# TALLER RECEPCIÓN E INSPECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Durante la recepción de los productos alimentarios, se realizan una serie de actividades entre ellas: la inspección y selección de los mismos, para este trabajo es recomendable establecer ciertos patrones que sirven de base para aceptar o rechazar materias primas o insumos, y de esta forma poder realizar una adecuada selección:

Para ello se propone efectuar la inspección en los siguientes momentos:

- Cuando se reciben las materias primas, tratando de hacerlo en presencia del proveedor. Esto permite hacer un reclamo oportuno.
- Antes de que entren al proceso productivo
- Durante el proceso productivo, cubriendo las distintas fases del proceso
- Una vez terminado el proceso productivo

La obtención de un producto procesado de primera clase se logra partiendo de una materia prima cuyas características sean excelentes. Para cumplir con lo anterior, debe realizarse una óptima selección de las materias primas teniendo en cuenta las condiciones del lugar: clima, instalaciones, agua y factores que afecten su aptitud para el procesamiento.

La mayoría de los productos recepcionados, son perecederos y necesitan poseer ciertas cualidades que ante ciertos procedimientos hagan posible su conservación. El conocimiento de las principales operaciones relacionadas con los tratamientos dados a los productos alimenticios tiene como fin mantener constante la calidad del producto y minimizar las pérdidas nutricionales.

Actividad Grupal:

Se le entregará una serie de productos entre materias primas e insumos, para lo cual debe realizar la inspección de los alimentos entregados, y posteriormente socializar la experiencia anterior, teniendo en cuenta las características de cada alimento, el tipo de conservación, tipo y calidad del envase y etiqueta.

Nota: Entregar el taller escrito y por grupo de trabajo

**Nombres y Documento Aprendices:**

_____

_____