



La industria hortícola se adapta actualmente a la certificación de la calidad en la cadena alimentaria y el consumidor se vuelve exigente al reclamar la “calidad total”.

Preservación de la calidad

La preservación de la calidad, la llamada post-cosecha, no es una simple cuestión publicitaria sobre líquidos que combaten el moho de la piel de las naranjas o ceras que las abrillantan; se trata de la experiencia y capacidad de innovación de todo el colectivo hortícola.



Pere Papasseit
ppt@ediho.es

En una columna periodística, Manuel Vicent declara haber escrito en una tabla de pino el siguiente aviso: “En esta huerta, a la hora de comer, oh, peregrino, tienen absoluta preferencia la mosca blanca, el pulgón, la cochinilla, la babosa, cualquier pájaro e incluso los jabalíes que bajan del monte a por melones. Primero que coman ellos y las sobras (...) nos las comeremos mis amigos y yo bajo la parra”.

El Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (ARICPC) —en inglés HACCP— comenzó a desarrollarse cuando la NASA tenía como meta establecer el “Defecto Cero” como programa para garantizar la seguridad de los alimentos que suministraban a los astronautas. Por una parte, la industria hortícola se adapta actualmente a la certificación de la calidad en la cadena alimentaria —Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)—; por otra, el consumidor se vuelve exigente al reclamar la “calidad total”, la misma de la que gozaban los astronautas, y exige primordialmente prácticas eficaces de higiene desde los productores hasta los puntos de venta.

En Almería, el área con la mayor concentración mundial de cultivos intensivos, Francisco Vargas, presidente de ASAJA, señala que para mejorar la calidad de las frutas y hortalizas y evitar la proliferación de plagas “tenemos que mejorar los invernaderos”, y asegura que “el invernadero tipo parral ya está anticuado”. Ahora en Almería se sufre una época de crisis “esperemos pasajera y no estructural”, dicen en la COAG. No obstante, en la industria hortícola moderna aparecen por todas partes plagas y virus difíciles de combatir, y los precios medios están a la baja.

La preservación de la calidad, la llamada post-cosecha, no es una simple cuestión publicitaria sobre líquidos que combaten el moho de la piel de las naranjas o ceras que las abrillantan; se trata de la experiencia y capacidad de innovación de un colectivo tan amplio en el cual participan desde la comunidad científica y los agricultores utilizando las aplicaciones de la tecnología hortícola en sus empresas: nutríficos, plásticos, mallas, invernaderos y equipos de riego, maquinaria de producción y recolección agrícolas, semillas y viveros, etc., y junto a todo ello el valor intangible de la formación y el conocimiento.

Este año 2001 el número Extra de la revista Horticultura está dedicado a la preservación de la calidad. Coincidiendo con el criterio de F. Remojaro y otros autores, aquí en estas páginas la calidad de los productos hortícolas se define por igual tanto, desde aspectos que intervienen en la precosecha —los factores de cultivo— como, desde el punto de vista del consumidor, porque de éste depende “su concepto” de calidad o el grado de aceptación de los productos.

En esta editorial nuestros autores y colaboradores saben que “lo que no se publica no existe”, y si los empresarios y técnicos hortícolas no están al día en cuanto a conocimientos tampoco se avanza.