

Guía de Recomendaciones Técnicas en Controles Preventivos Basados en el Riesgo para la Exportación de Quesos, hacia Estados Unidos.

Ericka Rojas Hernández

Tutora: Angie Mariela Blanco González Ingeniería en Tecnología de Alimentos



INTRODUCCIÓN:

Las micro, pequeñas y medianas empresas MYPIMES del sector lácteo en Costa Rica tienen potencial exportador , pero requieren de apoyo técnico para cumplir con la Ley FSMA de Estados Unidos.

Así, este trabajo busca diseñar una guía técnica para el cumplimiento de los requerimientos de inocuidad aplicables en la exportación de quesos a Estados Unidos en el año 2022

METODOLOGÍA

La investigación tiene un enfoque cualitativo inductivo que busca comprender a fondo la situación de una MIPYME láctea mediante observación, entrevistas y revisión documental para hacer un diagnóstico de la situación actual.

El trabajo se dividió en tres etapas:

- Revisión de la legislación vigente en 2022 y elaboración de una matriz de requisitos
- Diagnóstico técnico en una MIPYME para identificar nivel de cumplimiento en documentación, procesos y personal
- Elaboración de una guía técnica basada en el análisis de la información recopilada.

El análisis de la información permitió identificar brechas, formular recomendaciones y generar herramientas prácticas adaptables a otras empresas con interés en exportar productos lácteos a Estados Unidos

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Angie Blanco González

Correo electrónico: ablanco@utn.ac.cr



La guía es una herramienta integral que permite a las pequeñas industrias lácteas de Costa Rica orientar sus procesos para cumplir los requisitos de exportación bajo la Ley FSMA.

Su enfoque práctico y adaptable promueve el fortalecimiento de los sistemas de inocuidad y la apertura a mercados internacionales, especialmente el estadounidenses.

PRINCIPALES RECOMENDACIONES:

- ➤ La guía técnica propuesta, debe adaptarse a la realidad de cada empresa.
- ➤ Cada MIPYME debe desarrollar e implementar un sistema documental completo con procedimientos estandarizados, planes y registros actualizados.
- ➤ La lista de verificación diagnóstica es una herramienta para las auditorías internas.

RESULTADOS:

Se determinaron requisitos nacionales tales como permiso sanitario, CVO, registro sanitario e internacionales tales como registro FDA, número DUNS, cumplimiento de controles preventivos si desea exportar a Estados Unidos.

Se identificaron las brechas en cumplimiento del plan de inocuidad y documentación.

Se propone una guía que incluye recomendaciones, herramientas y formatos para implementar los controles preventivos

CONCLUSIONES:

La guía desarrollada se basa en la normativa vigente y el análisis práctico para orientar a las MIPYMES en la documentación, implementación y verificación del sistema de inocuidad alimentaria, para cumplir con el enfoque preventivo de la FSMA incluyendo control de alérgenos, saneamiento, cadena de suministro y preparación para retiro de productos

RECURSOS Y REFERENCIAS:

FSPCA. (2016). Controles Preventivos De Alimentos Para Humanos (Primera ed.). (A. d. Alimentaria, Ed.) Estados Unidos