



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y ECONÓMICAS
Tecnología en **Gestión Hotelera y Turística**
& Administración de **Empresas Turísticas y Hoteleras**



Laboratorio de Gastronomía e Innovación

.....
GUIA PARA LA RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA
.....



CONTENIDO

1	OBJETIVO	3
2	RESPONSABLE	3
3	GENERALIDADES	3
3.1	DEFINICIONES	3
4	ALIMENTOS.....	5
4.1	TIPOS DE ALIMENTOS	5
4.1.1	Simples.....	5
4.1.2	Compuestos	5
4.2	CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS	5
4.2.1	Grupo I: Leche y derivados.....	6
4.2.2	Grupo II: Carnes, pescados y huevos.	6
4.2.3	Grupo III: Legumbres, frutos secos y patatas.	6
4.2.4	Grupo IV: Verduras y Hortalizas.	6
4.2.5	Grupo V: Frutas.	6
4.2.6	Grupo VI: Cereales y derivados, azúcar y dulces.	6
4.2.7	Grupo VII: Grasas, aceites y mantequilla.	6
4.2.8	Agua.	7
4.3	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	7
4.3.1	Perecederos:	7
4.3.2	No perecederos:	7
4.3.3	Enlatados, empacados al vacío:	7
5	CORRECTA RECEPCIÓN Y MANEJO DE LA MATERIA PRIMA.....	9
5.1	CONDICIONES GENERALES	9
5.2	FASES.....	9
5.2.1	Control de pedido y proveedores.....	9
5.2.2	Limpieza y desinfección de áreas.....	10
5.2.3	Recepción con los estándares establecidos.	10
5.2.4	Almacenado.....	10
5.2.5	Precauciones para evitar riesgos.....	10

6	REGISTROS	11
7	NORMATIVIDAD EXTERNA	11
8	BIBLIOGRAFIA	11
9	REGISTRO DE MODIFICACIONES	12
10	ANEXOS	13

1 OBJETIVO

Establecer los lineamientos en la recepción de la materia prima para asegurar la inocuidad de los alimentos

2 RESPONSABLE

El responsable de que se cumplan los lineamientos estipulados en esta guía será el ecónomo o almacenista principal del laboratorio de gastronomía e Innovación, quien tiene a su cargo todos los procesos relacionados a la recepción, organización, almacenaje y distribución de la materia prima.

3 GENERALIDADES

- En el mundo de la gastronomía lo más importante es ofrecer un producto de calidad, por tanto, se establecen los parámetros para la adecuada recepción de la materia prima utilizada en el laboratorio de gastronomía e Innovación de la Universidad del Magdalena, este proceso inicia desde el pedido hasta la mesa donde se servirá el producto final, pasando por recepción, inspección, verificación y almacenaje adecuado según lo requiera.
- Es el ecónomo o almacenista la persona encargada de esta área quien tomara las decisiones pertinentes en cuanto a materia prima se trata. Es pertinente la intervención del director de programa si se incurre en algún error de cualquier índole.
- Se deberán diligenciar los formatos relacionados en el documento para mayor control del laboratorio.

Consideraciones para la recepción de la materia prima

1. Controlar la entrega y recepción de pedidos para un adecuado funcionamiento del laboratorio.
2. Supervisar los espacios donde serán almacenada la materia prima.
3. Evitar los riesgos y contaminaciones que puedan afectar los alimentos.

3.1 DEFINICIONES

ALIMENTO: Un alimento es toda sustancia solida o liquida ingerida por los seres vivos para contribuir al correcto desarrollo del organismo. Los alimentos son nuestra fuente de energía ya que en ellos encontramos los nutrientes necesarios para su producción.

CADENA DE FRIO: La cadena de frio es un control de temperaturas realizado a ciertos productos cuyo objetivo es que el producto no pierda sus propiedades, se debe llevar a cabo desde su obtención hasta la fabricación del producto final.

CONTAMINACION: Se produce contaminación cuando un elemento posee sustancias ajenas a él y que generalmente producen daño.

DESINFECCION: Es el proceso químico para acabar con agentes contaminantes que puedan producir enfermedades.

INOCUIDAD: Que no tiene capacidad para hacer daño.

LIMPIEZA: Acción de remover la suciedad, manchas y contaminantes de una superficie a modo de dejar todo en total pulcritud.

MATERIA PRIMA: Materia prima es todo producto en su estado natural o puro que ha sido extraído de su lugar de origen para ser sometido a un proceso de transformación.

NO PERECEDERO: Que no tiene un tiempo de vida útil definido, y según sus cuidados durará mucho tiempo.

PERECEDERO: Es aquello que está destinado a perder su validez, su vida útil en un tiempo determinado.

PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS: Las propiedades organolépticas son las características que podemos percibir con los sentidos como el olor, color, sabor, textura o temperatura.

RIESGO: Posibilidad de que se produzca un daño o un accidente.

RIESGO BIOLÓGICO: Es aquella posibilidad de enfermar por microorganismos en el ambiente, puede transmitirse por vías respiratoria, sanguínea, digestiva, la piel o la mucosidad.

RIESGO QUÍMICO: El riesgo químico se produce cuando hay exposición a agentes químicos de manera directa sin un adecuado control.

RIESGO FÍSICO: Son los riesgos producidos por el entorno como el ruido, la luz, la temperatura o la humedad que pueden desencadenar factores perjudiciales.

RIESGO AMBIENTAL: Son los riesgos que no podemos controlar, pero si prevenir, aquellos relacionados con el lugar o el clima como una tormenta o un terremoto.

4 ALIMENTOS

4.1 TIPOS DE ALIMENTOS

4.1.1 Simples

Son los alimentos que están formados por un solo compuesto o nutriente como el agua o la sal.

4.1.2 Compuestos

Estos alimentos están compuestos por más de un nutriente, estos constituyen la gran mayoría de los alimentos. Un ejemplo de estos son las diferentes variedades de verduras que son ricas en minerales y vitaminas.

4.2 CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS



Fuente: <https://gastronomiaycia.republica.com/2009/01/17/grupos-de-alimentos/>

4.2.1 Grupo I: Leche y derivados.

Alimentos con función plástica. Tienen parte en la formación y mantenimientos de las diferentes estructuras del organismo. En ellos predominan las proteínas.

4.2.2 Grupo II: Carnes, pescados y huevos.

Estos tienen función plástica. Son alimentos que incluyen proteínas de alto poder biológico, hierro y vitaminas del grupo B.

4.2.3 Grupo III: Legumbres, frutos secos y patatas.

Los alimentos de este grupo son de función plástica y energética. Aportan carbohidratos que se transforman en energía. Las legumbres proporcionan proteínas de origen vegetal de alto contenido biológico y fibra. Los frutos secos aportan ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados y vitaminas del grupo B.

4.2.4 Grupo IV: Verduras y Hortalizas.

Función reguladora. Aportan grandes cantidades de vitaminas, minerales y oligoelementos, fibra, además de un alto contenido de agua y pocas calorías por su baja proporción de hidratos de carbono, proteínas y grasas.

4.2.5 Grupo V: Frutas.

Función reguladora. Su importancia radica en su bajo aporte calórica y su alto contenido de nutrientes similar al grupo IV y aportan azúcares del tipo de la sacarosa, fructuosa y glucosa.

4.2.6 Grupo VI: Cereales y derivados, azúcar y dulces.

Función energética. Proporcionan calorías de los carbohidratos (los de los cereales más densos y nutritivos que otras fuentes de hidratos de carbono) también aportan vitaminas del grupo B.

4.2.7 Grupo VII: Grasas, aceites y mantequilla.

Función energética. Denominados lípidos. Aportan gran cantidad de carbohidratos y algunas vitaminas liposolubles.

4.2.8 Agua.

Se encuentra en casi todos los grupos de alimentos, sobre todo en los líquidos, frutas y verduras.

4.3 CONDICIONES DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

Cada alimento tiene una forma de conservación, algunos grupos poseen diferencias abismales en cuanto a esto, por ello se debe conocer la manera adecuada de conservar cada uno y como se clasifican según su grado de perecibilidad que está determinado principalmente por la cantidad de agua que contenga.

4.3.1 Perecederos:

Los grupos I, II, IV, y V entran en esta clasificación por su gran contenido de agua hace que la producción microbiana sea mayor por tanto deben ser conservados de manera adecuada.

- Cárnicos, pescado, pollo tienen gran producción microbiana si no se trata con cuidado por esta razón se descomponen con facilidad. Su conservación debe ser mediante congelación a una temperatura aproximada a -18 °C y siempre respetando la cadena de frío para que los alimentos no pierdan propiedades.
- Frutas, verduras y huevos también tienen gran contenido de agua lo que las hace susceptibles a la descomposición, para conservarlas es necesario almacenarlas en lugares secos, limpios, separados unos de otros y a una temperatura de entre 2 a 10°C.

4.3.2 No perecederos:

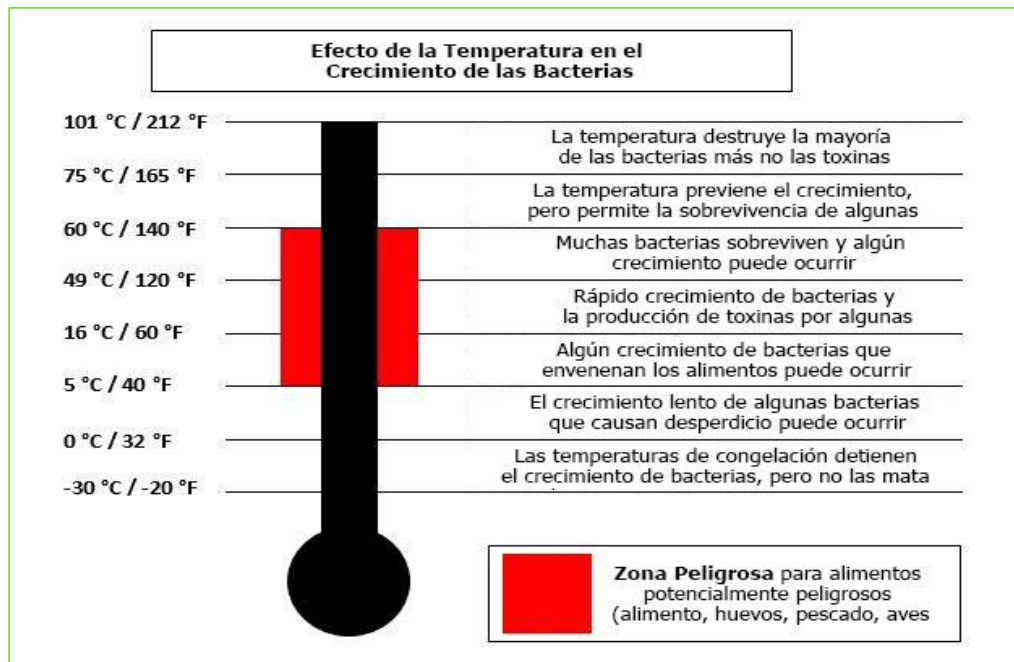
La mayor parte de los alimentos de los grupos III, VI y VII hacen parte de los no perecederos, harinas, panes, cereales, legumbres, aceite, grasas, frutos secos, alimentos deshidratados, pastas, sal, azúcar, entre otros tienen poca cantidad de agua y su conservación se basa en estar en lugares frescos, secos, sin luz directa limpios. Se conservan muy bien a temperatura ambiente.

4.3.3 Enlatados, empacados al vacío:

Son casos en los que mientras el alimento este sellado, conserva todas sus propiedades y se mantienen en buen estado a temperatura ambiente, sin embargo, una vez abiertos esto cambia y sus cuidados también, se reduce el tiempo de vida útil. Estos productos ya abiertos se conservan en refrigeración a temperaturas de entre 2 a 5 °C por un tiempo de entre 4 a

7 días según dicte la etiqueta de cada uno. La leche empacada, los enlatados y los productos envasados entran en esta categoría.

Ilustración 1. Efecto de la temperatura en el crecimiento de las bacterias



Fuente: <https://www.flukeprocessinstruments.com/es/service-and-support/knowledge-center/thermal-profiling-technology/food-regulation-and-meeting-haccp>

Tabla 1. Temperatura de los productos

Producto	Temperatura
Frutas y Verduras refrigeradas	5- 10°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)
Carnes y productos cárnicos refrigerados	0- 5°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)
Pescados refrigerados	0- 3°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)
Productos lácteos refrigerados	0- 8°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)
Comidas refrigeradas	0- 5°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)
Congelados	Menor de -18°C (excepto que el rótulo aprobado del producto congelado especifique otra temperatura)

Fuente de elaboración: Manual de Buenas Prácticas de Manufactura EMPRESA PROCEDIMIENTO DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS

5 CORRECTA RECEPCIÓN Y MANEJO DE LA MATERIA PRIMA.

5.1 CONDICIONES GENERALES

La materia prima e insumos para la fabricación de productos deben cumplir las siguientes condiciones.

- Las condiciones para la recepción de la materia prima deben ser optimas es decir que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar en conformidad con la resolución 1509 de 2005 de rótulos y etiquetado o las normas que la modifiquen, adiciones o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012 de envases y equipamiento para alimentos y bebidas.
- Toda materia prima debe tener una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.
- La materia prima e insumos deben ser revisadas, inspeccionadas y clasificada para determinar si cumple con las especificaciones de calidad establecidas. Es responsabilidad del laboratorio garantizar la inocuidad de los insumos.
- Su limpieza se hará a base de agua potable u otro medio de ser requerido.
- Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.

5.2 FASES

Para un correcto manejo de la materia prima son necesarios los siguientes puntos.

5.2.1 Control de pedido y proveedores.

El primer paso para asegurar un producto inocuo es escoger y verificar muy bien a las compañías y personas que serán los encargados de escoger, transportar y entregar la materia prima, con estas personas se establecen unos estándares de calidad de cada alimento con el que ellos deberán cumplir.

Para ello se hará el pedido correspondiente en el [PAT-F03 Formato lista de compra](#) y se deberá revisar en el momento de la entrega las facturas correspondientes.

5.2.2 Limpieza y desinfección de áreas.

En esta fase se evitará la contaminación, antes de la hora de recepción de la materia prima se hará una limpieza exhaustiva de todas las áreas que tendrán contacto con el producto.

Asimismo, las personas que tendrán contacto con los alimentos deberán estar perfectamente limpios, uniformados y equipados para el proceso de recepción.

5.2.3 Recepción con los estándares establecidos.

- **Verificación de transporte**

Se debe verificar que el transporte sea el indicado para transportes de alimentos según sea necesario. Debe ser isoterma para evitar el ingreso de contaminantes como polvo o aire.

- **Verificación de temperaturas**

En todo momento es necesario el control de temperaturas para que no se pierda la cadena de frío, al momento de la recepción se debe verificar que esta no se haya roto en ningún momento.

- **Verificación de calidad**

Los productos se deben revisar y verificar que cumplan con las propiedades organolépticas establecidas entre el laboratorio y los proveedores.

5.2.4 Almacenado

En este último paso se debe asegurar que cada alimento este en el lugar adecuado de temperatura y condiciones ya sea congelación, refrigerado o almacén.

Se debe asegurar que los contenedores de los alimentos nunca estén en contacto directo con el suelo o la pared.

5.2.5 Precauciones para evitar riesgos

- Limpieza y desinfección
- Almacenado lejos de productos químicos como cloro o detergentes.
- Evitar humedad
- Evitar el contacto con superficies ajenas a los contenedores de los alimentos.
- Evitar que personas con posible enfermedad se acerquen o estén en contacto con el alimento.
- Rotar la materia prima aplicando el método PEPS (Primero en entrar primero en salir)
- Rotular los productos almacenados que hayan sido previamente utilizados.

6 REGISTROS

- PAT-F03 Formato lista de compra
- PAT-F04 Formato pedidos a almacen
- PAT-F05 Formato mercancia dada de baja
- PAT-F06 Formato inspección de productos comprados.

7 NORMATIVIDAD EXTERNA

- Resoluciones 1509 de 2005. por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 1506 de 2011. Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los aditivos que se emplean para la elaboración de alimentos para consumo.
- Resolución 683 de 2012. Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

8 BIBLIOGRAFIA

- <https://catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2017/02/estand1.pdf>
- [RESOLUCION 2674 DE 2013](#)
- <https://bpmalimentos.wordpress.com/recepcion-de-materia-prima/>
- <https://www.assa.gov.ar/assa/documentacion/BPM%20C4%20PROCEDIMIENTO%20DE%20MANEJO%20Y%20ALMACENAMIENTO.pdf>

9 REGISTRO DE MODIFICACIONES

Versión	Fecha	Ítem modificado	Descripción

No aplica para este documento por ser la primera versión

Elaboró	Revisó	Aprobó
<i>Equipo de gastronomía e innovación y comité de calidad para los servicios de salud Unimagdalena</i> <i>30/07/2021</i>	<i>Yineth Tatiana Pérez Torres</i> <i>Responsable Mejora Continua</i> <i>Sistema de Gestión COGUI+</i> <i>Grupo de Gestión de la Calidad</i> <i>03/08/2021</i>	<i>Humberto José Calabria</i> <i>Director Programa de Hotelería y Turismo</i> <i>Responsable del Laboratorio de Gastronomía e Innovación</i> <i>04/08/2021</i>

10 ANEXOS

Anexo 1. PAT-F03 Lista de compras

	Programa de Administración de empresas turísticas y hoteleras		Código: PAT - F03
	Laboratorio de Gastronomía e Innovación		Versión: 01
	LISTA DE COMPRA		Fecha: 30/07/2021
FECHA:			
ARTICULO	UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA
Solicita: _____		Autoriza: _____	

Anexo 2. PAT-F04 Pedido a almacén

	Programa de administración de empresas turísticas y hoteleras		Código: PAT - F04
	Laboratorio de Gastronomía e Innovación		Versión: 01
	PEDIDO A ALMACEN		Fecha: 30/07/2021
Fecha:			
LABORATORIO:			
UNIDAD	INGREDIENTE	DESCRIPCION	CANTIDAD
Solicita: _____		Autoriza: _____	Entrega: _____

Anexo 4. PAT-F06 Inspección de productos comprados

	Programa de Administración de empresas turísticas y hoteleras			Código: PAT - F06
	Laboratorio de Gastronomía e Innovación			Versión: 01
	INSPECCION DE PRODUCTOS COMPRADOS			Fecha: 30/07/2021
PROVEEDOR RUT:				PRODUCTO CONFORME (OK)
FECHA N°				PRODUCTO NO CONFORME (NC)
PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	DESCRIPCION	INSPECCION
Recibe: _____				