

Conectando comunidades y mercados a través de las salas de proceso comunitarias

Connecting communities and markets through community processing rooms

Alba Lucía Castellanos-Del Cid

¹Universidad de San Carlos de Guatemala

Contacto: lcastell1464@gmail.com

Capacidades adquiridas: Al finalizar el artículo, los lectores podrán:

- a. Describir en qué consiste una sala de procesamiento comunitario.
- b. Describir cómo es el funcionamiento organizativo y financiero de una sala de procesamiento comunitario.
- c. Describir el impacto de una sala de procesamiento comunitario en su entorno.

Resumen

Una sala de proceso comunitaria es un espacio municipal habilitado sanitaria y legalmente para la elaboración, envasado y etiquetado de alimentos. En muchos países latinoamericanos son gestionadas por áreas de fomento productivo municipal, sin embargo, en Guatemala, suelen estar a cargo de cooperativas, asociaciones o federaciones comunitarias. Son administradas por personal capacitado en legislación sanitaria y gestión de proyectos comunitarios. Su principal ventaja es el impacto positivo que tienen en los productores y la comunidad. En éstas, el papel del nutricionista es fundamental para asegurar que los productos cumplan con requisitos sanitarios con valor nutricional. Las salas deben cumplir con requisitos mínimos de higiene y seguridad alimentaria, aspirando a operar bajo los estándares de una planta industrial. El funcionamiento de estas salas requiere de una estructura administrativa y financiera sostenible. En conclusión, las salas de proceso comunitarias son una estrategia efectiva para fortalecer la seguridad alimentaria y nutricional, promoviendo el desarrollo económico local y la equidad social.

Palabras clave: sala de proceso comunitaria, administración, requisitos sanitarios

Abstract

A community processing facility is a municipal space, legally and sanitarly authorized for the processing, packaging, and labeling of food. In many Latin American countries, these facilities are managed by municipal economic development departments; however, in Guatemala, they are typically run by community cooperatives, associations, or federations. They are administered by personnel trained in health regulations and community project management. Their main advantage is the positive impact they have on producers and the community. The role of the nutritionist is fundamental in ensuring that products meet health requirements while maintaining nutritional value. The facilities must

comply with minimum hygiene and food safety requirements, aspiring to operate under the standards of an industrial plant. The operation of these facilities requires a sustainable administrative and financial structure. In conclusion, community processing facilities are an effective strategy for strengthening food and nutritional security, promoting local economic development and social equity.

Keywords: community processing facility, administration, health requirements

INTRODUCCIÓN

Una sala de proceso comunitaria es un espacio municipal habilitado sanitaria y legalmente para la elaboración, envasado y etiquetado de alimentos. No es una industria alimentaria, sino un punto intermedio que permite a los productores superar barreras relacionadas con la infraestructura y el cumplimiento normativo. Su objetivo es facilitar que pequeñas iniciativas locales agreguen valor a sus productos y accedan a mercados formales, cumpliendo con los requisitos sanitarios sin incurrir en los altos costos de establecer un local propio (1).

En muchos países latinoamericanos, estas salas son gestionadas por áreas de fomento productivo municipal (1). Sin embargo, en Guatemala, suelen estar a cargo de cooperativas, asociaciones o federaciones comunitarias. Este concepto surge para formalizar la economía informal en comunidades rurales y periurbanas. Muchos productores cuentan con materias primas de calidad, pero carecen de un lugar adecuado para transformarlas en productos con valor agregado. La sala de proceso actúa como un enlace entre la materia prima y el mercado formal, asegurando que el producto final cumpla con los requisitos de inocuidad y etiquetado exigidos. Además, funciona como centro de capacitación, impartiendo cursos sobre buenas prácticas y gestión empresarial (2).

ROLES Y RESPONSABILIDADES

Las salas son gestionadas por personal capacitado en legislación sanitaria y gestión de proyectos comunitarios. Este equipo actúa como nexo entre la normativa nacional y la realidad local, adaptando los requisitos a la capacidad de los productores sin comprometer

la seguridad. También son responsables de elaborar un manual de operación que incluya diagramas de flujo, listas de verificación y protocolos de emergencia para asegurar la consistencia de los procesos (1).

Cuando las cooperativas gestionan las salas, su fortaleza radica en la gobernanza participativa. Al ser administradas por los propios usuarios, se fomenta un sentido de pertenencia y responsabilidad que favorece el cumplimiento de las normas. Sin embargo, es esencial establecer mecanismos de rendición de cuentas claros para prevenir la mala gestión de recursos y garantizar la transparencia en la asignación de tarifas y fondos.

El nutricionista desempeña un papel fundamental al asegurar que los productos no solo cumplan con los requisitos sanitarios, sino que también aporten valor nutricional y respondan a las demandas de consumidores conscientes de la salud. Su participación en la capacitación de los productores sensibiliza sobre la importancia del etiquetado claro y la educación al consumidor, mejorando la confianza del público en los productos locales.

BENEFICIOS

Las salas de proceso comunitarias tienen muchas ventajas que impactan a los productores y a la comunidad. Estas ventajas surgen de la combinación de infraestructura compartida, cumplimiento normativo, reducción de costos y generación de empleo, creando un ecosistema que favorece la formalización y el crecimiento sostenible de los emprendimientos alimentarios (1,2). Entre los beneficios se incluyen:

- Acceso a instalaciones adecuadas.

- Reducción de barreras de entrada al mercado formal.
- Disminución de costos fijos.
- Mejora la inocuidad y calidad de los productos.
- Fomento del desarrollo productivo local y generación de empleo.
- Asesoría técnica y acompañamiento comercial.
- Estructura que permite que varios productores trabajen simultáneamente.

REQUISITOS SANITARIOS Y OPERATIVOS

Las salas deben cumplir con requisitos mínimos de higiene y seguridad alimentaria, aspirando a operar bajo los estándares de una planta industrial (3,4). Estos incluyen:

- Flujo de trabajo que separe áreas limpias y sucias.
- Equipamiento básico para la producción de alimentos.
- Superficies lavables, ventilación e iluminación adecuadas.
- Servicios de agua potable, desagüe sanitario y gestión de residuos.
- Protocolos documentados de limpieza y buenas prácticas de manufactura.

El personal debe estar capacitado en manipulación de alimentos, contar con certificación médica y seguir los procedimientos de inocuidad establecidos (5).

ORGANIZACIÓN Y SOSTENIBILIDAD

Comprender el funcionamiento de una sala de proceso comunitaria implica visualizar el recorrido del producto desde la llegada de la materia prima hasta su salida al mercado. Cada etapa está diseñada para garantizar la seguridad alimentaria, la eficiencia operativa y la trazabilidad del lote (6). El flujo típico incluye: ingreso – zona sucia, zona limpia – producción, zona de empaque/ensado, almacenamiento y salida, y servicios auxiliares. Este modelo es adaptable a diversas realidades latinoamericanas (1).

El funcionamiento de estas salas requiere una estructura administrativa y financiera sostenible. Se recomienda establecer un cobro por hora o turno que cubra los costos operativos y genere un fondo de reinversión. Un modelo tarifario bien diseñado asegura la autosuficiencia y permite la mejora continua, garantizando la viabilidad a largo plazo.

Iniciar una sala de proceso comunitaria es un proyecto que requiere planificación cuidadosa, participación activa de la comunidad y cumplimiento de normativas sanitarias. Las fases para la implementación incluyen (1):

1. Diagnóstico local para evaluar la demanda.
2. Diseño técnico de la sala de procesos.
3. Adecuación física y registro sanitario.
4. Elaboración del reglamento de uso y tarifas.
5. Prueba piloto con un grupo reducido y control intensivo.
6. Escalamiento y vinculación con mercados formales.

En conclusión, las salas de proceso comunitarias son una estrategia efectiva para fortalecer la seguridad alimentaria y nutricional, promoviendo el desarrollo económico local y la equidad social. Su éxito depende del soporte técnico, la capacitación continua de los productores y el cumplimiento de normativas de higiene y calidad. Este modelo es replicable y genera ingresos sostenibles, fomentando la inclusión de comunidades rurales en mercados formales. La participación del nutricionista asegura que los productos cumplan con requisitos sanitarios y aporten valor nutricional, atendiendo las demandas de consumidores conscientes de la salud.

Recibido el 29 de noviembre de 2025.

Aceptado para publicación el 13 de diciembre de 2025.

Conflicto de interés

Los autores declaran que no tienen ningún conflicto de interés

Referencias bibliográficas

1. De Pablo Goya M. Manual de salas de procesos comunitarias: Expo Chile Agrícola [Internet]. Santiago de Chile; 2023 [citado el 25 de agosto de 2025]. Disponible en: <https://expochileagricola.cl/wp-content/uploads/2022/08/Manual-salas-de-procesos-comunitarias-EXPO-CHILE-AGRICOLA.pdf>
2. Instituto de desarrollo agropecuario. Normas técnicas y procedimientos operativos programa Sabores del Campo [Internet]. Santiago; 2016 abr [citado el 25 de agosto de 2025]. Disponible en: <https://www.indap.gob.cl/sites/default/files/2023-07/norma-vigente-programa-sabores-del-campo.pdf>
3. FAO, WHO. General Principles of Food Hygiene [Internet]. Rome; 2023 may. Disponible en: <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cc6125en>
4. Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID). Guía técnica de buenas prácticas de manufactura: Proyecto Futuros Prósperos [Internet]. 2022 [citado el 24 de agosto de 2025]. Disponible en: <https://care.org.gt/wp-content/uploads/2023/09/Guia-Manufactura.pdf>
5. Instituto Uruguayo de Normas Técnicas (UNIT). Buenas prácticas de manufactura en pequeñas empresas alimentarias: requisitos con orientación para su uso (UNIT 1271:2018) [Internet]. Montevideo; 2018 [citado el 25 de agosto de 2025]. Disponible en: <https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/documentos/normapu1271paraweb.pdf>
6. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria [Internet]. 2009 [citado el 25 de agosto de 2025]. Disponible en: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/guia_trazabilidad.pdf