



HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Sesión 5: Conservación y almacenamiento de alimentos – Almacenamiento

YESSICA MILENA ZAPATA

Ingeniero agroindustrial

Documento elaborado por Yessica Milena Zapata

ACTIVADOR COGNITIVO

¿Qué opinas de esta frase?



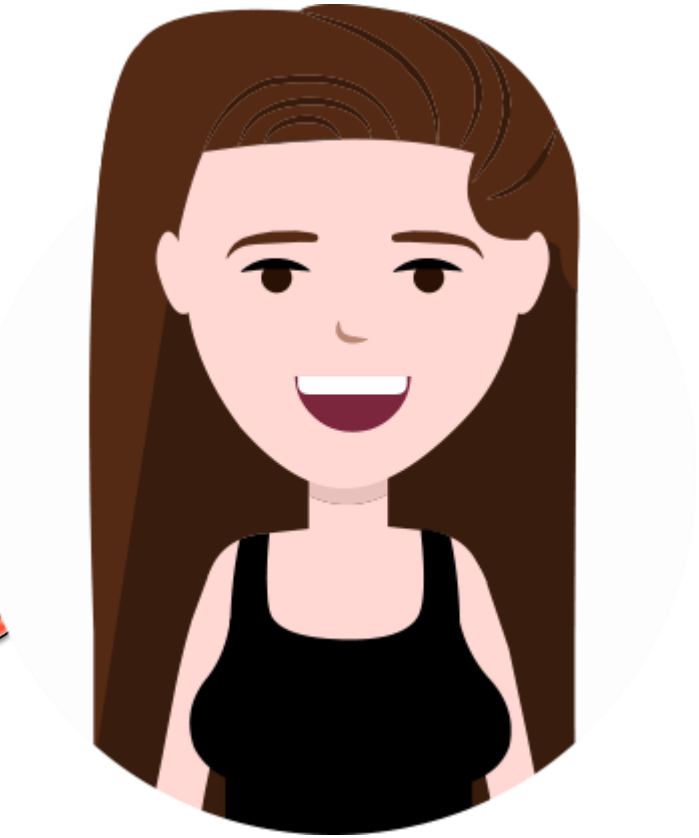
¿Qué temática se va a tratar?

Conservación y almacenamiento de alimentos:

- a. Concepto y métodos de conservación
- b. Envasado y etiquetado
- c. **Almacenamiento**



c. Almacenamiento



¿Qué debo tener en cuenta cuando llega materias primas a mi empresa?

Una vez que el producto llega a nuestras dependencias, debemos comprobar que viene en las condiciones correctas para que lo podamos almacenar hasta que lo utilicemos o hasta que lo pongamos a disposición del consumidor final.



Durante la recepción, almacenamiento y distribución de productos alimenticios se registran perdidas considerables, por el deterioro o daño que sufren los alimentos por diferentes factores.



Proceso de recepción



Proceso de almacenamiento



Proceso de despacho

¿Qué factores son los más influyentes en el deterioro de las MP?

- Insuficientes conocimientos sobre la naturaleza de los alimentos
- Locales o bodegas inadecuadas
- Practicas deficientes en la manipulación y almacenamiento
- Falta de medidas para combatir las plagas
- Medios deficientes de transporte y empaques inadecuados



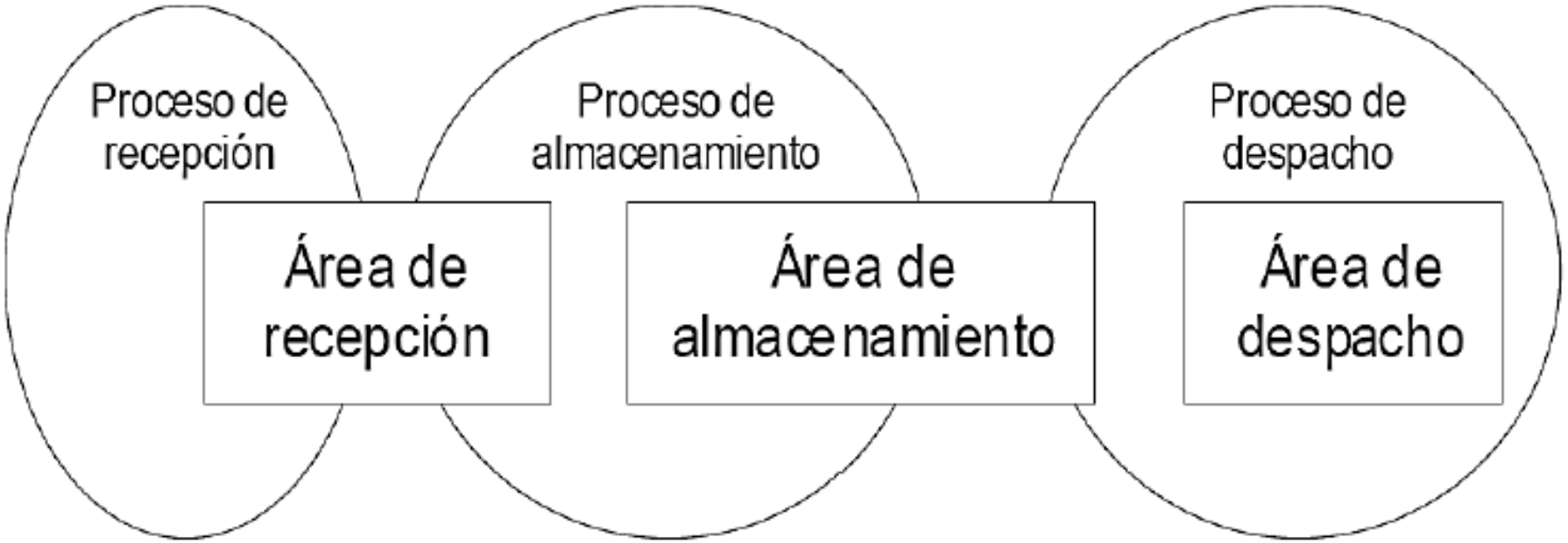
Lugar de control	Responsables del control
• Bodega	• Todos los que intervienen. • Manteniendo la calidad

¿Qué funciones debemos cumplir para detener el deterioro de las MP?

- Mantenimiento y limpieza de la bodega
- Recepción de productos alimenticios
- Estibado, almacenaje e inspección
- Seguridad del personal y de productos alimenticios
- Control de plagas
- Despacho e inventario de los productos alimenticios
- Manejo de existencia



PROCESOS BASICOS EN EL ALMACENAMIENTO

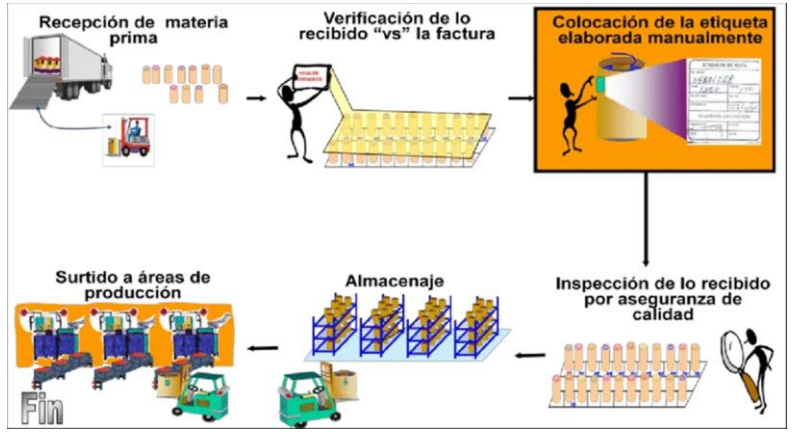


Relación entre las áreas del almacén y los procesos de recepción, almacenamiento y despacho.

¿Qué se debe tener en cuenta en la etapa de recepción de la materia prima?

PROCESO DE RECEPCIÓN

Esta etapa incluye el momento desde que se descargan los alimentos del camión, hasta que los dejamos en nuestros almacenes o cámaras de frío.



Si se trata de productos refrigerados o congelados, la recepción debe hacerse lo más rápidamente posible, para no romper la cadena de frío.

Debemos comprobar que la materia que nos llega está en buen estado y a la temperatura adecuada.

También se comprobará que los productos llegan en buenas condiciones, sino se devolverán (sin roturas, abombados, con animales...).

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN ✓	RECHAZO ✗
PREENVASADAS		
Envase	 Íntegro y en buen edo.	 Roto, rasgado, fugas o fauna nociva
Fecha de caducidad o consumo preferente	 Vigente	 Vencida
ENLATADAS		
Latas	 íntegras	 Abombadas, oxidadas, fuga, abolladas, etc.

¿Qué debo tener en cuenta a la hora de realizar un control de inspección de materia prima?

- Procedimiento estandarizado
- Condiciones de aceptación o rechazo
- Inspección del vehículo
- Inspección del transportador
- Certificado de calidad
- Recepción selectiva o con observaciones
- Formatos de recepción de materias primas
- Evaluar el proveedor según la entrega de materias primas



¿Qué debo tener en cuenta cuando creo un registro de entrada de MP ?

Se hará un registro de los productos que llegan anotando todo lo referente al producto, indicando, día de llegada, la empresa que lo envía, lote, cantidad de productos, y posibles comentarios. En caso de tratarse de productos en frío, también debe anotarse la temperatura a la que llegan. Cada empresa tendrá un formulario específico que deberás completar en cada recepción.

EJEMPLO DE FORMULARIO

Fecha	Producto	Empresa	Cantidad	Temperatura	Comentario	Aceptado	Nombre y firma
23/04/2012	Pescado fresco	Pescaditos García	25 piezas	2ºC	Sin comentarios	Si	Juana G.
23/04/2012	Conservas de carne	Cárnicos Pérez	4 cajas de 25 unid	Ambiente	Una de las cajas tiene todas las latas abombadas	No (devolución)	Pedro H.

¿A que se le llama almacenamiento de alimentos?

PROCESO DE ALMACENAMIENTO

Es el conjunto de actividades relacionadas con la ubicación temporal de los alimentos, en un espacio físico adecuado y acondicionado.





¿Cómo se deben almacenar los alimentos?

1. Almacenar de forma correcta los productos:

- No dejar los alimentos en contacto directo con el suelo ni paredes.
- No almacenar productos alimenticios junto con productos que pueden contaminarlos como productos de limpieza, etc.
- No sobrepasar la capacidad del almacén, porque no se enfriarían los productos correctamente.
- Realizar una rotación adecuada de los productos.

PROCESO DE ALMACENAMIENTO



¿Cómo se deben almacenar los alimentos?

1. Almacenar de forma correcta los productos:

PROCESO DE ALMACENAMIENTO

- Controlar al menos una vez al día las temperaturas de las cámaras de almacenamiento, y asegurarse de que se cumplen los límites de las temperaturas adecuadas
- Permitir la circulación del aire entre los productos alimenticios.
- No dejar alimentos aptos cerca de la zona de basuras o devoluciones.



¿Cómo se deben almacenar los alimentos?

2. Respetar las fechas de caducidad / consumo preferente que requiere cada producto, y viene indicado por el fabricante (no reutilizar los productos una vez que están caducados).

3. Dentro de las cámaras, no mezclar alimentos crudos y cocidos, para evitar las posibles contaminaciones cruzadas.

4. No introducir alimentos con embalajes sucios, en mal estado o sin etiquetado.

ETAPA DE ALMACENAMIENTO



¿Qué son los alergenos alimentarios?

Un alérgeno es un elemento o aditivo perteneciente a un alimento, el cual al ser ingerido, inhalado, o entrar en contacto con la piel, es capaz de ocasionar **reacciones inmunológicas en sujetos susceptibles** a dichos alimentos.

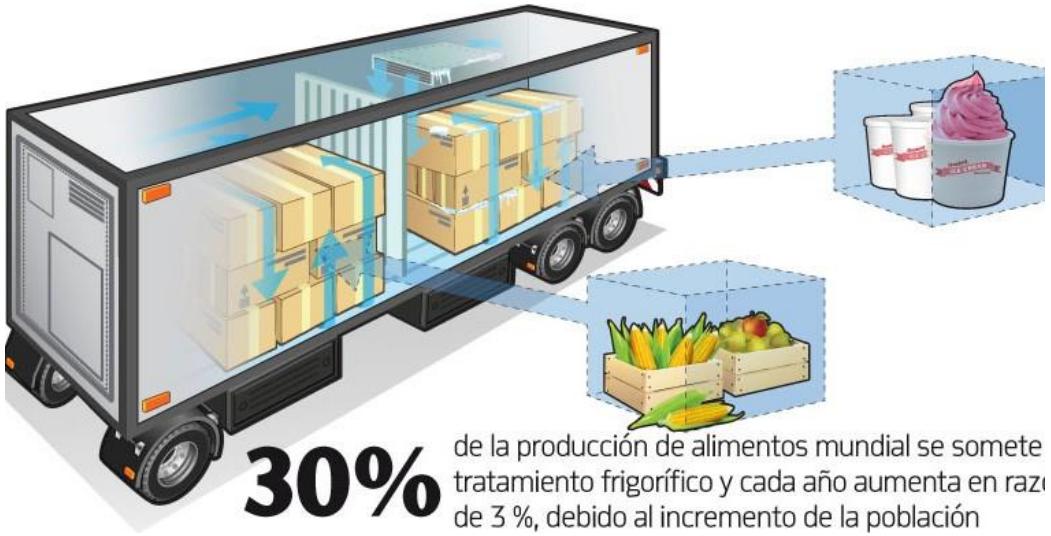
Existen más de 160 alimentos que se pueden clasificar como alergénicos, sin embargo, los que tienen una mayor tasa de incidencia y afectan a un mayor porcentaje de la población son los siguientes:



¿Cómo se deben almacenar los alimentos?

- Recepción y clasificación de los pedidos.
- Orden de despacho.
- Selección del método para el despacho
- Extracción de las cargas de las áreas de almacenamiento
- Revisión y control
- Realización de los servicios técnico - productivos asociados
- Traslado a la zona de expedición o entrega

PROCESO DE DESPACHO



30% de la producción de alimentos mundial se somete
tratamiento frigorífico y cada año aumenta en raz
de 3 %, debido al incremento de la población

ACTIVIDAD 1



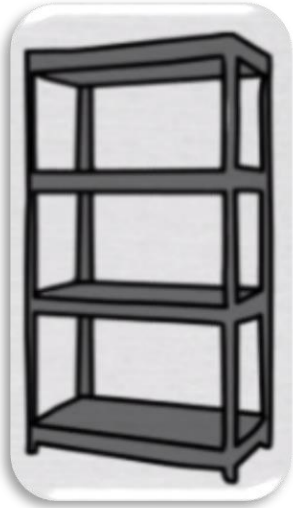
Humedad y luz



Alergenos

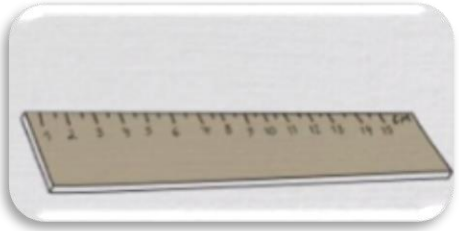


No cartón



Ordenado y limpio

Relacione las imágenes con las palabras que están abajo, y justifique la relación entre ellas relacionadas con el almacenamiento de productos



15 sobre el suelo



Canastilla



Recipientes herméticos



Estiba



Temperatura

PALABRAS

- Canastilla
- Recipientes herméticos
- Estiba
- Temperatura
- 15 cm sobre el suelo
- Ordenado y limpio
- Humedad y luz
- Alergenos
- No cartón

ACTIVIDAD 2

Determine si la imagen es conforme o no conforme, en relación con el tema de almacenamiento.







ACTIVIDAD 2







ACTIVIDAD 2







ACTIVIDAD PARA CASA

Realizar un comentario debajo del video de esta sesión que está montado en youtube. Contestando esta pregunta: **¿Qué factores debo tener en cuenta a la hora de almacenar productos alimenticios?** Finalmente tomar un pantallazo y enviarlo como evidencia al classroom.

Contestar el formulario de evaluación relacionado con la temática vista en esta sesión.

El empleo es de todos

Mintrabajo

Servicios Tecnológicos

Centro Agropecuario La Granja

SENA

@SENAcomunica

www.sena.edu.co

GC-F-004v.05

¿Las conoces?


arroz
roa
El Señor Arroz de las Señoras
Kellogg's
MAIZENA
ARROZ DIANA
Nestlé
DOÑAREPA
EXTRAFINA
Sabor 100% Colombiano
Arroz Florhuila
¡El Arroz de los Colombianos!
Nestlé Fitness

?

Quienes somos

SENA

SENNOVA

Sistema de Investigación
Desarrollo Tecnológico e Innovación

SENA Servicios Tecnológicos La Granja



Laboratorio de Análisis de Aguas y Alimentos
SERVIANALISIS

Análisis del sector





Sorgo



Arroz



Maíz

Que buscamos



Productores del Tolima

Valor agregado

CALIDAD





Que ofrecemos

Laboratorio de Análisis
de Aguas y Alimentos
SERVIANALISIS

Secretaria
de Salud

icontec

Análisis Bromatológico de Alimentos

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

Implementación
NTC ISO/IEC
17025:2017

Análisis Bromatológico



Alimentos

Harinas y Cereales

Ensayos

- Determinación de fibra dietética total
- Determinación de contenido de Cenizas
- Determinación de contenido de Humedad

Resultado

Expresado en %

Contáctanos



SENA - Centro Agropecuario La Granja
Kilometro 5 vía Espinal – Ibagué, Tolima.



(8) 270 96 00 Ext 84818



dpsalguero@sena.edu.co

Jestaff







Gestión del conocimiento para la competitividad

Somos Jestaff, una empresa dedicada a mejorar la productividad y competitividad empresarial. Garantizamos la orientación, acompañamiento y entrenamiento de nuestros clientes, ajustandonos a sus necesidades.

¿Quiéres llevar tu empresa al siguiente nivel aumentando tu productividad?
¡Buscanos y te enseñamos como!

Especialistas para la industria de alimentos.

Gestión para el emprendimiento.

Proyectos de innovación.

Extensionismo tecnológico.

¡Creando un nuevo concepto de empresa!

3132197682
3175704444

asesoramiento@jestaff.com.co

www.jestaff.com.co

Jestaff Emprendimiento

Obtenga su certificación para Manipulación de alimentos



Contáctanos

asesoria@Jestaff.com.co

+57 3175704444

Hazlo **hoy** con nosotros por solo $30.000 pesos

*Atención Ibagué

Certificado de realización del curso

1.Preparación de alimentos

2. Normas y hábitos higiénicos



Exámenes médicos:

Realización de los 4 exámenes exigidos por la normatividad sanitaria vigente:

1. Frotis faríngeo
2. KOH
3. Baciloscopia
4. Coprológico



Reconocimiento medico:

Certificación que determina si es apto o no apto para la manipulación.

INFORMACIÓN ADICIONAL

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN ✓	RECHAZO ✗
CONGELADAS		
Apariencia	 sin signos de descongelación	 con signos de descongelación
REFRIGERADAS		
Temperatura	 4°C o menos o de pesca vivos hasta 7°C	 Mayor a 4°C, excepto vivos hasta 7°C
BEBIDAS EMBOTELLADAS		
Apariencia	 Libre de materia extraña Tapas íntegras y sin corrosión	 con materia extraña o fuga Oxidadas o con signos de violación

NOM051: TABLA NO. 1 CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN ✓	RECHAZO ✗
PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL		
Apariencia y Olor	 fresca y olor característico	 Con mohos, color extraño, magulladuras, olor putrefacto
CARNES FRESCAS		
Color	Res  Rojo brillante Cordero  Rojo Cerdo  Rosa pálido Grasa animal  blanca/ amarilla	
Textura y olor	firme, elástica, olor característico	Viscosa, pegajosa, olor putrefacto/rancio

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN ✓	RECHAZO ✗
AVES		
Color Textura Olor	Característico firme Característico 	Verdosa, amoratada blanda, pegajosa putrefacto/rancio 
PRODUCTOS DE LA PESCA		
PESCADO		
Color Apariencia Textura Olor	Agallas rojo brillante Agallas húmedas, ojos saltones, transparentes y brillantes Firme Característico 	Gris o verde en agallas Agallas secas, ojos hundidos, opacos con bordes rojos Flácida Agrio, putrefacto, amoniacal 
MOLUSCOS		
Color Textura Olor Apariencia Vitalidad (vivos)	Característico Firme Característico Brillante Conchas cerradas que se abren y cierran al contacto 	No característico viscosa Putrefacto o amoniacal Mate Conchas abiertas que no cierran al contacto 

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
CRUSTÁCEOS		
Color Textura Olor Apariencia	Característico Firme Característico Articulaciones firmes 	No característico Flácida Putrefacto/amoniaco Articulaciones sin brillo 
CEFALÓPODOS		
Color Textura Olor	Característico Firme Característico 	No característico Flácida y viscosa Putrefacto 
LECHE Y DERIVADOS		
	Hecho a base de leche pasteurizada 	Hecho a base de leche no pasteurizada 