



CARACTERÍSTICAS DE UNA BODEGA

La bodega dentro de un Servicio de Alimentación corresponde a un sector más de la planta física y es lugar donde se almacenan los alimentos, ya sea por un periodo largo de tiempo o en el caso de alimentos no perecibles, o por periodos cortos de tiempo, en el caso de alimentos perecibles.

La bodega es un lugar tan importante como la cocina debido a que la calidad y condiciones en que se almacenan los alimentos será uno de los factores determinantes de la calidad en la preparación de los alimentos. Por esta razón, la razón la bodega debe cumplir con una serie de requisitos.

ESPACIO:

En Chile existen especificaciones claras sobre la cantidad de metros cuadrados que debe medir una bodega, dependiendo del número de raciones que se prepara y, por lo tanto, de la cantidad de alimentos que se va a almacenar en ellas. Sin embargo, no siempre es posible contar con bodegas que se ajusten exactamente a esta norma y se debe adaptar a las condiciones de trabajo en la realidad.

Lo importante es ser cuidadoso en el orden y la distribución que se da a la bodega lo cual permite aprovechar de la mejor forma posible en el espacio con que se cuenta, permitiendo una buena circulación de las personas que van a trabajar dentro de ella.

ILUMINOSIDAD:

Lo ideal es contar con luz natural, pero esta condición tampoco se da con frecuencia y se debe utilizar luz artificial. Lo importante es que la bodega siempre esté bien iluminada, pues esto permite manejar de mejor forma los alimentos y tener también un ambiente de trabajo más agradable.

Se debe evitar que los productos reciban rayos directos del sol, al tener luz natural.

VENTILACION:

La buena ventilación es una condición importante ya que ella permite controlar el exceso de humedad. La humedad es un factor que acelera los procesos de descomposición y contaminación de los alimentos. Se utiliza campana extractora y lo ideal aire acondicionado (alto costo)

Una buena ventilación evita que la temperatura dentro de la bodega suba, ya que las altas temperaturas favorecen la contaminación.



TEMPERATURA.

No deben existir cambios bruscos y frecuentes de temperatura y la temperatura ambiente no debe ser superior a los 20°C.

LIMPIEZA:

La limpieza y orden de la bodega son determinantes en la higiene de los alimentos, y por lo tanto, en la prevención de riesgos de contaminación. Además, el orden ayuda a prevenir riesgos de accidentes y equivocaciones con respecto a los alimentos, es decir, confundir un alimento con otro.

SEGURIDAD:

Toda bodega debe tener condiciones que permitan seguridad contra robos, lo cual sería una pérdida importante para la empresa. Pero también es importante velar por la seguridad contra accidentes, como incendios. Para eso se debe tener cuidado especialmente con las instalaciones eléctricas. No manejar productos inflamables dentro de la bodega, cuidar los escapes de gas, etc.

INFRAESTRUCTURA:

El estado general de la bodega debe estar en buenas condiciones, evitando filtraciones de agua por rendijas, orificios o goteras que aumentan la humedad de la bodega. También se debe evitar la entrada de roedores o insectos en general.



Guía de trabajo “Características de una Bodega” Bodega, recepción y almacenaje de alimentos

Objetivo: Conocer las Características principales de una Bodega de productos e insumos alimenticios.

Instrucciones:

1.- Lee atentamente la información entregada y responde las siguientes preguntas.

Preguntas:

- 1.- ¿Qué es una Bodega?
- 2.- ¿Cuáles son las indicaciones para el “Espacio” de una Bodega?
- 3.- ¿Qué condiciones debe tener la Ventilación?
- 4.- ¿Por qué la Bodega debe estar bien iluminada?
- 5.- ¿Cuál es la importancia de la limpieza en la Bodega?
- 6.- ¿Por qué la Infraestructura tiene que estar en buenas condiciones?

Nombre:

Curso:

Fecha: