

SESENTA MIPYMES AGROINDUSTRIALES MEJORARAN SUS PRACTICAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

PROYECTO DE VALOR AGREGADO APOYA A MIPYMES PRODUCTORAS DE ALIMENTOS A DESARROLLAR SISTEMAS DE INOCUIDAD

Tegucigalpa, Marzo de 2008.- Con la implementación del Proyecto Valor Agregado, financiado por la Cuenta del Milenio-Honduras y ejecutado por la Escuela Agrícola Panamericana, sesenta MIPYMES agroindustriales mejorarán e implementarán sistemas de calidad e inocuidad en la producción de alimentos.

El Proyecto Valor Agregado apoya a empresas productoras de alimentos a mejorar sus procesos productivos y a desarrollar prácticas encaminadas a reforzar la inocuidad de estos productos alimenticios. Este objetivo se logra a través de la asistencia técnica directa, la capacitación y la estandarización de procesos productivos. Uno de los pilares de la producción de alimentos es mantener altos estándares de calidad e inocuidad, este requisito ha llegado a convertirse en una norma del comercio internacional de productos en los principales mercados de exportación.

Las sesenta MIPYMES agroindustriales beneficiadas con el Proyecto Valor Agregado trabajarán el desarrollo de manuales POES (Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización) y BPM (Buenas Practicas de Manufactura), como herramientas de un sistema de inocuidad. Adicionalmente se trabajará en la estandarización de procesos productivos y de formulaciones de productos, esto facilitará el control de los parámetros de producción.

Se espera que el desarrollo de estos manuales contribuya a que las empresas cuenten con herramientas para la producción de alimentos seguros para su consumo, esto es de vital importancia en el comercio de productos dentro y fuera de nuestras fronteras.



Empacado de frijoles usando vestimenta adecuada para manejo inocuo del producto



Ejemplo de prácticas de estandarización de procesos y normas de inocuidad en empresa beneficiada