



9. Introducción al procesamiento de frutas y hortalizas.

Uno de los principales aspectos a considerar en el procesamiento de alimentos, es atender que las condiciones ambientales sean adecuadas para las actividades que se realizarán (manipulación de alimentos); estas características permitirán un mejor desempeño dentro de la industria alimenticia, ya que facilitan la producción de materia con el nivel de calidad que se requiere, según las normas locales.

Uno de los principales puntos a cuidar son los detalles de la construcción, en caso de hablar de un espacio pequeño, dedicado a un sistema sencillo para manipular pequeñas cantidades con tecnología simple; la simpleza del área no debe confundirse con descuidar las normas básicas de higiene industrial.

Entre las condiciones básicas está la limpieza del lugar, prefiriéndose los pisos lisos y de fácil limpieza (como hormigón o baldosas); se da preferencia a materiales livianos en áreas con buena iluminación y ventilación. La ventilación debe proporcionar aire limpio y fresco, condición que dependerá del ambiente donde se ubica la planta de producción, pues la calidad del aire puede variar, además debe considerarse que el aire siempre contendrá partículas de contaminantes disueltas.



Imagen 1; Uno de los principales aspectos a considerar en el procesamiento de alimentos, es atender que las condiciones ambientales sean adecuadas.

Otros puntos a considerar son la calidad de los servicios básicos, como el agua y la electricidad; ambos servicios deben ser permanentes y suficientes para asegurar el mantenimiento de la materia prima en las condiciones óptimas para su producción, manipulación y comercialización. Estos servicios también incluyen las necesidades fisiológicas de los trabajadores, además de ayudarlos a cumplir con las normas básicas de higiene.

Aunque el ejemplo que utilizamos trata sobre una pequeña instalación, la infraestructura debe contar con distintas áreas para realizar cada parte del proceso de producción, evitando así que exista una contaminación de los espacios de trabajo y, por ende, de las materias primas.

Por tal motivo, deben existir espacios exclusivos para recepción y



almacenamiento adecuados, los cuales deben estar protegidos contra la humedad, el calor, las plagas y la entrada de aire externo. También se requiere un espacio para el almacenamiento de equipos exclusivos para la manipulación de alimentos, distintos a las zonas de almacenaje de instrumentos de limpieza, oficina, etc.

Se pretende que ningún tipo de material, equipo o sustancia se acumule en un área, por lo que se busca que todo esté cuidadosamente almacenado en su espacio correspondiente, así como existir una circulación constante de materia prima; en nuestro caso, se trata de frutas y hortalizas, las cuales son muy sensibles a las condiciones ambientales y cambios bruscos.

Fuentes.

- Paltrinieri, Gaetano. 1993. " Primera parte: Generalidades sobre el procesamiento de frutas y hortalizas a pequeña escala". En *Manual para el curso sobre procesamiento de frutas y hortalizas a pequeña escala en Perú*. Lima. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.