

# QS-Report Frutas, Hortalizas, Patatas 01/2020



Indice

- Un sector confiable
- Retrato de participante del sistema - La Unión Corp
- Seguridad en la aplicación
- NOVEDAD: La Academia QS

Prólogo

Queridos lectores,

La actual crisis del coronavirus nos tiene a todos en sus garras. En el sitio web de QS, hemos incorporado un portal de información que presenta las últimas indicaciones y recomendaciones sobre este tema ([www.q-s.de/information-page-coronavirus](http://www.q-s.de/information-page-coronavirus)). Aparte de toda la incertidumbre y reportes de crisis de estos días, también nos gustaría aprovechar esta edición del QS-Report para dirigir nuestra mirada al futuro y presentarles la Academia QS (QS-Akademie), nuestro nuevo servicio de formación continua. Además, conversamos con nuestro participante del sistema español La Unión Corp. sobre su filosofía de aseguramiento de la calidad.

De igual manera que la actual disposición de la población a cooperar como ayudantes de recolección lo ha demostrado ejemplarmente, la crisis del coronavirus sólo se puede afrontar si trabajamos unidos. En QS estamos seguros de que los miembros del sector de frutas y hortalizas superarán esta crisis de forma conjunta. En tiempos de incertidumbre los alimentos seguros constituyen un pilar de confianza.

¡Manténganse sanos!  
Su equipo de QS

## Un sector confiable

### Protección contra infecciones a prueba de crisis en tiempos de incertidumbre

Si los consumidores pueden confiar en el suministro de alimentos frescos e inoocuos, incluso en épocas de incertidumbre, se hace evidente, que todos estos años de compromiso con los altos estándares de aseguramiento de la calidad de parte de las empresas y los productores están dando frutos. Las condiciones que enfrentan los productores

difícilmente podrían ser más complejas que durante la actual crisis del coronavirus: falta de recolectores, embotellamientos de logística, mayor cantidad de limitaciones y perspectivas inciertas. A la vez, se deposita en ellos y el resto del sector la enorme expectativa de asegurar el suministro básico de frutas y hortalizas frescas en todo momento.



### ¡La higiene de manos es importante!

Waschen Sie gründlich Ihre Hände...



vor Begeben oder beim arbeiten.



después de la cosecha de productos frescos (por ejemplo, tomates).



después de beber o usar un WC.



después de las pausas, cuando se fuma o bebe.



después de fumar. Rauchen.



nach dem Niesen oder nach dem Husten.



Moja tus manos

Aplica jabón

No olvides lavar entre los dedos, debajo de las uñas y la parte dorsal de las manos

Adelara durante 20 segundos

Sécalas bien con papel desechable

Cierra el grifo con papel desechable

Puedes encontrar más información en: [www.q-s.de/es](http://www.q-s.de/es)  
Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

QS Qualität und Sicherheit GmbH  
Schiedstraße 1-3, 53153 Bonn,  
+49 (0) 228 39666-0, info@q-s.de

En cooperación con Fresh Produce Centre, Zaventem (Bélgica)



Póster informativo sobre la higiene de manos

En el "Infoportal sobre coronavirus" [www.q-s.de/information-page-coronavirus](http://www.q-s.de/information-page-coronavirus) QS ha compilado una lista de toda la información técnica y documentos de apoyo importantes para la industria alimentaria sobre cómo hacer frente a la pandemia del coronavirus (solamente en inglés y alemán). **Adicionalmente, los productores, tanto en Alemania como en el extranjero, tienen la posibilidad de descargar videos educativos y carteles informativos sobre los temas de higiene de manos e higiene ocupacional disponibles en 7 idiomas y sin coste alguno.**

Que oportuno, que en esta situación se pueda confiar en los estándares de calidad de los socios de la cadena de suministro y de la propia empresa. El sector de frutas, hortalizas y patatas desafia la crisis del coronavirus con un alto grado de flexibilidad, por un lado, y con establecidas rutinas de higiene y aseguramiento de la calidad, por el otro. Sobre esta base, es que bajo extremas condiciones, los productores y las empresas están elevando el nivel de protección contra la infección ad hoc, formando a trabajadores de temporada ajenos al sector lo más rápido posible y comunicando las decisivas normas de calidad e

higiene. El sector demuestra precisamente en este momento que está bien posicionado sobre la base del aseguramiento conjunto de la calidad, incluso en tiempos de crisis. ■



En el sistema QS, las autorizaciones de suministro actualmente vigentes para todos los emplazamientos certificados QS se extienden automáticamente por dos meses. Por ahora, QS recomienda a sus participantes del sistema cancelar todas las auditorías QS. QS acepta las disposiciones actuales sobre la crisis del coronavirus tomadas por las normas homologadas.

## Retrato de participante del sistema – La Unión Corp.

### QS entrevista a María Martín



María Martín, gerente de calidad de La Unión Corp. (Fuente: La Unión Corp.)

**Como exportador de pepinos La Unión Corp. juega un destacado papel a nivel mundial. La empresa familiar participa del sistema QS desde principios del 2016 y, además de pepino, cultiva y exporta tomate, pimiento, berenjena, calabacín, judías, melón y sandía. Recientemente La Unión Corp. ha ampliado su producción para incluir frutas de la costa tropical de Granada (aguacate, papaya y níspero). Más del 70% de su producción se exporta al mercado europeo. La empresa emplea a unas 1.500 personas en 25 localidades ubicadas entre Almería y Granada, al sur de España. Las frutas y hortalizas son cultivadas durante todo el año por productores con experiencia y cualificación, bajo los más altos estándares de calidad e inocuidad de los alimentos, como QS. María Martín, Gerente de Calidad de La Unión Corp., presenta con más detalle la filosofía de calidad de la empresa en una entrevista.**

#### ¿QUÉ CONSIDERA USTED QUE DISTINGUE A SU EMPRESA, DE QUÉ SE SIENTEN MÁS ORGULLOSO?

**Martín:** La calidad e inocuidad de los alimentos constituye nuestra mayor prioridad, lo cual también es muy apreciado por nuestros clientes. Nuestra labor centrada en el cliente se ve reforzada por el hecho de contar con nuestro propio laboratorio. Esto nos permite llevar a cabo una amplia gama de analíticas que van desde la producción hasta la comercialización al consumidor final. Para ello, se toman regularmente muestras de suelo, agua y productos. El contar con el laboratorio nos permite realizar más de 64.000 analíticas al año.

#### ¿CUÁLES SON LAS PRIORIDADES DEL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD?

**Martín:** En La Unión trabajamos permanentemente en la continua optimización de todos los procesos. Además de ello, siempre informamos a todos nuestros socios comerciales sobre los resultados de nuestras analíticas de suelos, agua y productos. Esto nos permite posicionarnos en el mercado como una empresa de frutas y hortalizas, que posee su propio laboratorio y está en la capacidad de proporcionar resultados de analíticas en menos de veinticuatro horas.

#### CALIDAD E INOCUIDAD SIGNIFICAN PARA NOSOTROS...

**Martín:** Para nosotros, la calidad y la inocuidad de los alimentos son inseparables. Las exigencias con respecto a la inocuidad los alimentos comprenden todos los procesos de producción a lo largo de toda la cadena de valor. Estamos convencidos de que la calidad de las frutas y

las hortalizas de La Unión Corp. no sólo radica en el sabor, sino también en la trazabilidad, la cual está garantizada para cada uno de los alimentos que comercializamos.

#### ¿POR QUÉ CONSIDERA RELEVANTE QUE LAS EMPRESAS CUENTEN CON EL SELLO DE CERTIFICACIÓN DE QS?

**Martín:** Desde nuestra perspectiva, la normalización y la inocuidad de los alimentos están estrechamente relacionadas. Por ello, nos esforzamos por establecer procesos normalizados en las áreas de gestión de calidad, inocuidad de los alimentos y el manejo de las disposiciones legales. Para nosotros, QS significa también el reconocimiento de nuestro trabajo diario, en el que todas las áreas de la empresa siempre trabajan juntas. QS nos ayuda a anclar dicho trabajo diario en sistemas de trazabilidad y procesos transparentes, para así cumplir con nuestro objetivo de ser uno de los productores de frutas y hortalizas más seguros en Europa. ■



El laboratorio de La Unión Corp. tiene un reconocimiento de control de calidad desde hace más de un año (Fuente: La Unión Corp.)

# Seguridad en la aplicación

## Usar productos fitosanitarios de forma segura y mantenerse sano

El contar con el equipo de protección apropiado es esencial para la protección eficaz, tanto de la propia salud, como de la salud de los empleados, durante y después del uso de productos fitosanitarios. En la Guía QS para la Producción de Frutas, Hortalizas y Patatas, el uso seguro de los productos fitosanitarios, el empleo del equipo de protección adecuado y el cumplimiento de las disposiciones de reingreso según las regulaciones legales y las instrucciones del fabricante son los elementos centrales para el uso seguro de la protección fitosanitaria.

Los usuarios de los productos fitosanitarios y las personas que realizan las labores posteriores en los cultivos tratados pueden entrar en contacto directo con dichos productos. Durante el proceso de aprobación de los productos fitosanitarios se define cuál es el equipo de protección personal (EPP) que se debe utilizar para el usuario que manipula directamente tal producto y para los trabajadores que realizan las labores posteriores en los cultivos tratados. Las indicaciones para el EPP se detallan en el empaque o instrucciones separadas de uso de todo producto fitosanitario.

### LAS DISPOSICIONES DE PROTECCIÓN DEL USUARIO DEBEN SER CUMPLIDAS

En su calidad de autoridad responsable de la aprobación de los productos fitosanitarios, la Oficina Federal de Protección al Consumidor e Inocuidad de los Alimentos de Alemania (BVL por sus siglas en alemán), ha enfatizado la gran importancia de proteger la salud. En mayo del 2018, ciertas restricciones que reducen los riesgos para la salud de los usuarios, los trabajadores y terceros no involucrados a un nivel aceptable, fueron definidas como requisitos para el uso. Las autoridades estatales responsables pueden clasificar las violaciones contra dichos requisitos como delitos administrativos y multarlas. La entrada en vigor del Reglamento de Inspección de la UE



Los equipos de protección apropiados son importantes, para que no se absorba ningún componente dañino de los productos fitosanitarios

(Reg. (UE) 2017/625) el año pasado, permite ahora supervisar también sin previo aviso la aplicación de los requisitos legales para el uso de productos fitosanitarios y la protección del usuario.

### PEL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL DEPENDE DEL PRODUCTO FITOSANITARIO Y LA FORMA DE APLICARLO

A fin de reducir al mínimo el riesgo para la salud de las personas que aplican productos fitosanitarios es que siempre se debe usar ropa de trabajo larga y calzado resistente. Además, según el producto empleado y la forma de aplicación, la BVL puede prescribir el uso de vestimenta de protección, guantes, delantales y protección para la cabeza, ojos, respiración y pies/calzado.

Si lo más probable es que sólo la parte delantera del cuerpo entre en contacto con el producto, por ejemplo, durante la preparación de la mezcla, es posible sustituir la vestimenta de protección prescrita por una combinación de ropa de trabajo y un delantal con mangas adecuado. Una combinación de vestimenta de trabajo y calzado resistente, con un delantal con mangas, guantes y una pantalla facial permite, en la mayoría de los casos, cumplir con

los requisitos legales para la preparación de la mezcla y el llenado del equipo de aplicación. Si el usuario va sentado en una cabina de conducción herméticamente sellada con aire acondicionado y filtro de aire, por lo general, sólo se requiere llevar vestimenta de trabajo y calzado resistente como protección estándar.

Todos los detalles de la regulación sobre la eficacia de la protección de las cabinas de conducción como sustitutas del EPP prescrito fueron publicados por la BVL en un boletín técnico en enero de 2020. ■



### Información sobre protección del usuario disponible en línea.

La sección de preguntas frecuentes (FAQ) sobre las disposiciones de aplicación para la protección de la salud del sitio web de la BVL contiene información importante y consejos prácticos sobre la protección adecuada del usuario (véase enlace abajo – sólo disponible en alemán). Las preguntas y respuestas proporcionan más información, por ejemplo, sobre el uso de delantales con mangas en la protección fitosanitaria. Además, la BVL mantiene una lista actualizada de los equipos de protección personal para la protección fitosanitaria disponibles en el mercado: [www.bvl.bund.de/EN/Tasks/04\\_Plant\\_protection\\_products/04\\_Users/03\\_PersonalProtectiveEquipment/ppp\\_users\\_PPE\\_node.html](http://www.bvl.bund.de/EN/Tasks/04_Plant_protection_products/04_Users/03_PersonalProtectiveEquipment/ppp_users_PPE_node.html).

Enlace a la sección de preguntas frecuentes sobre la seguridad del usuario:

[https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/04\\_Pflanzenschutzmittel/04\\_Anwender/06\\_FAQ/02\\_FAQ\\_AWBGesundheitsschutz/FAQ\\_AWBGesundheitsschutz\\_node.html](https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/04_Pflanzenschutzmittel/04_Anwender/06_FAQ/02_FAQ_AWBGesundheitsschutz/FAQ_AWBGesundheitsschutz_node.html).

# NOVEDAD: La Academia QS

## El portal de conocimiento sobre alimentos frescos

Actualmente existe una importante demanda de capacitación y formación continua dentro de las cadenas de valor debido a la constante transformación de los desafíos. Mediante la realización de formaciones de auditores, eventos informativos y numerosos talleres sobre temas prácticos, QS se ha mantenido activa en el sector durante más de 15 años. Estas experiencias y conocimiento ahora las ofrecemos en un solo lugar: La Academia QS (QS-Akademie) el nuevo portal sobre alimentos frescos que está a punto de comenzar. A continuación, conversamos con Sabrina Melis, responsable de la Academia QS dentro de QS, sobre qué temas, para quienes y en qué formato se ofrecerán los contenidos de esta plataforma educativa en un futuro.



# QS AKADEMIE

WISSEN SICHERT QUALITÄT

¿Tienen alguna sugerencia sobre los temas que deberíamos incluir en el programa de nuestra Academia? Por favor contáctennos a la dirección: [akademie@q-s.de](mailto:akademie@q-s.de).

### ¿POR QUÉ ASUME QS COMO NORMA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EL TEMA DE LA FORMACIÓN CONTINUA?

**Sabrina Melis:** En QS dialogamos a diario con nuestros participantes del sistema de todos los sectores sobre temas relacionados con el aseguramiento de la calidad. Así sabemos cuáles son los temas y desafíos actuales para los que se buscan soluciones. Precisamente esta perspectiva de todas las áreas del sector es lo que queremos aprovechar. Los cursos de formación y eventos, que ofrecemos desde hace años a nuestros participantes del sistema, son muy populares y con frecuencia se agotan rápidamente. QS ha ofrecido cursos de formación cualificados (p. ej., para auditores) durante muchos años, tenemos el conocimiento, conocemos a los expertos y estamos bien conectados dentro del sector. La Academia nos permitirá sacar ventaja de esta red y ponerla a disposición del sector de forma aún más integral. Estamos convencidos: “El conocimiento garantiza la calidad”.

### ¿QUÉ PUEDE ESPERAR EL SECTOR DE LA ACADEMIA QS?

**Melis:** En un principio nos concentraremos en los temas clave para QS “calidad” e “inocuidad”. En estas áreas, nos consideramos un portal de conocimiento de 360 grados en lo que respecta a los alimentos frescos a lo largo de toda la cadena de valor. Ofreceremos cursos de formación práctica sobre temas actuales y relevantes para el sector. En el caso de frutas y hortalizas, por ejemplo, la microbiología, el monitoreo y control de plagas,

la higiene y el correcto etiquetado de los productos. Dependiendo del tema, ofreceremos los cursos como talleres, seminarios presenciales o en línea, pero el programa también incluye módulos de aprendizaje electrónico (e-learning). El 30 de junio de 2020 un taller de laboratorio tendrá lugar en Colonia. Para finales del verano planeamos una serie de formaciones prácticas sobre toma de muestras para el monitoreo de residuos QS, que hasta ahora han gozado de gran demanda.

**Todos los cursos actuales se encuentran publicados en nuestra tienda en línea [www.qs-akademie.de](http://www.qs-akademie.de) (solamente disponible en alemán). Echen un vistazo de vez en cuando, ya que constantemente ampliamos nuestra gama de servicios.**

### ¿A QUIÉN SE DIRIGE EL SERVICIO EN CONCRETO?

**Melis:** Nos dirigimos a todos nuestros participantes del sistema en todas las etapas de la cadena de valor - desde productores, pasando por los mayoristas, hasta los minoristas. No obstante, diferenciamos nuestros servicios para aprendices, tomadores de muestras o responsables de gestión de calidad – aquí también incluimos a todos los niveles dentro de la empresa relacionados con el tema de la inocuidad de los alimentos en el sentido más amplio. La oferta también está dirigida a organismos de certificación/auditores, así como laboratorios. Toda la industria de producción cárnica también encontrará sus temas.

### ¿QUÉ DISTINGUE A LA ACADEMIA QS DE OTRAS OFERTAS DE FORMACIÓN CONTINUA?

**Melis:** En nuestro trabajo diario en QS siempre tenemos en mente y conversamos con toda la cadena de valor, lo que nos permite reaccionar rápidamente a las necesidades de formación continua del sector. Por tanto, nuestra oferta es particularmente eficiente y orientada a la práctica.

### ¿TENDRÁ EL CORONAVIRUS ALGÚN EFECTO EN EL LANZAMIENTO DE LA ACADEMIA QS?

**Melis:** Sin duda tendremos que evaluar si los eventos presenciales planeados podrán tener lugar. No obstante, los seminarios en línea jugaron un papel significativo en la planificación del programa desde un principio. Con más razón ahora durante la crisis del coronavirus podremos hacer un óptimo uso de los formatos en línea ya establecidos. ■



Sabrina Melis,  
responsable de la Academia QS en QS

#### PIE DE IMPRENTA

##### Editor:

QS Qualität und Sicherheit GmbH  
Dr. Hermann-Josef Nienhoff,  
Director Ejecutivo  
Schedestr. 1-3, D-53113 Bonn  
Teléfono : +49 228 35068-0  
Fax: +49 228 35068-10  
E-Mail: [info@q-s.de](mailto:info@q-s.de)

[www.q-s.de](http://www.q-s.de)

