

EVALUACIÓN ALMACENAMIENTO

Lea con atención y resuelva el siguiente caso:

1. El yogurth y el queso, (al igual que muchos productos con alto contenido de humedad) son uno de los productos lácteos de mayor consumo debido a sus propiedades nutricionales y su característico sabor. Este producto se debe almacenar a temperaturas que no permitan el crecimiento de microorganismos en su interior, alterando el producto. El método de conservación de dichos alimentos, es:
 - 1) Temperatura al medio ambiente.
 - 2) Temperatura de refrigeración.
 - 3) Temperatura de congelación.
 - 4) Temperatura de pasteurización.

Todos los embutidos, excepto los embutidos secos, son perecederos y deben mantenerse refrigerados. De los siguientes embutidos cuál cuenta con menor vida útil:

Chorizo fresco cocido

Chorizo fresco crudo

Chorizo madurado

Chorizo ahumado

Una de las variables que se debe monitorear en un cuarto de almacenamiento sea de refrigeración o de congelación para cualquier alimento perecedero, es:

Temperatura

Presión

°Brix

pH

EVALUACIÓN ALMACENAMIENTO

Una de las pautas de almacenamiento de las carnes y/o productos cárnicos, es:

Evitar que los productos estén en contacto directo con el suelo.

Cada pieza de carne debe estar empacada al vacío y madurada.

Aplicar un programa de aseguramiento de la calidad, HACCP.

Vigilancia y monitoreo de los operarios encargados del almacén.

Todos los productos cárnicos deben tener la fecha de vencimiento y fecha de producción, la cual debe estar impresa en la etiqueta o envase. Es importante durante el almacenamiento de productos terminados tener en cuenta estas fechas con el fin de no prolongar el almacenamiento de los productos facilitando su deterioro. A lo anterior se le denomina:

Rotación de materia prima.

Rotación de inventarios

Rotación de las fechas.

Rotación de los envases

Durante el almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos lácteos, carnicos y/o de panadería, se debe evitar:

la contaminación y alteración

La proliferación de microorganismos indeseables.

El deterioro o daño del envase o embalaje.

Todas las anteriores.

LMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN

DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS

2. Para el almacenamiento de los productos lácteos o cárnicos, normalmente se utilizan cuartos fríos o cavas que mantienen su temperatura con circulación de aire frío. Se deben registrar las temperaturas de la unidad y llevar un registro en el formato control de temperatura del cuarto frío. Este formato se debe llenar:

EVALUACIÓN ALMACENAMIENTO

A) Diariamente

B) Mensualmente

C) Semanalmente

D) Bimensualmente

Dentro de los cuartos de refrigeración es importante la ubicación de los productos en la cámara fría, teniendo en cuenta: dejar espacios libres que permitan la circulación de aire: los productos deben estar separados de la pared a una distancia de 10 a 15 cm; los productos deben estar separados del piso a una distancia de 10 a 15 cm; los productos deben estar separados del techo a una distancia de 10 cm. En caso de contar con exceso de producción, si se atiborra el almacén con productos, puede suceder:

Se dañan los productos porque se produce dióxido de carbono en los productos.

Se dañan los productos porque se genera respiración de los productos lácteos.

No hay ningún inconveniente y el almacenamiento se realiza en óptimas condiciones.

No hay suficiente circulación de aire, por lo tanto no se refrigeran todos los productos.

Se entiende como cadena de frío al proceso de manipulación, almacenamiento, transporte y comercialización de los productos perecederos bajo condiciones controladas de temperatura, humedad relativa e higiene que garanticen la conservación de sus propiedades, desde su origen hasta el consumo final. Los productos cárnicos como jamones o mortadelas se conservan en refrigeración. Por lo tanto, para estos productos la cadena de frío:

No es necesario que la cumplan, teniendo en cuenta que el envase y empaque lo protege al ambiente.

Si la deben cumplir, porque se puede adulterar el producto al ambiente si se rompe la cadena de frío.

No es necesario que la cumplan, teniendo en cuenta que el producto debe estar al medio ambiente.

Si la deben cumplir, porque se puede alterar el producto al ambiente si se rompe la cadena de frío.

El diseño, la construcción, el mantenimiento y la utilización de tanques y recipientes de almacenamiento de la leche deben llevarse a cabo de manera que se evite la introducción de contaminantes en la leche y se reduzca al mínimo la proliferación de microorganismos en ella. El material más utilizado en la industria láctea es:

EVALUACIÓN ALMACENAMIENTO

Plástico

Acero

Baldosa

Madera

La leche y sus derivados lácteos son productos altamente perecederos debido a su composición nutricional. Todos los productos cuentan con una fecha de vencimiento establecida por el fabricante. El almacenamiento de estos productos debe hacerse con la fecha de vencimiento más próxima adelante. Se debe revisar diariamente los productos almacenados y en caso de encontrar productos vencidos, estos se deben:

Descartar

Comerciar

Consumir

Almacenar

La leche producida bajo el proceso de ultrapasteurización es un producto con una vida bastante prolongada con duración de hasta 180 días. Es producto de un proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda a una temperatura entre 135 °C a 150 °C por 2 a 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, con inmediato enfriamiento y envasado asépticamente en recipientes estériles con barrera a la luz y al oxígeno, cerrado herméticamente, para su posterior almacenamiento, este material puede ser en bolsa o en cartón. El almacenamiento de la leche sometida a este proceso se realiza de la siguiente manera:

A temperatura ambiente

A temperatura de refrigeración

A temperatura de congelación

A temperatura de ultracongelación

Un producto no conforme puede ser: que la materia prima no cumple las características; que el personal no esté cumpliendo con el sistema de calidad; cuerpo extraño en el alimento; no cumple con la presentación exigida por el cliente; evaluaciones sensoriales negativas; temperatura de consumo no es la requerida o que el producto no cumpla con las expectativas exigidas por el cliente, entre otras. En caso de presentarse una de las anteriores situaciones, el procedimiento a seguir es:

Establecer las causas del producto no conforme y desecharlo inmediatamente según procedimientos.

Informe y descripción del producto no conforme y continuación de los procesos de producción establecidos.

EVALUACIÓN ALMACENAMIENTO

Establecer las causas del producto no conforme y continuar con el proceso de producción establecidos.

Informe y descripción del producto no conforme y determinación de las acciones a realizar con el producto.

Se entiende como cadena de frío al proceso de manipulación, almacenamiento, transporte y comercialización de los productos perecederos bajo condiciones controladas de temperatura, humedad relativa e higiene que garanticen la conservación de sus propiedades, desde su origen hasta el consumo final. Los productos lácteos como yogurth o quesos frescos deben cumplir con la cadena de frío, porque:

No es necesario que la cumplan, teniendo en cuenta que el envase y empaque lo protege al ambiente.

Si la deben cumplir, porque se puede adulterar el producto al ambiente si se rompe la cadena de frío.

No es necesario que la cumplan, teniendo en cuenta que el producto debe estar al medio ambiente.

Si la deben cumplir, porque se puede alterar el producto al ambiente si se rompe la cadena de frío.

Teniendo en cuenta las definiciones establecidas en la resolución 2674 del año 2013, un alimento adulterado es aquel al cual se le han extraído elementos constituyentes, que se le han adicionado sustancias no autorizadas, que haya sido sometido a tratamientos que disimulen sus condiciones originales o que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. Alimento alterado, es aquel que sufre modificación o degradación, parcial o total de sus constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Alimento contaminado, es aquel que presenta agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en la norma y Alimento fraudulento, es aquel que se designa con nombre o calificativo distinto al que le corresponda, envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua falsa o que pueda producir engaño. Una leche debidamente higienizada, pasteurizada y empacada en bolsa de grado alimenticio con recubrimiento especial, cuya etiqueta informa un proceso térmico UHT o UAT, se cataloga como un alimento:

Alimento adulterado

Alimento alterado

Alimento contaminado

Alimento fraudulento

eniendo en cuenta las definiciones establecidas en la resolución 2674 del año 2013, un alimento adulterado es aquel al cual se le han extraído elementos constituyentes, que se le han adicionado sustancias no autorizadas, que haya sido sometido a tratamientos que disimulen sus condiciones

EVALUACIÓN ALMACENAMIENTO

originales o que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. Alimento alterado, es aquel que sufre modificación o degradación, parcial o total de sus constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Alimento contaminado, es aquel que presenta agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en la norma y Alimento fraudulento, es aquel que se designa con nombre o calificativo distinto al que le corresponda, envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua falsa o que pueda producir engaño.

Una de las prácticas más comunes en la producción e industria de la leche es la adición de agua para aumentar su volumen, adicionalmente es frecuente la adición de cloruros y/o azúcar para enmascarar la adición de agua y así evitar ser detectada por las técnicas comunes de análisis. Esto se cataloga como un alimento:

Alimento adulterado

Alimento alterado

Alimento contaminado

Alimento fraudulento

Teniendo en cuenta las definiciones establecidas en la resolución 2674 del año 2013, un alimento adulterado es aquel al cual se le han extraído elementos constituyentes, que se le han adicionado sustancias no autorizadas, que haya sido sometido a tratamientos que disimulen sus condiciones originales o que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. Alimento alterado, es aquel que sufre modificación o degradación, parcial o total de sus constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Alimento contaminado, es aquel que presenta agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en la norma y Alimento fraudulento, es aquel que se designa con nombre o calificativo distinto al que le corresponda, envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua falsa o que pueda producir engaño.

Una leche debidamente tratada y empacada, pero que por sus malas condiciones de almacenamiento presenta coagulación, se cataloga como un alimento:

Alimento adulterado

Alimento alterado

Alimento contaminado

Alimento fraudulento

Teniendo en cuenta las definiciones establecidas en la resolución 2674 del año 2013, un alimento adulterado es aquel al cual se le han extraído elementos constituyentes, que se le han adicionado sustancias no autorizadas, que haya sido sometido a tratamientos que disimulen sus condiciones originales o que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. Alimento alterado, es aquel que sufre modificación o degradación, parcial o total de sus constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Alimento contaminado, es aquel que presenta agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en la norma y Alimento fraudulento, es aquel que se designa con nombre o calificativo distinto al que le corresponda, envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua falsa o que pueda producir engaño.

EVALUACIÓN ALMACENAMIENTO

Una leche debidamente tratada y empackada, pero que por malas prácticas de fabricación contiene un agente físico extraño, un pequeño cabello en el interior de su empaque, se cataloga como un alimento:

Alimento adulterado

Alimento alterado

Alimento contaminado

Alimento fraudulento

Debido a la gran variedad de productos elaborados en panaderías-pastelerías, las materias primas utilizadas son muchas y muy diversas, así como los riesgos asociados a ellas. En general, estos riesgos pueden resumirse en los siguientes:

Contaminación inicial y de materias primas en el almacén.

Contaminación a temperatura ambiente

Contaminación durante la distribución

Ninguna de las anteriores.

Las buenas prácticas de logística, tienen que ver con el almacenamiento, la gestión de materiales y distribución, atendiendo la normativa de la resolución 2674 en la legislación colombiana. Hay tres fases independientes dentro de las buenas prácticas de logística que se refieren a la gestión de materiales y productos terminados: primera fase, la recepción de mercancías o materiales de entrada; segunda fase, la retención de estos materiales durante un tiempo lo cual se denomina materiales en cuarentena y la tercera fase, la distribución de estos materiales cuando sea preciso y se le llama materiales de salida.

Cuando se recibe la leche en la planta de procesamiento de productos lácteos a cuál de las fases se refiere:

Materiales de entrada

Materiales en cuarentena.

Materiales de salida.

Producto terminado

Durante la recepción y almacenamiento de materias primas de panadería y pastelería, se puede presentar una contaminación inicial del alimento y, para evitar la misma se debe:

- No se admitirán aquellos productos que no se presenten en óptimas condiciones. Debemos concertar estas características de calidad con los proveedores.
- No deberán admitirse productos de dudosa procedencia o sin garantía sanitaria reconocida

EVALUACIÓN ALMACENAMIENTO

Que las etiquetas cumplen con los requisitos legales (identificación, fechas de caducidad o consumo preferente, condiciones de conservación, etc.).

- Que las condiciones higiénicas y de temperatura del transporte son las más adecuadas.

- Todas las anteriores.

Otro tipo de contaminación de las materias primas de panadería, se puede generar durante el proceso o también llamado Contaminación de las materias primas en el almacén. Para ello, es necesario evitar:

-Almacenar a temperaturas adecuadas.

-Evitar la contaminación cruzada de materias primas procesadas con otras sin procesar o con utensilios sucios.

-Analizar el tipo de materia prima que se va a trabajar, para así mismo almacenarlo de manera adecuada, en seco o refrigeración según corresponda.

Al iniciar las tareas cada operario a cargo se asegura que las infraestructuras, utensilios y equipos están en buen estado, limpios y desinfectados y, libres de cualquier plaga de acuerdo a los procedimientos de mantenimiento, procedimiento de limpieza y desinfección. De acuerdo a esto, el asistente de calidad verificará el lugar de trabajo del operario y tendrá en cuenta:

Las puertas se mantengan cerradas para evitar la entrada de cualquier tipo de plaga.

Verificar que se hayan registrado todas las entradas y salidas de productos en los registros del depósito correspondiente.

Cada producto se almacene de acuerdo al lugar asignado en el depósito y el orden de almacenamiento será de acuerdo las cantidades existentes y a su fecha de vencimiento.

Verificar que los pasillos de los depósitos estén libres antes del comienzo de las actividades.

Todas las anteriores.

En el área de almacenamiento, los productos con fecha de vencimiento más próxima se ubican adelante o arriba de aquellos productos con fecha de vencimiento más lejana, con el fin de hacer una buena rotación de productos y descartar los productos con fecha de vencida. Este método de rotación de productos se denomina:

EVALUACIÓN ALMACENAMIENTO

Primero en entrar, ubicación superior

Primeros en entrar, ubicación inferior

Primeros en entrar, primeros en salir.

Primeros en entrar, últimos en salir

La estantería de los productos perecibles en el área de almacenamiento debe estar ubicada a 10 cm del piso, 15 cm de la pared y 50 cm del techo. Estas especificaciones son necesarias en almacenamiento, para:

Correcto orden de la materia prima y de los productos que entran al almacén.

Fácil limpieza y desinfección de áreas y ventilación adecuada entre materiales.

Políticas de la empresa para unificar las estanterías y muebles de almacenamiento

Para facilitar la visualización de las fechas de vencimiento de la materia prima

1. Bajo las PEPS, los primeros costos que entran al inventario son los primeros costos que salen al costo de las mercancías vendidas, a eso se debe el nombre de Primeras Entradas, Primeras Salidas.
 - a. La utilidad mayor repercute en un mayor pago de impuestos.
 - b. La utilidad menor permite un menor pago de impuestos.
 - c. El inventario final queda valuado al precio de la últimas compras.
 - d. Aplicación y manejo de Kardex más complicado que con los demás métodos.
 - e. El inventario final quedaba valuado según costos antiguos. Por lo que no representan razonablemente el valor real del inventario final.
2. La panadería el Pan de Claudia, durante los meses de abril y mayo del año en curso, ha presentado los siguientes movimientos de entradas y salidas de huevos IIA por cubeta 30 unidades.

Fecha	Lote	Reporte	Unidades(cubetas)
30 abril	PEC12D	Remanente en bodega	9
1 mayo	-----	Salen bultos proceso	8
5 mayo	PEC13E	Entrada bodega	11
9 mayo	-----	Salen bultos bodega	12
15 de mayo	PEC14F	Entrada bodega	12
18 de mayo	-----	Salen bultos bodega	11

EVALUACIÓN ALMACENAMIENTO

De acuerdo a esto, registrar la información en el formato Kardex “Entradas y Salidas Materia Prima – Panadería El Pan de Claudia”, según el método PEPS: Tenga en cuenta el lote para la entrada de la materia prima y salida de la misma.

PREGUNTAS FALSO VERDADERO

Cuando ingresa materia prima cárnica al almacén, ésta se debe almacenar en cámaras de refrigeración o congelación y se debe identificar con la fecha de ingreso y de empaque.

Verdadero

Falso

En el área de almacén se debe verificar ciertas variables que pueden afectar el producto. Se hace necesario controlar la temperatura del almacén más no es necesario controlar la humedad relativa del ambiente.

Verdadero

Falso

En los cuartos de almacenamiento de carnes y productos cárnicos no es necesario cumplir con los requisitos higienico-sanitarios, debido a que el frío no permite que proliferen las bacterias.

Verdadero

Falso

Durante el almacenamiento de los productos alimenticios, debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos y, es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

Verdadero

Falso

En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a éstas.

Verdadero

Falso

En el caso de productos refrigerados o congelados se verifica cada 12 horas o por turno la correcta temperatura de las cámaras de acuerdo : Frutas y Verduras refrigeradas de 5 a 10 °C, Carnes y productos cárnicos refrigerados de 0 a 5°C, congelados -18°C; dichas temperaturas pueden variar si se indica en el rotulo, especificando otra temperatura. Dichas temperaturas, se encuentran dentro de los rangos de almacenamiento de estos productos?

Verdadero

EVALUACIÓN ALMACENAMIENTO

Falso

1. El frío provoca la muerte de los microbios y detiene su actividad durante el almacenamiento (FALSO).
2. Calentar la leche provoca la destrucción de los microbios. La mayoría muere a una temperatura de 70 grados centígrados (VERDADERO)
3. El lugar de almacenamiento de los productos terminados tiene que estar limpio y ventilado. Los productos deben almacenarse por separado por cada clase de queso; asimismo, deben mantenerse en refrigeración y protegidos de la contaminación (VERDADERO)
4. Todos los materiales que sean utilizados para el envasado y empaque de los quesos y otros productos lácteos NO es necesario que sean revisados antes de utilizarlos. (FALSO)

Teniendo en cuenta la afirmación, correlacione estas con la definición al que pertenece:

LETRA CORRESPONDIENTE	AFIRMACIÓN	DEFINICIÓN
C	5. Dentro del proceso de distribución el almacenamiento ha tenido un proceso evolutivo, que pasó de la simple operación de “guardar” para llegar a un espacio de servicio para satisfacer las necesidades y expectativas de los clientes o usuarios. Esta gestión puede definirse como: recepción, almacenamiento y movimiento de mercancías dentro de una bodega y que posteriormente son consumidas en fábrica (insumos, materias primas, etc.) o son convertidas en pedidos. Así como la información que genera toda la operación.	A. PRINCIPIOS DEL ALMACENAMIENTO.
A	6. La operación de almacenamiento tiene como principios, los siguientes: • Dificultad de la correspondencia entre la oferta y demanda. • Optimización de recursos financieros que llevan a la empresa a realizar economías de escala a través de compras en grandes cantidades o movimiento de materiales en altos volúmenes.	B. OBJETIVOS DEL ALMACENAMIENTO.
B	7. El almacenamiento tiene como objetivos principales los siguientes:• Disminución de operaciones de manipuleo y movilización • Disminución de costos en los procesos • Optimización del espacio disponible • Celeridad en las entregas • Fiabilidad	C. GESTION DE ALMACENAMIENTO.
E	8. Los almacenes tienen como ventajas las siguientes: • Se puede realizar un mercadeo cruzado. • Contribuye a la optimización de los recursos. • Disminuye costos. • Se construyen con base en los requerimientos de los clientes	D. CONTROL DE OPERACIONES.
D	9. _____ es esencial para garantizar un almacenamiento, conservación y manipuleo de los productos exitosos, en este sentido se busca controlar las operaciones de: - almacenamiento, preparación de pedidos, recepción de productos, colocación, empaque, consolidación, despacho de la mercancía.	E. VENTAJAS DE LOS ALMACENES

EVALUACIÓN ALMACENAMIENTO

	10. Esta área es donde se almacenan alimentos secos como alimentos enlatados, cereales, harina, azúcar, galletas, té, café y otros alimentos no perecederos.	F. Alimento seco
	11. Todos los alimentos perecederos, especialmente los alimentos de alto riesgo (productos lácteos, carnes cocinadas, pescados y carnes de ave) deben almacenarse en refrigeración para evitar ser contaminados por bacterias perjudiciales.	G. Alimentos refrigerado
	12. Los alimentos congelados necesitan una atención especial; ya que el hecho de estar congelados no garantiza la total inocuidad de los mismos. La temperatura ideal de almacenamiento en congelación se encuentra entre 0°C a -18°C.	H. Alimentos congelados
	13. Verduras sin procesar Frutas de mano Raíces, Tubérculos y Plátanos (papa, yuca, ñame, plátano) Productos de panadería (Pan, bizcochos, galletas)	I. Alimentos perecederos
	14. Cereales (Arroz, harinas, avena, pastas) Leguminosas secas (Arveja seca, frijol blanco, frijol rojo, garbanzo, lenteja) Enlatados Encurtidos Aceites Azúcar Vinos Salsas (De tomate, mayonesa, mostaza, negra)	J. ALIMENTOS NO PERECEDEROS
	15. Es el conjunto de actividades que se ejecutan para guardar y conservar los productos en condiciones óptimas para su utilización, desde su producción hasta su consumo o utilización por el usuario o cliente final.	K. Almacenar
	16. Optimización de los costos, disminucion de tiempos y costos en los procesos, agilidad y mejoramiento del retorno de la inversion, disminución de las labores	L. Beneficios del almacenamiento

EVALUACIÓN ALMACENAMIENTO

	administrativas, avance en los parametros de calidad del producto	
--	--	--

EVALUACIÓN ALMACENAMIENTO

¡Éxitos!

Firma aprendiz