

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. 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.

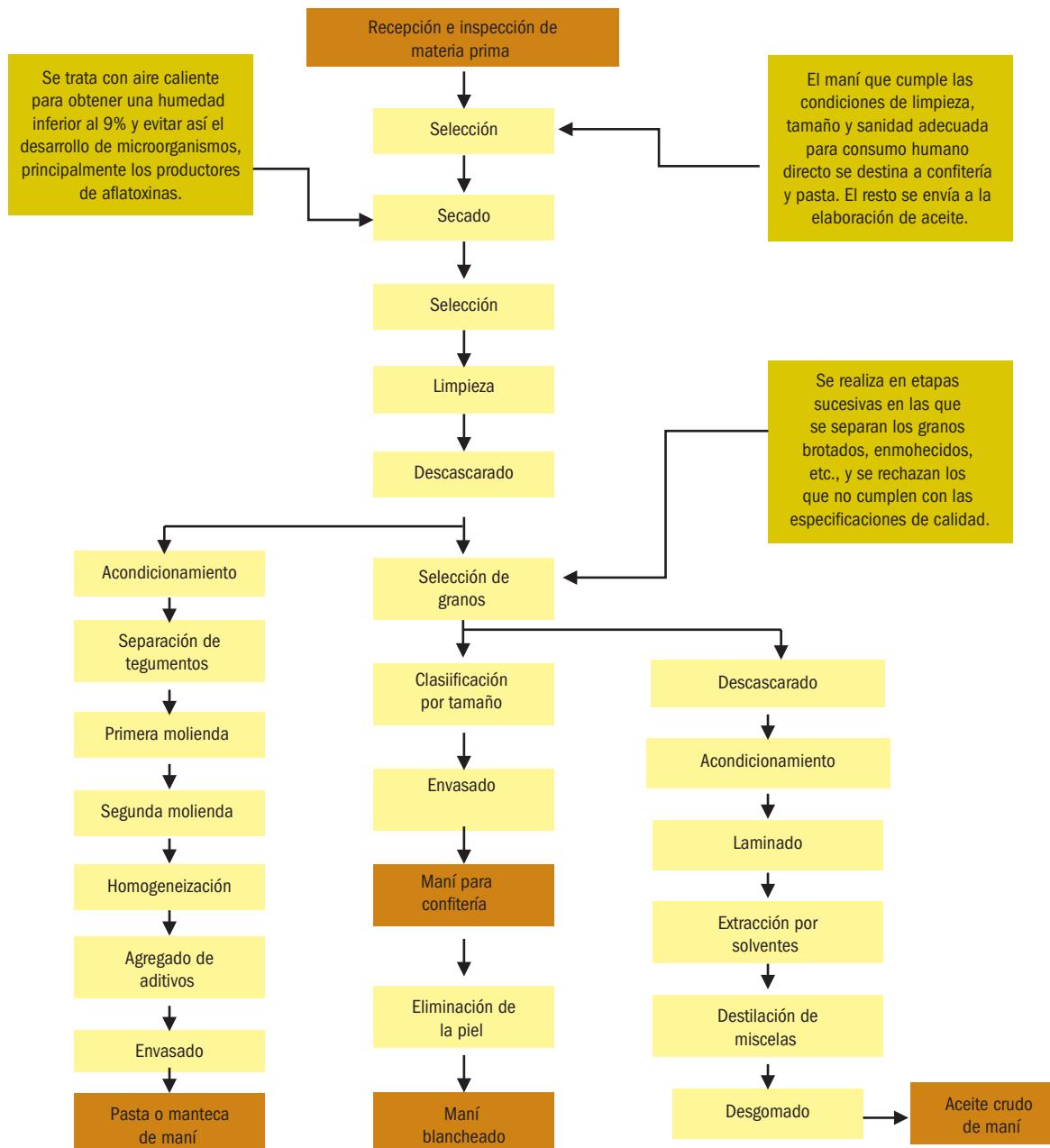
Diagramas de proceso (II)

Para entenderte mejor

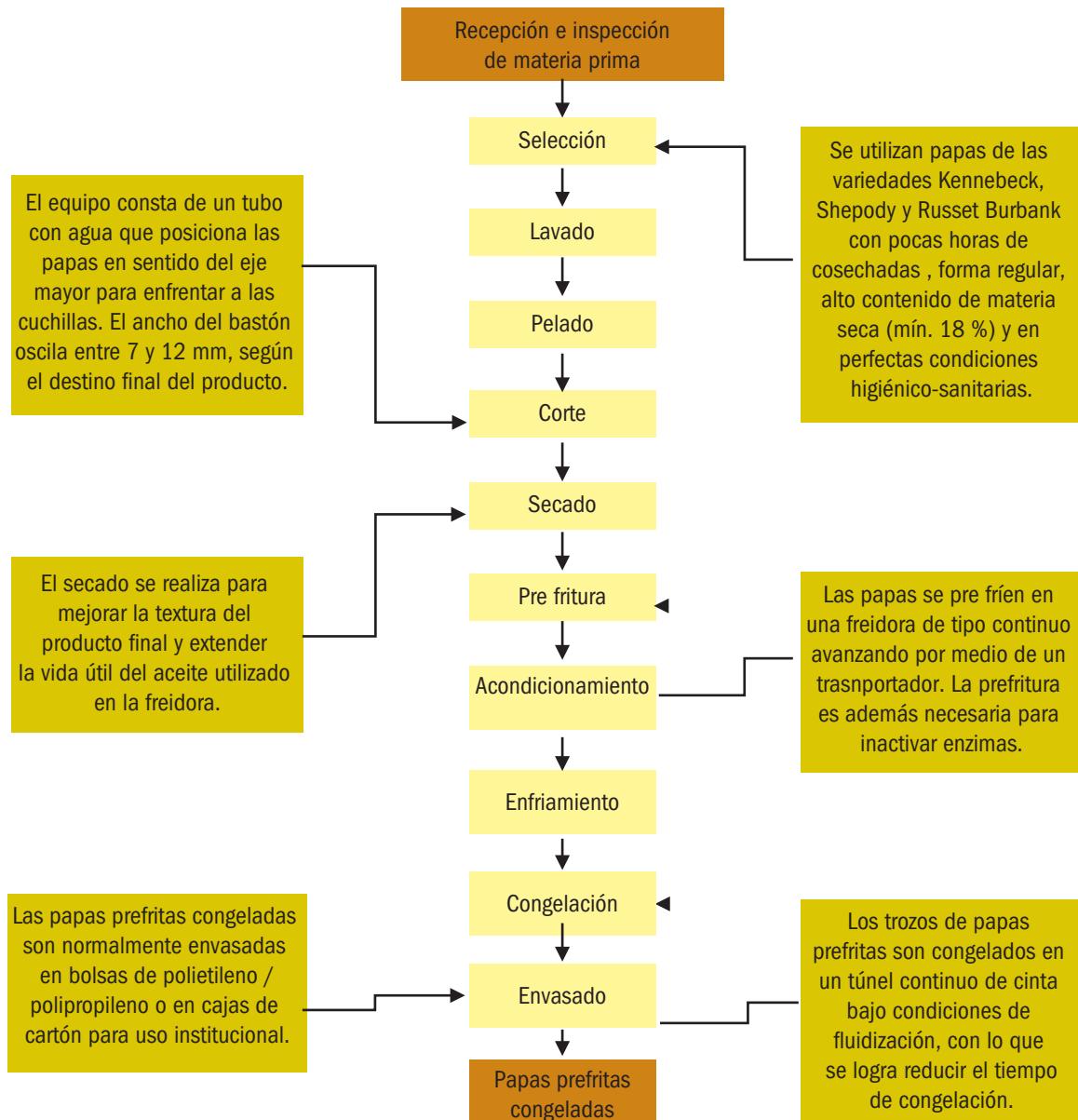
En otro nivel, también sirven para realizar determinaciones más profundas tales como balances de materia y de energía, la comparación de diversas alternativas tecnológicas y el análisis de peligros y control de puntos críticos.

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. A continuación, ocho de ellos.

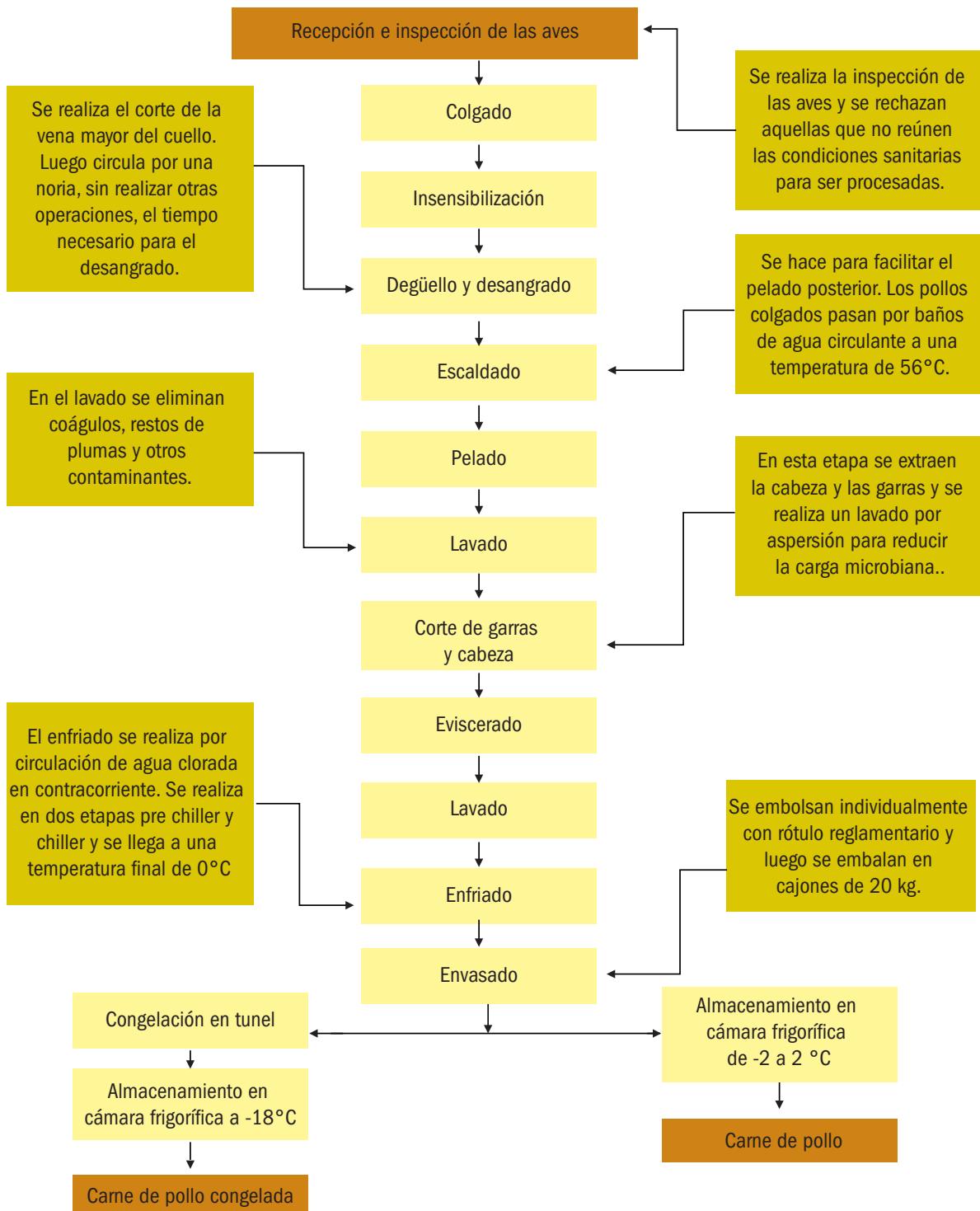
Supervisión técnica y actualización informativa:
Ing. Alim. Daniel Franco
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca



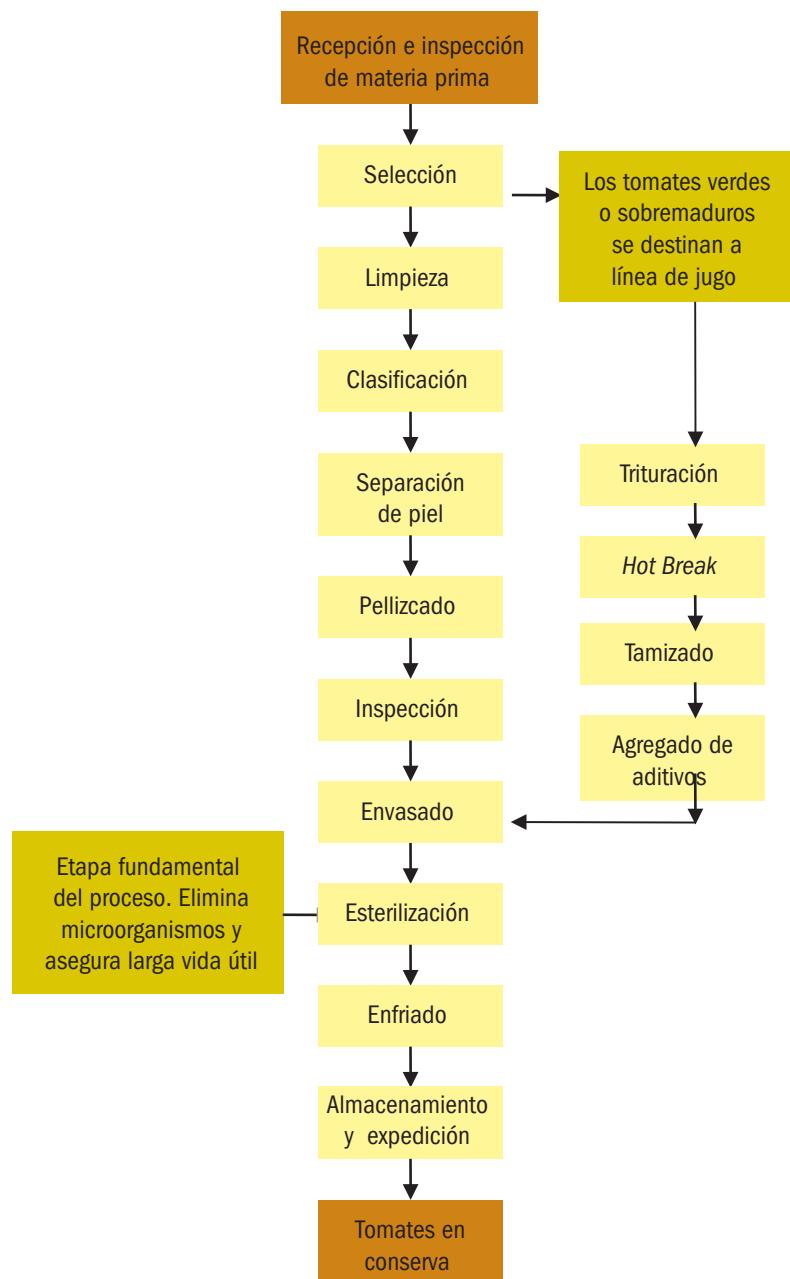
papa prefrita congelada



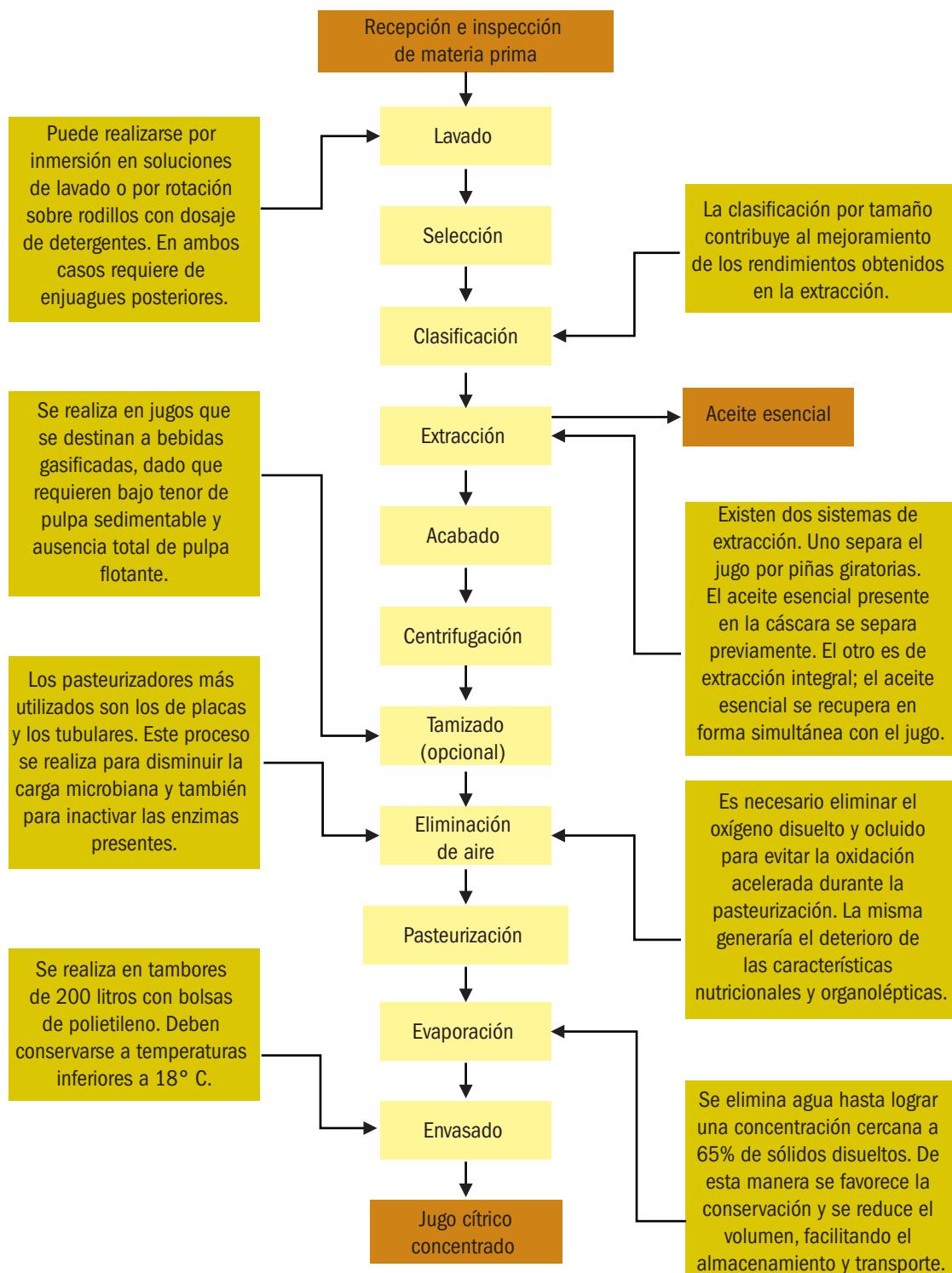


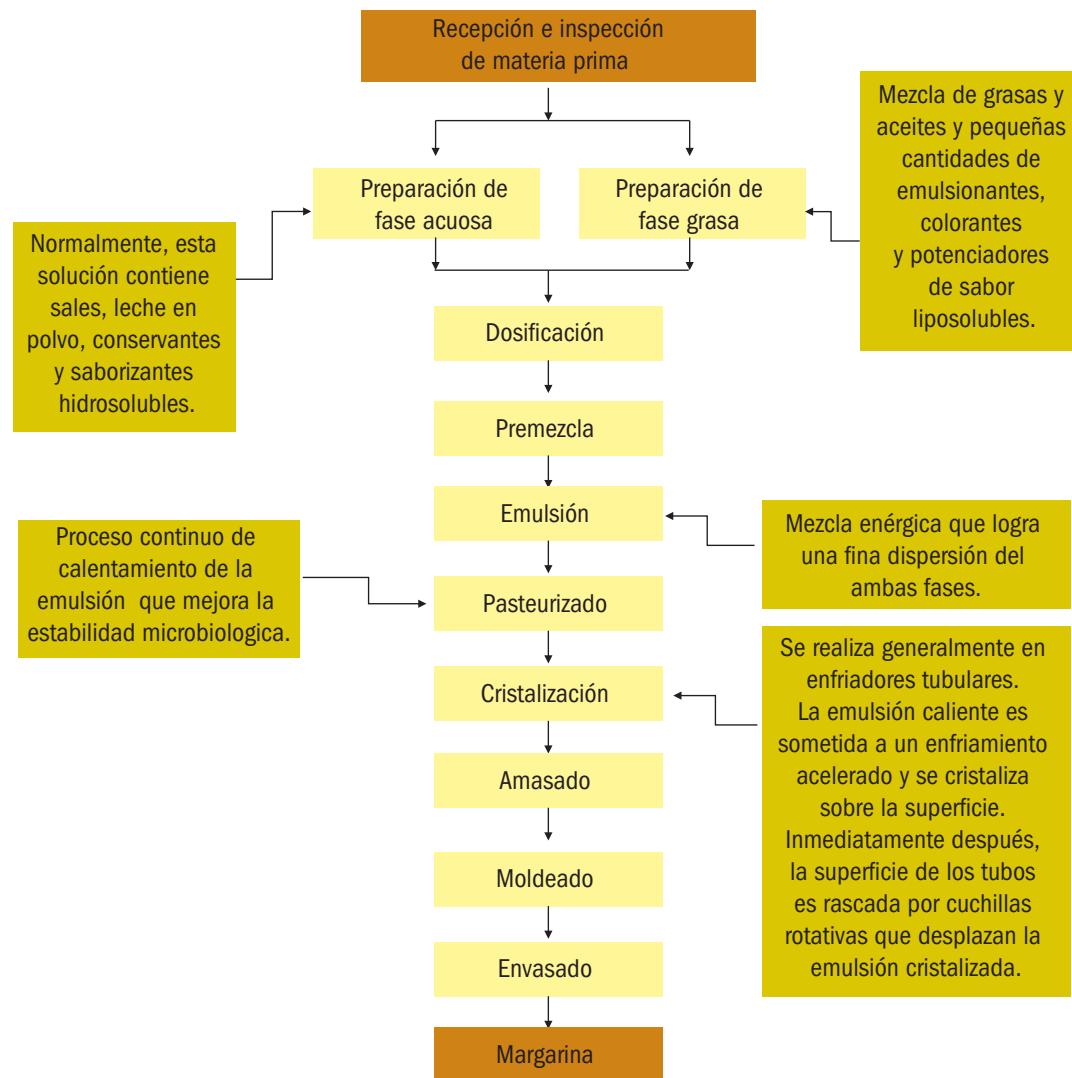


tomates enteros en conserva



jugos cítricos concentrados





yerba mate

