

GUIA DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS PARA CENTROS DE ACOPIO DE PITAHAYA

1. Organización del centro de acopio

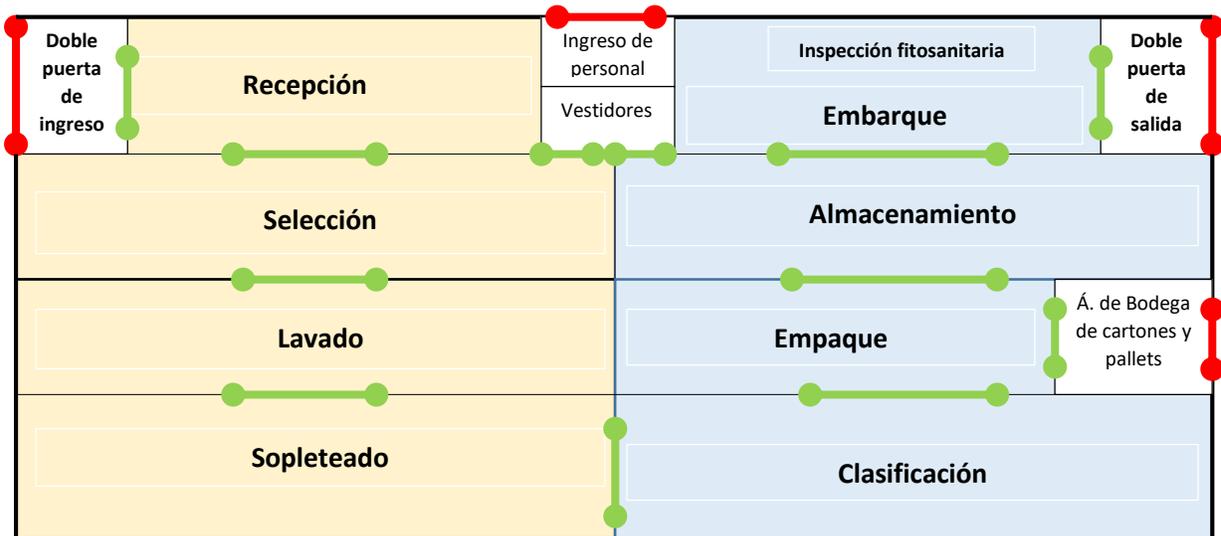
Áreas de operación

El Centro de acopio para procesar fruta fresca de pitahaya debe tener como mínimo las siguientes áreas:

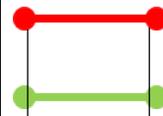
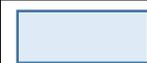
- Área de recepción.
- Área selección.
- Área de lavado.
- Área de sopleteo.
- Área de clasificación.
- Área de empaque.
- Área de inspección fitosanitaria.
- Área de almacenamiento.
- Área de embarque.
- Área de bodega (para almacenamiento de cartones, pallets, gavetas y otros).

Para una mejor visualización de las áreas que debe disponer el centro de acopio de pitahaya se presenta a continuación el esquema respectivo:

ESQUEMA DE LAS DIFERENTES ÁREAS DE UN CENTRO DE ACOPIO DE PITAHAYA



Leyenda

	Puerta Exterior
	Puerta Interior
	Sistema Doble Puerta
	Área Sucia
	Área Limpia

Nota

Este esquema tiene la finalidad de ser una guía de las áreas que debe poseer un centro de acopio para procesar fruta fresca de pitahaya. Las dimensiones, materiales, distribución y otros detalles quedan a criterio del operador y dependerán de su logística, operatividad y capacidad de procesamiento, en concordancia con lo que dicta la normativa específica vigente.

2. Infraestructura y accesorios del centro de acopio

Pisos

- Encementados lisos y sin grietas o rajaduras.
- Poseer canales de drenaje y/o desagües.
- Construidos con materiales impermeables y que eviten la acumulación de agua. Estar pintados con pintura de grado alimenticio

Paredes

- Lisas sin grietas o rajaduras y no porosas.
- Construidas con materiales impermeables, resistentes, no tóxicos que permitan su conservación, lavado y desinfección.
- Diseñadas, construidas o adaptadas para prevenir la entrada de plagas y contaminantes.
- Aberturas cubiertas con malla a prueba de insectos de no más de 1.6 mm de diámetro.

Techos

- Impermeables, resistentes y que permitan su conservación y limpieza.
- Deben evitar la acumulación de polvo y desprendimiento de partículas.

Puertas y accesos

- Diseñadas para evitar el ingreso de plagas, así como contaminantes.
- Deben contar con pediluvio o rodiluvio.

- Libres de escombros y basura.
- Disponer de señalética de prohibición de ingreso a personal no autorizado, animales y consumo de alimentos.
- Las puertas que separan el área sucia y área limpia deben contar, en lo posible, con sistemas de cortinas de aire, que impidan el ingreso de plagas, polvo u otros contaminantes
- Las puertas de ingreso y salida de fruta, deben tener un sistema de doble puerta y estar protegidas con malla contra insectos de 1.6 mm de diámetro.
- Los accesos para el personal también deben contar con el sistema de doble puerta.

Iluminación y ventilación.

- Las lámparas, ventanales y vidrios protegidos para evitar dispersión en caso de ruptura.
- Provistos de malla contra insectos de 1,6 mm diámetro.
- La ventilación puede ser natural o mecánica.

Implementos, equipos y estructuras de soporte.

- Las mesas y estructuras de soporte construidas con materiales resistentes que permitirá su limpieza y desinfección.
- Las mesas construidas en acero inoxidable de modo que no atraigan plagas polizontes.
- Deben mantenerse limpios y libres de suciedad.
- Deben evitar el desprendimiento de piezas y partículas.
- Tinas de lavado construidas en acero inoxidable.
- El equipo para aplicación de aire comprimido en buen estado de funcionamiento, limpieza y desinfección.

Accesorios de trabajo

- Accesorios de protección adecuados (Guantes, mascarilla, protector de cabello, zapatos)
- Mandil u overol (con colores diferentes para el área sucia y el área limpia)
- Balanzas
- Gavetas
- Pallets tratados (NIMF 15)
- Materiales de empaque

3. Procesos ejecutados en el centro de acopio

Lavado

- Previo al inicio las tinas para lavado de fruta deben encontrarse limpias
- El agua debe cumplir con las especificaciones microbiológicas y fisicoquímicas establecidas en la normativa nacional correspondiente (Análisis de agua: físico, químico y microbiológico)
- Contar con instalaciones apropiadas para el almacenamiento, distribución y desecho del agua usada en el manejo poscosecha.

- Cambiar el agua de lavado al inicio de las actividades diarias y cuando se evidencie la acumulación de suciedad y sólidos sedimentados.
- El agua debe tener un tratamiento que asegure la ausencia de contaminantes biológicos, químicos y físicos.
- Debe asegurarse que el desinfectante usado para el lavado se mantenga en niveles efectivos y acorde con las especificaciones del producto.

Sopleteo

- El equipo para sopleteo debe encontrarse en buenas condiciones.
- El personal debe utilizar el equipo de trabajo adecuado para dicho proceso.

Inspección

- Mantener el área de inspección limpia todo el tiempo
- Disponer de una mesa con superficie de color blanco (150 cm de largo, 70 cm de ancho y 80 cm de alto), de un material que facilite su limpieza y una lámpara que ilumine toda la mesa.

Empaque

- El área de empaque debe encontrarse limpia y desinfectada antes de iniciar el proceso de empaque.
- El personal debe utilizar el equipo de protección personal (guantes, cofia, mascarilla y mandil) durante todo el proceso.
- El personal no debe utilizar joyas, manillas y tener las uñas cortas y sin pintura.
- En el caso de no utilizar guantes el personal debe realizar un correcto lavado y desinfección de manos.
- Los materiales de empaque deben ser nuevos, limpios y libres de cualquier tipo de contaminantes.

Almacenamiento

- El área de almacenamiento de producto terminado, los pallets y mallas para cubrir el producto, deben garantizar la inocuidad y efectividad del proceso de empaque, evitando posibles contaminaciones, química, física o biológica del producto final.
- El producto terminado debe estar sobre pallets, debidamente identificado con los siguientes datos: proveedor, acopiador, fecha de empaque, lote de producción, entre otras.

Zona de embarque

- La zona de embarque debe estar limpia
- La puerta exterior de salida de producto listo para la exportación, debe disponer de una manga de malla de diámetro menor a 1,6 mm. para el acople de los medios de transporte con el centro de acopio.

Transporte

- El transporte desde el sitio de producción al centro de acopio y del centro de acopio al punto de salida del país (puerto, aeropuerto o paso fronterizo), debe realizarse en un vehículo adecuado (furgón cerrado) exclusivamente para la transportación de productos alimenticios, que se encuentre limpio, desinfectado que no tenga madera ni orificios que faciliten el ingreso de contaminantes ya sean físicos o biológicos.
- El operador deberá llevar un registro de las desinfecciones, limpieza y vehículos que movilizan la fruta.
- En caso de que un Plan de Trabajo o Protocolo lo requiera, durante el transporte desde el sitio de producción hasta el centro de acopio y desde este hacia la naviera o agencia de carga, la fruta debe estar cubierta con malla anti insectos de un diámetro menor a 1,6 mm.

Requerimientos generales

- El personal que labora en el centro de acopio debe usar un mandil de un color diferente, dependiendo del área en la que trabaje para poder distinguirlos entre las áreas sucias y limpias.
- El centro de acopio debe contar con un plan de mantenimiento y limpieza de las diferentes áreas, mismos que deben estar respaldados con los diferentes registros de las actividades realizadas en cada área.
- Las actividades de limpieza y desinfección del camión o los camiones que transportan el producto terminado deben ser registradas.
- Las gavetas y pallets utilizados en la recepción, lavado y empaque deben estar limpios.
- Realizar un control y monitoreo de plagas con sus respectivos registros.

Nota: Esta Guía está basada en lo establecido en el Manual de Certificación Fitosanitaria de Pitahaya para Exportación, Resolución N° 244.