

3. Recepción y almacenamiento de insumos

INTRODUCCIÓN

En este módulo, de 76 horas pedagógicas, se busca que los y las estudiantes realicen órdenes de compra, búsqueda de proveedores; considerando los costos y la calidad, de acuerdo a lo solicitado por el área de cocina, para luego, al realizar la recepción de los productos requeridos, aplicar los controles de calidad de acuerdo a las especificaciones solicitadas (embalaje, frescura, fecha de vencimiento, análisis organoléptico y sensorial).

Asimismo, se espera que las y los estudiantes aprendan a almacenar los productos de acuerdo a sus respectivas

características (percibles/no percibles, refrigerados/ congelados, enlatados/embotellados, etc.), rotular los alimentos según sus características de identificación (gramaje, fecha de ingreso, fecha de vencimiento, temperatura de almacenaje) y las necesidades de la empresa, seguir los métodos Fifo o Lifo; mantener los stocks máximos y mínimos de cada producto de acuerdo a lo establecido; y a llevar un registro para controlar las existencias según los protocolos de la empresa.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 3 · RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE INSUMOS	76 HORAS	TERCERO MEDIO
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD		
OA 1		
Solicitar, recepcionar, almacenar y rotular materias primas, insumos y materiales, aplicando los procedimientos establecidos y sistemas digitales y manuales de inventario para responder a los requerimientos de los servicios gastronómicos.		

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
1. Solicita insumos y productos, de acuerdo a los requerimientos de la producción, considerando indicaciones específicas del pedido.	1.1 Selecciona proveedores, de acuerdo a las necesidades de adquisición de materias primas y a instrucciones entregadas por sus jefaturas.	A B C E H
	1.2 Solicita materias primas, de acuerdo a las necesidades y requerimientos de la empresa, manteniendo los estándares de calidad definidos en la orden de compra.	A B C E H
	1.3 Completa formularios de solicitud de materias primas, ya sea impresos u online, de acuerdo a los requerimientos de los proveedores y exigencias de la compra.	A B C E H

2.	Recepciona mercadería, de acuerdo a protocolos definidos, considerando las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aplicando estándares de calidad.	2.1	Controla la calidad de los productos que ingresan de acuerdo a lo solicitado y respetando las normas del Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando cantidad, calidad, temperatura y todas las características solicitadas.	C	B	D
		2.2	Recibe productos que cumplen el estándar solicitado e ingresa información sobre ellos en registros manuales o digitales definidos.	C	B	D
		2.3	Rotula materias primas, insumos y materiales, de acuerdo a lo estipulado en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando las características de identificación; gramaje, naturaleza, fechas de elaboración ingreso, y vencimiento, temperatura de almacenaje, etc.	C	B	D

APRENDIZAJES ESPERADOS		CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
3.	Almacena mercadería de acuerdo a la naturaleza del producto y protocolos establecidos, considerando las normas del Reglamento Sanitario de los Alimentos y normas de seguridad.	3.1 Verifica que el lugar de almacenamiento se encuentre limpio y en condiciones adecuadas para el almacenaje, de acuerdo a reglamento sanitario y a los requerimientos de cada producto.	C
		3.2 Almacena los alimentos y productos ordenadamente y de acuerdo a su naturaleza: perecibles y semiperecibles, insumos y materiales considerando la norma del RSA.	C
		3.3 Supervisa regularmente que el almacenaje se mantenga en las condiciones higiénicas y de ventilación necesarias para la adecuada conservación de los productos.	C

3.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Recepción y almacenamiento de insumos
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Recepcionar y rotular materias primas
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	4 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Recepciona mercadería, de acuerdo a protocolos definidos, considerando las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aplicando estándares de calidad.</p>	<p>2.1 Controla la calidad de los productos que ingresan de acuerdo a lo solicitado y respetando las normas del Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando cantidad, calidad, temperatura y todas las características solicitadas.</p> <p>2.2 Recibe productos que cumplen el estándar solicitado e ingresa información sobre ellos en registros manuales o digitales definidos.</p> <p>2.3 Rotula materias primas, insumos y materiales, de acuerdo a lo estipulado en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando las características de identificación; gramaje, naturaleza, fechas de elaboración ingreso, y vencimiento, temperatura de almacenaje, etc.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Simulación de contextos laborales
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Prepara la actividad a realizar y elabora una presentación respecto de los protocolos definidos para la recepción de mercaderías. › Elabora material correspondiente a la actividad, como las guías de aprendizaje, diferentes pautas a aplicar, manuales de recepción de mercaderías y Reglamento Sanitario de los Alimentos. › Prepara el taller de gastronomía con las materias primas de origen vegetal y animal necesarias para simular la recepción. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Reglamento Sanitario de los Alimentos. › Insumos alimenticios (cárneos, verduras, huevos, abarrotes). › Ejemplos de pauta de recepción de materias primas y pauta de registro de materias primas.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Explica cómo debe ser la recepción de distintos alimentos mediante una presentación digital. › Explica las pautas de recepción, de registro y de observación. › Explica cómo será el trabajo práctico que deben llevar a cabo los y las estudiantes y cómo será la evaluación. › Antes de comenzar la actividad, solicita a sus estudiantes que cumplan con un mínimo de normas de seguridad en el desarrollo de la experiencia, como es el uso del uniforme de cocina y zapatos. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Realizan la simulación. Para esto, reciben productos que cumplen el estándar solicitado e ingresan información sobre ellos en registros manuales o digitales definidos. › Rotulan materias primas de acuerdo a lo estipulado en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando las características de identificación, gramaje, naturaleza, fecha de elaboración y vencimiento, temperatura de almacenaje. › Llenan las pautas de recepción, registro y observación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Reglamento Sanitario de los Alimentos. › Guías de trabajo. › Pauta de recepción de materias primas. › Pauta de registro de materias primas. › Presentación en PowerPoint. › Computador y proyector. › Pauta de observación. › Pauta de evaluación. › Insumos alimenticios (cárneos, verduras, huevos, abarrotés).
<p>CIERRE</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Revisa el trabajo realizado y elabora conclusiones de manera colectiva. › Retroalimenta y destaca la importancia de aplicar una correcta recepción de alimentos.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Recepción y almacenamiento de insumos
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Bodeguero a tu bodega
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	4 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Solicita insumos y productos, de acuerdo a los requerimientos de la producción, considerando indicaciones específicas del pedido.</p>	<p>1.1 Selecciona proveedores, de acuerdo a las necesidades de adquisición de materias primas y a instrucciones entregadas por sus jefaturas.</p> <p>1.2 Solicita materias primas, de acuerdo a las necesidades y requerimientos de la empresa, manteniendo los estándares de calidad definidos en la orden de compra.</p> <p>1.3 Completa formularios de solicitud de materias primas, ya sea impresos u online, de acuerdo a los requerimientos de los proveedores y exigencias de la compra.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Guía de trabajo
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Dispone de un dado. › Elabora un set con variedad de eventos: tipo (cena, almuerzo, coffee break, cóctel frío, cóctel caliente, etc.), cantidad de comensales, lugar (empresa grande, oficina pequeña, salón, restaurant, local de eventos propio, etc.), tipo de clientes, presupuesto (económico, estándar o de lujo). › Prepara formularios de solicitud de materias primas. › Elabora una guía de trabajo impresa con las instrucciones escritas. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Dado. › Set de láminas. › Computador e impresora.
<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Entrega la información y los documentos sobre las reglas y normas a considerar en el desarrollo de la actividad. › Divide al curso en parejas para realizar el trabajo. › Realiza el sorteo del tipo de servicio para el cual los estudiantes realizarán el pedido, utilizando un dado. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Realizan el pedido ajustándose a las características señaladas. › Al finalizar el tiempo asignado para el trabajo en parejas, entregan por escrito el formulario completado y la guía desarrollada.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

CIERRE

Estudiantes:

- › Ponen en común lo desarrollado en la guía.

Docente:

- › Retroalimenta corrigiendo aspectos erróneos, omisiones y destacando aspectos relevantes.

3.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO	Recepción y almacenamiento de insumos	
APRENDIZAJE ESPERADO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR
<p>2. Recepciona mercadería, de acuerdo a protocolos definidos, considerando las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aplicando estándares de calidad.</p>	<p>2.1 Controla la calidad de los productos que ingresan de acuerdo a lo solicitado y respetando las normas del Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando cantidad, calidad, temperatura y todas las características solicitadas.</p> <p>2.2 Recibe productos que cumplen el estándar solicitado e ingresa información sobre ellos en registros manuales o digitales definidos.</p> <p>2.3 Rotula materias primas, insumos y materiales, de acuerdo a lo estipulado en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando las características de identificación; gramaje, naturaleza, fechas de elaboración ingreso, y vencimiento, temperatura de almacenaje, etc.</p>	<p>B Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.</p> <p>C Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.</p> <p>D Trabajar eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros <i>in situ</i> o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.</p> <p>H Manejar tecnologías de la información y comunicación para obtener y procesar información pertinente al trabajo, así como para comunicar resultados, instrucciones e ideas.</p>

Selección de cómo evaluar

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS
<p>Estudiantes deben desarrollar una simulación de recepción y rotulación de alimentos, deben llenar pautas de: recepción de materias primas, de registro de materias primas y de observación.</p>	<p>Escala de valor y apreciación:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Uniforme completo. › Higiene durante todo el proceso. › Registro de entrada de materias primas. › Rotulación de alimentos. › Higienización del taller. <hr/> <p>Pauta de cotejo:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Comunicación clara. › Trabajo prolijo y de calidad. › Cumplimiento de plazos. › Trabajo en equipo. › Respeto por los otros sin distinciones.

BIBLIOGRAFÍA

Barriga, G. J., Escárate, M. P. y Facuse, C. C. (2001). *Evaluación de riesgos en cámaras de almacenamiento de agroindustria de alimentos congelados*. Santiago de Chile: s.n.

Galiano, C. (2006). *Saber comprar, conservar y congelar nuestros alimentos: Un libro imprescindible para hacerlo adecuadamente*. Madrid: Espasa.

García, B. A. (2005). *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. Madrid: McGraw-Hill.

Instituto Eulen de Formación. (2000). *Almacenaje de frutas y hortalizas*. Madrid: CapraComunicación.

Montville, T. J. y Matthews, K. R. (2009). *Microbiología de los alimentos*. Zaragoza: Acribia.

Navarro, B. J. (2012). *Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar*. Madrid: Fundación Hostelería de España.

Pérez, O. N. (2012). *Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria*. Madrid: Síntesis.