



MANUAL DE ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

1. OBJETIVO

Establecer los lineamientos para aplicar las normas generales sobre prácticas de higiene y de operación durante el almacenamiento de los productos alimenticios, a fin de garantizar alimentos inocuos y de calidad.

2. ALCANCE

Aplica aquellos alimentos que se almacenen en seco, refrigeración y congelación. Almacenamiento de material empaque y almacenamiento de sustancias químicas e insumos de limpieza y desinfección.

3. INTRODUCCIÓN

Para asegurar la calidad de los productos alimenticios se deben practicar las siguientes reglas para el almacenamiento:

- Primero en entrar, primero en salir. Es decir, los insumos se deben utilizar según el orden en que fueron recibidos. Cada vez que lleguen nuevas cantidades de producto, se deben almacenar en la parte posterior o debajo de aquellos que estaban en existencia.
- Los productos deben estar almacenados sólo en los sitios destinados para tal fin.
- Las áreas destinadas al almacenamiento tanto en frío como en seco deben permanecer limpias, desinfectadas y con señalización.
- Solicitar que las entregas se realicen en horas de menos movimiento para poder realizar una inspección adecuada.
- Planificar entregas de producto, planificando un lugar disponible para almacenarlo.
- Verificar las características como olor, color, sabor, aroma y textura corresponda a cada tipo de producto.
- Verificar temperatura de llegada.
- Almacenar de inmediato los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperaturas indicadas para cada uno.
- Evitar sobrecarga de refrigeradores y congeladores porque esto reduce la circulación de frío y dificulta la limpieza del equipo.
- Los alimentos crudos deben colocarse en las partes bajas y aquellos listos para consumir que no requieran producción en la parte superior, para evitar la contaminación

Naturalmente Activos SAS

NIT. 900842187-6

Teléfono: 3412396

Cra. 51d #58-61, Medellín, Antioquia





cruzada. Esto tiene fundamentos en que los alimentos crudos pueden liberar jugos y caer sobre los alimentos terminados.

- Identificación de materia prima: Cada envase o empaque, debe llevar marcado o grabado la identificación de la fábrica productora, nombre del producto y fecha de vencimiento, la cual debe ser en lenguaje claro, de forma visible, legible e indeleble. En el caso de frutas y verduras están deben almacenarse en bolsas plásticas *tipo ziploc* y rotularlas con fecha de entrada y nombre del proveedor.

Por sus características los alimentos tienen diferentes requerimientos para el almacenamiento, este se debe clasificar en: refrigeración, congelación y seco.

4. REFRIGERACIÓN

Es un método de almacenamiento que no corrige la alteración del producto, ni frena el crecimiento de las bacterias. La refrigeración retarda el crecimiento bacteriano. En este tipo de almacenamiento los productos perecibles pueden permanecer por cortos periodos de tiempo y se deben seguir las siguientes recomendaciones:

- Los refrigeradores no deben llenarse hasta el tope. Esto dificulta la limpieza y la circulación del aire.
- Los alimentos refrigerados deben permanecer a temperaturas de 0°C a 8°C.
- Cuando sea necesario cambiar el empaque original de un producto; este debe colocarse en envase limpio, no absorbente
- Las cajas de cartón no deben almacenarse, estas interrumpen la circulación del aire.
- Los guacales, cajas de madera y costales son empaques que llegan con alta contaminación y no deben almacenarse.
- La puerta del refrigerador no debe estar abierta por periodos largos de tiempo. Debe reducirse el número de veces que debe ser abierto el refrigerador.
- El refrigerador debe ser lavado y desinfectado continuamente. La presencia de olores extraños es signo de deficiencia en este proceso.
- Los productos lácteos deben estar bien cerrados, para evitar la absorción de olores de otros alimentos.
- Si se tiene que almacenar productos crudos y producto terminado, siempre coloque los terminados arriba para evitar contaminación cruzada.

Naturalmente Activos SAS

NIT. 900842187-6

Teléfono: 3412396

Cra. 51d #58-61, Medellín, Antioquia





5. CONGELACION

Este método que detiene la multiplicación bacteriana. Es necesario realizar un buen proceso de congelación para evitar grandes pérdidas nutricionales. Para tal efecto se deben seguir las siguientes recomendaciones:

- Los alimentos congelados deben permanecer a temperaturas de 0 °C o por debajo.
- La recongelación, es decir, la descongelación y luego congelar nuevamente deteriora los productos.
- Se debe almacenar los productos congelados tan pronto se reciban. Retirar del congelador solo aquellas cantidades que serán utilizadas.
- El congelador debe ser descongelado totalmente en forma periódica, la frecuencia depende de lo recomendado por el fabricante y debe ser sometido a limpieza y desinfección.
- La puerta del congelador solo debe ser abierta cuando sea necesario.

6. ALMACENAMIENTO EN SECO

El área de la bodega de almacenamiento debe ser ventilada, iluminada, limpia.

- Los pisos, paredes y techos deben lavarse periódicamente o cada vez que el espacio lo requiera.
- Recuerde la rotación adecuada de productos. “primero en entrar, primero en salir” PEPS (último en entrar, último en salir).
- Para organizar los productos en las estanterías considere que aquellos de mayor movimiento deben quedar a la mano. Los productos más pesados en las zonas bajas.
- Los granos y harinas son apetecidos por los insectos, se sugiere empacarlos en recipientes plásticos, secos y herméticos.
- Es muy importante revisar continuamente el estado de los empaques.
- Después de destapado el insumo, debe almacenarse en los recipientes indicados y rotulados con, éstos recipientes deben estar limpios, desinfectados y secos.
- El producto seco que no se alcance a almacenar en el recipiente plástico, se debe dejar en la bolsa original, sacarle el aire y empacarlo en bolsa ziploc, de manera que se garantice que no se va a favorecer la contaminación cruzada de un producto seco con otro y que no se va a generar humedad ni vapores que puedan contaminarlo. Esta bolsa debe contener la etiqueta original, con lote y fecha de vencimiento, fecha de apertura y fecha máxima para su consumo (2 meses después de abierto).
- Todas las cucharas medidoras que se utilicen para los insumos deben estar lavadas, desinfectadas y secas.
- No debe utilizarse la cuchara para un insumo e inmediatamente ser utilizada para sacar otro a la vez, porque puede presentarse contaminación de los dos insumos.

Naturalmente Activos SAS

NIT. 900842187-6

Teléfono: 3412396

Cra. 51d #58-61, Medellín, Antioquia





- El almacenamiento debe realizarse en condiciones óptimas de temperatura y humedad relativas (zonas frescas, con adecuada circulación de aire y que no presente ningún tipo de humedad).
- Los empaques no deben estar húmedos, mohosos o rotos.
- No deben exponerse a la luz directa.
- Deben estar separados de productos químicos o productos con olor fuerte.
- Los alimentos deben estar almacenados separados de las paredes y del piso.

7. CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO DE CADA UNO DE LOS TIPOS DE ALIMENTOS

Los vegetales como las frutas y las verduras deben escogerse antes de almacenarlos, desechando los vegetales dañados para ser destinados a uso inmediato o bien descartarlos completamente si las putrefacciones han iniciado; esto protege de la contaminación a las que tiene la estructura firme y están sanos. Se debe guardar en bolsa plástica con agujeros, independientemente por grupos de alimentos.

Los vegetales frescos tienen mejor sabor y mejor valor nutritivo. El proceso de marchitamiento puede retardarse si se conservan en refrigeración y separadas y preferiblemente en bolsa plásticas para evitar que pierdan agua y se sequen.

Lavar y desinfectar, posteriormente dejamos secar al medio ambiente por circulación del aire, el proceso de secado, se torna muy demorado, se debe secar con papel desechable. No se debe dejar durante un tiempo muy prolongado para evitar la contaminación y el marchitamiento.

Naturalmente Activos SAS

NIT. 900842187-6

Teléfono: 3412396

Cra. 51d #58-61, Medellín, Antioquia





ALIMENTO	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
Apio	Porcionar de acuerdo al peso de la minuta, lavar y desinfectar, secar a temperatura ambiente y una vez seco envolver en toalla de papel absorbente y almacenar en bolsa ziploc debidamente rotulada con fecha de entrada y nombre del proveedor y no cerrar completamente, almacenar en refrigeración.
Aloe Vera	Una vez extraído el cristal, adicional una cucharada de zumo de limón, mezclar bien y almacenar en bolsa <i>ziploc</i> (teniendo cuidado de extraer todo el aire del interior) y almacenar en congelación. Rotular bolsa con fecha de elaboración y persona responsable de esta.
Avena	Una vez abierto su empaque original, este debe almacenarse en un recipiente hermético, marcado y rotulado. Almacenar a temperatura ambiente.
Azúcar	Deben almacenarse en recipiente plástico. Una vez abierto su empaque original, este debe almacenarse en un recipiente hermético marcado y rotulado, evitando la humedad. Almacenar a temperatura ambiente.
Banano	Almacenar a temperatura ambiente, en canastilla plástica, previamente desinfectada, separada del suelo y paredes aproximadamente 20 cm, espacio fresco con una adecuada circulación del aire, y sin exposición directa a la luz, al momento de la preparación, lavar y desinfectar y porcionar. En caso de estar muy maduro o por practicidad en el proceso se debe retirar la cascara, partir a la mitad, porcionar de acuerdo al peso de la minuta, almacenar bolsa plástica con cierre hermético (disponibilidad de congelador), rotular con nombre del producto, fecha de entrada, y nombre del proveedor.
Café	Una vez abierto su empaque original, este debe almacenarse en un recipiente hermético marcado y rotulado, evitando la humedad. Almacenar a temperatura ambiente.
Chocolate light	Una vez abierto su empaque original, este debe almacenarse en un recipiente hermético, marcado y rotulado. Almacenar a temperatura ambiente.

Naturalmente Activos SAS

NIT. 900842187-6

Teléfono: 3412396

Cra. 51d #58-61, Medellín, Antioquia





Espinaca	Retirar raíces, hojas quebradas o con -cualquier síntoma de deterioro, porcionar de acuerdo al peso de la minuta, lavar y desinfectar, secar a temperatura ambiente y una vez seca envolver en toalla de papel absorbente y almacenar en bolsa <i>ziploc</i> debidamente rotulada con fecha de entrada y nombre del proveedor y no cerrar completamente, almacenar en refrigeración.
Helado	Una vez sea entregado este insumo por parte del proveedor debe permanecer en congelación. Traspasar la bolsa en la que viene a recipiente plástico, marcado y rotulado, ya que el cartón impide la adecuada circulación del aire en los equipos.
Jengibre	Porcionar de acuerdo al peso, no retirar cascara, una vez completamente seco almacenar en bolsa con cierre hermético (teniendo cuidado de extraer todo el aire del interior) y almacenar en refrigeración), rotular con nombre del producto, fecha de entrada, y nombre del proveedor. Si tenemos gran cantidad producto almacenar en congelación, envolver jengibre en <i>vinipel</i> y posteriormente almacenamos en bolsa plástica siguiendo el mismo procedimiento de refrigeración.
Leche	Empaque UHT, almacenar en recipiente plástico a temperatura ambiente. Una vez abierta se debe almacenar en refrigeración en recipiente marcado y rotulado.
Mandarina	Una vez recibidas por parte del proveedor, se traspasan a bolsa transparente y se almacenar inmediatamente en refrigeración.
Manzana	Lavar y desinfectar, porcionar de acuerdo al peso (de la minuta, retirar semillas e inmediatamente depositar bolsa transparente (teniendo cuidado de extraer todo el aire del interior), almacenar en refrigeración, rotular con nombre del producto, fecha de entrada, y nombre del proveedor.
Melocotón	Inicialmente se debe lavar la lata con agua y jabón, abrirla e inmediatamente almacenar los melocotones junto con el almíbar en un recipiente plástico con cierre hermético, previamente lavado y desinfectado. Marcar y rotular con nombre del producto, fecha de vencimiento, almacenar en refrigeración. El almíbar debe cubrir los melocotones, cuando no se cumpla esta condición o este acabe se deben almacenar los melocotones en mitades en un bolsa plástica transparente.

Naturalmente Activos SAS

NIT. 900842187-6

Teléfono: 3412396

Cra. 51d #58-61, Medellín, Antioquia





Melón	Almacenar a temperatura ambiente, en canastilla plástica, previamente desinfectada, separada del suelo y paredes aproximadamente 20 cm, espacio fresco con una adecuada circulación del aire, y sin exposición directa a la luz. Al momento que se encuentre muy maduro cortar y desechar la parte en donde estaba el tallo. Después, corte el melón por la mitad, remuévalas semillas y córtelo la cáscara. Refrigere el melón cortado dentro de 2 horas de haberlo cortado. Almacenar en bolsas o contenedores plásticos limpios y herméticos.
Miel	Conservar en empaque original, almacenar a temperatura ambiente y seguir recomendaciones de empaque, si por algún motivo se reenvasar este debe ser marcado y rotulado con la información del empaque original.
Milo	Una vez abierto su empaque original, este debe almacenarse en un recipiente hermético, marcado y rotulado. Almacenar a temperatura ambiente.
Naranja	Una vez recibidas por parte del proveedor, se traspasan a bolsa transparente y se almacenar inmediatamente en refrigeración.
Papaya	Almacenar a temperatura ambiente, en canastilla plástica, previamente desinfectada, separada del suelo y paredes aproximadamente 20 cm, espacio fresco con una adecuada circulación del aire, y sin exposición directa a la luz, al momento de la preparación, lavar y desinfectar y porcionar. En caso de estar muy madura o por practicidad en el proceso se debe porcionar de acuerdo al peso de la minuta, almacenar en bolsa plástica con cierre hermético, rotular con nombre del producto, fecha de entrada, y nombre del proveedor. Congelar
Pepino	Lavar y desinfectar, porcionar de acuerdo al peso de la minuta, secar a temperatura ambiente y una vez seco almacenar en bolsa ziploc (teniendo cuidado de extraer todo el aire del interior), rotular con nombre del producto, fecha de entrada, y nombre del proveedor, almacenar en refrigeración.
Pera	Lavar y desinfectar, porcionar de acuerdo al peso de la minuta, retirar semillas e inmediatamente depositar bolsa transparente (teniendo cuidado de extraer todo el aire del interior), almacenar en refrigeración, rotular con nombre del producto, fecha de entrada, y nombre del proveedor.

Naturalmente Activos SAS

NIT. 900842187-6

Teléfono: 3412396

Cra. 51d #58-61, Medellín, Antioquia





Piña	Almacenar a temperatura ambiente, en canastilla plástica, previamente desinfectada, separada del suelo y paredes aproximadamente 20 cm, espacio fresco con adecuada circulación de aire y sin exposición directa a la luz, al momento de la preparación, lavar y desinfectar y porcionar. En caso de estar muy madura (coloración amarilla en las ranuras, desprendimiento de ojos) o practicidad en el proceso se debe lavar y desinfectar, porcionar de acuerdo al peso de la minuta, almacenar en recipiente plástico o bolsa plástica con cierre hermético (disponibilidad de congelador), rotular con nombre del producto, fecha de entrada, y nombre del proveedor.
Pulpas	Deben almacenarse en congelación en recipiente plástico marcado y rotulado. Si el proceso requiere las pulpas descongeladas estas se deben traspasarse al refrigerador para no afectar la cadena de frío, 24h.
Splenda	Los sobres de endulzante (splenda), se deben depositar en el recipiente marcado y rotulado para este insumo.
Yerbabuena	Retirar raíces, hojas quebradas o con cualquier síntoma de deterioro, porcionar de acuerdo al peso de la minuta, lavar y desinfectar, secar a temperatura ambiente y una vez seca envolver en toalla de papel absorbente y almacenar en bolsa ziploc debidamente rotulada con fecha de entrada y nombre del proveedor y no cerrar completamente, almacenar en refrigeración.
Yogurt natural	Al recibir este insumo en el punto de venta se debe limpiar bien el empaque y refrigerar. El yogurt que se vaya utilizar se debe depositar en su respectivo recipiente marcado y rotulado y permanecer refrigerado.

8. ALMACENAMIENTO ENVASE

- Se debe disponer de un área exclusiva para almacenar los envases y materiales de empaque, la cual debe ubicarse bajo las estanterías de atención al público, cercana a la máquina de sellado. Por lo tanto este sector debe estar bien separado de aquel donde se guardan alimentos y sustancias químicas, debidamente identificado y tendrá que ser mantenido en condiciones de buena limpieza.
- Este lugar debe estar protegido de humedad, polvo y cualquier tipo contaminante.
- Revisar de manera periódica el estado de vasos y material de sellado.

Naturalmente Activos SAS

NIT. 900842187-6

Teléfono: 3412396

Cra. 51d #58-61, Medellín, Antioquia





9. ALMACENAMIENTO PRODUCTOS QUÍMICOS

- Se debe destinar un área almacenamiento de los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, así como para guardar los elementos para la higiene del lugar. Por lo tanto este sector debe estar bien separado de aquel donde se guardan y procesan alimentos, debidamente identificado y tendrá que ser mantenido en condiciones de buena limpieza, con los productos debidamente ordenados, etiquetados adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo, los recipientes deben siempre tener el rótulo y en algunos casos, guardados en lugares bajo llave.
- Nunca se deberán usar embalajes vacíos de alimentos para almacenar químicos así como tampoco nunca se almacenarán alimentos en envases vacíos de productos químicos. Una confusión en este sentido, puede ocasionar fácilmente una intoxicación grave.
Los productos químicos deberán ser mantenidos en su envase original y si es necesario por alguna causa transferirlos de ese envase, es necesario etiquetar debidamente los nuevos envases y escribir las advertencias del fabricante sobre su uso y cuidados.
- Se deben ubicar al ras del suelo, nunca por encima de los alimentos, por si se presenta algún derramamiento este no represente un riesgo potencial de contaminación y pueda ser controlado.

BIBLIOGRAFÍA

- Resolución 2674 de 2013, Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud. Julio 22 de 2013. Colombia.
- Grupo PM, Manual técnico de frutas y verduras (el ABC de la frutas), Cuernavaca, Morelos, México, 2013.
- Organización Mundial de la Salud (OMS), Manual de Capacitación para la Manipulación de Alimentos, Ciudad de Panamá, Panamá, 2010.
- Sistema Universitario Texas, Manejo seguro del melón fresco, Cooperativa de Texas extensión, comunicación agrícola del sistema universitario de Texas. 2008.

Naturalmente Activos SAS

NIT. 900842187-6

Teléfono: 3412396

Cra. 51d #58-61, Medellín, Antioquia

