ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS







fox i·t
the authority in service management

SGi
Servicios de Gestión Integral

Bogotá Tel. (1) 7427482 Medellín Tel. (4) 6041221

Web. www.sgi-consulting. com

Condiciones Generales de almacenamiento



No almacenar directamente sobre el piso

Almacenar únicamente productos alimenticios.

- **Velar por la correcta rotación de los productos**
- **Los equipos y medios de almacenamiento no deben representar riesgos de contaminación.**
- **Proteger los alimentos con empaque y envolturas**

SGI Servicios de Gestión Integral

fox i.t. the authority in service management

Requisitos para el Almacenamiento

- Llevar control de entradas y salidas para garantizar la rotación
- En el almacenamiento de productos refrigerados y congelados controlar temperatura, humedad y circulación del aire.
- Identificar los insumos y productos terminados
- Destinar un área independiente para las devoluciones
- Los detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas deben estar marcadas y en un sitio aparte.



SGI Servicios de Gestión Integral

fox i.t the authority in service management

Prevención de la contaminación en el almacenamiento

- Los productos almacenados deben encontrarse debidamente protegidos contra contaminación o deterioro
  - Áreas separadas por producto
  - Cubiertos
  - Identificados
  - Estibados



- Almacenamiento de Alimentos
  - Brindar seguridad
  - Garantizar la frescura y el tiempo de vida de los alimentos.

SGI Servicios de Gestión Integral

fox i.t the authority in service management

CONTROL DE ROTACIÓN







PEPS: Primeras Entradas y Primeras Salidas

Lo que primero que se utiliza en el proceso es lo que primero entra.

Control de vida útil de producto

SGI
Servicios de Gestión Integral

fox i.t
the authority in service management

Tipo de Almacenamiento

Tipo de Almacenamiento



Alimentos Precederos



Alimentos No Precederos

SGI
Servicios de Gestión Integral

fox i.t.
the authority in service management

Alimentos No Perecederos



No presentan pérdidas de sus cualidades y valores nutritivos en condiciones ambientales normales

Alimentos Perecederos



Cambian rápidamente con el tiempo sus propiedades, precisamente estos alimentos por lo general son los de mayor valor nutritivo

SGI
Servicios de Gestión Integral

fox i.t
the authority in service management

Controles de almacenamiento

NO PERECEDEROS	PERECEDEROS
Ventilación adecuada	Control de las Temperaturas
Control de la humedad	Control de humedad
Una muy baja humedad puede ocasionar perdida de agua	Mantener las temperatura de refrigeración o congelación
Una humedad elevada favorece la alteración por los microorganismos.	Tener en cuenta la capacidad del cuarto frio
Control de Plagas	
Lugares aislados del ambiente	

SGI Servicios de Gestión Integral

fox i.t the authority in service management

LA CADENA DE FRIÓ

Los alimentos que requieren refrigeración o congelación deben mantener su temperatura durante:

Almacenamiento Transporte Exhibición







SGi
Servicios de Gestión Integral

fox i.t
the authority in service management

Cadena de Frió

PORQUE ES IMPORTANTE MANTENER LA CADENA DE FRIO?

Conservar características organolépticas



Conservación

Pérdida de la cadena de frió

Puede dar lugar a la proliferación de microorganismos que pueden alterar las características del alimento



En temperaturas por encima de los 5°C los microorganismos alcanzan su velocidad máxima de crecimiento

Temperaturas para Almacenamiento

Tipo	Temperatura
Congelación	Desde -18°C hasta -0°C
Refrigeración	Desde 0°C hasta 4°C
Temperatura Ambiente	Desde 18°C hasta 22°C



EXHIBICIÓN DE ALIMENTOS



Exhibición de los alimentos



Debe realizarse en condiciones que garanticen la conservación y protección de los alimentos

- Contar con los estantes adecuados para la exhibición de los productos.
- Disponer de los equipos necesarios para la conservación
- Mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos alimenticios

SGI
Servicios de Gestión Integral

fox i.t
the authority in service management

TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS





CONDICIONES DE TRANSPORTE







- Los alimentos que requieran refrigeración y congelación deben ser transportados bajo esas condiciones
- Vehículos que trabajen con refrigeración debe ser inspeccionados periódicamente
- Revisar los vehículos antes de cargarlos

Recuerda que……

Las malas condiciones de almacenamiento y transporte contribuyen en la posible contaminación de los alimentos por microorganismos patógenos





- GRACIAS POR SU ASISTENCIA

SGi
Servicios de Gestión Integral

fox i.t
the authority in service management