

## **HACCP: Una Herramienta Para la Industria de los Vegetales Frescos Cortados**

En: Simposio Nuevas Tecnologías de Conservación y Envasado de Frutas y Hortalizas IX Conferencia Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. La Habana, Cuba, marzo, 2005

**Autor:** Wedleys Tejedor Espinosa<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales, Universidad Tecnológica de Panamá

**Contacto:** [wedleys.tejedor@utp.ac.pa](mailto:wedleys.tejedor@utp.ac.pa)

**Resumen:** El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, siglas en inglés) es un sistema de inocuidad alimentaria, diseñado para identificar y valorar peligros, establecer y vigilar controles para prevenir, reducir o eliminar la contaminación de los alimentos. Es un sistema preventivo más que reactivo e involucra el sistema entero de producción, manipulación, procesamiento y distribución de los alimentos. Los objetivos que se persiguen con la implantación del sistema HACCP, son la elaboración de un alimento seguro y poder demostrar que, efectivamente, el alimento ha sido hecho de manera segura. Realizar un plan HACCP e implantarlo en una industria de productos vegetales frescos cortados es un proceso complejo, pero los beneficios que se obtienen de su aplicación son muy grandes, de allí el porqué este sea considerado como el mejor sistema que se tiene actualmente para asegurar la salud del consumidor y por eso, muchos países lo han adoptado como un sistema de obligatoria aplicación.

**Palabras claves:** sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, sistema preventivo.