

NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 003

2002-12-19

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



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE



E: RAW MATERIAL AND OTHER COMPONENTS HANDLING
CONTROL IN THE AREA OF THE FOOD PRODUCTION
ACCORDING TO QUALITY REQUIREMENTS

CORRESPONDENCIA:

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

I.C.S.: 11.180.00

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

Prohibida su reproducción

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 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 NTS-USNA 003 fue ratificada por el Consejo Directivo de la Unidad Sectorial de Normalización de la Industria Gastronómica (USNA) el 2002-12-19.

A continuación se relacionan las empresas que participaron en el estudio de esta norma a través del Comité Técnico 176 Competencias laborales para restaurantes.

ACODRES BOGOTA	RESTAURANTE EL BOLICHE – BOGOTA
ACODRES CAPÍTULO DE SANTANDER	RESTAURANTE FELIX – BOGOTA
ACODRES CAPÍTULO NORTE DE SANTANDER	RESTAURANTE LA PUERTA DEL SOL-SANTANDER
ACODRES NACIONAL	RESTAURANTE QUINTA DE USAQUEN – BOGOTA
COORDINADORA AURA MARIA ANDRADE PULIDO	RESTAURANTE SOPAS Y POSTRES – BOGOTA
ICONTEC	SENA
MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO	UNIVERSIDAD EXTERNADO
RESTAURANTE CREPES & WAFFLES – BOGOTA	

En Consulta Pública el proyecto de norma se puso a consideración de las siguientes entidades:

GREMIO

ACODRES – CAPÍTULO ATLÁNTICO	ACODRES – CAPÍTULO VALLE DEL CAUCA
ACODRES – CAPÍTULO BOLÍVAR	ÁTICO DE LOS OLIVOS
ACODRES – CAPÍTULO BOYACÁ	BALCÓN PAISA CÚCUTA - NORTE DE SANTANDER
ACODRES – CAPÍTULO HUILA	BELLINI
ACODRES – CAPÍTULO MAGDALENA	BRASA BRASIL
ACODRES – CAPÍTULO NARIÑO	CAFÉ Y CREPES
ACODRES – CAPÍTULO NORTE DE SANTANDER	CARBÓN DE PALO
ACODRES – CAPÍTULO QUINDÍO	CARPACCIO
ACODRES – CAPÍTULO RISARALDA	CASA DE LA PAELLA
ACODRES – CAPÍTULO SAN ANDRÉS ISLAS	CASA EXTERNADISTA

CASA SAN ISIDRO
CASA VIEJA
CREPES & WAFFLES
DI LUCCA
EL CORRAL
EL KHALIFA
FRAICO S.A.
GATO NEGRO
GIUSEPPE VERDY
HABITAT STORE
HATSUHANNA
HOTEL ALMIRANTE - CARTAGENA
HOTEL BOGOTA PLAZA
HOTEL CAPITAL
HOTEL CASA MEDINA
HOTEL LA FONTANA
HOTEL ROSALES PLAZA
INMACULADA GUADALUPE

LA FOGATA ARMENIA - QUINDÍO
LA FRAGATA
LAS MARGARITAS
MAMA'S
OMA
P.P.C.
PAESA LTDA.
PEL LTDA.
PESQUERA DEL MAR BUCARAMANGA –
SANTANDER
PESQUERA JARAMILLO
PIÑESCO LTDA.
SAN LORENZO
T.G.I FRIDAYS
TOY WAN
VENTURA SOPAS Y ENSALADAS
WELCOME
WOK
YANUBA

ACADEMIA

ANATO
COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA
COLEGIO MAYOR DE BOLÍVAR
CORPORACIÓN EDUCATIVA DEL LITORAL
CORPORACIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN
SUPERIOR CRES
INPAHU
UNITEC
UNIVERSIDAD ANTONIO NARIÑO

BOGOTA
MEDELLÍN - ANTIOQUIA
CARTAGENA - BOLÍVAR
BARRANQUILLA
CALI - VALLE

BOGOTA
BOGOTA
BOGOTA

ENTIDADES DEPARTAMENTALES Y MUNICIPALES DEL SECTOR TURISMO

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR
ALCALDÍA MUNICIPAL
ALCALDÍA MUNICIPAL
ALCALDÍA MUNICIPAL
CORPORACIÓN DE TURISMO
CORPORACIÓN TURISMO CARTAGENA DE
INDIAS
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE
PLANEACIÓN
DIRECCIÓN DE PLANEACIÓN
DEPARTAMENTAL
ETURSA
GOBERNACIÓN DE CALDAS
GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA

VALLEDUPAR - CESAR
BUENAVENTURA – VALLE DEL CAUCA
MELGAR - TOLIMA
SAN AGUSTÍN - HUILA
GIRARDOT - CUNDINAMARCA
CARTAGENA - BOLÍVAR

IBAGUÉ - TOLIMA

PEREIRA - RISARALDA

SANTA MARTA - MAGDALENA
MANIZALES - CALDAS
MONTERÍA - CÓRDOBA

GOBERNACIÓN DE NARIÑO
GOBERNACIÓN DE SANTANDER
GOBERNACIÓN DEL NORTE DE SANTANDER
INSTITUTO DE CULTURA Y TURISMO
INSTITUTO DE TURISMO DE PAIPA
INSTITUTO DE TURISMO DEL META
INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE CULTURA Y
TURISMO
INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE TURISMO
INSTITUTO DISTRITAL DE CULTURA Y
TURISMO
OFICINA ASESORA DE CULTURA Y TURISMO
OFICINA DE CULTURA Y TURISMO
OFICINA DE CULTURA Y TURISMO
OFICINA DE FOMENTO Y TURISMO
OFICINA DE TURISMO
OFICINA DE TURISMO
OFICINA DEPARTAMENTAL DE TURISMO
SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO
SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO
SECRETARIA DE TURISMO
SECRETARIA DE TURISMO
SOCIEDAD INVERSIONES TURÍSTICAS DEL
HUILA
SUBSECRETARIA DE TURISMO DE BOYACÁ

PASTO - NARIÑO
BUCARAMANGA - SANTANDER
CÚCUTA - NORTE DE SANTANDER
MANIZALES - CALDAS
PAIPA - BOYACÁ
VILLAVICENCIO – META
FLORENCIA - CAQUETÁ

BOGOTA - CUNDINAMARCA
BOGOTÁ - CUNDINAMARCA

SANTA MARTA MAGDALENA
ARAUCA – ARAUCA
HONDA - TOLIMA
LA DORADA - CALDAS
ARMENIA – QUINDÍO
MEDELLÍN - ANTIOQUIA
SINCELEJO - SUCRE
CASANARE - YOPAL
RIOHACHA - GUAJIRA
SAN ANDRÉS ISLAS
MOMPOX - BOLÍVAR
NEIVA - HUILA

TUNJA

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

DIRECCIÓN DE NORMALIZACIÓN

**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. DEFINICIONES

Para los propósitos de esta norma, se aplican:

3.1**competencia**

aptitudes y habilidades de una persona para el desempeño de una actividad, bajo determinadas condiciones y criterios de evaluación.

3.2**criterio de desempeño**

requisitos de calidad que permiten establecer si el trabajador alcanza o no, el resultado descrito en la norma de competencia.

3.3**establecimiento gastronómico**

establecimiento industrial cuyo objeto es la transformación de alimentos, la venta y prestación del servicio de alimentos y bebidas preparadas.

3.4**frecuencia de aplicación**

número de veces que se debe recolectar la evidencia por cada uno de los rangos de aplicación o en un proceso de evaluación.

3.5**insumos**

son los componentes adicionales a la materia prima que le dan la presentación final a un producto.

3.6**materia prima**

son los componentes esenciales de un producto.

3.7**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.

3.8**rango de aplicación**

son los diferentes entornos, circunstancias, ambientes, materiales, equipos e instrumentos que influyen en el desempeño laboral descrito en la norma de competencia.

3.9**receta estándar**

documento que unifica el proceso de producción de alimentos y bebidas en lo relacionado con ingredientes, medidas, preparación, presentación y tipo de servicio.

3.10**requerimiento de conocimiento**

indica los conocimientos que una persona debe poseer para poder cumplir con los criterios de desempeño.

3.11**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 y rangos de aplicación descritos en la norma de competencia.

3.12**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 DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS****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 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 Los pedidos son hechos usando los nombres técnicos de acuerdo con las especificaciones de compra.

4.1.1.4 La materia prima que es recibida corresponde a la requisición o pedido.

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.

4.1.2 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
Gestión de existencias	4.1.1.1 4.1.1.3 4.1.1.5	4.1.1.2 4.1.1.4
Grupos de inventario de alimentos y bebidas	4.1.1.1 4.1.1.3 4.1.1.5	4.1.1.2 4.1.1.4
Especificaciones de materia prima	4.1.1.1 4.1.1.3 4.1.1.5	4.1.1.2 4.1.1.4
Sistema internacional de unidades de medida	4.1.1.3 4.1.1.5	4.1.1.4
Diligenciamiento de formatos	4.1.1.1 4.1.1.3 4.1.1.5	4.1.1.2 4.1.1.4
Terminología gastronómica	4.1.1.1 4.1.1.3 4.1.1.5	4.1.1.2 4.1.1.4
Operaciones básicas de matemáticas y porcentajes	4.1.1.1 4.1.1.3 4.1.1.5	4.1.1.2 4.1.1.4
Interpretación de manuales de usuarios de software	4.1.1.1 4.1.1.3 4.1.1.5	4.1.1.2 4.1.1.4
Interpretación de manuales de procedimientos	4.1.1.1 4.1.1.3 4.1.1.5	4.1.1.2 4.1.1.4

4.1.3 Rango de aplicación

- Formatos: manuales y sistematizados.

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 se encuentra almacenada de acuerdo con sus características, grupos de inventario y mapas de distribución.

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 manejo de materia prima e insumos son realizados de acuerdo con el manual de procedimientos.

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

4.2.2 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
Normas de higiene, manipulación y conservación de alimentos	4.2.1.1	4.2.1.2
	4.2.1.3	4.2.1.4
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 Rango de aplicación

- Formatos: manuales y sistematizados.
- Grupo de inventarios: frutas y verduras (fruver), cárnicos, lácteos y abarrotes

4.2.4 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

4.3 APÉNDICE

4.3.1 Documentos de consulta

SENA. Guía para la elaboración de unidades de competencias laborales, Bogotá, 1997.

NTC-ISO 9000:2000, Sistemas de gestión de la Calidad. Fundamentos y Vocabulario.

MINISTERIO DE SALUD. Decreto 3075, 23 de diciembre de 1997

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

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 2000. 3 p. (46TURIPAB04)