



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “JAPÓN”

**REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082
ACUERDO N° 175**

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “JAPÓN”

PROPUESTA DE ACTIVIDAD VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

Unidad Académica Responsable:

Nombre de la actividad:

**Como almacenar nuestros productos
alimenticios en casa.**

**Curso Responsable: Estudiantes de 1° año de
Gastronomía**

Profesor Tutor ITSJ:

Chef David Conrado

4/febrero/2020

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero
OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) **CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO:** Calle Cuenca
505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com
Tel: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082
ACUERDO N° 175

INDICE

1. Nombre de la actividad
2. Unidad académica Responsable
3. Equipo responsable
4. Tipo de Actividad
5. Contexto situacional
6. Problemática o necesidad
7. Justificación
8. Objetivos
 - 8.1. General
 - 8.2. Especifico
9. Grupo beneficiario (actividad económica, situación social, número de familias o personas beneficiarias, pertenencia a comunidades rurales o zonas urbanas)
10. Lugar a desarrollar la actividad
11. Fecha propuesta para el desarrollo
12. Tiempo estimado de desarrollo de la actividad
13. Metodología a utilizarse
14. Recursos requeridos
15. Presupuesto
16. Cronograma de acciones para ejecutar la actividad.
17. Firma de responsables

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca 505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com
Telf: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082
ACUERDO N° 175

1. Nombre de la actividad.

Como almacenar nuestros productos alimenticios en casa.

2. Unidad académica Responsable

Instituto Superior Tecnológico Japón

3. Equipo responsable

Chef David Conrado, coordinador de la carrera de Gastronomía.

Paul Alejandro Tasinchano Parra, Pablo Alexandre Calvache Naranjo, Anthony Luis Mendoza Duran, Joselyn Daniela Espinoza Peña, Verónica de los Ángeles Benavides Suasnavas, miembros del equipo de trabajo.

4. Tipo de Actividad

Charlas acerca del almacenamiento de alimentos, tipos de almacenamiento y tiempos de almacenamientos de cada producto.

5. Contexto situacional

Se dará a conocer a las maestras parvularios sobre los beneficios del almacenamiento de alimentos. Se trabajara con la tutora del Centro Infantil Pomasqui, Alicia Shugulli y con las autoridades del Instituto Superior Tecnológico Japón.

6. Problemática o necesidad

Se ha detectado que en el Centro Infantil Pomasqui no se tiene el conocimiento necesario del procedimiento de descongelación de un producto congelado, del almacenamiento adecuado de un producto ni el uso adecuado de una estantería.

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca 505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com
Telf: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082

ACUERDO N° 175

7. Justificación

Debido a que las maestras parvularios no tienen el conocimiento necesario del procedimiento de descongelación de un producto, del almacenamiento adecuado de un producto ni el uso adecuado de una estantería, realizaremos una charla con el tema que presenta un problema.

8. Objetivos

8.1. General

Incentivar a las maestras parvularios a utilizar estrategias de mejora en cuanto al almacenamiento adecuado de un producto y el proceso de descongelación de un alimento congelado, mediante charlas demostrativas del tema a tratar, para erradicar los problemas digestivos que causa la falta de conocimiento del almacenamiento de alimentos.

8.2. Específico

- ❖ Crear conciencia en las maestras de parvularia acerca de los problemas que se pueden evitar si se tiene un correcto almacenamiento de los alimentos.
- ❖ Socializar la problemática a las maestras a través de charlas demostrativas.

9. Grupo beneficiario

Maestras de parvularia del Centro Infantil Pomasqui.

10. Lugar a desarrollar la actividad

Instituto Superior Tecnológico Japón, Marieta de Veintimilla, Quito 170120

11. Fecha propuesta para el desarrollo

04/Febrero/2020

12. Tiempo estimado de desarrollo de la actividad.

00:30 minutos

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca 505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com

Tel: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082

ACUERDO N° 175

13. Metodología a utilizarse

Charlas en las instituciones educativas sobre la manipulación de alimentos.

14. Recursos requeridos

Encuestas realizadas por los estudiantes, diapositivas del tema a dar y un proyector.

15. Presupuesto

Acciones	Cantidad	Valor
hojas	1 paquete	3.00
copias	10	0.50
	Sub Total	3.50
	TOTAL	3.50

16. Cronograma de acciones para ejecutar la actividad.

17. Actividad	Tiempo	Encargado/a
Investigación del tema: Manipulación de alimentos, enfermedades transmitidas por un alimento en mal estado, tipos de contaminación	2 horas	Verónica Benavides Paul Tasinchano Pablo Calvache Anthony Mendoza Joselyn Espinoza
Realización de las diapositivas	2 horas	Anthony Mendoza Paul Tasichano

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca 505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com

Telf: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO "JAPÓN"

REGISTRO INSTITUCIONAL N° 17 - 082

ACUERDO N° 175

12. Firmas de responsables

PAUL ALEJANDRO TASINCHANO PARRA N° 1722505318

PABLO ALEXANDER CALVACHE NARANJO N° 1754965281

ANTHONY LUIS MENDOZA DURAN N° 1753315165

JOSELIN DANIELA ESPINOSA PEÑA N° 1754470415

VERÓNICA DE LOS ANGELES BENAVIDES SUASNAVAS N° *Verónica Benavides*

13. Anexos



CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca 505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com

Tel: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
“JAPÓN”**

**INFORME FINAL DE LA ACTIVIDAD DE
VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD**

GASTRONOMÍA

**COMO ALMACENAR NUESTROS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN CASA**

**Curso/estudiante
Responsable:**

Profesor Tutor ITSJ:

CHEF.DAVID CONRADO

31/ENERO/2020

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero
OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) **CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO:** Calle Cuenca
505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com
Telf: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463

ÍNDICE

1. Nombre de la actividad ejecutada.....	3
2. Antecedentes de la necesidad o problemática	3
3. Objetivo a alcanzar	3
4. Cronograma de acciones	4
5. Informe de actividades por pasos.....	4
6. Grupo beneficiario	5
7. Resultados obtenidos.....	5
8. Conclusiones.....	10
9. Recomendaciones	10
10. Firmas de responsables.....	11
11. Anexos.....	11

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero
OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) **CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO:** Calle Cuenca
505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com
Telf: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463

1. Nombre de la actividad ejecutada

COMO ALMACENAR NUESTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN CASA

2. Antecedentes de la necesidad o problemática

. La presente investigación se inscribe dentro de un proyecto denominado COMO ALMACENAR NUESTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN CASA que es un estudio que realiza el equipo PRIMERO PRESENCIAL DE GASTRONOMÍA DEL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN. Dicho proyecto tiene como propósito identificar los factores socio afectivos del mal almacenamiento en los alimentos.

El presente estudio tiene como propósito contribuir a dicho completo aportando una comprensión que lo representa el almacenamiento de los alimentos desde su propia percepción que interviene en dicho proceso.

3. Objetivo a alcanzar

Indagar con las docentes para el mejoramiento en un buen almacenamiento de alimentos para evitar cualquier tipo de contaminación.

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca 505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com
Telf: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463

4. Cronograma de acciones

Actividad	Día	Mes	Año
Planificación	Jueves 30	Enero	2020
Capacitación: COMO ALMACENAR NUESTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN CASA	Viernes 31	Enero	2020
Encuesta	VIERNES 31	ENERO	2020
Terminación del proyecto	MIÉRCOLES 5	Febrero	2020
Entrega del proyecto	VIERNES 7	Febrero	2020
Entrega para un nuevo formato	Viernes 21	febrero	2020
Entrega del nuevo proyecto	Miércoles 26	febrero	2020

5. Informe de actividades por pasos

Para la siguiente actividad empezó el día jueves 30 de enero lo que es la planificación, encargado de dividir los temas fue El Chef David Conrado, al siguiente día viernes 31 del mismo mes fue la capacitación como almacenar nuestros productos alimenticios en casa que fue dirigido para las Licenciadas parvularias ese mismo día se tomó una encuesta a las personas que recibieron la charla, la terminación del proyecto fue miércoles 5 de febrero, La entrega del proyecto fue el viernes 7 de febrero.

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) **CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO:** Calle Cuenca 505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com
 Telf: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463

ACUERDO N° 175

El Chef David Conrado nos entrega el proyecto el día 21 de febrero para poder corregir en el nuevo formato el cual fue entregado el proyecto el 26 de febrero.

6. Grupo beneficiario

CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL POMASQUI

7. Resultados obtenidos

8. CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL POMASQUI

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero
OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) **CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO:** Calle Cuenca
505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com
Telf: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Gastronomía

Encuesta

Orden: Tachar con una x en la respuesta que usted elija

Manipulación de alimentos en casa.

1. ¿Usted lava las verduras antes de su manipulación?
SI NO
2. ¿Usted sabe el proceso de desinfección de los alimentos?
SI NO
3. ¿Usted sabe a qué temperatura se conserva los alimentos?
SI NO
4. ¿Usted sabe identificar los alimentos en buen estado?
SI NO
5. ¿Usted conoce los tipos de contaminación alimenticia?
SI NO
6. ¿Usted conoce las enfermedades que transmite un alimento en mal estado?
SI NO
7. ¿Usted considera que la limpieza en la cocina es importante?
SI NO
8. ¿Usted se lava las manos antes de manipular un alimento?
SI NO
9. ¿Usted sabe identificar cuando un huevo es fresco?
SI NO
10. ¿Usted conoce que es salubridad?
SI NO
11. ¿Usted sabe las ventajas de una seguridad alimentaria?
SI NO

Pregunta 1.

El 100% de las personas tienen organizada su refrigeradora.

Pregunta 2.

El 80% de las personas no tienen conocimiento sobre el proceso de descongelación de alimentos.

Pregunta 3.

El 100% de las personas revisan la fecha de caducidad de cada alimento.

Pregunta 4.

El 80% de las personas utilizan una estantería en su casa.

Pregunta 5.

El 60% de las personas no conocen el uso adecuado de una estantería.

Pregunta 6.

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero
OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca
505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com

Telf: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO "JAPÓN"

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082

ACUERDO N° 175

El 60% de las personas no sabe no tiene conocimiento sobre el almacenamiento de alimentos.

Pregunta 7.

El 100% de las personas no tienen los productos de limpieza dentro del área de cocina.

Pregunta 8.

El 60% de la personas tienen los productos de limpieza en envases reciclados como botellas plásticas.

Pregunta 9.

El 100% de las personas desarma su licuadora para su previo lavado.

Pregunta 10.

El 100% de las personas revisa sus alimentos que se encuentran almacenados en su refrigeradora.

Pregunta 11.

El 0% de las personas no recomiendan tener los productos de limpieza junto a los

si	no
5	0
1	4
5	0
4	1
2	3
2	3
0	5
3	2
5	0
5	0
0	5
32	23

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca 505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com

Tel: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO "JAPÓN"

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082

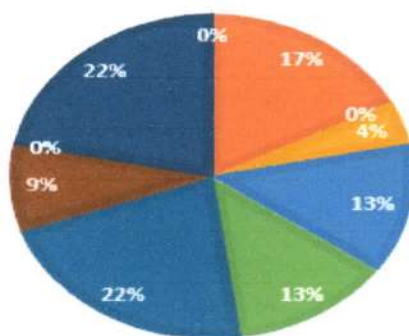
ACUERDO N° 175

porcentaje individual

	si %	no %
pregunta 1	100	0
pregunta 2	20	80
pregunta 3	100	0
pregunta 4	80	20
pregunta 5	40	60
pregunta 6	40	60
pregunta 7	0	100
pregunta 8	60	40
pregunta 9	100	0
pregunta 10	100	100
pregunta 11	0	0

NO

■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5 ■ 6 ■ 7 ■ 8 ■ 9 ■ 10 ■ 11



CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca 505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com

Telf: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



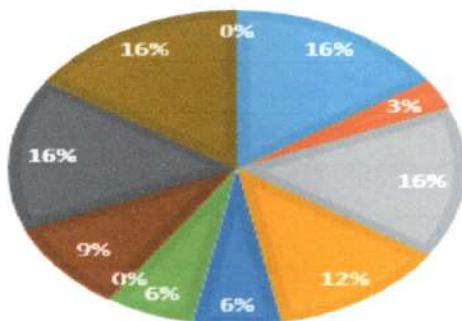
INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO "JAPÓN"

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082

ACUERDO N° 175

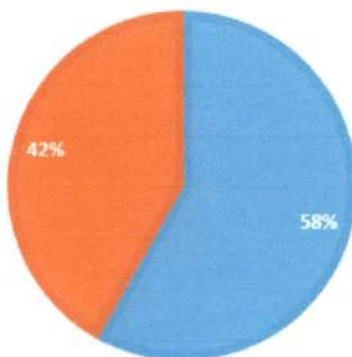
SI

■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5 ■ 6 ■ 7 ■ 8 ■ 9 ■ 10 ■ 11



TOTAL

■ 1 ■ 2



CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca 505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com

Tel: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463

9. Conclusiones

Hemos contemplado que las personas muestran interés cuando se trata de un tema que ellos mismo pueden implementar en su vida diaria, tomándolo como consejos para mejorar sus actividades en la cocina.

Con los resultados obtenidos hemos podido verificar sobre las personas que tiene conocimientos sobre el almacenamiento de alimentos en sus respectivos hogares y con dichas capacitaciones las personas se sintieron seguras del manejo del almacenamiento de alimentos en dichos hogares.

Con esta capacitación las personas se sintieron seguras al recibir dichos temas ya que aprendieron a como manipular un alimento y a tener la seguridad alimentaria.

10. Conclusiones

Hemos contemplado que las personas muestran interés cuando se trata de un tema que ellos mismo pueden implementar en su vida diaria, tomándolo como consejos para mejorar sus actividades en la cocina.

Con los resultados obtenidos hemos podido verificar sobre las personas que tiene conocimientos sobre el almacenamiento de alimentos en sus respectivos hogares y con dichas capacitaciones las personas se sintieron seguras del manejo del almacenamiento de alimentos en dichos hogares.

Con esta capacitación las personas se sintieron seguras al recibir dichos temas ya que aprendieron a como manipular un alimento y a tener la seguridad alimentaria.

11. Recomendaciones

Acceder a más entrenamientos dirigidos en el Centro de desarrollo infantil "Pomasqui" para reforzar áreas que estén en duda y conjuntamente ir trabajando en equipo para un mejor desarrollo.

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) **CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO:** Calle Cuenca 505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com
Tel: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO "JAPÓN"

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082

ACUERDO N° 175

Realización de las encuestas	1 hora	Joselyn Espinoza Pablo Calvache
Charlas de tema dado	0:30 minutos	Anthony Mendoza Paul Tasinchano

18. Firma de responsables

Verónica Benavides

Paul Tasinchano

Pablo Calvache

Anthony Mendoza

Joselyn Espinoza

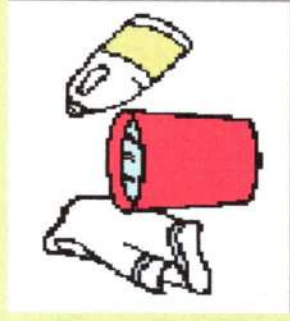
CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca 505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com
Telf: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463

Almacenamiento

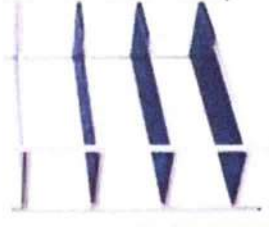
TIPOS DE ALMACENAMIENTO

1. Almacenamiento de Alimentos
2. Almacenamiento de Equipos y Utensilios
3. Almacenamiento Suministros de limpieza
4. Almacenamiento de Químicos



BR
ER

1. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS



Alimentos elevados a 10 cm del piso



- Sobre una estantería.
- Sobre un pallet
- Kavetas troqueladas con producto sobre una kave
- Estanterías o pallets deben estar separados de las paredes entre 15 y 30 cm para que circule el aire
- NUNCA directo sobre el piso

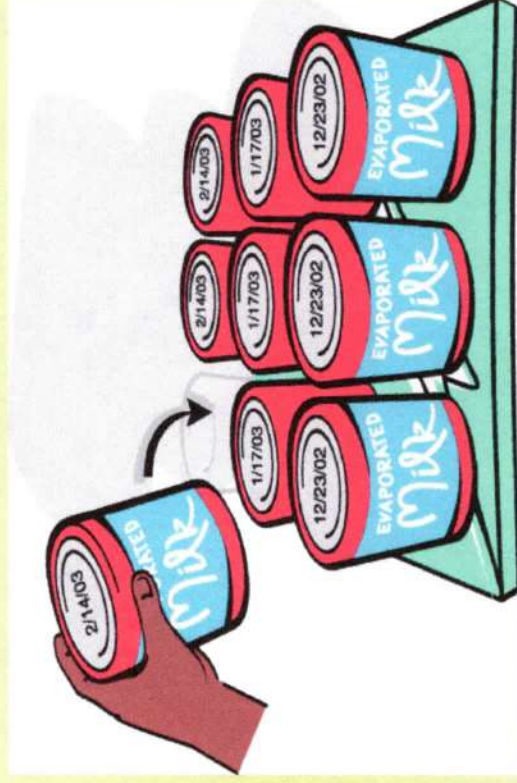


1. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Rotación de productos PEPS

(Primero que Entra, Primero que Sale)

- Producto nuevo debe almacenarse en la parte de atrás o abajo del producto antiguo.

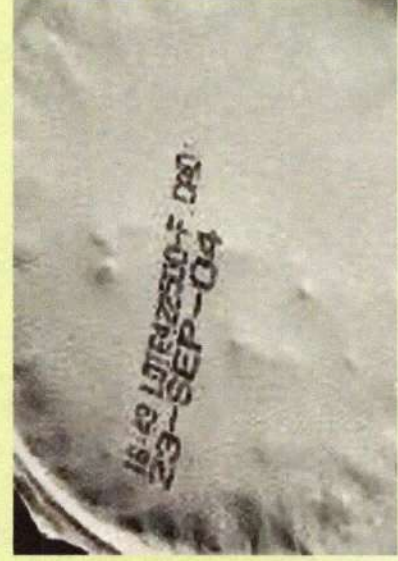


1. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Rotación de productos PEPS

(Primero que Entra, Primero que Sale)

- Producto con fecha de caducidad más lejana debe almacenarse en la parte de atrás o abajo del producto con fecha de caducidad más cercana.



1. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Alimentos abiertos cerrados o cubiertos

- Con el propio embalaje
- Con papel resinite
- Con cinta adhesiva
- NUNCA se debe utilizar grapas.
- Alimentos al granel debe almacenarse cubiertos



1. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Alimentos distintos deben
almacenarse separados

- Papas separados de las frutas
- Fréjol separados de los huevos
- Carnes separados de los lácteos
- Químicos separados de los alimentos



1. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Alimentos en Cuartos Fríos

- Cuartos Fríos de Refrigeración: 0 – 5°C
- Cuartos Fríos de Congelación: <0°C
- Las puertas deben permanecer abiertas el menor tiempo posible para evitar que la temperatura suba.
- Se debe tomar la temperatura de los Cuartos Fríos 3 veces al día.



Alimentos en Cuartos Fríos

CONGELADORES

Que almacenar???

- Productos cárnicos,
- Pulpas de Frutas ,
- Masas Congeladas, otros



Alimentos en Cuartos Fríos

CONGELADORES

Cómo???

Para separar colocar en otro congelador, otra estantería o en la parte determinada de la estantería.

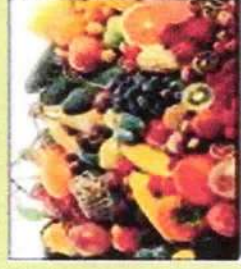
- Pulpas separadas o parte alta de estantería.
- Los cárnicos separadas de acuerdo a la a la procedencia.
- El pescado/mariscos separados de los otros alimentos o en la parte baja de la estantería.

Alimentos en Cuartos Fríos

REFRIGERADORES

Que almacenar??

- Alimentos procesados (lácteos y embutidos)
- Alimentos cocinados
- Frutas y Vegetales
- Mayonesa abierta!
- Alimentos en descongelación
- Alimentos abiertos que necesitan refrigeración (Salsa de tomate, mostaza, mayonesa, vino, manjar de leche, pasta, ají)



Alimentos en Cuartos Fríos

REFRIGERADORES

Cómo almacenar en refrigeradores mixtos???

Arriba

Alimentos procesados.
Alimentos cocinados

Medio

Frutas
Verduras

Abajo

Otros alimentos crudos
Carnes descongelándose



Alimentos en Cuartos Fríos

REFRIGERADORES

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO

- Lácteos y Embutidos: 7 días
- Conservas: 1 mes
- Alimentos preparados: 24 horas



Es **OBLIGATORIO ROTULAR** con la fecha de vencimiento la que se abre o prepara el producto antes de almacenarlo en el refrigerador



1. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Alimentos en Bodega de Secos

Qué almacenar???

- Productos que no necesiten congelación o refrigeración.
- Granos secos, huevos, mayonesa cerrada, pan sal harina, etc.



El producto abierto tiene que estar bien cerrado, etiquetado y almacenado.



Arroz



1. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Alimentos en Bodega de Secos

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO

- Se debe etiquetar cuando no se ve la fecha de caducidad. Se etiqueta con la fecha de caducidad.
- Se puede almacenar hasta la fecha de caducidad que la etiqueta del proveedor indica.

ALMACENAMIENTO DE GASEOSAS

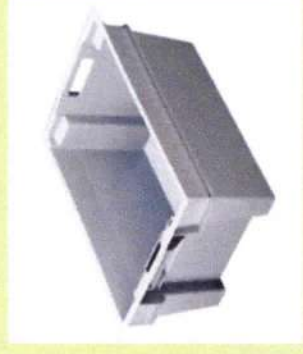
- No almacenar en áreas soleadas
- Cuando una gaseosa conserva su gas, la tapa es abombada y la botella es dura.
- Cuando una gaseosa no conserva su gas la tapa es plana y la botella es blanda.
- No lanzar o botar las botellas de gaseosas, cuando se caen la tapa se mueve y pierden el gas que es el conservante.



2. ALMACENAMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Donde???

- Sobre una estanteria.
- Sobre un pallet
- En una kaveta con solución desinfectante



2. ALMACENAMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Cómo???

- Los equipos y utensilios deben almacenarse limpios y desinfectados. **NUNCA sucios.**
- Se debe verificar que el equipo y utensilio se encuentre bien limpio antes de su almacenamiento
- Los utensilios deben almacenarse sobre superficies limpias y secas.

2. ALMACENAMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Cómo???

● **LICUADORAS**, luego de su uso se debe:

1. desarmar la base (licuadoras pequeñas)
2. lavar
3. desinfectar
4. secar la superficie con papel industrial
5. almacenarlas.



2. ALMACENAMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Cómo???

- **TABLAS DE PICAR**, luego de su uso se debe:
 1. Lavar
 2. Dejar que se seque al ambiente (Nunca almacenarla una sobre otra) o se puede mantenerlas sumergidas en la solución desinfectante BC.

NOTA: antes de su uso las tablas de picar debe ser desinfectada, enjuagada y secada.

LAS DE PICAR

USOS POR AREAS Y COLORES:

ROJA

Carnes crudas (res, cerdo, pollo, pescado)

VERDE

Frutas y verduras sin desinfectar o cocinar

AMARILLO

Frutas y verduras desinfectadas o cocinadas

BLANCA

Alimentos cocinados o listos para el consumo (pollo al horno, quesos, jamones)

3. ALMACENAMIENTO DE SUMINISTROS DE LIMPIEZA

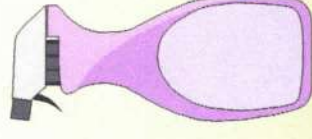
Donde??

Escobas, trapeadores:

- En un area establecida y definida fuera del area de produccion y cuartos frios. Ejm: Bodega de Químicos.
- Deben ser almacenados SEPARADOS de los alimentos.
- Escobas y trapeadores en el paso pueden provocar accidentes!!



3. ALMACENAMIENTO DE SUMINISTROS DE LIMPIEZA



Donde??

Atomizadores:

- En la parte inferior de las mesas de trabajo.
- **NUNCA** almacenados junto a alimentos para evitar la contaminación química.
- Separado del almacenamiento de utensilios de cocina, equipos, vajillas o cubiertos.

3. ALMACENAMIENTO DE SUMINISTROS DE LIMPIEZA

Donde???

Limpienes:

- Los limpienes wypall **rojos** deben mantenerse limpios y sumergidos en un tacho rotulado con solución desinfectante (BC).
- Los limpienes wypall azules deben mantenerse limpios y sumergidos en un tacho rotulado con solución desinfectante. Los limpienes azules solo podrán mantenerse en el área de posillería NO en el área de procesamiento.

4. ALMACENAMIENTO DE QUÍMICOS



- **NUNCA** almacenar químicos junto con alimentos.
- No deben almacenarse, ni mantenerse en áreas de producción, almacenamiento, cuartos fríos, servicio. Excepto los utilizados para limpieza o desinfección continua (Ejm: BC dosificado en atomizadores o baldes).
- Los químicos dosificados para limpieza y desinfección continua que están en áreas de procesamiento deben permanecer en recipientes tapados.

4. ALMACENAMIENTO DE QUÍMICOS



Donde???

Los químicos pueden almacenarse en:

- Bodega Independiente
- Bodega de secos, en una estantería separada, en una repisa mas cercana al suelo, bajo los alimentos.
- Posillería en una estantería separada de los utensilios, equipos o en la repisa más cerca al suelo.

4. ALMACENAMIENTO DE QUÍMICOS

Envases de Químicos

Los envases de los químicos utilizados NUNCA deberán ser almacenados o reutilizados.



LA CLAVE ES..

**Mantener las áreas de
almacenamiento:**

BIEN LIMPIAS !!!!

BIEN ORGANIZADAS !!!



Orden: Tachar con una x en la respuesta que usted elija

Manipulación de alimentos en casa.

1. ¿Usted lava las verduras antes de su manipulación?

SI

NO

2. ¿Usted sabe el proceso de desinfección de los alimentos?

SI

NO

3. ¿Usted sabe a qué temperatura se conserva los alimentos?

SI

NO

4. ¿Usted sabe identificar los alimentos en buen estado?

SI

NO

5. ¿Usted conoce los tipos de contaminación alimenticia?

SI

NO

6. ¿Usted conoce las enfermedades que transmite un alimento en mal estado?

SI

NO

7. ¿Usted considera que la limpieza en la cocina es importante?

SI

NO

8. ¿Usted se lava las manos antes de manipular un alimento?

SI

NO

9. ¿Usted sabe identificar cuando un huevo es fresco?

SI

NO

10. ¿Usted conoce que es salubridad?

SI

NO

11. ¿Usted sabe las ventajas de una seguridad alimentaria?

SI

NO



Orden: Tachar con una x en la respuesta que usted elija

Manipulación de alimentos en casa.

1. ¿Usted lava las verduras antes de su manipulación?

SI

NO

2. ¿Usted sabe el proceso de desinfección de los alimentos?

SI

NO

3. ¿Usted sabe a qué temperatura se conserva los alimentos?

SI

NO

4. ¿Usted sabe identificar los alimentos en buen estado?

SI

NO

5. ¿Usted conoce los tipos de contaminación alimenticia?

SI

NO

6. ¿Usted conoce las enfermedades que transmite un alimento en mal estado?

SI

NO

7. ¿Usted considera que la limpieza en la cocina es importante?

SI

NO

8. ¿Usted se lava las manos antes de manipular un alimento?

SI

NO

9. ¿Usted sabe identificar cuando un huevo es fresco?

SI

NO

10. ¿Usted conoce que es salubridad?

SI

NO

11. ¿Usted sabe las ventajas de una seguridad alimentaria?

SI

NO



Orden: Tachar con una x en la respuesta que usted elija

Manipulación de alimentos en casa.

1. ¿Usted lava las verduras antes de su manipulación?

SI

NO

2. ¿Usted sabe el proceso de desinfección de los alimentos?

SI

NO

3. ¿Usted sabe a qué temperatura se conserva los alimentos?

SI

NO

4. ¿Usted sabe identificar los alimentos en buen estado?

SI

NO

5. ¿Usted conoce los tipos de contaminación alimenticia?

SI

NO

6. ¿Usted conoce las enfermedades que transmite un alimento en mal estado?

SI

NO

7. ¿Usted considera que la limpieza en la cocina es importante?

SI

NO

8. ¿Usted se lava las manos antes de manipular un alimento?

SI

NO

9. ¿Usted sabe identificar cuando un huevo es fresco?

SI

NO

10. ¿Usted conoce que es salubridad?

SI

NO

11. ¿Usted sabe las ventajas de una seguridad alimentaria?

SI

NO



Orden: Tachar con una x en la respuesta que usted elija

Manipulación de alimentos en casa.

1. ¿Usted lava las verduras antes de su manipulación?

SI NO

2. ¿Usted sabe el proceso de desinfección de los alimentos?

SI NO

3. ¿Usted sabe a qué temperatura se conserva los alimentos?

SI NO

4. ¿Usted sabe identificar los alimentos en buen estado?

SI NO

5. ¿Usted conoce los tipos de contaminación alimenticia?

SI NO

6. ¿Usted conoce las enfermedades que transmite un alimento en mal estado?

SI NO

7. ¿Usted considera que la limpieza en la cocina es importante?

SI NO

8. ¿Usted se lava las manos antes de manipular un alimento?

SI NO

9. ¿Usted sabe identificar cuando un huevo es fresco?

SI NO

10. ¿Usted conoce que es salubridad?

SI NO

11. ¿Usted sabe las ventajas de una seguridad alimentaria?

SI NO



Orden: Tachar con una x en la respuesta que usted elija

Manipulación de alimentos en casa.

1. ¿Usted lava las verduras antes de su manipulación?

SI

NO

2. ¿Usted sabe el proceso de desinfección de los alimentos?

SI

NO

3. ¿Usted sabe a qué temperatura se conserva los alimentos?

SI

NO

4. ¿Usted sabe identificar los alimentos en buen estado?

SI

NO

5. ¿Usted conoce los tipos de contaminación alimenticia?

SI

NO

6. ¿Usted conoce las enfermedades que transmite un alimento en mal estado?

SI

NO

7. ¿Usted considera que la limpieza en la cocina es importante?

SI

NO

8. ¿Usted se lava las manos antes de manipular un alimento?

SI

NO

9. ¿Usted sabe identificar cuando un huevo es fresco?

SI

NO

10. ¿Usted conoce que es salubridad?

SI

NO

11. ¿Usted sabe las ventajas de una seguridad alimentaria?

SI

NO



Orden: Tachar con una x en la respuesta que usted elija

Manipulación de alimentos en casa.

1. ¿Usted lava las verduras antes de su manipulación?

SI NO

2. ¿Usted sabe el proceso de desinfección de los alimentos?

SI NO

3. ¿Usted sabe a qué temperatura se conserva los alimentos?

SI NO

4. ¿Usted sabe identificar los alimentos en buen estado?

SI NO

5. ¿Usted conoce los tipos de contaminación alimenticia?

SI NO

6. ¿Usted conoce las enfermedades que transmite un alimento en mal estado?

SI NO

7. ¿Usted considera que la limpieza en la cocina es importante?

SI NO

8. ¿Usted se lava las manos antes de manipular un alimento?

SI NO

9. ¿Usted sabe identificar cuando un huevo es fresco?

SI NO

10. ¿Usted conoce que es salubridad?

SI NO

11. ¿Usted sabe las ventajas de una seguridad alimentaria?

SI NO



Orden: Tachar con una x en la respuesta que usted elija

Manipulación de alimentos en casa.

1. ¿Usted lava las verduras antes de su manipulación?

SI NO

2. ¿Usted sabe el proceso de desinfección de los alimentos?

SI NO

3. ¿Usted sabe a qué temperatura se conserva los alimentos?

SI NO

4. ¿Usted sabe identificar los alimentos en buen estado?

SI NO

5. ¿Usted conoce los tipos de contaminación alimenticia?

SI NO

6. ¿Usted conoce las enfermedades que transmite un alimento en mal estado?

SI NO

7. ¿Usted considera que la limpieza en la cocina es importante?

SI NO

8. ¿Usted se lava las manos antes de manipular un alimento?

SI NO

9. ¿Usted sabe identificar cuando un huevo es fresco?

SI NO

10. ¿Usted conoce que es salubridad?

SI NO

11. ¿Usted sabe las ventajas de una seguridad alimentaria?

SI NO



Orden: Tachar con una x en la respuesta que usted elija

Manipulación de alimentos en casa.

1. ¿Usted lava las verduras antes de su manipulación?

SI

NO

2. ¿Usted sabe el proceso de desinfección de los alimentos?

SI

NO

3. ¿Usted sabe a qué temperatura se conserva los alimentos?

SI

NO

4. ¿Usted sabe identificar los alimentos en buen estado?

SI

NO

5. ¿Usted conoce los tipos de contaminación alimenticia?

SI

NO

6. ¿Usted conoce las enfermedades que transmite un alimento en mal estado?

SI

NO

7. ¿Usted considera que la limpieza en la cocina es importante?

SI

NO

8. ¿Usted se lava las manos antes de manipular un alimento?

SI

NO

9. ¿Usted sabe identificar cuando un huevo es fresco?

SI

NO

10. ¿Usted conoce que es salubridad?

SI

NO

11. ¿Usted sabe las ventajas de una seguridad alimentaria?

SI

NO



Orden: Tachar con una x en la respuesta que usted elija

Manipulación de alimentos en casa.

1. ¿Usted lava las verduras antes de su manipulación?

SI

NO

2. ¿Usted sabe el proceso de desinfección de los alimentos?

SI

NO

3. ¿Usted sabe a qué temperatura se conserva los alimentos?

SI

NO

4. ¿Usted sabe identificar los alimentos en buen estado?

SI

NO

5. ¿Usted conoce los tipos de contaminación alimenticia?

SI

NO

6. ¿Usted conoce las enfermedades que transmite un alimento en mal estado?

SI

NO

7. ¿Usted considera que la limpieza en la cocina es importante?

SI

NO

8. ¿Usted se lava las manos antes de manipular un alimento?

SI

NO

9. ¿Usted sabe identificar cuando un huevo es fresco?

SI

NO

10. ¿Usted conoce que es salubridad?

SI

NO

11. ¿Usted sabe las ventajas de una seguridad alimentaria?

SI

NO



Orden: Tachar con una x en la respuesta que usted elija

Almacenamiento en casa.

1. ¿Usted tiene organizada su refrigeradora?

SI

NO

2. ¿Usted conoce el procedimiento de descongelación de alimentos?

SI

NO

3. ¿Usted se fija en la fecha de caducidad de cada alimento?

SI

NO

4. ¿Usted utiliza una estantería en su casa?

SI

NO

5. ¿Usted conoce el uso adecuado de una estantería?

SI

NO

6. ¿Usted sabe que es almacenamiento de alimentos?

SI

NO

7. ¿Usted contiene los productos de limpieza dentro de la cocina?

SI

NO

8. ¿Usted tiene los productos de limpieza en envases reciclados "botellas"?

SI

NO

9. ¿Usted desarma la licuadora para su correcta limpieza?

SI

NO

10. ¿Usted revisa los alimentos que están almacenados "refrigerados"?

SI

NO

11. ¿Es recomendable tener los productos de limpieza junto con los productos alimenticios?

SI

NO



Orden: Tachar con una x en la respuesta que usted elija

Almacenamiento en casa.

1. ¿Usted tiene organizada su refrigeradora?

SI NO

2. ¿Usted conoce el procedimiento de descongelación de alimentos?

SI NO

3. ¿usted se fija en la fecha de caducidad de cada alimento?

SI NO

4. ¿Usted utiliza una estantería en su casa?

SI NO

5. ¿Usted conoce el uso adecuado de una estantería?

SI NO

6. ¿Usted sabe que es almacenamiento de alimentos?

SI NO

7. ¿Usted contiene los productos de limpieza dentro de la cocina?

SI NO

8. ¿Usted tiene los productos de limpieza en envases reciclados "botellas"?

SI NO

9. ¿Usted desarma la licuadora para su correcta limpieza?

SI NO

10. ¿Usted revisa los alimentos que están almacenados "refrigerados"?

SI NO

11. ¿Es recomendable tener los productos de limpieza junto con los productos alimenticios?

SI NO



Orden: Tachar con una x en la respuesta que usted elija

Almacenamiento en casa.

1. ¿Usted tiene organizada su refrigeradora?

SI

NO

2. ¿Usted conoce el procedimiento de descongelación de alimentos?

SI

NO

3. ¿usted se fija en la fecha de caducidad de cada alimento?

SI

NO

4. ¿Usted utiliza una estantería en su casa?

SI

NO

5. ¿Usted conoce el uso adecuado de una estantería?

SI

NO

6. ¿Usted sabe que es almacenamiento de alimentos?

SI

NO

7. ¿Usted contiene los productos de limpieza dentro de la cocina?

SI

NO

8. ¿Usted tiene los productos de limpieza en envases reciclados "botellas"?

SI

NO

9. ¿Usted desarma la licuadora para su correcta limpieza?

SI

NO

10. ¿Usted revisa los alimentos que están almacenados "refrigerados"?

SI

NO

11. ¿Es recomendable tener los productos de limpieza junto con los productos alimenticios?

SI

NO



Orden: Tachar con una x en la respuesta que usted elija

Almacenamiento en casa.

1. ¿Usted tiene organizada su refrigeradora?

SI

NO

2. ¿Usted conoce el procedimiento de descongelación de alimentos?

SI

NO

3. ¿Usted se fija en la fecha de caducidad de cada alimento?

SI

NO

4. ¿Usted utiliza una estantería en su casa?

SI

NO

5. ¿Usted conoce el uso adecuado de una estantería?

SI

NO

6. ¿Usted sabe que es almacenamiento de alimentos?

SI

NO

7. ¿Usted contiene los productos de limpieza dentro de la cocina?

SI

NO

8. ¿Usted tiene los productos de limpieza en envases reciclados "botellas"?

SI

NO

9. ¿Usted desarma la licuadora para su correcta limpieza?

SI

NO

10. ¿Usted revisa los alimentos que están almacenados "refrigerados"?

SI

NO

11. ¿Es recomendable tener los productos de limpieza junto con los productos alimenticios?

SI

NO



Orden: Tachar con una x en la respuesta que usted elija

Almacenamiento en casa.

1. ¿Usted tiene organizada su refrigeradora?

SI

NO

2. ¿Usted conoce el procedimiento de descongelación de alimentos?

SI

NO

3. ¿Usted se fija en la fecha de caducidad de cada alimento?

SI

NO

4. ¿Usted utiliza una estantería en su casa?

SI

NO

5. ¿Usted conoce el uso adecuado de una estantería?

SI

NO

6. ¿Usted sabe que es almacenamiento de alimentos?

SI

NO

7. ¿Usted contiene los productos de limpieza dentro de la cocina?

SI

NO

8. ¿Usted tiene los productos de limpieza en envases reciclados "botellas"?

SI

NO

9. ¿Usted desarma la licuadora para su correcta limpieza?

SI

NO

10. ¿Usted revisa los alimentos que están almacenados "refrigerados"?

SI

NO

11. ¿Es recomendable tener los productos de limpieza junto con los productos alimenticios?

SI

NO