



## 2 da Guía de trabajo Bodega, recepción y almacenaje de alimentos

**Objetivo:** Conocer los principios generales de una Bodega.

---

### Principios generales una Bodega de Alimentos

Como ya sabemos la Bodega en una sección de un establecimiento de alimentos, por lo cual se debe mantener limpia y ordenada.

Un correcto almacenaje se hace posible cuando existen las condiciones y el personal adecuado.

Cada alimento debe almacenarse en condiciones óptimas, para alcanzar un máximo de vida útil.

Las estanterías también son importantes, ya que en ellas se depositan alimentos ubicados dentro de la Bodega. La distribución debe ser de tal manera que permita el mejor aprovechamiento del espacio disponible y deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Deben ser de acero inoxidable o de madera bien pulida.
- Amplias y espaciosas, para almacenar fácilmente.
- Para alimentos perecibles debe tener rejillas que permitan el escurrimiento del exceso de humedad de los alimentos.
- Almacenar alimentos perecible separados de los no perecibles.
- La primera repisa deber estar separada 30 ctm del piso 20 ctm de los muros.
- Se debe colocar un embudo metálico invertido en cada pata de la estantería para evitar que suban los roedores.



## **Disposición de los Alimentos en las estanterías**

Todas las estanterías deben estar con los nombres de los alimentos que se van a almacenar en ellas. Estos se deben escribir, de preferencia en etiquetas o con tiza o lápiz, debe ser visible y clara.

Nunca se deben almacenar alimentos en el piso y los alimentos de uso más frecuente se deben almacenar en un lugar cercano de fácil acceso.

Todo alimento que quede del mes anterior se debe almacenar más adelante para que sean utilizados rápidamente. Este sistema es de rotación de alimentos y se denomina FIFO o PEPS (lo primero que entra es lo primero que sale).

Todos los alimentos deben tener etiqueta para evitar la confusión y nunca se deben almacenar productos vencidos o en estado de descomposición.

Los detergentes y productos químicos se deben almacenar en estanterías, pero en lugares apartados de los alimentos.

### **Almacenamiento de insumos y productos de limpieza**

Productos químicos (detergentes y sanitizantes), almacenar en lugares diferentes de los alimentos, mantener recipientes y rociadores, tapados y rotulados, no usar envases de alimentos para contener productos químicos.

Productos desechables, las cajas deben ser apiladas en forma organizada, agrupándolas y dejarlas en zonas específicas.

Insumos, almacenar los insumos alejados de los alimentos.

### **Métodos de Apilamiento**

Los métodos de apilado que se utilizan en la Bodega, se logra de la siguiente forma: utilización eficiente del espacio, accesibilidad de los materiales, renovación efectiva de los materiales y materias primas, facilidad para el recuento de materiales, fácil inspección de los materiales almacenados, para mantener el inventario al día y descubrir los robos.



## Tipos de apilamiento

1.- Apilamiento cúbico: consiste en colocar las materias primas directamente unos encima de otros para formar columnas y luego bloques rectangulares.

**Ventajas:** Económico en la utilización del espacio, cómodo para la inspección, fácil de mantener las pilas regulares y mínima superficie expuesta a la intemperie.

**Desventajas:** Altura limitada por la resistencia del envase que contiene la mercadería y no sirve para todo tipo de bultos.



- Los paquetes o las sacos se apilan directamente unos encima de otros para formar columnas y luego bloques rectangulares, este método es económico en lo que respecta a la utilización del espacio, cómodo para la inspección de los materiales y fácil para mantener las pilas rectangulares y uniformes.

### Apilamiento Cúbico



- Tiene la ventaja de que permite colocar objetos redondos o esféricos en una pila que se sostiene por sí misma si se enclava la capa inferior.

### Apilamiento Piramidal

2.- Apilamiento piramidal: se coloca los productos en forma de pirámide

**Ventajas:** permite colocar objetos esféricos en una pila que se sostiene por sí misma, al asegurar la base. La base permite la protección contra la intemperie.



### **Actividad:**

- 1.- Lee atentamente la información entregada.
- 2.- Crea en tu cuaderno una estantería de acuerdo a la información entregada
- 3.-Luego dibuja o recorta los productos de: Alimentos Perecibles, Alimentos no perecibles, productos de limpieza y bebestibles. (5 productos por cada área como mínimo)
- 4.- Y ordena los productos en la estantería creada.

Ejemplo:



5.- Responde las siguientes preguntas:

- a) Nombra 3 requisitos de una estantería
- b) ¿Cómo se denomina “lo primero que entra es lo primero que sale”?
- c) ¿Cuáles son los métodos de apilamiento? Nombra una ventaja de cada uno de ellos.