



HISTORIA DE ÉXITO

Exportador de vegetales alcanza una clasificación alta de inocuidad de alimentos

Durante los últimos 20 años, Del Tropic Foods, una procesadora de vegetales congelados que le vende principalmente a distribuidores basados en los EE.UU., estableció una reputación por exportar productos congelados de alta calidad. Sin embargo, los compradores empezaron a ponerle presión a Del Tropic para que obtuviera la certificación HACCP y cumpliera con los requisitos internacionales de inocuidad de alimentos y la demanda de los consumidores.

En el 2004, Del Tropic solicitó la ayuda de USAID para alcanzar esta meta. Promoviendo las garantías más altas de calidad alimenticia, el Programa de Prerrequisitos de Procesamiento de USAID, el cual está siendo implementado actualmente por el Programa de Desarrollo Agrícola (ADP, por su sigla en inglés) de USAID se enfoca en la capacitación y la asistencia técnica para mejorar las Buenas Prácticas de Manufactura de la compañía y los ayuda a alcanzar los prerrequisitos necesarios para obtener la certificación HACCP, la cual les permite mantenerse competitivos y aumentar sus ingresos.

Siguiendo los consejos de USAID, Del Tropic invirtió más de \$380,000 durante los próximos tres años para mejorar sus facilidades y capacitar a su personal. La compañía construyó estaciones de lavado de manos para sus empleados, limpió y selló las paredes para reducir el polvo e incorporó otras medidas de higiene para la planta y los empleados.

El esfuerzo valió la pena. En octubre de 2007, el asesor de USAID-ADP, American Institute of Baking (AIB, por sus siglas en inglés), le otorgó a la compañía la clasificación de "Excelencia" por su implementación de Buenas Prácticas de Manufactura. Del Tropic obtuvo 800 puntos durante la auditoría, lo que representa una de las clasificaciones más altas posibles bajo los procesos de auditoría, reconocidos internacionalmente, de AIB.

"Cuando AIB nos auditó por primera vez en el 2004, teníamos solamente un área de almacenaje para todo. Allí guardábamos las piezas de reemplazo, materiales de empaque y nuestros químicos, pero ahora tenemos cinco cuartos de almacenaje para cada tipo de artículo", dijo la Gerente de Control de Calidad de Del Tropic, Emperatriz Morales.

Cambiar la manera de pensar del personal fue un reto mayor que hacer cambios en la planta.

"Hay una razón principal por la cual el proceso toma tanto tiempo – uno tiene que convencer al personal sobre lo que se tiene que hacer", dijo el Presidente de Del Tropic, Pedro Urquilla.



Fotos de Fintrac Inc.

Después de ser lavada por máquinas y cortada, la okra fresca se coloca en una cinta transportadora mientras personal de Del Tropic remueve materiales extraños y producto de baja calidad antes de congelarla y empaquetarla.

"Hace cuatro años atrás la compañía era muy diferente a lo que es ahora. Es gratificante ver que aspira a alcanzar no solo un nivel más alto de producción, sino también de calidad de sus productos. Y esto es lo que está logrando el programa".

— Rhina Rodríguez, Asistente de Producción y miembro del equipo de HACCP de Del Tropic.

Del Tropic capacitó a todos sus empleados de la planta y trabajadores de campo en el lavado de manos antes de manejar el producto y en el uso de ropa y equipo apropiado. Los talleres técnicos y capacitaciones que ofrece USAID-ADP están diseñados para educar y motivar a la gerencia y al personal a seguir las BPMs. Un especialista de procesamiento de alimentos de USAID-ADP también visita la planta semanalmente para asesorar a los empleados de la planta sobre el cumplimiento de los prerrequisitos de HACCP.

“Tan importante como las mejoras a la planta es la capacitación que recibimos de USAID-ADP”, dijo Morales. “Sin la capacitación no hubiésemos podido hacer todo lo que hemos hecho”.

Del Tropic es un estudiante modelo del programa USAID-ADP y ha hecho un esfuerzo adicional en capacitación y en que las mejoras sean permanentes. Ahora, la compañía tiene un empleado que está siendo capacitado para enfocarse a tiempo completo en los prerrequisitos de HACCP.

“Nosotros sabemos que lo que estamos haciendo es lo correcto”, dijo Urquilla. “Tal vez lo sabíamos antes, pero no teníamos el empuje o la obligación para hacerlo. Nuestra participación en el programa nos ayudó a llevar a cabo los cambios”.

Además de los 120 empleados que trabajan en la facilidad de procesamiento, Del Tropic obtiene productos de 15 productores de okra y de 60 productores de frijol vigna, lo cual representa 6,600 trabajadores agrícolas y 980 hectáreas bajo cosecha. Dichos agricultores producen exclusivamente para Del Tropic y por lo tanto su bienestar y el de sus familias dependen del éxito de la compañía. Afortunadamente para todas las personas envueltas el Programa de Prerrequisitos de Procesamiento de USAID-ADP los ayudará a mantenerse competitivos manteniéndolos al tanto de los requisitos internacionales de inocuidad de alimentos.

USAID-ADP, inició en junio de 2006, es un proyecto de tres años que aumenta las ventas e ingresos rurales, genera empleos, mejora la agricultura y las prácticas de inocuidad de alimentos e incrementa las exportaciones salvadoreñas. El programa también enlaza a los agricultores con los procesadores, cadenas de supermercados, importadores y otros agentes de mercadeo, fortaleciendo la sostenibilidad comercial de la cadena de valor de agronegocios de El Salvador.



Para minimizar la contaminación cruzada, la okra que viene del campo se descarga afuera de la facilidad de procesamiento y se coloca en una cinta transportadora para ser prelavada.



Una mujer, izquierda, limpia el área cerca de la línea de procesamiento. La planta se barre cada hora. A la derecha, los empleados se lavan las manos antes de comenzar a trabajar.



Los empleados seleccionan los chícharos de la más alta calidad.