

# CÓMO ORGANIZAR EL STOCK Y LA HELADERA



Para mantener la calidad de los ingredientes y productos, es muy importante prestar atención al almacenamiento tanto de las materias primas como de los platos terminados para preservar el sabor, olor, textura y presentación del producto.

## STOCK

Para organizar el stock de materias primas o productos terminados, prestá atención a los siguientes puntos:

El espacio debe ser el adecuado:

- Contar con un ambiente seco;
- Aireado y sin ingreso de luz solar;
- Organizado y limpio.

Evitá dejar productos directamente en el suelo, utilizá estanterías y/o palets.

Guardá todo de manera que sea fácil sacar los productos que necesitás con mayor frecuencia.

Mantené siempre el mismo patrón de organización para poder acostumbrarte.

Llevá un registro de lo que hay en stock y la cantidad disponible, utilizá un cuaderno o una hoja de cálculo en la computadora.

Utilizá notas de colores para ayudar a identificar, visualmente, lo que te falta o necesita atención.



Disponé los productos que usás juntos de modo que queden uno al lado del otro.

Aprendé y aplicá el método Primero que Vence, Primero que Sale, (FEFO por sus siglas en inglés), y así vas a evitar la pérdida de productos.

# HELADERA

Para organizar el almacenamiento refrigerado, considerará cuánto tiempo permanecerá cada producto en la heladera o freezer y poné todo siempre en recipientes con tapa para no esparcir los olores.

En la heladera conservá los productos en los diferentes espacios teniendo en cuenta lo siguiente:

**1 FREEZER**

Alimentos que compraste ya congelados o que necesitan conservarse por más tiempo y que no deben congelarse nuevamente.

**2 ESTANTE SUPERIOR (DEBAJO DEL FREEZER)**

Acá van los productos que necesitan más refrigeración, como leches y derivados, patés y embutidos.

**3 ESTANTE MEDIO**

Acá van los alimentos que se están descongelando, los que ya han sido preparados, como carnes condimentadas o sobras, además de huevos y similares.

**4 ESTANTE INFERIOR (EL ÚLTIMO ANTES DEL CAJÓN)**

Acá se guardan los alimentos que se consumirán en breve.

**5 CAJÓN INFERIOR**

Indicado para guardar las verduras y hortalizas en bolsas de plástico.



**6 PUERTA DE LA HELADERA**

Es el lugar para los líquidos, salsas y condimentos.