

¿Sabemos hacer la compra? (II)

C **omprar: qué y dónde**

Pretender ahorrar comprando en canales, establecimientos o proveedores dudosos es una apuesta en firme a favor del problema de seguridad alimentaria.

Hay que huir de las “super-gangas” (sabemos que nadie regala nada), de los *canales y establecimientos posible o ciertamente clandestinos*, de los *abastecimientos por canales no alimentarios*, del producto “anónimo” o “huérfano” o de lo “hipernatural” que, bajo señuelos como *comprar directamente en el origen, de toda confianza, sin química y otros similares*, sólo elude controles o actuaciones industriales (por ejemplo, la higienización de la leche) que son indispensables para su inocuidad.

Secuencia de compra

La máxima podría ser “**compra antes los productos menos vulnerables y deja para el final los más perecederos**”. ¿La razón? Perseguir la mínima interrupción de la cadena de frío. Incluso aunque cuentes con recipientes especiales para compra de congelados, hay que procurar que el tránsito desde las instalaciones de frío del punto de venta y nuestro propio frigorífico o congelador, sea lo más breve posible.

Desechemos, por tanto, la práctica de hacer la compra y, seguidamente, otras gestiones, mientras los alimentos esperan en el maletero del coche sin control de temperatura. *De la tienda, a casa.*

La vida comercial de los productos y la rotación de éstos

Ahora tenemos que relacionar los “*parámetros constantes*” de nuestro hogar (capacidad de almacenamiento y gestión de nuestra cocina, necesidades de demanda) con “*parámetros variables*” de los productos alimenticios: su vida comercial y el “tamaño” (peso, volumen) de producto, que condicionará su potencial de almacenamiento.

Es evidente la necesidad de ajustar la cantidad de producto fresco perecedero a nuestras previsiones y necesidades de abastecimiento.



"lo primero que entró, lo primero que hay que utilizar"

Quizá se nos plantean más dificultades en los productos que ya adquirimos envasados, en los cuales no podremos demandar con tanta exactitud la cantidad precisada.

Pero lo más importante es que tengamos una previsión muy clara de cuándo/cuánto vamos a utilizarlo, y conjugar dicha previsión con la duración de la vida comercial que el fabricante atribuye a su producto, sea expresada como fecha de caducidad - para los más perecederos y críticos- o de consumo preferente (el “mejor antes de ...”).

Un sitio para cada cosa y cada cosa en su sitio

Al volver de la compra seremos muy minuciosos a la hora de colocar en nuestra despensa y frigorífico los alimentos que acabamos de traer. Extremaremos la separación entre lo no alimentario y lo alimentario y resguardaremos lo antes posible los productos que requieren cadena de frío.

Los alimentos, elaborados o no, que vamos a conservar en congelación los mantendremos adecuadamente envasados y marcaremos en el exterior la fecha en la que ingresaron al congelador. Esta sencilla precaución nos permitirá rotar adecuadamente los productos y llevar a la práctica la máxima “*lo primero que entró, lo primero que debe salir, lo primero que hay que utilizar*” (“First In, First Out”, FIFO, en inglés).<<