

## MATERIA: HIGIENE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

### SEMANA 3

#### TEMAS SEMANA 3:

- a) Almacenamiento y refrigeración de perecederos y no perecederos
- b) Recepción de alimentos y solución de problemas
- c) Tipo de almacenamiento
- d) Equipo
- e) Cuidado de los alimentos almacenados

- **¿Cuáles son los alimentos perecederos y no perecederos?**

La perecebilidad es el tiempo que tarda un alimento en comenzar a degradarse perdiendo sus propiedades nutrimentales (caducidad-tiempo de duración). Es importante para asegurar la salud de los comensales y evitar pérdidas económicas.

Los alimentos perecederos necesitan frío para su conservación. Comienzan su descomposición de forma sencilla. Refrigerados a 5°C y Congelados a -18°C

Algunos ejemplos son: Verduras, algunas frutas, embutidos, lácteos, carnes, helados, postres. Así como todos los alimentos cocinados.

Los alimentos secos o semi-perecederos pueden mantenerse sin refrigeración por tiempos prolongados, su deterioro depende de la humedad y de la calidad microbiana del mismo.

Algunos ejemplos son: frutos secos, tubérculos (papa, yuca), gramíneas (trigo, avena, arroz, centeno), leguminosas (frijoles, lentejas, garbanzos); oleaginosos (nueces, almendras, avellanas).

Los alimentos no perecederos no necesitan frío para su conservación, no se deterioran fácilmente.

Algunos ejemplos son: Enlatados, conservas, mermeladas, cereales, especias, harinas, pastas, azúcar, vinos, licores, leche en polvo, semillas, galletas, té, café.



- **¿Cuál es el tipo de almacenamiento de acuerdo a la perecibilidad de los alimentos?**

Los alimentos perecederos deben colocarse en refrigeración y/o congelación dependiente el tiempo en el que pretendan usar.



Algunos alimentos secos o semi perecederos pueden ir en refrigeración para incrementar su caducidad o en un almacén seco.

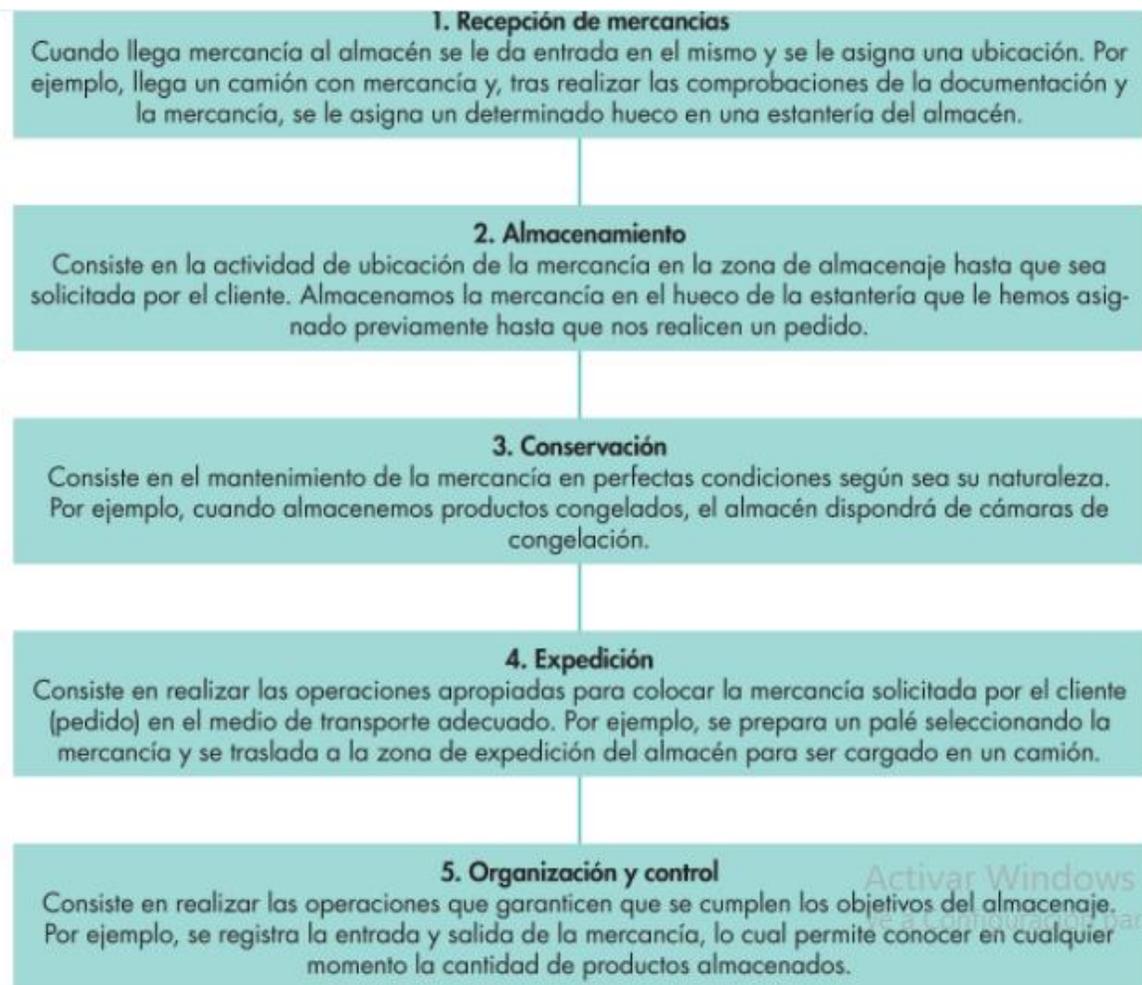
Los alimentos no perecederos deben ir en un almacén seco.



- **¿Cuáles son las funciones de un almacén?**

La Gestión de almacenes se centra en la recepción, el almacenamiento y el movimiento de los productos hasta los puntos de consumo, sin olvidar el debido tratamiento de la información que se genera como consecuencia de la actividad diaria del mismo.

En relación con el almacenaje, la logística de una empresa se encarga de:



Para realizar estas funciones es necesario llevar a cabo las siguientes actividades:

- Elegir el tipo de almacén más apropiado para la actividad, así como decidir su tamaño y ubicación
- Plantear el layout (distribución de las diferentes zonas del almacén) de manera que la actividad sea lo más eficiente posible

- Utilizar las instalaciones y estanterías apropiadas para cada tipo de mercancía
  - Utilizar los medios adecuados para transportar la mercancía dentro del almacén
  - Gestionar la documentación del proceso (pedidos)
  - Gestionar las existencias: decidir cuándo solicitar mercancía, en que cantidad y a quién, además de registrar sus entradas y sus salidas del almacén
  - Decidir el tipo de embalaje apropiado para realizar los envíos a los clientes
  - Seleccionar el medio de transporte adecuado según el tipo de mercancía, el destino y el costo.
- **¿Cuáles son los tipos de almacenes?**

Tipos de almacenes según la mercancía almacenada

- Almacén de materias primas
- Almacén de materiales de repuesto
- Almacén de productos intermedios
- Almacén de productos terminados
- Almacén de mercancías auxiliares (limpieza, combustible)
- Almacén de mercancía líquida (leche)
- Almacén de mercancía a granel (alimentos para animales)
- Almacén para gases
- Almacén de información (documentos de la empresa)

Tipos de almacenes según su situación geográfica:

- Almacén central. Cercano a los centros de producción, capacidad muy elevada, suele suministrar a otros almacenes.
- Almacén regional. Abastece a una determinada zona geográfica, se abastece del almacén central.
- Almacén de consolidación. Agrupan pedidos de una zona geográfica con el fin de ahorrar costos en el transporte.
- Almacén de tránsito. Se almacena la mercancía de forma temporal hasta poder ser cargada en el medio de transporte.

Tipos de almacenes según su régimen jurídico:

- Almacén en propiedad. Edificios e instalaciones que pertenecen a la empresa
- Almacén de alquiler. Se renta cuando se requiere

- Almacén en régimen de leasing o arrendamiento financiero. Alquiler con opción de compra y obligado a cumplir con período determinado.

Tipos de almacenes según su estructura:

- Almacén a cielo abierto. No se requiere ninguna estructura cubierta para la mercancía.
- Almacén cubierto. Se construye para proteger la mercancía de agentes meteorológicos y otros riesgos.

Tipos de almacenes según su grado de automatización:

- Almacén convencional. La mecanización se reduce a los medios de transporte internos sencillos. La intervención del personal es importante.
- Almacén automatizado. No se requiere la presencia de personas para realizar las operaciones.