

COPIA UNICA
NO SACAR

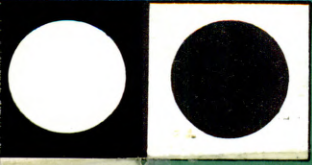


T S C N I
D M O U E D
L R M A P N A S
D S E A P A N S

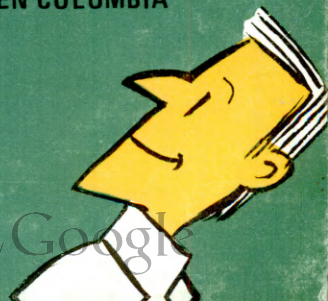
SECCION No 5

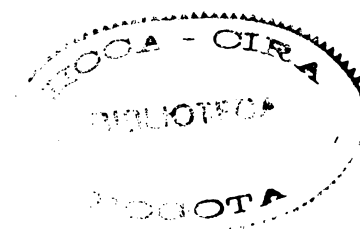


LA ADMINISTRACION DE UNA MA DESPENSA



A
493
4
5





INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACION PARA LA AGRICULTURA - IICA
Oficina en Colombia

INSTITUTO DE MERCADEO AGROPECUARIO - IDEMA

-Publicación Miscelánea No. 493

LA ADMINISTRACION DE UNA DESPENSA

MODULO DE CAPACITACION PARA ADMINISTRADORES DE DESPENSA

Bogotá, Colombia, 1984



Diseñado y Elaborado por:
MARLENE PEÑA ARDILA
Psicóloga.

P R E S E N T A C I O N

Este módulo didáctico ha sido elaborado con el propósito de contribuir a la capacitación de los Administradores de Despesa del IDEMA.

A través de él se pretende desarrollar conocimientos y habilidades que faciliten el mejor desempeño en las funciones propias del cargo.

I N D I C E

	<u>Pág.</u>
Introducción	1
 SECCION No.5 - ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION DE PRODUCTOS EN UNA DESPENSA	
Condiciones de Presentación	141
Condiciones de Almacenamiento.....	143
Condiciones de Mantenimiento.....	145
Condiciones de Seguridad.....	146
Bibliografía	

MODULO PARA ADMINISTRADORES DE DESPENSA

I N T R O D U C C I O N

Este módulo de capacitación ha sido diseñado y elaborado con el propósito de contribuir al desarrollo de conocimientos y habilidades importantes en su trabajo diario.

Está compuesto de cinco (5) secciones, cada una independiente y completa, pero que en conjunto conforman el módulo.

El diseño y organización del material permite que usted lo estudia su propio ritmo -más rápido o más despacio- y que pueda consultar o revisar el tema cuando lo considere conveniente.

El contenido de cada sección se desarrolla a través de varias tareas y a fin de que usted compruebe o verifique cuánto va aprendiendo, se le proponen evaluaciones y ejercicios de aplicación práctica para que los realice.

Es importante estudiar cada sección en el orden en que se le va presentando en el módulo. El contenido lleva un orden o secuencia que hace más fácil su comprensión y aprendizaje.

Todo el módulo contribuye a un mejor conocimiento y desempeño en el cargo de Administrador de Despensa. Su contenido es el siguiente:

Sección No. 1: Historia, Objetivos y Organización del IDEMA. Beneficios al personal.

Sección No. 2: Disposiciones legales y normativas sobre funcionamiento de las Despensas.

Sección No. 3: Funciones Administrativas y Comerciales del Administrador de Despensa.

Sección No. 4: Funciones contables del Administrador de Despensa.

Sección No. 5: Almacenamiento y Conservación de Productos en una Despensa.

Lo invitamos a estudiarlo con interés y entusiasmo. El éxito depende de su dedicación y esfuerzo, ya que es usted quien controla el tiempo que dedica a estudiar y quien se interesa por aplicar en la práctica diaria lo aprendido. Le deseamos que obtenga los mejores resultados.

SECCION No. 5

Almacenamiento y Conservación de Productos en una Despensa.

SECCION N. 5 ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION DE PRODUCTOS
EN UNA DESPENSA,

AL FINALIZAR EL ESTUDIO DE LA SECCION EL ADMINISTRADOR ESTARA INFORMADO SOBRE LA IMPORTANCIA DEL CUIDADO DE LOS PRODUCTOS Y PODRA APLICAR TECNICAS BASICAS PARA EL CORRECTO ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION DE PRODUCTOS EN UNA DESPENSA,

Un objetivo fundamental del IDEMA es actuar como regulador del mercadeo de productos, ofreciéndole al consumidor una excelente calidad en todo lo que venda,

Algunos de los productos que vende el IDEMA son importados, Otros son cultivados y procesados en el país, Se le reciben al agricultor en puestos de compra, posteriormente se procesan en las plantas de silos, después son almacenados, reempacados y finalmente distribuidos a las despensas de acuerdo con los pedidos,

Una vez en la despensa necesitan conservarse y mantenerse en buen estado, lo que puede verse afectado en buena medida por las condiciones en que se guarden,

A continuación se desarrollan una serie de técnicas sencillas de almacenamiento y buena conservación de los productos, aplicables en las despensas,

El almacenamiento es una función del mercadeo y consiste en la custodia y protección de los productos desde su producción hasta el momento de la venta,

El almacenamiento de productos en una despensa debe considerar los siguientes aspectos:

a) *La clase de productos,*

Todos los productos requieren cuidado, pero además, dependiendo de su origen y conformación exigen ciertas precauciones:

El Aceite: Ubicarlo en lugares de la despensa donde NO se exponga al sol, pues tiende a decolorarse (perder el color) o a fermentarse,

El Azúcar: Ubicarla en lugar seco y con poca o ninguna exposición al sol, pues el calor excesivo tiende a derretirla,

La Sal: Por su conformación tiende a absorber humedad y se vuelve grumosa. Debe guardarse en lugares secos,

Leche en polvo: Viene empacada al vacío; si el tarro se avería y le entra aire, la leche se agria perdiendo su calidad y posibilidad de ser utilizada,

El Café: Después de un período largo de almacenamiento pierde su aroma y sabor,

Las pastas y

Harinas: Por su conformación tienden a atraer roedores, por esto no deben colocarse en el piso, sino almacenados en lugares altos, preferiblemente en las góndolas.

b) *La cantidad de espacio utilizable para almacenar,*

No todas las despensas tienen igual tamaño y distribución física (forma del local). El administrador debe buscar una forma de almacenar que permita aprovechar al máximo el espacio y así mismo que haya facilidad para el desplazamiento de las personas y la manipulación de las mercancías,

c) *Clasificación de las mercancías,*

Para mayor facilidad de ubicación de los productos, se organizan clasificándolos por variedad y forma de presentación. Ejemplo: Bolsas X 5 K, bultos X 50 K, cajas, etc,

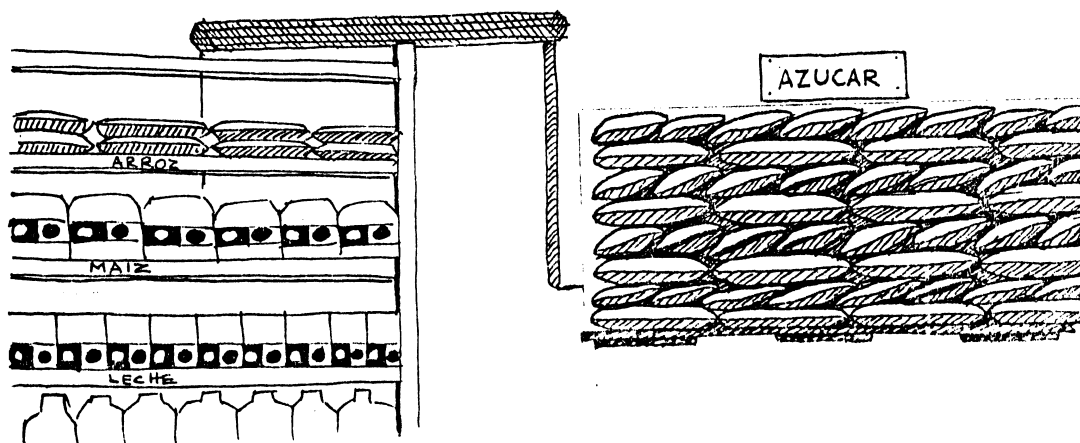
CONDICIONES DE PRESENTACION,

El espacio de una despensa, para mayor comodidad del administrador y del consumidor, debiera tener en cuenta en su organización al menos tres (3) zonas básicas,

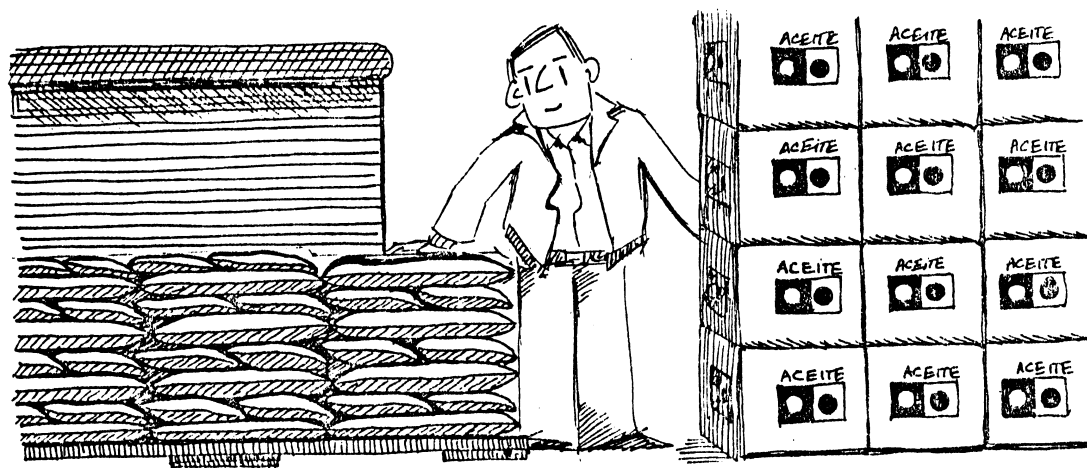
1) *Zona de Acceso al público:* Es la parte del local donde se atiende a los clientes, Desde allí se observan los productos y la cartelera de horario de atención y de precios de productos, Esta zona está limitada con el mostrador,



2) *Zona de exhibición de productos:* Donde se aprecian exhibidos en góndolas y estibas,



3) *Zona de almacenamiento:* Donde se ubican la mayoría de estibas y arrumes de productos, Es un área restringida al público, sólo debe tener acceso a ella el Administrador,



La presentación exterior de la Despensa también es importante, Paredes pintadas de blanco, con zócalo de 50 cms, verde, ventanas y puerta color verde, El aviso de 0,90cm, por 0,60 cm, con logotipo del IDEMA,

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO,

Todas las mercancías o productos deben organizarse en estibas, o góndolas

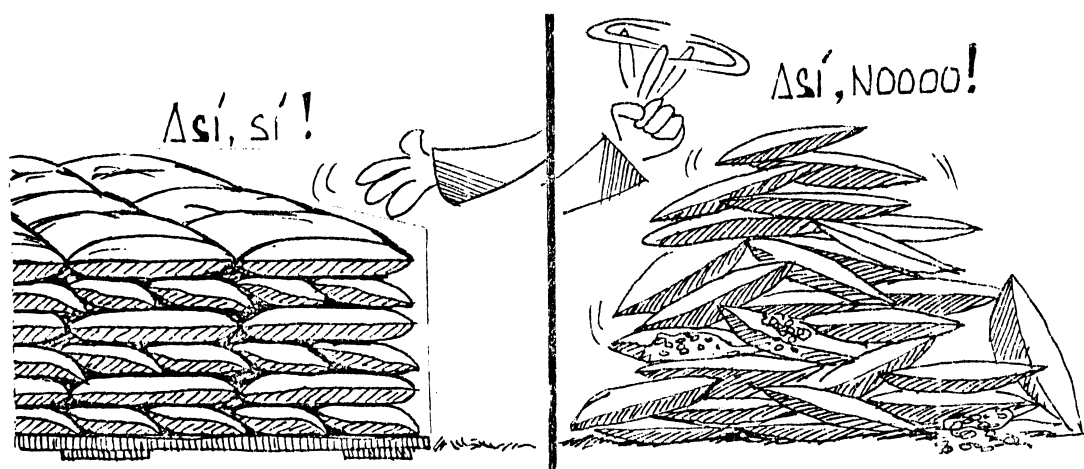
Las estibas son bases de madera de 2,30 mt. de largo por 1.15 mt. de ancho y 0,15 cm. de alto. Encima de ellas se organizan los bultos, bolsas o paquetes en arrumes, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- a) Que la organización permita contar los productos con facilidad,
- b) Que la traba de los paquetes garantice estabilidad; evitándose así que resbalen o caigan y se dañe la presentación (empaquete) o aún el contenido del producto.
- c) Procurar que los arrumes no sean más altos que la estatura del despensero; esto facilita la manipulación de los productos y la vigilancia de los mismos. Arrumes demasiado altos podrían servir para que personas ajenas a la despensa penetraran y se escondieran detrás de los arrumes para realizar robos.

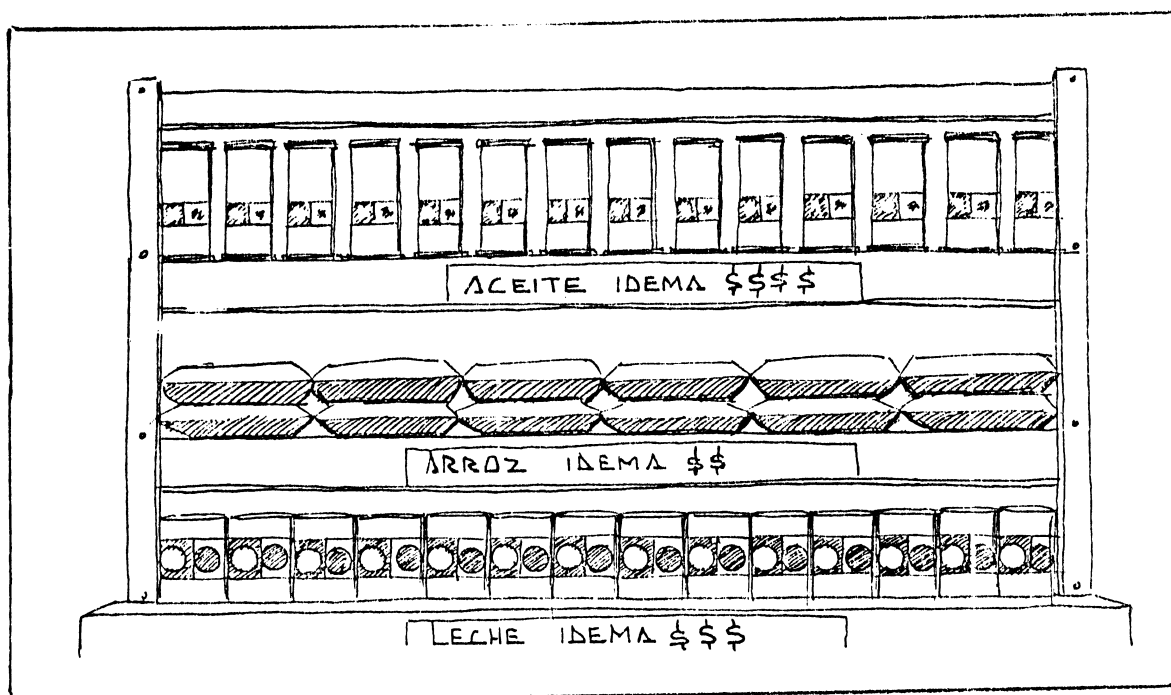
Los productos no deben arrumarse contra las paredes, pues el calor o humedad excesivos pueden dañarlos.

Las estibas facilitan la organización y exhibición del producto y favorecen su conservación al evitar el contacto directo del saco, talego o bolsa con el piso, previniendo la humedad o suciedad.

Cada arrume debe tener su correspondiente tarjeta de control de existencias y evitarse en los arrumes sacos rotos o con gorgojo,



Las góndolas son muebles accesorios con repisas o anaqueles que facilitan la exhibición de los productos, con sus respectivos precios en etiquetas suficientemente visibles al público.



CONDICIONES DE MANTENIMIENTO

Una despensa tendrá un mejor mantenimiento si:

- a) Periódicamente se le practica aseo a pisos, ventanas, estibas, góndolas y mostrador. Igualmente debe asearse la parte exterior de la despensa,
- b) Sus paredes y techos están pintados y limpios, interior y exteriormente,
- c) Periódicamente se fumiga a fin de evitar roedores e insectos que causen daño a los productos,
- d) Se evita acumulación de desperdicios de granos o materiales fuera de uso como empaques, cajas, etc,
- e) Periódicamente se revisan techos y ventanas a fin de evitar huecos por donde puedan entrar: aves, roedores, insectos; y para controlar las goteras que permitan humedad que afecte parcial o totalmente los productos,
- f) Se evitan montes o malezas y acumulación de desperdicios en los alrededores de la despensa, pues así se controla la presencia de roedores.

CONDICIONES DE SEGURIDAD

Habrá una mejor conservaci3n de los productos almacenados en una despensa si se guardan ciertas normas mínimas de seguridad:

- a) No almacenar materiales t3xicos, fertilizantes, plaguicidas o cualquier producto químico que con su olor o descomposici3n pueda impregnar o contaminar los productos.
- b) Evitar colillas o materiales extraños que puedan causar incendios.
- c) Evitar acumulaci3n de desperdicios de granos o materiales fuera de uso.
- d) Separar a un lugar especial aquellos productos gorgojeados o que hayan cambiado su aspecto indicando deterioro: Pérdida de su color, olor, tamaño. Ejemplos: tarros de leche averiados, frascos de aceite sin tapa, bolsas rotas por roedores, bolsas con gorgojo, paquetes de sal o azúcar humedecidos, que no son aptos para consumo humano.

Estos productos se separan de los que est n en buen estado y el administrador avisará a su jefe inmediato para que se proceda a darles de baja. El Director del Centro o Planta correspondiente a su despensa, enviar  a retirar dichos productos, y el contabilista elaborará una nota de abono por el valor de los productos que se dan de baja, y la hará llegar al administrador de despensa.

En el libro auxiliar de despensa, el Administrador sentar  la correspondiente nota de abono. Esto es importante porque afecta los valores totales del inventario que está a su cargo.

El cliente siempre espera productos de primera calidad, Vender productos en mal estado perjudica al cliente y la imagen del IDEMA,

En las condiciones de seguridad también se incluyen aspectos que si bien no tienen relación directa con la técnica de conservación, sí favorecen los bienes almacenados en la despensa,

- a) Mantener en la despensa *Extinguidor* o extintor en condiciones óptimas de funcionamiento. Recuerde que estos aparatos deben recargarse periódicamente.
- b) Chapas y guardas de puertas y ventanas suficientemente seguras.
- c) Arrumes de una altura tal que se facilite la vigilancia del local y se eviten accidentes por caída de productos.

Realice la autoevaluación No. 1 de la siguiente página.

SECCION No. 5
AUTOEVALUACION No. 1

Las autoevaluaciones son una forma de que usted verifique cuánto ha aprendido sobre el tema que viene estudiando en el módulo.

Por favor, conteste las preguntas y una vez haya finalizado de responderlas todas, confróntelas con la hoja de respuestas.

Marque con X la respuesta correcta.

1. Para almacenar un producto en despensa debe tenerse en cuenta:
 - a) La clase de producto.
 - b) La cantidad de espacio utilizable para almacenar.
 - c) La clasificación de los productos
 - d) Todas las anteriores

2. Un óptimo almacenamiento y conservación de los productos en una despensa debe tener en cuenta condiciones básicas de: (Por favor escríbalas).
 - a) _____
 - b) _____
 - c) _____
 - d) _____

3. Escriba X *antes* de las afirmaciones que corresponden a las condiciones de mantenimiento y Z *antes* de las que corresponden a condiciones de seguridad:
 - ___ 1. Fumigación periódica a fin de evitar roedores e insectos que dañen los productos.

SECCION No. 5

AUTOEVALUACION No. 1 (Continuación)

- 2. Permanente aseo en pisos, ventanas, mostradores, góndolas y alrededores de la despensa.
- 3. Control a la presencia de goteras o huecos en techos, ventanas o paredes.
- 4. No almacenar materiales tóxicos, plaguicidas u otros que impregnen los productos.
- 5. Separar a un lugar especial productos gorgojeados o que hayan perdido su aspecto indicando deterioro.
- 6. Evitar acumulaciones de desperdicios de granos, basuras o materiales fuera de uso.

SECCION No. 5

HOJA DE RESPUESTAS A LA AUTOEVALUACION No. 1

1. d)
2. a) De presentación.
b) De almacenamiento
c) De mantenimiento
d) De seguridad
3. X . 1
X . 2
X . 3
Z . 4
Z . 5
X ó Z . 6

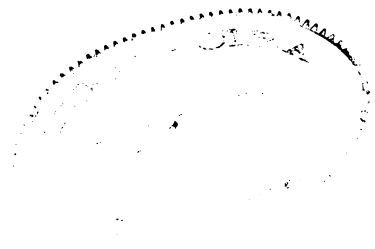
Si respondió correctamente todas las preguntas, ha finalizado el estudio del módulo. En caso contrario, por favor, vuelva a estudiar esta sección.

Antes de expedir los certificados del curso de capacitación, se realizará una actividad en grupo y una evaluación que debe solicitar a la Oficina de Capacitación de IDEMA.

Lo felicitamos por su interés y esfuerzo y lo invitamos a aplicar en su trabajo diario todo lo aprendido.

B I B L I O G R A F I A

1. HOWLAND, Richard H, Técnicas de Venta. Buenos Aires, Ateneas, 1975.
2. INSTITUTO DE MERCADEO AGROPECUARIO. Un Año de Labores 1982, Bogotá, IDEMA 1983.
3. INSTITUTO DE MERCADEO AGROPECUARIO, Estatutos, Bogotá, IDEMA 1982.
4. NAPIER, R. Grupos: Teoría y Experiencia. México, Trillas 1976.
5. SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE. Formación Básica para Técnicos Medios en Técnicas Administrativas. Bogotá, SENA, 1976
6. VELA, Jesús Andrés. Técnica y Práctica de las Relaciones Humanas. Indo-American Press Service, Bogotá.



PUBLICACION MISCELANEA No. 493

BOGOTA, COLOMBIA. 1984

