

Especialidad: Gastronomía.

Módulo: RAI

Docente a cargo : Profesora Leonor Romero Rojas

OA:

- Solicitar, recepcionar, almacenar y rotular materias primas, insumos y materiales, aplicando los Procedimientos establecidos y digitales.

Instrucciones para el desarrollo de la guía

Lea atentamente la siguiente información y a continuación desarrolle en su cuaderno la siguiente Guía,

AE:

Recepción de mercadería, de acuerdo a protocolos definidos, considerando las normas establecidas, Considerando reglamentos sanitarios.

- **RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA**

La recepción de materias primas se establece como la primera etapa en la elaboración de los alimentos, y en este paso es fundamental observar ciertas características de color, olor, textura, temperatura de llegada, empaque y etiquetado del producto.

La importancia del control de esta radica a partir de la adquisición de materias primas es una actividad de tanta o más trascendencia que el resto de operaciones posteriores, incluida la elaboración o preparación del producto final. Del estado de los alimentos que se adquieran dependerá, en gran parte, la salubridad de los productos finales. Hay que tomar las medidas necesarias para que ningún producto no conforme pueda ser aceptado y utilizado, teniendo en cuenta la capacidad de almacenamiento y las temperaturas a las que se han de almacenar los productos.

Es muy importante saber a quién estamos comprando, qué **garantías** nos da o le pedimos y las características y condiciones que deben cumplir los distintos alimentos o ingredientes. No es igual recepcionar alimentos crudos que elaborados, envasados, a granel, en refrigeración o en congelación.

Si no damos bien este primer paso, estaremos empezando a perder el **control sobre la higiene** en nuestras **instalaciones** y **procesos**. Recuerda que calidad no es sinónimo de inocuidad alimentaria y que los alimentos crudos traen consigo una importante contaminación microbiana “de origen” que tienes que empezar a “mantener a raya” desde el principio.

El objetivo final de una **buena gestión de los proveedores y la recepción de las materias primas** consiste en admitir sólo productos que no puedan poner en peligro el nivel de higiene de los alimentos almacenados o procesados y, por tanto, la salud de los consumidores.

¿Qué amenazas nos podemos encontrar?

- Presencia de insectos en las materias primas, fundamentalmente en las harinas a granel.
- Presencia de gérmenes y/o parásitos en la materia prima suministrada. Como ya se ha explicado, esta circunstancia es inevitable en alimentos crudos, lo cual no es excusa para que nos lleguen en las mejores condiciones posibles.
- Presencia de productos fitosanitarios en los productos recepcionados.
- Multiplicación de gérmenes por estar las materias primas sin conservación frigorífica, en aquellas que lo requieran.
- Contaminación de las materias primas a través de los manipuladores, de las superficies sucias, del propio vehículo, del contacto con el suelo, etc.
- Presencia de tierra en productos vegetales.
- Presencia de elementos ajenos a los productos (metales, trozos de envases, cartón, cuerdas,...) principalmente en la harina a granel.
 - Adquisición de género dañado o golpeado.
 - Documento de evaluación de proveedores:

Tabla HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES

Proveedor	Tipo de producto	Nº Registro Sanitario inscripción	Nº Registro Sanitario vencimiento	Dirección y teléfono	Fecha de alta/baja
A					
B					
C					
D					
E					

Tabla RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS

Fecha	Producto	Proveedor	Temp. °C	Estado correcto	Lote/Observaciones
				SI/NO	

Este documento permite un control estricto, con respeto a proveedores, evaluando diariamente su calidad de entrega de los distintos insumos

las compras de productos y/o servicios **afectan** -en mayor o menor medida- la **calidad final** de la mayoría de organizaciones.

GUIA RECEPCION MATERIAS PRIMAS:

1.-¿Según la guía, Porque motivo tenemos que seguir un protocolo adecuado para la recepción de materias primas?

2.-Cual es la importancia de lograr un buen proveedor de insumos?

3.-investigue a lo menos 3 proveedores de manjar indique por que se selecciono y en que se baso al decidir el proveedor de este insumo.

4.- A que nos referimos cuando hablamos de poner en peligro el nivel de higiene de nuestro almacenaje y bodega?

5.- Investigue cuales son los posibles agentes contaminantes si no encontramos un buen proveedor de harina.

6.- Que papel cumple la entidad gubernamental MINSAL en el área de reglamento sanitario de alimentos.(Defina en 10 líneas)