



Sistema Estatal
DIF
Gobierno de Puebla

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del
Estado de Puebla

ALMACENAJE DE ALIMENTOS

Unidad de Asistencia Social y Salud

Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario

Departamento de Orientación Nutricional y Desarrollo Comunitario





Encuadre

- Bienvenida
- Presentación del instructor y participantes
- Descripción del curso
- Objetivos y temario
- Evaluación inicial



Objetivos y temario

Objetivo	Temario
Los participantes reconocerán la relevancia de un correcto almacenaje de alimentos por medio de una sesión teórico práctica, con la finalidad de aplicarlo al momento de manipular las dotaciones de alimentos que se manejan en los programas alimentarios.	
1. Los participantes conocerán el término de "Aseguramiento de la calidad de los alimentos", así como su importancia; por medio de una técnica de diálogo-discusión para que sea aplicado a todo el proceso de almacenaje de alimentos.	Aseguramiento de la calidad de alimentos y su importancia
2. Los participantes identificarán paso a paso el proceso del almacenaje de alimentos por medio de una exposición para que conozcan lo que conlleva un correcto almacenaje.	Pasos para un correcto almacenaje
3. Los participantes replicarán el procedimiento de un correcto almacenaje de alimentos a través de una técnica demostrativa para que sea aplicado en las bodegas o almacenes donde se tiene el producto alimentario.	Técnicas de almacenaje de alimentos



Sistema Estatal
DIF
Gobierno de Puebla

Dialogar-discutir:

¿A qué se refiere el término de aseguramiento de la calidad de los alimentos? ¿Cuál es su importancia?

(10 minutos)

Técnica diálogo-discusión



Aseguramiento de la calidad de alimentos Importancia

Los SEDIF al operar los programas de la EIASADC, deberán establecer mecanismos de Aseguramiento de la Calidad para los insumos alimentarios, con el fin de cuidar, además de la calidad nutrimental, la inocuidad de éstos, a través de acciones de prevención, vigilancia y control desde la selección hasta la entrega del apoyo alimentario.

Dichos mecanismos deben contribuir a la seguridad alimentaria, por medio de la responsabilidad compartida de todas las personas involucradas, para asegurar que los riesgos de contaminación de los apoyos alimentarios sean mínimos y que sean aptos para su consumo.



Aseguramiento de la calidad de alimentos Importancia

El Aseguramiento de la Calidad Alimentaria consiste en llevar a cabo un conjunto de acciones planificadas y sistematizadas necesarias para proporcionar la confianza de que los insumos alimentarios que se entregan a los beneficiarios no afecten su salud.

Es así que se deben de seguir diferentes pasos para lograr y asegurar la calidad de los alimentos, por medio de un manejo correcto de los alimentos.



Pasos para un correcto almacenaje

1. Distribución de áreas

Designa áreas específicas para cada producto que vayas a almacenar

Deja libres los pasillos para el tránsito de personas, montacargas y carretillas

Conserva el piso limpio, seco, ordenado y lo más fresco posible, además de mantener el cuarto de almacenaje bien ventilado e iluminado





Pasos para un correcto almacenaje

2. Almacenamiento de productos

Evita dejarlos a la intemperie

Protégelos del agua, humedad, sol, polvo, insectos y roedores, para evitar los riesgos que representan para el producto



Técnica expositiva



Pasos para un correcto almacenaje

3. Manejo de productos y descarga

Coloca las cajas con cuidado, para evitar que los productos y envases se dañen

No distribuyas producto maltratado o roto, o que tenga fecha de caducidad vencida, o bien que no tenga número de lote

Evita estibar los productos sobre tarimas en mal estado



Técnica expositiva



Pasos para un correcto almacenaje

3. Manejo de productos y descarga

Arma y acomoda las tarimas de modo que no exista espacio entre ellas, para lograr un correcto amarre

Al colocar la carga en un camión, cuida que no haya espacios entre tarimas y paredes, si es necesario coloque esquineros



Técnica expositiva



Pasos para un correcto almacenaje

4. Rótulos de identificación con información completa

Es necesario que cada producto que se va a almacenar se rotule e identifique con los siguientes datos: nombre del producto, número de lote, fecha de recepción, fecha de caducidad, contenido

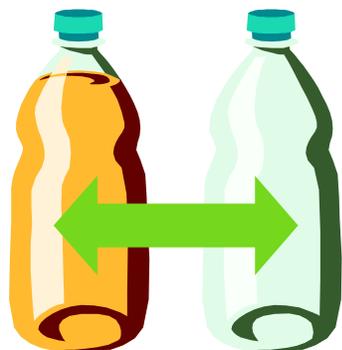




Pasos para un correcto almacenaje

5. Rotación de inventarios

Los primeros productos que recibes, deben de ser los primeros productos que salgan de la bodega, para evitar que haya productos almacenados, incluso después de vencida su fecha de caducidad. Dicho en otras palabras, primeras entradas = primeras salidas





Pasos para un correcto almacenaje

6. Control de inventario

Lleva un control por escrito de movimientos de entradas y salidas en donde especifiques la fecha y la cantidad recibida de cada producto





Pasos para un correcto almacenaje

7. Control de plagas

Si detectas plagas, reacomoda el producto en un área distinta y procede a fumigar el almacén. Posteriormente realiza una limpieza general y coloca trampas para el control de fauna nociva

Muy importante: En ningún caso debes de emplear veneno para erradicar plagas, para evitar que el producto se contamine



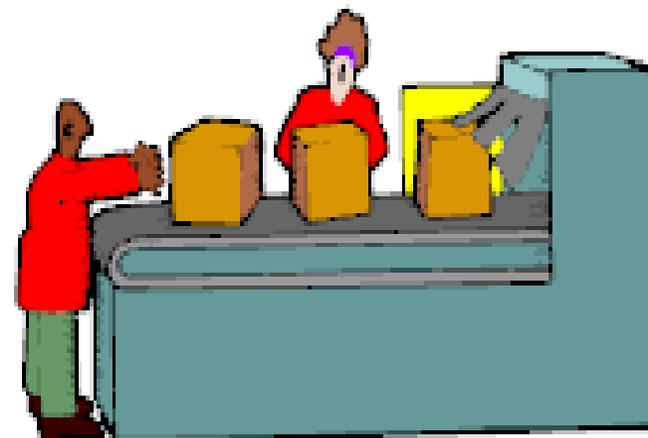
Técnica expositiva



Pasos para un correcto almacenaje

8. Muestreo de recepción

Cada vez que recibas productos, verifica perfectamente la cantidad y las condiciones físicas en las que se encuentra



Técnica expositiva



Pasos para un correcto almacenaje

9. Variación en la calidad de los productos

Si detectas producto en mal estado o con alguna variación, no lo deseches.

En vez de eso notifica y envía el producto a las oficinas del DIF Estatal, al Departamento de Orientación Nutricional y Desarrollo Comunitario, de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario para que evalúen el origen de la variación. Regresa el producto acompañado del reporte correspondiente de *Control de Calidad*





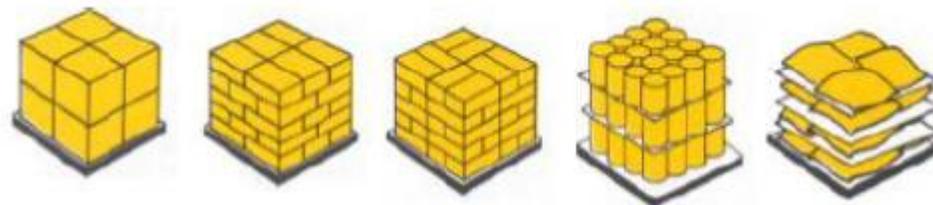
Pasos para un correcto almacenaje

10. Estiba

Evita dejar el producto en el piso

Las tarimas deben estar en buenas condiciones

No dejes espacio entre cajas (amarre)



Técnica expositiva



Pasos para un correcto almacenaje

11. Transporte

Al transportar los envases por carretera, cuida la vibración excesiva, el exceso de humedad y las temperaturas demasiado altas





Mediante demostración:

Con base a los pasos para un correcto almacenaje de alimentos demostrar:

Punto por punto (11), con cajas, bolsas y productos alimentarios (o simulado), cómo es el proceso para almacenar correctamente los alimentos durante todo su proceso

(20 minutos)

Técnica demostrativa



Cierre

- Conclusiones
- Evaluación final
- Cierre