

Verdura	Grupo de Temperatura	SE	PE	Rociadores	Hielo	Absorbe Olores de...	Otros Concejos para Exhibición
Acelga	32-35°F			X			
Alcachofas	32-35°F			X	X		Use exhibición refrigerada a menos que haya una rotación rápida
Apio	32-35°F	X		X	X	Cebollas, manzanas, peras, zanahorias	Use exhibición refrigerada a menos que haya una rotación rápida
Berenjena	45-50°F						Use exhibición a temperatura ambiente
Bok choy	32-35°F			X			Use exhibición refrigerada a menos que haya una rotación rápida
Brócoli	32-35°F	X		X	X		Conserve seco Use exhibición refrigerada a menos que haya una rotación rápida
Calabacita	45-50°F						
Calabacita amarilla	45-50°F	X					
Calabaza bellota	55-64°F o cuarto con aire acondicionado						Conserve seco
Calabaza <i>butternut</i>	55-64°F o cuarto con aire acondicionado						
Camotes*	55-64°F o cuarto con aire acondicionado						Conserve seco Use exhibición a temperatura ambiente

SE = Sensible al Etileno PE = Produce Etileno

* No refrigerar este producto.

Verdura	Grupo de Temperatura	SE	PE	Rociadores	Hielo	Absorbe Olores de...	Otros Concejos para Exhibición
Cebollas*	55-64°F o cuarto con aire acondicionado					Manzanas, peras	Use exhibición a temperatura ambiente
Champiñones	32-35°F	X				Cebollas	Use exhibición refrigerada a menos que haya una rotación rápida
Chayotes	45-50°F	X					Conserve seco
Chiles	45-50°F						Almacene lejos de corrientes de aire
Chirivía	32-35°F			X	X		
Col rizada	32-35°F	X		X	X		
Coliflor	32-35°F	X		X	X		Use exhibición refrigerada a menos que haya una rotación rápida
Ejotes	45-50°F	X					Use exhibición refrigerada
Eliotes	32-35°F			X	X	Cebollas	Use exhibición refrigerada a menos que haya una rotación rápida
Espárragos	32-35°F	X			X		Exhiba verticalmente con los extremos cortados hacia abajo Use exhibición refrigerada a menos que haya una rotación rápida
Espinacas	32-35°F	X		X	X		Use exhibición refrigerada a menos que haya una rotación rápida
Hojas de berza	32-35°F	X		X	X		Use exhibición refrigerada a menos que haya una rotación rápida
Jícama*	55-64°F o cuarto con aire acondicionado						Conserve seco Use exhibición a temperatura ambiente

SE = Sensible al Etileno PE = Produce Etileno

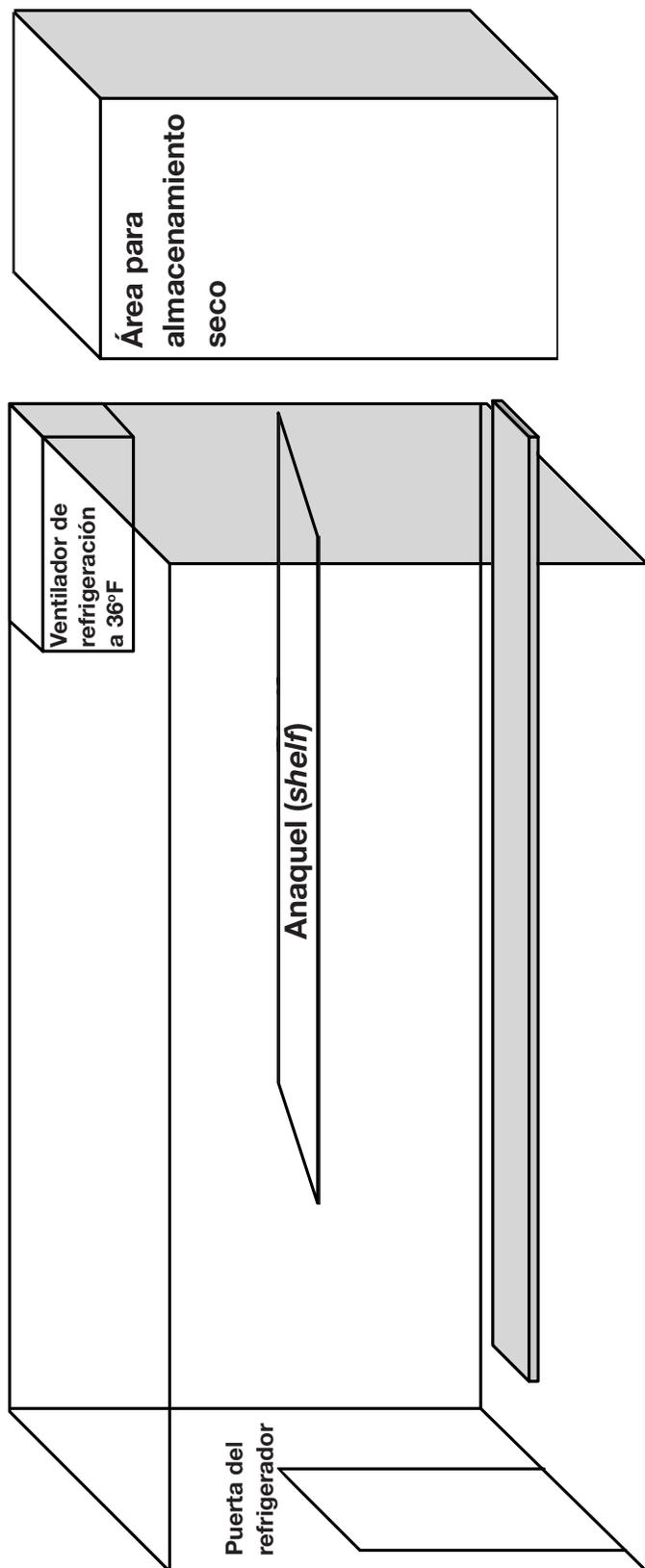
* No refrigere este producto.

Verdura	Grupo de Temperatura	SE	PE	Rociadores	Hielo	Absorbe Olores de...	Otros Concejos para Exhibición
Lechuga	32-35°F	X		X			Conserve intactas las hojas exteriores Use exhibición refrigerada
Nopales	45-50°F						Use exhibición refrigerada
Ocra	45-50°F	X					
Papas*	55-64°F o cuarto con aire acondicionado	X				Manzanas, peras	Use exhibición a temperatura ambiente
Pimientos	45-50°F						Use exhibición a temperatura ambiente
Repollo	32-35°F	X		X		Manzanas, peras	Conserve intactas las hojas exteriores Use exhibición refrigerada
Tomates*	55-64°F o cuarto con aire acondicionado		X				Exhiba con el tallo hacia arriba Use exhibición a temperatura ambiente
Zanahorias	32-35°F			X	X	Manzanas, peras	

SE = Sensible al Etileno PE = Produce Etileno

* No refrigere este producto.

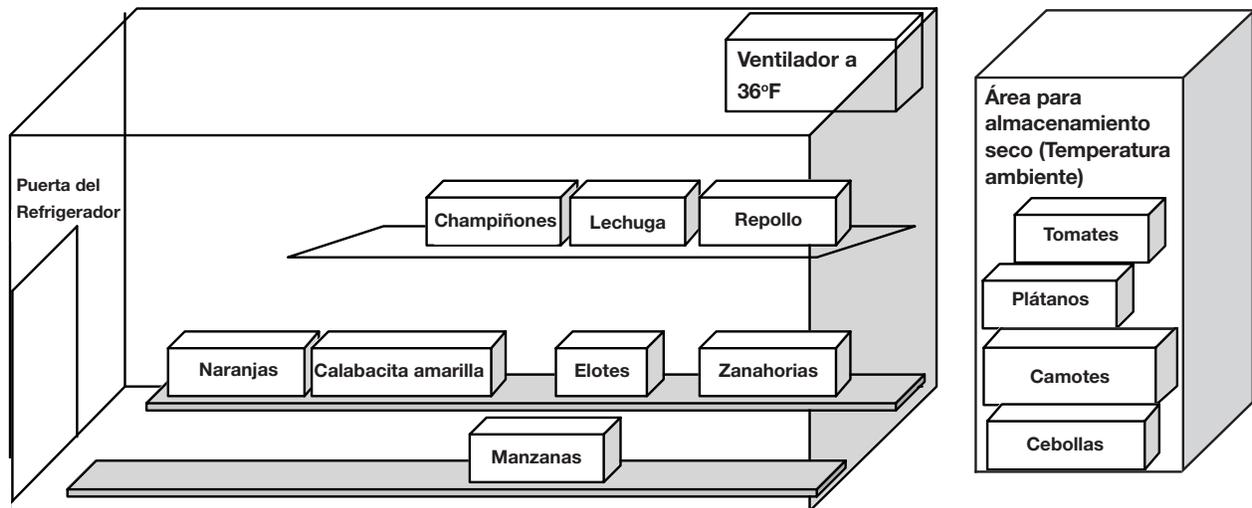
Apéndice F: Mapa de Almacenamiento



HAGA UN MAPA DE SU ESPACIO DE ALMACENAMIENTO

- Todas estas tablas y gráficas le hacen pensar que necesitará tres refrigeradores y dos despensas para tener frutas y verduras frescas? No se preocupe, esta actividad le ayudará a practicar cómo planear el almacenamiento de frutas y verduras frescas prestando atención al etileno, las temperaturas de almacenamiento, los absorbentes de olores, a la humedad y al hielo.
 - Si el diagrama de arriba representara la unidad de refrigeración y área de almacenamiento seco de un pequeño establecimiento:
 - Lo primero que tienen que hacer es decidir qué productos no necesitan refrigeración. Los productos como tomates y papas pueden dañarse con temperaturas frías y deben conservarse en almacenamiento seco.
 - Además, las frutas y verduras frescas que deben mantenerse a temperaturas más bajas deben quedar cerca del ventilador del refrigerador mientras que los productos que deben mantenerse a temperaturas un poco más altas deben acomodarse cerca de la puerta.
 - Los productos que son muy pesados o vienen empacados en hielo deben almacenarse cerca del piso, a una distancia de al menos seis pulgadas del piso. De ese modo, el hielo derretido no se derretirá sobre otros productos y el personal no tiene que hacer esfuerzo para colocar los productos pesados en el anaquel.
 - Los productos que absorben olores pueden almacenarse en la pared contraria a un producto que tenga un fuerte olor.
 - Los productos que producen mucho etileno pueden almacenarse en contenedores abiertos para que no maduren muy rápido.
 - Otros productos sensibles al frío o a la pérdida de humedad pueden cubrirse con una manta.
- Teniendo todo esto en cuenta, ¿cree que podría acomodar los siguientes productos en el diagrama de arriba?
- | | | |
|---------------------|----------|------------|
| Calabacita amarilla | Elotes | Plátanos |
| Camotes | Lechuga | Repollo |
| Cebollas | Manzanas | Tomates |
| Champiñones | Naranjas | Zanahorias |

RESPUESTAS:



Almacenamiento Seco

Los tomates, los plátanos, los camotes y las cebollas no deben refrigerarse. Deben mantenerse a temperatura ambiente. Recuerde que los tomates y los plátanos producen mucho etileno así que asegúrese de que el área de almacenamiento seco tenga suficiente circulación de aire y que las tapas de las cajas estén suficientemente abiertas para permitir que salga el etileno.

Almacenamiento Frío

- Suponiendo que las zanahorias y los elotes se enviaron en hielo, estos deben colocarse en la parte baja del área de almacenamiento de modo que el agua del hielo que se derrite escurra adecuadamente.
- Las naranjas y la calabacita amarilla pueden ser pesadas y deben almacenarse en el piso para evitar aplastar otros productos o provocar lesiones al personal. También necesitan temperaturas un poco más altas así que pueden guardarse más cerca de la puerta del refrigerador y cubrirse con una manta limpia para evitar que se dañen por el frío.
- El repollo, la lechuga, los champiñones, los elotes y las zanahorias deben mantenerse a una temperatura más fría que la calabacita amarilla y

las naranjas. Así que se colocan más cerca del ventilador. Si le preocupa que estos productos se sequen, puede cubrirlos con una manta limpia.

- Aunque las manzanas también deben conservarse frías, estas producen etileno que puede provocar que las zanahorias, la lechuga, el repollo y los champiñones se echen a perder con el tiempo. Éstas deben conservarse en el refrigerador pero en la pared opuesta. Otra razón por la que las manzanas deben mantenerse en la pared opuesta es porque el repollo y las zanahorias pueden absorber su olor con el tiempo.

Esta es sólo una de varias opciones de almacenamiento. Lo que es importante recordar es que distribuir su espacio de almacenamiento puede ahorrarle tiempo surtiendo los anaqueles y ayudarle a conservar sus frutas y verduras más frescas por más tiempo. Si nota que se echan a perder rápidamente sus productos, revisar su mapa de almacenamiento puede ser el primer paso para saber cómo puede arreglar el problema (suponiendo que el producto no estaba ya dañado cuando se entregó).

