



**RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE  
MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS.  
CONTROLES Y REGISTROS.**

# **INDICE**

## **1. APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS**

### **1.1. GESTION DE APROVISIONAMIENTO**

**1.1.1. La planificación**

**1.1.2. La compra**

### **1.2. RECEPCIÓN: CONTROL DE MATERIAS PRIMAS Y PLATOS PREPARADOS**

**1.2.1. La recepción de alimentos**

**1.2.2. Verificación de mercancía**

**1.2.3. Albarán**

**1.2.4. Registro de entrada**

**1.2.5. La factura**

### **1.3. SOLICITUD DE MATERIAS PRIMAS NECESARIAS**

**1.3.1. Documento de solicitud**

**1.3.2. Frecuencia de solicitud de materia prima**

## **2. SISTEMA DE ALMACENAMIENTO Y CRITERIOS DE ORDENACIÓN**

**2.1. ALMACENAMIENTO: productos perecederos, semiperecederos y no perecederos, normas de higiene, temperatura requerida**

**2.1.1. Condiciones generales de almacenamiento**

**2.1.2. Almacenamiento de productos no perecederos**

**2.1.3. Almacenamiento de productos semiperecederos**

**2.1.4. Almacenamiento de productos perecederos**

### **2.2. ROTACIÓN DE MERCANCIAS**

**2.2.1. Colocación de mercancías**

**2.2.2. Control de almacenamiento**

**2.2.3. Ratio de control**

# 1. APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

## ¿Qué es aprovisionar?

Aprovisionar es abastecer o proveer de lo que es necesario.

## ¿Qué son los suministros?

Aquellos bienes mercancías o artículos que son necesarios para el buen funcionamiento de cualquier empresa o institución.

- Tipos de suministros: Se clasifican en dos grandes grupos:

### **Almacenables**

### **No almacenables**

- Tipos de materiales o mercancías según su duración y uso:

**Inventariables**: son bienes no fungibles, que no se agotan o no se consumen con el uso; es decir, que se pueden contar o inventariar. Por ejemplo, aquí se incluyen los equipos y herramientas de la cocina.

**Fungibles o no inventariables**: aquellos que se consumen y agotan con el uso, debiendo reponerse con cierta frecuencia. En este grupo se encuentran los alimentos.

## 1.1. GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO

La gestión de aprovisionamiento consiste en abastecer al centro de los productos o materiales necesarios para su actividad normal, y realizar las acciones adecuadas para que no falte, ni se acumulen en exceso.

Las fases de esta gestión son:

- Planificación de necesidades
- Compra
- Almacenamiento
- Control de inventarios

**1.1.1. La planificación** consiste en la previsión de necesidades para un periodo concreto, teniendo en cuenta los siguientes factores:

- Tipos de dietas y composición de los menús diarios.
- Número de menús a elaborar diariamente.
- Sistema de producción utilizado en cocina.
- Espacio para el almacenamiento en condiciones adecuadas.

- Stock en almacén.
- Duración de los productos y fecha de caducidad.

Con todos estos datos se determinará el tipo y cantidad de productos que se deben solicitar al proveedor

**1.1.2. La compra:** se buscará siempre una buena relación calidad/precio, seleccionando a los proveedores, teniendo en cuenta la solicitud de ofertas que nos dará cada uno de ellos, deberemos evaluar las ofertas recibidas, analizando las características de cada una y comparándolas con las demás. Así como, realizar una buena negociación con el proveedor elegido. Todas las condiciones y especificaciones de la compra quedarán reflejadas en la firma de contrato de suministro.

Para establecer la frecuencia de compra se tendrá en cuenta la velocidad a la que se consumen los materiales, que se valora mediante el **Índice de reposición**. Se puede calcular por tres sistemas:

- **Sistema de revisión continua:** Se revisa el nivel de stock tras cada salida o entrada y cuando se llega al punto de pedido, se cursa un pedido al proveedor. En este sistema la compra no tiene una periodicidad fija.
- **Sistema de revisión periódica:** Los pedidos se hacen con una periodicidad fija, y se solicita la cantidad necesaria para cubrir el stock necesario.
- **Sistema de revisión perfecto:** Los pedidos se hacen con una periodicidad que varía en función del ritmo de consumo de cada artículo.

Una vez que hemos realizado la planificación de necesidades y la compra de materias primas, el siguiente paso será la recepción de productos y por tanto su control.

## 1.2. RECEPCIÓN: CONTROL DE MATERIAS PRIMAS Y PLATOS PREPARADOS

**1.2.1. La recepción de alimentos:** consiste en la aceptación de las provisiones solicitadas al proveedor, entendiéndose que cumplen lo pactado. El centro receptor pasa hacerse cargo de estos productos desde este momento.

Lo más importante en la recepción es la verificación de la mercancía y la comprobación del albarán (documento que entrega el proveedor junto a la mercancía y que refleja los productos servidos), que debe coincidir tanto cuantitativamente como cualitativamente con el material pedido y recibido.

### **1.2.2. Verificación de mercancía:**

Si los alimentos no corresponden con lo que se solicitó al proveedor o no llegan en buen estado se rechazará la entrega.

Para la verificación de la mercancía se comprobará lo siguiente:

- Los embalajes estarán en buen estado

- Los envases estarán intactos no presentando deterioro ni alteración que denote manipulación alguna
- Las etiquetas serán correctas
- La cantidad de cada producto será lo que se solicitó; si no fuera así se anotará cualquier incidencia, en cualquier caso, la cantidad recibida será la que refleje el albarán. Dependiendo del **formato de entrega** se podrá contar o pesar la mercancía.
- La calidad de la materia prima será la esperada es decir la que se pactó con el proveedor al hacer el pedido.
- Las carnes frescas servidas en canales, medias canales o cuartos de canal Transportadas en vehículos cerrados e impermeabilizados, Durante el transporte no entrarán en contacto con mi suelo ni con las paredes del vehículo y si se compran troceadas llegarán envasadas con materiales adecuados.
- El pescado se habrá transportado por el menor tiempo posible en condiciones adecuadas de temperatura y humedad
- Los productos refrigerados llegarán en vehículos frigoríficos a temperatura constante de refrigeración
- Los congelados Irán en vehículos congeladores con temperatura inferior a - 18 °C
- Las verduras y hortalizas habrán sido transportadas cuidadosamente sin apilar y con protección entre ellas para evitar el aplastamiento.

### 1.2.3. Albarán:

#### ¿Qué es el albarán?

Es el documento que justifica la entrega del producto por parte del proveedor.

En este documento se detallarán:

- Los artículos entregados (nombre y/ o referencia) y la cantidad de cada uno de ellos.
- Nombre y datos de la empresa receptora.
- Nombre y datos de la empresa proveedora.

El albarán se entregará en el momento de la recepción de la mercancía entregando una copia.

En almacén comprobará que los datos del albarán coinciden con la mercancía entregada, su contenido deberá coincidir además con el pedido y sólo habrá diferencias cuando falta alguno de los productos solicitados (indicando, en este caso, los motivos de su falta: por falta de existencias, agotamiento, retraso en la entrega, cambio de presentación del producto, error en la referencia, etc...). Las Incidencias serán comunicadas con la mayor antelación posible para que el solicitante pueda decidir si desea cambiar el pedido anularlo o conseguir la mercancía que falta de otro proveedor.

El albarán tiene utilidad para ambas partes ya que sirve de comprobante de la mercancía entregada para el comprador y como justificante de haber hecho la entrega para el vendedor.

El albarán debe tener al menos dos copias, una para cada uno y en ocasiones puede tener tres copias para que también conserve una al transportista.

#### **1.2.4. Registro de entrada:**

Una vez comprobada la mercancía se registrarán los productos cuya entrega se acepta.

El registro consta de dos fases:

- Documental
- Material

**El registro documental:** consiste en archivar la copia de los documentos (albarán y factura) o introducir los datos informáticamente para su tratamiento.

**El registro material:** consiste en asignar un lugar para su almacenamiento y trasladarlo hasta allí. Es importante que los productos congelados se pasen inmediatamente a las cámaras para evitar que se rompa la cadena de frío.

#### **1.2.5. La factura:**

##### **¿Qué es la factura?**

Es el justificante de pago por la mercancía entregada. El proveedor la entrega junto con los productos y debe coincidir con el contenido del albarán.

Igual que en el resto de documentos, en la factura se detallará el listado de artículos, cantidad, precio e importe final.

### **1.3. SOLICITUD DE MATERIAS PRIMAS NECESARIAS**

Las materias primas necesarias en cocina se pedirán a los proveedores habituales mediante un pedido

#### **1.3.1 Documento de solicitud:**

Es el listado de materias primas y productos solicitados ya sea en papel o en formato digital. Se indicará el nombre del producto, referencia si la hubiera, formato y cantidad (en unidades peso o volumen).

Este documento se denomina: pedido, propuesta de pedido, hoja de pedido...donde figurará la fecha de solicitud y la firma de la persona responsable que autoriza el pedido, así como el lugar y las condiciones de entrega si las hubiera. Se emitirá por triplicado, el original lo recibirá el proveedor y el resto para el departamento de compras y otra para el almacén o cocina.

Hay que verificar en todo momento la elaboración y gestión del pedido, así como la recepción por el proveedor.

Cuando se solicita el producto se debe tener en cuenta la presentación del mismo, pudiendo ser la unidad un solo artículo o una agrupación de ellos que se presenten envasados o empaquetados.

Para la definición de “la unidad” se deben distinguir entre las siguientes:

- **Unidad de compra:** Medida en que se expresa el artículo que se pide y que sirve para expresar el precio: por ejemplo. Litros, kilos, etc.
- **Unidad de entrega:** Distintas formas o volúmenes del producto embalado: cajas, botellas, bidones, sacos, etc.
- **Unidad de almacenaje:** Agrupación de mercancías para su almacenamiento: cajas, palets, retráctiles.

### **1.3.2. Frecuencia de solicitud de materia prima:**

La frecuencia de los pedidos puede ajustarse a diferentes modelos según las necesidades:

- **Pedido abierto:** Se realizará en cualquier momento, cuando haya necesidad de aprovisionamiento. No establece fechas ni frecuencia de solicitud.
- **Pedido programado:** Se establece una periodicidad en la realización de pedidos. Este sistema es adecuado para productos de consumo habitual.
- **Pedido por punto de pedido:** Los pedidos se realizan cuando las existencias en almacén se reducen hasta un límite marcado, que se denomina stock de seguridad.

## 2. SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO Y CRITERIOS DE ORDENACIÓN

### 2.1. ALMACENAMIENTO: productos perecederos, semiperecederos y no perecederos, normas de higiene, temperatura requerida.

Según el Código alimentario, “se entiende por almacenamiento adecuado de los productos alimenticios como su permanencia en locales cerrados, cobertizos y espacios abiertos que resulten aptos a estos fines”.

#### 2.1.1. Condiciones generales de almacenamiento

Una vez clasificadas las materias primas, puede procederse a su almacenamiento. Las operaciones principales a realizar en el proceso de almacenamiento de materias primas son las siguientes:

##### 1. Limpieza

- Será obligatoria la desinfección de las cámaras y almacenes.

##### 2. Controlar las temperaturas de las zonas de almacenamiento

- Para descartar posibles fallos mecánicos o eléctricos que alteren el proceso de almacenamiento de géneros.
- La temperatura de las cámaras frigoríficas serán en bandas de 0°C a -25°C.
- Habrá renovación de aire.
- Estos almacenes permanecerán siempre cerrados y conservando la temperatura y humedad adecuada al contenido del mismo.

##### 3. Retirar los envases del proveedor

- Es importante evitar introducir en las cámaras de refrigeración los envases de cartón, por ser un foco de agentes patógenos.

##### 4. Colocar los productos nuevos en los recipientes de uso alimentario propios

- Para asegurar un almacenamiento en condiciones de higiene y de prevención de la contaminación cruzada con otros alimentos ya almacenados.



- Seleccionar el tipo de recipiente y el elemento de cierre más conveniente.
- Los envases a utilizar serán normalmente de plástico, cerrados o no.
- Nunca deberán almacenarse géneros en el suelo ni en estanterías o palés de madera.

#### **5. Retirar los productos deteriorados que tengamos en las zonas de almacenamiento**

- Para alargar la vida de los productos almacenados, evitando el deterioro por contacto de bacterias y gérmenes.

#### **6. Almacenar los productos nuevos en la cámara o lugar correspondiente**

- Para mantener correctamente la vida del producto.
- Los pescados (tanto frescos como congelados) es aconsejable almacenarlos en cámaras exclusivas, separados del resto de materias primas.

#### **7. Colocar los productos antiguos delante para consumirlos los primeros**

- Para consumirlos en primer lugar y evitar tener que retirarlos por deterioro, minimizando los costes económicos y los riesgos higiénicos.

#### **8. En el almacenado de productos**

- Las instalaciones deben tener almacenes diferenciados y delimitados en los que se guardarán las materias primas o los envases, donde no se podrán guardar productos no alimentarios, como son los de limpieza.
- Los productos almacenados mantendrán una distancia de seguridad con las paredes y las puertas para que se pueda realizar la limpieza y desinfección del almacén.
- Estos almacenes permanecerán siempre cerrados y conservando la temperatura y humedad adecuada al contenido del mismo.

+ **NOTA:** Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de **comidas preparadas.**

**Artículo 7.** Condiciones del almacenamiento, conservación, transporte y venta de comidas preparadas cumplirá los siguientes requisitos:

1. Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y, en su caso, servicio de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada, serán las siguientes:

Comidas congeladas  $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Comidas refrigeradas con un período de duración **inferior a 24 horas**  $\leq 8\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Comidas refrigeradas con un período de duración **superior a 24 horas**  $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Comidas calientes  $\geq 65\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### **2.1.2. Almacenamiento de productos no perecederos**

Lo alimentos no perecederos son aquellos que, con una manipulación correcta, no van a sufrir alteraciones: azúcar, pasta, harinas, etc.,

Se podrán almacenar de varias maneras:

- En sacos.
- En cajas.
- Enlatados.

#### **Condiciones:**

- ✓ Se almacenarán a una temperatura media de unos  $15^{\circ}\text{C}$ , en lugares secos y bien ventilados.
- ✓ Alejados de cualquier foco de contaminación, y de la presencia de insectos y roedores.
- ✓ Se colocarán en estanterías, nunca sobre el suelo.
- ✓ Se hará una rotación periódica, donde pondremos los últimos productos comprados en el lugar menos accesible para asegurar que se consumirán en primer lugar los productos que lleven más tiempo almacenados.
- ✓ Se realizará un control periódico de lotes almacenados, especialmente productos enlatados, comprobando que no presenten corrosión, ni golpes, la integridad del envoltorio, la usencia de plagas, la fecha de caducidad.

- ✓ Los lugares de almacenamiento serán exclusivos para guardar alimentos. No introduciendo otros materiales ni productos, ni actividades distintas de la prevista.

### **2.1.3. Almacenamiento de productos semiperecederos**

Los alimentos semiperecederos se pueden conservar por distintos métodos durante tiempo prolongado.

Según el método de conservación, los dividiremos en dos grupos:

- Conservas
- Semiconservas

→ **Conservas:** son productos enlatados o en tarros, que han sido sometidos a esterilización, por lo que pueden durar incluso años. No precisan frío. Los más utilizados son las conservas de pescado (atún, caballa, sardinas), los vegetales (alcachofas, espárragos, maíz, etc.), y algunos preparados (mermeladas, frutas en almíbar).

- ✓ Se almacenan en lugares secos y bien ventilados a una temperatura media de unos 15°C.
- ✓ Se colocarán en estanterías, nunca en el suelo.
- ✓ Se llevará a cabo una rotación periódica.
- ✓ Se desecharán las latas abolladas, oxidadas, abultadas o con algún golpe, las que goteen, huelan mal al abrirlas, presenten un color ennegrecido en su interior, o que el alimento esté anormalmente blanco.

→ **Semiconservas:** son alimentos envasados que necesitan frío para su conservación como los productos ahumados (salmón, trucha, etc.), latas de anchoas, fiambre (jamón york, salchichón, chorizo, etc.), o carnes envasadas (bacón, pechuga de pavo cocida, etc.). Su duración es algo superior a la de los productos frescos, pero bastante inferior a la de las conservas.

### **2.1.4. Almacenamiento de productos perecederos**

Los alimentos perecederos son los que, por sus características, exigen condiciones especiales de conservación en sus períodos de almacenamiento y transporte.

→ **Alimentos frescos:** son los que no han sufrido ningún tratamiento de conservación. Su vida útil es corta. Se almacenan en cámaras frigoríficas a temperatura de refrigeración entre 0° y 3°C.

1. Carnes
2. Pescados.
3. Hortalizas.
4. Frutas.
5. Productos lácteos no esterilizados (mantequilla, yogures, quesos frescos...).

**Precauciones de conservación:**

- ✓ No dejar los alimentos directamente sobre el suelo.
- ✓ Los alimentos se protegerán con papel de polietileno para evitar su desecación.
- ✓ No introducir los géneros en recipientes muy calientes.

- ✓ No almacenarlos con las cajas de los proveedores para evitar contaminación por microorganismos.
- ✓ No introducir latas de conservas.
- ✓ No mezclar en las mismas cámaras o departamentos géneros distintos para evitar que cojan olor.
- ✓ No sobrecargar la cámara porque dificulta de aire, y la localización de los productos.

Las hortalizas, verduras y legumbres se almacenarán en lugares exclusivos, a una temperatura de 7 a 10°C.

→ **Alimentos congelados:** son productos crudos o cocinados sometidos a conservación por congelación. Se almacenan en congeladores, a temperatura de -18°C.

1. Carnes congeladas
2. Pescados congelados
3. Hortalizas y verduras congeladas.

Precauciones de conservación:

- ✓ Evitar romper la cadena de frío.
- ✓ Evitar abrir las puertas del congelador durante el menor tiempo posible para evitar el aumento de temperatura.
- ✓ Hacer rotación de los productos.
- ✓ Proteger los alimentos con plásticos autorizados o aluminio.
- ✓ No sobrecargar los congeladores.

1. **Carnes congeladas:** carnes sometidas al frío industrial para conseguir una temperatura en el interior de la masa muscular de entre -12 a -18 °C.

“**Carne de lidia**”: una vez sacrificadas en el coso taurino son llevadas rápidamente a la sala de despique, donde se volverá a hacer un control sanitario y se extraerá el máximo de sangre posible para evitar su descomposición rápida. No podrán ser vendidas fuera de la localidad donde han sido lidiadas, (salvo lo autoricen las autoridades sanitarias), ni en establecimientos donde vendan a la vez carnes de vacuno. Será obligatorio indicar en un cartel con la leyenda “carne de lidia” el origen de la misma.

2. **Pescados congelados:** Son aquellos, enteros o fraccionados, eviscerados, inalterados y frescos que han sido sometidos a la acción del frío hasta lograr en el centro del producto y en un tiempo no superior a dos horas, que la temperatura pase de 0°C a -5°C.

Para conseguir que los productos tengan buena apariencia y conserven sus nutrientes se requiere que el mantenimiento en cámaras congeladoras se haga a una temperatura constante de al menos 25°C. Una vez suministrados a almacenes deberá mantenerse al mayor frío posible pero en ningún caso a temperaturas superiores a los -18°C.

3. **Hortalizas y verduras congeladas:** son las sometidas a procesos tecnológicos adecuados con disminución de temperatura hasta grados inferiores al de congelación.

### Condiciones para la congelación:

- ✓ Recién recolectadas o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabores extraños.
- ✓ Presentación y apariencia exenta de lesiones.
- ✓ Sin partes ni excrementos de cualquier insecto, gusano, etc.
- ✓ Libres de partes marchitas.
- ✓ No tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites autorizados.

## 2.2. ROTACIÓN DE MERCANCÍAS

Durante el almacenamiento hay que tener en cuenta la fecha de caducidad, y vigilar que algún producto no esté más tiempo del debido y que los productos más antiguos se estropeen.

La solución es seguir unas pautas de colocación durante el almacenamiento que permita la localización y el acceso a todas las referencias y establecer un sistema de rotación que nos permita el acceso a mercancía más antigua.

### **2.2.1 Colocación de la mercancía**

Los artículos almacenados tienen asignado un código o referencia. El lugar que ocupa cada referencia en el almacén puede corresponder a una clasificación por volumen, peso, naturaleza, etc.

Pero para optimizar de los flujos, se utiliza el sistema de clasificación ABC: Se clasifican los artículos en tres tipos:

- Clase A: de mayor consumo y rotación rápida.
- Clase B: de rotación media.
- Clase C: de menor consumo y rotación lenta.

Se basa en la ley de Pareto, o del 80/20. Normalmente el 80% de la actividad de un almacén se realiza sobre el 20% de los artículos. Este sistema de clasificación pretende ubicar los materiales que hay que mover con más frecuencia, en los lugares donde tengan un recorrido más corto. Y los que se mueven con menos frecuencia, se podrán en lugares más alejados.

### **2.2.2. Control de almacenamiento**

El continuo flujo de salidas y entradas de producto en un almacén, nos obliga a llevar un control de almacenamiento.

La valoración de inventario nos ayuda a conocer el control de existencias en nuestro almacén. Evitaremos así, la acumulación de producto y la rotura de stock (falta de determinados artículos).

Se podrán utilizar diferentes métodos:

**Método FIFO** (first in first out):

Se establece un sistema de rotación de los artículos en el almacén, “**lo primero en entrar es lo primero en salir**”, se consume primero lo que lleva más tiempo almacenado.

**Método LIFO** (late in first out):

Lo primero que sale será la mercancía que acaba de entrar.

Este método se utiliza en el almacén de cocina, con los productos frescos, ya que serán los primeros en consumirse.

### **2.2.3. Ratios de control**

Los parámetros más habituales para la gestión de stock, y los que están relacionados con la rotación de los productos son los siguientes:

**Índice de rotación:**

Mide la frecuencia de salida, o número de veces que se renueva un artículo en el almacén. Se realiza el cálculo para cada artículo, y por un periodo de tiempo determinado, que suele ser de un año.

Se obtiene de dividir el número de artículos que salen, por el stock medio.

**Índice de obsolescencia:**

Con el fin de evitar la acumulación de materiales obsoletos, se calcula la relación entre el número de entradas de un artículo, y la rotación del mismo.

## **FUENTES BIBLIOGRÁFICAS**

- José César Muñuel. Ediciones NORMA-CAPITEL
- Ayudante de cocina. Comunidad Autónoma de Castilla y León. MAD.
- Temario promoción interna de Ayudantes de Cocina, ECLAP.
- Ofertas gastronómicas, Ana maría López, Lorena Carabias Muñoz, Elena Díaz Paniagua. Ediciones Paraninfo, SA 2ª edición 2017.