

Refugio Estratégico

Prepara hoy. Protege mañana.

MANUAL DE SUPERVIVENCIA ALIMENTARIA V3 · REFUGIOESTRATEGICO.COM

RE-C1-03

RE-C1-03 — Organiza tu despensa en 24 horas

Fecha:

Responsable:

Área:

Resultado esperado: productos registrados, espacio limpio, ubicaciones identificadas y alimentos ordenados para su rotación.

MATERIALES NECESARIOS

- ☐ Inventario RE-C1-02.
- ☐ Etiquetas RE-C1-04.
- ☐ Pluma y marcador permanente.
- ☐ Cinta adhesiva y tijeras.
- ☐ Paños, cepillo y material de limpieza adecuado.
- ☐ Bolsas para residuos.
- ☐ Cajas o bandejas para clasificación temporal.
- ☐ Recipientes aptos para alimentos, cuando sean necesarios.
- ☐ Termómetro e higrómetro, si están disponibles.
- ☐ Linterna para revisar esquinas y zonas profundas.

CRITERIOS DE ROTACIÓN

Método	Regla	Aplicación
FIFO / PEPS	Primero en entrar, primero en salir	Usar primero el lote que llegó antes
FEFO	Primero en vencer, primero en salir	Usar primero el lote con fecha límite más cercana

Ejemplo: un lote entró el 1 de marzo y caduca en diciembre; otro entró el 15 de marzo y caduca en septiembre. FEFO coloca primero el que caduca en septiembre.

Antes de rotar:

- Compara productos equivalentes.
- Identifica si la fecha es CAD o CP.
- Excluye productos apartados o con incidencias.
- No asignes prioridad cuando la fecha sea desconocida: primero aclárala.
- No mezcles lotes perdiendo sus identificadores.

Mañana Vaciar por zonas, revisar y limpiar · 2-3 horas orientativas

1. Delimita el trabajo. Divide el almacén en estantes, cajones o sectores. Trabaja uno por uno.
2. Prepara cuatro zonas temporales: disponibles, próximos a usar, pendientes de revisión y retirados del consumo.

3. Retira los productos del sector. Mantén los alimentos que requieren frío en su almacenamiento correspondiente; organiza esos equipos por separado.
4. Revisa cada envase. Comprueba identidad, fecha, cierre e incidencias.
5. Registra productos y cantidades. Separa lotes con fechas distintas.
6. Limpia el sector vacío. Retira residuos y derrames. Sigue las instrucciones del producto de limpieza y deja secar antes de colocar alimentos.
7. Revisa el espacio. Anota filtraciones, condensación, grietas, rastros de plagas o daños en estantes.
8. Separa los pendientes. Identifícalos para evitar que regresen por error al inventario disponible.

No uses alimentos de latas abombadas, con fugas, perforaciones u oxidación profunda. Mantén los alimentos separados de productos de limpieza y sustancias químicas. FDA

Tarde Clasificar, etiquetar y acomodar · 2–3 horas orientativas

1. Agrupa por categoría. Usa las categorías del inventario.
2. Define ubicaciones. Por ejemplo: E1-A = estante 1, sección A.
3. Etiqueta los productos. Copia fechas y conserva visible la información original.
4. Aplica FEFO cuando las fechas sean comparables.
5. Aplica FIFO cuando las fechas sean iguales o no determinen un orden diferente.
6. Coloca adelante los productos prioritarios. Deja atrás los de uso posterior.
7. Separa los productos abiertos. Registra apertura e instrucciones de conservación.
8. Coloca los recipientes pesados en posiciones bajas y estables.
9. Mantén accesibles las etiquetas. Evita esconder productos detrás de otros sin registro.

Noche Verificar y dejar una rutina · 45–60 minutos orientativos

1. Compara el inventario con lo acomodado.
2. Corrige cantidades y ubicaciones.
3. Haz una lista de productos prioritarios para los siguientes días.
4. Registra los pendientes con responsable y fecha.
5. Define cómo registrar nuevas entradas y consumos.
6. Programa la inspección mensual.
7. Deja el inventario y las etiquetas al alcance.

CHECKLIST DE CIERRE

- ☐ Área limpia y seca.
- ☐ Productos clasificados.
- ☐ Cantidades y unidades registradas.
- ☐ Fechas identificadas como CAD o CP.
- ☐ Ubicaciones anotadas.
- ☐ Rotación FIFO/FEFO aplicada.
- ☐ Productos abiertos identificados.
- ☐ Productos dudosos separados.
- ☐ Productos con caducidad rebasada retirados del consumo.

- ☐ Productos químicos separados de alimentos.
- ☐ Pendientes con responsable.
- ☐ Próxima inspección anotada.

Próxima inspección: _____

Pendiente principal: _____

Refugio Estratégico

Prepara hoy. Protege mañana. Contenido educativo sobre preparación civil familiar en México.

EMPIEZA AQUÍ

- Checklist 72 horas
- Calculadora de reservas
- Artículos
- Acerca del proyecto

TEMAS

- Todos los artículos
- Recursos gratuitos
- Preguntas frecuentes
- Contacto

PRODUCTOS

- Manual Vol. 1
- Biblioteca del fundador
- Club mensual
- Productos recomendados

LEGAL

- Aviso legal
- Privacidad
- Términos
- Reembolsos
- Política de afiliados
- Acceso a mis compras