

Pelados los plátanos son exportados a Honduras

Maritza Vargas

En la finca Norteamérica, propiedad del productor Arnoldo Pérez, se pelan plátanos para exportar a Honduras, luego cruzan nuevamente la frontera convertidos en chip; abastece a varias fábricas hondureñas que se dedican a hacer chip, entre ellas Yummies, para tal fin emplean entre ochenta a noventa personas, la mayoría mano de obra femenina.

En la planta de producción las mujeres, sentadas alrededor de un ventilado galerón, tienen a un lado su bolsa plástica donde echan el plátano pelado hasta completar 20 kilos, se paga un córdoba el kilo; cada quien lleva su propio cuchillo y algunas usan guantes para pelar y gorra para cubrir el pelo.

Una vez pelado el plátano la bolsa es colocada en una tarima de concreto donde se pesa, le insertan una aspiradora que absorbe el aire y purifica su interior, una vez cerra-

da se pone en el container que los traslada hacia Honduras

Funcionamiento

Este es un trabajo temporal que tiene varios años de actividad en la pela de plátano. El producto viene de las fincas de la misma familia Pérez y fincas de otros productores de plátano de la zona, venden el plátano directamente, lo llevan a la planta procesadora para ser pelado y embolsado; entre los exportadores se encuentran Alfredo Siezar, Mauricio Morice, Evert Herrera, Cristóbal Leal, Francisco Avilés. Productores pequeños llegan en carretones a vender 20 racimos para ser pelados y exportados, se le compra por kilo y se paga en dólares.



Empaque al vacío del plátano verde pelado.

Cáscaras

La cáscara del plátano producto del proceso de pelado es regalada a los productores que la solicitan, es usada como comida para el ganado, es rica en potasio que se convierte en mayor leche.

Empacado

En la finca Norteamérica no solo se pela plátano, también se empacan plátanos con cáscara para los supermercados de Pali de Nicaragua y de Honduras.



La mayoría de la mano de obra en la planta son mujeres, jóvenes.

Selección

Las cabezas de plátano son recibidas en la planta agroindustrial, donde los inspectores seleccionan solo la fruta verde, los que están en proceso de maduración son rechazados, lo ponen aparte. Iván Castillo, trabajador de la finca Norteamérica, asegura que la maduración del producto se debe a que la planta tiene pocas hojas que protejan el fruto del sol y se madura más

rápido, mientras más follaje tiene la planta más protección tiene el plátano.

Salario

Las trabajadoras ganan por producción, hay mujeres que hacen de 12 hasta 18 bolsas de 20 kilos por día. La jornada laboral varía, depende del llenado del contenedor de plátano, son dos días de pelado, en hora de receso a los trabajadores se le ofrece refrigerios.



Planta de proceso de pelado del plátano.