



ALIMENTOS *para* LAS CIUDADES

Alimentos frescos

El empaque adecuado de los productos frescos conserva la calidad a lo largo de la cadena productor-consumidor urbano.

Los empaques protegen los productos contra los daños mecánicos y las condiciones medioambientales desfavorables



FAO/S. Gallat

Los desafíos...

El crecimiento de las poblaciones urbanas, el cambio de la percepción de la calidad e inocuidad de los alimentos por parte de los consumidores, junto con el aumento de los ingresos y el poder adquisitivo en las ciudades, han determinado el abandono del consumo de los alimentos básicos ricos en hidratos de carbono y los alimentos muy procesados en favor de alimentos de mayor valor, frescos o

Los alimentos frescos consumidos por los habitantes de las ciudades provienen principalmente de las zonas rurales y con el proceso de expansión de las ciudades también se expande la cadena de suministro rural-urbana. A causa del carácter altamente perecedero, los alimentos frescos se deben manipular con extremo cuidado si se desea mantener su calidad del productor al consumidor. Esto significa un desafío para las cadenas de suministro existentes, en las cuales la calidad del producto que llega a los mercados urbanos es generalmente irregular y a menudo plantea peligros de inocuidad alimentaria por el uso de aguas contaminadas, por las condiciones de almacenamiento inapropiadas, y entre ellas, la falta de control de la temperatura y las deficientes prácticas de manipulación y transporte. Una mayor calidad del producto fresco requiere mejorar las infraestructuras existentes, en particular, el acceso al agua potable, equipos de refrigeración, nuevas tecnologías de conservación, envases adecuados para el almacenamiento y la distribución, servicios de limpieza y gestión de desechos y, especialmente, medios de transporte eficaces.

Las tecnologías apropiadas y las buenas prácticas impiden el deterioro y mantienen la calidad de los alimentos frescos, como estas manzanas en un supermercado en Zambia

FAO/D. Njile

minimamente procesados (especialmente frutas y hortalizas) que se consideran superiores desde el punto de vista nutricional. Estas tendencias proporcionan oportunidades para mejorar las cadenas de suministro de productos frescos, garantizando una mayor calidad e inocuidad a los consumidores y mayores beneficios para los productores.

La respuesta de la FAO...

Para los alimentos frescos, la FAO recomienda aplicar los sistemas de gestión de calidad, como las buenas prácticas agrícolas (BPA), las buenas prácticas de higiene (BPH), las buenas prácticas de manufactura (BPM) y el análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP), garantizando de tal modo que se mantenga la calidad en cada una de las etapas de la cadena. La Organización también aspira a incrementar el valor del producto por medio de la aplicación de tecnologías de relación costo-eficacia y respetuosas del medio ambiente, especialmente aquellas que contribuyen a la reducción de las pérdidas, aumentan la eficacia del sistema de postproducción y proporcionan la calidad y la comodidad demandada por los consumidores. A nivel institucional, la FAO participa con las autoridades locales, los organismos normativos y los encargados de la formulación de políticas para facilitar el suministro de servicios e infraestructuras necesarias para mantener la calidad e inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria.

El empaque de las frutas y las hortalizas frescas es una etapa importante de la cadena que une el productor al consumidor urbano

FAO/S. Gallat



La acción de la FAO...

Operaciones poscosecha. En su forma líquida, el agua se usa para el lavado, el enfriamiento hídrico y el transporte por vías acuáticas de frutas, hortalizas, raíces y tubérculos frescos, mientras que en forma de hielo se usa para enfriar con el fin de evitar el deterioro de las frutas y hortalizas frescas. Los países en desarrollo deben afrontar numerosos problemas para procurar agua de alta calidad con la que se pueden llevar a cabo estas operaciones y a menudo existe un elevado peligro de contaminación de los productos frescos, debido a los microorganismos y los contaminantes presentes en el agua. Actualmente, la FAO trabaja en su programa normativo para preparar un manual práctico que proporcionará las directrices específicas sobre las normas relativas al agua potable y las mejores prácticas a los efectos de aplicarlas en las operaciones mencionadas.



Debido al aumento de los ingresos disponibles, los consumidores urbanos tienen un mejor acceso a comidas prácticas y de fácil preparación

causados por las plagas y a los problemas de comercialización y de transporte. La Organización ha creado la Red de información sobre operaciones poscosecha (INPHO) con el apoyo y la colaboración de la Sociedad Alemana de Cooperación Técnica (GTZ) y el Centro de cooperación internacional en investigación agrícola para el desarrollo (CIRAD), con el objeto de mejorar el acceso a los datos técnicos y estimular el intercambio de información entre las diferentes partes interesadas, favoreciendo de tal modo las actividades dirigidas a evitar las pérdidas poscosecha. www.fao.org/inpho

Tecnologías y buenas prácticas. En los proyectos de campo, la FAO desarrolla y difunde tecnologías y buenas prácticas orientadas a evitar la pérdida de millones de toneladas de frutas, hortalizas, raíces y tubérculos frescos en los países en desarrollo, debido a la manipulación y almacenamiento inadecuados, a los daños



FAO/D. Njie

Productos frescos en el estante de un supermercado en Lusaka, Zambia. Cada vez más, los supermercados se convierten en importantes puntos de venta al detalle de productos alimenticios en las zonas urbanas de los países en desarrollo. A medida que los agricultores se esfuerzan por respetar las rigurosas normas de calidad de sus puntos de venta, mejora la calidad y la inocuidad de los alimentos vendidos localmente

Envasado y empackado. Los alimentos frescos suministrados en las zonas urbanas se deben empackar de manera adecuada para que mantengan la calidad y la inocuidad, y para prolongar su vida útil. Además, el empacke utilizado deberá ofrecer la comodidad exigida por los consumidores urbanos. En su programa normativo, la FAO realiza estudios orientados a aumentar la disponibilidad y el acceso a los materiales de empacke y a identificar las opciones en pequeña escala y de bajo costo para sistemas de empackado apropiados en los países en desarrollo de África, Asia y América Latina.

Sistemas de rastreo o trazabilidad. Los alimentos frescos consumidos en las zonas urbanas de los países en desarrollo se hallan cada vez más en los supermercados, que ejercen una gran influencia sobre sus proveedores en términos de rastreabilidad. Las actividades en curso de la FAO están orientadas a desarrollar sistemas de rastreo para los actores de pequeña escala del sector de frutas frescas en Kenya y Sudáfrica.



FAO/D. Njie

La calidad, inocuidad y comodidad de los alimentos frescos envasados atraen al consumidor que vive el ritmo acelerado de la vida urbana



Alimentos para las ciudades – Esfera multidisciplinaria
ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN
www.fao.org/fcit/index.asp

Para mayor información, contacte con:

FAO, Dirección de Infraestructura Rural y Agroindustrias
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia
AGS-Registry@fao.org
www.fao.org/ag/ags/home/es/agst.html