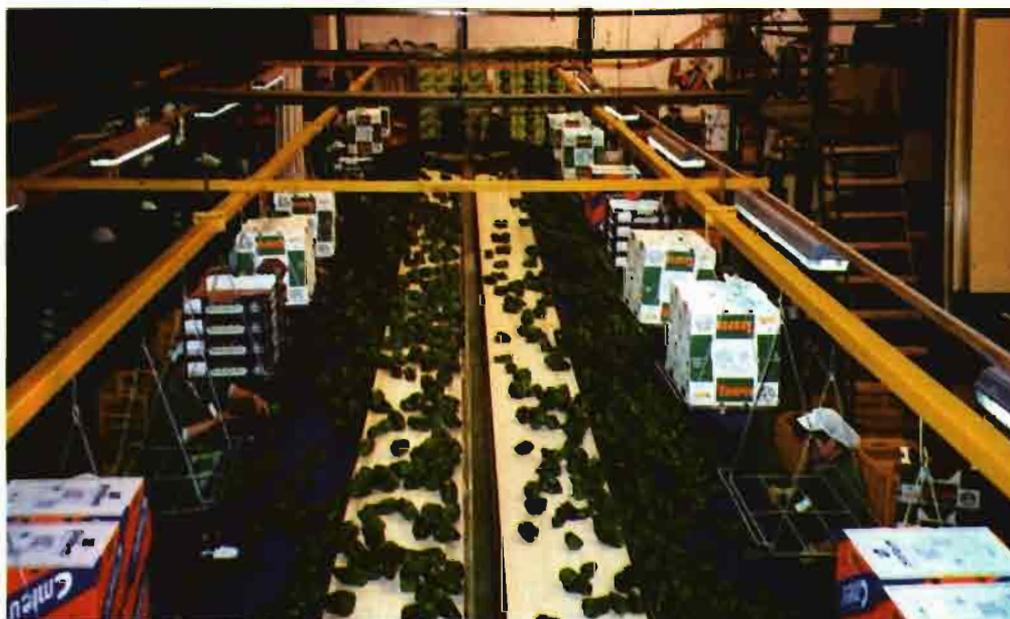


Nuevos avances

Envasado e informática, dos pasos más en posrecolección

La búsqueda de la perfección del envasado, tanto a nivel de diseño como de contenido de información, y la informatización en la posrecolección son dos puntos en constante evolución



La legislación impone una serie de normas tendentes a garantizar la higiene de los alimentos por parte de las empresas que los manipulan

La higiene de las frutas y hortalizas, y con ello el envasado, y la informatización de las empre-

sas hortofrutícolas son dos aspectos en gran evolución en la fase de posrecolección.

El envasado, parte cada vez más importante a la hora de presentar y vender un producto, no es tan sólo una cuestión de marketing/modas, sino un punto importante en cuanto a la higiene del

Sumario

Envasado e informática,
dos pasos más
en posrecolección
Pag. 31

Transporte frigorífico
Pag. 35

«Posrecolección
de hortalizas III»
completa la trilogía
Pag. 50

Cambios en la estrategia
de la comercialización
en horticultura
Pag. 53

Desde el informe pasado
Pag. 58



El informe sobre «Posrecolección»
ha sido coordinado por: Anna
Vilarnau, Rebeca Tomás, INDE
y Pere Papaseit de Ediciones
de Horticultura

producto y que día a día adquiere mayor relevancia. Mientras que la primera es una cuestión totalmente fugaz y regida por las necesidades del perfil de cliente actual (como es el caso del envasado individual para cubrir la demanda del consumidor bajo el concepto de «single»), la sanidad es algo que se debe controlar ahora y en el futuro. De momento, el cumplimiento de unas ciertas normas de higiene ha dado como resultado el gran desarrollo del preenvasado de frutas y hortalizas. Algunos aseguran que de aquí a no más de cinco años los productos en fresco deberán llevar además una fe-

tro de la calidad de los productos hortofrutícolas es el de reconocer en todos ellos su origen, ya sea mediante el clásico etiquetado o mediante nuevos códigos de barras como el PLU. Con ello se consigue principalmente fidelizar al consumidor en una variedad o marca en concreto.

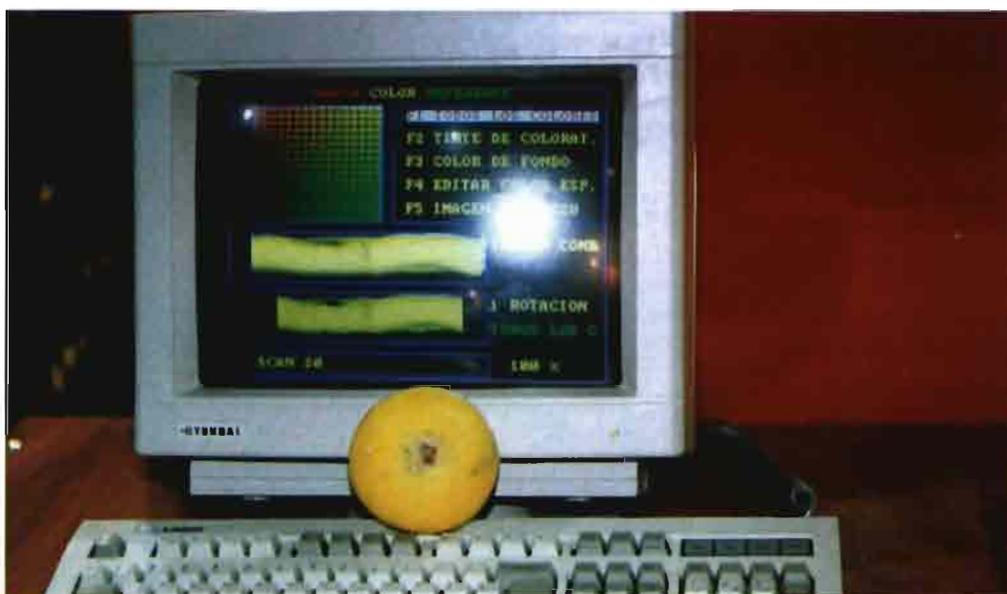
En cuanto a la higiene en las empresas hortofrutícolas donde se manipulan los productos, la legislación impone el Real Decreto 2207/95, aplicación española de la Directiva Comunitaria 93/43/CEE, según la cual se deben respetar una serie de normas tendentes a garantizar la higiene de los alimen-

en la satisfacción del consumidor.

La informática en la posrecolección

Los programas informáticos se han desplazado del campo para controlar las diversas secciones de las empresas hortofrutícolas, aunque no han conseguido todavía una eficiencia total en el momento de distinguir, por ejemplo, las variedades, calibres o precocidad de las frutas y hortalizas.

La mayoría de las implantaciones de la informática en el mundo agrario van dirigidas a controlar los gastos de almacén y de entradas y salidas de productos. Lo



Es cada vez más normal observar en la sección de frutas y hortalizas de los puntos de venta un apartado de productos preenvasados y otro a granel. Esta imagen irá desapareciendo a favor de un envasado total de los productos, que incluirá además información acerca del origen y caducidad del producto

cha de caducidad obligada.

Es cada vez más normal observar en la sección de frutas y hortalizas de los puntos de venta un apartado de productos preenvasados y otro a granel. Poco a poco esta imagen irá desapareciendo (ya ha ocurrido en países como el Reino Unido y Alemania) a favor de un envasado total de los productos. Ello se debe a que, muy al contrario de lo que puede parecer, los costes de envasado no difieren tanto de los costes de la venta a granel, considerando de esta última los gastos de las bolsas, las etiquetas, mantenimiento de las básculas, etc...

En otro nivel se sitúa la importancia del etiquetado de los productos, al que ya se han dedicado algunas páginas de nuestra revista. El siguiente eslabón den-

Los programas informáticos han pasado a ocupar un lugar muy importante en la fase de posrecolección

tos por parte de las empresas que los manipulan. Estas normas se deben seguir en las fases de recolección, acondicionamiento, clasificación, envasado, conservación y distribución. No tan sólo los productos, sino también el lugar donde se almacenan y las personas que los manipulan, deben respetar un programa de limpieza y desinfección. Los beneficios que la sanidad aporta no son visibles ni fácilmente medibles, pero su control conduce a la reducción de costes en la aplicación de medidas contra la pudrición de los productos y a una mejora en la calidad del fruto que queda reflejado

que hasta ahora realizaban cinco personas ahora lo ejecuta una sola máquina. Con ello se reducen costes y tiempo, además de ganar en control del stock.

Los artículos que siguen a esta introducción muestran las dos últimas fases de la posrecolección: el transporte y la distribución y comercialización.



Para saber más...

- PHM Revue Horticole. Junio 1998. Nº 393
- Fruit & Légumes. Julio/Agosto 1998. Nº 165
- Valencia Fruits. Suplemento Post-cosecha. 26 Mayo, 1998.
- postharvest@hra1.marc.cri.nz
International PostHarvest Mailing List