



FOOD SAFETY INNOVATION

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

**PRODUCTOS
RECOMENDADOS
EN MANIPULACIÓN
Y CONSERVACIÓN
DE VEGETALES**



HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

La seguridad alimentaria debe garantizarse a lo largo de toda la cadena alimentaria. En el sector HORECA para la gestión y tratamiento de los alimentos en la cocina, se identifican las siguientes fases:



Recepción de las mercancías



Almacenamiento y conservación de los alimentos



Manipulación y elaboración de los alimentos



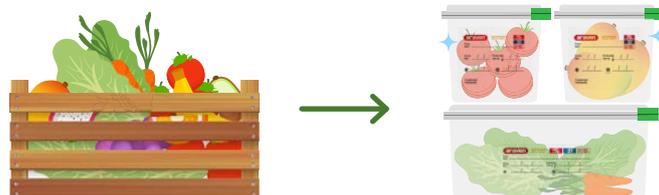
Presentación o servicio de los alimentos

Hay que reforzar las medidas higiénicas en todas las fases de la manipulación de alimentos.

La siguiente guía se centra en medidas de higiene y seguridad alimentaria respecto a la manipulación y conservación de vegetales.

LA RECEPCIÓN DE VEGETALES

- » Los alimentos recepcionados deben ser controlados para asegurar la integridad del envase y embalaje, la correcta temperatura del alimento, el correcto etiquetado y vida útil del producto, las condiciones higiénicas del transporte y la conformidad con los albaranes de entrega.
- » **Retirar los embalajes** de las materias primas recibidas (cajas de cartón, bolsas de plástico). El embalaje es el envoltorio más externo de alimento, envasado o no, usado durante su distribución y transporte.
- » Se debe llevar a cabo una **desinfección** de aquellos **envases que no puedan retirarse** y que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.
- » En el caso de productos frescos, como los vegetales, **cambiar del contenedor del proveedor a uno limpio y desinfectado** en la zona de recepción.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEGETALES

Tras la recepción de los vegetales frescos se debe proceder su **lavado** y posterior **desinfección**. El objetivo del lavado de vegetales es eliminar restos de tierra, piedras, insectos, plaguicidas, etc., que puedan acompañar a los vegetales. Para reducir o eliminar los microorganismos presentes en frutas y verduras, así como cualquier otro posible contaminante hay que lavar y desinfectar los vegetales.



Lavar las frutas y verduras con agua fría fluyente, en especial, aquellas destinadas a su consumo en crudo y sin pelar.

- » Eliminar las partes en mal estado del alimento.
- » Desinfectar los vegetales que se tengan que consumir crudos, incluidas las frutas que no se pelan.
- » No manipular frutas y hortalizas lavadas en la misma superficie que vegetales sin lavar.
- » Tras la desinfección de los vegetales, consumir inmediatamente o proceder a su almacenamiento en contenedores limpios y desinfectados. La refrigeración es fundamental para mantener la calidad microbiológica de las frutas y hortalizas limpias.



Cubetas perforadas de ARAVEN para facilitar el escurrido en procesos de limpieza.

BOWLS Y ESCURRIDORES



ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES

- » Cuando los productos recepcionados se cambien a **contenedores** propios del establecimiento, asegurarse que están **limpios y desinfectados**.
- » Una correcta conservación de los alimentos cumplirá un doble objetivo:
 - ✓ Asegurar una calidad higiénico-sanitaria óptima.
 - ✓ Reducir el nivel de mermas por deterioro.



ESTANTES SUPERIORES:

Frutas y verduras destinadas a comerse crudas.



ESTANTES INFERIORES:

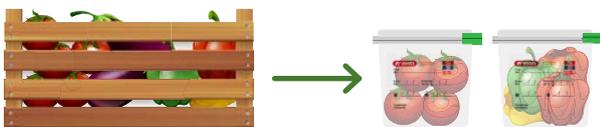
Frutas y verduras destinadas a comerse elaboradas con **tratamiento térmico posterior**.



- » Para la correcta conservación de los vegetales es importante elegir un contenedor con una capacidad adecuada. Hay que tener en cuenta el tipo de vegetal para estimar el volumen que ocupa una determinada cantidad. (Ver Tabla)

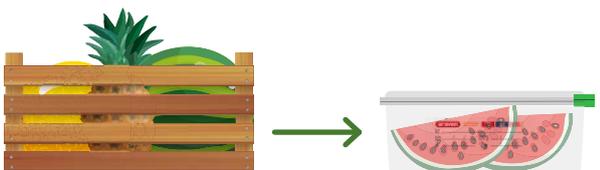
VEGETALES

* Tabla de equivalencia orientativa para conversión peso - volumen de algunos vegetales.



Tamaño medio ► Manzanas, zanahorias, tomates, aguacates, naranjas, etc...

1 **KG** → 2,3 litros



Tamaño grande

► Sandías, papaya, melón, piña, etc...

1 **KG** → 2,2 litros



Vegetales de hoja en piezas enteras

► Lechuga, escarola, acelgas, col, etc...

1 **KG** → 4,5 litros

CUBETAS CON TAPA

Ref.
 ○ Ref. 01 ---
 ● Ref. 91 ---

○ HDPE ● PP



6x ○ ●
 Ref. __ **172** / 30L
 530x396xh159 mm

HDPE
 12x
 Ref. **01178**
 432x332xh12 mm

6x ○ ●
 Ref. __ **173** / 40L
 530x396xh225,5 mm



HDPE
 6x
 Ref. **03171** / 35L
 530x396xh205,5 mm



4x ○ ●
 Ref. __ **183** / 60L
 530x396xh378,5 mm



HDPE
 12x
 Ref. **01180**
 416x262xh10 mm

6x ○ ●
 Ref. **00545** / 40L
 830x460xh180 mm

FOOD-BACS

Contenedores con zonas de ventilación que pueden abrirse o cerrarse según necesidad con objeto de asegurar una conservación óptima de frutas y verduras.

HDPE



6x
 Ref. **01850** / 50L
 600x395xh410 mm

4x
 Ref. **01870** / 70L
 655x435xh455 mm




4x
 Ref. **01890** / 90L
 705x465xh480 mm




● CONTENEDORES ACCESIBLES

Recomendado para la conservación de vegetales de volumen y alta rotación: patatas, cebollas...



GN 1/3

GN 2/3

GN 1/1 SISTEMA FIFO · SYSTÈME FIFO · FIFO SYSTEM



Es recomendable **gestionar los vegetales**, ya estén refrigerados/congelados o a temperatura ambiente, **según el sistema FIFO/PEPS** (First in, First out /Primero en Entrar, Primero en Salir), ordenados y separados en contenedores apropiados, de materiales aptos para el contacto alimentario.

Sistemas que facilitan una ordenada rotación de los alimentos: lo primero que entra - lo primero que sale.



Mayor control de existencias y reducir los desperdicios mediante sistema FIFO, con tapa de carga y tapa de descarga.



Fácil acceso al interior incluso apilados.



Accesibilidad en la estantería. Permite el apilamiento, optimización de espacio.

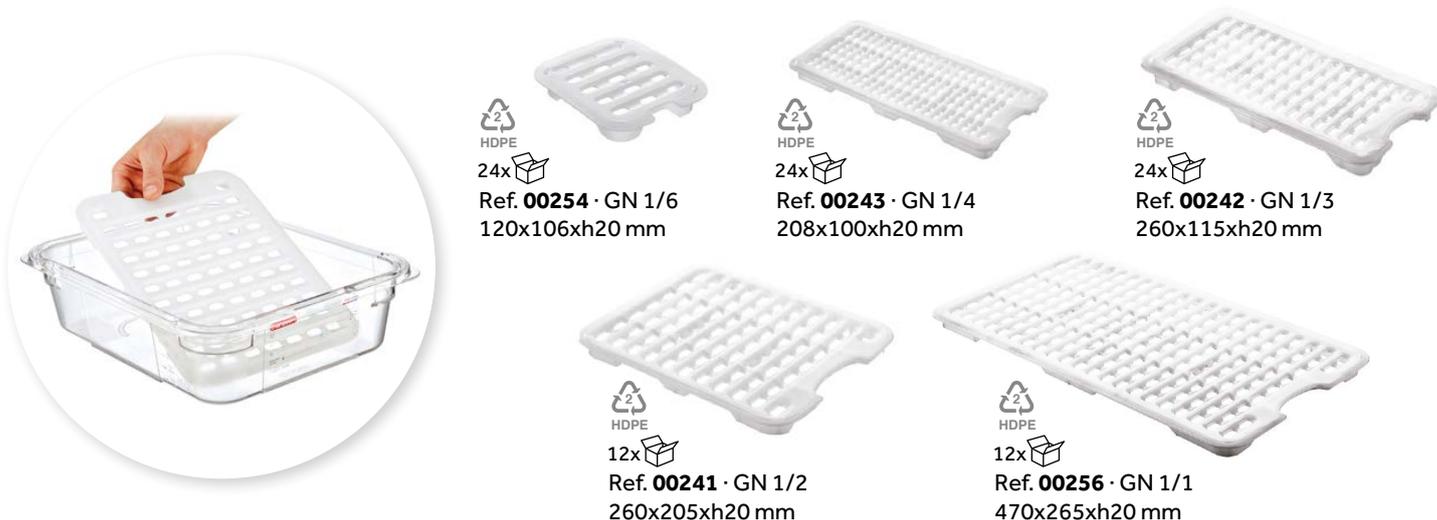


● REJILLAS Y CUBETAS PERFORADAS GASTRONORM

Las frutas y las verduras frescas tienen un alto contenido en agua. Esta característica resulta crucial para su correcta conservación debido a que, con el paso del tiempo, se produce una pérdida de humedad que puede condensar en las paredes y en el fondo de contenedor de alimentos favoreciendo la aparición de moho y acelerando el proceso de putrefacción de los vegetales.

Los recipientes destinados a guardar este tipo de alimentos **no deben estar cerrados herméticamente** y se recomienda que estén provistos de zonas de ventilación que eviten la condensación.

La colocación de rejillas o cubetas perforadas **ARAVEN** en la parte inferior de los contenedores permite la **circulación de aire** evitando la condensación y acumulación de agua en el fondo de los contenedores de vegetales.



● CUBETAS PERFORADAS GASTRONORM

GN 1/6



Ref. **94073** / 1,9L
176x162xh130 mm



0,53L

GN 1/3



Ref. **94075** / 4,6L
325x176xh130 mm

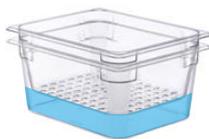


1,35L

GN 1/2



Ref. **94076** / 7,8L
325x265xh130 mm



2,3L

GN 1/1



Ref. **94078** / 17,2L
530x325xh130 mm



5,8L



● CUBETAS GASTRONORM

GN 1/3



GN 1/2



GN 1/1



● TORRES DE CUBETA

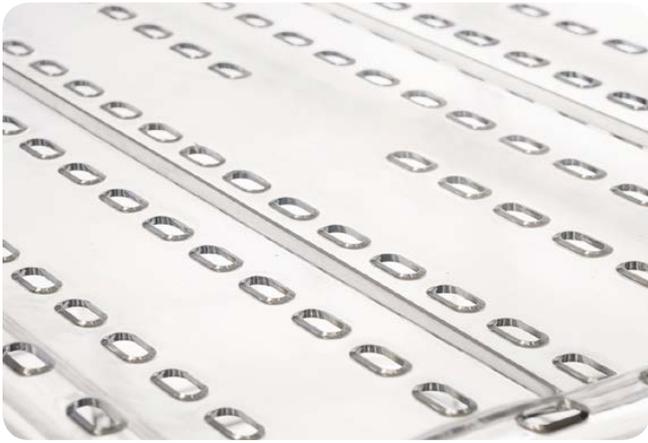
La Torre de cubetas ARAVEN asegura una óptima conservación de alimentos con humedad (frutas y verduras). La propia estructura de la torre hace las veces de tapa del contenedor, por lo que la cubeta no necesita una tapa adicional, dotando de esta manera a la torre de unas zonas de ventilación para conseguir que las corrientes de aire enfríen los alimentos rápidamente, conservándose a adecuadas temperaturas de refrigeración y evitando que se acumule humedad en su interior impidiendo la proliferación de mohos.



Recomendado para la conservación de vegetales más delicados: setas, champiñones, brotes, fresas.

● CONTENEDORES GN 2/1

Recomendado para la conservación de vegetales de gran volumen y escurrido en proceso de lavado para los vegetales de hoja.



Posición encajable
Fully Nested
Position emboitable



17L



17L

Posición apilable sin tapa
Stacked without lid
Position empilable sans couvercle



49L



68L



2x 
Cod. **04069** / 70L
650x530xh300 mm



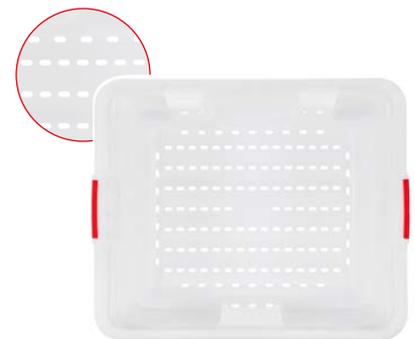
2x 
Cod. **04070** / 90L
650x530xh380 mm



2x 
Tapa de apoyo
Couvercle d'appui
Contact lid
Cod. **04071**
650x530xh20 mm



2x 
Cod. **04079** / 70L
650x530xh300 mm



2x 
Cod. **04080** / 90L
650x530xh380 mm

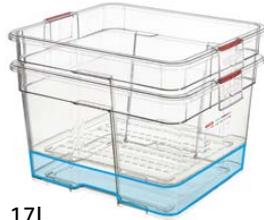


Posición encajable
Fully Nested
Position emboitable

Posición apilable sin tapa
Stacked without lid
Position empilable sans couvercle



17L



17L



49L



68L

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F

+90°C
+194°F



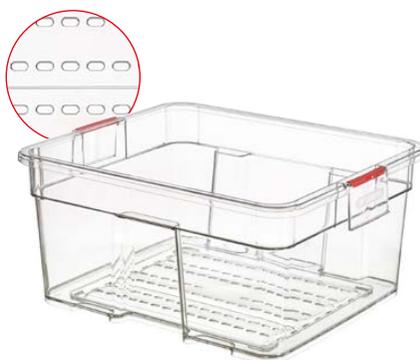
2x 
Cod. **74069** / 70L
650x530xh300 mm



2x 
Cod. **74070** / 90L
650x530xh380 mm



2x 
Tapa de apoyo
Couvercle d'appui
Contact lid
Cod. **74071**
650x530xh20 mm



2x 
Cod. **74079** / 70L
650x530xh300 mm



2x 
Cod. **74080** / 90L
650x530xh380 mm

SISTEMA INTEGRAL DE IDENTIFICACIÓN

• ROTULADOR ARAVEN + ETIQUETA PERMANENTE INCORPORADA



Identificar los contenedores utilizados para la conservación y almacenamiento con la información necesaria que permita **garantizar la trazabilidad** de todos los productos.

Los contenedores ARAVEN cuentan con etiqueta permanente de trazabilidad integrada en la cubeta, de modo que permite identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen. Podemos registrar la procedencia del alimento, tipo de producto, elaboración, condiciones de conservación, fecha de conservación, etc

• CLASIFICACIÓN POR TIPOLOGÍA DE ALIMENTO

Los contenedores ARAVEN, gracias a su identificación de color (ColorClip), ayudan a prevenir la contaminación cruzada, asegurando que el contenido de este recipiente va a ser siempre de la misma naturaleza. En el caso de vegetales será de color verde.



TABLAS DE CORTE PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Codificación color:

La esquina de color de la tabla identifica el tipo de alimento a manipular.

La Tabla de Corte ARAVEN tiene unas esquinas de color permanentes, que permiten diferenciar estas superficies de trabajo según grupos de alimentos a manipular evitando así la contaminación cruzada. En especial, esta diferenciación, tiene mayor importancia entre alimentos crudos y elaborados.

- Ref. 00 ___
- Ref. 02 ___
- Ref. 03 ___
- Ref. 05 ___
- Ref. 07 ___
- Ref. 22 ___
- Ref. 60 ___
- Ref. 08 ___



- Ref. 00 ___
- Ref. 22 ___
- Ref. 03 ___
- Ref. 05 ___
- Ref. 07 ___
- Ref. 32 ___
- Ref. 60 ___



CUBETAS DE MANIPULACIÓN

CUBETAS GN



12x
Ref. **00283** / 13L · GN 1/1
530x325xh100 mm



12x
Ref. **00256** · GN 1/1
470x265xh20 mm



12x
Ref. **00282** / 9L · GN 1/1
530x325xh65 mm

CUBETAS SIN TAPA



03171 01170 1171



24x
Ref. **01129** / 2L
300x205xh60 mm



24x
Ref. **01130** / 3L
345x235xh75 mm



12x
Ref. **01131** / 5L
435x285xh80



12x
Ref. **01179**
370x215xh10 mm



12x
Ref. **01132** / 8L
485x335xh80 mm



12x
Ref. **01180**
416x262xh10 mm



12x
Ref. **01133** / 10L
540x385xh80 mm



12x
Ref. **01134** / 20L
440x350xh160 mm



12x
Ref. **01182**
375x300xh12 mm



6x
Ref. **03171** / 35L
530x396xh205,5 mm



6x
Ref. **01170** / 25L
530x396xh139 mm



12x
Ref. **01178**
432x332xh12 mm



6x
Ref. **01171** / 35L
530x396xh205,5 mm

ARAVEN S.L.

Pol. Ind. San Miguel
C/ Río Martín nº 6
50830 Villanueva de Gállego, Zaragoza (Spain)
T. (+34) 976 46 52 00

ARAVEN EQUIPMENT, LLC.

3325 N.W. 70th Avenue
Miami, Florida 33122-1332 (USA)
T. (+1) (305) 777 - 7498
F. (+1) (305) 777 - 7499

ARAVEN EQUIPMENT, S.A CV

Darwin 74 Int.301,
Col. Anzures, Deleg. Miguel Hidalgo
11590 Ciudad de México (Mexico)
T. (+52) 5202 32 07/ 5202 27 62

www.araven.com



araven
GROUP

PASSION TO INNOVATE