

RECIBO Y

ALMACENAMIENTO

VEHICULO



REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
RESOLUCIÓN No. 002505 DE 2004
(6 SET 2004)

- “Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles”

UN VEHÍCULO PARA CADA PRODUCTO

- **Vehículo isoterma:** vehículo cuya caja está construida con paredes aislantes, incluidos las puertas, el suelo y el techo, que limita el intercambio de calor entre el interior y el exterior.
- **Vehículo refrigerado:** vehículo isoterma que, gracias a una fuente de frío, permite reducir la temperatura del interior de la caja vacía, y de mantenerla después para una temperatura exterior media de 30°C a -20°C como máximo, según la clase de vehículos refrigerados que se establecen.

UN VEHÍCULO PARA CADA PRODUCTO

- **Vehículo frigorífico:** vehículo isoterma que incorpora un dispositivo de producción de frío, y permite, con una temperatura media exterior de 30°C, reducir la temperatura del interior de la caja vacía y de mantenerla de forma permanente entre 12 °C y -20 °C, dependiendo de la clase de vehículo para esta categoría.
- **Vehículo calorífico:** vehículo isoterma provisto de un dispositivo de producción de calor que permite elevar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla después durante doce horas, por lo menos, sin repostado a un valor prácticamente constante y no inferior a 12°C

AREA DE RECIBO

- Se deben considerar en el Servicio de Alimentación las siguientes áreas:
- ☐ Area de recibo y distribución de alimentos. Cerca a la calle o conjunta
- con el área de almacenamiento.
- ☐ Area de almacenamiento entre las áreas de recibo y producción y con
- espacio y equipo para víveres perecederos y/o semi-perecederos.







EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA RECIBO

- **TERMOMETROS**
- **REFRACTOMETRO**
- **TERMOLACTODENSIMETRO**
- **BALANZAS**
- **MESAS**
- **CANASTILLAS**

INSPECCION

- **VEGETALES**
- **CARNICOS**
- **LACTEOS**
- **GRANOS**
- **ENLATADOS**
- **ALIMENTOS ENVASADOS.**

ETIQUETADO

¿UNA NECESIDAD?

INFORMACIÓN

“Datos que poseen significado”

NORMA ISO
9000:2000



¿CÚAL ES SU OBJETIVO?

Es describir y presentar al consumidor el alimento de una forma que NO sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear de modo alguno una impresión errónea respecto a su naturaleza .

EJEMPLO DE ETIQUETADO

La etiqueta: una información esencial

La etiqueta es una garantía de seguridad porque proporciona datos útiles sobre el alimento que va a adquirirse y, por ley, debe ser clara, comprensible y decir obligatoriamente la verdad.



Tiene que indicar:

Siempre:

- (1) Nombre o denominación del producto.
- (2) Nombre y domicilio del fabricante, envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea.

En la mayoría de los casos:

- (3) Lista de ingredientes.
- (4) Contenido neto (volumen o peso).
- (5) Fecha de consumo preferente o de caducidad.
- (6) Lote de fabricación.

NO CONFUNDIR CON CÓDIGO DE BARRAS



DEFINICIONES DE IMPORTANCIA ENVASE/EMPAQUE:

Todo producto fabricado con materiales de cualquier naturaleza y que se utilice para CONTENER, PROTEGER, MANIPULAR, DISTRIBUIR Y PRESENTAR mercancías, desde materias primas hasta artículos acabados, en cualquier fase de la cadena de fabricación, distribución y consumo.



DEFINICIONES

Empaque primario o de venta:
Contiene el producto, en contacto directo, y lo representa en su forma más simple.



DEFINICIONES

- **Empaque secundario o colectivo:**
Contiene al envase primario otorgándole protección y presentación para su distribución comercial.



DEFINICIONES

- **Empaque terciario (Embalaje de transporte o expedición, Unidad de carga):** Agrupa envases primarios o secundarios para el transporte y distribución comercial.



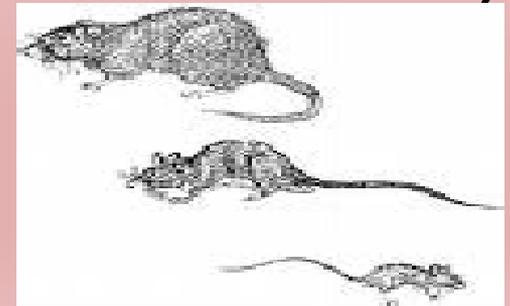
FUNCIONES DE LOS EMPAQUES Y EMBALAJES•

FUNCIONES TECNICAS PROTECCION: La primera función es la de proteger al producto contra las alteraciones externas que pueden tener diversos orígenes.



FUNCIONES DE LOS EMPAQUES Y EMBALAJES•

Alteraciones Biológicas: son las ocasionadas por agentes externos de origen biológico como bacterias, hongos, levaduras, insectos, roedores, entre otros.



FUNCIONES DE LOS EMPAQUES Y EMBALAJES

• FUNCIONES TECNICAS

Alteraciones Físicoquímicas: producidas por reacciones entre el medio externo y el empaque, o con el producto contenido, o entre material de empaque y el producto:



FUNCIONES DE LOS EMPAQUES Y EMBALAJES

como vibraciones, fricción, calor, volumen, presión, humedad, vapor de agua, oxígeno o gases, luz, entre otras.



FUNCIONES DE LOS EMPAQUES Y EMBALAJES

- Las alteraciones afectan las características físicas externas del producto y su empaque, y pueden afectar las características organolépticas de algunos productos.



FUNCIONES DE LOS EMPAQUES Y EMBALAJES

FUNCIONES TECNICAS

CONSERVACION: Esta función garantiza la permanencia de las características organolépticas, o de estabilidad del producto contenido. Esta función está estrechamente relacionada con el concepto de BARRERA. Que se refiere al grado de permeabilidad a los agentes externos como gases o líquidos. Generalmente se refiere a nivel de permeabilidad al oxígeno y al vapor de agua.

FUNCIONES DE LOS EMPAQUES Y EMBALAJES

- **ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION:**

Esta función define las características del tamaño de la unidad de venta al detal. Un buen envase y/o empaque, debe permitir almacenar el producto adecuadamente en góndola.

FUNCIONES DE LOS EMPAQUES Y EMBALAJES

❓ FUNCIONES DE MARKETING

Las funciones de marketing están relacionadas con el efecto que estos deben producir para llamar la atención, atraer al consumidor, destacar la marca y conducir a la compra.



MATERIALES DE ENVASES Y EMBALAJES

Los materiales de envase y embalaje se pueden dividir en los siguientes grupos: Materiales metálicos, Materiales plásticos, papel, cartón corrugado, vidrio y madera



ENVASES FLEXIBLES



ENVASES FLEXIBLES: PRODUCTOS

PREPARADOS EN POLVO:

- JUGOS
- REFRESCOS
- SOPAS
- POSTRES



ENVASES FLEXIBLES: PRODUCTOS

PRODUCTOS EN POLVO:

- CAFÉ SOLUBLE
- COCOA
GRANULADA
- CEREALES
- LÁCTEOS



ENVASES FLEXIBLES: PRODUCTOS

PRODUCTOS

LÍQUIDOS:

- **DETERGENTES**
- **SUAVIZANTES**
- **LIMPIEZA
DOMÉSTICA**
- **CERAS**
- **QUÍMICOS**

INDUSTRIALES



ENVASES FLEXIBLES: PRODUCTOS

- PASTAS
- ARROZ
- SOPAS
- POSTRES



ENVASES FLEXIBLES: PRODUCTOS

PRODUCTOS EN POLVO:

- SAZONADORES
- TÉ
- INFUSIONES



ENVASES FLEXIBLES: PRODUCTOS

**PRODUCTOS
AGRUPAMIENTO
DE FRASCOS Y
BOTELLAS:**

- **GASEOSAS**
- **JUGOS**
- **REFRESCOS**



ALMACENAMIENTO

- BODEGA FRIA: PERECEDEROS
- BODEGA SECA: NO PERECEDEROS
- BODEGA PARA QUIMICOS

- SUPERMERCADOS
- TIENDAS
- OTROS ESTABLECIMIENTOS.

**PROGRAMAS
COMPLEMENTARIOS**

TRAZABILIDAD

QUÉ ES TRAZABILIDAD?

- Es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en alimento.

Definición Decreto 1500/07

PARA QUÉ SIRVE LA TRAZABILIDAD?

1. Para ayudar a reducir la posibilidad de producir o distribuir un producto con problemas de inocuidad, eliminando así un posible impacto negativo sobre la salud del consumidor final.

PARA QUÉ SIRVE LA TRAZABILIDAD?

2. Para otorgarle un valor agregado al producto, ya que ofrece la opción de identificar atributos de contenido. Ejemplo: Carnes producidas orgánicamente, carnes con bajo contenido de grasa, etc.

Todo sistema de Trazabilidad debe tener:

- **Trazabilidad hacia atrás:**

Relacionada con los **PROVEEDORES**, es decir, recepción y control de la información suficiente de los animales en pie, las canales, las materias primas cárnicas, ingredientes y/o aditivos (aspectos legales obligatorios, lotes y características de la materia prima, fechas de recepción).

- **Trazabilidad interna:**

Relacionada con el CONTROL DE PROCESO INTERNO DE CADA PLANTA. Debe existir un modo claro para la definición del lote y para la identificación de materias primas cárnicas y no cárnicas (rotulo y/o etiqueta, registros de variables de producción como temperaturas, pH, características organolépticas etc.)

- **Trazabilidad hacia adelante:**

La relacionada con los **CLIENTES**. Se debe conocer qué lote o grupo de lotes se ha enviado, vendido y a qué clientes han sido distribuidos (fechas de despacho, condiciones de transporte, etc.)



“POR ESTA RAZÓN EL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD VA ESTRECHAMENTE LIGADO AL PROGRAMA DE PROVEEDORES Y AL PROGRAMA DE RETIRO DEL PRODUCTO DEL MERCADO”

Eslabón primario

