Sociedad Mexicana de Ciencia y Tecnología Agropecuaria ISSN: 2448-6620

IMPORTANCIA DEL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN PRODUCCIÓN PROTEGIDA Y ALMACENAMIENTO POSCOSECHA DE *Solanum lycopersicum*

Ma. Cristina Vázquez-Hernández[1*]; Francisco Javier Corona-García[2]; Luis A. Noriega-González[1]; Carlos A. Flores-Gómez[1]; Ma. Maricela Caballero Palacio[1]; Georgina del Carmen Mota-Valtierra[3]

[1]Cuerpo Académico de Innovación en Bioprocesos Sustentables. [2]Estudiante. Tecnológico Nacional de México/ Instituto Tecnológico de Roque. Km 8 Carretera Celaya-Juventino Rosas. C.P. 30110, Roque, Celaya, Guanajuato, México. [3]Facultad de Ingeniería. Ingeniería Biomedica. Universidad Autónoma de Querétaro. Campus Aeropuerto. Carr. a Chichimequillas S/N, Ejido Bolaños. C.P. 76140 Santiago de Querétaro, Qro. *Autor de correspondencia: ma.vh@roque.tecnm.mx

RESUMEN

El jitomate cherry (*Solanum lycopersicum* var. Cerasiforme) ha ganado popularidad en el mercado debido a sus características sensoriales y su tamaño para el consumo. Destaca en el mercado por ser uno de los cultivos con mayor tecnificación y rentabilidad, según datos del SIAP (2020), en México alcanzó aproximadamente una producción superior a 133,000 toneladas. La producción y comercialización de este fruto requiere prácticas rigurosas de manejo para garantizar su calidad, seguridad y rentabilidad. La mitigación de riesgos biológicos, químicos y físicos es fundamental para proteger la salud del consumidor y mantener la integridad del mercado. Ante la vulnerabilidad de este cultivo a contaminantes biologicos (*E. coli, Salmonella,* Trips, Mosquita blanca*, etc.*), químicos (Residuos de pesticidas), y físicos (Materia extraña), en el presente proyecto se realizó un análisis de los peligros y puntos críticos de control (HACCP por sus siglas en inglés) para identificar y asegurar la gestión adecuada de la inocuidad, minimizando el riesgo de contaminación en el producto cultivado en la empresa Veggie Prime. Los resultados mostraron que con la implementación del HACCP fueron identificados los riesgos en la línea de producción y almacenaje. Lo anterior permite cumplir con los requisitos regulatorios y normas establecidos para la exportación de este fruto.

Palabras clave: *Calidad, Contaminación, Inocuidad, Peligros, Seguridad Alimentaria.*