

Educación Media Técnico-Profesional
Sector Alimentación

Especialidad:
Servicios de alimentación colectiva

Módulo

**BODEGA, RECEPCIÓN Y ALMACENAJE
DE ALIMENTOS**

Horas sugeridas para desarrollar las actividades orientadas a conseguir los aprendizajes esperados y evaluar su logro:

140 horas



GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE EDUCACION

Introducción

Este módulo tiene carácter obligatorio y está orientado a desarrollar los aprendizajes que alumnos y alumnas deben adquirir para poder manejar ciertas destrezas y habilidades en la recepción y almacenaje de alimentos. Requiere para su desarrollo de 140 horas.

Las empresas de servicios gastronómicos son especialmente vulnerables a la pérdida de utilidades en diversas áreas. Una de las más susceptibles es la de recepción y almacenaje de alimentos. La recepción adecuada de las materias primas es esencial para entregar un servicio de alimentación correcto. Si los insumos no llegan, si el peso no es el que corresponde o están en malas condiciones son factores que alteran el servicio y generan pérdidas de utilidades. Un chequeo que permita verificar la verdadera situación de ellas en cantidad y calidad evita que estas deficiencias pasen desapercibidas e incidan en el proceso posterior.

A través del desarrollo del módulo los estudiantes:

- Manipulan, reciben y almacenan alimentos, utilizando diversos sistemas.
- Aplican técnicas de control de una bodega de alimentos y criterios de identificación de deterioro o pérdida de productos.
- Determinan niveles de existencia, realizan solicitud de materias primas y distribuyen insumos de acuerdo a sus características principales y uso.
- Registran entradas y salidas de materias primas en forma manual o computacional.
- Aplican las normas sanitarias vigentes en la recepción y almacenaje de los productos gastronómicos.

El desarrollo de las actividades de este módulo permite reforzar lo aprendido en los sectores de Formación General como:

- **Matemática:**

Ya que deben aplicar sistemas estandarizables de control y resolución de problemas.

- **Química y Física:**

Por la aplicación de conceptos de pH, temperatura, aditivos alimentarios y sustancias tóxicas.

- **Biología:**

Por la aplicación de conceptos de nutrición y alimentos.

Este módulo, permite aplicar e intencionar los Objetivos Transversales de ejecución de trabajos con planificación y control de calidad; de leer, interpretar y elaborar informes técnicos y de aplicar normas de prevención de riesgos para resguardar la vida propia y la ajena.

Orientaciones metodológicas

Este módulo es eminentemente práctico, ya que para desarrollar las habilidades que se espera logre el alumno o la alumna, se necesitan realizar actividades que permitan alcanzar el aprendizaje en la acción:

- Permitir que los estudiantes puedan desarrollar habilidades y aptitudes para la manipulación de materias primas, manejo de equipo y bodega de alimentos indispensable para la labor productiva de su especialidad.
- Los alimentos presentan problemas que van desde el desarrollo y crecimiento de bacterias hasta su descomposición total. Si no existe un manejo adecuado son causa de enfermedades e incluso de envenenamiento. Se necesitan precauciones para proteger la calidad de los alimentos y al mismo tiempo proteger la salud del consumidor.
- A los estudiantes se les debe proporcionar las herramientas para identificar, resolver y evitar problemas, que pueden variar desde la compra hasta las medidas sanitarias, incluyendo recepción de insumos, almacenamiento, alimentos congelados, disposición de cocina.
- Se sugiere realizar visitas a establecimientos de servicios gastronómicos que permitan tener una visión global de la realidad. Los empleados de establecimientos de servicios gastronómicos se enfrentan a variados problemas en la administración cotidiana de sus operaciones y son comunes en toda clase de servicios de alimentos. Si una operación ineficiente incrementa los costos y se enfrenta a una competencia creciente provoca problemas en el desarrollo de la empresa.
- El establecimiento debe contar con un sistema de almacenaje en el cual los alumnos y alumnas vayan desarrollando las habilidades necesarias.
- Se recomienda tratar con especial énfasis la problemática de los alimentos congelados. Ellos, igual que los demás, necesitan atención en el procesamiento, manejo, almacenamiento y preparación, con el fin de evitar una contaminación bacteriana. Los alimentos preparados congelados presentan dificultades especiales en la conservación de su calidad y en la protección contra una contaminación bacteriana. Son más susceptibles a una invasión de bacterias y ofrecen un medio ambiente más favorable para su desarrollo. Los alumnos y alumnas deben identificar la temperatura en la conservación, calidad de los alimentos, de los procedimientos adecuados de recepción y conservación, identificando el producto y sus características y requerimientos de bodegaje.

- Los alumnos y alumnas deben practicar y manejar los procedimientos efectivos que evitan la contaminación y asumir que el almacenamiento adecuado es una parte vital de las operaciones del servicio de alimentos.

Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
Acata las normas y condiciones sanitarias y de prevención de riesgo en el proceso de recepción y almacenaje de alimentos.	<ul style="list-style-type: none">• Separa los alimentos que presentan contaminación y alteración de su estructura.• Selecciona los productos y las técnicas adecuadas de higiene según las materias primas y estándares establecidos.• Mantiene la higiene de las dependencias, equipos y utensilios, usando detergentes y dosificación adecuada.• Ejecuta programas de mantenimiento de la higiene en forma diaria, semanal y mensual en las áreas de producción.
Controla y aplica las normas básicas de legislación sanitaria y de prevención de riesgo en las áreas de recepción y almacenaje.	<ul style="list-style-type: none">• Detecta la infracción a las normas de higiene en las áreas de producción.• Desarrolla las conductas adecuadas en la manipulación y conservación de alimentos.• Utiliza la vestimenta adecuada para el trabajo en las áreas de abastecimiento, recepción y bodega.• Prepara los equipos y el lugar de trabajo en forma ordenada y libre de obstáculos que prevengan los accidentes laborales.• Mantiene los equipos y el lugar de trabajo, cumpliendo con las normas legales vigentes.• Maneja en forma adecuada las normas sanitarias legales vigentes en las áreas de trabajo pertinentes.• En el taller:<ul style="list-style-type: none">- Cumple con la señalización y mantiene expeditas las vías de circulación.- Mantiene el equipamiento en buen estado.- Mantiene clasificado y almacenado en forma adecuada los productos de limpieza.

Aprendizajes esperados

Criterios de evaluación

Determina los niveles de existencia y realiza solicitud de materias primas requeridas.

- Identifica los niveles de existencias de materias primas según los estándares, determinando nivel máximo, mínimo y punto crítico.
- Solicita materias primas a los proveedores, de acuerdo a los estándares y pronósticos de venta.

Recepciona los insumos, aplicando las normas de higiene y prevención de riesgos de la industria gastronómica.

- Selecciona equipos e instrumentos por utilizar de acuerdo a los productos y peso de cada uno de ellos.
- Chequea los diferentes tipos de insumos solicitados, verificando la presentación, cantidad, calidad y temperaturas adecuadas.
- Identifica el producto, chequea el código y los embalajes para que cumplan con las condiciones de la normativa vigente.
- Coteja fecha de elaboración con la fecha de recepción.
- Aplica las normas de higiene, utilizando el reglamento sanitario vigente.

Distribuye los insumos de acuerdo a sus características principales y uso.

- Utiliza los métodos de almacenamiento y conservación más adecuados según la naturaleza del producto, su destino o consumo asignado y las normas de higiene.
- Selecciona, traslada y distribuye los alimentos de acuerdo a sus características y a las normas de higiene y seguridad vigente.
- Realiza operaciones de limpieza, higiene y sanitización, aplicando los productos y equipos adecuados de acuerdo a las normas de higiene y prevención de riesgos.

Registra las entradas y salidas de materias primas en forma manual o computacional, de acuerdo a las normas y sistemas de la empresa.

- Utiliza los documentos y procedimientos establecidos.
- Completa guías de recepción o de despacho de materias primas de acuerdo a lo solicitado y la producción.
- Transcribe y valoriza los pedidos efectuados a la bodega de las distintas áreas de la empresa, de acuerdo a los documentos de compra.
- Aplica los sistemas de valorización de existencia a los pedidos de insumo solicitados, utilizando métodos como: Lifo, Fifo y PPM.
- Utiliza registros computacionales.

Contenidos

- **Las materias primas y su mantención:**
 - Identificación de los alimentos: perecibles y semiperecibles.
 - Los productos congelados y su manipulación.
- **Equipos y cámaras:**
 - Funcionamiento de los equipos.
 - Procedimientos de higiene y mantención.
- **Administración de los alimentos. Compra de:**
 - Productos cárneos.
 - Vegetales (frutas y verduras).
 - Abarrotes.
 - Lácteos.
 - Control de costos de los alimentos: método de valorización de existencia.
- **Mantenimiento y conservación de los alimentos.**
- **Código y reglamento sanitario vigente.**

Bibliografía

- CORTÉS, JOSÉ MARÍA. (1998). Técnicas de prevención de riesgos laborales. Tobar Flores, México, 2ª Edición. (*)
- ESHBACH, CHARLES E. (1993). Administración de servicios de alimentos. Editorial Diana, México, 6ª Edición.
- ILLANES F, PABLO. (1999). El sistema empresa, una visión integral de la administración. Leeds Impresores, Santiago, Chile, Mayo, 6ª Edición.

(*) Biblioteca Programa Mece Media.