

MARCOS SERNA / Responsable del Servicio Técnico de Sanifruit

# “Sanifruit ofrece soluciones para que la fruta llegue al consumidor en condiciones óptimas”

La gestión postcosecha bajo el imperativo de las buenas prácticas utilizando soluciones sin residuos es crucial en la oferta de Sanifruit, “una empresa con vocación de servicio”. El responsable del servicio técnico de la empresa valenciana, Marcos Serna, explica los detalles que marcan la diferencia en la postcosecha de frutas y hortalizas cuyo objetivo es garantizar la calidad y frescura del producto.

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

**Valencia Fruits.** ¿Qué importancia tienen para Sanifruit las buenas prácticas en la postcosecha sin residuos?

**Marcos Serna.** Para Sanifruit la importancia del concepto “Buenas Prácticas en la Postcosecha” es fundamental porque somos una empresa con vocación de servicio y cuando se prepara una oferta de tratamiento con nuestros productos esta oferta lleva asociada siempre un conjunto de buenas prácticas a realizar por parte del cliente en su almacén para mejorar distintos aspectos del manejo de la fruta/hortaliza que consigue darle un valor añadido, los mejores resultados del tratamiento con nuestros productos.

**VF.** ¿Qué cambio en los procedimientos debe hacer una empresa que pase de emplear fitosanitarios de síntesis a soluciones sin residuos?

**MS.** Lo importante es que el cliente comprenda que el manejo de la fruta y de los equipos de tratamiento, incluso de las instalaciones, debe ser diferente si se emplea una solución de postcosecha sin residuos.

Una vez conseguido este cambio de forma de pensar es importante que, a través de visitas y auditorías de nuestros técnicos comerciales, se detecten los puntos críticos del proceso que requieren una especial atención o cambio para poder hacer un tratamiento sin residuos.

**VF.** ¿Qué cultura organizacional es necesaria en una central para aplicar buenas prácticas postcosecha?



Para Serna, todas las prácticas deben ir enfocadas a obtener el mayor rédito y el menor desperdicio. / SANIFRUIT

**MS.** Es imprescindible entender que la postcosecha no es solo aplicar un producto en un punto concreto y esperar que eso tenga una longevidad concreta. La postcosecha hay que entenderla como un conjunto de actividades que nos llevan a conseguir optimizar todos los procesos de forma que la fruta llegue en condiciones óptimas al consumidor final. Todo ello sin afectar de forma negativa al medioambiente, la sostenibilidad y la salud de los integrantes en la cadena. Sanifruit no solo ofrece productos postcosecha sino todo un ecosistema de soluciones para conseguir este objetivo.

**VF.** ¿Cuáles son los detalles que marcan la diferencia?

“La postcosecha hay que entenderla como un conjunto de actividades que nos llevan a conseguir optimizar todos los procesos de forma que la fruta llegue en condiciones óptimas al consumidor final”

**MS.** La diferencia la marcan la existencia de procedimientos y control de los procesos de forma que todos los puntos críticos de la postcosecha estén contemplados, analizados y optimizados. La diferencia entre un almacén que considera la postcosecha como un proceso clave de su core operacional se ve en los detalles y esos detalles confieren a la empresa unos procesos firmes que ayudan a conseguir los mejores

resultados. Auditorías, higiene, limpieza y desinfección, cultura de trabajo, procedimientos de los empleados, estándares de calidad son ejemplos de procesos y herramientas que requieren un buen asesoramiento.

**VF.** ¿Cómo ayuda Sanifruit a sus clientes a manejar de forma correcta la fruta en postcosecha?

**MS.** Sanifruit es una empresa con una eminente vocación de servicio. El objetivo es entender

al cliente y sus procesos e implicarnos en su gestión.

Nos centramos en realizar un análisis previo a través de auditorías y controles de los procesos con la ayuda tanto de la tecnología al servicio de la postcosecha (Sanifruit APP) como del know-how que poseemos en procesos y equipos de aplicación (SaniSystem).

Posteriormente ofertamos una propuesta de trabajo donde aportamos el servicio postcosecha con soluciones globales y particulares, donde el insumo son los productos Sanifruit y el resultado es una mejora rentable de los kilos de fruta enviados a clientes finales.

**VF.** ¿Cuáles son los puntos críticos de control?

**MS.** Depende. Pero en términos generales son el momento de la recolección del cultivo, la entrada de fruta al almacén (pasando por el tratamiento de la fruta dentro de las 24 primeras horas después de cosecha), el mantenimiento de los stock de fruta procesados o sin procesar en zonas diferentes (zonas sucias/limpias), el exhaustivo control de las condiciones de las cámaras de almacenaje (según proceso de conservación/desverdizado/expedición) y, por último, los puntos de control del procesado de la fruta en sus distintas fases de las líneas de triajes o puntos de selección, cabinas de detección de daños por UV y puntos de aplicación de los tratamientos hasta llegar a las mesas de confección de producto terminado.

**VF.** ¿Qué se debe tener en cuenta durante el proceso de recolección?

**MS.** En este punto nosotros como empresa postcosecha hacemos mucho hincapié ya que, siendo un proceso incluido en el proceso precosecha, tiene una gran influencia en los siguientes pasos una vez la fruta llega al almacén de confección.

**VF.** ¿Qué es lo más importante en la gestión de la fruta?

**MS.** Lo más importante de la gestión de la fruta y verdura es entender que es un ser vivo que continúa evolucionando una vez recolectado. Todas las prácticas tienen que ir enfocadas a conseguir que, en el menor tiempo posible y de la manera más higiénica y saludable, consigamos obtener el mayor rédito y el menor desperdicio.

## Maximizando el valor comercial de la fruta

► BION.

Las soluciones de BION para el filtrado y control del aire durante la postcosecha garantizan la calidad de la fruta desde el origen al destino, y están validadas para producción ecológica.

■ FRENAR LA MADURACIÓN

Las frutas, vegetales o las flores, como cualquier ser vivo, respiran y al hacerlo liberan, además de dióxido de carbono, otros gases como el etileno, llamado la ‘hormona de la maduración’.

Frenar ese ‘envejecimiento’ natural de las frutas y verduras no es tarea fácil, y a ello contribuyen las soluciones postcosecha de BION para filtrar, controlar y monitorizar la calidad

del aire en todas las etapas de la cadena de suministro.

Bien sea a través de equipos de filtración, filtros o sachets, todas sus soluciones actúan filtrando el aire, de modo que se mantenga libre de etileno y otros compuestos orgánicos volátiles (COV’s) propios del proceso natural de la maduración, además de esporas o microorganismos presentes en la fruta o vegetal del que se trate.

■ MÁS ECOLÓGICO

“Nuestras soluciones, al estar basadas en el filtrado del aire, no son invasivas, es decir, no están en contacto con el producto”, explica Gino Ansaldi, Global Post Harvest manager de

BION, quien añade que, además, “no dejan residuos”. De hecho, están validadas por Ecocert y, por tanto, indicadas para producciones ecológicas.

Esta es, precisamente, una de sus grandes ventajas competitivas. Frente a otro tipo de sistemas de control o filtrado del aire basados, por ejemplo, en ozono, “nosotros trabajamos solo con aire”, insiste Ansaldi, de modo que no existen riesgos ni para la seguridad alimentaria del producto ni para las personas que lo manipulan.

■ PARA TODA LA CADENA

Sus soluciones se adaptan a las necesidades de cada eslabón de la cadena de suministro, así



Las soluciones de BION para el filtrado y control del aire durante la postcosecha garantizan la calidad de la fruta desde el origen hasta el destino. / BION

como al tipo de fruta o vegetal en el que se aplican.

“Las manzanas o el maracuyá son, por ejemplo, dos de las frutas que más etileno generan durante su maduración, de modo que, en el caso de envíos junto a otros productos, debemos adaptar nuestro sistema de filtrado a cada situación con-

creta”, apunta. Gracias a ello, es posible “maximizar el valor comercial” de la fruta exportada desde cualquier punto del planeta, y sea cual sea su tiempo tránsito. Y es que la tecnología de BION, en combinación con unas adecuadas prácticas precosecha, permite llevar a destino la fruta de la mayor calidad.