

Elaborar alimentos no es una cuestión sencilla. Se trabaja con materias primas delicadas. Hay que manipularlas en severas condiciones de higiene y asepsia. Deben respetarse tiempos, temperaturas y niveles de humedad. Según el procedimiento y la tecnología empleada habrá que clasificar, lavar, pelar, prensar, trozar, amasar, zarandear, exprimir, filtrar, mezclar, calentar o refrigerar, agregar o eliminar elementos... Todo en el momento justo y con el encadenamiento adecuado, porque cualquier falla o confusión repercute inexorablemente en el resultado final.

El diagrama de proceso es uno de los recursos que con mayor claridad posibilita apreciar las características de la elaboración industrial de alimentos. Sus bien definidos bloques (o contenedores), con textos breves y concretos, y la secuencia cronológica indicada por las flechas que los vinculan no solo representan gráficamente el funcionamiento interno de un sistema sino que fijan la organización de todo el proceso, con sus entradas y sus salidas.

## *Diagramas de proceso (I)*

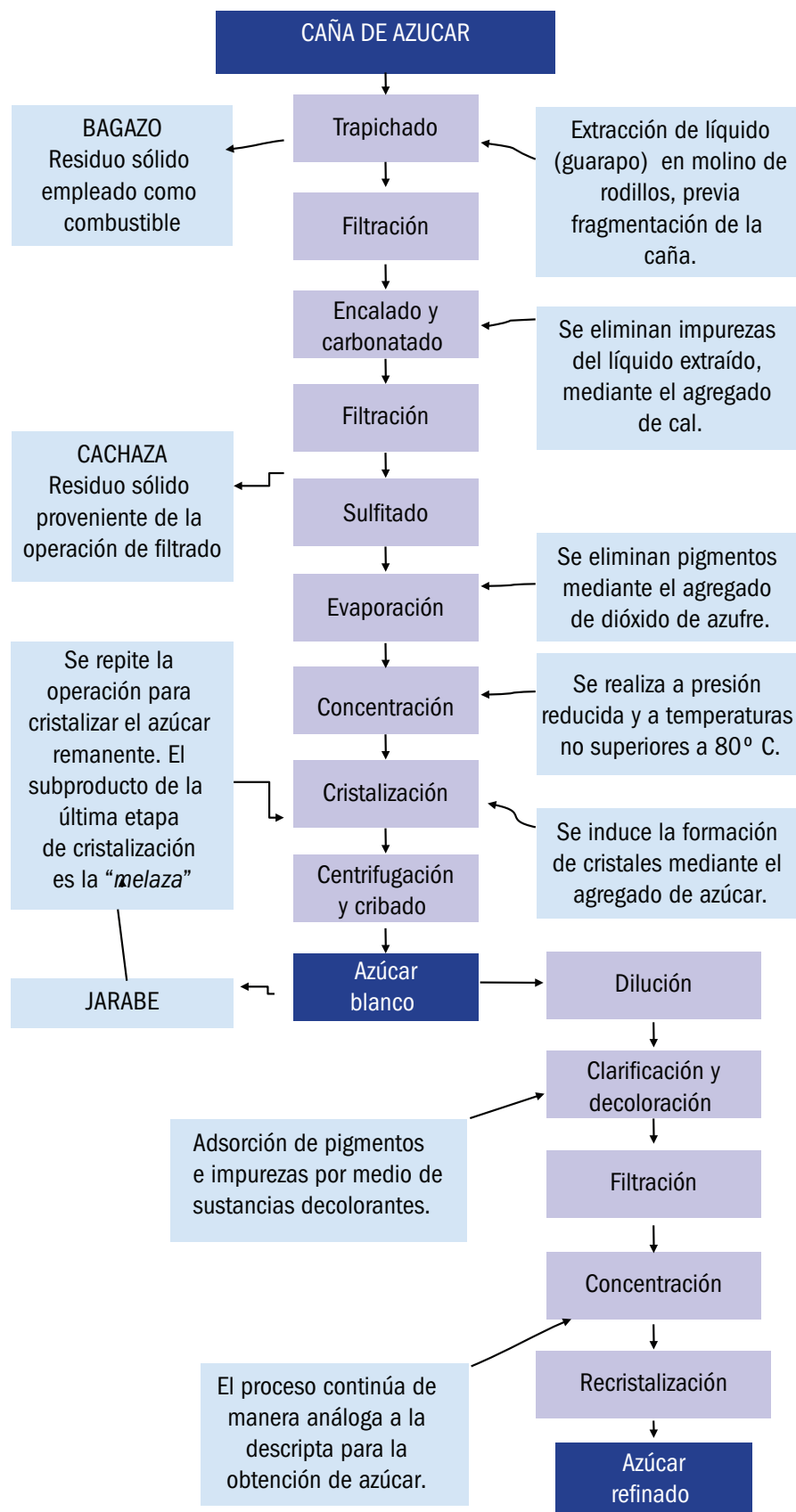
# Para entenderte mejor

Supervisión técnica y actualización informativa:  
Ing. Alim. Daniel Franco  
*Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca*

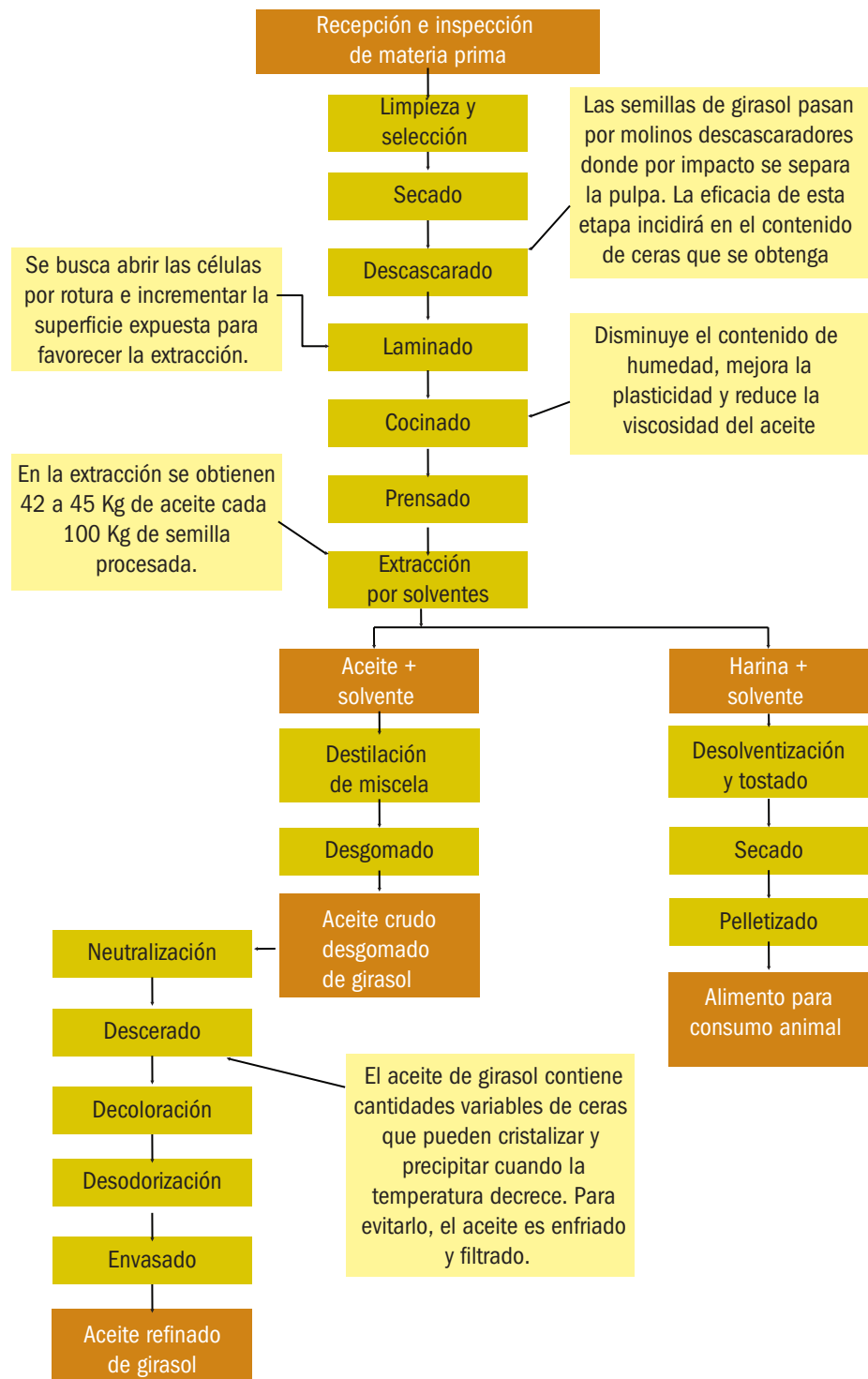
Permite entender el encadenamiento de las diferentes fases que culminan en el producto final, por lo que resulta una de las herramientas más utilizadas en la implementación de procesos de gestión de la calidad. Al dejar expuestos los pasos redundantes, los flujos de los re-procesos, los conflictos de autoridad, las responsabilidades, los cuellos de botella y los puntos de decisión, los diagramas facilitan la identificación de los problemas y las oportunidades de mejora del proceso.

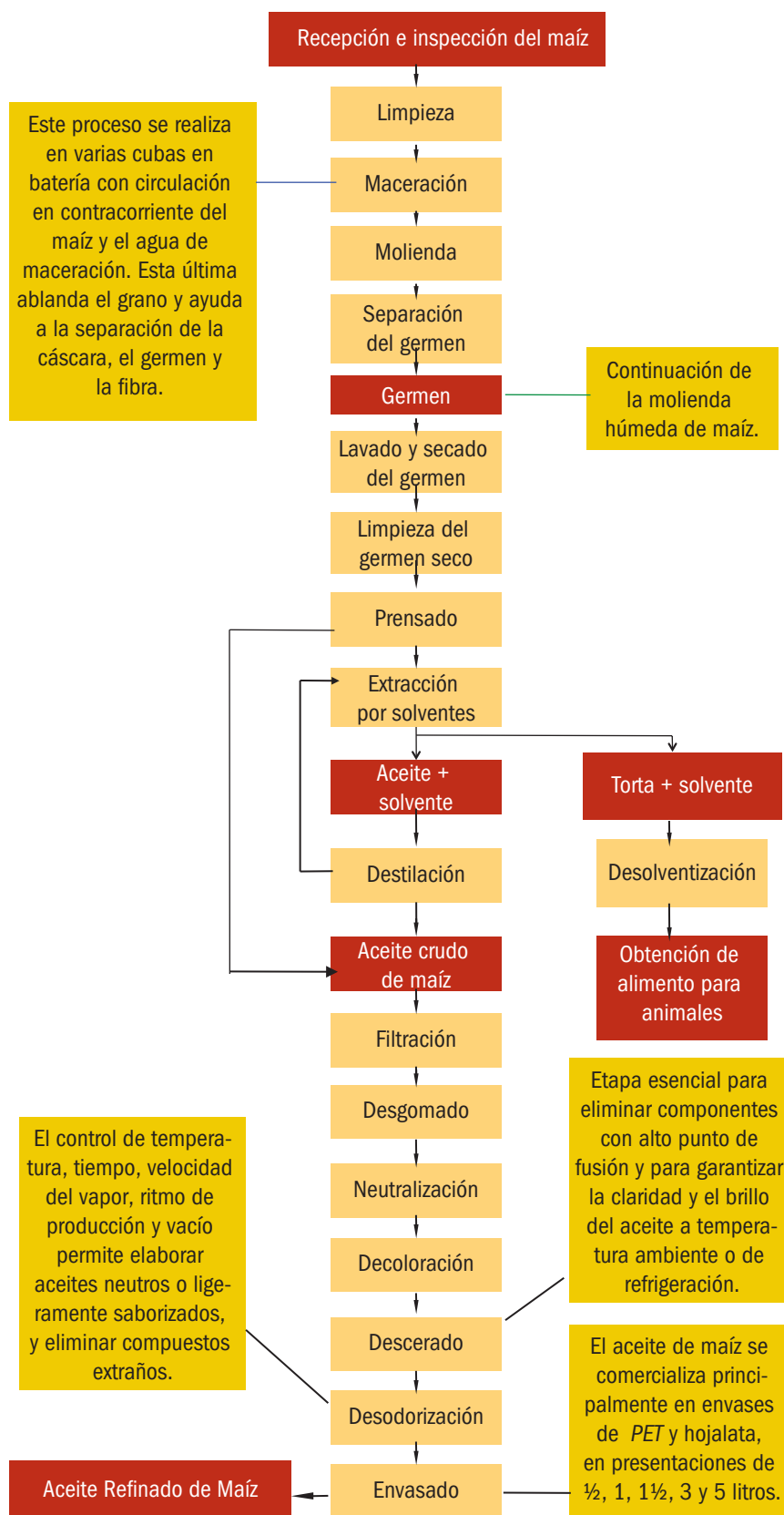
En otro nivel, también sirven para realizar determinaciones más profundas tales como balances de materia y de energía, la comparación de diversas alternativas tecnológicas y el análisis de peligros y control de puntos críticos.

*Alimentos Argentinos* ya ha publicado más de 50 de estos diagramas complementando la información contenida en sus cadenas alimentarias, y como son muy utilizados con fines docentes y de capacitación recibe con mucha frecuencia consultas sobre ellos. Para dar respuesta a esa demanda, y a la vez reflejar los últimos avances tecnológicos incorporados a los procesos de producción, decidimos dedicar espacio en varios números a reproducir –actualizadas– estas instructivas “radiografías” de los procedimientos utilizados en la elaboración de agroalimentos.

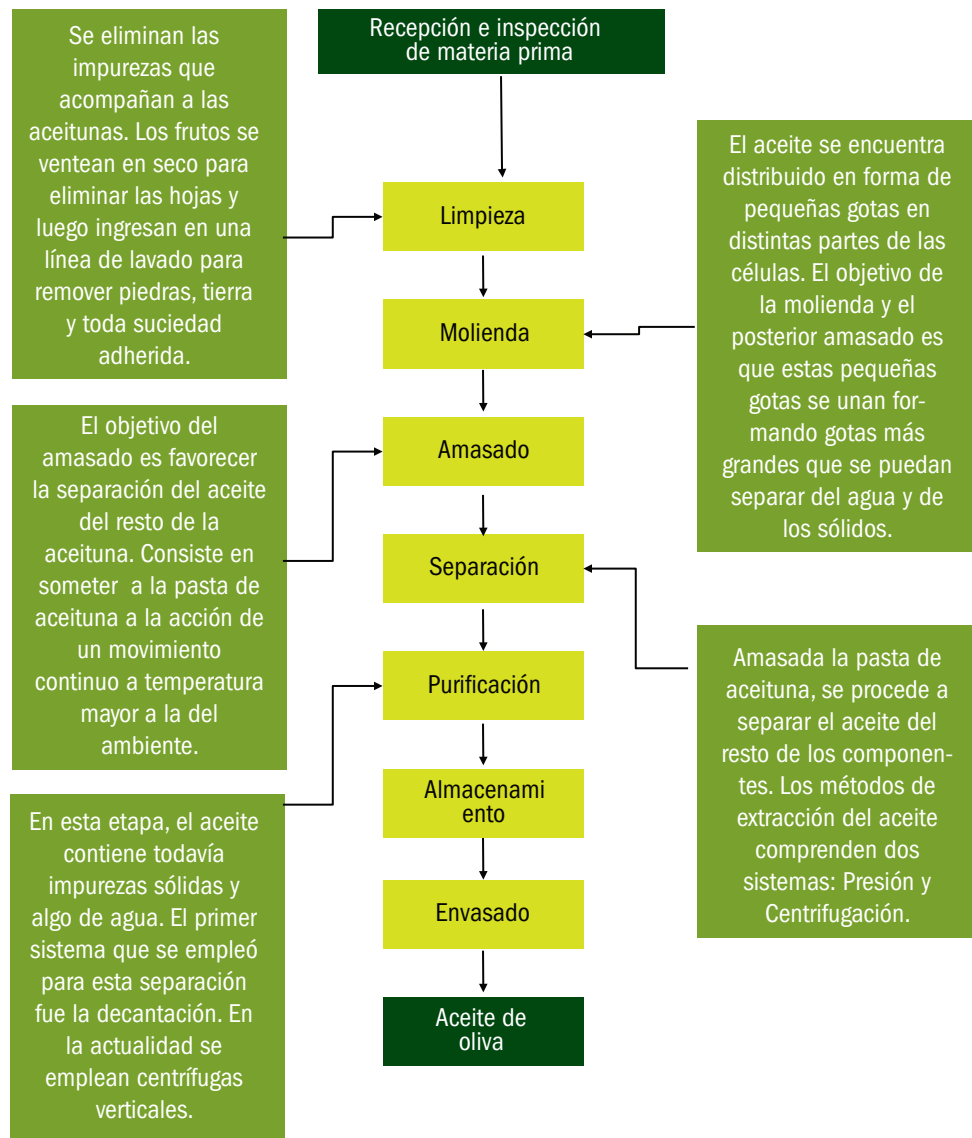


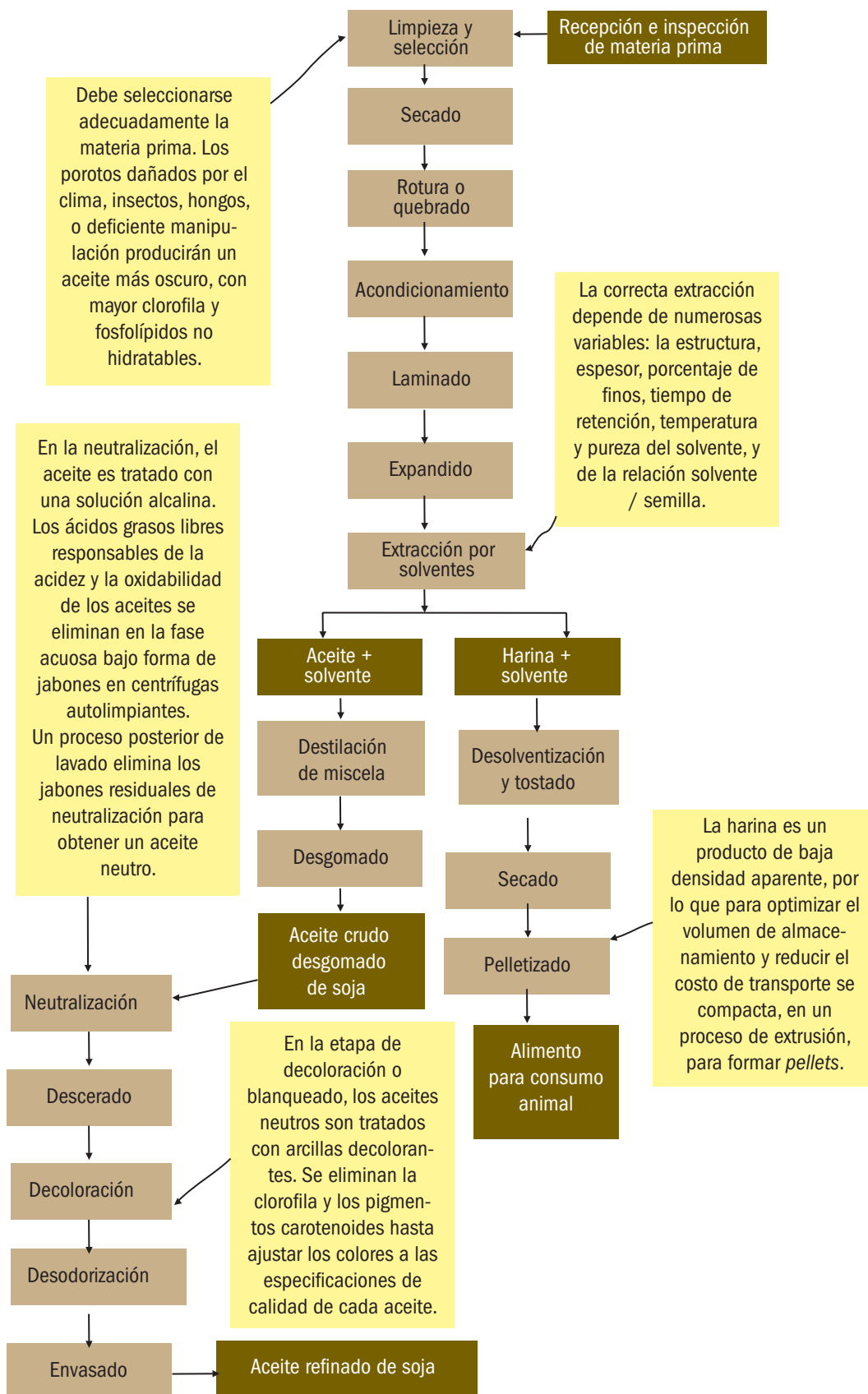
## aceite de girasol



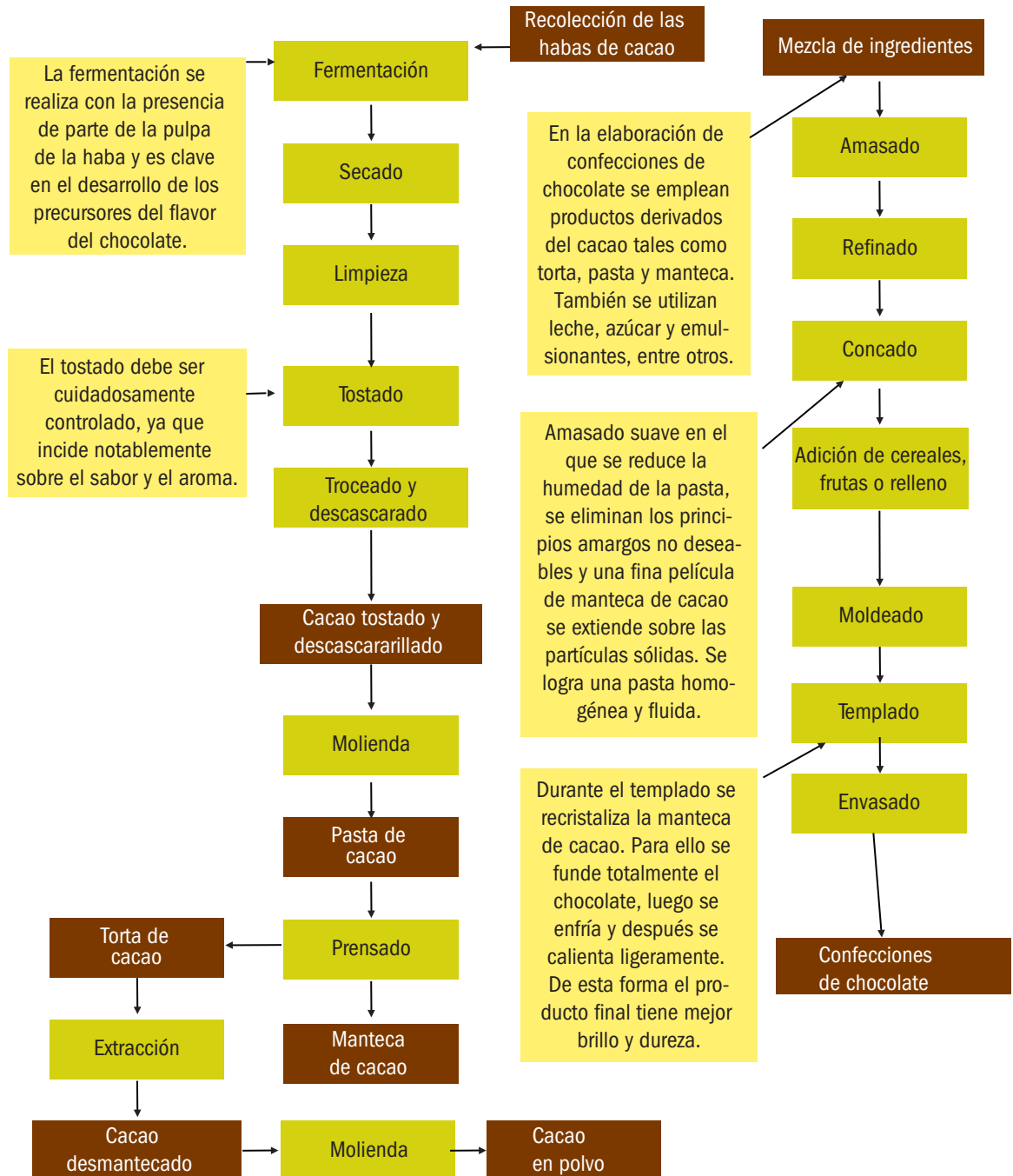


## aceite de oliva



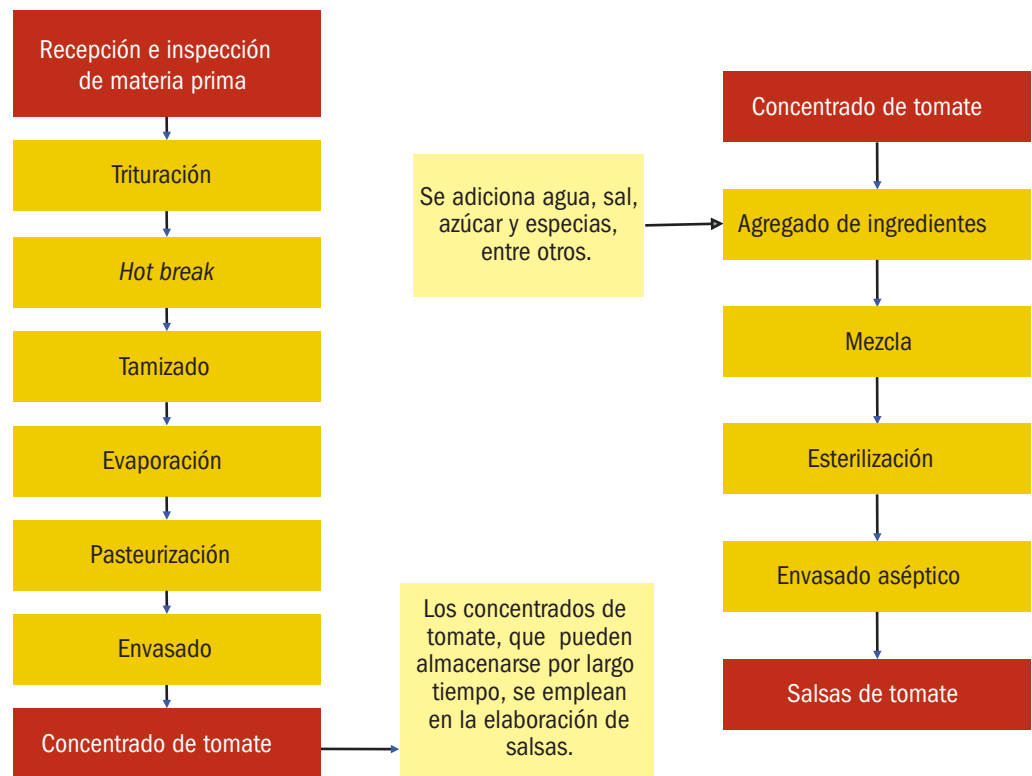


## elaboración de cacao y confecciones de chocolate

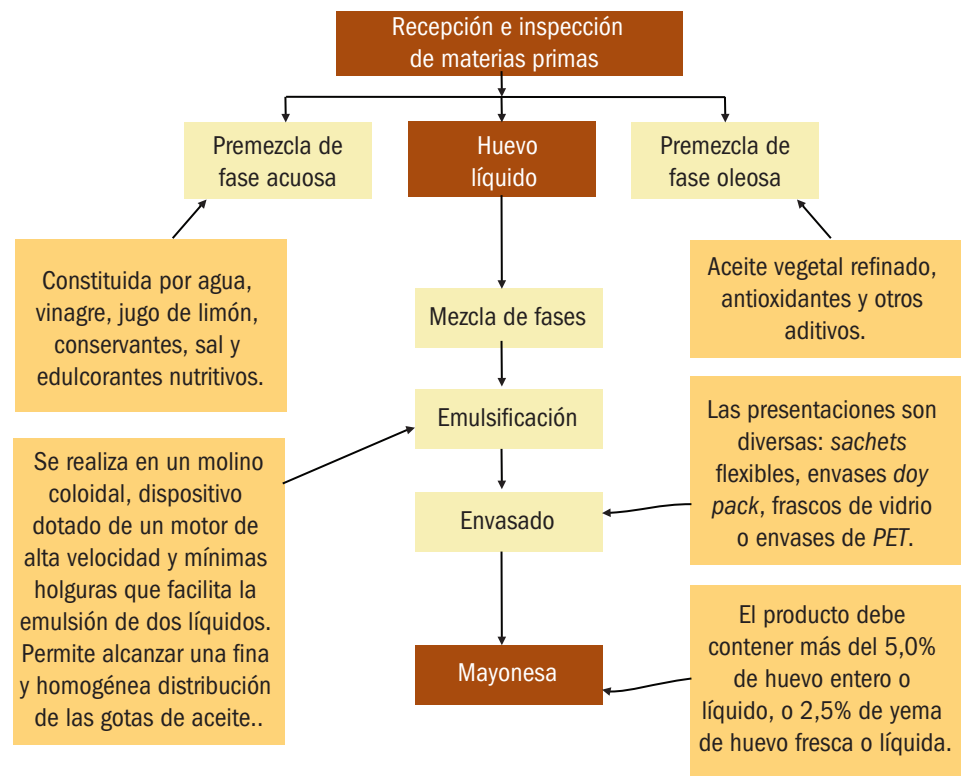


## Diagramas de proceso

### concentrados y salsa de tomate



### mayonesa





## duraznos en conserva

