

El papel de las Instituciones de enseñanza e Investigación en la solución de la problemática en Inocuidad Alimentaria en Mexico. Experiencias en el Colegio de Postgraduados

Socorro Anaya Rosales, Profesora Investigadora. Colegio de Postgraduados, Campus Montecillo.
Correspondencia: cocoan@colpos.mx.

En respuesta a la exigencia de los mercados nacionales e internacionales en materia de inocuidad de productos de origen agrícola, a partir del 2001 el Gobierno Mexicano, a través del SENASICA (Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria) y COFEPRIS, han centrado sus esfuerzos en la implementación de programas de inocuidad alimentaria con la finalidad de apoyar las exportaciones mexicanas, estimadas en 197 M de toneladas de alimentos agropecuarios producidos con un valor estimado de más de 16 mil M de dólares.

El Colegio de Postgraduados como Institución de Investigación y enseñanza, desde el 2005 ha desarrollado programas de capacitación y evaluación en modalidad presencial y a distancia en Inocuidad Alimentaria. Esta colaboración entre el CP y SENASICA ha cobrado mayor importancia dentro del marco normativo que establece el Servicio Civil de Carrera y que hace obligatorio la implementación de un Programa Anual de Capacitación (PAC) al interior de la SAGARPA. En el 2007 el SENASICA decidió llevar a cabo el proyecto denominado **“Solución integral de identificación y definición de competencias para la formación y evaluación de los servidores públicos sujetos al Servicio Profesional de Carrera en el SENASICA”**. De esta forma se crea un sistema integral de profesionalización para establecer el nivel de competencia del personal que labora en la dependencia. Derivado de lo anterior los cursos que conforman el PAC son: establecer el nivel de competencia del personal que labora en la dependencia. Derivado de lo anterior los cursos que conforman el PAC son: Aspectos básicos de la inocuidad, Auditoría, Acuerdo de medidas sanitarias y fitosanitarias, Sistema HACCP básico, Evaluación de un sistema de inocuidad alimentaria, Reducción de riesgos asociados a los plaguicidas, Inspección y certificación de productos orgánicos, Curso HACCP básico y avanzado alineado a los requisitos de un sistema de gestión de inocuidad y calidad SQF, Tratamientos fitosanitarios, Manejo Integrado de plagas y enfermedades en agricultura protegida entre otros.

Los resultados de la capacitación se resumen en el desarrollo de capacidades técnicas y normativas para aproximadamente 7000 usuarios, técnicos, profesionales de las dependencias como: DGIF, DGSV, DGIAAP, DGAI, SENASICA, IICA México, PROMEXICO, Sistema Producto Nacional Tomate Rojo, Sistema Producto Nacional Mango (CONASPROMANGO), Consejo Mexicano de Nopal y Tuna (COMENTUNA), además de otros técnicos que laboran en los OASV's y de la iniciativa

privada.

De esta forma el Colegio de Postgraduados ha implementado un sistema de capacitación y evaluación a distancia para evaluar al personal oficial de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera del SENASICA mediante el curso de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP, a partir del 2011. Ha formado los cuadros técnicos y básicos en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en el top veinte de productos agropecuarios de exportación con PROMEXICO a partir del 2008. También se formaron cuadros técnicos y básicos en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en nopal tuna y nopal verdura en colaboración con el COMENTUNA (2006-2009) esto como respuesta a que los productores demandan apoyos de capacitación e infraestructura para impulsar procesos de certificación en inocuidad y calidad agroalimentaria como BPA, BPM, certificación orgánica y en México Calidad Suprema, y del reconocimiento SENASICA; este proceso de formación de cuadros técnicos y básicos se ha llevado a cabo en productos de exportación como pimientos, frutillas, plátano, mango, aguacate, limón persa, guayaba, chile, cebolla, pepino, hortalizas orientales, bovinos carne, camarón, miel, a través del Programa intitulado, Integración de oferta exportable y formación de cuadros técnicos en el top 20 de productos agropecuarios de exportación implementado por PROMEXICO en 2009-2010; este proceso de colaboración se llevó a cabo para reducir la aplicación de barreras encubiertas a libre mercado por la difusión de sospechas de brotes de salmonelosis asociados al consumo de tomate mexicano en los mercados internacionales. A partir de 2011 con el Sistema Producto Tomate Rojo nacional y PROMEXICO se desarrollo el proyecto **Sistema digital de transferencia de conocimiento para la competitividad del sistema producto tomate (jitomate) nacional**.

Para el caso de mango en 2011 el Colegio de Postgraduados en colaboración con el Consejo Nacional Consultivo Fitosanitario CONACOFI tuvo a su cargo el **Programa de capacitación nacional a productores del sistema producto mango para la aplicación de buen uso y manejo de agroquímicos, diagnóstico y manejo técnico-administrativo de la unidad de producción**, previo a este se desarrolló el **Programa de capacitación en SRRC para técnicos del CONASPROMANGO**, ambos programas fueron subsidiados por INCA RURAL y CONASPROMANGO A.C.. Los eventos antes señalados forman parte de una serie de acciones preventivas para

reducir los riesgos de contaminación durante el proceso productivo, empaclado, transporte y distribución de los frutos de mango en México y en el mercado internacional y evitar así la emisión de alertas sanitarias que limiten la movilización de este producto. Estas acciones que se implementan entre productores organizados con apoyos federales de la SAGARPA cobran gran importancia en el sector productivo toda vez que se han reportado en México, 3,671 casos de intoxicación por plaguicidas para 2005 (Rodríguez, et al. 2005), no obstante existe preocupación porque muchos casos de intoxicación no se reportan ante las instancias oficiales. Los plaguicidas más comúnmente utilizados son los organofosforados (33 %), carbamatos (27 %), compuestos bupiridílicos (paraquat, 18 %) y rodenticidas (3 %) (Pimentel et al, 2005).

El Colegio de Postgraduados contribuye también de manera continua con Organismos Internacionales que certifican los Sistemas de Aseguramiento de la Inocuidad de Alimentos en el proceso de formación de cuadros técnicos de “Formador de Formadores” en BPM, HACCP, ISO 22000, por ejemplo la colaboración con la Asociación Española de Normalización y Certificación AENOR-México y con APPLUS Certificación a partir del 2010, entre otros.

Las experiencias desarrolladas en el Colegio de Postgraduados permiten aseverar que las instituciones de enseñanza e investigación en ciencias agrícolas y pecuarias tienen mucho que aportar en el ámbito de la sanidad e inocuidad con el objeto de proteger a todos los actores de las cadenas agroalimentarias para generar confianza en los consumidores de los alimentos que se producen en México. Para ello es fundamental que los profesionales, especialistas en sanidad e inocuidad conozcan en detalle la normatividad oficial mexicana en ambos rubros, los programas sectoriales, programas de apoyo federalizado, la estructura orgánica de la SAGARPA y de manera particular del SENASICA para favorecer la formación de cuadros técnicos y básicos en temas cruciales vinculados con la implementación de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en producción primaria de alimentos y generar así un efecto multiplicativo en el sector agropecuario en beneficio de los productos mexicanos.

Referencias Bibliográficas

- Consejo Mexicano para el Desarrollo Rural Sustentable. <http://www.cmdrs.gob.mx/2010>.
- Ley de Desarrollo Rural Sustentable. 2011. Nueva Ley publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de diciembre de 2001, Texto Vigente; Última reforma publicada DOF 28-01-2011. <http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/235.pdf>
- Ley Federal de Sanidad Vegetal. Última Reforma DOF 16-11-2011 <http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/112.pdf>
- Marco legal de la integración y operación de los Sistemas Producto 2010. <http://www.sagarpa.gob.mx/Paginas/SistemaProducto.aspx>
- Pimentel D., P. Happerly, J. Hanson, R. Seidel, D. Douds. Organic and Conventional Farming Systems. 2005. Report 05-1 http://ecommons.cornell.edu/bitstream/1813/2101/1/pimentel_report_05-1.pdf
- Plan Nacional de Desarrollo 2007-2012. 2010.
- Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018. 2014.
- Requisitos de elegibilidad de los prestadores de servicios profesionales que participan en el componente de capacitación y asistencia técnica del programa de soporte de la SAGARPA <http://www.sagarpa.gob.mx/desarrolloRural/AsistenciaCapacitacion/Documents/Acreditacion%20a%20psp/circular0012010.pdf>, 2006.
- Rodríguez P. L,* A, Wilkins G. R. Olvera S., y R. Silva R. 2005. Panorama epidemiológico de las intoxicaciones en México, Rev. Med. Int. Mex 2005; 21:123-32
- SAGARPA. 2011. Normateca Institucional de la SAGARPA. <http://normateca.sagarpa.gob.mx/principal.aspx>
- SENASICA, 2010. Lineamientos Generales para la Operación y Certificación de SRRC (Disponible el línea <http://www.senasica.gob.mx/?doc=16109>)