente que reduzca los riesgos de contaminación durante la pre y poscosecha; la higiene y seguridad del personal encargado del empaque, determinación y control de las fuentes contaminantes, especialmente de heces fecales, control efectivo de las fuentes de contaminación alrededor del área de empaque, entre otros.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Acosta Reveles, I. (2013). Balance del modelo agroexportador en América Latina al comenzar el siglo XXI. Mundo Agro, 1.

Barsky, O. (2013). La Reforma Agraria Ecuatoriana. Flacso, 221.

Burbano, M. (2014). La agroexportación como enfoque de sistemas. Disertaciones de procesos, 22.

Bussines Aliance for Segure Commerce. (2015). Los principales productos agrícolas de exportación del Ecuador. . Obtenido de Bussines Aliance for Segure Commerce: <http://basguayaquil.org/los-principales-productos-agricolas-de-exportacion-del-ecuador/>

Demerutis Peña, C. (2015). requerimientos de calidad y seguridad en la exportación de frutas y verduras tropicales hacia los mercados internacionales. Revista Iberoamericana de tecnología Psotcosecha.

FAO. (2013). Las empresas transnacionales en la economía mundial del banano. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación:

0: ARBELAÉZ BONÍN RUDY.docx

100%

<http://www.fao.org/docrep/007/y5102s/y5102s09.htm>

FAO. (2015). Buenas prácticas agrícolas para bananos. Obtenido de

0: http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/manual_completo.pdf

75%

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura:

<http://www.fao.org/>

[world-banana-forum/projects/good-practices/good-agricultural-practices/es/](http://www.fao.org/world-banana-forum/projects/good-practices/good-agricultural-practices/es/)

Foro Mundial Bananero. (2014). Buenas Prácticas Agrícolas. FAO.

Gutierrez, N. (2015). Importancia de la inocuidad en frutas y hortalizas. Secretaría de Desarrollo Rural, 16.

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2014). Manual de Aplicabilidad de Buenas Prácticas Agrícolas de Banano. Quito: MAGAP.

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2015). Buenas Prácticas Agrícolas para Hortalizas y Verduras. Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca.

Ministerio de Comercio Exterior. (2017). Informe sobre el Sector Bananero Ecuatoriano. Quito.

Moreno, J., Blanco, C., & Mendoza, R. (2014). Buenas Prácticas Agrícolas en el cultivo del banano en la región del Magdalena. revista Agrícola Augura, 12.

Piñeiro, M., & Díaz, L. (2014).

0: http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/manual_completo.pdf

79%

Mejoramiento de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas: un enfoque práctico manual para multiplicadores. Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias (ESNS), 5.

Rodríguez, M. (2015). Manual de Procedimiento de Buenas Prácticas de Manejo y Empaque de Frutas de Piñas y Procesos de Exportación. Revista del Consejo Nacional de Competitividad, 10.

Serrano, M. L. (2017). LA SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL EN EL SECTOR PRODUCTIVO BANANERO DEL CANTÓN MACHALA. Conference Proceedings. (2017) Vol. 1, 3.

Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias . (2014). Aplicación de programas para el mejoramiento de la calidad e inocuidad en la cadena de suministros de frutas y hortalizas: beneficios y desventajas. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación, 1.

Waters, W. (2014). El desarrollo de las agroexportaciones en el Ecuador: la primera respuesta empresarial. Flacso Andes, 25.

Hit and source - focused comparison, Side by Side:

Left side: As student entered the text in the submitted document.

Right side: As the text appears in the source.

Instances from: FREIRE PEÑAHERRERA GENESIS.docx

3 85%

ambiental, económica y social de los procesos productivos de explotación agrícola, encargados de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos y productos no alimenticios

3: FREIRE PEÑAHERRERA GENESIS.docx 85%

ambiental, económica y social para los procesos productivos de la explotación agrícola que garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos y
de los productos no alimenticios" (

6 57%

prácticas orientadas a la sostenibilidad ambiental, económicas y social inmersa en los procesos productivos de la acción de exportación agrícola, la misma que garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos y

6: FREIRE PEÑAHERRERA GENESIS.docx 57%

prácticas orientadas a la sostenibilidad
ambiental, económica y social para los procesos productivos de la explotación agrícola que garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos y

Instances from: ARBELAÉZ BONÍN RUDY.docx

7 100%

<http://www.fao.org/docrep/007/y5102s/y5102s09.htm>

7: ARBELAÉZ BONÍN RUDY.docx 100%

<http://www.fao.org/docrep/007/y5102s/y5102s04.htm>

Instances from: <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2004/07/07/13250.php>

2 80%

extremar los controles y valorar aquellas estrategias que facilita la localización de las vías

2: <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2004/07/07/13250.php> 80%

extremar los controles en origen, y valorar todas aquellas estrategias que permitan la localización de las vías

Instances from: http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/manual_completo.pdf

1 100%

Mejoramiento de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas: un enfoque práctico manual para multiplicadores

1: http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/manual_completo.pdf 100%

Mejoramiento de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas: un enfoque práctico manual para multiplicadores

4 100%

reducir los riesgos de contaminación asociados con la producción y comercialización de las frutas

4: http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/manual_completo.pdf 100%

reducir los riesgos de contaminación asociados con la producción y comercialización de las frutas

8 75%

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura:

<http://www.fao.org/>

8: http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/manual_completo.pdf 75%

Organización de las Naciones Unidas para La Agricultura y la Alimentación,FAO.<http://www.fao.org/>

9 79%

Mejoramiento de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas: un enfoque práctico manual para multiplicadores. Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias (ESNS), 5.

9: http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/manual_completo.pdf 79%

Mejoramiento de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas: un enfoque práctico manual para multiplicadores

Elaborado por: Dra. Maya Piñeiro Ing. Luz Berania Díaz Ríos
Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias
(ESNS)

Instances from: <http://basc-guayaquil.org/los-principales-productos-agricolas-de-exportacion-del-ecuador/>

5 47%

ProEcuador (2014), la oferta mundial de banano proveniente de Ecuador se ubica en un 30%, lo que representa el 10% de las exportaciones totales y el segundo rubro

5: <http://basc-guayaquil.org/los-principales-productos-agricolas-de-exportacion-del-ecuador/> 47%

ProEcuador, el 30% de la oferta mundial de banano proviene de Ecuador, siendo el mayor exportador en el mundo. Esta fruta representa el 10% de las exportaciones totales y el segundo rubro