



El CESAVERIN ejecuta de manera directa el siguiente programa en el estado de Sinaloa.



Programa de Inocuidad Agroalimentaria

Misión

Promover y colaborar en la implementación de los sistemas de reducción de riesgos de contaminación en las empresas adheridas al programa de inocuidad agroalimentaria, con la finalidad de minimizar los riesgos de contaminación presentes en la producción primaria de los alimentos de origen agrícola.

Visión

Lograr que las empresas adheridas al programa de inocuidad agroalimentaria implementen los sistemas de reducción de riesgos de contaminación y obtengan el reconocimiento del **SENASICA**, con lo cual se reconoce su competitividad en la producción y comercialización de productos de calidad e inocuidad en el estado de Sinaloa.

Inocuidad

Es la condición de los alimentos que garantiza que no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

La inocuidad es uno de los cuatro grupos básicos de características que junto con las nutricionales, las organolépticas y las comerciales componen la calidad de los alimentos.

Reseña Histórica

El tema de inocuidad alimentaria empezó a difundirse a través de los medios de comunicación de los Estados Unidos de Norteamérica a principios de los años noventa, cuando surgieron brotes de enfermedades infecciosas atribuidas al consumo de alimentos en mal estado. Desde entonces, ese país ha establecido sistemas de control preventivos.

En mayo de 1997 el presidente Bill Clinton anuncia una iniciativa para mejorar el sistema de

inocuidad de alimentos la cual es conocida como seguridad de los alimentos “Del Campo a la Mesa”, a fin de reforzar aun mas la inocuidad de los productos hortícolas y frutícolas para consumo en fresco, domésticos e importados”.

En Junio de 1999, la Food and Drug Administration (FDA) publicó la “Guía para reducir al mínimo el riesgo microbiano en los alimentos, en el caso de frutas, y hortalizas frescas.

Considerando la apertura comercial de los productos alimentarios a nivel internacional y la suscripción de acuerdos en este ámbito, las autoridades sanitarias de los países han considerado prioritario el establecimiento de políticas que aseguren la inocuidad de los alimentos y su acceso a los mercados nacionales e internacionales.

En Diciembre de 2000 el gobierno mexicano incorpora el tema de alimentación como nuevo eje rector de la actividad sustantiva de la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo rural, Pesca y Alimentación.

A partir de Julio de 2001 la **SAGARPA** adquiere competencia en Inocuidad de Alimentos, la cual se encuentra expresada en el Reglamento Interior de la Secretaria de Agricultura y en la Ley de Desarrollo Sustentable.

El Reglamento Interior de la **SAGARPA**. Establece atribuciones específicas al Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (**SENASICA**)

El plan nacional de desarrollo 2001-2006, establece dentro de sus estrategias para promover el desarrollo y la competitividad empresarial, que el desarrollo agropecuario y pesquero es fundamental para elevar el bienestar de segmentos importantes de la población. Mejorar sustancialmente la aportación de estos sectores al desarrollo requiere integrar las actividades agropecuarias y pesqueras a cadenas de valor mas amplias, que tengan posible aumentar la inversión, elevar la creación de empleos y los salarios, maximizando los beneficios para todos los participantes, mediante nuevos conocimientos y tecnología avanzada, se buscara que los productos agropecuarios cumplan las mas estrictas normas de calidad y certificación de inocuidad.

La apertura comercial internacional tiende a la disminución de barreras arancelarias en el intercambio de productos y subproductos agropecuarios, acuícola y pesqueros, con el objeto de fomentar el comercio, incrementar la productividad del sector agroalimentario y asegurar la inocuidad alimentaria.

En el año 2002, inician los trabajos del Comité Estatal de Sanidad Vegetal en materia de Inocuidad Alimentaria, con un Programa de Inducción a **BPA** y **BPM** en el cultivo de Mango.

2003 Establecimiento de las Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo en Frutas y Hortalizas.

2004 Implantación de las Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo en Frutas y Hortalizas.

La responsabilidad del control de los riesgos microbiológicos, físicos y químicos recae sobre los individuos que intervienen en todas las fases de la cadena alimentaria, desde la producción en el campo, hasta el consumidor final.

Descripción del departamento

Formamos parte del Comité Estatal de Sanidad Vegetal del Estado de Sinaloa (**CESAVESIN**), somos el área responsable del Programa de Inocuidad Agrícola que en coordinación con el Gobierno Federal, Estatal y productores, fomenta la producción de frutas y hortalizas seguras para el consumidor.

El departamento de inocuidad establece su filosofía en la riqueza de los seres humanos que dan vida al equipo. Creemos en la mayor riqueza que aporta el trabajar, como un equipo, con el dinamismo que proporciona la variedad de enfoques y la pluralidad de ideas. Queremos que esto último sea una fuente principal de nuestro compromiso innovador.

Objetivos del departamento

Inducir, implementar e implantar programas de inocuidad entre los productores, a través del desarrollo y aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo en la producción de frutas y hortalizas.

Políticas del departamento

- Personal con carrera profesional en el área de alimentación (Ing. Agrónomo, Biólogo, Químico, etc.).
- Capacitado en el tema de inocuidad agroalimentaria.
- Usar uniforme
- Cumplir con los compromisos de trabajo

Principios básicos del departamento de inocuidad

- Un lugar para cada cosa y cada cosa en su lugar.
- Cada persona es responsable de su propia calidad.
- Cero materiales extraños en el área de trabajo.
- Todo visible.
- Prevención no corrección.
- Información de calidad.
- Solución de problemas mediante trabajo en equipo.
- Disponibilidad.

Valores del departamento de inocuidad

- Honestidad
- Sinceridad

- Respeto
- Comunicación
- Compromiso
- Puntualidad
- Calidad en el servicio
- Orden
- Limpieza
- Disciplina

Algunos principios básicos que aseguran la inocuidad de los alimentos.

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

Métodos de cultivo, cosecha y transporte de productos agrícolas, desarrollados y aplicados para asegurar su buena condición sanitaria, mediante la reducción de riesgos de contaminación biológica, química y física.

Buenas Prácticas de Manejo (BPM).

Conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en el proceso realizado en las instalaciones de manejo y empaque de frutas y hortalizas, con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación del producto empaquetado.