

ARTÍCULO DE OPINIÓN

BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS

“La calidad alimentaria con cimientos en la inocuidad”

En los últimos 60 años, los sistemas productivos han cambiado radicalmente, siendo cada vez menos unidades productivas, pero más extensas. Al 2050 se necesitará el doble de la cantidad de alimentos que fueron producidos en el año 2012, eso hace que la producción de alimentos sea cada vez más importante.

La evolución del comercio global de los productos agropecuarios, así como la incesante exigencia de los consumidores, han tornado a las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos y a las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias pilares fundamentales dentro de la economía de los países, tanto productores y exportadores; así como consumidores e importadores, pues son éstos los primeros temas a ser negociados previo el establecimiento del comercio.

Los consumidores son cada vez más exigentes y el rol que el Estado desempeña es determinando desde el punto de vista normativo, plasmando a través de normas, potenciando la calidad e inocuidad de los productos impactando directamente sobre la calidad de vida de los productores, en especial de los pequeños, permitiendo el acceso a nuevos mercados.

Lo expuesto anteriormente, indudablemente ha elevado los estándares de calidad que han derivado en exigencias públicas y privadas a la industria manufacturera, quienes deben cumplir con certificaciones de todo tipo (obligatorias y/o voluntarias), sobre todo de los procesos de producción como las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, Análisis de Riesgos y de Puntos Críticos de Control – HACCP (por sus siglas en inglés), diferentes tipos de Normas ISO y otros.

En 2010, 31 agentes causaron 600 millones de casos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) y 420 000 muertes. Las causas más frecuentes de ETA fueron los agentes etiológicos de enfermedades diarreicas, en particular los

norovirus y *Campylobacter* spp. Los agentes etiológicos de ETA diarreicas causaron alrededor de 230.000 muertes, destacando en este aspecto *Salmonella entérica* no tifoidea, que además de diarrea también causa enfermedad invasiva [1].

Siendo la materia prima de los productos elaborados el primer eslabón en la calidad de los productos finales, las buenas prácticas agropecuarias (BPA), así como su proceso de certificación (voluntaria en el Ecuador para la producción con destino nacional y obligatoria para la agroexportación), se tornan vitales en la cadena productiva pues incrementan la protección de salud del consumidor, proveyendo alimentos no solo sanos sino también inocuos, es decir que no van a causar ningún daño al consumidor luego de su consumo, con la garantía que están libres de contaminantes (microbiológicos, metales pesados, residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos veterinarios) o que estos están dentro de los límites que indica la normativa; velando por la integridad del trabajador del campo y la protección del ambiente.

Las Buenas Prácticas Agropecuarias se fundamentan sobre cuatro pilares fundamentales, estos son: Inocuidad de Alimentos, Cuidado del trabajador, Cuidado del ambiente y Bienestar Animal, conjugando en el sitio de producción que los productos den garantía de inocuidad y calidad.

En el año 2007 la Autoridad Sanitaria Ecuatoriana, ahora la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario - AGROCALIDAD, emitió su primera recomendación de BPA, ampliando hasta la fecha 29 guías y 5 manuales de BPA en los principales productos ecuatorianos, logrando hasta el año 2018 certificar a 145 productores. El año 2019 es declarado como el “Año de las Buenas Prácticas Agropecuarias” impulsando a través de varios incentivos la certificación, el productor puede acceder a una línea de crédito exclusiva para la certificación de BPA, los pequeños productores

asociados reciben la gratuidad de la certificación y los análisis de laboratorio de agua, suelo y residuos de plaguicidas, uno de los más importantes incentivos es la ley de simplificación tributaria reduciendo los impuestos a los productores certificados, obteniendo hasta la fecha cerca de 1300 productores certificados a nivel nacional [2].

La Equivalencia de Esquemas es una herramienta que permite a los productores acceder a un mayor número de certificaciones, de este modo la Agencia desarrolló un trabajo exhaustivo con Global GAP, esquema reconocido a nivel mundial, obteniendo la equivalencia técnica con este esquema, así como con Flor Ecuador y Certificación Orgánica.

Para lograr impactar en los consumidores, la Agencia realizó el procedimiento de registro del sello BPA, ante la Secretaría Nacional de Derechos Intelectuales - SENADI, marcando un hito histórico en el proceso de certificación estatal, creando un sistema de trazabilidad que permite identificar en cada uno de los alimentos certificados, su procedencia, con un código QR que permite inclusive contactar a los productores, dando garantías de los productos.

Los mercados de destino son cada vez más exigentes, por un lado, nuestro principal socio comercial los Estados Unidos a través de la su Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos - FSMA y el módulo de productos frescos, otro de los socios más importantes es la Unión Europea y su reciente regulación a través del nombrado Pacto Verde. Dichos países buscan proteger la salud de sus consumidores, sobre una base de procedimientos cuyos pilares son las Buenas Prácticas.

Las Buenas Prácticas Agropecuarias se pueden implementar con materiales de la zona, en muchos casos reciclando, cuyo proceso impacta de manera positiva en el proceso producto, optimizando costos de producción, disminuyendo pérdidas y desperdicio de alimentos, pero sobre todo abriendo la posibilidad de acceder a los mercados más exigentes, a nivel local e internacional, fortaleciendo el sistema productivo ecuatoriano, ofreciendo no solo los productos de la mejor calidad sino dando una garantía de inocuidad alimentaria.

Ecuador certificado hacia el 2022, es la meta a

mediano plazo de AGROCALIDAD, acceder a los mercados más exigentes y cumplir las regulaciones de destino, ese es el camino trazado en el marco de una política agropecuaria sólida y destinada a proteger la producción ecuatoriana.

Referencias

[1] Organización Mundial de la Salud [Internet] U.S. ; c2015. [acceso 27 de noviembre de 2020]. Disponible en: ESTIMACIONES DE LA OMS SOBRE LA CARGA MUNDIAL DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/200047/WHO_FOS_15.02_spa.pdf;jsessionid=15F78A93A249D8C42F984D2F3DD7FA36?sequence=1

[2] Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario, Ecuador. [27 de noviembre de 2020]. Disponible en: DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: https://www.agrocalidad.gob.ec/?page_id=39146



Larry Mauricio Rivera Jara es Tecnólogo de Alimentos del Instituto Ecuatoriano de Productividad, Ingeniero Industrial de Alimentos de la Universidad Tecnológica Equinoccial y Máster en Agroindustria de la Universidad de las Américas.

Autor de varias propuestas de resoluciones técnicas de regulación y control de la inocuidad de alimentos a nivel nacional, auditor de varias normas como HACCP, ISO 22.000, Primus GFS, instructor de Ley FSMA de los Estados Unidos y líder de la actualización de las normas de lácteos del país, así como:

- Supervisor de Planta de la cadena internacional Gate Gourmet.
- Auditor y Capacitador para SGS del Ecuador,
- Responsable de Proyectos de Seguridad y Soberanía Alimentaria en el Ministerio de Agricultura y Ganadería.
- Especialista de Certificación de Buenas Prácticas.

- Experto del Servicio Ecuatoriano de Acreditación SAE, para temas agrícolas.
- Profesor de la Universidad de las Américas en la materia de Buenas Prácticas de Manufactura, Ley FSMA y Estudio de caso.
- Presidente del Comité Técnico de Lácteos del país.

Además, ha representado al país en el Simposio sobre Tecnología de Alimentos -SITA, La Inocuidad de Alimentos en el Ecuador (Asociación Ecuatoriana de Zamoranos), Global GAP Tour Mundial , Buenas Prácticas Agrícolas, Habitación III , La Inocuidad de Alimentos en el Ecuador, la CUMBRE MUNDIAL DE AGROINDUSTRIA, Sistema Nacional de Inocuidad y el Primer Simposio Internacional de la Cadena del Queso (Colombia).

En la actualidad es Director Nacional de Inocuidad de Alimentos en la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario, conduciendo la política de Inocuidad de Alimentos en su fase primaria de producción, Centros de Faenamiento, Vigilancia y Control de Contaminantes en los principales productos de consumo y de exportación del país, la Resistencia a los Antimicrobianos, Leche cruda y Buenas Prácticas Agropecuarias.

Larry Mauricio Rivera Jara
Magister en Agroindustria



Máster en Zootecnia de la Universidad de Warmia y Mazuria en Olsztyn, Polonia.

Especialista en Negociaciones Comerciales Internacionales de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

Tiene más de 20 años de experiencia ya que ha trabajado con todo el sector agropecuario a nivel nacional e internacional, tanto en el sector público y privado, logrando alcanzar un conocimiento profundo de su problemática, necesidades y aportar con soluciones especialmente en los sectores: cárnico, lácteo, farmacéutico veterinario, comercial y con los gremios de productores.

Trabajó en el Ministerio de Comercio Exterior e Inversiones como Director de México, Centroamérica y El Caribe. Ex - Docente de la Escuela de Posgrados, Maestría en Agroindustria con Mención en Calidad y Seguridad Alimentaria, Universidad de la Américas – UDLA, Quito.

Actualmente se desempeña como Coordinador General de Inocuidad de Alimentos en la Agencia de Regulación y Control Fito Y Zoonosanitario y como:

- Presidente de la Comisión Interamericana de Agricultura Orgánica - CIAO (ago-2016 – hasta la fecha).
- Presidente del Comité Conjunto FAO/OMS para América Latina y El Caribe-CCLAC - Codex Alimentarius desde octubre 2020.
- Presidente de Comité Nacional del Código de Alimentación, Codex Alimentarius, ECUADOR.
- Jefe de Delegación de Ecuador ante la Comisión del Codex Alimentarius, Comité del Codex sobre Contaminantes en los Alimentos y el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.
- Miembro de misiones comerciales de Ecuador ante Chile, Colombia, Corea del Sur, India, Perú, Turquía y UE.
- Presidente Grupo Mundial de Trabajo por medios electrónicos copresidido por Brasil y Ghana para el establecimiento de niveles máximos de cadmio en el chocolate y productos derivados del cacao del Codex Alimentarius.
- Presidente del Grupo de Trabajo Electrónico, dentro del Comité del Codex sobre Contaminantes en los Alimentos, encargado de preparar un Anteproyecto de Norma para el establecimiento de niveles máximos de cadmio en el chocolate y productos derivados del cacao (2014-2017) (2018- a la fecha).

Rommel Aníbal Betancourt Herrera
Máster en Zootecnia