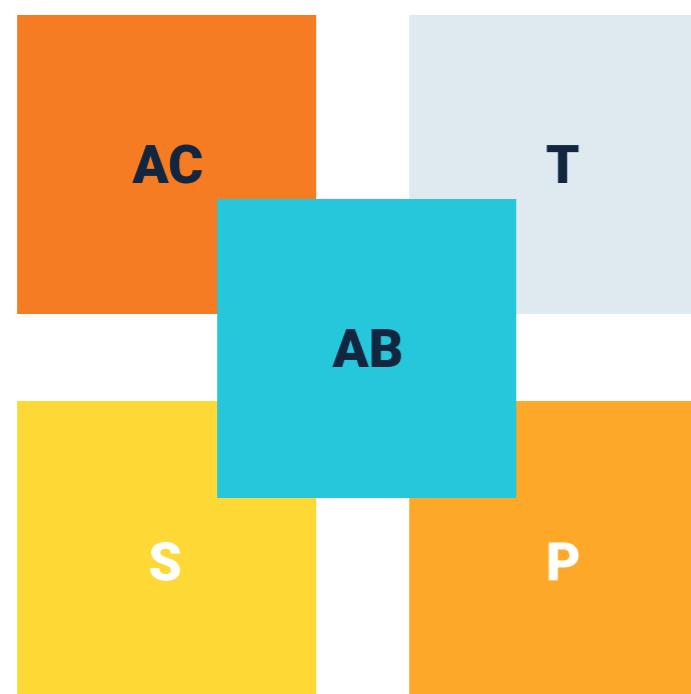


# Gestión de portafolio de productos alimenticios

En este componente formativo se desarrollarán los aspectos relacionados con la estructuración de un portafolio de productos, las buenas prácticas de manufactura de alimentos, la clasificación de los mismos por categorías, presentación por unidades de medida, así como se trataran los aspectos relacionados con las fichas técnicas de los productos que componen la oferta de portafolio a impulsar.

[Iniciar >](#)

PRIMARIO #fda829	ACENTO CONTENIDO #f57c22	SECUNDARIO #fed935	ACENTO BOTONES #26c7db	NEUTRAL 1 #EFEFEF	NEUTRAL 2 #F9F7EC	
---------------------	-----------------------------	-----------------------	---------------------------	----------------------	----------------------	--

## i Introducción

Bienvenido a este componente formativo que es una guía para reconocer **el proceso de fomento y comercialización de productos alimenticios, marcas asociadas, buenas prácticas, que permiten incrementar ventas y posicionar productos en el mercado**, a través, de múltiples canales de comunicación, donde hoy por hoy tienden las empresas a hacer presencia e impulso de su actividad comercial y son la tendencia comercial para ampliar las fronteras de actuación operativa de las empresas.

Los temas se desarrollan, a través de diferentes recursos que dinamizan el contenido, cómo videos, imágenes y gráficos, en un primer bloque puede hacer un reconocimiento sobre la clasificación de los alimentos y las buenas prácticas de manufactura, seguido a esto conocer los pasos para realizar el diseño de un portafolio de productos y su ficha técnica, etapas indispensables para garantizar la idoneidad de los productos y el cumplimiento con las exigencias de buenas prácticas de manufactura.



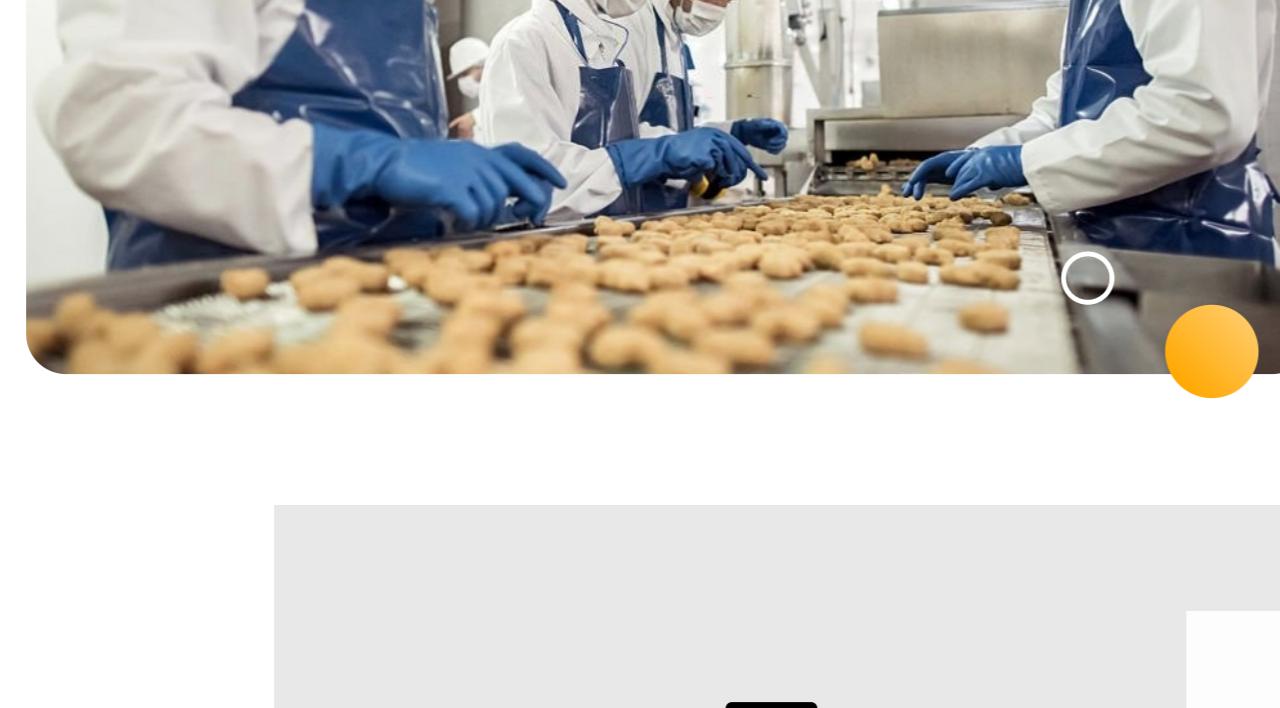
En el siguiente video se hace una introducción a la temática que se estudiará a lo largo del componente formativo.

**¡Muchos éxitos en este proceso de aprendizaje!**

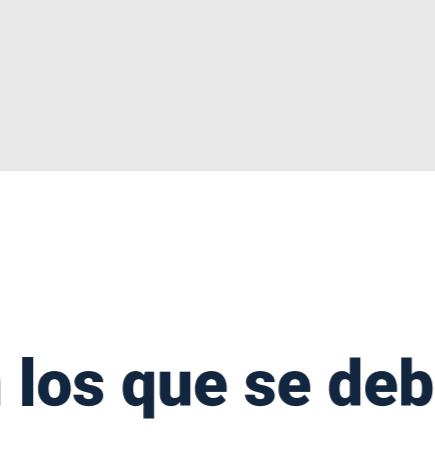


**VIDEO**

## 1 Buenas prácticas de manipulación de alimentos



El desarrollo de las actividades relacionadas con la manipulación de alimentos presumen niveles de contaminación de diversas formas y diversos orígenes lo que estimula su degradación y daño de los mismos; por tanto con el paso de los años se hizo perentorio el mejoramiento de los procesos y actividades humanas cuando entran en contacto con los alimentos, siendo así, que surgen las denominadas BPM que significa: Buenas Prácticas de Manufactura, las cuales se pueden definir como el conjunto de lineamientos generales que se establece por parte de las entidades de control sanitario, para promover y preservar la higiene en los procesos y actividades donde se realiza manipulación, adecuación, preparación, elaboración o armado, almacenamiento, envasado, transporte, distribución.



En Colombia una de las autoridades sanitarias encargadas de promover y vigilar estas prácticas adecuadas de manufactura de alimentos es el IVIMA- El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, y quien emite principios y conceptos sanitarios frente a las prácticas y los ajustes a que se dé a lugar. Así mismo participan en este fomento y desarrollo de buenas prácticas, el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA. El Ministerio de Salud y las Entidades Territoriales de Salud de los diferentes departamentos y municipios del país.

### 1.1 Aspectos en los que se deben desarrollar buenas prácticas de manufactura de alimentos



A continuación, se describe cada uno de los aspectos a desarrollar en el ejercicio de buenas prácticas de manufactura de alimentos:

Equipos e Instalaciones | Requisitos de Higiene y fabricación | Personal Manipulador de Alimentos | Aseguramiento a la Calidad e Inocuidad | Almacenamientos, Distribución, Transportes y Comercialización | Planes de Saneamiento



#### Equipos e Instalaciones

En este aspecto los equipos y las instalaciones de operación (bodegas), en general deben estar diseñadas con características adecuadas a cada tipo de alimentos bien sean estos espacios físicos secos, de cuartos fríos, en materiales resistentes, impermeables, sin filtraciones o defectuosos con fisuras, no porosos, no absorbentes o que permitan filtraciones, de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza, que presenten una distribución secuencial y lógica al proceso de producción empaque y despacho, con sus debidas delimitaciones y señalizaciones y adecuaciones de aislamiento para evitar traslado de atmósferas atmosféricas o contaminaciones por tipos de poluciones o gases, etc.. Debe haber servicios sanitarios suficientes y suministro de recursos como el agua, entre otros.

#### Registro, permiso o Notificación Sanitaria

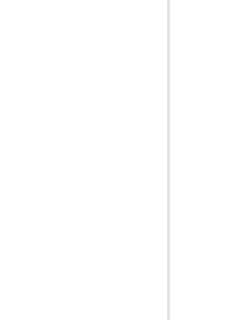
Según las disposiciones contempladas por la Resolución 719 de 2015 (Ministerio de Salud y Protección Social, 2015), todos los alimentos que sean transformados y se comercialicen empacados deberán contar con el respectivo registro sanitario o en su defecto, permiso o notificación sanitaria.

Para ampliar estos aspectos referentes a las condiciones de buenas prácticas de manufactura en alimentos, se sugiere consultar el Anexo: Resolución 2674 De 2013, y el Anexo- abc-inocuidad de alimentos, documentos adjuntos a este componente formativo



Anexo  
632202\_CF1\_a01\_ abc-inocuidad de alimentos

### 1.2 Normatividad para las buenas prácticas de manufactura en alimentos



En Colombia se existen normas reglamentarias que promueven y parametrizan las condiciones para las buenas prácticas de manufactura en alimentos y que son de obligatorio cumplimiento por parte de la empresas o personas jurídicas dedicadas a la fabricación, proceso, almacenamiento, distribución, comercialización y transporte de alimentos, las cuales se pueden describir de la siguiente manera:

Tabla 1. Normas que parametrizan y rigen las buenas prácticas de manufactura de alimentos en Colombia.

Norma	Descripción
 Decreto 3075 de 1997	El del Ministerio de la protección social en Colombia define las BPM como "Principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se minimicen los riesgos inherentes durante las diferentes etapas de la cadena de producción". (Presidencia de la República, 1997)
 Resolución 2674 de 2013	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013)

#### Reglas y disposiciones en materia de alimentos

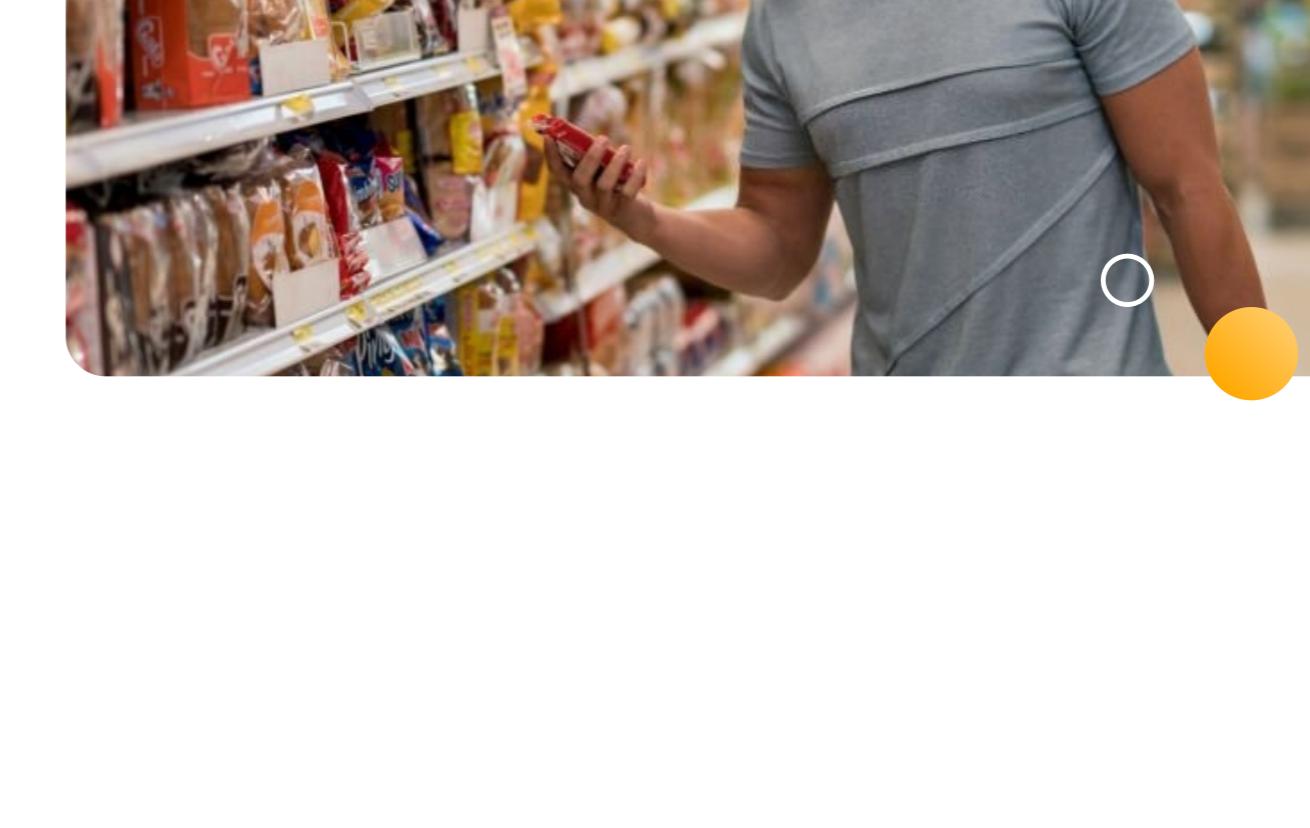
Para complementar estos aspectos normativos de buenas prácticas de manufactura de alimentos y otros relacionados, se invita a consultar el nomograma de la Alcaldía Mayor de Bogotá, que recoge estas dos reglamentaciones, y expone otro conjunto de disposiciones en materia de alimentos, a través del siguiente link:



Enlace web.  
Documentos para ALIMENTOS :: Reglamentación

## 2 Clasificación de Alimentos

En Colombia hasta el año 2015, solamente los alimentos con marca y nombre registrado tenían como requisito para su promoción y comercialización contar con registro sanitario, sin embargo, los entes encargados de la política de sanidad e inocuidad de alimentos, evidenciaron la necesidad de contar con un esquema que permitiera focalizar y facilitar el ejercicio de vigilancia y control sobre los alimentos, parametrizar los protocolos de cumplimiento para los mismos, en aras de dar un tratamiento diferencial y focalizado que favorezca a las empresas y a los consumidores desde su función, así como tener, un mejor control sobre el sector, por tal motivo, el gobierno a través del Ministerio de Salud y Protección Social, emite la Resolución 0719 del 11 de marzo de 2015, "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo al riesgo en salud pública" (Ministerio de Salud y Protección Social, 2015).

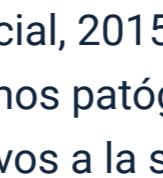


### 2.1 Clasificación de riesgos en los alimentos

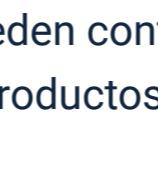


El Ministerio de Salud y Protección Social, desde la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 0719 de 2015, establecen las definiciones y tipologías de los tipos de riesgos de los alimentos, conceptos que serán tenidos en cuenta en la clasificación de los alimentos.

Los siguientes son los tipos de riesgo que se pueden identificar en los alimentos y que pueden afectar la salud pública:



Alimentos de mayor riesgo



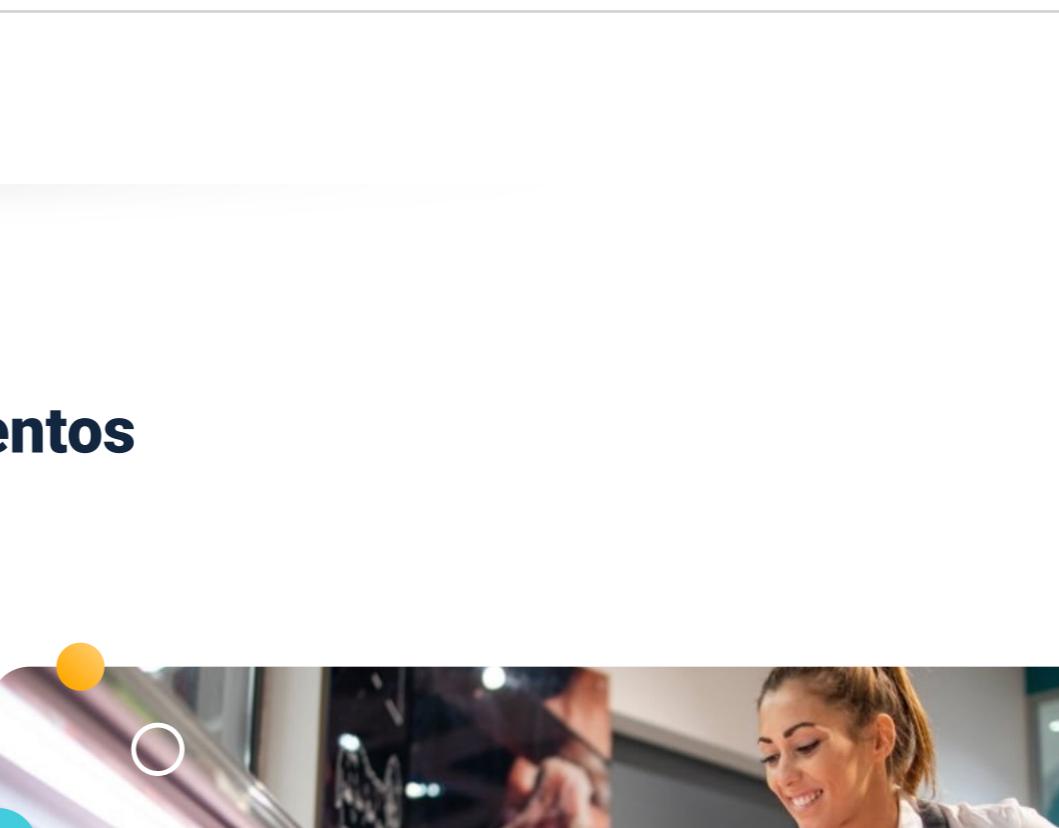
Alimentos de riesgo medio



Alimentos de menor riesgo

#### Alimentos de mayor riesgo

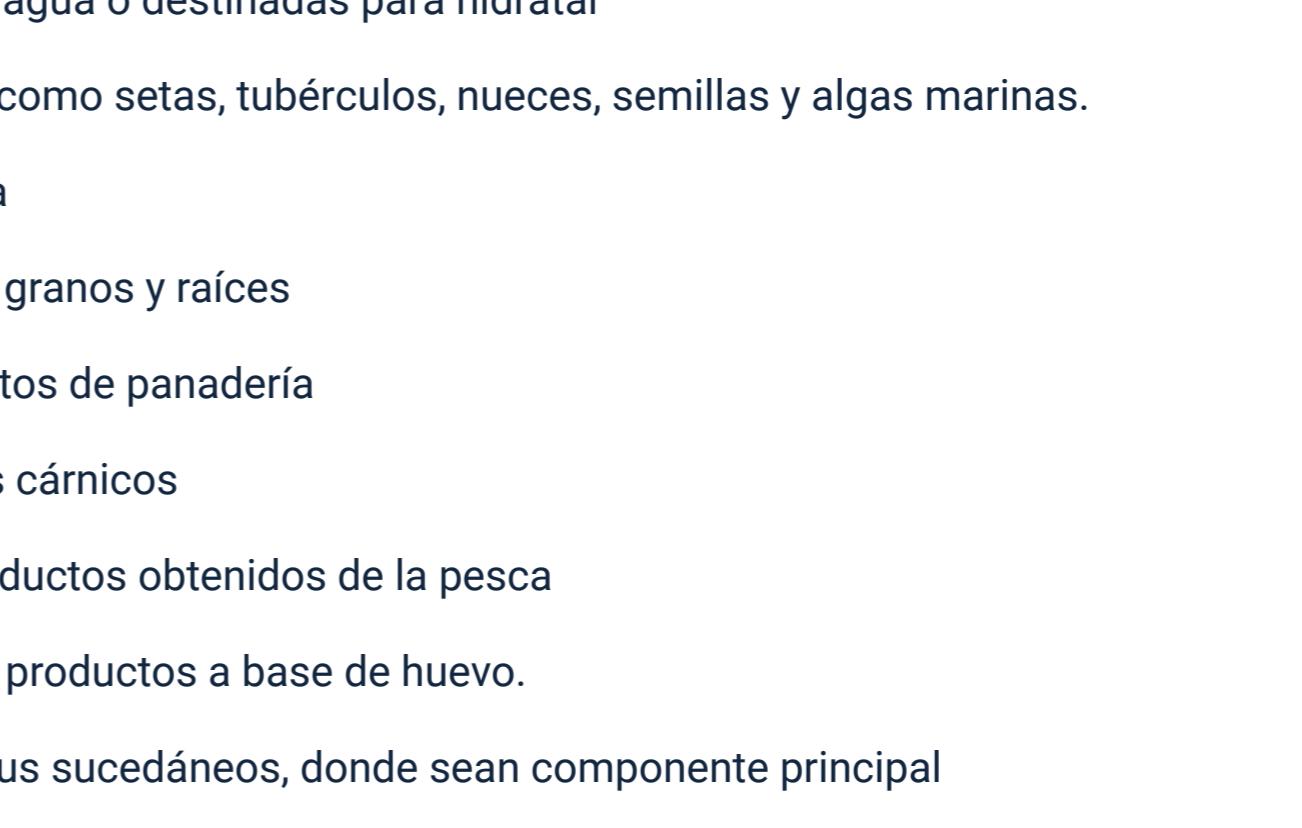
Este tipo de alimentos según la Resolución 0719 de 2015 (Ministerio de Salud y Protección Social, 2015), está constituido por aquellos alimentos que pueden contener microorganismos patógenos que favorezcan la formación de toxinas, o productos químicos nocivos a la salud.



### 2.2 Normatividad para las buenas prácticas de manufactura en alimentos

El gobierno a través del Ministerio de Salud y Protección Social y la emisión de la Resolución 0719 del 11 de marzo de 2015, después de un estudio de la composición de las empresas del sector, de los bienes y productos para el consumo directo o indirecto (materias primas insumos o suministros), realiza la clasificación de los alimentos para el consumo humano en quince grandes grupos generales, los cuales, a su vez se subdividen en subcategorías, una para cada tipo de alimento y señala el tipo de riesgo para cada subcategoría, en conformidad a la categorización o tipología de los riesgos en alimentos de alto, medio y bajo riesgo para la salud.

Las siguientes son las principales agrupaciones de alimentos:



- 1 Leche y sus derivados, así como productos de imitación
- 2 Grasas, emulsiones grasas, aceites y ceras
- 3 Productos basados en agua o destinadas para hidratar
- 4 Frutas y vegetales, así como setas, tubérculos, nueces, semillas y algas marinas.
- 5 Productos de confitería
- 6 Cereales, derivados de granos y raíces
- 7 Panes y demás productos de panadería
- 8 Carnes y sus derivados cárnicos
- 9 Pescados y demás productos obtenidos de la pesca
- 10 Tipos de huevo y otros productos a base de huevo.
- 11 Productos de Azúcar sus sucedáneos, donde sean componente principal
- 12 Miel y los productos derivados de la apicultura
- 13 Sal, hierbas aromáticas, condimentos, ensaladas, vinagres
- 14 Alimentos nutricionales especiales
- 15 Alimentos compuestos y preparados que no puedan clasificarse otros grupos (Ministerio de Salud y Protección Social, 2015)

#### Anexo

Para ampliar detalles respecto de esta clasificación de los grupos de alimentos para consumo humano en conformidad a lo dispuesto en la Resolución 0719 de 2015, y detallar el tipo de riesgo asociado según la norma, se invita a consultar el Anexo- Resolución\_719\_de\_2015-Clasificación de Alimentos, adjunto a este componente formativo.



[Anexo  
Resolución\\_719\\_de\\_2015-Clasificación de Alimentos](#)

### 2.3 Propiedades organolépticas

Son las características naturales que diferencian a los alimentos, y que se pueden reconocer a través de los sentidos como el gusto, la vista o el olfato. En el siguiente video se explican a detalle las propiedades.



#### VIDEO

#### Propiedades organolépticas de los alimentos

Para efectos de ampliar estos aspectos propios de las características organolépticas de los alimentos como un complemento a las pruebas físicas, y como mecanismo de verificación de idoneidad de los alimentos, se sugiere revisar el [Anexo- Propiedades organolépticas de los alimentos](#).



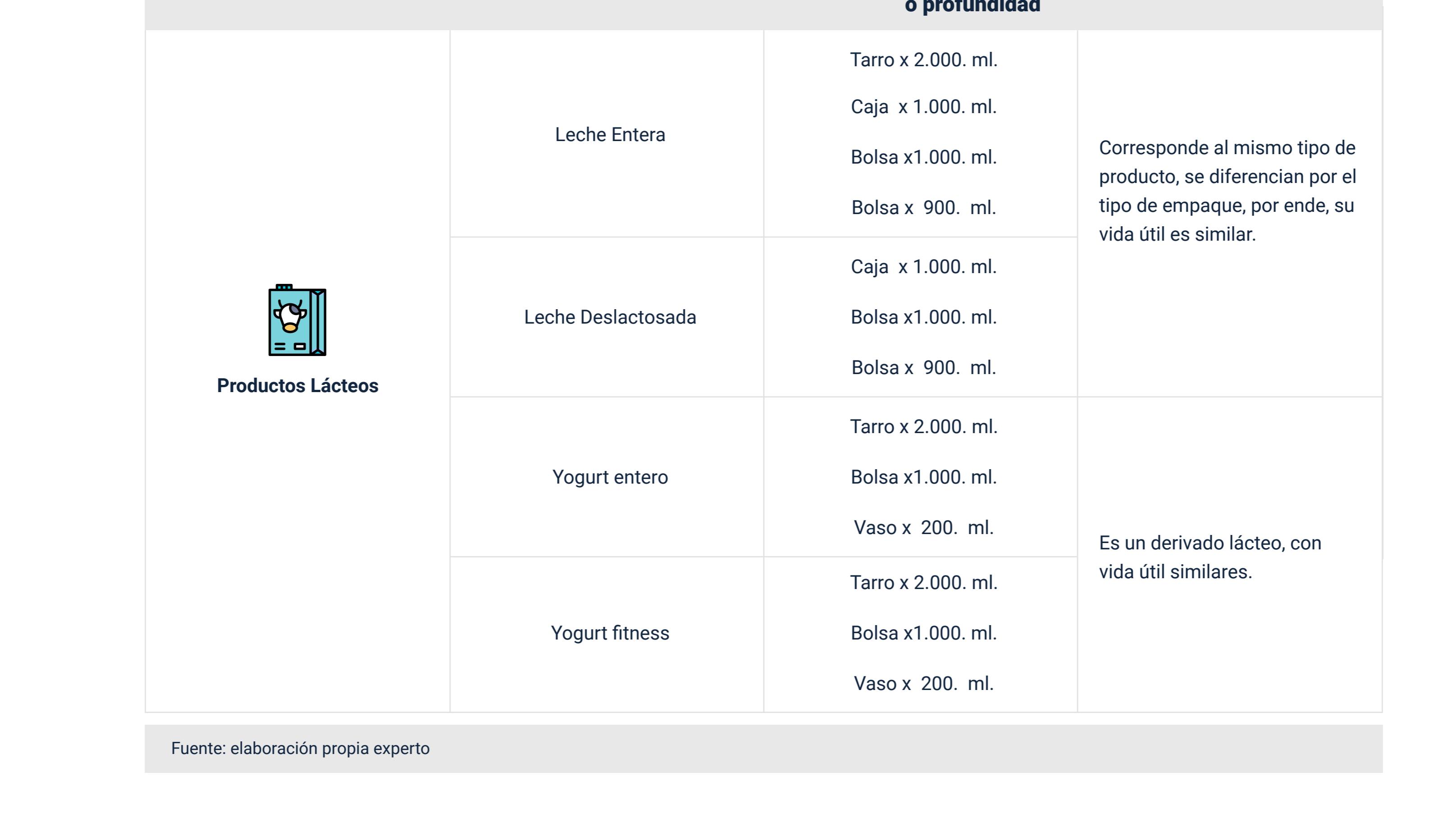
[Anexo  
Propiedades organolépticas de los alimentos](#)

### 3 Portafolio de productos y categorías



#### Componentes de la estructura de un portafolio

La estructura de un portafolio comercial de productos contempla cuatro aspectos que definen los niveles de agrupación básicamente, los cuales se muestran en la siguiente figura:



En la siguiente tabla se presenta un ejemplo de cómo se puede realizar la estructura de un producto.

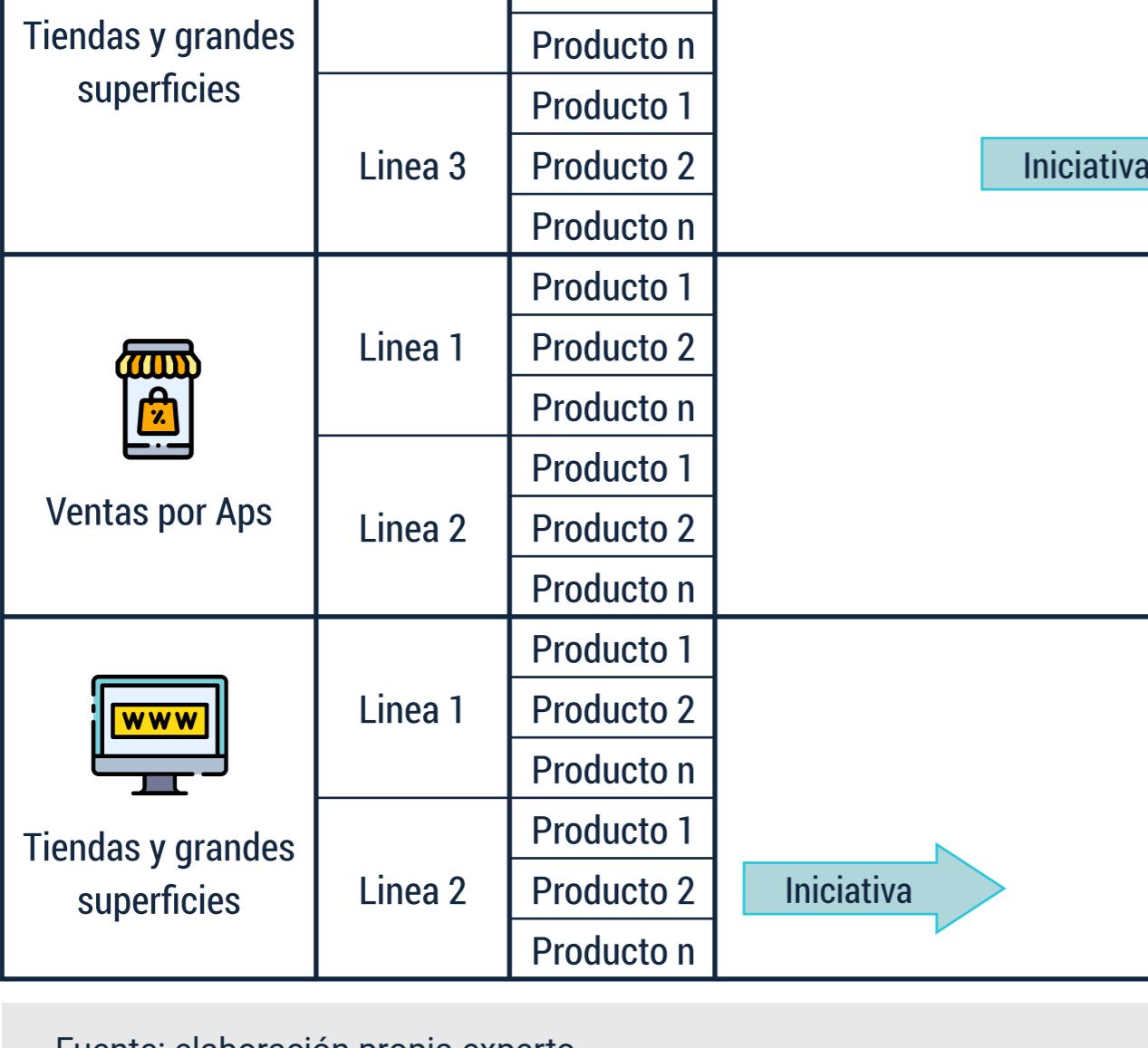
Tabla 2. Ejemplo de la estructura de un portafolio de producto

	Amplitud	Extensión Horizontal	Extensión Vertical o profundidad	Consistencia
Productos Lácteos		Leche Entera	Tarro x 2.000. ml. Caja x 1.000. ml. Bolsa x 1.000. ml. Bolsa x 900. ml.	Corresponde al mismo tipo de producto, se diferencian por el tipo de empaque, por ende, su vida útil es similar.
		Leche Deslactosada	Caja x 1.000. ml. Bolsa x 1.000. ml. Bolsa x 900. ml.	
		Yogurt entero	Tarro x 2.000. ml. Bolsa x 1.000. ml. Vaso x 200. ml.	Es un derivado lácteo, con vida útil similares.
		Yogurt fitness	Tarro x 2.000. ml. Bolsa x 1.000. ml. Vaso x 200. ml.	

Fuente: elaboración propia experto

#### 3.1 Funcionalidad del portafolio de productos

La estructura de un portafolio permite varias funcionalidades que contribuyen a la gestión de mercadeo y ventas en las empresas de alimentos, como son:



- ✓ Permite el análisis de competitividad de cada uno de los productos y sus presentaciones, así como el análisis de las líneas o categorías a las que corresponden, en aspectos como rotación, margen de contribución unitario y como la rentabilidad de las diferentes líneas o categorías de productos.

- ✓ Facilita identificar los productos más vendidos, los menos vendidos, y sus características, evidenciando a través de qué canales de venta, qué tipo de presentación o variación, etc.

- ✓ Permite realizar estudios de precios, ya que posibilita la comparar con la competencia cuales obedecen permiten la viabilidad rentable. El portafolio de productos permite tomar decisiones respecto de estrategias comerciales, reforzando los más débiles y ampliando los productos más fuertes.

- ✓ Facilita las ventas pues la contribución de un portafolio permite que los clientes identifiquen las posibilidades de compra, y que otras opciones de productos pueden acceder por marca o por categoría.

- ✓ En general el portafolio y su comportamiento define las estacionalidades de venta, desde el análisis de cada línea o producto, en función del período de venta en un año, es decir en qué época se vende más o menos cada producto, lo que facilita la planeación y programación de la producción.

- ✓ Orienta la contratación de personal y distribuidores según las necesidades de la empresa.

#### 3.2 Ruta del portafolio de productos



Cada categoría o producto dentro de una línea puede ser administrado por un director independiente y distinto, quienes establecerán un plan de acción individual y objetivos a corto plazo. La ruta de portafolio de producto es una herramienta que permite visualizar cómo se correlacionan los planes de cada línea o producto dentro de los objetivos generales de la empresa; en general la ruta de portafolio establece las estrategias y la dirección de todo el equipo de productos, facilitando comunicar cómo esperan que evolucione cada producto, y la relación con las otras líneas, los plazos y los objetivos de las diferentes áreas de una empresa.

Dentro de la ruta de portafolio se define que categorías o líneas de producto se deben ofrecer en cada uno de los canales: página web, redes sociales, Apps, banners promocionales, canales de tiendas de barrio, canales de grandes superficies etc., así mismo, con las extensiones horizontales y su presentación o extensión vertical, lo que debe orientarse a las metas y proyectos desde cada dirección de categoría o producto.

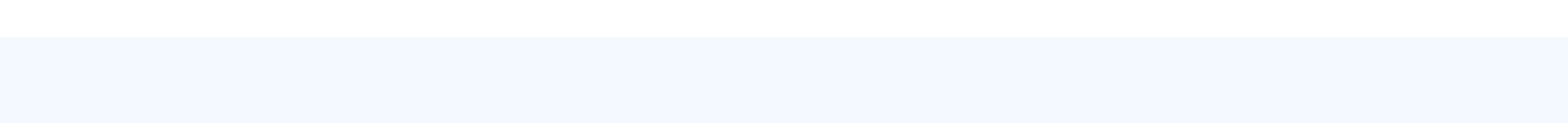
A continuación, se presenta un ejemplo de la ruta de un portafolio de producto a través de un esquema o tabla.

Figura. Ejemplo de un esquema de ruta de portafolio de productos

		Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Tiendas y grandes superficies	Línea 1	Producto 1											
		Producto 2											
		Producto n											
Ventas por Apps	Línea 1	Producto 1											
		Producto 2											
Tiendas y grandes superficies	Línea 2	Producto 1											
		Producto 2											
Tiendas y grandes superficies	Línea 3	Producto 1											
		Producto 2											
Tiendas y grandes superficies	Línea 1	Producto 1											
		Producto 2											
Tiendas y grandes superficies	Línea 2	Producto 1											
		Producto 2											
Tiendas y grandes superficies	Línea 1	Producto 1											
		Producto 2											
Tiendas y grandes superficies	Línea 2	Producto 1											
		Producto 2											
Tiendas y grandes superficies	Línea 3	Producto 1											
		Producto 2											
Tiendas y grandes superficies	Línea 4	Producto 1											
		Producto 2											

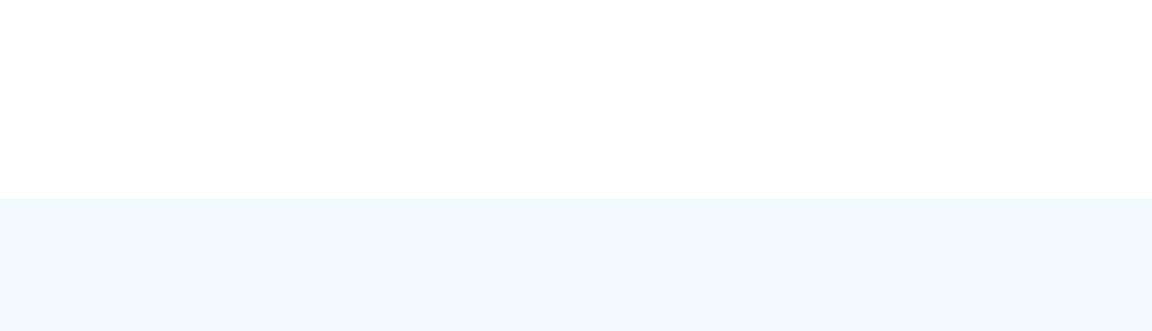
Fuente: elaboración propia experto

#### 3.3 Empaques y embalaje de alimentos



##### Embalaje de venta, empaque primario, o unidad de consumo

es el que guarda y protege el producto y lo protege de manipulaciones directas. Está en contacto directo con el artículo y sirve para mantenerlo en condiciones óptimas. Este embalaje define la unidad de consumo más pequeña, facilitando la venta unitaria del producto. Toma formas muy diversas: botellas, latas, bolsas, etc.



##### Empaque y embalaje secundario o colectivo

##### Embalaje terciario

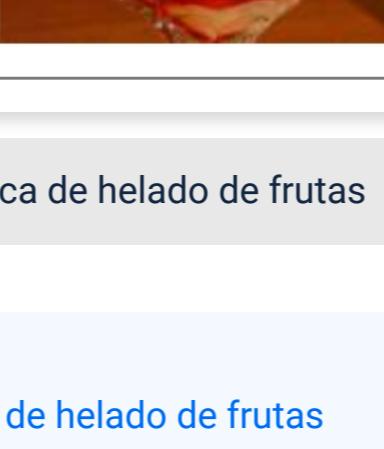
## 4 Ficha técnica de productos



En la industria de los alimentos, la ficha técnica es un documento pequeño de carácter obligatorio y legal, que se incluye en el empaque primario. Se utiliza para informar a los consumidores finales y clientes en general, así como a las autoridades sanitarias, respecto de las características de un producto alimenticio, incluyendo las condiciones de conservación y presentación de ingredientes, los peligros que puede tener el consumo, la lista de los aportes y valores nutricionales, entre otros aspectos. Es el nivel de información necesaria que se debe publicar para la comercialización de cualquier producto alimentario.

**Figura.** Ficha técnica de ejemplo: producto alimenticio de Helado de Fruta

SENA Centro Agropecuario		FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		PROGRAMA DE COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS
Preparado por:	Martha Alejandra Osipio Borja	Aprobado por:	Georgina López	Fecha: Junio de 2013
				Versión : 2013

NOMBRE DEL PRODUCTO	HELADO DE FRUTAS	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Es un producto de consistencia cremoso y nutritivo que está elaborado a base de frutas naturales que contiene leche o agua. Se distingue de los otros helados porque tiene frutas acidas y dulces.	
LUGAR DE ELABORACION	Producto elaborado en casa la cual está ubicada en el centro del suroriente de barranquilla-atlántico. Temperatura promedio 20° teléfono de contacto: 3183604 dirección: Cra 10e # 118-58.	
COMPOSICION NUTRICIONAL	Carbohidratos 28-35% Proteína 3-3.8% Lípidos-grasa 5-18% Agua 70% Minerales 0.3% Calorías aportadas por 100g 95.1 Cal	
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES	Presentación individual por 80g  Presentación individual por 150g	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Tiene una textura suave y una buena presentación. Producto congelado en estado sólido.  	

Fuente: slideshare.net - Ficha técnica de helado de frutas



[Enlace web.](#)  
slideshare.net - Ficha técnica de helado de frutas

### 4.1 Elementos que debe contener una ficha técnica

En lo posible las fichas técnicas de los productos alimentarios deben contener la siguiente información:



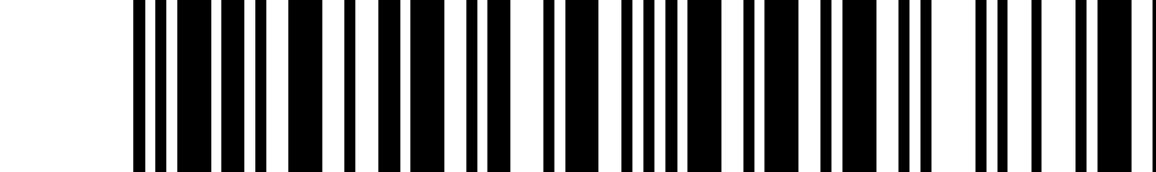
### 4.2 Identificación electrónica de productos

Esto se hace por medio de código de barras y/o código de barras QR, que son una imagen compuesta de líneas barras o puntos, que identifica a un producto en todos los países.

El código de barras se compone de un código numérico único que es requisito para que el producto pueda venderse en tiendas y supermercados, porque identifica el país de procedencia, la empresa, el producto e inclusive el lote. En el caso de los códigos QR, es una combinación de puntos y barras que alberga mucha más información de los productos alimentarios, la cual puede ser: alfanumérico que puede almacenar hasta 4.296 caracteres, numérico que puede tener hasta 7,089 caracteres, y binario: llega a almacenar hasta 2,953 bytes, lo que permite albergar incluso imágenes.



**Figura.** Uso de códigos de barras para la identificación de productos alimenticios



7 70 2555 0 0038 4

Clave del país

Los 3 primeros dígitos  
(Colombia)

Clave de empresa

Del 4º al 7º dígito  
Asignado por GS1

Clave de productos

2 a 5 dígitos  
Asignado por la empresa

Dígito verificador

1 dígito



Para finalizar, recuerde explorar los demás recursos que se encuentran disponibles en este componente formativo, para ello diríjase al menú principal en donde encontrará la síntesis, una actividad didáctica, material complementario, entre otros.



## Actividad didáctica

### Opción múltiple



Este recorrido introductorio sobre la administración, proporciona conceptos claves de aplicación para la práctica empresarial y organizacional; por esta razón es importante realizar un repaso sobre los principales temas abordados, con la intención de afianzar y reforzar al aprendiz.

Opción múltiple

Realizar 



### Alimentos de mayor riesgo



### Alimentos de riesgo medio



### Alimentos de menor riesgo

#### Alimentos de riesgo medio

En este tipo de alimentos que distingue la Resolución 0719 de 2015 (Ministerio de Salud y Protección Social, 2015), están aquellos que pueden albergar microorganismos patógenos, que regularmente no manifiestan su desarrollo y crecimiento gracias a sus características o por las formas de procesamiento del mismo, por ende, existen bajas probabilidades de contenerlos, sin embargo, por razones de manejo, es posible que se vuelvan nocivos para la salud.



### Alimentos de mayor riesgo



### Alimentos de riesgo medio



### Alimentos de menor riesgo

#### Alimentos de menor riesgo

En este grupo distingue la resolución 0719 de 215 (Ministerio de Salud y Protección Social, 2015), se encuentran los alimentos con poca probabilidad de contener microorganismos patógenos, y cuyas características estructurales no favorecen su crecimiento, así como aquellos que no contienen productos químicos nocivos para la salud.





### **Extensión horizontal**

Corresponde a las diferentes opciones dentro de una línea o categoría, son variaciones de forma en la misma clase de productos, por ejemplo: dentro de los productos de la línea o categoría de productos de aseo para el hogar, se pueden tener dos tipos de detergente para ropa: detergente líquido y en polvo.



### **Extensión vertical o profundidad**

Es el conjunto de opciones de un producto que varían de tamaño, cantidad, presentación, entre otros; por ejemplo: dentro de los productos lácteos, leche entera, se puede obtener en galón de 2000 ml o se puede obtener en bolsa larga vida de 1.100 mil, siendo de la misma marca y tipo de producto.



### **Consistencia**

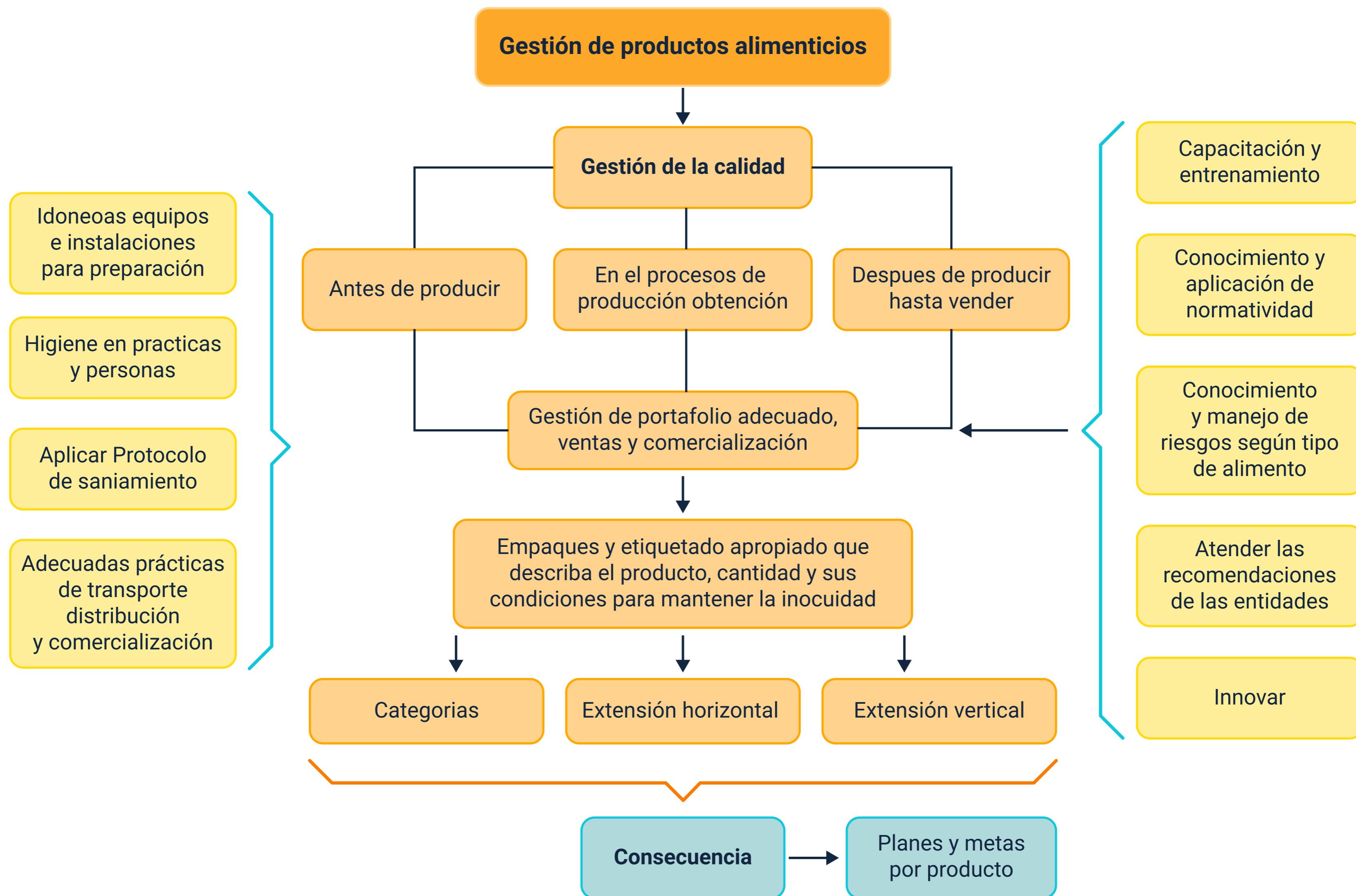
Es la coherencia que debe existir al interior de cada categoría entre tipos de productos, tipos de clientes y su distribución, es decir, si una categoría es de productos alimenticios, no debe incluir productos de aseo para el hogar en la misma categoría, así mismo si son lácteos, no debe asociarse con categorías de jabones y detergentes, en caso de promoción y publicidad se debe tener una relación entre cada línea de producto.

## Impulso multicanal de productos alimenticios

Síntesis: Gestión de portafolio de productos alimenticios



Establecer una ficha técnica para la comunicación y desarrollo comercial de productos alimenticios, de manera responsable, garantizando la veracidad y siempre cumplimiento de la normativa vigentes de la región o del país, lo anterior, traerá beneficios al tener clientes confiados, seguros y satisfechos.





### Requisitos de Higiene y fabricación

En este aspecto de buenas prácticas de manufactura, la empresa debe verificar que los proveedores de materias primas, insumos y suministros como empaques marquillas etc., deben cumplir con estrictas características de higiene e inocuidad, sanidad de sus productos como de la calidad e integralidad técnica de los mismos, evidenciando que como proveedores, aplican durante su proceso de obtención métodos y controles sanitarios y de higiene que garantizan la idoneidad de las materias primas insumos y suministros, previniendo así, la contaminación. De igual manera la empresa debe aplicar en sus instalaciones y personal de trabajo iniciativas de rutina que favorezcan la cultura de higiene y sanidad de los productos derivados de los procesos, dando continuidad en la cadena productiva y comercial a inocuidad de los productos.



### Personal Manipulador de Alimentos

Este aspecto refiere al conjunto de trabajadores de la empresa productora, transportadora y comercializadora de alimentos, la cual debe cumplir estrictamente las normas de higiene, protección y seguridad industrial, de tal manera que se mantenga un adecuado ambiente de limpieza, higiene, y salud en el trabajo; lo cual implica acogerse a planes de capacitación permanentes, continuos y periódicos, los cuales se considera de mínimo 10 horas al año y deben estar avalados por entidad competente, no en un ejercicio discrecional e interno de la empresa.



### Aseguramiento a la Calidad e Inocuidad

Las empresas deben establecer procesos y procedimientos bien definidos que garanticen de manera permanente las características de los productos, tal como fueron diseñados y en conformidad a las características técnicas. Complementariamente y en función la gestión operativa de producción se debe implementar un esquema de controles de calidad preventivos los cuales se deben establecer.



### Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización del producto

La empresa deberá aplicar un adecuado sistema de inventarios que permita la correcta rotación y conservación de productos, en conformidad a sus características de vida útil teniendo en cuenta el tiempo de almacenamiento en cuarto frío, bodegas o anaqueles, los cuales deben estar limpios y con distancias de aislamiento apropiado a piso y a techos. Como se trata de productos altamente perecederos en su mayoría, por ser alimentos, se recomienda llevar un sistema de primeros en entrar, primeros en salir, lo que induce a una adecuada rotación.

### Planes de Saneamiento

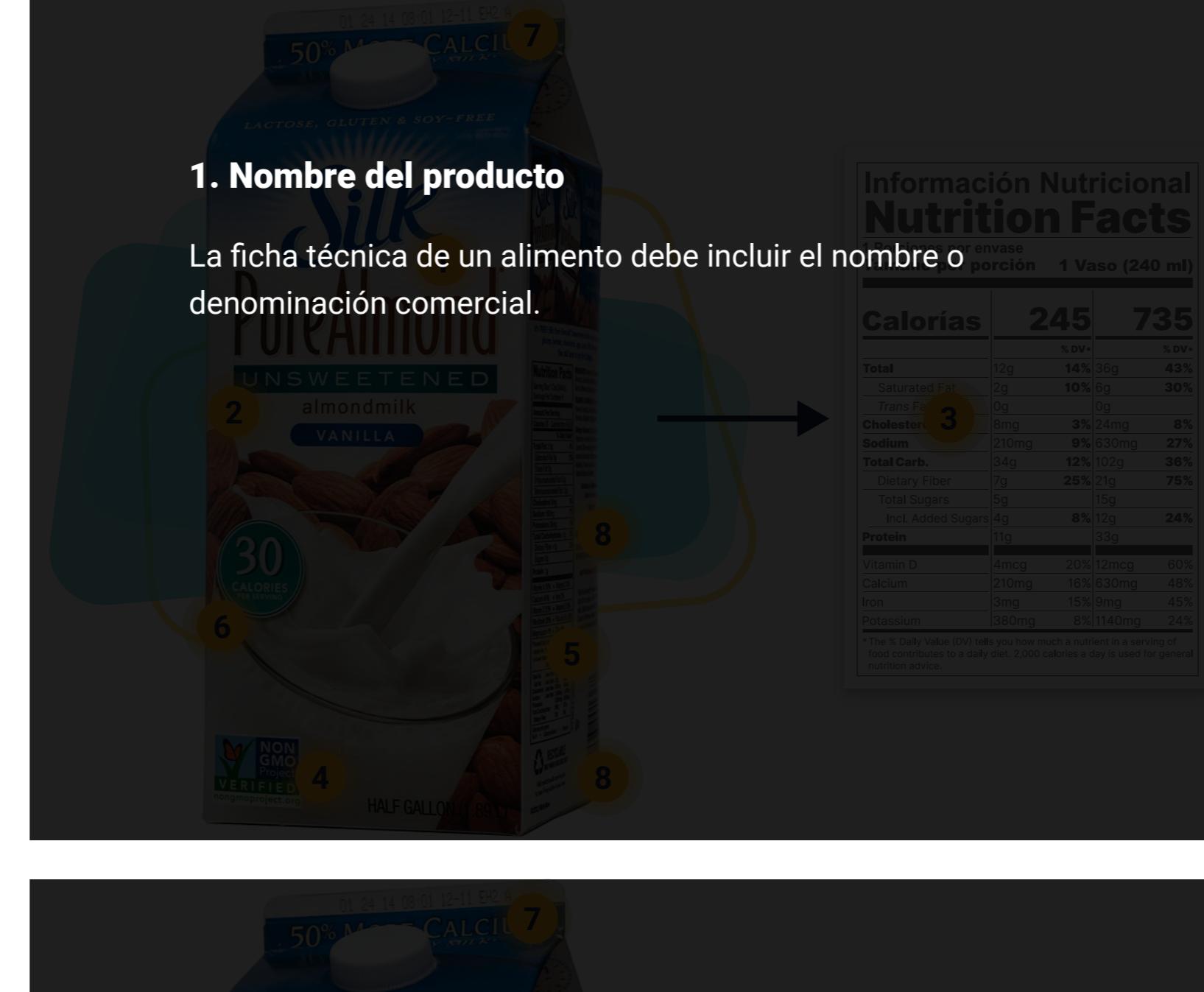
Este aspecto reúne el conjunto de actividades clasificadas por programas, que permiten mantener limpio y saneado el ambiente de la fábrica, bodega, almacén y flota de transportes de alimentos y demás recursos físicos de operación, el cual contempla:

**Figura.** Técnica general de proceso de desinfección y limpieza

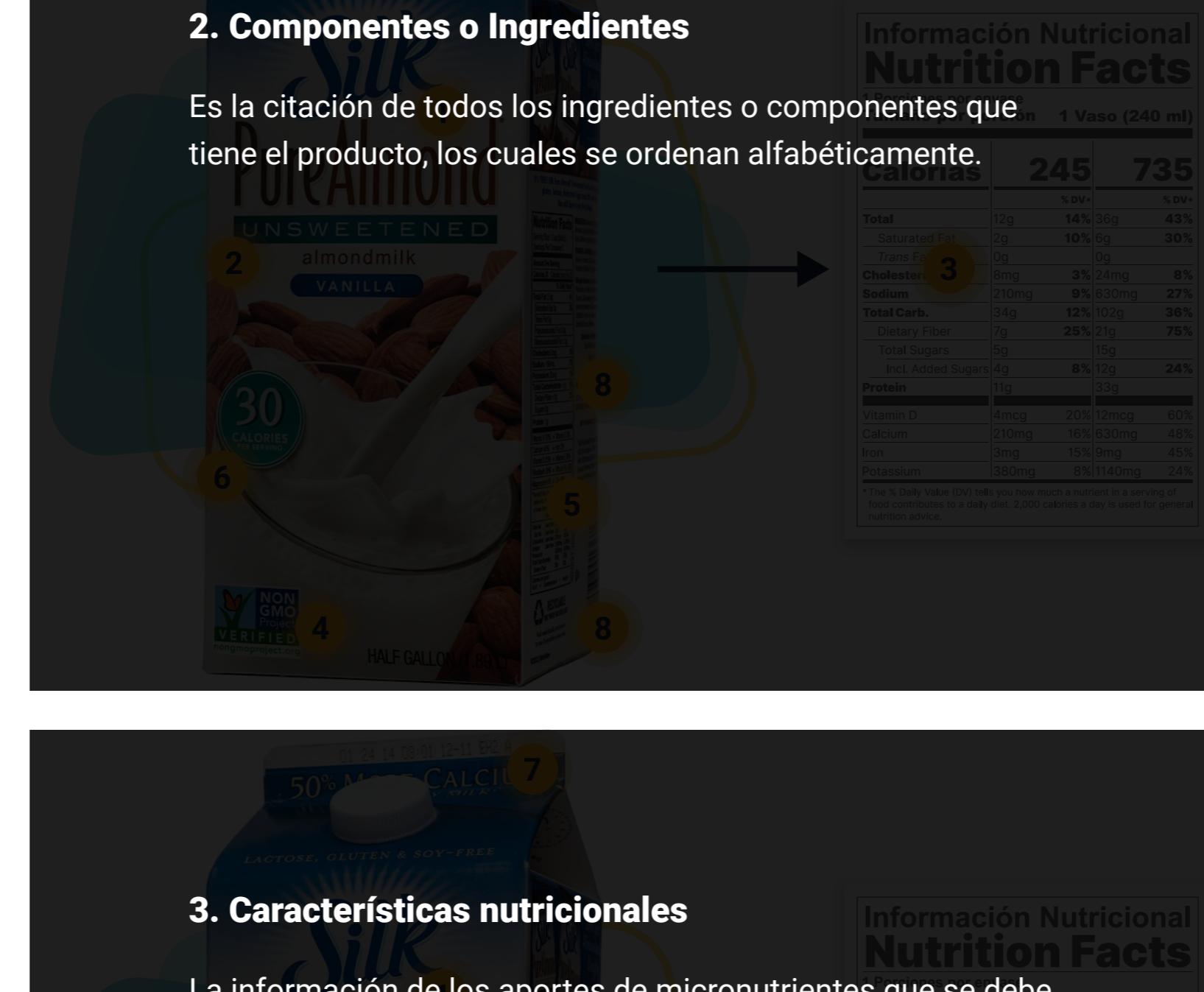


Fuente: elaboración propia experto

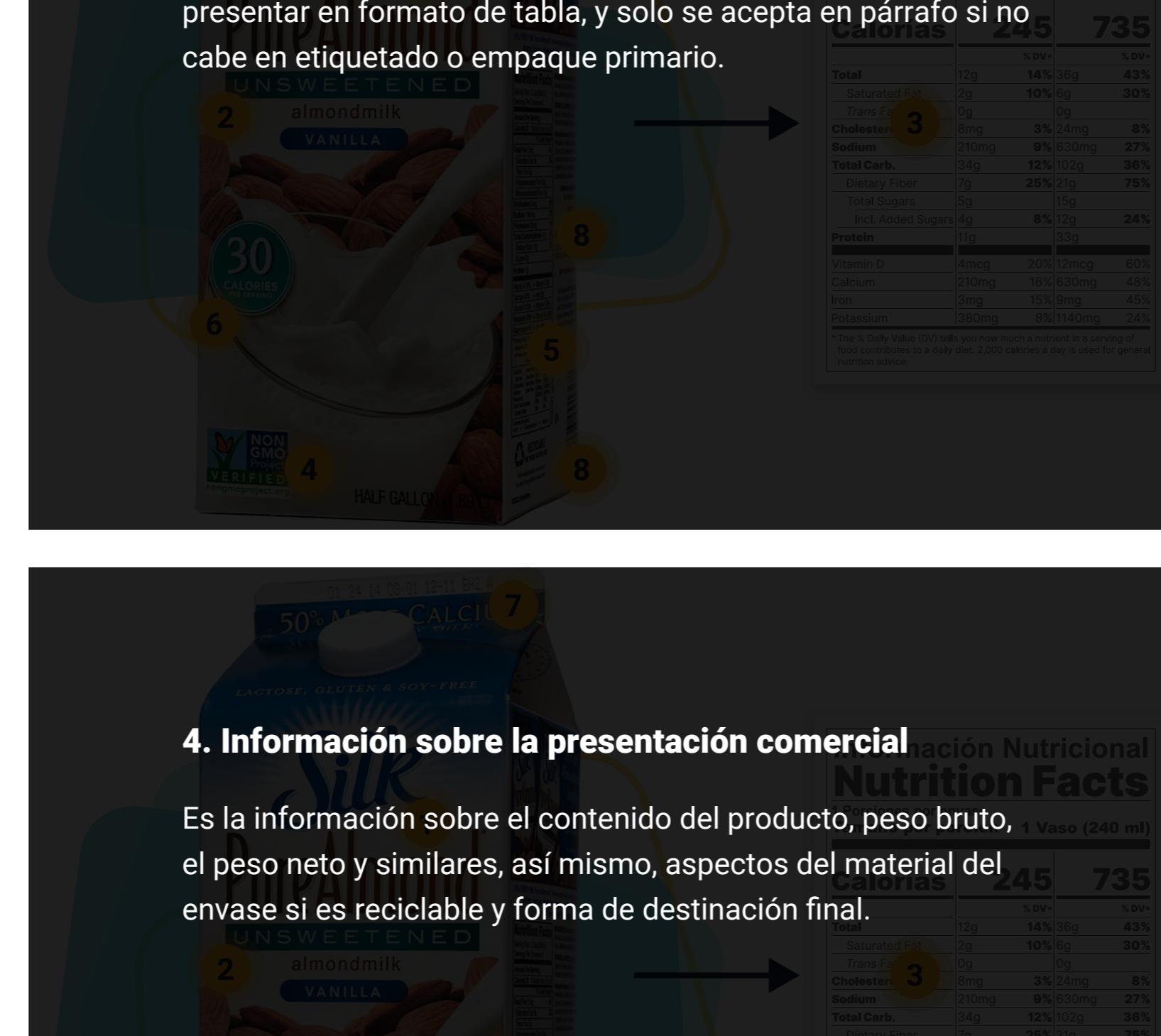
## Punto 1:



## Punto 2:



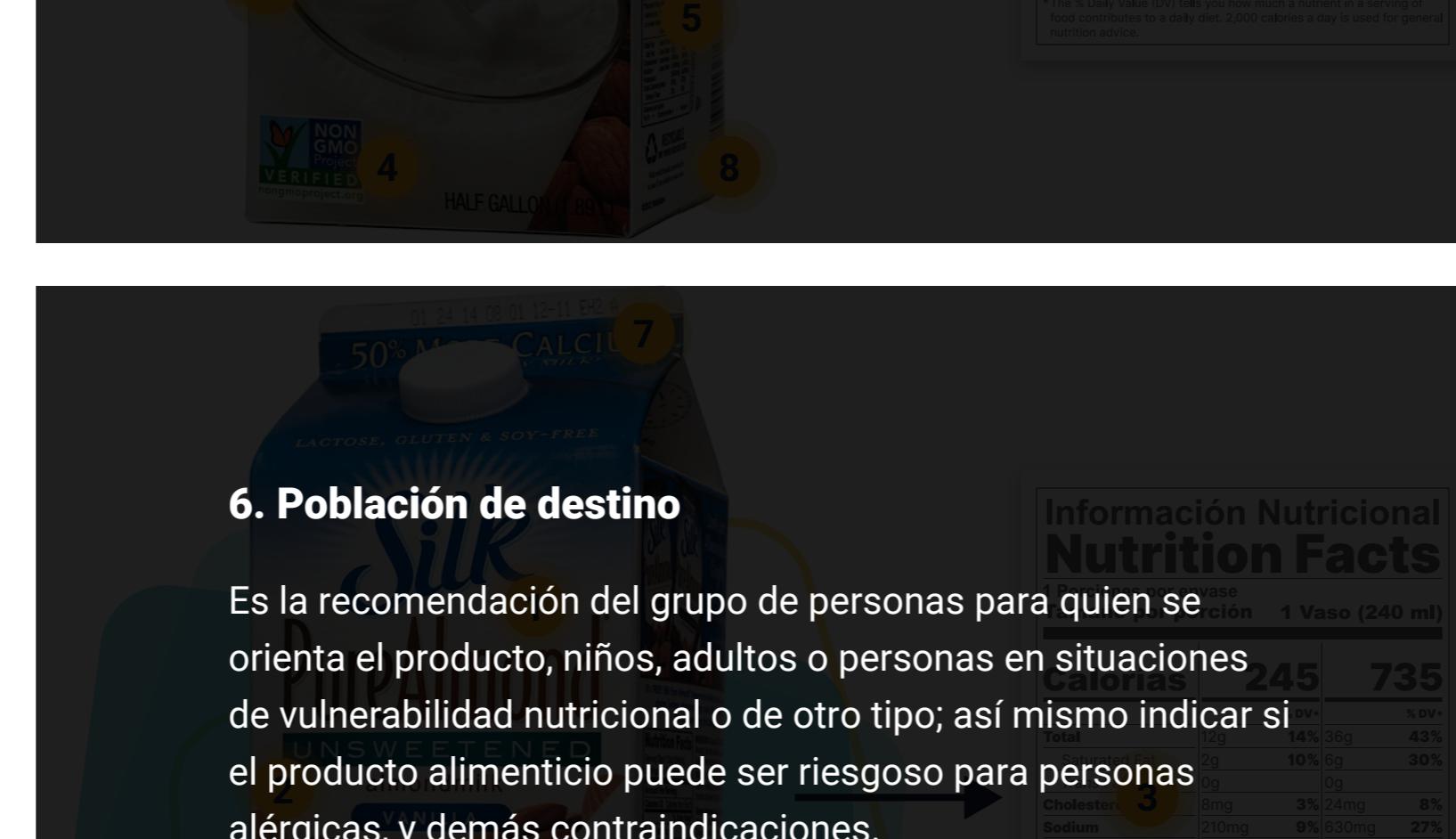
## Punto 3:



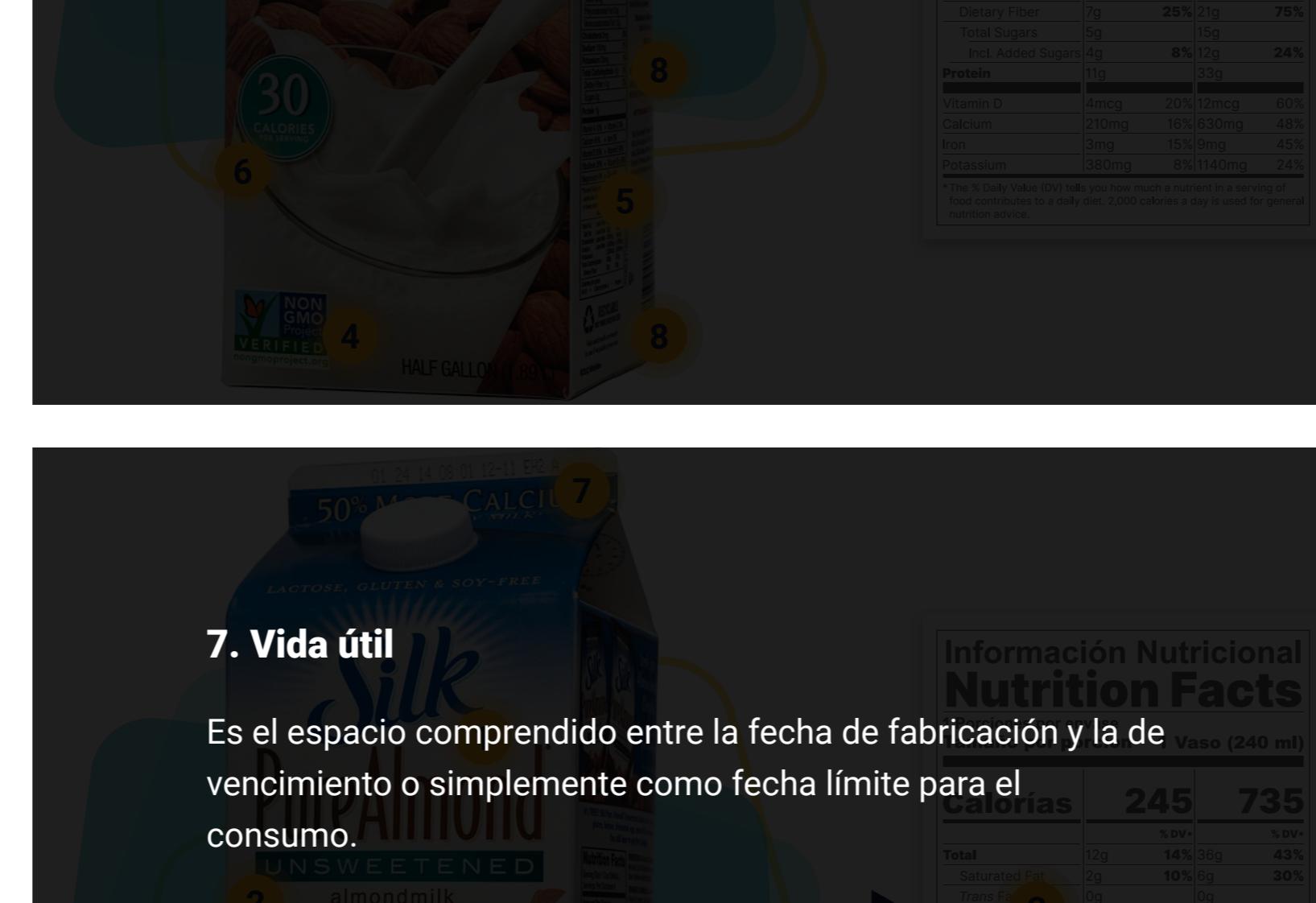
## Punto 4:



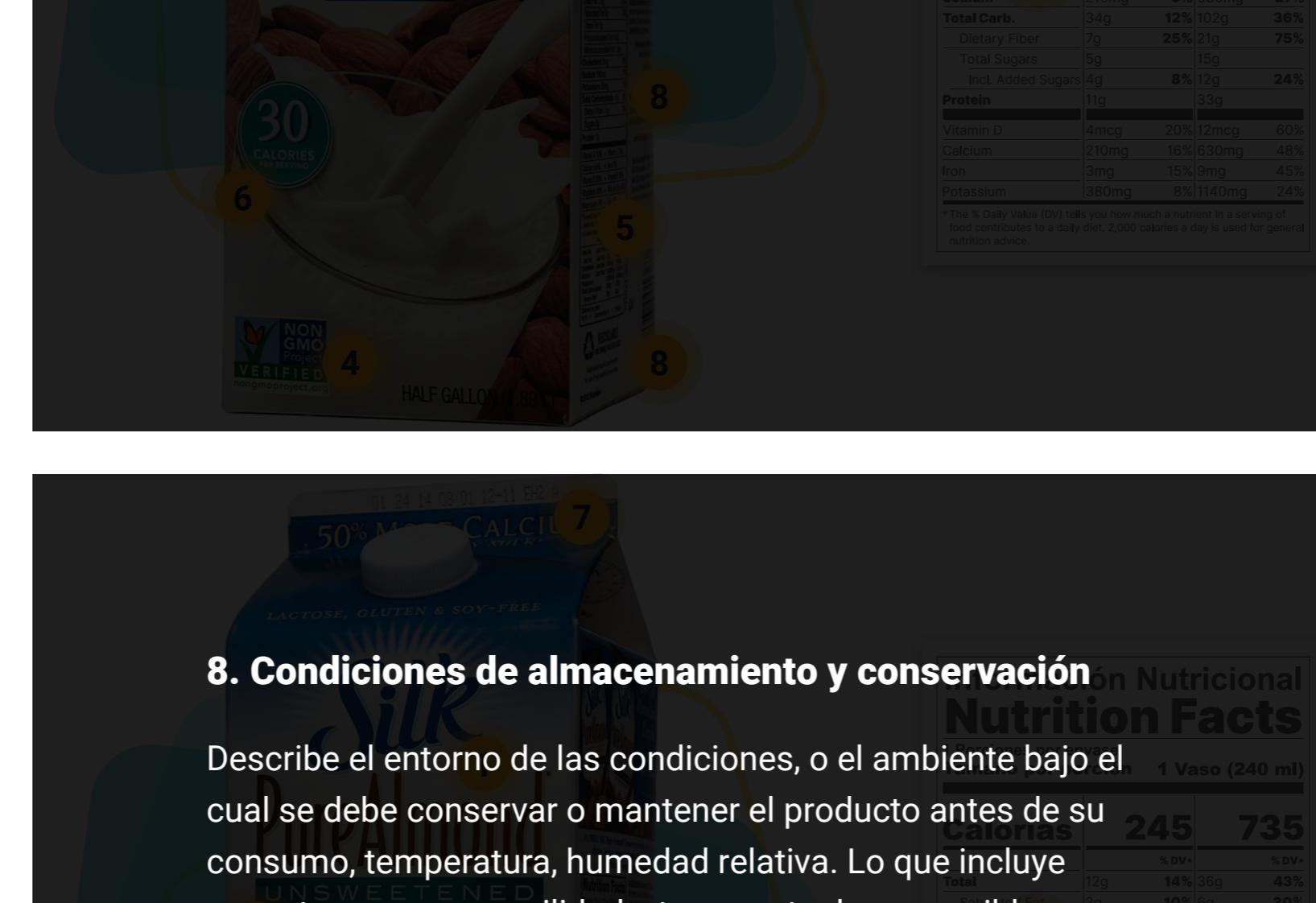
## Punto 5:



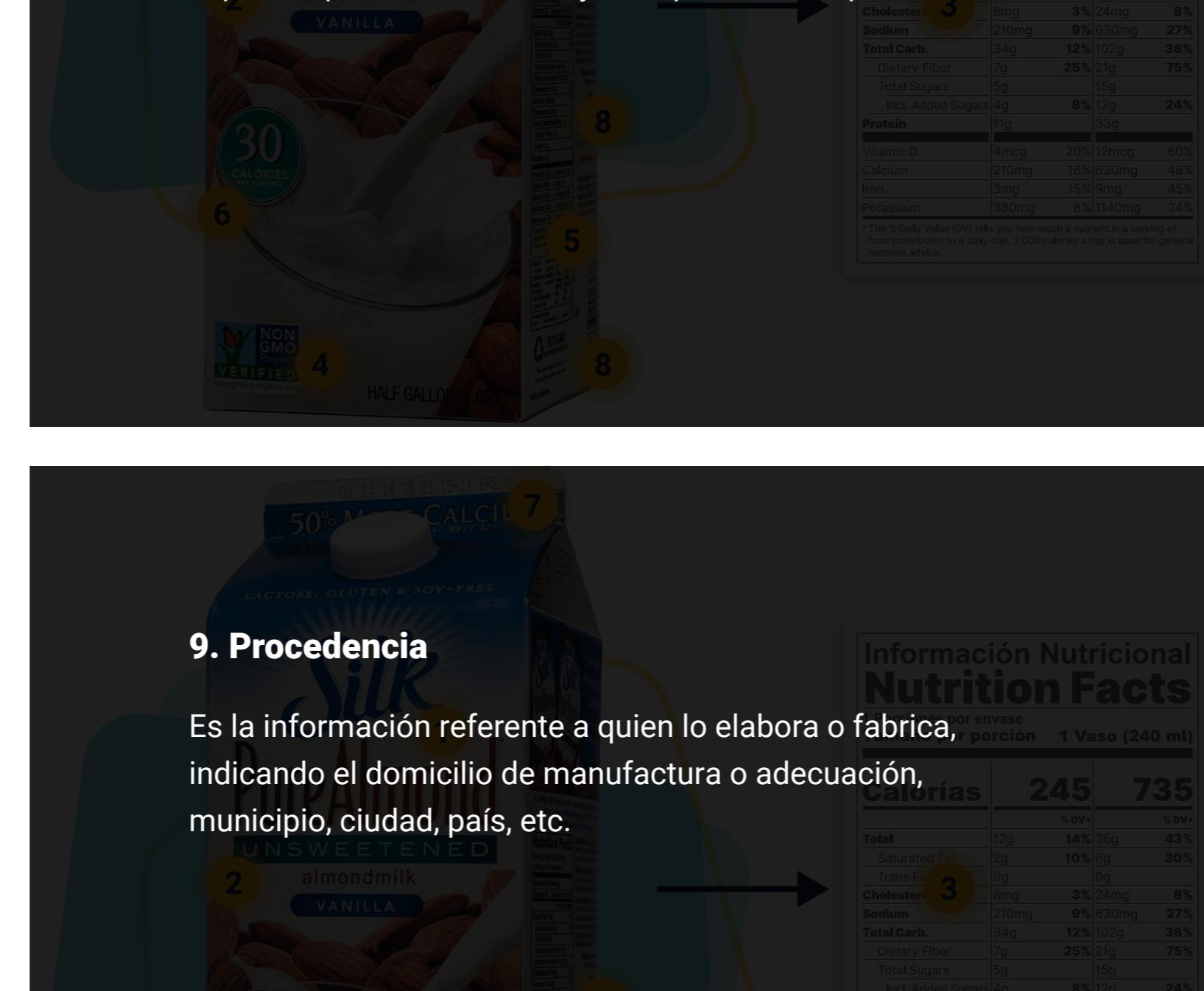
## Punto 6:



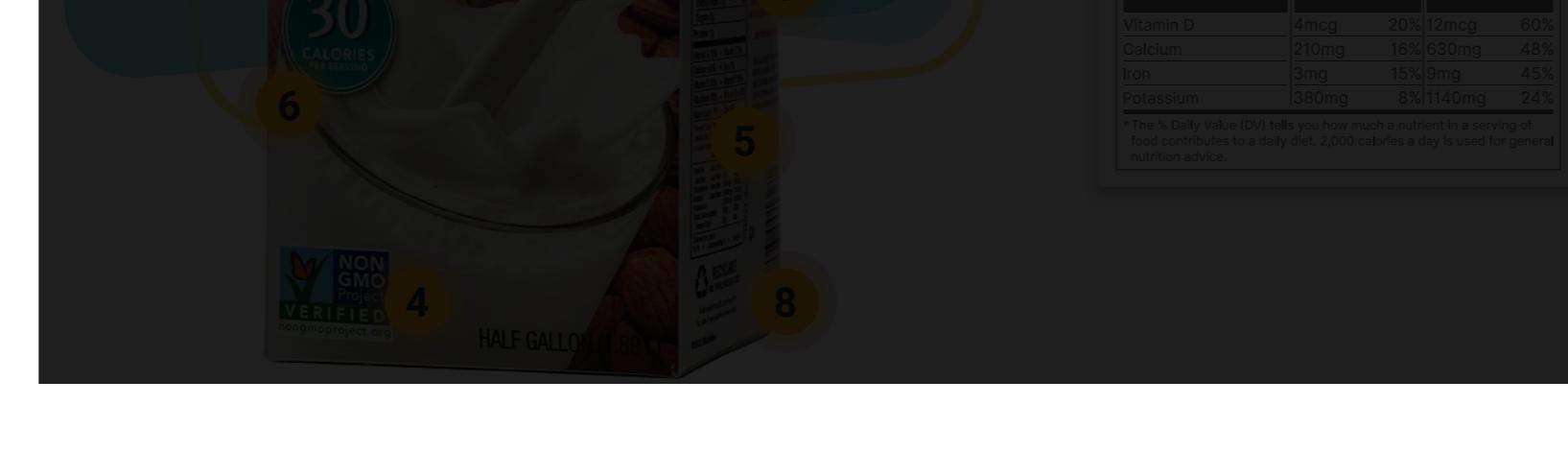
## Punto 7:



## Punto 8:



## Punto 9:





**Portada actividad**

**800 x 800**



**Imagen acompañamiento Actividad**

**350 x 480**

- 

### **Empaque y embalaje secundario o colectivo**

Es una agrupación de embalajes primarios que buscan dar mayor protección al producto, facilitando la comercialización del producto a una mayor escala y movilidad. Son, las cajas de cartón (también podrían ser de plástico). Por ejemplo, en el caso de la leche, una bolsa individual sería un embalaje primario y la caja de cartón que contiene seis representaría un embalaje secundario.



- 

### **Embalaje terciario**

El embalaje terciario reúne embalajes primarios y secundarios para así crear una unidad de carga mayor cuya forma más extendida son las estibas o contenedores o las cajas de cartón modulares que los conforman.

