



LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S			
GESTION OPERATIVA			
PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA			
CODIGO: GO-PR-04	VERSION: 0.2	FECHA: 28-04-2022	

PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA

ELABORO / MODIFICO	REVISO	APROBO
COORDINADOR DE CALIDAD	ASESOR SIG	GERENTE

LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S			
GESTION OPERATIVA			
PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA			
CODIGO: GO-PR-04	VERSION: 0.2	FECHA: 28-04-2022	

1. OBJETIVO

Establecer Las actividades a seguir para la recepcion, almacenamiento control de inventario y manejo de materias primas, insumos y productos terminados para obtención de alimentos seguros.

2. ALCANCE:


Este procedimiento inicia con la recepcion, inspeccion y almacenamiento de los productos y materias primas adquiridas, la gestion de inventarios y finaliza con la aceptacion o rechazo.

3. RESPONSABILIDADES:


- **Del Gerente:** Suministrar los recursos necesarios para el adecuado almacenamiento de la materia prima.
- **Del Auxiliar SST:** Verificar que las condiciones de seguridad necesarias en las instalaciones sean las adecuadas para el personal, Verificar que el almacenamiento de la materia prima no sea un factor de riesgo en las instalaciones de la empresa.
- **Del jefe de Almacén:** Almacenar la materia prima dando cumplimiento a los estándares establecidos en el presente procedimiento.
- **De los trabajadores:** Velar por el cumplimiento de las condiciones de orden y aseo en el área de almacenamiento de materia prima.

4. DEFINICIONES:

- **Materia Prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
- **Recepcion:** Es el punto de transferencia entre el proveedor y el cliente, es una etapa de control documental y es importante para garantizar la conformidad de la mercancía antes de su integración a las existencias de la empresa.
- **Almacenamiento:** Acción de ubicar y mantener en áreas determinadas, depósito o almacén, materias primas, materiales, productos, etc., en disponibilidad para su destino posterior.
- **Inventarios:** Son activos poseídos en la forma de materiales o suministros para ser consumidos en el proceso de producción o en la prestación de servicios.
- **PEPS:** Método de primeras en entrar primeras en salir. Este método consiste básicamente en darle salida del inventario a aquellos productos que se adquirieron primero, por lo que en los inventarios quedarán aquellos productos comprados más recientemente.
- **Transporte:** conjunto de procesos que tienen como finalidad la satisfacción de las necesidades de desplazamiento y comunicación, tanto de personas como de mercancías.

LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S			
GESTION OPERATIVA			
PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA			
CODIGO: GO-PR-04	VERSION: 0.2	FECHA: 28-04-2022	

- **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.
- **Alimento contaminado:** el que ha tenido contacto con bacterias o microbios, sustancias químicas o cuerpos extraños que puedan causar enfermedad.
- **Alimento Perecedero:** El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio, Ejemplo: Productos lácteos. Carnes, aves, pescado, carnes frías (embutidos), frutas y verduras, alimentos preparados.
- **Alimento No Perecedero:** Aquel alimento que puede almacenarse con seguridad durante largos periodos de más de 6 meses, Ejemplo: frijol, azúcar, harina, pastas, arroz, enlatados
- **Alimento enfriado:** el que debe ser mantenido a temperatura no mayor de 4 grados centígrados.
- **Alimento congelado:** el que debe ser mantenido a temperatura no mayor a menos 18 grados centígrados
- **Alimento de riesgo:** en el que se puede dar la reproducción rápida de bacterias o microbios.
- **Bodega De Alimentos:** Es todo establecimiento de alimentos cuyo fin primordial es almacenar y distribuir alimentos terminados, empacados o a granel.
- **Buenas Prácticas De Almacenamiento:** Condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos durante el almacenamiento de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente. Buenas Prácticas De Manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- **Contaminación:** presencia de bacterias o microbios, sustancias químicas o cuerpos extraños en el alimento.
- **Contaminación Cruzada:** Proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies. Los casos más peligrosos de contaminación cruzada se dan cuando un manipulador alimentario pasa de manejar alimentos crudos a manipular alimentos ya cocinados sin lavarse las manos entre ambas fases. Embarque: Es la cantidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.
- **Limpieza:** eliminación de cualquier tipo de suciedad.


LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S			
GESTION OPERATIVA			
PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA			
CODIGO: GO-PR-04	VERSION: 0.2	FECHA: 28-04-2022	

- **Microorganismo:** Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.
- **Desinfección:** acción complementaria y posterior a la limpieza, que asegura la reducción de bacterias o microbios.
- **Vehículo refrigerado:** vehículo isotérmico que, teniendo un equipo de frío, permite reducir la temperatura interior de la caja y mantenerla a la temperatura necesaria para la conservación indicada del alimento.
- **Vehículo habilitado:** aquel que está registrado y autorizado por las autoridades sanitarias competentes, para el transporte de alimentos.

5. CONDICIONES GENERALES

5.1 RECEPCIÓN

- Es importante tener en cuenta los siguientes criterios para confirmar la calidad en el momento de la recepción de las materias primas:
Empaques: Todos los empaques deben estar cerrados, no dañados y los productos que vengan empacados al vacío verificar como mínimo que traiga: cantidad, calidad, tiempo conforme a la resolución 5109 de 2005. Se deben pesar los alimentos para verificar que corresponda al pedido realizado registrado en la requisición correspondiente.
- Se deben verificar las características de calidad de los productos en el menor tiempo posible para evitar alteraciones en la cadena de frío de alimentos perecederos:
El alimento que ingrese debe registrarse en el **FORMATO IDENTIFICACION DE PRODUCTOS EN RECEPCION** con las siguientes características: Identifique el lote, en el caso de perecederos está referenciado en la etiqueta de producto, cuidando describir el lote más antiguo por fecha de vencimiento.
- En caso de alimentos semi-perecederos, el lote corresponde a la misma fecha de recepción.
- En caso de no perecederos corresponde a la fecha descrita en la etiqueta, cuidando describir el lote más antiguo.
- Escriba la fecha de entrada en el rotulo designado para tal fin, considerando que el producto ha ingresado al inventario.
- Para que el alimento ingrese al inventario deberá pasar por actividades de selección: confirmar el estado de madurez, condiciones físicas exteriores del producto, que no tengan abolladuras, plagas, sobremaduración y daños mecánicos dentro de lo cual debe ser separado en canastillas distintas para identificar alimentos a recuperar en lo posible.
- se debe determinar si el alimento es apto para consumo humano y se debe garantizar vía útil inmediata o eliminación bajo las condiciones máximas de las mermas en peso, limpieza (esta rutina consiste en facilitar una limpieza general y exterior del alimento y/o empaque que facilitará la inspección general al producto).

LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S			
GESTION OPERATIVA			
PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA			
CODIGO: GO-PR-04	VERSION: 0.2	FECHA: 28-04-2022	

5.2 ALMACENAMIENTO:

El almacenamiento apropiado de alimentos reduce las posibilidades de contaminación y crecimiento de microorganismos. Los microorganismos son tan pequeños que no pueden verse. Se encuentran en todas partes; en el aire, en el suelo, y en el agua y pueden ser transmitidos a los alimentos por los animales, los roedores, o los seres humanos.

Las áreas de almacenamiento se clasifican en 3 grupos:


- Almacenamiento de alimentos secos
- Almacenamiento en refrigeración
- Almacenamiento en congelación

5.2.1 Almacenamiento Seco:

Esta área es donde se almacenan alimentos secos como alimentos enlatados, cereales, harina, granos, arroz y otros alimentos no perecederos.

Se debe:

- Mantener la bodega de almacenamiento limpia, seca y ordenada.
- El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realizará ordenadamente en estantes o estibas con separación mínima de 15 centímetros.
- No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.
- En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, envases y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.
- Los empaques no deben estar húmedos, mohosos o rotos.
- Inspeccionar los alimentos almacenados y utilizar la regla PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para que los alimentos más antiguos se consuman primero.
- Los productos deberán estar separados adecuadamente según su tipo.
- Todos los productos, especialmente los productos enlatados, han de ser inspeccionados en relación a la presencia de hundimientos, corrosión, infestación, fecha de caducidad, antes de permitir su almacenamiento.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del servicio de alimentación, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo, estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos.
- Se debe llevar un registro de ingresos y salidas de los productos.
- El encargado de bodega deberá verificar las condiciones del transporte de los productos durante la carga y descarga.

LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S			
GESTION OPERATIVA			
PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA			
CODIGO: GO-PR-04	VERSION: 0.2	FECHA: 28-04-2022	

Artículos Empacados en Sacos:

- Cereales empacados en sacos como (arroz, harinas), azúcar, leguminosas, deben apilarse en forma cruz sobre la plataforma o estiba, esto para que permita la circulación de aire por debajo.
- Ubicar no más de ocho sacos por arrume.

Artículos empacados en cajas:

- Verificar que la caja contenga lo que corresponde.
- Colocar una sobre otra en la forma adecuada que indica (este lado arriba)
- Los alimentos como grasas, encurtidos que pueden afectarse por la luz deben permanecer en las cajas.
- Los productos más pesados deben colocarse en los entrepaños inferiores y los más livianos en los superiores.
- Los rótulos de las cajas deben colocarse hacia fuera para que se puedan ver con facilidad.

Artículos Enlatados:

- Las latas no se deben presentar ningun de estas alteraciones : Hinchadas, perforadas, soldadura defectuosa, abombamientos en uno o ambos extremos, corroídas, hundidas.
- Las latas pueden almacenarse de 2 a 3 capas, dependiendo de la amplitud de la estancia y del tamaño de la lata.
- Debe mantenerse en lugar seco a temperatura de 20°C - 30°C.
- No debe exponerse a la luz solar o ser almacenados cerca de tuberías de calentamiento.


5.2.2 Almacenamiento Refrigerado:

Todos los alimentos perecederos, especialmente los alimentos de alto riesgo (productos lácteos, carnes cocinadas, pescados y carnes de ave) deben almacenarse en refrigeración para evitar ser contaminados por bacterias perjudiciales.

La refrigeración a temperaturas por debajo de 4°C inhibe el crecimiento de la mayoría de las bacterias patógenas, pero no las mata, por lo tanto, los refrigeradores, mantendrán temperaturas entre 2.5°C a 6°C.

Es necesario:

- Revisar las temperaturas de la unidad de refrigeración y llevar registro diario en el GO-F-12 formato de control de temperatura.
- No sobrellenar los refrigeradores, porque dificultan la limpieza y obstaculizan la circulación de aire frío.
- No conservar en refrigeración alimentos calientes, pues esto eleva la temperatura interna del refrigerador, lo que estimula el crecimiento bacteriano.

LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S			
GESTION OPERATIVA			
PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA			
CODIGO: GO-PR-04	VERSION: 0.2	FECHA: 28-04-2022	

- Inspeccionar, rotular y fechar los alimentos que se almacenen.
- Emplear el método PEPS de rotación de mercancía: Primeras Entradas Primeras Salidas.
- Evitar abrir las puertas del refrigerador más de lo necesario y cerrarlas cuanto antes, la puerta abierta supone la elevación de la temperatura interna, lo que estimula el crecimiento bacteriano, la contaminación y la alteración del alimento.
- Es necesario conservar la siguiente disposición de los alimentos en el refrigerador: las carnes y pescados crudos, ubicarlos en la parte inferior, los alimentos cocinados, en el centro y los productos lácteos en la parte superior, así evitamos que la sangre y los exudados de la descongelación goteen sobre alimentos cocinados y productos lácteos y de esta manera sean contaminados.

5.2.3 Almacenamiento congelado:


Los alimentos congelados necesitan una atención especial; ya que el hecho de estar congelados no garantiza la total inocuidad de los mismos.

Para esto es necesario aplicar las siguientes recomendaciones:

- El área de almacenamiento en congelación debe estar seca, bien ventilada y limpia.
- Asegurarse de que el congelador funciona a la temperatura correcta para garantizar que los alimentos se mantienen congelados.
- Asegurarse de que las puertas del congelador cierran correctamente y establezca un sistema de inspección periódico.
- La temperatura ideal de almacenamiento en congelación se encuentra entre 0°C a -18°C.
- Nunca supere el límite de carga del congelador y coloque los productos nuevos detrás o debajo de los antiguos para asegurar una buena rotación de stocks.
- Todos los alimentos congelados tienen una vida útil en congelación (periodo de tiempo en el que, congelados, se mantienen aptos para el consumo humano), que ha de ser inspeccionada regularmente.
- Asegurarse de que una vez aceptados, los artículos recibidos congelados se ubican inmediatamente en el congelador.
- Mantenga el interior del congelador limpio y lave frecuentemente sus superficies.
- El manejo del congelador es responsabilidad del jefe de almacén y del auxiliar de almacén, a este congelador van los alimentos que van a ser utilizados posteriormente.


Importante:

- Todos los productos de materia prima, necesarios para la preparación de los alimentos en LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL, serán adquiridos para el consumo semanal, mediante las requisiciones de materia prima, las cuales serán diligenciadas de acuerdo al menú de cada semana y obedeciendo a los gramajes establecidos, esto permitirá que no se almacene gran cantidad de materia prima que pueda afectar su inocuidad. Este proceso garantizará una rotación más eficaz de los productos, evitando deterioros y vencimientos de fechas de consumo.

LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S			
GESTION OPERATIVA			
PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA			
CODIGO: GO-PR-04	VERSION: 0.2	FECHA: 28-04-2022	

6. CONTENIDO


ITEM	DESCRIPCION DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	PRODUCTO
01	<p>Limpieza del Area: Asegurar que las infraestructura, utensilios y equipos están en buen estado, limpios y desinfectados (si corresponde) y libres de cualquier plaga de acuerdo a los procedimientos de mantenimiento, procedimiento de limpieza y desinfección. Si encuentra alguna anomalía debe notificar al Supervisor HSEQ quien toma las medidas correctivas necesarias.</p>	Jefe de almacen	
Recepción y control de Materia Prima e Insumos			
02	<p>Recibir y verificar la conformidad de las compras de materia prima e insumos que lleguen al casino debe tener a la mano orden de compra y o remision de MP o insumos, lo que ingresa debe corresponder a lo que se pidio al proveedor, debe verificar que los envases o embalajes no esten rotos ni tengan ninguna anomalía y sus rotulos legibles. Esto se debe realizar en el preciso momento que lleguen los transportadores al sitio del descargue.</p>	Jefe de almacen	GO-F- Orden de compra y o remision
03	<p>Aceptar y registrar en el inventario de almacen el ingreso de los productos que cumplan las especificaciones de inocuidad.</p>	Jefe de almacen	Invenatrio de almacen
04	<p>Si el pedido no cumple con todo lo solicitado, comunicarse inmediatamente con el encargado de la compra, realizar las observaciones pertinentes en el formato de orden compra o remision de entrega y devolver las compras no conformes a los proveedores.</p>	Jefe de almacen	GO-F- Orden compra
05	<p>Cuando las compras son conformes se firma la remisión de entrega del pedido con o sin las observaciones correspondientes se ubica de acuerdo a sus características y lugar asignado y diligenciar el formato de entradas del almacén. Asimismo, se debe registrar la cantidad total de entradas en el formato de inventario de almacén.</p>	Jefe de almacen	Inventario de almacen
Almacenamiento Materia Prima, Insumos y Producto Terminado			
	<p>Almacenar cada producto de acuerdo al lugar asignado en la bodega y el orden de almacenamiento será de acuerdo</p>		

LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S			
GESTION OPERATIVA			
PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA			
CODIGO: GO-PR-04	VERSION: 0.2	FECHA: 28-04-2022	

06	las cantidades existentes y a su fecha de vencimiento, Cuando el producto recién llegado se suma a una existencia anterior se reubica garantizando la accesibilidad a los productos más próximos a vencerse para cumplir con el principio: primero – en entrar, primero – en salir.	Jefe de almacen	
07	Los productos de limpieza, desinfección, mantenimiento y control de plagas se almacenan de manera que no ocasionen contaminación cruzada con las materias primas, insumos y/ o productos terminados.	Jefe de almacen	
08	Mantener los productos organizados de forma tal que su conteo puede ser realizado de forma rápida y efectiva, ya sea en estiba directa o estanterías (siempre las mismas cantidades y de la misma forma)	Jefe de almacen	
09	Registrar todas la entradas y salidas en formatos de entradas y salidas, formato de requisicion diaria	Jefe de almacen	formatos de entradas y salidas, formato de requisicion diaria. Inventario de almacen

Productos Refrigerados o Congelados


10	<p>Verficiar y registrar cada 12 horas o por turno en el GO-F-12 formato control de temperatura la correcta temperatura de los refrigeradores de acuerdo al tipo de producto:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Producto</th> <th style="width: 30%;">Temperatura</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Frutas y Verduras refrigeradas</td> <td>5-10°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)</td> </tr> <tr> <td>Carnes y productos cárnicos refrigerados</td> <td>0-5°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)</td> </tr> <tr> <td>Pescados refrigerados</td> <td>0-3°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)</td> </tr> <tr> <td>Productos lácteos refrigerados</td> <td>0-8°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)</td> </tr> <tr> <td>Comidas refrigeradas</td> <td>0-5°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)</td> </tr> <tr> <td>Congelados</td> <td>Menor de -18°C (excepto que el rótulo aprobado del producto congelado especifique otra temperatura)</td> </tr> </tbody> </table>	Producto	Temperatura	Frutas y Verduras refrigeradas	5-10°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)	Carnes y productos cárnicos refrigerados	0-5°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)	Pescados refrigerados	0-3°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)	Productos lácteos refrigerados	0-8°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)	Comidas refrigeradas	0-5°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)	Congelados	Menor de -18°C (excepto que el rótulo aprobado del producto congelado especifique otra temperatura)	Jefe de almacen	GO-F-12 formato control de temperatura
Producto	Temperatura																
Frutas y Verduras refrigeradas	5-10°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)																
Carnes y productos cárnicos refrigerados	0-5°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)																
Pescados refrigerados	0-3°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)																
Productos lácteos refrigerados	0-8°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)																
Comidas refrigeradas	0-5°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)																
Congelados	Menor de -18°C (excepto que el rótulo aprobado del producto congelado especifique otra temperatura)																

LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S			
GESTION OPERATIVA			
PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA			
CODIGO: GO-PR-04	VERSION: 0.2	FECHA: 28-04-2022	

	En caso de alguna anomalía se lo notifica al supervisor HSEQ quien tomara las medidas correctivas necesarias.		
Despacho y entrega en cocina			
11	<p>Entregar y verificar que la solicitud de materia prima:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que la materia prima despachada coincida con las cantidades y especificaciones que se pidieron en la rq diaria. • Que los alimentos estén en óptimo estado y con el rotulado correspondiente. • Si no existe ninguna anomalía, se realiza entrega a satisfaccion para su elaboración correspondiente y se firma por quien entrega y por quien recibe. 	Jefe de almacen Y lider de cocina	GO-F-06 Formato de solicitud de requisicion de materia prima diaria.

7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Listado de Proveedores
- Listado de pedidos o/ y órdenes de compra
- Registro de Recepción (facturas o remisiones)
- Registro de Almacenamiento Frio Cárnicos, lácteos
- Registro de Control Temperaturas
- Registro de Despacho
- Requisicion diaria
- formatos de entradas y salidas,
- Inventario de almacen

LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S			
GESTION OPERATIVA			
PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA			
CODIGO: GO-PR-04	VERSION: 0.2	FECHA: 28-04-2022	

8. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA	IDENTIFICACIÓN DE LOS CAMBIOS	RESPONSABLE
0.1	02-02-2021	Creacion del documento actualización del sistema de codificación	Coordinador de Calidad
0.2	28-04-2022	Actualizacion del procedimiento	Coordinador de Calidad