



ALIMENTOS *para* LAS CIUDADES

Alimentos procesados



Mermelada, néctar y jarabe de fruta elaborados por un pequeño productor de Bamako, Mali. La FAO divulga las técnicas y las buenas prácticas para mantener la calidad e inocuidad de los alimentos altamente perecederos

FAO/D. Njie

Los desafíos...

El estilo de vida urbano, las mayores distancias entre el hogar y el lugar de trabajo, la incorporación de la mujer al mundo laboral y los cambios en las unidades familiares son factores que aumentan la demanda de alimentos de larga duración, ya preparados (permiten ahorrar tiempo) y con valor agregado. Todos estos factores han estimulado el rápido crecimiento de las industrias procesadoras de alimentos en las ciudades y

han favorecido el crecimiento económico y la generación de ingresos y empleo.

Las industrias urbanas de alimentos se benefician de un acceso más fácil a los consumidores; de costos de transporte y de distribución más bajos; y de la proximidad a los diferentes servicios, incluidas la tecnología de la información y las instalaciones de tratamiento de desechos. Sin embargo, deben afrontar también desafíos considerables para alcanzar las normas necesarias de calidad e inocuidad y para operar de una manera eficaz y sostenible. La competencia por los recursos (tierra, agua, mano de obra y energía) a menudo determina que haya insuficiente cantidad y calidad de agua; suministro irregular de energía para alimentar los equipos de elaboración; instalaciones antihigiénicas sin sistemas apropiados de gestión de desechos; dificultad de acceso a los insumos para el procesamiento, como las materias primas, los embalajes y los equipos; y falta de personal capacitado.



FAO/D. Njie

La digitaria precocinada es muy apreciada en las zonas urbanas de África occidental. Las operaciones de procesamiento fueron planificadas para producir un producto con las cualidades deseadas por los consumidores



FAO/D. Njie

El lavado de la semilla de digitaria durante una operación a mediana escala en Bamako, Mali. El procesamiento de los alimentos para satisfacer las necesidades de la población urbana ofrece mayores posibilidades de generar ingresos, especialmente para las mujeres

La respuesta de la FAO...

La FAO posee la experiencia necesaria para brindar apoyo técnico y asesoramiento sobre políticas que pueden aplicarse para superar los desafíos mencionados. La labor de la Organización se orienta a perfeccionar las técnicas de procesamiento y de conservación de alimentos, mejorar su calidad e inocuidad, agregando valor a las materias primas agrícolas (cereales, frutas y hortalizas, semillas oleaginosas, raíces y tubérculos) e idear productos alimenticios procesados innovadores para los mercados urbanos. Para satisfacer las necesidades de los consumidores urbanos, se crean cadenas de valor eficaces facilitando las vinculaciones entre las diferentes partes interesadas. De tal modo, los agricultores se vinculan con los intermediarios y comerciantes que, a su vez, lo hacen con las industrias elaboradoras de alimentos que, por último, proveen a los comerciantes mayoristas, minoristas y otros distribuidores. El mejoramiento en la cadena de valor estimula la distribución más equitativa, transparente y sostenible de los beneficios entre las diferentes partes interesadas. La Organización prepara boletines técnicos y manuales de capacitación, organiza cursos de capacitación y talleres para las diferentes partes interesadas y trabaja junto con las autoridades locales, los organismos normativos y los encargados de la formulación de políticas para facilitar el suministro de los servicios e infraestructuras necesarios para mantener la calidad e inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena de valor.

La acción de la FAO...

Técnicas de procesamiento y buenas prácticas de manufactura. La FAO está desarrollando las buenas prácticas de manufactura (BPM) para el procesamiento con valor agregado de cereales, raíces, tubérculos, frutas y hortalizas en los países en desarrollo. Con el apoyo y la colaboración de la Sociedad Alemana de Cooperación Técnica (GTZ) y el Centro de cooperación internacional en investigación agrícola para el desarrollo (CIRAD), la Organización ha creado la Red de información sobre operaciones poscosecha (INPHO) para mejorar el acceso a los datos técnicos y estimular el intercambio de información entre los diferentes actores interesados en el procesamiento poscosecha. www.fao.org/inpho



FAO/R. Rolfe

Preparación de agua de coco en el Caribe. Las técnicas adecuadas y las buenas prácticas permiten evitar la contaminación, garantizan un producto inocuo y sano, y reducen al mínimo las repercusiones negativas tanto en el medio ambiente como en la sanidad



FAO/R. Rolfe



FAO/D. Njije

Preparación de salsa de pimiento picante en Trinidad y Tabago. Las buenas prácticas de manufactura aumentan la eficacia, reducen los desechos y permiten obtener productos terminados de alta calidad



FAO/D. Njije

Apoyo técnico. Durante varios años, la FAO ha proporcionado apoyo técnico para mejorar el procesamiento de **semillas oleaginosas** en Ghana, Kenya, Uganda y Zambia, donde se consumen grandes cantidades de aceite de palma y otros aceites vegetales en las zonas urbanas. La oficina regional de la Organización en Accra brindó asistencia técnica al Gobierno de Ghana para la creación de un centro de promoción para el **procesamiento del tomate**. Mediante la capacitación en técnicas de procesamiento, buenas prácticas de manufactura, garantía de la calidad y gestión de empresas, el centro apoya la producción de pasta de tomate y otros productos con valor agregado.

En África occidental, la **digitaria precocinada** se está volviendo cada vez más popular en las zonas urbanas porque es de fácil y rápida preparación, algo muy apreciado por los consumidores urbanos. La FAO ha colaborado con otros asociados para crear equipos de procesamiento poscosecha de la digitaria en Malí, Guinea y Burkina Faso.

En el Caribe, la FAO elabora actualmente las mejores prácticas y las técnicas más apropiadas para el procesamiento artesanal de **salsa de pimiento picante**. Esta salsa es un importante condimento en los países del Caribe y se produce en instalaciones situadas en las zonas urbanas o periurbanas. La FAO también ha elaborado técnicas para el procesamiento de **agua de coco**, una bebida muy popular y de gran consumo en las zonas urbanas del Caribe.



Alimentos para las ciudades – Esfera multidisciplinaria
ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN
www.fao.org/fcit/index.asp

Para mayor información, contacte con:
FAO, Dirección de Infraestructura Rural y Agroindustrias
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia
AGS-Registry@fao.org
www.fao.org/ag/ags/home/es/agst.html