

Guía de recepción y almacenamiento de materia prima para laboratorios de cocina de
unicomfauca

Por: Kevin Nicolás Bravo Campo

Para: Juan Camilo Ramos

Corporación Universitaria Unicomfauca

Popayán, 2023

Tabla de contenido

Resumen:	4
Objetivo general	5
Objetivos específicos:	5
Introducción:	6
Justificación	7
Metodología	8
1. Métodos de conservación	9
1.1 Métodos de conservación más utilizados:	9
2. Selección de materia prima:	13
2.1 Selección y proveedores:.....	13
2.2 Codex alimentarius:	14
2.2.1 Normas del código alimentario:	15
2.3 Materias primas:.....	16
2.3.1 Alimentos perecederos más comunes:	17
2.3.2 Alimentos no perecederos más comunes:.....	18
2.4 Tipos de microorganismos en los alimentos:	18
2.4.1 Microorganismos benéficas:	18
2.4.2 Microorganismos dañinos:.....	20
3. Etiquetado y rotulado:.....	24
3.1 Función y objetivo del etiquetado:.....	24

3.2 Diferentes etiquetados:.....	25
3.3 Principios generales del rotulado en la industria:.....	27
3.4 Rotulado en la cocina:	28
4 Recepción de alimentos e higiene básica (BPM)	29
4.1 Que son BPM y para qué sirven:.....	29
4.1.1 Como aplicar de buena manera las buenas prácticas de manufactura: 29	
4.1.2 Requisitos sanitarios para los manipuladores de alimentos:.....	30
4.1. 2 requisitos sanitarios para la manipulación de los alimentos:.....	31
4.2. Recepción y almacenamiento:	32
4.2.1. Descripción del proceso de recepción de carnes de res cerdo y pollo.	
32	
4.2.2 Descripción del proceso de recepción de pescados y mariscos.	34
4.2.3 Descripción del proceso de recepción de verduras, frutas y hortalizas.35	
4.2.4 Descripción del proceso de recepción de productos lácteos y sus	
derivados.	36
4.2.5 Para la recepción de huevos se debe tener en cuenta:	37
5 Marco de referencia:.....	37
5.1 Parámetros para rellenar los formatos de recepción y almacenamiento:	
37	
5.2 Maduración en los alimentos:	43
Índices de maduración del color según las normas NTC.....	47

6	Tabla de alimentos y formatos de recepción y almacenamiento de materia prima:	48
6.1	Tabla de alimentos:.....	48
6.2	Formatos de recepción y almacenamiento versiones y cambios	60
6.2.1	Formato de recepción materia prima:	60
6.2.2	Formato almacenamiento de materia prima:	64
	Socialización:	67
	Resultados:	68
	Conclusiones:.....	77
	Bibliografía:.....	¡Error! Marcador no definido.

Resumen:

En el presente trabajo se busca desarrollar un documento en el cual se plasmen las previas investigaciones, consultas, socializaciones, entre otros en el cual se busca informar sobre el papel tan importante que tienen los manipuladores de alimento al momento de recibir y almacenar la materia prima dentro de los establecimientos gastronómicos, aunque este documento va dirigido a lo que se ve dentro de los laboratorios de cocina de Unicomfacauca, dicho documento se busca ser lo más claro y preciso ya que se busca que sea de fácil entendimiento ya que aunque principalmente está dirigido a los futuros monitores también puede servir de guía para los estudiantes interesados del buen manejo de la materia prima, al mismo tiempo se pretende concientizar sobre como es el buen manejo de los alimentos, la importancia que debe tener estos procesos al momento de trabajar dentro de las áreas gastronómica, también se plantean las normas básicas y los pasos a pasos que se deben hacer en todo el proceso para así evitar daños en los productos por mala manipulación o contaminación cruzada, evitar enfermedades transmitidas por alimentos, también se informa en que productos son propensos a generarse y en los ambientes en los que logran desarrollarse, también se indican cuáles son las condiciones óptimas en las que se logra alargar la vida útil de los productos por si se llega a necesitar en casos especiales, este trabajo se busca ser lo más claro posible buscando ser lo más claro posible para el entendimiento de las personas que son nuevas o tienen a poco conocimiento y están entrando al mundo de la gastronomía, se busca ser un apoyo para ese tipo de personas o cualquier persona que esté interesado en el tema.

Palabras clave: Manipulación, Alimentos, Manejo

Objetivo general

Creación de un documento sobre el manejo de la materia prima desde donde se plasman información necesaria al momento de una recepción y almacenamiento de la materia prima y también cuenta con la creación de formatos para recibir y almacenar materia prima en los laboratorios se busca que sea un formato rápido, sencillo y fácil de entender y trabajar con él.

Objetivos específicos:

- Recopilar información sobre el almacenamiento de distintas materias primas más comunes dentro de los laboratorios de cocina de Unicomfauca para tener el conocimiento de cómo alargar la vida útil de los alimentos.
- Establecer cuáles son las características más importantes para que un alimento sea de calidad y cuáles son los pasos a seguir para un buen manejo al momento de recibir la materia prima
- Informar cuales son los parámetros de higiene y cumplimiento que se deben manejar dentro de los laboratorios de cocina de Unicomfauca.

Introducción:

Se inicia con una investigación y asesorías dentro de los laboratorios y por medio de las normas y leyes que rigen los establecimientos gastronómicos con el fin de buscar recopilar toda información referente al manejo de llegada y almacenamiento en los laboratorios de Unicomfacauca, esto se hace con el fin de recopilar la información para la creación del documento el cual facilite el entendimiento sobre la importancia que se debe tener en el manejo de la materia prima desde su llegada al laboratorio de cocina de unicomfacauca, ver el almacenamiento y la conservación de los alimentos dentro de las instalaciones para ver las fallas que puedan tener buscando mejorar los formatos que se utilizan al momento de recibir y almacenar los productos que nos brindan los proveedores y ver una mejoría en la calidad de los productos o si es necesario gestionar el cambio de ellos para las clases, esto se hace con el fin de dar a conocer la importancia que tienen las cadenas de frío y el sitio donde se almacenan los alimentos, se plasma la importancia del buen manejo al momento de llevar a cabo las prácticas de manipulación en alimentos para prevenir y concientizar sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos como también conocer sobre los microorganismos presentes en los alimentos, de esta manera se busca realizar un manejo adecuado a los alimentos y prolongar la vida útil de estos mismos y al mismo tiempo optimizar y reducir el desperdicio en las cocinas, por otra parte es importante tener en cuenta la recepción, almacenamiento y caracterización de los alimentos ya que en este documento se detallara las condiciones óptimas en las que se le puede dar dentro del laboratorio de cocina logrando prolongar la vida útil y al mismo tiempo evitar desperdicios de la materia prima.

Justificación

El documento nace de la idea de apoyar con el conocimiento obtenido a lo largo de la carrera a los nuevos estudiantes o personas interesadas sobre los alimentos, se busca recopilar suficiente información básica para que la persona interesada sobre el tema obtenga una base de los procesos que pueden tener los alimentos, a partir de esto se pueden hacer las siguientes preguntas:

¿Existe algún ente regulador sobre las normas alimentarias?, ¿Qué se necesita con un alimento inocuo?, ¿Qué es la inocuidad en los alimentos?, ¿Son importantes las buenas prácticas de manufactura?, ¿Qué normas abarcan las manipulaciones de los alimentos?, Entre otros temas.

Se busca brindar un conocimiento como base para que cada persona que se informe y pueda poner en práctica la información verificando detalladamente cuales son los pasos que se deben seguir para desarrollar con éxito manipular alimentos, en si el trabajo busca informar sobre el manejo, recepción, almacenamiento y caracterización de los alimentos, también se plasma las normas y entes que cubren la manipulación de este tipo de materias primas, como las buenas prácticas de manufactura, como también se puede evitar una contaminación cruzada, por otra parte se logra identificar que utensilios se deben usar en la cocina, seguido a esto podemos establecer el que hacer y que no se debe hacer al momento de manipular alimentos, pasos a seguir en una desinfección, como conservar los alimentos y las distintas formas de hacerlo, seguido a esto se logra identificar cuáles son las bacterias peligrosas que son transmitidas por alimentos y algunas que son benéficas que son utilizadas dentro de la gastronomía. El documento es creado con el fin de aclarar dudas y dar a conocer la importancia de llevar

a cabo estos procedimientos que se llevaran a cabo dentro de los laboratorios de cocinas.

Metodología

En la siguiente investigación que se realizó busca compilar información básica y necesaria en la cual se verá plasmando los procesos que se deben tener en cuenta para cumplir con la calidad e inocuidad de los alimentos y materias primas que se utilizan habitualmente en la cocina, de esta manera se quiere evitar riesgos como contaminación cruzada, romper la cadena de frío, proliferación de microorganismos en los alimentos al momento de recibir la materia prima en las instalaciones de los laboratorios de cocina, el trabajo nace a partir de la necesidad de implementar y actualizar los formatos de recepción y almacenamiento de materia prima que se utilizan dentro de los laboratorios de unicomfacauca, todo esto se logra a partir de investigaciones, libros, artículos, leyes, como también entrevistas a los monitores encargados de realizar los procedimientos al momento de recibir y almacenar los productos que llegan a cocina, mediante este documento que reposara en las instalaciones de unicomfacauca quedara a disposición de las personas que estén interesadas en los procedimientos que se realizan dentro de los laboratorios principalmente quedara para los monitores lo cual ellos son los encargados del área de recepción y almacenamiento de productos alimenticios, en la cual se observa las maneras que se pueden hacer para conservar dicho producto, por otra parte con este documento se busca que sea práctico y fácil de comprender a la hora que se quiera ejecutar el paso a paso que se encuentra dentro de la guía.

1. Métodos de conservación

1.1 Métodos de conservación más utilizados:

Alimentos deshidratados:

El proceso que se debe llevar a cabo es relativamente sencillo el cual consiste en quitarle el agua mediante un proceso natural como lo sería la exposición al sol o mediante una máquina que sea capaz de adecuar atmosféricamente el ambiente ideal para este proceso el cual se puede hacer en un horno convencional a baja temperatura y con la puerta de este entreabierta o el más moderno que sería con una deshidratadora eléctrica el cual se puede programar la temperatura deseada y así conseguir el nivel de deshidratación deseado, el proceso consiste en quitarle totalmente el agua de los alimentos sin llegar a alterar los nutrientes, las vitaminas y minerales llegando a tener una concentración de sabor el cual lo potencializa, si quitamos todo el agua de los alimentos evitamos la proliferación de los microorganismos ya que sin agua las bacterias no logran reproducirse, para volver a regenerar los alimentos deshidratados es tan sencillo como dejarlos en agua y que estos absorban dicho líquido también se pueden hacer variaciones como incorporarlos en un caldo o fondo para modificar los sabores. (terrafoodtech, 2018)

Alimentos congelados:

La congelación de los alimentos nos da una amplia gama de tiempo en el cual podemos conservar los alimentos, aunque este proceso no es para todos los alimentos, para la aplicación de este método de conservación se deben seguir unos pasos rigurosos empezando por uno de los más importantes seguir el sistema PEPS

(Primero en entrar, Primero en salir) Para el uso de este sistema se debe empezar por etiquetar con nombre, fecha de ingreso y fecha de expiración del alimento, también se recomienda hacerle un buen envasado ya sea al vacío, en un recipiente el cual debe tener una tapa para evitar la contaminación de dicho alimento o la alteración de sus propiedades organolépticas y de calidad volviéndose un producto no inocuo, debemos tener en cuenta que no cualquier bolsa se puede utilizar para la congelación de los alimentos ya que una bolsa común y corriente da pie a que los alimentos puedan sufrir algún tipo de alteración, también debemos tener en cuenta la cantidad de contenido que se va a incorporar en los recipientes ya que si queda muy lleno puede llegar a alterar sus propiedades o incluso llegar a explotar si son recipientes de vidrio ya que al momento de la congelación de algunos alimentos como lo que sería fondos o sopas estos tienden a crecer es por eso que se recomienda dejar 2 cm de espacio entre el líquido y la tapa, por ultimo pero no menos importante cada alimento que ya paso por una descongelación no puede volver a ser congelada a no ser que se utilice en una preparación o tenga un cambio culinario como lo sería una cocción en ese caso si se puede volver a hacer una congelación. (terrafoodtech, 2018)

Conservas y encurtidos:

Este método es uno de los más comunes al momento de obtener alimentos enlatados o como su mismo nombre lo dice encurtidos este proceso hace que los alimentos se logren conservar a temperatura ambiente mientras la lata o embace no se abra, una vez abiertos estos deben conservarse en refrigeración, para iniciar con este proceso se debe empezar con la esterilización del embace en el cual se va a realizar la conserva

de dichos alimentos, Luego se debe hacer una solución como lo sería salmuera o con vinagre estas soluciones logran hacer una fermentación o también con ayuda de algunas bacterias alimentarias las cuales logran disminuir el pH de los alimentos y al mismo tiempo aumentar la acidez de estos, es así que gracias a esto se logra aumentar la vida útil de los alimentos que se llegan a encurtir logrando llegar a guardar alimentos cuando sean escasos o estén en fuera de temporada de una manera eficaz llegando a socorrer en momentos específicos y gracias a las soluciones preparadas estas llegan a modificar y potencializar su sabor haciéndolas ideales para algunas preparaciones.

Encontramos dos tipos de encurtidos:

Encurtidos fermentados:

Este proceso se logra cuando mezclamos agua con sal o mejor conocido como salmuera debido a que esta solución logra hacer una fermentación de los azúcares que contienen los vegetales que vamos a encurtir con dicha solución gracias al trabajo de las bacterias lácticas, en este caso no se lleva a cocción debido a que no se quiere eliminar este tipo de bacterias que ayudan al proceso de la fermentación, Gracias a este proceso los alimentos aumentan su acidez gracias a las bacterias que producen el ácido láctico, también se modifica la textura, color, sabor y aroma. Una vez la fermentación finalice se deben lavar muy bien y se escurren los alimentos para luego conservarlos en vinagre, se puede agregar algunos componentes aromáticos como lo podrían ser pimienta, hojas de laurel, eneldo entre otras las cuales le dará un toque especial.

Encurtidos no fermentados:

En este caso la acides es directa gracias a la elaboración de una solución a base de vinagre, agua, especias y otros condimentos, gracias a los valores antisépticos que contiene el vinagre es una muy buena manera de conservar debido a que el vinagre evita que los microorganismos tengan una buena proliferación atrasando el proceso de desarrollo de estos a comparación con un producto en estado crudo o base.

(terrafoodtech, 2018)

Al vacío:

Es un proceso sencillo consiste en absorber casi en su totalidad el oxígeno de la bolsa en el cual se va a conservar el alimento llegando a tener menos del 1% dentro de la bolsa sellada, gracias a que se elimina casi en su totalidad el oxígeno los microorganismos y hongos atrasan su proliferación ya que estos organismos necesitan del oxígeno para existir esto hace que se puedan conservar por un largo tiempo los alimentos empacados al vacío, al mismo tiempo se puede mezclar con la conservación por medio de refrigeración o congelación. (terrafoodtech, 2018)

Salazón:

Este método es uno de los que se llevan utilizando desde la antigüedad el método consiste en cubrir un alimento con sal, la sal permite que el alimento se deshidrate y al perder altas cantidades de agua, evita la proliferación de microorganismos ya que no tienen un ambiente ideal para su desarrollo, al mismo tiempo concentra y al mismo tiempo agrega sabores. (terrafoodtech, 2018)

Ahumado:

Es un proceso sencillo y consiste en someter a humo el alimento que se busca conservar, este ahumado tiende a ser con virutas o resina d arboles los cuales le tienden a dar un sabor diferente y que existen distintas especies de árboles y le darán un extra al alimento y al mismo tiempo alarga la vida útil de 3 días en refrigeración y 3 meses en congelación. (terrafoodtech, 2018)

2. Selección de materia prima:**2.1 Selección y proveedores:**

Es importante tener en cuenta la revisión de cada materia prima aunque se tenga un proveedor de confianza y calidad puede llegar a ocurrir un mal tratamiento o una falla el cual puede afectar la materia prima brindada por el proveedor es por eso que estos pequeños cambios deben ser monitoreados para evitar complicaciones y controlar esos pequeños altercados, es por eso que para asegurarnos de que los alimentos son inocuos y brindan calidad cada cierto tiempo se debe realizar un muestro para así monitorear y llevar un documento el cual plantee un seguimiento de los productos brindados, con esto podemos ver cualquier anomalía que sufra los productos y llevar una constancia del proceso, estos registros deben incluir estas especificaciones, Nombre, Origen del producto, Fuente del producto, Cualquier detalle que tuvo el producto en el proceso de control, Peligros o limitaciones que tuvo el producto en el proceso, l grado de humedad que presenta el producto o alguna variación que haya

presentado, en caso de que este producto presente algún contaminante que no sea nocivo como lo sería arena, piedras entre otros.

Cada ingrediente que es recibido debe ser examinado y comprobar el etiquetado para comprobar si este tiene algún tipo de elemento químico, aditivos o minerales, este análisis se debe hacer para corroborar la información que brinda el proveedor y comprobar si la materia prima brindada por él es de la calidad que asegura está brindando, si es el caso de que la materia prima no cumple con la calidad e inocuidad de los alimentos establecidos en repentinias ocasiones o se vea un cambio en cada registro que se hace teniendo una decadencia en los parámetros que se establecieron se debe dar de baja a este proveedor y buscar uno que si cumpla con los parámetros establecidos o si el proveedor con el que hemos estado trabajando quiere aplicar para una readmisión debe demostrar que ha tomado medidas para realizar un cambio en los productos ofrecidos y así corregir las deficiencias que se presentaron en sus producto, Todos los ingredientes deben tener una actualización anualmente o cuando se considere que es un cambio necesario en sus especificaciones ya que estas son necesarias al momento de querer utilizarlas en un proceso estas actualizaciones deben ir de la mano con lo último en normas alimentarias y en materia de salud alimentaria.

2.2 Codex alimentarius:

Este es un organismo intergubernamental que junto a la FAO y la OMS gracias a su apoyo han desarrollados centros de coordinación en la investigación científica y el estudio de lo relacionado con los alimentos, gracias a su arduo trabajo se ha convertido en el punto central internacionalmente referente a la información alimenticia buscado siempre la calidad e inocuidad, de igual manera las normas

establecidas por el Codex Alimentario son consideradas como un punto de referencia ante la OMC (Organización Mundial Del Comercio), se encarga de la regulación de las normas alimentarias y dar a conocer las normas, códigos, órganos y directrices que se encargan de proteger la salud del consumidor es por eso que a lo largo de los años en la que lleva de existencia ha formulado más de 200 normas relacionadas con los alimentos ya sea elaborados, semielaborados o sin elaborar que son comercializados o están hechos para la comercialización a nivel mundial que son destinados directamente al consumidor, es por eso que ha evaluado más de 1000 aditivos alimentarios buscando cuidar y preservar la salud de los consumidores al mismo tiempo ha creado más de 40 códigos de prácticas higiénicas y tecnológicas, también ha evaluado medicamentos veterinarios y también a diferentes niveles para los residuos de plaguicidas llegando a ser más de 3000 niveles.

Para la elaboración del Codex y de las normas se debe primero llevar a cabo una ardua investigación, un amplio estudio y realizar distintas pruebas para lograr una verificación de los resultados, principalmente dentro del Codex se encuentran materias primas básicas y comunes que se consideran normales dentro del consumo ya sean alimentos elaborados, semielaborados, no elaborados o cualquier materia prima destinada a ser transformada o conlleve un proceso alimenticio con el fin de ser consumida. (fao.org, s.f.)

2.2.1 Normas del código alimentario:

Dentro del código podemos encontrar distintas normas que son básicas y de carácter obligatorio para garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos y materias primas para el consumo, estas son algunas de ellas:

- Calidad nutricional de los alimentos
- Aditivos
- Residuos de plaguicidas
- Contaminantes
- Medicamentos veterinarios
- Normas microbiológicas
- Etiquetado y presentación
- Higiene

(fao.org, s.f.)

Resolución 2674:

En esta podemos encontrar cuales son los requisitos establecidos al momento de hablar de la sanidad dentro del área de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, transporte, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos o materias primas alimenticias, en esta resolución podemos encontrar desde la infraestructura que se debe manejar hasta los pasos que deben seguir los manipuladores en todas las fases por las que pasan los alimentos antes de llegar a los establecimientos de comercialización, algunos de los requisitos que podemos encontrar para los manipuladores de materia prima serían tener una formación en educación sanitaria, tener muy claras las buenas prácticas de manufactura y buenas prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos (MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, 2013)

2.3 Materias primas:

Son aquellas que son obtenidas de origen natural y que mediante un proceso terminarán transformándose en un bien que cumpla con las necesidades del consumo, dentro de las cocinas las materias primas son sumamente importantes

ya que gracias a esta se pueden elaborar distintas tareas ya que si no teneos materia prima no podríamos trabajar o realizar las elaboraciones requeridas, siempre se busca tener una muy buena materia prima y gracias a esto se necesita un proveedor al momento de comprarla y que un proveedor de calidad no evita desperdicio, errores, alimentos dañados, entre otros factores que podrían convertirse en un riesgo o una perdida

2.3.1 Alimentos perecederos más comunes:

Carne de res, carne de cerdo, carne de pollo, leche, sueros, queso cuajada, queso crema, queso mascarpone, queso doble crema, queso mozzarella, queso Philadelphia, queso azul, queso parmesano, crema de leche, comida cocida, papas pardas, papas, pastusas, papas amarilla,, yuca, jengibre, ajo, cebolla puerro, cebolla cabezona, cebolla larga, zanahorias, apio, pimentones, tomates chontos, berenjena, tomates cherrys, tomates cherrys amarillos, tomates cherrys zebra, brotes, filete de pez, langostinos, camarón tigre, pulpo, anillos de calamar, lechuga crespas, albahaca, albahaca genovesa, tomillo, orégano, perejil, perejil crespo, cilantro, rúgela, manzanas, mangos, fresas, moras, achiote, champiñones, champiñones portobello, naranjas, naranjas tángalo, limón Tahití, limones naranjo, maracuyá, piñas, arándanos, frambuesa, jugos, salsas, tortillas, tocineta ahumada en láminas, tocineta entera, tocino carnudo, jamón serrano, jamón york, chorizo ahumado, lomo viche, pechugas de pollo, filete de corvina, huesos de pollo, huesos de res, fondos, rábanos, bananos, plátanos maduros, plátanos verdes, batatas, espinaca. Habichuela, papas fritas, baguette, pan de molde tajado, hojas de plátano, ají pique, ají rocoto, ají amarillo, chile

jalapeño, huevos, kiwis cerezas, uchuva, leche condensada, yogurt tapioca, leche de coco destapada. (recetas nestle, 2022)

2.3.2 Alimentos no perecederos más comunes:

Atún enlatado, Macarela enlatada, frijol, garbanzos, garbanzos, sopas, espagueti, fettuccini, macarrones, vermicelli, aceitunas negras, aceitunas, tomates secos, espárragos, enlatadas, verduras deshidratadas, sal marina, sal rosada, sal gruesa, sal refinada, pimienta negra, pimienta gruesa, pimienta de olor, azúcar glass, azúcar morena, azúcar blanca, café en grano, café hidrosoluble, café instantáneo, leche en polvo, harina, polvo de hornear, algunos alimentos en conserva como mermeladas, miel, vino tinto, vino blanco, cerveza, triple sec, brandy, vodka, aguardiente, ron, gelatina sin sabor, especias, pepinillos, galletas, vinagre, aceite, encurtidos. (recetas nestle, 2022)

2.4 Tipos de microorganismos en los alimentos:

2.4.1 Microorganismos benéficas:

Bacterias lácticas:

Son un grupo de bacterias Gram positiva, cuya principal producción es la creación del ácido láctico a partir de los carbohidratos, esta bacteria es considerada como una de las más abundante en la naturaleza y gracias a la capacidad de crecer en distintos ambientes es considerada una bacteria la cual se encuentra bien protegida, dentro de las bacterias lácticas existe un grupo el cual es considerado como el más importante siendo el grupo de la lactobacilos este grupo es considerada un heterogéneo,

una de sus características más importantes es que este tipo de bacterias pueden proliferar sin necesidad de la presencia de oxígeno así que estas bacterias pueden crecer en un ambiente lleno de humos, concentraciones de sal y también cuenta con la capacidad de aguantar pH altamente bajos, es por eso que a veces en alimentos al vacío o curados es más beneficioso por ejemplo en carnes al vacío o carnes curadas, las bacterias que son dominantes serían la lactobacilos sp, la leuconostoc sp y la carnibacterium sp.

Pero no todo es color de rosas para estás tipo de bacterias, ya que lo mismo que ayuda a la proliferación el cual sería los carbohidratos del mismo alimento puede llegar a afectar su proliferación y también el crecimiento de ácidos orgánicos en los alimentos hace que el pH del alimento disminuya y estos serían las principales causas de la eliminación de estas bacterias, Las olivas también son fermentadas con bacterias productoras de ácido láctico, entre las que se incluyen *Lactobacillus brevis*, *Lactobacillus plantarum* y *Leuconostoc*. (consumer, 2017)

Probióticos:

Son algunos microorganismos encontrados en algunos alimentos opuestos ahí para cambiar las propiedades organolépticas y obtener un nuevo producto estos microorganismos se pueden encontrar como bacterias o levaduras las cuales van a beneficiar al alimento y al consumidor en su salud, estos productos se pueden encontrar de forma natural o pueden ser introducidos al momento de generar una preparación, también son comercializados como suplementos dietético, los probióticos afectan principalmente al sistema digestivo cuando llegan el tracto digestivo pueden afectar el microbioma intestinal el cual esta principalmente formado por bacterias que viven

principalmente en el intestino grueso, si consumes probióticos t ayudan a proteger el aparato digestivo, entere los probióticos más comunes podemos encontrar lactobacilos, bifidobacterias, saccharomyces, estreptococos, enterococos, escherichia y bacilos.

(consumer, 2017)

Hongos:

Algunos hongos son utilizados en la creación de alimentos sean quesos como lo podrían ser quesos azules como el Roquefort, gorgonzola, o Stilton entre otros ya que para la creación de este queso se les introduce una sepa de espora llamada Penicillium roqueforti y estos quesos no son los únicos afectados por los hongos ya que en el caso del Brie y el Camembert estos empiezan a desarrollarse en la superficie de estos productos y los quesos no son el único aliento que usa hongos también para la fermentación de la salsa de soja se utiliza una sepa especial llamada Aspergillus la cual se encarga en la producción de ácido cítrico y ácido glucónico, otra de las sepas mas importantes que se utiliza ya se en productos como el pan, la cerveza y el vino es la sepa llamada accharomyces cervisiae la cual se encarga de convertir el azúcar encontrada en los mostos en alcohol y dióxido de carbono lo que genera burbujas en la cerveza

(consumer, 2017)

2.4.2 Microorganismos dañinos:

Salmonella SPP:

Es un bacilo Gram negativo, pertenece a la familia Enterobacteriácea tribu salmonella que en la actualidad se reconocen dos especies:

Salmonella entérica, la cual cuenta con subespecies siendo I, II, IIIa, IIIb, IV, y VI, y la segunda especie seria la Salmonella bongori, con la subespecie V, dentro de estos existen más de 2500 serotipos y se clasifican en según el antígeno con el cual se relacione ya sea con el antígeno flagelar H o el antígeno somático O.

La Salmonella tiene un gran impacto en la sociedad y en la salud pública, datos epidemiológicos indican que la gastroenteritis y la fiebre tifoidea se encuentra distribuida a nivel mundial y no importa si es un país desarrollado o subdesarrollado, las salmonelas que son consideradas no tifoideas principalmente se caracterizan por ser serotipos de la salmonella entérica y sus subespecies, son las principales relacionadas con la gastroenteritis de origen alimentario en alguno de los principales alimentos en el cual podemos encontrar este tipo de salmonella serian, la carne de pollo, carne de pavo, huevos, carne de cerdo, Jamón de cerdo, carne roja cruda, incluso en algunas frutas e encurtidos. En la actualidad empieza a crecer (cdc, s.f.) (scielo, 2016)

Escherichia Coli:

Es un bacilo Gram negativo, anaeróbico facultativo el cual se habita se encuentra en el intestino de los animales de sangre caliente es por eso que esta bacteria es utilizada como un indicador para detectar posibles contaminaciones gracias a los residuos fecales y también para detectar posibles patógenos descubiertos en el agua y alimentos ya que este tipo de bacteria es muy común ser encontrada en las heces de los humanos y animales.

Esta bacteria se encuentra y afecta principalmente el tracto intestinal hay algunos estudios que demuestran que algunas cepas de las bacterias producen diarrea y otro tipo de enfermedades extra intestinales en humanos, este grupo de E. coli se suelen encontrar en varios productos ya sean cárnicos, lácteos, agua, pescados, hielos, algunas

bebidas, mariscos, legumbres, productos frescos, el contacto de los alimentos, entre otros.

Esta bacteria se encuentra principalmente en las heces de animales de corral, campo y crianza, es transmitida hacia el humano por el medio del consumo de animales bovinos, porcinos, aves, peces, entre otras, también se puede transmitir en la leche que no es pasteurizada, bebidas contaminadas ya sea por usar agua no destilada o contaminada o la incorporación de hielos hechos con agua contaminada, frutas y vegetales frescos y a través del contacto, ya sea persona a persona o persona a alimento. (cdc, s.f.) (scielo, 2016)

Listeria monocytogenes:

La listeria se compone de 16 especies, dentro de estas sobresalen la *Listeria monocytogenes* la cual se considera patógena para los seres humanos y los animales, el cual es un bacilo Gram positivo que es patógeno facultativo intracelular no formador de esporas, este tiene la capacidad de crecer en pH bajos como lo sería en un rango de 4.4 y a concentraciones de sal hasta del 14%, es una bacteria psicotrópica la cual crece a una temperatura de entre 1 a 45 °C es por eso que los alimentos refrigerados es un excelente ambiente para la proliferación de este microorganismo patógeno, gracias a su capacidad de proliferar en un ambiente común da pie a que llegue a afectar plantas de procesamiento de alimentos gracias a que se encuentra libremente en el ambiente y su capacidad de proliferar es muy grande y rápido lo cual puede llegar a afectar por semanas, meses o incluso años, también gracias a las biopelículas ayuda a proteger esta bacteria de desinfectantes lo cual ayuda a su supervivencia y proliferación en las superficies ya sea alimentos o herramientas por eso que esta bacteria es un conductor

entre las enfermedades y el humanos gracias a la contaminación cruzada, la mortalidad de que es causada por la listeria es de alrededor del 20 o 30 % en grupos vulnerables.

Se transmite principalmente a los humanos por medio de los alimentos contaminados como lo serían lácteos, verduras frescas, frutas frescas, mariscos, peces, productos listos para el consumo, carne de res, cerdo y pollo. (cdc, s.f.) (scielo, 2016)

Vibrio SPP:

Son bacterias Gram negativas cuya forma morfológica celular es clasificada como bacilos cortos el cual tiende a ser curva llegando a parecer en ocasiones a una coma, hace parte del grupo gamma de las proteobacterias su morfología, este microorganismo es encontrado principalmente en un ambiente acuático gracias a su capacidad de acoplarse a los factores físico químicos de estos terrenos, existen más de 100 especies Vibrio pero solo tres de estas especies son asociadas con casos de gastroenteritis la especie más frecuente sería las Vibrio parahaemolyticus, otra de los principales Vibrio que afecta la gastroenteritis sería la Vibrio cholerae la cual causa epidemias de cólera mientras que los serogrupos restantes pueden causar diarrea esporádica y por último la otra especie sería la Vibrio vulnificus la cual puede causar fascitis necrotizante y sepsis por el consumo de mariscos crudos o pocos cocidos y gracias a esto obtiene una tasa de mortalidad mayor al 50%, principalmente estas bacterias se encuentran en productos de origen marino pescados, ostras, mejillones, camarones y almejas. (cdc, s.f.) (scielo, 2016)

Aeromonas SPP:

Está conformado por bacilos Gram negativos anaeróbicos facultativos y no esporulados que es distribuidos en diversos ambientes en su mayor parte acuáticos, es una bacteria que principalmente causa gastroenteritis en seres humanos también se puede presentar infecciones en heridas, septicemia, abscesos en el hígado e infecciones respiratorias, las principales fuentes de contaminación son el agua, vegetales, comida proveniente del mar y alguna que otra comida de origen animal. (cdc, s.f.) (scielo, 2016)

3. Etiquetado y rotulado:

Es toda información descriptiva que se puede presentar como una inscripción o imagen ya sea material descriptivo o de manera gráfica que se encuentre plasmada en el producto ya sea de manera escrita, marcado, adherido al empaque del alimento, en el cual podemos encontrar información característica de los alimentos que sirve como información dirigida a los consumidores (minsalud, 2019)

3.1 Función y objetivo del etiquetado:

Sirve como información que va dirigida al consumidor sobre las características particulares que se presentan en los alimentos esta información puede ser la manipulación, como conservar el producto, información nutricional, y el contenido del producto (minsalud, 2019)

Principales características que contiene:

- Nombre de alimento
- Lista de ingredientes

- Contenido neto
- Introducciones para la conservación
- Lote
- Registro sanitario
- Fecha de vencimiento
- Nombre y dirección del fabricante o envasado
- Introducciones del uso
- Fecha de fabricación
- País de origen
- Número y fecha de resolución y nombre del Servicio de Salud que autoriza al establecimiento que elabora (o envasa, o que importa) el producto
- Ingredientes y aditivos
- Información nutricional
(minsalud, 2013)

3.2 Diferentes etiquetados:

- **Etiqueta sobre película de plástico:**

El material que se utiliza en este tipo de etiquetados es una película plástica puede variar entre distintos estilos ya sea blanca, transparente, holográfica o metalizada, también se puede encontrar en poliéster, PVC, Polietileno este tipo de etiquetas busca la impresión de imágenes y textos en alta resolución con diseños y cortes únicos este tipo de etiquetas son la mejor opción cuando se trata de un producto de mayor vida útil.

- **Etiquetas con laminado brillantes o transparente:**

Este tipo de laminado es una película transparente de polipropileno biorientado el cual hace que sea muy resistente a la luz ultravioleta, resistente a sustancias de limpieza o químicas. Su función principal es la conservación del contenido plasmado en la etiqueta y darle un acabado brillante aparte de darle un toque elegante.

- **Etiquetas sobre papel especial:**

Este tipo de etiquetado usa un papel especial el cual se llama propalcote el cual es un papel con textura el cual se encuentra recubierto por una o varias capas que le dan un toque brillante por la parte inferior tiene una capa de adhesivo el cual permite adherir a la superficie del objeto al cual se le va a incorporar se utiliza principalmente para dejar un mensaje o una imagen clara frente a los consumidores o las personas que lo manipulen

- **Etiqueta en poliéster y etiquetas en polietileno destructible:**

La etiqueta compuesta de poliéster en el cual se utilizan colores blancos, negros, plata brillante o mate, principalmente estos se utilizan para la colocación de códigos de barra, por otro lado, las etiquetas de polietileno destructibles se caracterizan por el desprendimiento de parte de esta etiqueta dejando letras códigos o advertencias en algunos casos se deja la palabra VOID que significa que el producto a sufrido una mala manipulación estos este tipo de etiqueta se utiliza como sellos para alimentos productos farmacéuticos, productos electrónicos, garantía, etiquetado y seguridad y por último el cumplimiento de la ley.

- **Etiquetas en papel couché:**

Gracias a la resistencia y a la durabilidad de este producto frente a la luz ultravioleta y los climas lluviosos este tipo de papel es utilizado también a que el precio a comparación de otros es mucho más barato se utiliza en algunos etiquetados de algunos alimentos o incluso en carteles.

3.3 Principios generales del rotulado en la industria:

- Se utiliza principalmente vocabularios, signos o imágenes lo que se debe evitar siempre es que dicha información debe ser verídica y corroborada evitando que esta información llegue a ser errónea e incorrecta, incluso llegando a ser insuficiente o se llegue a tener muy poca información se debe informar de una manera correcta y sincera consumidor sobre la composición del producto, procedencia y origen del producto, tipo, calidad ofrecida, cantidad (peso Neto, Tara, Bruto), duración del producto, rendimiento del producto y Uso correcto del producto.
- No incluir aditivos o efectos que cambien la veracidad de las propiedades o la inclusión de atributos, propiedades, efectos o beneficios que los alimentos no contengan o no pueda ser corroborado.
- Se destaca la presencia de ciertas características ya sea que el producto presente o en el proceso que sufre la llega a perder como sería el caso de las propiedades intrínsecos del alimento.
- Debe sobresalir la presencia de componentes que se agregan a los alimentos, este producto agregado hace que cambien o altere frente a otros productos del mismo origen o del mismo tipo.

- Si el producto presenta algún tipo de beneficio o de origen farmacéutico y debe especificar el contenido de este y se debe colocar la dosis exacta que se debe consumir sin llegar a dar una falsa información y dejando claro que no es recomendable el consumo de en exceso de este.
(minsalud, 2013)

3.4 Rotulado en la cocina:

Las principales características que debe tener son:

- Nombre del producto
- Fecha de elaboración o apertura
- Nombre del elaborador
- Vida útil
- Firma del elaborador
- Instrucciones de preparación (Incluir las posibles alergias que puede dar)
(Daishi, s.f.)

Ventajas y beneficios del etiquetado:

Seguridad al momento de almacenar y volver a usar un producto:

Gracias a que hacemos este proceso se llega a disminuir la contaminación de los productos y prevenir enfermedades de los alimentos además gracias colocar las etiquetas es mucho más fácil encontrar el producto una vez se vuelve a utilizar también ayuda a tener un registro de la fecha de elaboración o almacenamiento y la caducidad
(Daishi, s.f.)

Disminución de costes:

Gracias a llevar el registro de la fecha de caducidad de los alimentos se logra reducir los desperdicios dentro de las cocinas ya que se utiliza materia prima que aún tiene vida útil y se puede utilizar en otras preparaciones. (Daishi, s.f.)

Optimización en el inventario:

Gracias al etiquetado se facilita el almacenamiento con la creación de un sistema en el cual se van a clasificar las materias primas utilizadas y es así como se hace de fácil acceso. (Daishi, s.f.)

4 Recepción de alimentos e higiene básica (BPM)**4.1 Que son BPM y para qué sirven:**

Es un método de trabajo que es utilizado por grandes empresas y es responsable de visibilidad, técnicas de diseño, representación, análisis y control de los procesos productivos de negocios y es el proceso de mejora la reproductividad y combina la tecnología, información y métodos, para lograr una colaboración entre empresarios y personal técnico para facilitar procesos de negocio eficientes, ágiles y transparentes. BPM incluye personas, sistemas, funciones, empresas, clientes, proveedores y socios comerciales. (intedy, s.f.) (GONZÁLEZ CASTRO, s.f.)

4.1.1 Como aplicar de buena manera las buenas prácticas de manufactura:

Como aplicar de buena manera las buenas prácticas de manufactura un principio básico del transporte de las materias primas hasta una práctica general de higiene como el lavado de manos, y también evitando la contaminación cruzada durante la

manipulación, preparación, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte y distribución.

que son alimentos destinados al consumo humano y así mismo se garantiza que el producto fue fabricado en condiciones sanitarias adecuadas Se minimizan los riesgos contaminantes a la producción.

Por lo cual cada negocio de alimentos debe cumplir con las BPM ya que a la variedad de productos tienen consecuencias en la salud del consumidor, en ese entonces sus productos y servicios, deben tener una muy buena calidad e inocuidad. (intedya, s.f.)
(GONZÁLEZ CASTRO, s.f.)

4.1.2 Requisitos sanitarios para los manipuladores de alimentos:

Todo manipulador de alimentos para desarrollar sus funciones debe recibir capacitación básica en materia de higiene de los alimentos y cursar otras capacitaciones de acuerdo con la periodicidad establecida por las autoridades sanitarias en las normas legales vigentes.

Todo manipulador de alimentos se debe practicar exámenes médicos especiales: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel antes de su ingreso a los Laboratorios de Alimentos de la Corporación Universitaria de Comfacauca “Unicomfacauca” y de acuerdo con las normas legales vigentes.

Los manipuladores de alimentos no podrán desempeñar sus funciones en el evento de presentar infecciones dérmicas, lesiones tales como heridas y quemaduras, infecciones gastrointestinales, respiratorias u otras susceptibles de contaminar el alimento durante su manipulación.

- Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos de higiene personal:

- Los manipuladores se deben lavar las manos y los antebrazos, cuantas veces sea necesario, antes de iniciar las labores, cuando cambie de actividad o, después de utilizar el servicio sanitario.
- El lavado de las manos y antebrazos se debe efectuar con agua y jabón antibacterial u otra sustancia, que cumpla la misma función de acuerdo con las normas legales vigentes.
- El secado de las manos debe realizarse por métodos higiénicos, empleando para esto toallas desechables.
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte
- Cabello limpio, recogido y cubierto por gorro.
- Uso de ropa de trabajo limpia (uniforme, delantal), botas o zapatos cerrados adelante.

No usarán accesorios (aretes, pulseras, anillos, piercing visible) u otros objetos personales que constituyan riesgos de contaminación para el alimento.

Los manipuladores no utilizarán durante sus labores sustancias que puedan afectar a los alimentos, transfiriéndoles olores o sabores extraños, tales como: perfumes, cremas y maquillaje.

Los medios de protección utilizados por los manipuladores se deben mantener en condiciones tales que no constituyan riesgos de contaminación ni para los alimentos ni para ellos mismos. (MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL , 2013)

4.1.2 requisitos sanitarios para la manipulación de los alimentos:

- La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos.

- Durante el proceso de manipulación de los alimentos se debe hacer de forma higiénica, usando protocolos sencillos para no contaminar y empleando utensilios limpios y desinfectados.
- Todas las operaciones de recepción de materia prima se deben realizar en un tiempo que evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microorganismos.
- Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental.
- Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no estar envasado. para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero.
- Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos. (MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL , 2013)

4.2.Recepción y almacenamiento:

4.2.1. Descripción del proceso de recepción de carnes de res cerdo y pollo.

- Antes de comenzar las operaciones de recepción de materia prima, los Asistentes de Laboratorio deben tener la indumentaria adecuada y limpiar e higienizar muy bien los equipos y utensilios, para controlar la contaminación por microorganismos a niveles aceptables.

- Las materias primas deben ser de la mejor calidad. Las carnes empleadas deben provenir de plantas de sacrificio autorizadas por las entidades correspondientes. En el momento de la recepción se verifica mediante la inspección visual para establecer si la apariencia, olor y color de las carnes son normales y para detectar la presencia de materiales extraños, tejidos desgarrados y otros defectos o anormalidades; condiciones higiénicas del transporte deben ser adecuadas y que no se hayan transportado con productos incompatibles.
- En el momento de la recepción el Asistente de Laboratorios deben contar con los elementos de protección y tener los instrumentos necesarios, además utensilios previamente higienizados para determinar el estado en que llegan las materias primas.
- La temperatura de las carnes al llegar al laboratorio de alimentos debe ser a temperatura de refrigeración debe ser menor o igual a 4°C.
- Después de verificar el estado de la materia prima, el personal encargado decide o no la aceptación de las misma. La materia prima se devuelve al proveedor indicando el porqué de la devolución. Así mismo se llena el formato de devolución.
- Pesar la materia prima, registrar y corroborar pesos y productos con el pedido y factura de compra.
- El Asistente de Laboratorio debe llevar un registro donde se hace constar la procedencia, la temperatura de recepción y el peso de cada materia prima.
- Se adecua la materia prima eliminando residuos de hueso, cartílago y exceso de grasa. Las carnes se empaacan al vacío, se rotulan para las clases pertinentes y se guardan en refrigeración o congelación según programación de las clases prácticas.

- En el momento de almacenar se debe separar las carnes según su especie: carne vacuna, pollo o cerdo.
- Se debe almacenar por separado y en empaques adecuados de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos. (MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL , 2013)

4.2.2 Descripción del proceso de recepción de pescados y mariscos.

- Debido a que los pescados y mariscos son altamente perecederos, se debe conservar en hielo o por congelación desde el mismo momento de la captura, en el transporte hasta el establecimiento y antes de la preparación.
- Desde el ingreso a los Laboratorios de Alimentos, se debe verificar las condiciones de transporte y de temperatura de llegada de los productos, así como la evaluación para identificar las características de color, textura, color del producto y el correcto eviscerado.
- El pescado debe llegar a una temperatura cercana a los ceros grados si es refrigerado, o menos de -18°C si es congelado.
- Los mariscos de deben recibir a una temperatura de -18°C . Si están precocidos y/o salados se pueden mantener refrigerados.
- Todas las superficies del equipo y utensilios empleados en las zonas donde se manipula el pescado y los mariscos, deben ser de material no tóxico, de fácil limpieza, lisas e impermeables y hallarse en buen estado (sin fisuras ni hendiduras), de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de baba, sangre, escamas y vísceras de pescado evitando el riesgo de contaminación microbiana.

- Los pescados y mariscos deben mantenerse congelados (a temperatura inferior a -18 °C) hasta 3 meses, (a temperatura inferior a -40 °C) hasta 12 meses o refrigerado máximo 1 día.
- Se debe reducir al mínimo la acumulación de desechos sólidos, semisólidos o líquidos para impedir la contaminación del pescado.
- Los recipientes y equipos empleados en el almacenamiento dispondrán de un drenaje apropiado; no se debe permitir que las aguas de drenaje contaminen el pescado.
- El pescado se debe almacenar de manera que se eviten daños a causa del apilamiento o llenado excesivos en la unidad de frío. (MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL , 2013)

4.2.3 Descripción del proceso de recepción de verduras, frutas y hortalizas.

- Se debe realizar una evaluación visual, para establecer si la apariencia, olor y color de las frutas son normales y para detectar la presencia de materiales extraños y otros defectos o anomalías.
- Al recibir las frutas y hortalizas se debe verificar que no tengan magulladuras, que estén libres de impurezas como tierra, insectos, entre otros.
- Las materias primas se pesan, se registran los datos y se corroboran con la lista de pedido para control de inventario, además de que este todo lo necesario para el alistamiento de los productos para las prácticas en los laboratorios de alimentos.
- Frutas, verduras y hortalizas que no cumplan con las características según criterios de Docentes y de las fichas técnicas establecidas, serán objeto de devolución, informando al proveedor del por qué y registrando la devolución en el respectivo formato.

- Las frutas y hortalizas se deben lavar, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas, que si se ingieren pueden ser nocivos para la salud.
- Se debe realizar la limpieza húmeda o en seco según la naturaleza del producto.
- Los recipientes en los cuales se trasladen las hortalizas deben estar limpios y estar previamente desinfectados.
- Se deben desinfectar adecuadamente las hortalizas que no requieran procesos de cocción y se consuman en estado fresco.
- Las frutas y hortalizas frescas, se deben almacenar por separado de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez, en empaques que faciliten su aireación. (MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL , 2013)

4.2.4 Descripción del proceso de recepción de productos lácteos y sus derivados.

- En la recepción de los lácteos se debe verificar marca, fabricante, ingredientes, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y las condiciones que el fabricante nos da.
- La recepción de los productos se realiza conforme a las especificaciones de rotulado.
- Se verifica que los productos estén acorde a la orden de pedido y facturas de compra, según requisitos de los Docentes y de las fichas técnicas establecidas, además de sus registros para control de inventario.
- Los lácteos deben ser almacenados de acuerdo con las condiciones de rotulado y su rotación debe hacerse según el sistema P.E.P.S
- Productos lácteos y derivados que no cumplan con las características según criterios de Docentes y de las fichas técnicas establecidas, serán objeto de

devolución, informando al proveedor del por qué y registrando la devolución en el respectivo formato.

- Los quesos frescos se deben almacenar por separado y empaques adecuados, de tal forma que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos. (MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL , 2013)

4.2.5 Para la recepción de huevos se debe tener en cuenta:

- Los huevos no se encuentren fisurados, ni rotos; limpios, ausencias de plumas, sangre y excremento, con cascara lisa y color uniforme.
- Los productos deben llegar en la cantidad y especificaciones de la orden de pedido, verificar con la factura y almacenar en un sitio adecuado y aireado. (MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL , 2013)

5 Marco de referencia:

5.1 Parámetros para rellenar los formatos de recepción y almacenamiento:

5.1.1 Criterio de aceptación:

5.1.1.1 Carnes bovinas:

- Temperatura de recepción de 0 °C a 4 °C
- Conservar la cadena de frio
- Acondicionar de inmediato

5.1.1.2 Carnes porcinas:

- Temperatura de recepción de 0 °C a 4 °C
- Conservar la cadena de frio

- Acondicionar de inmediato

5.1.1.3 Carnes de aves:

- Debe traer abundante carne
- La piel no debe tener perforaciones o golpes o restos de plumas
- Sin vísceras
- Debe evitarse tener huesos en el interior
- Debe tener un color uniforme que esté libre de algún tipo de manchas
- Debe ser de una consistencia firme al tacto
- Evitar olores fétidos o que se relacionen con el olor a químicos
- Si el pollo viene empaquetado debe traer lo siguiente:
 - Fecha de vencimiento y empaquetado
 - Leyenda de manténgase refrigerado o congelado

5.1.1.4 Pescados:

- Piel de color vivo y sin decoloración
- Mucosidad cutánea acuosa
- Ojos vidriosos, salidos y con pupila negra brillante
- Agallas de color rojo vivo y brillante, sin mucosidad
- Carne firme de un color translucido, la carne debe tener cierta elasticidad y debe contar con una superficie lisa
- Olor a mar y algas marinas

5.1.1.5 Mariscos:

- Caparazón rojo o anaranjado brillante
- Olor suave que es característicos de los crustáceos
- Ojos negros, brillantes y firmes
- Carnes e color translucido

5.1.1.6 Frutas y verduras:

- Consistencia firme
- Sin presencia de manchas, golpes o cortes
- Olores característicos de los alimentos
- Alimentos frescos, cortados bien almacenados y empaquetado limpio, procesados en el caso de los perecederos
- Alimentos secos, empaquetado limpio y buenas condiciones en caso de ser semi perecederos
- No presentar señales de infestación
- No presentar plagas
- Temperatura no mayor a 5 si es un alimento que se conserva en refrigeración

5.1.1.7 Enlatados

- Lata o envase y sello en buenas condiciones
- Buen aspecto físico libre de golpes o abolladuras
- Evitar las temperaturas extremas

5.1.1.8 Leche:

- Temperatura de llegada entre 0 °C a 2 o 4 °C
- Empaque limpio
- El empaque debe presentar:
 - Lote
 - Fecha e vencimiento fija en el empaque y visible
 - Registro sanitario

5.1.1.9 Quesos:

- Elaborados con leche fresca y pasteurizada

- Color blanco brillante uniforme olor, y sabor característico de un producto fresco
- Una consistencia firme y estable que se corta al contacto
- Rotulado, fecha de empaquetado, fecha de vencimiento, normas sanitarias, contenido nutricional, peso y cantidad

5.1.1.10 Huevos:

- Limpios, cascara entera y lisa, frescos
- 1,5 kilos peso de un cartón de 30 huevos tipo B
- 1,8 kilos peso de un cartón de 30 huevos tipo A
- Un buen empaquetado libre de rotos
- Libre de contaminantes como plumas. Arena, virutas, humedad entre otros

5.1.2 Condición de rechazo:

5.1.2.1 Carnes bovinas:

- Color oscuro tirando a marrón en ocasiones verde
- Olor rancio o desagradable
- Superficie del producto viscoso
- Temperaturas mayores a 4 °C ósea temperaturas calientes
- Mayor contenido graso al normal en el corte
- Corte de calidad a la que se solicita
- Peso inferior al solicitado
- Exceso de hueso o cartílago en la pieza
- Presencia de tumores en la pieza

5.1.2.2 Carnes porcinas:

- Color oscuro tirando a marrón en ocasiones verde

- Olor rancio o desagradable
- Superficie del producto viscoso
- Temperaturas mayores a 4 °C ósea temperaturas calientes
- Mayor contenido graso al normal en el corte
- Corte de calidad a la que se solicita
- Peso inferior al solicitado
- Exceso de hueso o cartílago en la pieza
- Presencia de tumores en la pieza

5.1.2.3 Carnes de aves:

- Manchas moradas o la presencia de coloración debajo de las alas y alrededor del ano
- Que no presente empaquetado y sin fecha de vencimiento
- Superficie babosa
- Mal olor y vísceras

5.1.2.4 Pescados

- La presencia de colores opacos y con falta de brillo
- Mucosidad cutánea y en las agallas de color amarilla o grisácea en el caso de la piel en las agallas presencia de mucosidad lechosa
- Ojos hundidos, grises, lechosos
- Carne flácida y de coloración opaca y con textura rugosa
- Olor a amonio esto depende del tipo del pescado

5.1.2.5 Mariscos:

- Caparazón de colores apagados o descoloridos, grisáceos y la presencia de coloraciones negras
- Fuerte olor amoniacal

- Ojos grisáceos
- Color opaco en la carne, con manchas amarillentas, se nota una leve deshidratación

5.1.2.6 Frutas y verduras:

- Temperaturas mayores a 5 °C en los alimentos que se les corresponda refrigeración
- Alimentos germinados o un proceso de descomposición
- La presencia de golpes o cortes mal elaborados
- En el caso de los productos secos que se encuentren en presencia de líquido o tengan una humedad muy alta
- Mal olor
- Presencia de plagas
- Presencia de infestaciones

5.1.2.7 Enlatados:

- Que presente un inflado anormal en las latas
- Sellos defectuosos o rotos
- Que presente oxidación
- Que presente golpes y abolladuras
- Falta de etiqueta o erróneo contenido
- Productos pasados de la fecha de vencimiento
- Que los productos hallan sido expuestos a temperaturas extremas

5.1.2.8 Leche

- Altas temperatura
- Empaque sin rotulado visible, alterado, borrado, fecha de vencimiento pasada

- Sin registro sanitario
- Leche sucia, con impurezas o partículas extrañas
- Contenido menor al especificado

5.1.2.9 Quesos

- No contiene información del producto
- Olo y sabor a vinagre
- Textura arenosa y babosa
- Empaquetado roto
- Peso inferior al indicado
- Contaminado con partículas como tierra u otros

5.1.2.10 Huevos:

- Cascara sucia, rota o pegada al empaque
- Olor desagradable
- Color inferior al recomendado

(rua, s.f.) (Samuel, 2013)

5.2 Maduración en los alimentos:

Madurez de cosecha:

En ocasiones basta con un simple examen de las propiedades organolépticas ya que en esta maduración puede presentar algunos pigmentos, cambio de color a unos más opacos, aumentar los sólidos solubles y pérdida de firmeza.

Que se necesita para controlar la madurez:

Se debe tener en cuenta el contenido de azúcar que se encuentra en la pulpa de las frutas, aunque esto se debe tener en cuenta al momento de la plantación y cosecha

El refractómetro: con este instrumento podemos medir el índice de refracción de líquido y sólidos translucidos con esto nos permite encontrar sustancias para comprobar si está bajo control, también verificamos el grado de pureza y que se presenta en él y ayuda a medir el porcentaje de soluto de disuelto, este utensilio se puede encontrar en una versión portátil o en una versión más grande que es la versión ocular las dos son igual de precisas y efectivas

Calibradores: Estos sirven para medir la circunferencia y diámetros para comprobar la calidad de productos y las exigencias alimentarias

Termómetros: Sirve para controlar la temperatura de los alimentos

Penetrómetro: Sirve para determinar la dureza de la fruta, ayuda durante la recolección y al momento de refrigerar los productos para llevar un control de la maduración.

Criterios de calidad en la carne:**Identificación visual:**

Esta se basa en el color, veteado y capacidad de retención de agua. Se debe tener en cuenta que el color de la carne se ve influenciada por la edad del animal del cual se le saca la parte, también se ve influenciado por su especie, sexo,

alimentación y el ejercicio al cual se le somete, el principal encargado de la coloración es la mioglobina cuando se mezcla con oxígeno que es lo que pasa al exterior de la carne se convierte en oximioglobina este se encarga de darle un tono brillante a la carne este solo se presenta en el exterior ya que en el centro de la carne no hay presencia de oxígeno y esto la transforma en desoxiomoglobina lo cual le da una tonalidad morada más fuerte, el pH también se encarga de una parte de la coloración aunque se asocia a las fibras y texturas que presentan en el musculo, también se debe presentar un veteado que es la impregnación de grasas en la pieza siempre debe ser de una tonalidad clara evitando el color amarillo, por último el (CRA) que es la cantidad de agua que absorbe el musculo este vendría siendo el nivel de jugosidad que se encuentra en la pieza entre mas (CRA) más jugosa será

Olor:

Se debe tener un olor normal sin ninguna alteración como olor seria pestilencia, rancio o extraño. Entre las especies no hay una diferencia tan abismal al momento de comparar los olores de una carne a otra también hay que tener en cuenta que si un animal es más viejo su olor será más fuerte que el de uno joven

Firmeza:

Se debe tener en cuenta que debe mantener una firmeza sin llegar a ser una roca y tampoco debe ceder tan fácil. Se debe mantener en un medio con una consistencia firme pero no dura y debe ceder a la presión, pero no estar blanda

Jugosidad:

Es la cantidad de agua retenida en el musculo, también se contempla la terneza que hace que sea más fácil de masticar principalmente la jugosidad consta de la cantidad de agua retenida y la cantidad de lípidos que se encuentran en el musculo (ciap, 2014) (ainia, s.f.) (ainia, s.f.)

Métodos para estimar la vida útil de los alimentos:

Oxitest:

Es una herramienta que se utiliza para conocer los niveles de oxidación de los alimentos con un alto contenido de grasas, cuando un alimento empieza a autooxidar los ácidos grasos empieza el deterioro y el acortamiento de la vida útil con este aparato podemos medir el tiempo que puede durar un producto eh ir monitoreando los cambios que sufre mediante minutos, horas, días o semanas. Cuando se consigue una estabilidad oxidativa nos permite da pie a l investigación de la resistencia del alimento frente a los agentes oxidantes lo cual empiezan a atacar a las grasas y acortando la vida útil de los productos gracias a este invento se puede calcular aproximadamente la vida útil de los alimentos y las mejores condiciones de almacenamiento.

Estudios acelerados de la vida útil:

En estos estudios se aceleran algunas condiciones como la temperatura, la exposición a la luz y al oxígeno para así comprobar que pasan con estos productos a lo largo del tiempo y así llegar a un estimado de vida útil lo que facilita su estudio y para determinar

cuál es la vida útil del producto esto reduce la descomposición o alteración del producto en condiciones de almacenamiento normales.

Método de supervivencia:

Este método en consiste en poner prueba ciertos productos con los consumidores obteniendo una respuesta a una encuesta en la cual se va a monitorear si el producto tiene buen aspecto, sabor, si lo volvería a comprar entrar otros para realizar estas encuestas se dan muestras una recién hecha y una muestra que ya tiene tiempo almacenada para comprobar la vida útil de los alimentos y ver la calidad del producto.

Índices de maduración del color según las normas NTC

...contenido de las normas (NTC 5210)

Algunas normas contemplan además tablas de color de acuerdo con el grado de maduración de la fruta

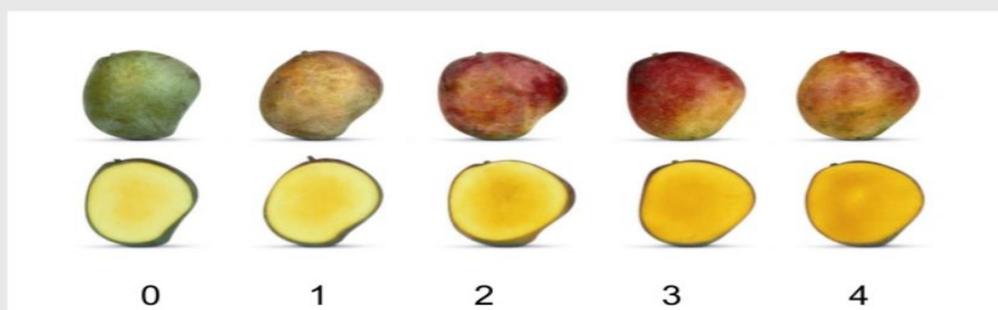


Figura 16. Tabla de color mango Irwin

Índices de madurez de la fruta NTC 4106



- COLOR 0: fruto de color amarillo verdoso con sus drupillas bien formadas.
 COLOR 1: fruto de color amarillo verdoso con algunas drupillas de color rosado.
 COLOR 2: se incrementa el área de color rosado.
 COLOR 3: el fruto es de color rojo claro.
 COLOR 4: el color rojo del fruto es más intenso.
 COLOR 5: fruto de color rojo intenso, con algunas drupillas de color morado
 COLOR 6: el fruto es de color morado oscuro.

6 Tabla de alimentos y formatos de recepción y almacenamiento de materia prima:

6.1 Tabla de alimentos:

En esta tabla podemos encontrar una hoja de vida resumida para tener en cuenta al momento de necesitar información se encuentran los productos más comunes que se utilizan dentro de los laboratorios, esta información será de utilidad si se necesita conservare un producto ya que explica el cómo hacerlo.

Producto	Clasificación	Lugar de conservación	Temperatura	Rango de vida	Observaciones	Perecedero, no perecedero
Acelgas	Hortaliza	Refrigeración	4 a 5 °C	De 5 a 7 días	Se puede guardar en una bolsa de plástico con agujeros	Perecedero
Ajo	Bulbo	Ambiente	36 °C	Puede llegar a durar 3 meses en refrigeración puede	Se debe dejar lo más seco posible y dejar en lugares secos	Perecedero

				llegar a durar 8 meses		
Agraz	Fruta	Refrigeración	0 °C a 2 °C	Puede llegar a durar hasta 21 días	Almacenamiento en cajas plásticas con perforaciones	
Aguacate Hass	Fruta	Ambiente / refrigeración	25 °C 0 °C a 4 °C	Los aguacates frescos tienden a durar de 1 a 2 días sin llegar a una sobre maduración pasado este tiempo sufre una sobre maduración	Se conserva al ambiente, pero su maduración es muy rápida es por eso que la refrigeramos para alentar el proceso, además como opción podría ser comprar los aguacates verdes y hacer su maduración dependiendo del tiempo de uso	Perecedero
Aguacate papelillo	Fruta	Ambiente / refrigeración	25 °C 0 °C a 4 °C	Los aguacates frescos tienden a durar de 1 a 2 días sin llegar a una sobre maduración pasado este tiempo sufre una sobre maduración	Se conserva al ambiente, pero su maduración es muy rápida es por eso que la refrigeramos para alentar el proceso, además como opción podría ser comprar los aguacates verdes y hacer su maduración dependiendo del tiempo de uso	Perecedero
Ahuyama o Calabaza		Ambiente / refrigeración	0 °C a 4 °C	De 1 a 3 meses incluso un año con un almacenamiento bueno De 5 a 7 días en nevera y al vacío en congelador incluso 3 meses	Se suelen almacenar a temperatura sin control y bien ventilado este producto se debe secar bien para conservar, una vez abierta se debe pelar y refrigerar	Perecedero
Apio	Vegetal	Ambiente	0 °C a 5 °C	Se conserva durante 2 o 3 días o incluso más de una semana	envuelto en papel húmedo con temperaturas que no superen los 5°C	Perecedero
Albahaca genovesa	Vegetal	Refrigeración	0 °C a 4 °C	De 3 a 4 días también se puede congelar las hojas de albahaca enteras, lávalas y sécalas después mételas en bolsas de plástico herméticas	Se puede dejar simplemente en refrigeración o lávalas y sécalas después mételas en bolsas de plástico herméticas e introdúcelas en el congelador. Cuando necesites usarlas, sácalas y deja que se vayan descongelando	Perecedero
Arracacha	Tubérculo	Ambiente, Refrigeración, Congelación	0 °C a 4 °C	Semanas, meses o incluso puede llegar a durar un año o dos	Se puede refrigerar sin empaque en el cajón de vegetales en la nevera o en una bolsa perforada, también se puede congelar después de la cocción para sopas o congelar cruda pelada y porcina, para sopas y purés.	Perecedero
Arveja	Leguminosas	refrigeración	0 °C a 4 °C	Tiende durar de 1 a 2 días frescas, aunque se puede usar hasta 1 semana	Conservar en un recipiente o una bolsa hermética se puede usar un papel absorbente para cubrirlos así eliminar el agua.	Perecedero
Batata	Tubérculo	Ambiente	12 °C a 15 °C	Si se mantiene a una temperatura	Conservar al ambiente con temperatura regulada fuera	Perecedero

				caliente evitando el frío puede llegar a durar de 6 a 10 meses, aunque después de los 6 meses pueden presentarse brotes en el producto	del alcance de la humedad y lejos de temperaturas frías	
Berenjena	Fruta	Refrigeración	0 °C a 4 °C	debe consumirse lo más pronto posible resiste poco más de diez días, ya que el fruto pronto desarrolla manchas pardas y empieza a amargar.	Su conservación debe ser en un lugar refrigerado evitando el agua y golpes en el producto	Perecedero
Brócoli	Verdura	Refrigeración	0 °C a 4 °C	Se almacenará en la nevera de tres a cinco días	Se recomienda envolverlo en una bolsa de plástico, después de eliminar la mayor cantidad de aire posible.	Perecedero
Cebolla Blanca	Verdura	Ambiente, refrigeración	25 °C a 32 °C 0 °C a 4 °C	De 10 a 14 días sin manipular una vez pelada o cortada y en refrigeración máximo 7 días	su almacenamiento debe ser al ambiente por su alto contenido de agua puede alargar su vida por mucho tiempo en lugar fresco lejos de humedad y el calor, después de procesada conservar en empaque al vacío	Perecedero
Cebolla morada	Verdura	Ambiente, refrigeración	25 °C a 32 °C 0 °C a 4 °C	De 10 a 14 días sin manipular una vez pelada o cortada y en refrigeración máximo 7 días	su almacenamiento debe ser al ambiente por su alto contenido de agua puede alargar su vida por mucho tiempo en lugar fresco lejos de humedad y el calor, después de procesada conservar en empaque al vacío	Perecedero
Cebolla puerro	Hortaliza	Ambiente. refrigeración	25 °C a 32 °C	De 1 a 2 semanas en lugares secos puede durar un poco mas	Refrigerar en una bolsa plástica con papel absorbente de cocina, bien seco por dentro, o sin bolsa en "el cajón de las verduras".	Perecedero
Calabacín amarillo	Hortaliza	Refrigerada	0 °C a 4 °C	Hasta 4 días mantiene su frescura, pero refrigerado dura hasta 1 semana	Libre de bolsa se refrigera, si esta porcionado procurar conservarlo bocabajo para que sus jugos no lo dañen en recipiente plástico y papel absorbente.	Perecedero
Calabacín verde	Hortaliza	Refrigerada	0 °C a 4 °C	Hasta 4 días mantiene su frescura, pero refrigerado dura hasta 1 semana	Libre de bolsa se refrigera, si esta porcionado procurar conservarlo bocabajo para que sus jugos no lo dañen en recipiente plástico y papel absorbente.	Perecedero
Champiñones	Hongo	Refrigerado	0 °C a 4 °C	De 7 a 10 días dependiendo del tiempo al ambiente	colocar los champiñones en cajas plásticas con papel absorbente sin lavarlos, y	Perecedero

				antes de la refrigeración	taparlos con el mismo papel, después de procesados se recomienda consumo inmediato.	
Coliflor	Verdura	Refrigeración	0 °C a 1 °C	Si se mantiene una humedad del 95% y a una temperatura de 1 °C puede llegar a durar mes y medio y si se conserva de forma normal hasta 2 semanas	Reservar en un recipiente el cual debe estar libre de agua, cubierto en papel absorbente evitando que el producto llegue a tener contacto con agua	Perecedero
Cilantro	Verdura	Refrigeración	0 °C a 4 °C	De 7 a 10 días	debe estar muy bien seco y limpio ubicándolo en un recipiente o táper con papel absorben y cubriéndolo con el mismo	Perecedero
Coco	Fruta	Ambiente, Refrigeración, congelación	0 °C a 4 °C	Se puede almacenar un coco entero, puedes mantenerlo a una temperatura ambiente por aproximadamente una semana, en el refrigerador por 2 o 3 semanas y en el congelador por 6 u 8 meses.	Se conserva sin ningún golpe en un lugar fresco y seco	Perecedero
Echalotes blancos	Verdura	Ambiente, Refrigeración	25 °C ambiente 2 °C a 3 °C refrigeración	se pueden almacenar durante al menos 6 meses en ambiente, después de procesados es recomendable empacar al vacío y refrigera usándolo lo más pronto posible	Se puede dejar al ambiente mientras no se manipule una vez cortado se debe empacar al vacío y refrigera	Perecedero
Espinaca	Verdura	Refrigeración	0 °C a 4 °C	Durabilidad 8 a 10 días aproximadamente	Retirar las hojas de los tallos y observar que estén en buen estado, almacenamos con papel absorbente en recipientes plásticos	Perecedero
Espárragos	Verdura	Refrigeración	0 °C a 2 °C	Si los conservamos a temperaturas entre 0 y 2°C su durabilidad podría llegar a los 15 días.	Es recomendable que sean consumidos una semana después de su recolección.	Perecedero
Frambuesas	Fruta	Refrigerado	0 °C a 4 °C	pueda mantenerse durante tres días, si está crudo. Congelado o en preparaciones como postres o salsas, tiende a durar más.	Lo ideal es almacenarlo en recipientes plásticos y refrigerarlo	Perecedero
Fresas	Fruta	Refrigeración	3 °C	Pueden durar de 3 a 4 días entre más	Almacenar en refrigeración en un recipiente de plástico	Perecedero

				rápido se consuma más frescas serán		
Guayaba	Fruta	Ambiente, Refrigeración	25 °C ambiente 0 °C a 3 °C refrigeración	Dura entre 3 o máximo 4 días	Cuando la fruta se encuentra en estado de maduración debe ser almacenada al ambiente, después debe ser introducida en bolsas plástica y refrigerada	Perecedero
Habichuela	Hortaliza	Refrigeración	0 °C a 3 °C	su duración depende de la frescura de la hortaliza se estima una duración de 8 a 10 días.	Reservar almacenar limpias, enteras y secas en recipientes de plástico con papel absorbente	Perecedero
Hierbabuena	Hortaliza	Refrigerado	5 °C	Puede durar hasta 10 días fresca pasado este tiempo empieza a mostrar deterioros	Se reserva en un recipiente de plástico cubiertas con papel absorbente	Perecedero
Jengibre	Tubérculo	Ambiente, refrigerado	25 °C ambiente 0 °C a 4 °C refrigeración	Hasta 3 semanas puede durar fresco	almacena entero y refrigerado en bolsa plástica con perforaciones o en bandejas para verduras cubiertas con vinipel	Perecedero
Lechuga crespa	Hortaliza	Refrigeración	0 °C a 4 °C	De 3 a 5 días se mantiene fresca	Se debe lavar bien la lechuga y se debe secar bien para eso se puede usar un envase centrifugador, se deja en un envase con papel absorbente	Perecedero
Lechuga morada	Hortaliza	Refrigeración	0 °C a 4 °C	De 3 a 5 días se mantiene fresca	Se debe lavar bien la lechuga y se debe secar bien para eso se puede usar un envase centrifugador, se deja en un envase con papel absorbente	Perecedero
Lechuga Batavia	Hortaliza	Refrigeración	0 °C a 4 °C	De 3 a 5 días se mantiene fresca	Se debe lavar bien la lechuga y se debe secar bien para eso se puede usar un envase centrifugador, se deja en un envase con papel absorbente	Perecedero
Lechuga romana	Hortaliza	Refrigeración	0 °C a 4 °C	De 3 a 5 días se mantiene fresca	Se debe lavar bien la lechuga y se debe secar bien para eso se puede usar un envase centrifugador, se deja en un envase con papel absorbente	Perecedero
Lima	Fruta	Ambiente, refrigeración	21 °C ambiente 4 °C refrigeración	Temperatura ambiente de 2 a 4 semanas Temperatura de 1 a 2 meses	Dejar en una superficie retirada de la humedad y seco	Perecedero
Limón mandarino	Fruta	Ambiente, refrigeración	21 °C ambiente 4 °C refrigeración	Temperatura ambiente de 2 a 4 semanas Temperatura de 1 a 2 meses	Dejar en una superficie retirada de la humedad y seco	Perecedero

Limón Tahití	Fruta	Ambiente, refrigeración	21 °C ambiente 4 °C refrigeración	Temperatura ambiente de 2 a 4 semanas Temperatura de 1 a 2 meses	Dejar en una superficie retirada de la humedad y seco	Perecedero
Maracuyá	Fruta	Refrigerada	0 °C a 4 °C	Puede durar hasta 4 semanas	Se debe dejar en una zona seca y retirada de la humedad una vez abierta se debe colocar la pulpa en una bolsa al vacío	Perecedero
Mazorca dulce	Carbohidratos	Ambiente	25 °C	Cocínala dentro de la primera semana. El maíz comenzará a deteriorarse después de unos cinco días a una semana.	Deja la mazorca de maíz con sus hojas. Las hojas ayudan a mantener la mazorca húmeda y fresca. Si pelas las hojas antes de guardarla, corres el riesgo de que el maíz se seque. Colócalos en una bolsa de plástico con cierre hermético. No laves el maíz antes de usarlo. Colócalos en una bolsa grande con cierre hermético y ciérrelo con la menor cantidad de aire posible.	Perecedero
Manzana roja	Fruta	Ambiente, Refrigeración	25 °C ambiente 0 °C a 1 °C refrigeración	Tiende a durar entre 1 un mes o 2 incluso con un buen almacenamiento puede llegar a durar 1 o 2 años	Se recomienda la conservación de la manzana a temperatura ambiente, aunque también puede hacerse en la nevera. Es aconsejable seleccionar aquellas subidas de color dentro de su variedad, duras y sin magulladuras.	Perecedero
Manzana verde	Fruta	Ambiente, Refrigeración	25 °C ambiente 0 °C a 1 °C refrigeración	Tiende a durar entre 1 un mes o 2 incluso con un buen almacenamiento puede llegar a durar 1 o 2 años	Se recomienda la conservación de la manzana a temperatura ambiente, aunque también puede hacerse en la nevera. Es aconsejable seleccionar aquellas subidas de color dentro de su variedad, duras y sin magulladuras.	Perecedero
Mango tommy	Fruta	Refrigeración	Fruto maduro 7 °C a 9 °C Fruto verde 10 °C a 15 °C	A esta temperatura se pueden conservar de 2 a 4 semanas.	Se debe dejar en un lugar seco libre de humedad y sin peligro de que esta fruta se llegue a golpear	Perecedero
Menta	Hortaliza	Refrigeración	5 °C	Puede durar hasta 10 días fresca pasado este tiempo empieza a mostrar deterioros	Se reserva en un recipiente de plástico cubiertas con papel absorbente	Perecedero
Melón	Fruta	Refrigeración	0 °C a 4 °C	Se recomienda dejarlos unos pocos días en la nevera máximo una semana para conservar su frescura	Se recomienda dejarlos unos pocos días en la nevera, cubiertos con un film transparente si están abiertos, ya que el fuerte olor que desprende puede impregnar otros alimentos.	Perecedero

					Es posible congelarlo, cortado a trozos y sin la cáscara,	
Mora de castilla	Fruta	Refrigeración	0 °C a 4 °C	De 3 a 5 días máximo una semana ya que la vida útil de la mora es muy corta	Se debe conservar en un recipiente seco y sin humedad, en un lugar en el cual no vaya a ser dañadas	Perecedero
Naranja dulce	Fruta	Ambiente, Refrigeración	25 °C ambiente 4 °C refrigeración	De 2 a 4 semanas al ambiente y en refrigeración un mes	No debe almacenarse fruta que no sea fresca ni piezas que puedan estar dañadas. Es aconsejable colocarlas de manera que circule el aire entre ellas, sin amontonarlas. Guardar en un sitio seco, fresco y aireado, lejos de la humedad, el calor y protegidas de la luz solar. Si la fruta no se consumirá en un plazo mínimo de una semana, es recomendable conservarla a temperaturas de refrigeración en la nevera.	Perecedero
Naranja tangelo	Fruta	Ambiente, Refrigeración	25 °C ambiente 4 °C refrigeración	De 2 a 4 semanas al ambiente y en refrigeración un mes	No debe almacenarse fruta que no sea fresca ni piezas que puedan estar dañadas. Es aconsejable colocarlas de manera que circule el aire entre ellas, sin amontonarlas. Guardar en un sitio seco, fresco y aireado, lejos de la humedad, el calor y protegidas de la luz solar. Si la fruta no se consumirá en un plazo mínimo de una semana, es recomendable conservarla a temperaturas de refrigeración en la nevera.	Perecedero
Orégano	Hortaliza	Refrigeración	0 °C a 4 °C	Se mantendrá fresco máximo una semana y si se tiende a congelar puede llegar a durar máximo de cuatro meses.	hojas de orégano fresco necesitan ser almacenados en una bolsa de plástico o recipiente en el refrigerador. Puede agregar una toalla de papel para la bolsa o recipiente para absorber agua y utilizar durante un máximo de una semana. También se puede congelar orégano fresco	Perecedero
Papa amarilla	Tubérculo	Ambiente, refrigeración	36 °C ambiente 4 °C refrigeración	cruda puede durar hasta 15 días y congelada hasta 1 mes	Se puede almacenar a temperatura ambiente o refrigerada en un ambiente seco y sin humedad	Perecedero
Papa colorada	Tubérculo	Ambiente, refrigeración	Temperatura ideal debe ser de 4 °C a 7 °C	cruda puede durar hasta 15 días y	Se puede almacenar a temperatura ambiente o	Perecedero

				congelada hasta 1 mes	refrigerada en un ambiente seco y sin humedad	
Papa guata	Tubérculo	Ambiente, refrigeración	Temperatura ideal debe ser de 4 °C a 7 °C	cruda puede durar hasta 15 días y congelada hasta 1 mes	Se puede almacenar a temperatura ambiente o refrigerada en un ambiente seco y sin humedad	Perecedero
Papa colorada richy	Tubérculo	Ambiente, refrigeración	Temperatura ideal debe ser de 4 °C a 7 °C	cruda puede durar hasta 15 días y congelada hasta 1 mes	Se puede almacenar a temperatura ambiente o refrigerada en un ambiente seco y sin humedad	Perecedero
Pepino	Fruta	Refrigeración	10 °C a 15 °C	A una temperatura controlada puede llegar a durar de 10 a 14 días también se tiene que regular la humedad relativa	Se debe conservar cubriendo con una toalla absorbente húmeda y al mismo tiempo se debe conservar en una bolsa hermética o un contenedor hermético en el cual se debe dejar el menos aire posible	Perecedero
Pimentón rojo	Fruta	Refrigeración	0 °C a 4 °C	Puede llegar a durar hasta entre 10 a 24 días	En un recipiente apto para congelar o en una bolsa al vacío siempre se busca dejar la menor cantidad de aire posible o si se llega a guardar en refrigeración se deben agrupar y envolver en papel film	Perecedero
Pimentón amarillo	Fruta	Refrigeración	0 °C a 4 °C	Puede llegar a durar hasta entre 10 a 24 días	En un recipiente apto para congelar o en una bolsa al vacío siempre se busca dejar la menor cantidad de aire posible o si se llega a guardar en refrigeración se deben agrupar y envolver en papel film	Perecedero
Pimentón Verde	Fruta	Refrigeración	0 °C a 4 °C	Puede llegar a durar hasta entre 10 a 24 días	En un recipiente apto para congelar o en una bolsa al vacío siempre se busca dejar la menor cantidad de aire posible o si se llega a guardar en refrigeración se deben agrupar y envolver en papel film	Perecedero
Rábano	Hortaliza	Refrigeración	4 °C	De 5 a 7 días	Se debe almacenar en bolsas las cuales tengan la mínima cantidad de aire	Perecedero
Repollo	Verdura	Refrigeración	4 °C	En condiciones adecuadas puede llegar a durar fresco durante dos semanas	Reservar en la bandeja la cual este libres de agua o en una bolsa la cual cubra al producto de este liquido	Perecedero
Repollo Morado	Verdura	Refrigeración	4 °C	En condiciones adecuadas puede llegar a durar fresco durante dos semanas	Reservar en la bandeja la cual este libres de agua o en una bolsa la cual cubra al producto de este liquido	Perecedero
Tomate milano	Fruta	Refrigeración	4 °C a 10 °C	Si los tomates están maduros tienden a durar de 2 a 3 días, si aún les falta un	Se deben almacenar en un recipiente libre de aire en el refrigerador en algunos casos que les falta bastante	Perecedero

				poco para estar en el punto de maduración puede durar 1 semana	para madurar se deja en temperatura ambiente en una bolsa libre de agua o aire para su maduración	
Tomate chonto	Fruta	Refrigeración	10 °C a 15 °C	Si los tomates están maduros tienden a durar de 2 a 3 días, si aún les falta un poco para estar en el punto de maduración puede durar 1 semana	Se deben almacenar en un recipiente libre de aire en el refrigerador en algunos casos que les falta bastante para madurar se deja en temperatura ambiente en una bolsa libre de agua o aire para su maduración	Perecedero
Tomate milano	Fruta	Refrigeración	10 °C a 15 °C	Si los tomates están maduros tienden a durar de 2 a 3 días, si aún les falta un poco para estar en el punto de maduración puede durar 1 semana	Se deben almacenar en un recipiente libre de aire en el refrigerador en algunos casos que les falta bastante para madurar se deja en temperatura ambiente en una bolsa libre de agua o aire para su maduración	Perecedero
Tomate cherry	Fruta	Refrigeración	10 °C a 15 °C	Si los tomates están maduros tienden a durar de 2 a 3 días, si aún les falta un poco para estar en el punto de maduración puede durar 1 semana	Si aún no han madurado se recomienda no dejar en refrigeración y cuando estén madurados se dejan en refrigeración ya que esto frena un poco la sobre maduración	Perecedero
Tomate zebra	Fruta	Refrigeración	10 °C a 15 °C	Si los tomates están maduros tienden a durar de 2 a 3 días, si aún les falta un poco para estar en el punto de maduración puede durar 1 semana	Si aún no han madurado se recomienda no dejar en refrigeración y cuando estén madurados se dejan en refrigeración ya que esto frena un poco la sobre maduración	Perecedero
Zanahoria	Hortaliza	Ambiente	36°	De 1 a 2 semanas	A comparación de otro tipo de hortalizas la zanahoria se conserva de mejor forma con el contacto de agua s por eso que se puede dejar este producto sumergido en agua y que constantemente se cambie el agua, también se puede dejar envueltas en papel absorbente dentro del refrigerador	Perecedero
Carne de res	Res	Refrigeración, Congelación	Refrigeración común es entre 3 °C – 7 °C Aunque se conserva mejor a 0 °C, se tiende a congelar y conservar la carne a una temperatura de – 12 °C a –	Tiene una vida útil de 9 a 17 días	Se recomienda que si se va a utilizar en un tiempo reciente una vez recibida no romper la cadena de frío dejar en la parte de arriba del refrigerador si su uso es para dentro de unos días se recomienda congelar el producto siempre en una bolsa la cual se le debe quitar el aire dejando solo el 1% así evitamos la proliferación de las	Perecedero

			18 °C Y actualmente en industrias y cámaras de frío profesional se utiliza temperaturas de - 18 °C a - 30 °C		bacterias se puede hacer con una bolsa hermética pero si se tiene la maquina l vacío es mejor utilizar una bolsa al vacío	
Carne de cerdo	Cerdo	Refrigeración, congelación	Dependiendo del tamaño de la carne se puede conservar a una temperatura de -18 °C	Si es una pieza mediana o grande en congelación a - 18 grados se pueden conservar dichas piezas hasta un aproximado de 4 meses y en piezas pequeñas como lo serian salchichas, tocino, o la carne picada en pequeños trozos puede durar hasta 2 meses lo óptimo sería usarse máximo en una semana, pero se puede conservar por ser tiempo	Si utilizar en poco tiempo se puede dejar en el refrigerador en una bandeja adecuada para secando el jugo que desprende la pieza de carne para prevenir que se contamine o se dañe, si se pretende conservar en más tiempo es mejor congelarla en una bolsa al vacío para eliminar todo el aire posible que puede generar el deterioro en la carne gracias a la proliferación de las bacterias	Perecedero
Carne de pollo	Pollo	Refrigeración, congelación	Para conservar en el refrigerador seria en una temperatura entre 4 °C a - 4 °C y para congelar seria aun temperatura de - 18 °C	El pollo refrigerado se tiene que usar en un máximo de 3 días pasado este tiempo empieza el deterioro, con un buen manejo el pollo congelado ya sea entero o por partes puede llegar a durar un máximo de un año	Si no se va a utilizar en uno o dos días es mejor congelar el pollo siempre se debe mantener la cadena de frío, si este no cuenta con una bolsa térmica o una bolsa al vacío debe colocarse en dicha bolsa y sellarse dejando el menor aire posible para este proceso se debe obviamente cuidar la contaminación cruzada y evitar el contacto con otros productos	Perecedero
Pezcados	Peces	Refrigeración, congelación	Puede variar ya que se puede conservar entre 0 °C a 4 °C y menores al 0 como lo sería en cámaras de congelación o túneles de congelación que rodean entre - 35 °C a - 30 °C		Se puede paño húmedo o incluso hielos si se va a congelar esto ayuda a conservar la temperatura si se llega a sacar el producto del congelador siempre el producto debe estar en una bolsa ya sea hermética o al vacío y se cubre con estos, el contacto del producto con el agua puede llegar a dañar y a hacer perder el sabor del pescado	Perecedero

Mariscos	Mariscos	Refrigeración, congelación	En refrigeración de 0 °C a - 4 °C Congelación de - 18 °C	Los mariscos crudos en refrigeración pueden durar de 1 a 2, en congelación puede durar entre 3 a 4 meses y los mariscos ya cocidos tienden a durar de 2 a 3 meses	En una bolsa al vacío se pueden almacenar siempre evitando el contacto del agua directo, si se quiere enfriar utilizar agua fría para mantener el frío o con hielos siempre debe estar alrededor de la bolsa	Perecedero
Cerveza clara	Cerveza	Ambiente, refrigerado	25 °C 10 °C	Como tal no se tiende a dañar, aunque si es verdad que aun así algunas cervezas contienen una fecha de consumo, aunque en algunas veces la fuerza y el sabor aumentan con el paso del tiempo	Mantener al ambiente lejos de la luz y en superficies estables para no golpear el producto, para consumo se puede enfriar previamente	No perecedero
Cerveza oscura	Cerveza	Ambiente, refrigerado	25 °C 10 °C	Como tal no se tiende a dañar, aunque si es verdad que aun así algunas cervezas contienen una fecha de consumo, aunque en algunas veces la fuerza y el sabor aumentan con el paso del tiempo	Mantener al ambiente lejos de la luz y en superficies estables para no golpear el producto, para consumo se puede enfriar previamente	No perecedero
Vino tinto	Vino	Ambiente	S puede conservar a una temperatura de 8 °C a 10 °C siempre constante	Como tal no tiene una durabilidad exacta tal vez cuenten con una fecha de consumo, pero a veces entre más tiempo se realzan sus matices y sabor	Mantener la temperatura una vez abiertos ya que si no se mantiene se puede llegar a dañar por otro lado servir un vino frío tiende a desaparecer los matices olorosos del mismo	No perecedero
Vino blanco	Vino	Ambiente	S puede conservar a una temperatura de 8 °C a 12 °C siempre constante	Como tal no tiene una durabilidad exacta tal vez cuenten con una fecha de consumo, pero a veces entre más tiempo se realzan sus matices y sabor	Mantener la temperatura una vez abiertos ya que si no se mantiene se puede llegar a dañar por otro lado a comparación del vino tinto este se puede enfriar un poco más sin llegar a perder las matices y sabores	No perecedero
Vino rosado	Vino	Ambiente	S puede conservar a una temperatura de 8 °C a 10 °C o también puede ser entre 12 °C o 14 °C ya que este vino	Como tal no tiene una durabilidad exacta tal vez cuenten con una fecha de consumo, pero a veces entre más tiempo se realzan sus matices y sabor	Mantener la temperatura una vez abiertos ya que si no se mantiene se puede llegar a dañar este se puede servir a una temperatura incluso más fría que el tinto y el blanco	No perecedero

			puede llegar a enfriarse incluso más, aunque siempre debe ser constante			
Licores	Licor	Ambiente	15 °C a 25 °C	Depende del tipo de licor algunos, aunque no tiene un punto para dañarse, puede llegar a pasar debido a una mala manipulación o un mal lugar	Siempre debe estar en un lugar donde no le dé la luz ya que esto puede llegar a dañar el producto o cambiar sus propiedades también debe ser un lugar fresco y seco	No perecedero
Espirituoso	Alcohol	Ambiente	15 °C a 25 °C	Depende del tipo de licor algunos, aunque no tiene un punto para dañarse, puede llegar a pasar debido a una mala manipulación o un mal lugar	Siempre debe estar en un lugar donde no le dé la luz ya que esto puede llegar a dañar el producto o cambiar sus propiedades también debe ser un lugar fresco y seco	No perecedero
Alimento enlatado	Variado	Ambiente, Refrigerado	20 °C a 30 °C 4 °C	Dependiendo de la etiqueta y la fecha de vencimiento, una vez abierto se debe consumir lo más rápido posible o refrigerarlo si este producto tiene algún líquido de conserva puede durar bastante 1 meses o incluso 3	Siempre se deben conservar en un ambiente seco a una temperatura constante y sin el peligro de que se vayan a dañar las latas o frascos que contienen dichos productos	Mixto
Espesias	Condimentos y más	Ambiente	25 °C	Con una buena manipulación puede durar por mucho tiempo solo la mala manipulación tiende a dañar estos productos	Un lugar seco, libre de humedad y de temperaturas extremas	No perecedero
Arroces	Arroz	Ambiente	25 °C	Con una buena manipulación puede durar por mucho tiempo solo la mala manipulación tiende a dañar estos productos	Un lugar seco, libre de humedad y de temperaturas extremas	No perecedero

6.2 Formatos de recepción y almacenamiento versiones y cambios

6.2.1 Formato de recepción materia prima:

Versión 1: en esta versión se intento ser muy general al momento de incorporar las casillas que se deben llenar gracias a esto se convierte en una tabla muy sencilla y hace falta información necesaria para llenar el formato:

				Control de recepción de materia prima				T.G. G	Semana:	
								Responsable:		
Pagina		1 de 1		Versión 1		Firma:				
Nombre	Fecha de ingreso	Hora de ingreso	Proveedor	Temperatura de ingreso	Propiedades organolépticas	Fecha de vencimiento	Cantidad	Observaciones (Si es necesario)	Maduración	Responsable de recepción

Versión 2: Con estas versiones lo que buscábamos era tener una tabla para cada producto lo cual lo hacía más completo, pero al momento de aplicarlo sería muy complicado llenar un formato como estos por cada producto es por eso que esta versión por más que sea completo es poco eficiente y es gracias a esto que se crea la versión 3 para buscar más eficiencia.

				Control recepción de carnes				TGG		Número de semana:			
								Fecha de la semana:					
								Responsable a cargo:					
Nombre del producto	Fecha de ingreso	Hora de ingreso	Proveedor	Temperatura de recepción	Propiedades organolépticas				Observación	Peso y cantidad	Clasificación	Firma Responsable	
					Color	Olor	Sabor	Textura					

				Control recepción de pescados y mariscos				TGG		Número de semana:			
								Fecha de la semana:					
								Responsable a cargo:					
Nombre del producto	Fecha de ingreso	Hora de ingreso	Proveedor	Condiciones de llegada (Cocido, precocido o crudo)	Temperatura de recepción	Propiedades organolépticas				Observación	Peso y cantidad	Clasificación	Firma Responsable
						Color	Olor	Sabor	Textura				

				Control recepción lácteos y derivados				TGG		Número de semana:			
								Fecha de la semana:					
								Responsable a cargo:					
Nombre del producto	Fecha de ingreso	Hora de ingreso	Fecha de vencimiento	Proveedor	Empaquetado	Propiedades organolépticas				Observación	Peso y cantidad	Clasificación y origen	Firma Responsable
						Color	Olor	Sabor	Textura				

				Control recepción frutas y verduras				TGG		Número de semana:			
								Fecha de la semana:					
								Responsable a cargo:					
Nombre del producto	Fecha de ingreso	Hora de ingreso	Humedad y temperatura relativa del ambiente de recepción	Proveedor	Empaquetado	Propiedades organolépticas				Observación	Peso y cantidad	Clasificación y origen	Firma Responsable
						Color	Olor	Sabor	Textura				

				Control recepción productos varios y enlatados				TGG		Número de semana:			
								Fecha de la semana:					
								Responsable a cargo:					
Nombre del producto	Fecha de ingreso	Hora de ingreso	Fecha de vencimiento	Proveedor	Empaquetado	Propiedades organolépticas				Observación	Peso y cantidad	Clasificación y lote	Firma Responsable
						Color	Olor	Sabor	Textura				

Versión 3: En esta versión se busco resumir y agrupar la mayor cantidad de productos en las menores tablas posibles, se intento buscar un equilibrio entre las tablas buscando ser lo más eficiente posible y estas fueron las que se les socializaron por primera vez a los monitores, una vez socializado me dieron sus opiniones empezando por algunos puntos que gracias a la infraestructura, herramientas y eficiencia no serían muy monótonas de rellenar y fáciles incluyendo que de momento no se cuentan con herramientas o la infraestructura necesaria para la correcta manipulación según los formatos, es por eso que se busco volver el formato incluso más eficiente y sencillo de rellenar ya que al momento de la recepción llega incluso a la misma hora de las clases

es por eso que se necesita un formato rápido sencillo y concreto por eso nace la versión final.

	Control recepción materia prima de origen animal	TGG		Número de semana:	
		Fecha de la semana:			
		Responsable a cargo:			

Nombre del producto	Fecha ingreso	Hora ingreso	Proveedor	Temperatura recepción	Empaquetado y condición de llegada	Propiedades organolépticas				Observación	Observación	Clasificación y origen	Firma Responsable
						Color	Olor	Sabor	Textura				

	Control recepción frutas y verduras	TGG		Número de semana:	
		Fecha de la semana:			
		Responsable a cargo:			

Nombre del producto	Fecha de ingreso	Hora de ingreso	Humedad y temperatura relativa del ambiente de recepción	Proveedor	Propiedades organolépticas				Observación	Peso y cantidad	Clasificación y origen	Firma Responsable
					Color	Olor	Sabor	Textura				

	Control recepción productos varios y enlatados	TGG		Número de semana:	
		Fecha de la semana:			
		Responsable a cargo:			

Nombre del producto	Fecha ingreso	Hora ingreso	Fecha vencimiento	Proveedor	Presentación	Tipo de almacenamiento requerido	Desperfectos			Observación	Peso/volumen	N. Lote	Firma Responsable
							Golpe	Etiquetado	Corrosión				

Versión final y usada: Esta es la versión usada después de ser socializada con los monitores y con Gabriela en esta podemos ver una mejor organización en los productos limitando a solo una de recepción de lo que sería Fruver (Frutas, verduras, hortalizas, entre otras). Pulimos algunos detalles para que queden en funcionamiento, en el caso de las materias primas de origen animal también se hizo un formato, pero se llegó a la conclusión de que sería muy tedioso llenar otro formato para ello entonces se decidió

solo tener un formato de almacenamiento de materias primas de origen animal y no un formato de recepción.

	Control recepción materia prima: frutas, verduras y hortalizas					TGG	Número de semana:						
						Semana	__ al __ de __ de __.						
						Responsable a cargo:							
Nombre del producto	Día					Peso requerido (Kg)	Unidad de medida	Peso recibido (Kg)	Proveedor	Propiedades organolépticas			Observación
	L	M	M	J	V					Color	Olor	Textura	

Como llenar el formato:

Nombre del producto: aquí vamos a especificar el nombre y el origen de este en el caso de la tabla del Fruver se va a incorporar los nombres de lo pedido para una mayor eficiencia

Día: en esta casilla se marca el día de la semana en el que llega el producto ya que puede llegar un lunes y luego un miércoles así se llevara un registro

Hora de ingreso: en el caso de las carnes se tiene en cuenta por la rapidez del manejo que se tiene luego de la recepción y ser colocado en clase

Peso requerido (Kg): el peso solicitado al proveedor

Unidad de medida: la unidad de medida que se utiliza normalmente es kilogramos o gramos

Peso recibido (Kg): el peso que llega a las instalaciones este debe corresponder con el peso requerido

Proveedor: el encargado de disponer la materia prima

Propiedades organolépticas: en esta calificamos las principales propiedades como el color, olor, textura y se debe calificar con Variables propiedades organolépticas la cual se clasifica en C: Cumple y NC: No Cumple

		Control almacenamiento productos varios y enlatados				TGG			Número de semana:				
						Fecha de la semana:							
						Responsable a cargo:							
Nombre del producto	Fecha almacenamiento	Hora almacenamiento	Fecha vencimiento	Proveedor	Presentación	Desperfectos			Observación	N. Lote	Peso/Volumen	Temperatura de almacenamiento	Firma Responsable
						Golpe	Etiquetado	Corrosión					

Versión final y usada: en esta decidimos dejarla en una tabla y solo será de carnes ya que es lo que es prioridad en el caso de sobrar de una clase para colocarlas en otra clase, se busco ser lo mas concreto posible por eso se eliminan casillas ya sea por falta de herramienta, infraestructura o personal. En el caso del Fruver se hace de inmediato listas de las otras clases además de hacer su inventario dos veces a la semana.

		Almacenamiento de materia prima de origen animal (Carnes rojas, blancas, de caza, pescados, mariscos)					TGG	Número de semana:			
							Semana		___ al ___ de ___ de ___.		
							Responsable a cargo:				
Nombre del producto	Fecha ingreso	Fecha salida	Peso (kg)	Proveedor	T° de almacenamiento	Tipo de almacenamiento	Propiedades organolépticas			Observación	
							Color	Olor	Textura		

Como llenar el formato:

Nombre del producto: aquí vamos a especificar el nombre y el origen de este.

Fecha de ingreso: se coloca la fecha en el cual el monitor recibió el producto sobrante para empacarlo al vacío y reservarlo

Fecha de salida: la fecha que se extrae el producto para usarse en una nueva clase

Peso (Kg): el peso total del producto

Proveedor: el encargado de disponer la materia prima

Temperatura de almacenamiento: La temperatura de llegada de la carne debe ser de 0 °C a 4 °C dependiendo del producto puede variar como sería en el caso de los pescados y mariscos que es más baja

Tipo de almacenamiento: Aquí se especifica si el producto se congelo o se refrigero

Propiedades organolépticas: en esta calificamos las principales propiedades como el color, olor, textura y se debe calificar con Variables propiedades organolépticas la cual se clasifica en C: Cumple y NC: No Cumple

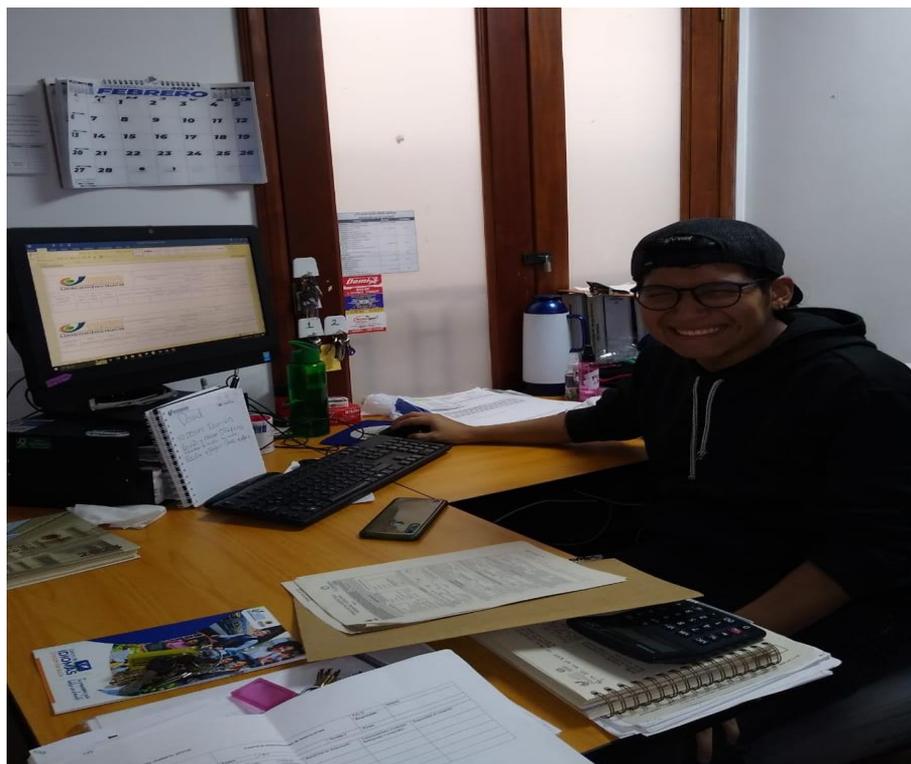
Variables propiedades organolépticas: Calificamos las propiedades organolépticas con un C: Cumple y NC: No Cumple

Observaciones: si presenta una alteración en el producto o alguna característica única o fuera del rango de calidad.

Socialización:

Gracias a la socialización con los monitores se pudo llegar a la versión más eficaz y útil de los formatos de recepción almacenamiento de materia prima con las distintas versiones se buscó ser lo más útil para el laboratorio y los monitores contando con la infraestructura, herramientas y personal con el que se cuenta.





Resultados:

Los formatos fueron utilizados en el primer periodo del 2023 dentro del laboratorio de cocina de unicomfacauca, buscando una mejoría al momento de recibir materia prima y almacenarla también se buscaba hacer un formato eficiente, rápido, concreto y de fácil entendimiento cumpliendo los requisitos necesarios para su funcionamiento evitando agregar demasiado texto o espacios de relleno que no son tan necesarios o vuelven el formato muy tedioso de llenar

Formatos utilizados:

Recepción

17 al 21 de abril 2023

Unicomfacauca		Control recepción materia prima: frutas, verduras y hortalizas					TGG	Número de semana: 6	Semana 17 al 21 de abril de 2023 (2)			Responsable a cargo:		
Nombre del producto		Día					Peso req	Und de med	Peso recibido (kg)	Proveedor	Propiedades organolépticas			Observación
		L	M	M	J	V				Color	Olor	Textura		
Aguacates papellito maduros medianos					X		2	und	0,074	Fruversion	✓	✓	✓	
ahuyama botella de 1 kg					X		1	und	1,387	Fruversion	✓	✓	✓	
ajo en cabeza					X		500	g	0,548	Fruversion	✓	✓	✓	
albahaca genovesa					X		3	pack	0,308	Fruversion	✓	✓	✓	
apio mata pequeña					X		1	und	17,32	Fruversion	✓	✓	✓	
arandanos frescos					X		300	gr	0,600	Fruversion	✓	✓	✓	
bandejas de uvas isabella					X		2	und	0,704	Fruversion	✓	✓	✓	
Cebolla larga					X		500	g	0,556	Fruversion	✓	✓	✓	
cebollita morada mediana					X		5	unds	0,708	Fruversion	✓	✓	✓	
cebolla puerro mediana					X		4	und	2,010	Fruversion	✓	✓	✓	
cebollita blanca mediana					X		25	und	4,625	Fruversion	✓	✓	✓	llegaron 250Und
champiñones enteros frescos					X		500	g	0,486	Fruversion	✓	✓	✓	
cilantro, perejil, oregano de c/u					X		200	g	0K	Fruversion	✓	✓	✓	Cilantro 248g; Perejil 248g; Oregano 200g
Cocos enteros pelados					X		2	und	0,742	Fruversion	✓	✓	✓	
fresas frescas maduras					X		2200	g	2,302	Fruversion	✓	✓	✓	
habichuela					X		100	g	0,130	Fruversion	✓	✓	✓	
hojas de menta					X		100	g	0,156	Fruversion	✓	✓	✓	
limon tahiti medianos jugosos					X		25	und	2,178	Fruversion	✓	✓	✓	29 und llego
lulos					X		500	g	0,556	Fruversion	✓	✓	✓	
Maiz amarillo dulce					X		600	g	1,056	Fruversion	✓	✓	✓	
mango maduros medianos					X		4	und	1,302	Fruversion	✓	✓	✓	
maracuya					X		5	und	1,076	Fruversion	✓	✓	✓	llego 6 Und
mora fresca					X		700	g	0,372	Fruversion	✓	✓	✓	
Papa criolla pequeña					X		800	g	0,342	Fruversion	✓	✓	✓	
papa guata mediana de primera					X		15	und	2,284	Fruversion	✓	✓	✓	
Papas pardas					X		800	g	0,924	Fruversion	✓	✓	✓	
perejil cresco					X		100	g		Fruversion	✓	✓	✓	
pimenton rojo mediano					X		5	und	0,372	Fruversion	✓	✓	✓	
Plátano maduro de cascara negra					X		3	und	1,276	Fruversion	✓	✓	✓	
plátano verde					X		5	und	2,006	Fruversion	✓	✓	✓	6 Und llego

remolacha					X		1	und	332	Fruversion	✓	✓	✓	
rugula fresca en bandeja					X		1	pack	0,704	Fruversion	✓	✓	✓	
tomate cherry maduro rojo					X		750	g	0,782	Fruversion	✓	✓	✓	
tomate chonto maduro					X		9	und	1,230	Fruversion	✓	✓	✓	10 Und llego
Tomate de árbol					X		500	g	9,574	Fruversion	✓	✓	✓	
Tomate maduro milano					X		1,7	kg	1,582	Fruversion	✓	✓	✓	+118 = total peso 1,7Ks
Yuca encerada					X		1	kg	0,956	Fruversion	✓	✓	✓	
zanahoria mediana					X		16	und	3,072	Fruversion	✓	✓	✓	4 Cso 7 Und

C: Cumple
NC: No Cumple

8 al 12 de mayo de 2023

Unicomfacauca		Control recepción materia prima: frutas, verduras y hortalizas					TGG	Número de semana: 9	Semana 8 al 12 de mayo de 2023 (1)			Responsable a cargo:		
Nombre del producto		Día					Peso req	Und de med	Peso recibido (kg)	Proveedor	Propiedades organolépticas			Observación
		L	M	M	J	V				Color	Olor	Textura		
atado do perejil					X		200	g	0,200	Fruversion	✓	✓	✓	
acelgas					X		800	gr	0,834	Fruversion	✓	✓	✓	
limon tahiti medianos jugosos					X		42	und	3,285	Fruversion	✓	✓	✓	
ACHIOTE LIQUIDO					X		400	ML	4,420	Fruversion	✓	✓	✓	
AGUACATES papellito					X		4	UND	26,74	Fruversion	✓	✓	✓	
aguacates papellito maduros					X		2	unidad	0,840	Fruversion	✓	✓	✓	
ajl rojo largo					X		2	und	0,018	Fruversion	✓	✓	✓	
aji amarillo					X		3	und	0,072	Fruversion	✓	✓	✓	
Ajl dulce					X		2	und	0,036	Fruversion	✓	✓	✓	
AJI PIQUE					X		50	GR	0,050	Fruversion	✓	✓	✓	
Ajl Rocoto					X		4	uds	0,102	Fruversion	✓	✓	✓	
albahaca					X		200	g		Fruversion	✓	✓	✓	
albahaca genovesa					X		200	g		Fruversion	✓	✓	✓	
apio medianas					X		5	mata	7,732	Fruversion	✓	✓	✓	
arveja amarilla seca					X		300	gramos		Fruversion	✓	✓	✓	
arvejas amarillas					X		250	gr		Fruversion	✓	✓	✓	
arvejas verde					X		300	g	0,474	Fruversion	✓	✓	✓	
atado cilantro					X		300	g	0,372	Fruversion	✓	✓	✓	
atado de oregano					X		200	g	1,200	Fruversion	✓	✓	✓	
BANANOS					X		3	UND	530	Fruversion	✓	✓	✓	
BANDEJA UVAS					X		1	VANDEJA		Fruversion	✓	✓	✓	300g
blanquillos remojados la vispera					X		300	g	0	Fruversion	✓	✓	✓	
brocoli					X		4	und	0,878	Fruversion	✓	✓	✓	
brocoli					X		4	und	1,036	Fruversion	✓	✓	✓	
cabeza de ajo					X		17	und	7,405	Fruversion	✓	✓	✓	
calabacin baby verde					X		1	und		Fruversion	✓	✓	✓	
cebolla cabezona medianas					X		50	und	8,670	Fruversion	✓	✓	✓	
Cebolla china					X		200	gr		Fruversion	✓	✓	✓	
CEBOLLA LARGA					X		750	GR	0,536	Fruversion	✓	✓	✓	
cebolla morada					X		6	und	0,086	Fruversion	✓	✓	✓	
CEBOLLA puerro MEDIANOS					X		6	UND	2,036	Fruversion	✓	✓	✓	
cebollin					X		100	g		Fruversion	✓	✓	✓	
cebollino					X		100	g		Fruversion	✓	✓	✓	
champiñones criminis					X		1000	gr	7000	Fruversion	✓	✓	✓	
curcuma raiz medianas					X		2	und		Fruversion	✓	✓	✓	
duraznos					X		10	und	0,582	Fruversion	✓	✓	✓	

		Control recepción materia prima: frutas, verduras y hortalizas					TGG	Número de semana:		9				
							Semana	8 al 12 de mayo de 2023 (2)						
Nombre del producto		Dia					Peso req	Und de med	Peso recibido (Kil)	Proveedor	Propiedades organolépticas			Observación
		L	M	M	J	V					Color	Olor	Textura	
atado de perejil					X		1	und	902	Fruverston	✓	✓	✓	
rugula							1	unida		Fruverston				
acelgas				X			600	gr	0,644	Fruverston	✓	✓	✓	
albahaca				X			2	paq	0,636	Fruverston	✓	✓	✓	
albahaca genovesa							2	pack		Fruverston				
arvejas amarillas							250	gr		Fruverston				
arvejas verde				X			100	g	0,170	Fruverston	✓	✓	✓	
batata grande							3	unid		Fruverston				
brocoli				X			2	und	0,674	Fruverston	✓	✓	✓	
cabeza de ajo				X			4	und	0,300	Fruverston				
cebolla blanca grande				X			16	und	0,170	Fruverston	✓	✓	✓	
cebolla larga en ramas				X			350	g	0,454	Fruverston	✓	✓	✓	
cebolla puerro				X			1	unid	0,1	Fruverston	✓	✓	✓	
cebollin en atado							1	unid		Fruverston				
champiñones				X			500	g	0,500	Fruverston	✓	✓	✓	
champiñones criminis				X			300	gr	0,250	Fruverston	✓	✓	✓	
chontaduro grandes mantecosos				X			5	und	0,404	Fruverston	✓	✓	✓	
cimarron fresco				X			1	uni	0,270	Fruverston	✓	✓	✓	
duraznos frescos				X			3	und	0,374	Fruverston	✓	✓	✓	
eneldo				X			50	g	0,200	Fruverston	✓	✓	✓	
espinacas				X			500	g	0,528	Fruverston	✓	✓	✓	
fresas				X			800	gr	0,870	Fruverston	✓	✓	✓	
gulupa o maracuya							1	kilo		Fruverston				
hinojo							1	und		Fruverston				
kale							1	pack		Fruverston				
limón amarillo							6	unid		Fruverston				
limon tahiti				X			57	unid	7,050	Fruverston	✓	✓	✓	
lulo maduro				X			8	unid	1,020	Fruverston	✓	✓	✓	
mango pinton firme				X			3	unid	2,800	Fruverston	✓	✓	✓	
mango viche				X			3	und	7,056	Fruverston	✓	✓	✓	
menta fresca				X			30	g	0,038	Fruverston	✓	✓	✓	
mix de brotes							1	pack		Fruverston				
mix de lechugas							1	pack		Fruverston				
naranja dulce				X			28	unid	5,568	Fruverston	✓	✓	✓	

perejil	X						15	g	328	Fruverston	✓	✓	✓	
perejil crespo		X					120	g	0,160	Fruverston	✓	✓	✓	
pimentones rojos		X					26	und	2,830	Fruverston	✓	✓	✓	
pimenton verde		X					5	und	0,948	Fruverston	✓	✓	✓	
PIÑA ORO MIEL		X					1	UND	7,254	Fruverston	✓	✓	✓	
platano pinton			X				4	und	7,794	Fruverston	✓	✓	✓	
PLATANOS MADUROS		X					4	UND	2,056	Fruverston	✓	✓	✓	5 unid
PLATANOS VERDES		X					3	UND	0,948	Fruverston	✓	✓	✓	
Raíces chinas		X	X				200	gr	0,224	Fruverston	✓	✓	✓	
romero		X	X				50	g	2,000	Fruverston	✓	✓	✓	
SANDIA PEQUEÑA		X					1	UND	7,770	Fruverston	✓	✓	✓	
tallo de apio							6	und		Fruverston				
tomate maduro MILANO MEDIANO		X					5	lb	2,480	Fruverston	✓	✓	✓	
tomate chonto		X					3000	g	3,042	Fruverston	✓	✓	✓	
tomate chonto verde			X				4	unida	660	Fruverston	✓	✓	✓	
TOMATE DE ARBOL		X					5	UND	0,628	Fruverston	✓	✓	✓	
tomate uvallina			X				200	g	0,490	Fruverston	✓	✓	✓	
tomates cherrys		X	X				1	pack	0,504	Fruverston	✓	✓	✓	
tomillo		X	X				100	g	200	Fruverston	✓	✓	✓	
uva chilena		X	X				600	gr	950	Fruverston	✓	✓	✓	
yuca mediana			X				1	und	0,476	Fruverston	✓	✓	✓	
zanahora mediana							27	und	4,270	Fruverston	✓	✓	✓	
Tomates chonto maduro			X				3	lb	7,568	Fruverston	✓	✓	✓	
aji amarillo		X					1	und		Fruverston				
jengibre							50	gr		Fruverston				
zanahora							1	und		Fruverston				
papa pastusa		X					1	kl		Fruverston				

aneldo					20	g	0,058	Fruverston	✓	✓	✓	✓
espinacas en hojas	X				500	g	0,508	Fruverston	✓	✓	✓	✓
FRESAS maduras y firmes					4	LB	2058	Fruverston	✓	✓	✓	✓
guanabana					800	gr	0,800	Fruverston	✓	✓	✓	✓
gulupa					1	kilo		Fruverston	✓	✓	✓	✓
Hierbabuena					15	gr	0,150	Fruverston	✓	✓	✓	✓
hojas de menta					100	g	100	Fruverston	✓	✓	✓	✓
HOJAS DE PLATANO ENTERAS					2	atahos	505	Fruverston	✓	✓	✓	✓
jengibre					100	und		Fruverston	✓	✓	✓	✓
kale					1	pack	0,1865	Fruverston	✓	✓	✓	✓
kiwi	XX				2	und	0,154	Fruverston	✓	✓	✓	✓
laurel fresco					100	g	0,150	Fruverston	✓	✓	✓	✓
laurel molido					15	gr		Fruverston	✓	✓	✓	✓
lechuga batavia pequeña					1	unida	0,850	Fruverston	✓	✓	✓	✓
LECHUGA CRESPA					2	UND	0,830	Fruverston	✓	✓	✓	✓
LIMON MANDARINO	XX				7	UND	0,648	Fruverston	✓	✓	✓	✓
lulo				X	1	kl	12,62	Fruverston	✓	✓	✓	✓
MANGO TOMMY MADURO					7	UND	2604	Fruverston	✓	✓	✓	✓
mango viche	Y				3	und	1,753	Fruverston	✓	✓	✓	✓
MANI (GALERIA)					4	UND	0,058	Fruverston	✓	✓	✓	✓
MANZANA					3	UND	0,376	Fruverston	✓	✓	✓	✓
maracuya	XXX				8	und	15,26	Fruverston	✓	✓	✓	✓
mazorca				X	2	und	0,476	Fruverston	✓	✓	✓	✓
menta fresca					15	g		Fruverston	✓	✓	✓	✓
mix de brotes					1	pack		Fruverston	✓	✓	✓	✓
mix de brotes					1	pack		Fruverston	✓	✓	✓	✓
mix de brotes (zanahoria, remolacha albahaca)					30	g		Fruverston	✓	✓	✓	✓
mix de hojas asiaticas					1	pack		Fruverston	✓	✓	✓	✓
mix de lechugas					1	pack		Fruverston	✓	✓	✓	✓
mora					1	lb	0,300	Fruverston	✓	✓	✓	✓
naranja dilces	XX				10	und	2500	Fruverston	✓	✓	✓	✓
naranja tangelo					2	und	850	Fruverston	✓	✓	✓	✓
oregano	X				100	g	200	Fruverston	✓	✓	✓	✓
oregano molido					15	gr		Fruverston	✓	✓	✓	✓
Orellanas					200	g		Fruverston	✓	✓	✓	✓
PAPA AMARILLA RICHY					5	LB		Fruverston	✓	✓	✓	✓
papa criolla				X	1	kilos	1370	Fruverston	✓	✓	✓	✓
papa guata	XX				5	kl	5,075	Fruverston	✓	✓	✓	✓
papa pastusa					1	kl	7111	Fruverston	✓	✓	✓	✓
papas pardas				X	6	und	1,106	Fruverston	✓	✓	✓	✓
PAPAYA GRANDE MADURA	XX				1	UND	2186	Fruverston	✓	✓	✓	✓
PEREJIL	✓				150	G	206	Fruverston	✓	✓	✓	✓

mazorca					2	unidades		Fruverston				
cebollin					1	und		Fruverston				
mora					1	lb		Fruverston				
guanabana					800	gr	805	Fruverston				

C: Cumple
NC: No Cumple

Limon tahiti 3685g => valor real 3285g
Cebolla larga => 578g

Del 24 al 28 de abril de 2023

Unicomfacauca	Control recepción materia prima: frutas, verduras y hortalizas					IGG	Numero de semana	7					
						Semana	24 al 28 de abril de 2023 (1)						
						Responsable a cargo:							
Nombre del producto	Dia					Peso req	Und de med	Peso recibido (Kg)	Proveedor	Propiedades organolépticas			Observación
	L	M	M	J	V					Color	Olor	Textura	
aji natural largo						2	und	24	Fruversion				
aji amarillo						1	und	4	Fruversion				
albahaca genovesa en bolsa						1	pack	386	Fruversion				
apio en rama						4	tallos	3304	Fruversion				
cabeza de ajo						6	und	498	Fruversion				
cebolla blanca medianas						16	unida d	3032	Fruversion				
cebolla larga con lo verde						2	tallos	156	Fruversion				
cebolla morada mediana						8	und	1110	Fruversion				falt 1
cebolla puerro						1	und	668	Fruversion				
cebollin						100	g		Fruversion				
Champinones						500	gr		Fruversion				
cilantro						100	gr	224	Fruversion	-	-	-	+ 118
de apio mediana						1	matá	866	Fruversion	✓	✓	✓	
duraznos frescos						10	unidad	1042	Fruversion				
espinaca en hoja						300	gramo s	3009	Fruversion				
Fresa						400	g	414	Fruversion				
guanaba en motas						1200	g	1222	Fruversion				
habichuelas						400	g	422	Fruversion				
hojas de menta en atado						50	g		Fruversion				
jengibre						100	g	1089	Fruversion				
lechuga crespa verde						1	unida d	252	Fruversion				
lechuga crespa morada						5	unida d	758	Fruversion				
lechuga romana						1	unida d		Fruversion				
limon tahiti						7	und	1046	Fruversion	✓	✓	✓	66g
lulo						1	El	1046	Fruversion				
mango maduro tommy para jugo						4	unida d	1610	Fruversion				
manzana verde						3	unida d	378	Fruversion				
maracuya						20	unida d	4460	Fruversion				

mazorca						2	und	668	Fruversion				
menta fresca						1	unida d	124	Fruversion				
mora castilla						2000	gramo s	2018	Fruversion				
naranja dulce						20	und	3972	Fruversion				
naranja tangelo						8	und	2850	Fruversion				
papa guata de primera						3000	lb	1270	Fruversion				
papa pastusa						1	kl	128	Fruversion				
perejil crespo						15	g		Fruversion				
perejil liso						1	unida d	366	Fruversion				
pimentones rojos medianos						12	und	1592	Fruversion				
piña oro miel						1	unida d	1184	Fruversion				
puerro						1	unida d	668	Fruversion				
remolacha						2	und	452	Fruversion				
tomate chonto						19	unida d	2464	Fruversion				
Tomates chonto maduro						3	lb	1570	Fruversion				
zanahoria medianas						7	und	568	Fruversion				
zanahoria baby						1	pack	584	Fruversion				
zanahoria baby						1	pack		Fruversion				
zuquinni						1	unida d	268	Fruversion				

C: Cumple
NC: No Cumple

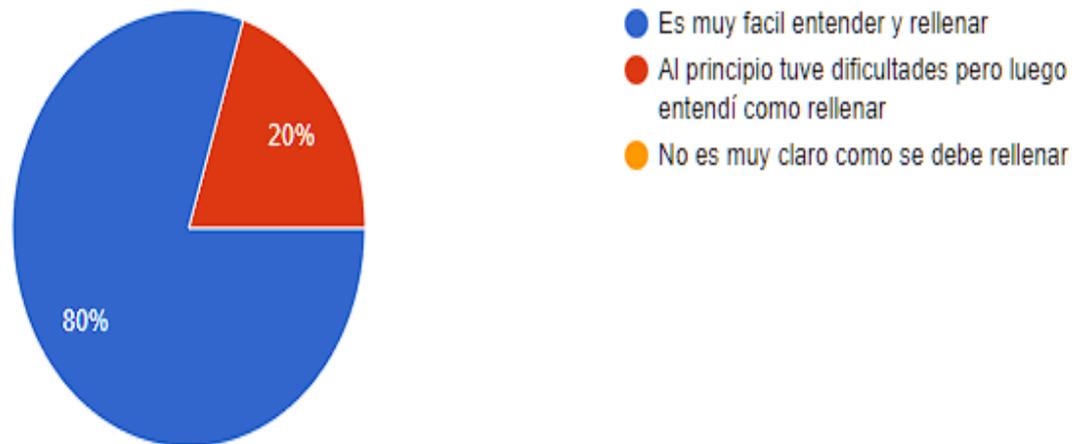
Cebolla puerro 1 un. 640 gr.
 Piña oro miel 1 un. 1180 gr.
 Manzana Verde 2 un. 268 gr.
 Maracuya 10 un. 2458 gr.
 papa amarilla 1 un. 1014 gr.
 Zanahoria 4 un. 534 gr.

Nombre del producto	Día					Peso req	Und de med	Peso recibido (kg)	Proveedor	Propiedades organolépticas			Observación	
	L	M	M	J	V					Color	Olor	Textura		
														Semana
										TGG			Número de semana: 7	
										Semana			24 al 28 de abril de 2023 (1)	
										Responsable a cargo:				
Achiote fruto en vaina						400	g	262 g	Fruversion	✓	✓	✓	Faltan 138 g	
aguacate hass						7	und	7,134	Fruversion	✓	✓	✓		
aguacate papelillo maduro firme						6	und	1,298	Fruversion	✓	✓	✓		
Aji amarillo						12	und	0,098	Fruversion	✓	✓	✓		
Aji pasajito						100	g	0,234	Fruversion	✓	✓	✓		
Aji rojo largo						50	gr	0,048	Fruversion	✓	✓	✓		
albahaca comun						200	gr	200,	Fruversion	✓	✓	✓		
albahaca genovesa						2	paq		Fruversion	✓	✓	✓		
apio mata pequeña						1	und	700	Fruversion	✓	✓	✓	+ Mata Apio 1,736g	
arvejas frescas						100	g	99,	Fruversion	✓	✓	✓		
banano						3	und	0,682	Fruversion	✓	✓	✓		
berenjenas medianas						1	und	400 g	Fruversion	✓	✓	✓		
brocoli grande						4	und	864	Fruversion	✓	✓	✓		
brotos de alfalfa						1	pack	40g	Fruversion	✓	✓	✓		
cabezas de ajo						500	gr	7 B.	Fruversion	✓	✓	✓		
calabacín verde(5) y amarillo (5) medianos no tan grandes po						10	und	OK	Fruversion	✓	✓	✓	Agrego 1,234 g de cada 1,908 g	
zapallo						1200	gr	1824	Fruversion	✓	✓	✓		
carantanta lamina entera						1	und	OK	Fruversion	✓	✓	✓		
cebollita blanca mediana						53	und	8324	Fruversion	✓	✓	✓	Peso: 8155 g	
cebolla larga limpia						1250	g	1034	Fruversion	✓	✓	✓		
cebolla puerro mediana						6	und	2,764	Fruversion	✓	✓	✓		
cebollita morada mediana						24	und	3574	Fruversion	✓	✓	✓		
cedron						50	g	50	Fruversion	✓	✓	✓		
champiñones blancos enteros						500	g	0,574	Fruversion	✓	✓	✓		
Choclo						6	und	1,788	Fruversion	✓	✓	✓		
cinarron						100	g	1,234	Fruversion	✓	✓	✓		
coco pelado						2	und	0,686	Fruversion	✓	✓	✓		
coco pelado						6	und	7874	Fruversion	✓	✓	✓		
durazno						9	und	0,808	Fruversion	✓	✓	✓		
espinaca solo hoja						600	gr	428	Fruversion	✓	✓	✓		
fresas maduras						1000	gr	7064 g	Fruversion	✓	✓	✓		
fresas maduras firmes						250	g	286	Fruversion	✓	✓	✓		
Granadilla						1	kg	1,004 g	Fruversion	✓	✓	✓		
guanabana grande aprox 1kg						1	und	2,432 g	Fruversion	✓	✓	✓	mal estado	
Guayabas						500	gr	0,624 g	Fruversion	✓	✓	✓		
GUA YABOS MADUROS						6	und		Fruversion	✓	✓	✓		

limonaria						100	g		Fruversion	✓	✓	✓	
limoncillo			X			100	g	752 g	Fruversion	✓	✓	✓	
Lulo			X			6	und	924 g	Fruversion	✓	✓	✓	
lulo		X				4	und	592 g	Fruversion	✓	✓	✓	
lulo			X			3	kl	3020 g	Fruversion	✓	✓	✓	
mandarinas maduras firmes			X			4	und	726 g	Fruversion	✓	✓	✓	llegaron 6
mango tommy maduro firme			X			9	und	3950 g	Fruversion	✓	✓	✓	llegaron 8
manzana granny smith			X			8	und	1030 g	Fruversion	✓	✓	✓	
Manzanas rojas			X			3	und	382 g	Fruversion	✓	✓	✓	
maracuya			X			20	und	3894 g	Fruversion	✓	✓	✓	
mazorca			X			4	und	1620 g	Fruversion	✓	✓	✓	
mix de brotes			X			1	pack	40 g	Fruversion	✓	✓	✓	
mora			X			2500	g	3,076	Fruversion	✓	✓	✓	llegaron 500+
Mora de castilla			X			2	kl	2,032	Fruversion	✓	✓	✓	
moras pequeñas congeladas			X			500	gr	500	Fruversion	✓	✓	✓	
naranja dulce maduras firme			X			26	und	3692 g	Fruversion	✓	✓	✓	llegaron 27
naranja tangelo			X			7	und	2908	Fruversion	✓	✓	✓	80 und
papa colorada			X			1500	g	1570 g	Fruversion	✓	✓	✓	
Papa criolla			X			2100	g	2148 g	Fruversion	✓	✓	✓	
Papa guata			X			1	Kl	1432	Fruversion	✓	✓	✓	
papa pastusa			X			2500	g	2686 g	Fruversion	✓	✓	✓	
perejil			X			200	g	274 g	Fruversion	✓	✓	✓	
pimenton verde			X			2	und	370 g	Fruversion	✓	✓	✓	
pimentones rojos			X			19	und	2196 g	Fruversion	✓	✓	✓	llego 22
piña			X			3	und	3872 g	Fruversion	✓	✓	✓	
mata de apio medianas			X			2	und	1200 g	Fruversion	✓	✓	✓	
repollo			X			1	und	740 g	Fruversion	✓	✓	✓	
tomate chonto			X			10	und	1292 g	Fruversion	✓	✓	✓	
tomate chonto maduro			X			2000	g	2092 g	Fruversion	✓	✓	✓	
Tomate pintón milano medianos			X			5	unds	1780 g	Fruversion	✓	✓	✓	
tomates cherry			X			250	pack	772 g	Fruversion	✓	✓	✓	
uchuvas con capuchon			X			750	gr	780 g	Fruversion	✓	✓	✓	
zanahoria			X			15	und	734 g	Fruversion	✓	✓	✓	

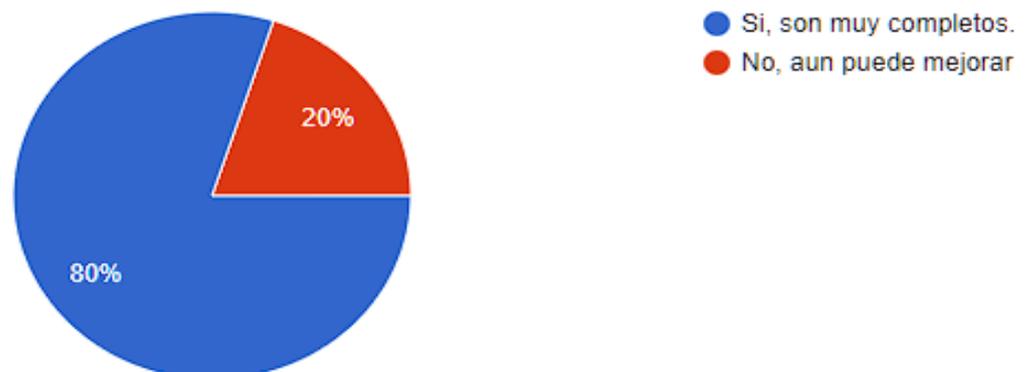
- 1) ¿Tienes algún problema al momento de rellenar la información con los nuevos formatos?

5 respuestas



- 2) ¿Crees que los nuevos formatos son muy completos referente a la información que se debe rellenar o los anteriores formatos era más completos?

5 respuestas



- 3) ¿Crees que los nuevos son prácticos?

5 respuestas



- Sí, Los nuevos formatos hacen la recepción más fácil y clara
- No, Es muy tedioso rellenarlos al momento de hacer otras funciones

4) ¿Con las nuevas casillas de propiedades organolépticas y observaciones sientes una mejoría con la llegada y cambio de materia prima?

5 respuestas



- Si, es más fácil controlar la llegada de los productos y hacer un cambio en caso de no estar en buenas condiciones
- No, no noto alguna mejoría respecto a los anteriores formatos

5) ¿Con los nuevos formatos sientes una mejor organización de la materia prima?

5 respuestas



- Si, se nota una mejoría en el orden
- No, a empeorado desde el cambio
- Se mantiene sin ningún cambio

6) ¿Los nuevos formatos han tenido un mejor desempeño a comparación de los anteriores?

5 respuestas



- Si, nos ha facilitado el trabajo y nos resulta muy útil
- No, las anteriores tenían un mejor desempeño

Conclusiones:

- Es muy importante tener un buen almacenamiento de materia prima ya que así evitamos enfermedades o que ingredientes no se lleguen a utilizar o se echen a perder por el simple hecho de que no les dan utilidad cuando aún tienen vida útil

- El rotulado también es importante ya que algunos alimentos que hemos usado o dejamos para después se pueden confundir o no llegar a usar gracias a que no se sabe que es, es por eso que gracias a una buena rotulación se pueden aprovechar ingredientes que se pueden llegar a dañar
- Se puede alargar la vida útil de los alimentos variando del tipo puede ser más fácil o más complicado esto nos da pie a poder disminuir el desperdicio
- Actualmente existen varios métodos para alargar la vida útil, controla la proliferación de los microorganismos, verificar si el alimento está en buenas condiciones, calcular la vida útil, almacenarlos de una buena manera y las normas, reglas que abarcan lo que sería la manipulación de alimento y que ayudan a la preparación de alimentos de calidad y a evitar el desperdicio y malas experiencias de los comensales o la misma persona que esta preparando un almuerzo para sus familias
- Las herramientas están a la mano y no se necesita de un aparato de ultima generación para comprobar si un alimento se encuentra en una óptima condición esto reduciría las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Bibliografía

ainia. (s.f.). Obtenido de <https://www.ainia.es/ainia-news/como-se-determina-la-vida-comercial-de-un-alimento-de-larga-duracion/>

ainia. (s.f.). Obtenido de <https://www.ainia.es/ainia-news/3-metodos-estimar-vida-util-producto-alimentacion/>

cdc. (s.f.). Obtenido de <https://www.cdc.gov/foodsafety/es/foodborne-germs-es.html>

ciap. (Diciembre de 2014). Obtenido de

<http://www.ciap.org.ar/Sitio/Archivos/Estimacion%20de%20la%20vida%20util%20de%20almacenamiento%20de%20carne%20de%20res%20y%20de%20cerdo%20con%20diferente%20contenido%20graso.pdf>

consumer. (11 de agosto de 2017). Obtenido de <https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/bacterias-buenas-en-que-alimentos-las-encontramos.html>

Daishi, M. (s.f.). *slideshare*. Obtenido de

<https://es.slideshare.net/MisakiDaishi1/etiquetado-y-rotulado-de-alimentos>

fao.org. (s.f.). Obtenido de <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>

GONZÁLEZ CASTRO, R. (s.f.). Obtenido de

<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=zY5gvT6HrEEC&oi=fnd&pg=PT14&dq=recepci%C3%B2n+de+materia+primas&ots=2jShdAtuCk&sig=KyrVmhznejkm0vuPlykVN029NBw#v=onepage&q=recepci%C3%B2n%20de%20materia%20primas&f=false>

intedya. (s.f.). Obtenido de <https://www.intedya.com/internacional/103/consultoria-buenas-practicas-de-manufactura-bpm.html>

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL . (22 de Julio de 2013). Obtenido de

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

minsalud. (Octubre de 2013). Obtenido de

<https://www.minsalud.gov.co/salud/Documents/general-temp-jd/ROTULADO%20DE%20ALIMENTOS.pdf>

minsalud. (junio de 2019). Obtenido de

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ENT/modulo-rotulado.pdf>

recetas nestle. (5 de Mayo de 2022). Obtenido de

<https://www.recetasnestle.com.mx/escuela-sabor/ingredientes/no-perecederos#:~:text=Para%20que%20nuestros%20platos%20queden,con%20frecuencia%2C%20tampoco%20son%20perecederos.>

rua. (s.f.). Obtenido de

<https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/8537/3/control%20de%20calidad%20de%20los%20alimentos.pdf>

Samuel, M. P. (30 de octubre de 2013). *slideshare*. Obtenido de

<https://es.slideshare.net/miguepesam/criterios-para-la-recepcin-de-alimentos>

scielo. (Abril de 2016). Obtenido de

http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-55522016000100010

terrafoodtech. (enero de 2018). Obtenido de

<https://www.terrafoodtech.com/metodos-de-conservacion-de-alimentos/>

