

NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 003

2016-05-31

CONTROL EN EL MANEJO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CONFORME A REQUISITOS DE CALIDAD



Ministerio de Comercio, Industria
y Turismo
Dirección de Turismo



E: HANDLING CONTROL IN RAW MATERIAL AND SUPPLIES IN
FOOD PRODUCTION AREA ACCORDING TO QUALITY
REQUIREMENTS

CORRESPONDENCIA:

DESCRIPTORES: restaurantes; materias primas;
insumos; producción; control de
calidad.

I.C.S.: 03.080.01; 67.020

Editada por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)
Apartado 14237 Bogotá, D.C. - Tel. (571) 6078888 - Fax (571) 2221435

Prohibida su reproducción

Primera actualización

PRÓLOGO

El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación, ICONTEC, según el decreto 2269 de 1993 del Ministerio de Desarrollo Económico, descentralizó el proceso de elaboración de normas técnicas a cada sector que lo requiera y determine sus necesidades.

La Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica, ACODRES, es la Unidad Sectorial de Normalización que representa al gremio.

La misión primordial de la Unidad Sectorial de Normalización es brindar soporte para el incremento de la competitividad del sector gastronómico, logrando una mejor calidad en los productos y el servicio.

La elaboración de la norma esta representa por el comité técnico de competencias laborales, integrado por representantes de la industria gastronómica, delegados del gobierno, academia, usuarios y asesores que garantizaron la participación y la planeación efectiva de la norma.

La norma NTS USNA 003 (Primera actualización) fue ratificada por el Consejo Directivo de la Unidad Sectorial de Normalización de la Industria Gastronómica (USNA) del 2016-05-31.

Esta norma está sujeta a ser actualizada permanentemente con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias actuales.

A continuación se relacionan las empresas que colaboraron en el estudio de esta guía y que pertenecen a la Unidad Sectorial de Normalización 176 Competencias laborales para restaurantes.

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CHEFS -	RESTAURANT RESCUE
ASOCOLCHEFS-	RESTAURANTE EL BOLICHE
ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE LA	RESTAURANTE SAHARA
INDUSTRIA GASTRONÓMICA- ACODRES-	RESTAURANTE YANUBA
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA CAFAM	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-
MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA	SENA
Y TURISMO	

Además de las anteriores, en Consulta Pública el Proyecto se puso a consideración de las siguientes empresas:

14 INKAS	ACODRES CAPITULO SANTANDER
80 SILLAS	ACODRES CAPITULO TOLIMA
ABASTO	ACODRES CAPITULO VALLE DEL CAUCA
ACODRES CAPITULO ATLÁNTICO	AGADÓN
ACODRES CAPITULO BOYACÁ	ALCALDÍA DE MEDELLÍN
ACODRES CAPITULO CAUCA	ALCALDÍA DE VALLEDUPAR
ACODRES CAPITULO GUAJIRA	ALCALDÍA MUNICIPAL BUENAVENTURA
ACODRES CAPITULO MAGDALENA	ALCALDÍA MUNICIPAL MELGAR
ACODRES CAPITULO META	
ACODRES CAPITULO NORTE DE	
SANTANDER	

AMARTI
ANDRES CARNE DE RES
ARCHIES
ASOCOLCHEFS
ASTRID Y GASTÓN
AZZURRO
BAGATELLE
BALZAC
BOGOTA BEER COMPANY
BRASA BRASIL
BRISA MARINA
BURGER MARKET
CAFÉ SHAMUA
CARBON DE PALO
CARPACCIO
CASA SAN ISIDRO
CASA SANTA CLARA
CASA VIEJA
CASSAROLA
CENTRAL CEVICHERIA
CEVICHE Y FUSIÓN
CLUB EL NOGAL
CLUB HATO GRANDE
COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA
CORPORACIÓN DE TURISMO DE
CARTAGENA
CREPES & WANFFLES
DI LUCCA
DON JEDIONDO
EL ÁRABE
EL BOLICHE
EL CARNAL
EL CORRAL
EL KHALIFA
EL OVEJO
EL PÓRTICO
EL TAMBOR
ESCUELA DE GASTRONOMÍA GATO
DUMAS
FÉLIX
GAIRA CAFÉ
GATO NEGRO
GOBERNACIÓN DE NARIÑO
GOBERNACIÓN DE NORTE DE
SANTANDER
GOBERNACIÓN DEL TOLIMA
HOTEL DE LA OPERA

HOTEL ROYAL PARK METROTEL
INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA COLEGIO
MAYOR DE ANTIOQUIA
INSTITUTO DE TURISMO DEL META
KATA
LA ALQUERÍA
LA ASTURIANA
LA ASTURIANA
LA BONGA DEL SINÚ
LA BRASSERIE
LA FOGATA ARMENIA
LA FRAGATA NORTE
LA JUGUETERÍA
LA SPAGUETTATA
LA TAQUERÍA
LAS CUATRO ESTACIONES
MATIZ
MISTER RIBS
MUSEO DEL TEQUILA
MYRIAM CAMHI
NIKO CAFÉ
OFICINA DE CULTURA Y TURISMO DE
HONDA
OLIVETO PIZZA
OMA
OSAKI
PALOS DE MOGUER
PATRIA
PESCADERÍA BENJAMÍN BOHÓRQUEZ
PESQUERA DEL MAR BUCARAMANGA
PESQUERIA JARAMILLO
PPC
SAHARA
SANTO Y LEÑA
SOLOMILLO STEAK HOUSE
SOPAS DE MAMA Y POSTRES DE LA
ABUELA
TACOBELL
TINAJA Y TIZÓN
TOY WAN
TRAMONTI
TYPICOS
UNIVERSIDAD EXTERNADO DE
COLOMBIA
UNIVERSIDAD LOS ANDES
WOK
YANUBA

ICONTEC cuenta con un Centro de Información que pone a disposición de los interesados normas internacionales, regionales y nacionales y otros documentos relacionados.

DIRECCIÓN DE NORMALIZACIÓN

CONTENIDO

	Página
1. OBJETO	1
2. ALCANCE.....	1
3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES	1
4. REQUISITOS	2
4.1 REQUISITOS PARA PROVEER LA MATERIA PRIMA E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	2
4.2 REQUISITOS PARA VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN EL MANEJO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	3
ANEXO A (Informativo) BIBLIOGRAFIA	5
TABLAS	
Tabla 1. Requerimientos de conocimiento	3
Tabla 2. Requerimientos de evidencia	3
Tabla 3. Requisitos de conocimiento	4
Tabla 4. Requerimientos de evidencia	4

**CONTROL EN EL MANEJO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS
EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
CONFORME A REQUISITOS DE CALIDAD**

1. OBJETO

Esta norma proporciona los requisitos para proveer la materia prima y verificar el cumplimiento de estándares en el manejo de la misma, de acuerdo con procedimientos establecidos.

2. ALCANCE

Esta norma es aplicable a las personas que realizan las funciones de control en el manejo de materia prima en la producción de alimentos, en establecimientos de la industria gastronómica.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Para los propósitos de esta norma se aplican los siguientes términos y definiciones:

3.1 Competencia laboral. Conjunto de habilidades, conocimientos y aptitudes necesarias para desempeñarse con eficiencia en el sector productivo.

3.2 Criterio de desempeño. Requisitos de calidad que permiten establecer si la persona alcanza o no, el resultado descrito en la norma de competencia.

3.3 Establecimiento gastronómico o restaurante. Establecimiento industrial cuyo objeto es la transformación de alimentos, la venta y prestación del servicio de alimentos y bebidas. Puede ofrecer servicios complementarios tales como la atención de eventos, recreación y otros.

3.4 Frecuencia de aplicación. Número de veces que se debe recolectar la evidencia requerida.

3.5 Grupo de Inventarios. Clasificación de alimentos por familias. Ejemplo: frutas y verduras, carnes y salsamentaría, pescados y mariscos, aves y caza, lácteos.

3.6 Insumos. Son los componentes adicionales a la materia prima que le dan la presentación final a un producto.

Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

3.7 Inventario. Es una relación detallada, ordenada y valorada de los elementos que tienen un valor comercial y sirven para la operación normal de una empresa gastronómica, existen inventarios de materias primas, de productos en proceso y de productos terminado.

3.8 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.

3.9 Norma de competencia. Conjunto de funciones individuales que revisten un significado claro en el proceso de trabajo, y por tanto tienen valor en el ejercicio del mismo.

3.10 Frecuencia de aplicación. Número de veces que se debe recolectar la evidencia requerida.

3.11 Receta estándar. Documento que unifica el proceso de producción de alimentos y bebidas en lo relacionado con ingredientes, tiempos de producción, temperatura, calidad de los mismos equipos y utensilios, cantidades por porción, presentación.

3.12 Requerimiento de conocimiento. Indica los conocimientos que una persona debe poseer para poder cumplir con los criterios de desempeño.

3.13 Requerimientos de evidencia. Son las pruebas necesarias para concluir que el desempeño laboral se realizó, conforme a los criterios de desempeño, requerimientos de conocimiento y comprensión descritos en la norma de competencia.

3.14 Requisitos de calidad. Disposiciones de criterio que se deben cumplir al interior de un establecimiento.

4. REQUISITOS

4.1 REQUISITOS PARA PROVEER LA MATERIA PRIMA E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

4.1.1 Criterios de desempeño

Se considera a la persona competente cuando:

4.1.1.1 La materia prima e insumos son solicitados en los formatos establecidos y de acuerdo con las existencias, la receta estándar, el stock de cocina y el pronóstico de venta.

4.1.1.2 La materia prima e insumos son solicitados en los periodos establecidos conforme a las políticas de la empresa.

4.1.1.3 El stock mínimo establecido se mantiene en las áreas de producción de acuerdo con la programación

4.1.1.4 La materia prima e insumos recibidos corresponden a la requisición, especificaciones de compra y ficha técnica del producto.

4.1.1.5 Los reportes de materia prima rechazada o registros de producto no conforme, son diligenciados de acuerdo con el manual de procedimientos.

4.1.1.6 Las normas de seguridad y salud ocupacional se cumplen de acuerdo con la normatividad legal vigente.

4.1.1.7 Las buenas prácticas de manufacturas se aplican de acuerdo con la normatividad legal vigente.

4.1.1.8 La evaluación y seguimiento a los proveedores se realiza conforme al estándar establecido.

4.1.2 Requerimientos de conocimiento

En la Tabla 1 se indican los conocimientos que la persona debe poseer para poder cumplir con los criterios de desempeño:

Tabla 1. Requerimientos de conocimiento

Requerimientos de conocimiento	Criterios de desempeño relacionados
Interpretación de receta estándar	4.1.1.1; 4.1.1.3
Interpretación de pronóstico de ventas	4.1.1.1
Políticas de compra	4.1.1.1; 4.1.1.2; 4.1.8
Gestión de existencias	4.1.1.1; 4.1.1.2; 4.1.1.3; 4.1.1.4; 4.1.1.5; 4.1.8
Grupos de inventario de alimentos y bebidas	4.1.1.1; 4.1.1.2; 4.1.1.3; 4.1.1.4; 4.1.1.5
Especificaciones de materia prima	4.1.1.1; 4.1.1.2; 4.1.1.3; 4.1.1.4; 4.1.1.5; 4.1.8
Sistema internacional de unidades de medida	4.1.1.3; 4.1.1.4; 4.1.1.5
Diligenciamiento de formatos	4.1.1.1; 4.1.1.2; 4.1.1.3; 4.1.1.4; 4.1.1.5
Terminología gastronómica	4.1.1.1; 4.1.1.2; 4.1.1.3; 4.1.1.4; 4.1.1.5; 4.1.7
Operaciones básicas de matemáticas y porcentajes	4.1.1.1; 4.1.1.2; 4.1.1.3; 4.1.1.4; 4.1.1.5
Interpretación de manuales de procedimientos	4.1.1.1; 4.1.1.2; 4.1.1.3; 4.1.1.4; 4.1.1.5; 4.1.7
Normatividad legal de higiene, salud y seguridad vigentes	4.1.1.6; 4.1.1.7
Normatividad según criterio	4.1.1.7

4.1.4 Requerimientos de evidencia

En la Tabla 2 se indican las pruebas necesarias para concluir que el desempeño laboral fue efectivamente realizado.

Tabla 2. Requerimientos de evidencia

Requerimientos de evidencia	Frecuencia de aplicación
Materia prima e insumos recibidos	1
Formatos de requisición de materia prima e insumos	2

4.2 REQUISITOS PARA VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN EL MANEJO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

4.2.1 Criterios de desempeño

Se considera a la persona competente cuando:

4.2.1.1 La materia prima e insumos se encuentra almacenada de acuerdo con sus características, grupos de inventario, mapas de distribución y estándares de calidad.

4.2.1.2 Los inventarios del área de producción de alimentos son controlados según las normas internas de la empresa.

4.2.1.3 Los procesos relacionados con el almacenamiento y manejo de materia prima e insumos son realizados de acuerdo con el manual de procedimientos de la empresa y la normatividad vigente.

4.2.1.4 Los inconvenientes presentados en el manejo de materia prima e insumos se corrigen de acuerdo con el manual de procedimientos.

4.2.1.5 Las normas de seguridad, higiene y salud ocupacional se cumplen de acuerdo con la normatividad legal vigente.

4.2.2 Requerimientos de conocimiento

En la Tabla 3 se indican los conocimientos que la persona debe poseer para poder cumplir con los criterios de desempeño:

Tabla 3. Requisitos de conocimiento

Requerimientos de conocimiento	Criterios de desempeño relacionados
Grupos de inventarios de alimentos	4.2.1.1; 4.2.1.2; 4.2.1.3; 4.2.1.4
Manejo de inventarios	4.2.1.1; 4.2.1.2; 4.2.1.3
Normas de higiene, manipulación y conservación de alimentos	4.2.1.1; 4.2.1.2; 4.2.1.3; 4.2.1.4; 4.2.1.5
Interpretación de manuales de procedimiento y demás normas internas	4.2.1.1; 4.2.1.2; 4.2.1.3; 4.2.1.4
Técnicas de almacenamiento	4.2.1.1; 4.2.1.3

4.2.3 Requerimientos de evidencia

En la Tabla 4 se indican las pruebas necesarias para concluir que el desempeño laboral fue efectivamente realizado.

Tabla 4. Requerimientos de evidencia

Requerimientos de evidencia	Frecuencia de aplicación
Materia prima almacenada	1
Reportes de control de inventarios	2

**ANEXO A
(Informativo)**

BIBLIOGRAFÍA

- [1] SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE. Controlar en el manejo de la materia prima en el Área de producción de alimentos conforme a parámetros de calidad. Bogotá, SENA 2012. 3 p. (46TURIPAB04).
- [2] NTC-ISO 9000:2005, Sistemas de gestión de la calidad. Fundamentos y vocabulario.
- [3] MINISTERIO DE SALUD. Decreto 3075 de 1997. “Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumidor de alimentos”. Bogotá: El Ministerio, 1997.
- [4] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Decreto 539 de 2014, “Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior”. Bogotá: El Ministerio, 2014.
- [5] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Decreto 590 de 2014, “Por el cual se modifica el artículo 21 del Decreto 539 de 2014”. Bogotá: El Ministerio, 2014.
- [6] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 00002674 de 2013, “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas”. Bogotá: El Ministerio, 2013.
- [7] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 004506 de 2013. “Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones”. Bogotá. El Ministerio: 2013.
- [8] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución Nro. 00000719 de 2015, “Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública”. Bogotá. El Ministerio: 2015.