

PROGRAMA DE RECEPCIÓN DE MERCADERÍA

La especificación técnica de un producto es un documento que contiene una serie de requisitos que debe cumplir una materia prima o producto, también se la conoce con el nombre de ficha técnica.

Dicho documento es interno de cada empresa, pero además sirve para que terceros conozcan las características del producto, como ser auditores, proveedores y clientes, entre otros.

Si hablamos sobre auditores, podemos dar a conocer a los mismos las especificaciones técnicas del producto que elabora la empresa. Esta información demuestra el interés por elaborar un producto con características específicas brindando a los clientes siempre la misma calidad.

Si pensamos en proveedores, podemos pedirle a los mismos las especificaciones técnicas de las materias primas, las cuales nos sirven para indicar si las aceptamos o no en el momento de su recepción. Se puede usar un check list de control de recepción de materia prima, donde indique las especificaciones técnicas que deben cumplir según sea la materia prima a recepcionar. Este control nos permite indicar si se trata de materia prima conforme o no conforme.

Y por último si hablamos de un cliente, el mismo podrá solicitarnos las especificaciones técnicas de un producto que le ofrecemos para conocer sus características y poder controlarlas en el momento de su recepción.

La especificación técnica junto con el etiquetado indican toda la información del producto y/o materia prima.

Se pueden realizar fichas técnicas de cualquier producto de la industria alimentaria, y deben cumplir con la legislación vigente en país de origen y destino.

Es de suma importancia la información que contiene la especificación técnica de un producto, ya que la misma nos garantizará su uso adecuado y tendremos la satisfacción del consumidor. Una incorrecta información nos podría ocasionar problemas legales.

Ahora pasemos a ver la información que tiene que contener una especificación técnica. Haremos la salvedad según sea para materia prima o producto terminado.

Entonces, comencemos.

Información que tiene que contener una especificación técnica:

NOMBRE comercial de la materia prima (ejemplo: cebolla) o producto (ejemplo: mermelada de ciruela). Esta denominación suele estar definida en las normas legales o comerciales.

NOMBRE CIENTÍFICO de la materia prima en caso de ser necesario (ejemplo: para la cebolla, *Allium cepa* L. var. *Typicum*).

CLASIFICACIÓN que se le da a la materia prima en caso de ser necesario. Las normas legales o comerciales establecen esta clasificación, por ejemplo algunos frutos se clasifican según su calibre/tamaño.

CONDICIONES MÍNIMAS DE CALIDAD se enumeran las características que tomamos como mínimas en cuanto a calidad para que sea aceptable, cuando se trate de materia prima (ejemplo siguiendo con la cebolla: libre de podredumbre, sana, fresca, seca, etc.). También aplica para producto terminado (por ejemplo: separación de fases, granulometría, aroma, etc.).

VIDA ÚTIL de la materia prima o producto. Es el periodo de tiempo que transcurre desde que termina la producción o el envasado del producto, donde las características de calidad disminuyen pero se mantienen a niveles aceptables. Una vez que se pasa este tiempo, se dice que el producto ya no es apto para consumo. El mismo depende de cada alimento y de las características propias del mismo. Se realizan estudios en laboratorios para poder definir la vida útil de un alimento.

TIPO DE EMPAQUE/ENVASE se detallan las características del mismo, sea envase primario, secundario, empaque, según sea materia prima o producto. El tipo de empaque o envase es de suma importancia para seguir garantizando la inocuidad y la calidad de un alimento, ya que tiene contacto de manera directa con el mismo y sirve como protección del medio exterior. Cabe aclarar que los materiales que se utilizan en todo tipo de packaging en la industria alimentaria deben ser aptos para tal fin.

PESO BRUTO/NETO se detalla el mismo con su unidad de peso, según sea materia prima o producto.

IDENTIFICACIÓN/RÓTULO según sea materia prima o producto. Se coloca toda la información que hace a la identificación específica del mismo, lo que permite seguir su trazabilidad. Incluye el LOTE.

TRANSPORTE se refiere a las condiciones durante el mismo, según sea materia prima o producto. Dichas condiciones dependen de qué alimento se trate. Algunos alimentos necesitan ser transportados refrigerados o congelados, otros a temperatura ambiente. Además, se refiere a las condiciones higiénicas del transporte y la manera de almacenar el alimento en el mismo (sea apilado en cajas, cada cuantas cajas se pueden apilar, etc.). Toda esta información es muy importante para garantizar la inocuidad y calidad del alimento en su tramo final (transporte).

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO se refiere a una descripción breve del mismo, cuando se trate de un producto. Se deben nombrar las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas aceptables.

INGREDIENTES. Se enumeran en una lista desde los de mayor a menor proporción, cuando se trata de un producto. Es fundamental no olvidarse de nombrar alérgenos, en caso de contener.

USO DEL PRODUCTO se refiere al uso esperado del producto, a la población destinada. Pudiendo ser para consumo masivo, diabéticos, infantes, celíacos, vegetarianos, etc. Aunque parezca una información menor, no lo es, por ejemplo un producto que no indique que contiene azúcar puede ser consumido por una persona diabética generando un malestar a su salud.

INSTRUCCIONES DE USO en caso de ser necesario se deben mencionar las instrucciones para el uso adecuado del producto, como ser su almacenamiento, si necesita calentamiento o hidratación, etc. Este punto es importante para garantizar que el alimento se manipule de manera correcta y no se pierda su calidad.

Además, cuando realizamos una especificación de un producto podemos adjuntar una imagen del mismo o infografías para brindar mayor detalle.

Concluyendo podemos decir que:

En las especificaciones técnicas se enumeran cada una de las características que hacen que una materia prima o producto sea único. Nos permite poder discernir cuál/es SI y cuál/es NO, son aceptables en el momento de su recepción. Si hablamos de la elaboración de un producto, nos permite saber las características propias de ese producto y mantener un estándar en la producción (por ejemplo: medidas, color, textura, pH, etc.) Ahora, conociendo todos los puntos a considerar estamos en condiciones de poder elaborar las especificaciones técnicas de una materia prima o producto

La sigla FIFO es un acrónimo inglés que significa “primero en entrar, primero en salir”. Con este método de valuación de inventario, la empresa cuenta el valor cuando se hacen las ventas. Una de las esta herramienta es principalmente, inventario a aquellos productos que se consideran, deben salir primero por de una empresa productoras de del inventario, por lo que en los en la comprados recientemente. Las fechas determinadas en cada uno de los recepcionar, chequear y verificar su



del inventario recibido en primer lugar razones más comunes por la cual se utiliza porque el método consiste en darle salida del adquirieron primeramente y que se causas de caducidad, este caso si se hablara alimentos, o por razones de control eficiente bodega quedarán aquellos productos y elaboración y vida útil se encuentran productos . por lo cual al momento de elaboración y su caducidad.

FICHAS DE ESPECIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS					
PRODUCTO	Familia	Tipo	Almacenamiento	Transporte	Se desecha por
Queso Muzza	Lácteos	Percible	Refrigerado	Refrigerado	Mal Olor/ Daño o vto
Queso Azul	Lácteos	Percible	Refrigerado	Refrigerado	Mal Olor/ Daño o vto
Queso Parmesano	Lácteos	Percible	Refrigerado	Refrigerado	Mal Olor/ Daño o vto
Queso Provolone	Lácteos	Percible	Refrigerado	Refrigerado	Mal Olor/ Daño o vto
Crema de Leche	Lácteos	Semipercibles	Bodega Seca	Normal	Rotura o apertura
Leche	Lácteos	Semipercibles	Bodega Seca	Normal	Rotura o apertura
Lata de Ananá	Conservas	Semipercibles	Bodega Seca	Normal	Rotura, abolladura o apertura
Lata de Morrón	Conservas	Semipercibles	Bodega Seca	Normal	Rotura, abolladura o apertura
Lata de Palmitos	Conservas	Semipercibles	Bodega Seca	Normal	Rotura, abolladura o apertura
Lata de Anchoa	Conservas	Semipercibles	Refrigerado	Refrigerado	Rotura, abolladura o apertura
Lata de Durazno	Conservas	Semipercibles	Bodega Seca	Normal	Rotura, abolladura o apertura
Lata de Salsa Tomate	Conservas	Semipercibles	Bodega Seca	Normal	Rotura, abolladura o apertura
Jamón Pierna	Cecinas	Percible	Refrigerado	Refrigerado	Perdida de Vacío
Panceta	Cecinas	Percible	Refrigerado	Refrigerado	Perdida de Vacío
Salame Felino	Cecinas	Percible	Refrigerado	Refrigerado	Perdida de Vacío
Tomate	Verdura	Percible	Refrigerado	Normal	Rotura o mal olor
Cebolla	Verdura	Percible	Refrigerado	Normal	Rotura o mal olor
Ajo	Verdura	Percible	Refrigerado	Normal	Rotura o mal olor
Perejil	Verdura	Percible	Refrigerado	Normal	Rotura o mal olor
Aceitunas	Encurtidos	Semipercibles	Bodega Seca	Normal	Mal olor / hongos
Orégano	Especias	Semipercibles	Bodega Seca	Normal	Polillas / Humedad
Ají Molido	Especias	Semipercibles	Bodega Seca	Normal	Polillas / Humedad
Pimienta Blanca	Especias	Semipercibles	Bodega Seca	Normal	Polillas / Humedad
Pimienta Negra	Especias	Semipercibles	Bodega Seca	Normal	Polillas / Humedad

Harina de Garbanzo	Farináceos	Percible	Bodega Seca	Normal	Polillas / Humedad
Harina de Trigo	Farináceos	Percible	Bodega Seca	Normal	Polillas / Humedad
Levadura	Hongos	Percible	Refrigerado	Refrigerado	Rotura / Hongos
Aceite Maravilla	Grasos	Semipercibles	Bodega Seca	Normal	Polillas / Humedad
Aceite de Oliva	Grasos	Semipercibles	Bodega Seca	Normal	Polillas / Humedad
Mayonesa	Abarrotes	Semipercibles	Bodega Seca	Normal	Polillas / Humedad
Ketchup	Abarrotes	Semipercibles	Bodega Seca	Normal	Polillas / Humedad
Huevos	Ovolacteo	Percible	Refrigerado	Normal	Rotura / Mal Olor
Sal	Abarrote	No percible	Bodega Seca	Normal	Rotura de paquete
Azúcar	Abarrote	No percible	Bodega Seca	Normal	Rotura de paquete
Vinagre	Abarrote	No percible	Bodega Seca	Normal	Rotura de paquete
Azúcar Flor	Abarrote	No percible	Bodega Seca	Normal	Rotura de paquete
Vainilla liquida	Abarrote	Semipercibles	Bodega Seca	Normal	Rotura de paquete
Dulce de Leche	Lácteo	Semipercibles	Bodega Seca	Normal	Rotura de paquete
Dulce de Batata	Dulces	Semipercibles	Bodega Seca	Normal	Rotura de paquete
Dulce de Membrillo	Dulces	Semipercibles	Bodega Seca	Normal	Rotura de paquete
Helados	Helados	Percibles	Congelación	Congelación	Rotura de paquete
Cafe	Infusiones	No percible	Bodega Seca	Normal	Rotura de Paquete
Te	Infusiones	Semipercibles	Bodega Seca	Normal	Rotura de Paquete
Yerba Mate	Infusiones	Semipercibles	Bodega Seca	Normal	Rotura de Paquete
Jugos de Frutas	Bebestibles	Percibles	Refrigeración	Refrigerado	Pérdida Cadena de frío
Pulpas de Fruta	Bebestibles	Percibles	Congelador	Congelación	Pérdida Cadena de frío
Cervezas	Bebestibles	Percibles	Bodega Seca	Nomal	Abolladas / abiertas
Latas de Bebidas	Bebestibles	Percibles	Bodega Seca	Nomal	Abolladas / abiertas
Aguas	Bebestibles	Percibles	Bodega Seca	Nomal	Abolladas / abiertas
Botellas de Bebidas	Bebestibles	Percibles	Bodega Seca	Nomal	Abolladas / abiertas

Cloro Gel	Químicos	No perecible	Bodega Químicos	Normal	Rotura de Paquete
Cloro	Químicos	No perecible	Bodega Químicos	Normal	Rotura de Paquete
Lavalozza	Químicos	No perecible	Bodega Químicos	Normal	Rotura de Paquete
Jabón Triclosan	Químicos	No perecible	Bodega Químicos	Normal	Rotura de Paquete
Jabón de Glicerina	Químicos	No perecible	Bodega Químicos	Normal	Rotura de Paquete
Desengrasante	Químicos	No perecible	Bodega Químicos	Normal	Rotura de Paquete
Disgregante	Químicos	No perecible	Bodega Químicos	Normal	Rotura de Paquete
Desinfectante	Químicos	No perecible	Bodega Químicos	Normal	Rotura de Paquete

INSTRUCCIONES CUMPLIMIENTO FICHA DE RECEPCION MATERIAS PRIMAS

- Los controles se realizan en cada recepción
- Deberán cubrirse todas las casillas indicando Correcto (✓) o Incorrecto (X)
- El apartado documentación se refiere a si los productos vienen acompañados de la factura o guía de despacho correspondiente y si estos son correctos, indicar el N° de documento.-
- El estado del producto se refiere a si el producto cumple con las condiciones indicadas en la ficha y por el fabricante (condiciones de las materias primas)
- Comprobar etiquetado y las fechas de caducidad.
- La temperatura se medirá con termómetro digital de mano, en los productos que fuesen necesarios o se dudara de la temperatura óptima. Las temperaturas adecuada para los productos que deben ser conservados en frío es: Refrigerados: 4° a 7°C. Congelados -12° a -18°C.
- Se refleja si las condiciones de transporte (limpieza y orden, distribución, son correctas)
- En el apartado de observaciones se indicarán las anomalías observadas, en caso de que las haya , y las medidas tomadas (advertencias al proveedor, rechazo de producto etc.)

Nota: Estos controles también podrán registrarse en los documentos de entrega indicando el lote, el control realizado (Ej: temperatura mediana) y el resultado (Ej.: OK)

Las facturas deben ser firmadas ambas (la del proveedor y la que queda en el local) por la persona responsable de dichos controles.

En función de los resultados obtenidos, y a medida que se vayan teniendo datos sobre proveedores, algunos controles pueden obviarse en el tiempo (Ej: control de temperatura, condiciones del transporte, etc. -)

Debe comprobarse que todas las materias primas cumplen, al menos , con estas especificaciones.-

Recepción: Condiciones Materias Primas.

CARNES	<ul style="list-style-type: none"> ● Comprobar sellos y documentación ● Aspecto Fresco, sin coloración anormal (verde azulado) ● Sin presencia de pérdida de Cadena de Frío ● Sin presencia de pérdida de Vacío (según corresponda) ● Brillo del Corte.- ● Sin Olores desagradables
PESCADOS	<ul style="list-style-type: none"> ● Cubiertos de hielo ● Ausencia de Parásitos ● Consistencia FIRME, escamas Adheridas a la piel ● Agallas rojas ● Ojos brillantes
FRUTAS Y VERDURAS	<ul style="list-style-type: none"> ● Ausencia de suciedad, putrefacción, y hongos. (enmohecimiento) ● Grado de maduración adecuada ● Libre de parásitos
HUEVOS	<ul style="list-style-type: none"> ● Cáscara intacta y Limpia ● Fecha de faena en plazo óptimo
LATAS	<ul style="list-style-type: none"> ● Sin abolladuras ● Sin abombamiento ● Pérdida de Hermeticidad
CONGELADOS	<ul style="list-style-type: none"> ● Sin Signos de descongelación parcial ● Sin Signos de Reblandecimiento ● Sin Signos de Exceso de Escarcha
LÁCTEOS	<ul style="list-style-type: none"> ● Temperatura de Refrigeración ● Sin estructura blanda (pérdida de frio) ● Comprobar Lote, Fecha Elaboracion y Vencimiento
LEVADURAS	<ul style="list-style-type: none"> ● Envoltorio en perfecto estado ● Sin Presencia de Hongos o Mohosidad
TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none"> ● Condiciones higiénicas del vehículo ● Ausencia de Productos en el suelo ● Separación de productos incompatibles con la mercadería (productos de limpieza, bolsas de basura, cartones etc..) ● Estiba correcta de los alimentos ● Tipo de vehículo adecuado para la mercadería