



Capacitación De Procesamiento Y Buenas Practicas de Almacenamiento De Materias Primas e insumos

FACILITADOR:

ERIKA FORERO GONZALEZ

MICROBIOLOGO/ ESP. EN GESTION DE LA CALIDAD

Erika.especialistasgj@gmail.com

Cel: 314 718 6559

Contenido



Prealistamiento
pulpas
congeladas y
frutas en bruto



Fruta en bruto,
porcionado
empaques y
almacenamiento



Método de
conservación
según materia
prima



Rotulado de
materias primas
e insumos

Inducción General

La calidad de los alimentos es el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores



Factores que indican Calidad de los alimentos

Nutricionales: cantidades de energía y nutrientes esenciales que el consumidor requiere y que deben ser provistos por el alimento.

Sensoriales: apariencia, la textura, el color, el sabor y el olor que tiene el alimento, de manera que el consumidor lo acepte por que le resulta agradable.

Calidad Higiénico Sanitaria: se refiere a que el consumo de un alimento no provoque al consumidor riesgos de contraer enfermedades. Dentro de este concepto sanitario está comprendida la inocuidad.

Calidad de Presentación: aspecto exterior de los alimentos envasados, considera el tipo de envase, la información que se ponga en el envase, facilidad de uso, posible reutilización del envase, entre otros conceptos

Definiciones



La **Conservación de alimentos** es un conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de guardarlos y mantenerlos seguros

Materia prima: materiales empleados en la industria para su conversión en productos de consumo humano

BPM
Buenas practicas de manufactura

La vida útil de un alimento es el periodo de tiempo que transcurre entre la producción o envasado del producto alimenticio y el punto en el cual el alimento pierde sus cualidades físico-químicas y organolépticas

INOCUIDAD
Que no causa daño al consumidor

Buenas practicas de Almacenamiento
Condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos durante el **almacenamiento** de **alimentos**, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos

ALMACENAMIENTO
Crear reserva con condiciones controladas

Almacén son centros que están estructurados y planificados para llevar a cabo funciones de **almacenamiento** tales como: conservación, control y expedición de mercancías y productos, recepción, custodia, etc. **El almacén** es el encargado de regular el flujo de existencias.

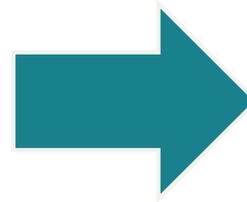
INSUMO: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

DESINFECCIÓN
Es el tratamiento fisicoquímico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir microorganismos patógenos

LA LIMPIEZA
Es el proceso a través del cual, se debe remover los residuos de alimentos y suciedades que puedan ser fuente de contaminación.



Aspectos importantes en el correcto procesamiento y almacenamiento de MP



CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU ALTERACIÓN



- Carnes y sus derivados
- Pescado
- Leche y sus derivados
- Huevo
- Frutas
- Verduras
- Productos de panadería

PERECEDEROS



- Arroz
- Legumbres
- Enlatados
- Azúcar
- Sal
- Especias
- Harinas
- Conservas
- Aceite

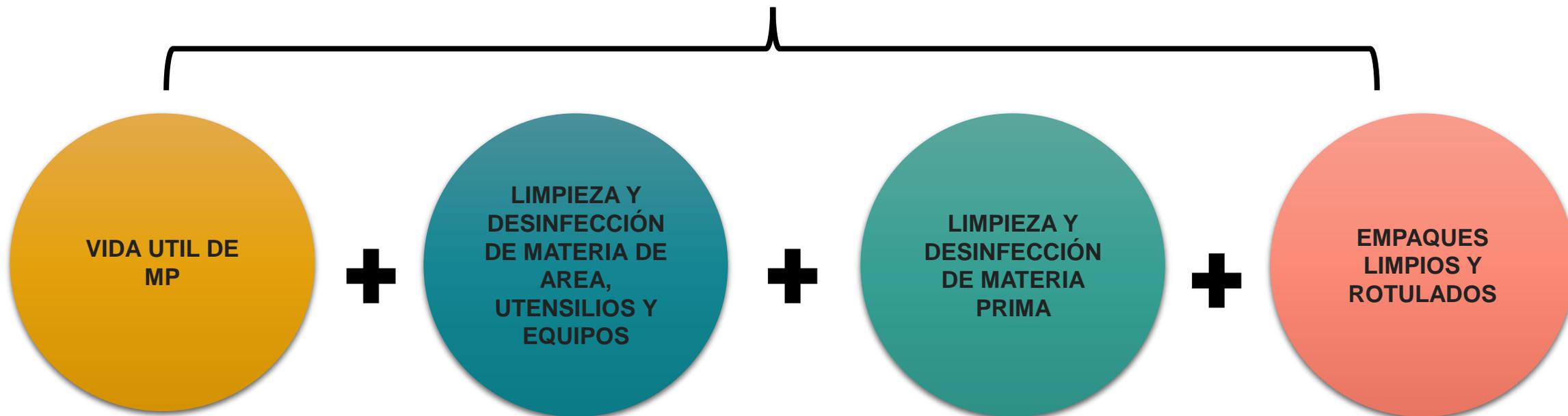
NO PERECEDEROS



Métodos de conservación de los alimentos



FACTORES INICIALES



Limpieza y desinfección de frutas

¡Cepíllalos antes de cortar!



Frutas con cascara gruesa



Eliminar suciedad con agua potable



Fregar o restregar con cepillo o esponja



Desinfección



Frutas con cascara delgada



Eliminar suciedad con agua potable



Restregar con manos cuidadosamente



Desinfección

Método de rotulado “NATIVOS”

PERECEDEROS

NOMBRE DEL PRODUCTO: Piña
FECHA DE PROCESO: 12/10/17
FECHA DE CADUCIDAD: 20/10/17
PESO: 1 kilo

NO PERECEDEROS

NOMBRE DEL PRODUCTO: Milo
FECHA DE APERTURA: 15/09/17
FECHA DE VENCIMIENTO: 26/02/18
LOTE: 22039

En caso de almacenarse con el empaque no es necesario la rotulación completa solo el nombre y fecha de apertura

Limpieza y desinfección de empaques y pulpas congeladas



Eliminar suciedad con limpión humedecido en agua potable

Con limpión humedecido con solución desinfectante desinfectar

Eliminar exceso de humedad con limpión seco



Recuerda que NO debes:

- Descongelar las pulpas
- Mantener alimentos que requieren refrigeración a temperatura ambiente por más de media hora.
- Cumplir con la dosificación de las diluciones de sustancias químicas cuidadosamente para evitar riesgo de contaminación química.
- Utilizar productos químicos NO autorizados en Nativos.

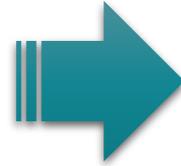


ASPERSIÓN

PORCIONADO EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO

Nunca olvides llevar todas las medidas de bioseguridad

RECUERDA !
Antes de iniciar el proceso debes rotular los empaques para facilitar el proceso



No olvides contar con equipos de medición calibrados y limpios y desinfectados previamente

Proceso:

a.) corta en trozos la fruta



b.) Guarda y sella la fruta en la bolsa ziploc



c.) toma el peso inicial de la fruta



d.) Observa el peso



ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

Algunas preparaciones se pueden almacenar listas y medidas para solo el licuado



Verde natural



RECUERDA !

Verificar la temperatura de los equipos de refrigeración y congelación antes del almacenamiento

Verifica la limpieza y desinfección del equipo antes de almacenar

No olvides, almacenar de manera organizada y en los empaques correctos.

MÉTODOS DE CONSERVACION

Recuerda que los alimentos NO perecederos se almacenan a temperatura ambiente en lugar seco y fresco



CONGELACION:

Fruta procesada para batidos, pulpas de fruta congelada y helado.



REFRIGERACION:

yogurt, leche, zumo de naranja, fruta procesada para preparación Parfait y té caliente

EMPAQUES

TETERAS PLÁSTICAS: MIEL, CAFÉ, SEMILLAS DE CHÍA, CHOCOLYNE.



RECIPIENTES RECTANGULARES: AVENA, MILO, AZÚCAR, NUECES, GUARANÁ, TE, CANELA, VEGETALES DE HOJA, FRUTA DE CASCARA BLANDA



Bolsa ziploc: fruta procesada, reproceso de pulpa exótica, vegetales de hoja



Toalla wypall: para vegetales de hoja, fruta de cascara blanda



Almacenamiento según vida útil

FRUTAS	PROCESAMIENTO	ALMACENAMIENTO
ALOE	<ol style="list-style-type: none"> Lavar y desinfectar. Realizar corte en la parte inferior de la hoja y dejar sangrar por 20 minutos. (eliminación de gel aloína) Cortar los bordes espinosos, la parte superior e inferior. Enjuagar el cristal en chorro de agua. Porcionar en cubos pequeños. 	<p>Batidos</p> <p>En congelación en cubetas de hielo con peso estándar.</p> <p>Vida útil: 1 mes</p>
AGUACATE	<ol style="list-style-type: none"> Lavar y desinfectar. Dejar madurar Retirar cáscara y semilla. Porcionar de acuerdo a pesos estándar según formulaciones. 	<p>Batidos</p> <p>Congelación: maduro (blando) En bolsas ziploc. Vida útil: 15 días</p>
APIO (Hojas y tallos)	<ol style="list-style-type: none"> Seleccionar tallos y hojas en buen estado. Lavar con abundante agua para retirar restos de tierra. Desinfectar y enjuagar con agua potable. Secar con paño. 	<p>Batidos</p> <p>Refrigeración: Envolver en toallas tipo tela (wypall) y almacenar en recipiente hermético. Vida útil: 8 días</p> <p>Congelación: porcionar en pesos estándar de acuerdo a formulación, en bolsa ziploc. Vida útil: máximo 1 mes.</p>

BANANO	<ol style="list-style-type: none"> Lavar y desinfectar. Secar con paño. 	<p>Batido</p> <p>Temperatura ambiente: (verde o pintón), con cascara, almacenar en estantería con adecuada circulación de aire.</p> <p>Refrigeración: (pintón – maduro) con cascara, empacar en recipiente hermético.</p> <p>Congelación: (maduro) retirar cáscara, porcionar de acuerdo a pesos estándar según formulaciones, almacenar en bolsa ziploc o recipiente hermético. Vida útil: 8 días</p> <p>Parfait</p> <p>Temperatura ambiente: (verde o pintón), con cascara, almacenar en estantería con adecuada circulación de aire.</p> <p>Refrigeración: (pintón – maduro) con cascara, empacar en recipiente hermético.</p>
CURUBA	<ol style="list-style-type: none"> Lavar y desinfectar Realizar corte y extraer semillas. Someter a licuado, sin adición de agua. Pasar licuado por colador y realizar separación de semillas y pulpa. Empacar pulpa en bolsa ziploc. 	<p>Congelación</p> <p>Vida útil: máximo 1 mes</p>

FRUTAS	PROCESAMIENTO	ALMACENAMIENTO
DURAZNO	<p>Lata:</p> <ol style="list-style-type: none"> Realizar limpieza y desinfección a la lata. Reenvasar en jarra el almíbar con los duraznos. <p>Fruta:</p> <ol style="list-style-type: none"> Realizar limpieza y desinfección. Retirar cáscara. Porcionar Someter a ebullición en una solución de agua y azúcar (250g azúcar por litro de agua, 1 kilo duraznos) durante 15 minutos. Dejar enfriar. 	<p><u>Batidos y parfait</u></p> <p><u>Refrigeración</u></p> <p><u>Lata:</u> refrigeración Vida útil: Después de abierta la lata 6 – 7 días.</p> <p><u>Fruta:</u> almacenar en jarra plástica y refrigerar. Vida útil: 6 días</p> <p><u>Batidos</u> <u>Congelación</u></p>
ESPINACA (Hojas y tallos)	<ol style="list-style-type: none"> Seleccionar tallos y hojas en buen estado. Lavar con abundante agua para retirar restos de tierra. Desinfectar y enjuagar con agua potable. Secar con paño. 	<p><u>Batidos</u> <u>Refrigeración:</u> Envolver en toallas tipo tela (wypall) y almacenar en recipiente hermético. Vida útil: 8 días</p> <p><u>Congelación:</u> porcionar en pesos estándar de acuerdo a formulación, en bolsa ziploc. Vida útil : máximo 1 mes</p>
FRESA	<ol style="list-style-type: none"> Lavar y desinfectar. Retirar hojas. Secar con toallas tipo tela. 	<p>Batidos: almacenar en bolsas ziploc con pesos estándar según formulaciones y congelar. Vida útil: 1 mes</p> <p>Parfait: almacenar enteras en recipiente hermético y refrigerar. Vida útil: 6 días</p>

GUAYABA	<ol style="list-style-type: none"> Lavar y desinfectar. Retirar cáscara. Cortar en porciones pequeñas. Someter a licuado con un poco de agua (por 500g de fruta adicionar 50ml de agua) Pasar licuado por colador y realizar separación de semillas y pulpa. Empacar pulpa en bolsa ziploc. 	<p>Congelación</p> <p>Vida útil: máximo 1 mes</p>
HIERBABUENA (Hojas)	<ol style="list-style-type: none"> Seleccionar hojas en buen estado. Lavar con abundante agua para retirar restos de tierra. Desinfectar y enjuagar con agua potable. Secar con paño. 	<p><u>Batidos</u> <u>Refrigeración:</u> Envolver en toallas tipo tela (wypall) y almacenar en recipiente hermético. Vida útil: 8 días.</p> <p><u>Congelación:</u> porcionar en pesos estándar de acuerdo a formulación, en bolsa ziploc. Vida útil: 1 mes</p>

FRUTAS	PROCESAMIENTO	ALMACENAMIENTO
JENGIBRE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar con abundante agua. 2. Desinfectar y enjuagar. 3. Retirar piel. 4. Secar con paño. 	<p><u>Batidos</u> <u>Temperatura ambiente:</u> en bolsa ziploc con piel, almacenar en estantería con adecuada circulación de aire. Vida útil: 1 mes</p> <p><u>Refrigeración:</u> con piel en bolsa ziploc. Vida útil: 15 días</p> <p><u>Congelación:</u> retirar piel, porcionar en láminas entre 1.5 y 2 gramos, almacenar en bolsa ziploc o recipiente hermético. Vida útil: 2 mes</p>
LIMÓN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar con abundante agua. 2. Desinfectar y enjuagar. 3. Secar con paño. 	<p><u>Batidos</u> <u>Temperatura ambiente:</u> en bolsa ziploc, almacenar en estantería. Vida útil: 15 días</p> <p><u>Refrigeración:</u> en bolsa ziploc o recipiente hermético. Vida útil: 20 días</p>
MANGO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar con abundante agua. 2. Desinfectar y enjuagar. 3. Secar con paño. 4. Retirar cáscara. 5. Porcionar en cubos pequeños. 	<p><u>Parfait:</u> <u>Temperatura ambiente:</u> verde (duro). En estantería o canastilla plástica.</p> <p><u>Refrigeración:</u> pintón (un poco blando) Almacenar en recipiente hermético.</p> <p>Vida útil: 5 días</p>

MANZANA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar con abundante agua. 2. Desinfectar y enjuagar. 3. Secar con paño. 	<p><u>Batidos</u> <u>Refrigeración:</u> enteras en bolsas ziploc. Vida útil: 15 días</p> <p><u>Congelación:</u> porcionar en peso estándar, retirar semillas (sumergir en limón, no enjuagar) almacenar en recipiente hermético. Vida útil: 8 días</p>
MELÓN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar con abundante agua. 2. Desinfectar y enjuagar. 3. Retirar cáscara y semillas. 4. Porcionar en peso estándar. 	<p>Batidos Almacenar en congelación en bolsas ziploc. Vida útil: 1 mes</p> <p>Ensalada Almacenar en refrigeración Vida útil: 6 días</p>

FRUTAS	PROCESAMIENTO	ALMACENAMIENTO
PEPINO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar con abundante agua. 2. Desinfectar y enjuagar. 3. Porcionar en láminas entre 10-14g aproximadamente. 	<p>Batidos Almacenar en congelación en bolsa ziploc o recipiente hermético. Vida útil: 1 mes</p>
PITAHAYA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar con abundante agua. 2. Desinfectar y enjuagar. 	<p><u>Parfait:</u> <u>Entera (con cáscara):</u> bolsa ziploc en refrigeración. <u>Porción:</u> en láminas, almacenar en recipiente hermético en refrigeración. Vida útil: 4 días</p>
PIÑA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar con abundante agua. 2. Desinfectar y enjuagar. 3. Retirar cáscara y corazón. 4. Porcionar en peso estándar. 	<p><u>Batidos:</u> almacenar en congelación. Vida útil: 1 mes <u>Parfait:</u> almacenar en refrigeración en cubos pequeños, en recipiente hermético. Vida útil: 6 días</p>
SANDIA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar con abundante agua. 2. Desinfectar y enjuagar. 3. Retirar cáscara y semillas. 4. Porcionar en peso estándar. 	<p>Batidos Almacenar en congelación. Vida útil: 1 mes</p>

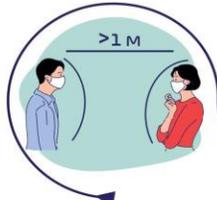
MORA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar con abundante agua. 2. Desinfectar y enjuagar. 3. Retirar hojas. 4. Secar con paño. 	<p><u>Parfait:</u> Almacenar en refrigeración en recipiente hermético. Vida útil: 6 días</p>
NARANJA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar con abundante agua y restregar con esponja. 2. Desinfectar y enjuagar. 3. Realizar corte. 4. Exprimir zumo. 	<p>Almacenar en refrigeración en jarra. Vida útil: 2 días</p>
PAPAYA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar con abundante agua. 2. Desinfectar y enjuagar. 3. Retirar cáscara y semillas. 4. Porcionar en peso estándar. 	<p>Batido Almacenar en congelación. Vida útil: 1 mes Ensalada Almacenar en refrigeración Vida útil: 6 días</p>
PERA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar con abundante agua. 2. Desinfectar y enjuagar. 3. Secar con paño. 	<p><u>Batidos</u> <u>Refrigeración:</u> enteras en bolsas ziploc. Vida útil: 15 días <u>Congelación:</u> porcionar en pesos estándar, retirar semillas (sumergir en limón, no enjuagar) almacenar en recipiente hermético o bolsa ziploc. Vida útil: 8 días</p>

FRUTAS	PROCESAMIENTO	ALMACENAMIENTO
UVAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar con abundante agua. 2. Desinfectar y enjuagar. 3. Secar con paño. 	<u>Parfait</u> Almacenar en refrigeración en recipiente hermético. Vida útil: 8 días
KIWI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar con abundante agua. 2. Desinfectar y enjuagar. 	<u>Parfait</u> <u>Entera (con cáscara):</u> bolsa ziploc en refrigeración. Vida útil: 10 días <u>Porción:</u> Almacenar en recipiente hermético en refrigeración. Vida útil: 4 días

PULPAS	PROCESAMIENTO	ALMACENAMIENTO
AÇAÍ (EXÓTICA)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar lavado a cada empaque con agua potable. 2. Aplicar desinfectante preparado. 3. Enjuagar 	En congelación. Vida útil: según información suministrada por el proveedor.
ACEROLA (EXÓTICA)		
ARAZÁ (EXÓTICA)		
BOROJO		
CAMU CAMU (EXÓTICA)		
COPOAZÚ (EXÓTICA)		
COCONA (EXÓTICA)		
COROZO (EXÓTICA)		
FRUTOS ROJOS		
GUANÁBANA		
LULO		
MANGO		
MARACUYÁ		
MORA		
TAMARINDO		

Protocolo de visitas a clientes

ANTES Y DURANTE



PROTÉGETE
MANTENIENDO LA
DEBIDA DISTANCIA



USA MASCARILLA
Y LENTES DE
PROTECCIÓN
SIEMPRE



DESINFECTA
TU CALZADO



DESINFECTA
TUS MANOS CON
ALCOHOL



EVITA TODO
CONTACTO
FÍSICO

AL FINALIZAR



LAVA TUS MANOS
Y DESINFECTA TUS
OBJETOS



LIMPIA Y
DESINFECTA TU
VEHÍCULO



ELIMINA TODOS
LOS DESECHOS



¡ CUIDARNOS ES TAREA DE TODOS !

Gracias por su Atención recuerde Protegerse del Covid 19