

GESTIÓN DE CENTRALES HORTOFRUTÍCOLAS Y PÉRDIDAS DE ALIMENTO

ToNowaste Research Team

UJI - Universitat Jaume I de Castellón

La principal tarea de las centrales hortofrutícolas es el acondicionamiento y normalización de productos agrícolas frescos destinados al consumo humano. Para ello se dispone de unas instalaciones, materiales, suministros, maquinaria y equipo humano que deben ser adecuados y estar formados para estas tareas.

En el caso específico de centrales cítricas existen unas operaciones propias que van a influir de manera fundamental en la generación de pérdidas. Son aquellas que van a tener una repercusión en las condiciones de la fruta: tratamiento en drenaje, desverdizado, conservación frigorífica, limpieza y desinfección de planta y gestión de existencias. La calidad de la fruta y las condiciones en la que es suministrada al almacén son factores que van a influir en las operaciones posteriores pero que ya vienen dadas en el momento de la entrada. La misión de los gestores de la central es controlar e informar de los problemas que puedan influir en la pérdida.



De forma simultánea estos mismos gestores deben establecer los planes correspondientes para, en función de estas condiciones de entrada, planificar las operaciones propias del almacén de acuerdo con éstas y siempre con el objetivo de minimizar pérdidas, siempre en coordinación con los diferentes departamentos de la empresa.

Así la gestión de stock se convierte en una operación básica en el control de las pérdidas. Por una parte, debe asegurarse que la fruta es recolectada conforme a su estado de madurez óptimo, por otra, debe garantizarse el suministro necesario para la confección de los pedidos comerciales, pero al mismo tiempo debe establecerse una rotación y cantidades en stock que impida la degradación y pérdida de la condición de alimento fresco destinado al consumo humano.



@ToNoWaste



www.linkedin.com/company/tonowaste



www.tonowaste.eu



tonowaste@uji.es