



CENTROS DE DISTRIBUCIÓN

04 GUÍA DE MEJORES PRÁCTICAS

CENTROS DE DISTRIBUCIÓN

Los centros de distribución deben hacerse responsables por retener la fruta hasta que se transporte a las tiendas minoristas (en el caso de centros de distribución de tiendas minoristas) o para distribución adicional a preempacadores, maduradores, procesadores de servicio de alimentos, tiendas minoristas, o centros de distribución de tiendas minoristas. Sin embargo, esta variedad de clientes corriente abajo no afecta materialmente los principios de almacenamiento para la fruta del aguacate en términos del mantenimiento de la calidad.

Al llegar la fruta, se debe descargar lo más pronto posible, y con la mínima posibilidad de interrupción de la cadena del frío. Las tarimas deben moverse al centro de distribución y adentro de los frigoríficos lo más rápidamente posible.

Los registros de temperatura de los camiones deben ser verificados, y se debe tomar nota de cualquier discrepancia con los protocolos requeridos para la temperatura.

En el caso de arribo al primer centro de distribución después de la planta de empaque o del arribo de fruta importada, únicamente si hay dispositivos térmicos descargables (no rastreables) presentes en una o más tarimas del cargamento recién llegado, éstos deben retirarse para descargar la información. Si hay dispositivos rastreables presentes, se pueden remover en este punto, o dejar en su lugar para continuar el rastreo. Consulten las instrucciones en la documentación de la planta de empaque.

Cuando el centro de distribución no es el primer punto de arribo, puede o no haber presencia de un dispositivo registrador de temperaturas. Si están presentes, se deben retirar para realizar la descarga de información o, si hay rastreo, se deben dejar los dispositivos en su lugar para continuar con el rastreo.

Independientemente de que un dispositivo de rastreo de temperatura esté presente o no, se deben tomar mediciones de la temperatura de la pulpa de la fruta utilizando una selección aleatoria de tarimas inmediatamente después de la descarga. Por lo menos dos tarimas de cada 20 deben examinarse. De preferencia, se debe seleccionar una tarima en el extremo de la puerta del camión al igual que una en la parte de enfrente. En caso de que cualquiera de las dos resulte fuera del protocolo por más de 1°F, entonces todas las tarimas descargadas deben revisarse.

La información referente a todos los embarques tal y como viene descrita en el conocimiento de embarque (no solo aquella que se considera fuera de protocolo) debe presentarse en la planta de empaque o el origen de la fruta (en dado caso que se trate de fruta importada).

El almacenamiento de la fruta debe ser a una temperatura lo más cercana posible a la temperatura de embarque declarada. La variación de la temperatura de embarque no debe exceder por más de 2°F la temperatura de embarque, ni debe ser más de 4°F menor en un cuarto de retención con enfriamiento estático. Al menos que se solicite específicamente por el exportador original, los centros de distribución no deben considerarse centros de maduración o lugares donde la fruta puede empezar a madurar. Por lo tanto, las temperaturas deben fijarse tal y como se declaran para el embarque, y no deben incrementarse. De hecho, si la fruta es almacenada a temperaturas que permiten el inicio de la maduración, pero se

encuentran por debajo de la temperatura ambiente de maduración, existe un alto potencial para el desarrollo de trastornos fisiológicos y patológicos.

Es indispensable minimizar las interrupciones en la temperatura y, por lo tanto, la fruta descargada debe colocarse en los frigoríficos apropiados lo antes posible.

Si se realizan evaluaciones de calidad en el centro de distribución, los resultados deben ser enviados a la planta de empaque o exportador original, donde se realiza toda la coordinación de calidad. Los resultados deben comunicarse electrónicamente lo más pronto posible.

EVALUACIÓN DE LA CALIDAD AL ARRIBO AL CENTRO DE DISTRIBUCIÓN



La fruta del aguacate, preferiblemente, no debe almacenarse con ningún otro producto agroalimentario. Si esto es inevitable, aseguren que la fruta no se almacena o se coloca cerca de ningún producto que produce etileno. Algunos productos que deben tomar en cuenta incluyen manzanas, duraznos, nectarinas, plátanos, melones, y fruta de kiwi.

Inspeccionen regularmente los frigoríficos para detectar la acumulación de gases, particularmente el etileno. El etileno no debe detectarse, en absoluto. La ventilación frecuente con aire fresco también debe realizarse para prevenir la acumulación de gases, especialmente el etileno. La ventilación con aire fresco debe efectuarse durante 15 a 20 minutos utilizando ventiladores. Esto tal vez requiera intervalos entre 2 y 6 días. Es posible que se necesiten aproximadamente 3 o 4 cambios de volumen de aire para asegurar la eliminación de los gases acumulados.

Para prevenir la acumulación rápida de gases, como se describió anteriormente, no se debe operar ningún motor de combustión interna dentro o cerca de los frigoríficos. Los camiones que estén entregando fruta, o que estén estacionados en el muelle de carga esperando ser descargados, no deben estar en marcha cuando se abran las puertas del muelle, y se debe permitir suficiente tiempo después de que los camiones apaguen sus motores para permitir la dispersión de gases de emisiones.

Para mantener buena higienización, todos los frigoríficos deben limpiarse regularmente con un reactivo desinfectante.

Para asegurar el manejo adecuado de la fruta del aguacate, todo el personal operativo de centros de distribución debe recibir la capacitación apropiada asistiendo a talleres aprobados por la industria, con la finalidad de lograr un entendimiento completo del producto y los requerimientos de su manejo para asegurar la mejor posible retención de calidad en la fruta.

ACCIONES

RECOMENDADAS

CENTROS DE DISTRIBUCIÓN

- Descargar la fruta de los camiones lo antes posible
- Examinar el registro de temperaturas del camión con base en las instrucciones del embarque, y verificar su cumplimiento o incumplimiento
- Verificar la temperatura de la pulpa de la fruta en por lo menos 2 tarimas de cada 20 tarimas
- Retirar los registradores de datos térmicos, en caso de juzgarse necesario, y descargarlos. Dejar los termógrafos en su lugar, al menos que se solicite su retiro
- Colocar la fruta en el frigorífico sin demora. Utilizar cuartos con temperaturas lo más cercanas posibles a las temperaturas de embarque
- De ser posible, no se debe almacenar la fruta con otros productos agroalimentarios, y no se debe hacer con productos que producen etileno
- Se debe asegurar que los frigoríficos se inspeccionan regularmente para detectar la acumulación de gases (el etileno no debe detectarse), y ventilar los cuartos regularmente con aire fresco
- Remitir electrónicamente la información referente a la temperatura y calidad de la fruta para cada embarque a la planta de empaque o exportador original, sin demora
- Procurar que todo el personal operativo recibe la debida capacitación aprobada por la industria