

# Cuáles son los alimentos que se prestan mejor para ser subdivididos en el almacén

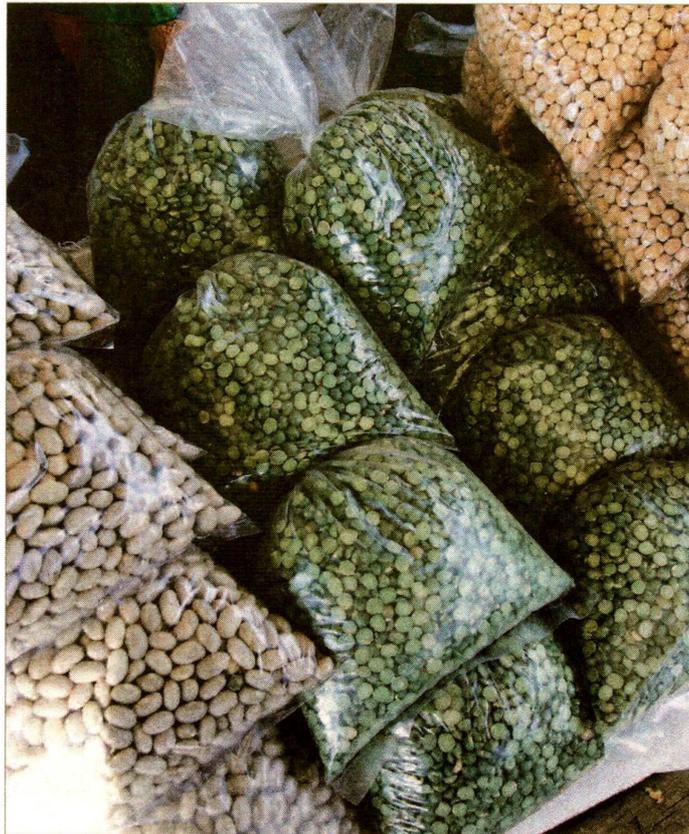
Se incluyen abarrotes, como arroz o azúcar, y los frutos secos y encurtidos. Además, **se necesita saber cuáles no sirven para aquello.**

**Juan Pablo Ernst**

La crisis generada por la pandemia obliga a los almaceneros a usar su ingenio para atraer clientes. Y una de las alternativas que se ha impuesto en los sectores más afectados es subdividir aquellos productos que se puede, para venderlos en menores volúmenes a un precio conveniente para los clientes.

“Para los que tenemos algunos años, esto es como recordar nuestra infancia, cuando se compraba todo en el almacén y nos lo vendían en la cantidad que uno requería, medio litro de aceite, por ejemplo, y el envase lo llevaba el cliente”, recuerda Luis Olgún, académico experto de Inocuidad Alimentaria y Tecnología de los Alimentos de Universidad de **Las Américas (UDLA)**.

Consultado respecto de qué alimentos habituales se pueden subdividir en un negocio para incrementar las opciones de venta, el docente precisa que “en general son los abarrotes, como azú-



car, arroz, legumbres, así como harinas, frutos secos como nueces, almendras o maní, además de encurtidos, del tipo aceitunas o pickles; es decir, alimentos no perecibles o de larga duración”.

**- ¿Qué características debe tener el envase en el que se entregará el producto subdividido?**

- El envase debe ser de un

uso, de un material resistente que no se rompa fácilmente, es bueno que sea transparente así el cliente ve lo que hay al interior y fácil de cerrar.

“Una vez subdivididos y envasados deben conservarse en un lugar fresco y seco y estar atentos a la aparición de insectos, ya que algunas larvas tienen la capacidad de romper los envases e

invadirlos, como la polilla de los alimentos”, añade el académico de la **UDLA**, quien recomienda “ir envasando a medida que se vendan los productos, para no acumular alimento subdividido y envasado”, añade.

**- ¿Cuáles son los alimentos que no deberían ser subdivididos en ningún caso?**

- Los alimentos que no se deben subdividir son en

general los perecibles que han sido sometidos a un proceso de conservación, por ejemplo, los congelados ya que se rompe la cadena de frío y eso es perjudicial para el producto y un riesgo para la salud de los consumidores, o bien las conservas (alimentos sometidos a altas temperaturas que los dejaron estériles, al manipularlos se contaminan), todos los alimentos listos para servir.

## LAS MEDIDAS SANITARIAS

Aunque subdividir alimentos como arroz y azúcar no genera riesgos para la salud del vendedor o del cliente, siempre es recomendable ser extremadamente cuidadoso con las normas de higiene y lavarse prolijamente las manos. Por eso, además de las medidas implementadas frente al Covid-19, también hay que usar ropa adecuada, proteger el cabello y que los utensilios utilizados estén en buen estado e íntegros.

Una recomendación adicional de Luis Olgún es el uso exclusivo de un elemento dispensador por producto, es decir uno para el azúcar, otro para legumbres, otro para frutos secos. Y de no ser posible, lavarlos entre productos, pues algunos alimentos tienen sustancias que causan alergias e intolerancias.

Es por ello que se han establecido normas de etiquetado, que obligan a indicar su presencia cuando se incorporan a los alimentos como ingredientes y al usar el mismo utensilio podrían quedar residuos de alérgenos que pasarán a otro producto.