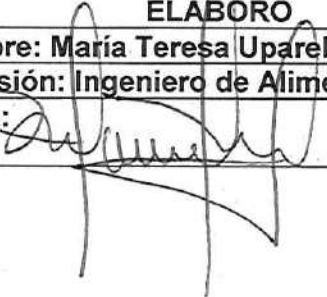


	  	CODIGO: PAE-RMP- B1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	PÁGINA 1 de 18
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES	FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

2026

ELABORÓ	REVISÓ
Nombre: María Teresa Uparela de la Ossa	Nombre: Diana Contreras B
Profesión: Ingeniero de Alimentos	Profesión: Ing. de Alimentos
Firma: 	Firma: 

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica
Lote F Bodega 14
Celular: 3105036486
E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

	  	CODIGO: PAE-RMP- B1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	PÁGINA 2 de 18
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES	FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

1. INTRODUCCIÓN

La ejecución de un programa de recepción y almacenamiento de materia prima e insumos en un servicio de alimentos es de vital importancia, ya que en este se pautan directrices y se estandarizan procesos inherentes a la correcta administración desde el momento en que se reciben hasta que se dispone y se hace uso de estos para ser transformados en preparaciones.

Los alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos según el tipo de complemento, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta el consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad vigente.

Algunos aspectos de suma importancia en este programa son establecer requisitos técnicos de recepción de materiales e insumos, control de temperaturas, lugares adecuados de almacenamiento, entre otros, los cuales ayudan a prolongar la vida útil de los alimentos, se disminuyen costos por desperdicio o falta de espacio de almacenaje. Todos estos procesos en conjunto hacen que permanezca la calidad e inocuidad alimentaria y la limpieza y desinfección de infraestructura, equipos, utensilios y alimentos.

2. OBJETIVO

Establecer un programa que oriente las buenas prácticas para la recepción y almacenamiento seguro de materias primas e insumos del programa de alimentación escolar.

3. ALCANCE

Este programa aplica a todas las actividades y responsables de la recepción y almacenamiento de las materias primas e insumos relacionados con la entrega de complementos alimentarios del Programa De Alimentación Escolar del departamento de Córdoba.

4. RESPONSABLES

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica
Lote F Bodega 14
Celular: 3105036486
E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

	  	CODIGO: PAE-RMP- B1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	PÁGINA 3 de 18
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES	FECHA: ENERO DE 2026

Área administrativa

Área de compras

Coordinador

Jefes de bodega

Auxiliares de bodega

Personal manipulador

5. GLOSARIO

- **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.
- **Alimento adulterado:** Es aquel:
 - a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas.
 - c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y,
 - d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.
- **Alimento alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:
 - a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil.
 - b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.
- **Alimento contaminado:** Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- **Alimento de mayor riesgo en salud pública:** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de

	  	CODIGO: PAE-RMP- B1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	PÁGINA 4 de 18
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES	FECHA: ENERO DE 2026

microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

- **Alimento de menor riesgo en salud pública:** Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.
- **Alimento derivado de un organismo genéticamente modificado OGM:** Alimento derivado en su totalidad o en una parte de un Organismo Genéticamente Modificado.
- **Alimento de riesgo medio en salud pública:** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento de este, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.
- **Alimento fraudulento:** Es aquel que:
 - a) Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.
 - b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.
 - c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como éste, sin serlo.
 - d) Aquel producto que de acuerdo con su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.
- **Alimento perecedero:** El alimento que, debido a su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
- **Amarre:** Se utiliza para atar, mantener unidos o asegurar los materiales, especialmente aquellos que se pueden separar de las pilas o de los arrumes.

				GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-RMP- B1
	PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS				VERSIÓN: 1
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES				PÁGINA 5 de 18
					FECHA: ENERO DE 2026

- **Almacén:** Área donde se reciben y despachan materiales.
- **Apilar:** Colocar ordenadamente un objeto sobre otro.
- **Arrumar:** Distribuir la carga en grupos o montones organizados.
- **Autoridades sanitarias competentes:** Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.
- **Bodega de alimentos:** es todo establecimiento de alimentos cuyo fin primordial es almacenar alimentos terminados, empacados o a granel.
- **Buenas prácticas de manufactura:** Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- **Concepto sanitario:** Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.
- **Contaminación cruzada:** producida por la transferencia de contaminantes físicos, químicos o biológicos a un alimento a través de las manos, utensilios, equipos, mesas, tablas de cortar, entre otros. La contaminación cruzada directa ocurre al mezclarse alimentos cocidos con crudos, en el almacenamiento cuando los alimentos crudos entran en contacto con los alimentos listos para el consumo
- **Diseño sanitario:** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos
- **Embalaje:** Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.
- **Envase primario:** Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica

Lote F Bodega 14

Celular: 3105036486

E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

	  	CODIGO: PAE-RMP- B1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	PÁGINA 6 de 18
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES	FECHA: ENERO DE 2026

del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres; pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

- **Envase secundario:** Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.
- **Envase terciario:** Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.
- **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.
- **Grupo de inventarios:** Clasificación de alimentos por familias. Ejemplo: frutas y verduras, carnes y salsamentaria, pescados y mariscos, aves y caza, lácteos.
- **Higiene de los alimentos:** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Inocuidad de los alimentos:** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.
- **Insumo:** Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.
- **Ingredientes primarios:** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de estos, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.
- **Ingredientes secundarios:** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, incluidos los aditivos alimentarios, que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque éste continúe siendo el mismo.
- **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.
- **Idoneidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso al que se destinan.
- **Insumos:** Son los componentes adicionales a la materia prima que le dan la presentación final a un producto.
- **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

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica

Lote F Bodega 14

Celular: 3105036486

E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

				CODIGO: PAE-RMP- B1
	PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	EDUCACIÓN	GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	VERSIÓN: 1
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES			PÁGINA 7 de 18
				FECHA: ENERO DE 2026

- gastronómica, existen inventarios de materias primas, de productos en proceso y de productos terminado.
- **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
 - **Lote:** Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.
 - **Manipulación De Los Alimentos:** Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos.
 - **Manipulador De Alimentos:** Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
 - **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. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.
 - **Medida preventiva o de control:** Medida o actividad que se realiza con el propósito de evitar, eliminar o reducir a un nivel aceptable, cualquier peligro para la inocuidad de los alimentos.
 - **Medio de transporte:** Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.
 - **PEPS:** Primeras entradas, primeras salidas.
 - **Plaga:** Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.
 - **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.
 - **Requerimiento de conocimiento:** Indica los conocimientos que una persona debe poseer para poder cumplir con los criterios de desempeño.
 - **Requerimientos de evidencia:** Son las pruebas necesarias para concluir que el desempeño laboral se realizó, conforme a los criterios de desempeño,

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica

Lote F Bodega 14

Celular: 3105036486

E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

				CODIGO: PAE-RMP- B1
				VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS			PÁGINA 8 de 18
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES			FECHA: ENERO DE 2026

requerimientos de conocimiento y comprensión descritos en la norma de competencia.

- **Requisitos de calidad:** Disposiciones de criterio que se deben cumplir al interior de un establecimiento.
- **Sustancia peligrosa:** Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

6. REQUISITOS TÉCNICOS PARA LOS ALIMENTOS O INSUMOS

- Los criterios para la recepción de materias primas e insumos se realizarán acorde con los requisitos técnicos descritos y solicitados a los proveedores, en los términos de referencia a la normatividad y a los lineamientos del programa de alimentación escolar.
- Dichas condiciones serán solicitadas y supervisadas al momento de la recepción de alimentos en la bodega de almacenamiento de alimentos:
- Factura o remisión correspondiente para verificar con la orden de compra.
- Requisitos técnicos de los productos: registros sanitarios y fichas técnicas, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas
- Clasificación física de la mercancía: Acorde a su naturaleza y lote.
- Lugar y horarios de recepción.
- Zonas de descarga y zonas de espera para el despacho de materias primas.

7. REQUISITOS TÉCNICOS PARA LOS VEHÍCULOS DE LOS PROVEEDORES¹

Las siguientes serán las condiciones del vehículo de transporte que serán solicitadas al proveedor al momento de la recepción de alimentos en la bodega y a los distribuidores de las materias primas a las instituciones educativas:

- El vehículo deberá estar fabricado con materiales que permitan su limpieza y desinfección.
- El diseño de la unidad de transporte en el caso de vehículos que transportan productos refrigerados o congelados debe ser hermético y tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor.
- Los vehículos con sistema de refrigeración o congelación deben tener la unidad completamente funcional.
- El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado.

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica
Lote F Bodega 14

Celular: 3105036486

E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

	  Educación  GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-RMP- B1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	PÁGINA 9 de 18
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES	FECHA: ENERO DE 2026

- No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.

1 Resolución 2505 de 2004. "Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles Ministerio de transporte; y la Resolución 2674 de 2013 Capítulo VII. Almacenamiento. Distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos. Artículo 29. Transporte

- El vehículo debe evidenciar adecuadas condiciones sanitarias, relacionadas con limpieza, desinfección.
- La carga debe estar aislada del piso del vehículo para evitar contaminación, a través de estibas, recipientes, canastillas y/o implementos de material sanitario para el tipo de producto transportado de tal forma que se garantice la adecuada protección y conservación del producto de la contaminación y del contacto directo con el piso y otras superficies del vehículo.
- Los recipientes, canastillas y/o implementos que entran en contacto con el producto deben ser mantenidos de forma que se evite la contaminación del alimento, y deben ser de fácil limpieza y desinfección.
- Los manipuladores de alimentos y conductores deben cumplir con las prácticas higiénicas necesarias (no consumir alimentos o bebidas, ni fumar) durante el transporte y manipulación (descargue) de los alimentos, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Deben mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, contar con dotación y efectuar lavado de manos.
- No será permitido transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias químicas peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de la contaminación del alimento como combustibles, agroquímicos; detergentes etc.
- En caso de transportar diferentes tipos de alimentos, estos deben estar debidamente envasados y protegidos de manera separada, de forma que se evite la contaminación cruzada.
- El vehículo que transporte alimentos debe llevar en su exterior en forma clara y visible la leyenda: "Transporte de Alimentos"
- El vehículo que transporte alimentos deberá contar con acta de inspección sanitaria vigente y los documentos legales del vehículo siempre disponibles.
- Los productos que requieren temperatura de refrigeración (4°C +/- 2) o congelación (-18°C o menor) deben ser transportados asegurando dichas temperaturas hasta su destino final. En todo caso se debe mantener las condiciones de conservación establecidas para el alimento transportado de acuerdo con lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente.

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica
Lote F Bodega 14
Celular: 3105036486

E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

	  	CODIGO: PAE-RMP- B1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	PÁGINA 10 de 18
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES	FECHA: ENERO DE 2026

8. RECEPCIÓN

A continuación, se describen las actividades para efectuar el proceso de recepción de materias primas e insumos en las bodegas de almacenamiento del programa

8.1. Previo a la recepción

Previo a las actividades de recepción el encargado del área de almacenamiento deberá:

- Asegurar que el área se encuentre en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
- Contar con los elementos necesarios para la recepción: básculas, termómetros, documentación, herramientas de transporte, elementos de papelería, etc. Dichos elementos deben estar en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
- Contar con la información de las fichas técnicas o requisitos técnicos de las materias primas o insumos a recibir.
- Asegurar que cuenta con la cantidad suficiente de recipientes propios del establecimiento, como canastillas en adecuadas condiciones de limpieza para los productos en los que se requiera efectuar recambio para evitar la contaminación externa al lugar y que los mismos se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
- Contar con tirillas o rótulos que permitan efectuar el rotulado adecuado de los productos recepcionados en relación con la fecha de ingreso.
- Que se cuente con el espacio disponible para efectuar el almacenamiento de los productos objeto de recepción en las diferentes áreas o equipos de almacenamiento.
- En las áreas destinadas al almacenamiento de materia prima o insumos que entraran en contacto directo con alimentos, no se deben almacenar productos químicos o de limpieza. Del mismo modo, no se deben almacenar alimentos en los baños, vestieres, bajo las escaleras u otras áreas donde puedan resultar contaminados.

8.2. Durante la recepción

- Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados ocularmente al momento de la recepción, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. Será responsabilidad al momento de la recepción inspeccionar respecto a la carga recibida:
- Que la entrega se realice en los tiempos y formas acordados con cada proveedor.

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica
Lote F Bodega 14
Celular: 3105036486

E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

	  	CODIGO: PAE-RMP- B1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	PÁGINA 11 de 18
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES	FECHA: ENERO DE 2026

- Que las condiciones del transporte correspondan con las acordadas y sean adecuadas para el producto recepcionado, de ser necesario validar la temperatura del vehículo y del producto.
- Que las especificaciones técnicas del producto correspondan con las del programa: descripción física, organoléptica, fisicoquímica, composición, vida útil, entre otras.
- Que la temperatura de llegada de los alimentos refrigerados o congelados no haya afectado la conservación de la cadena de frío.
- Que los productos que así lo requieran cuenten registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria.
- Que tanto la carga como el vehículo en el que son transportadas se encuentre en óptimas condiciones de limpieza y desinfección.
- Que la cantidad de materias primas o insumos correspondan con la solicitada, facturada o remisionada. En caso de que ello no ocurra, se debe realizar la correspondiente descripción o anotación.
- Que en una selección al azar de los productos cumpla con las normas legales vigentes mínimas sobre rotulado: fecha de elaboración, fecha de vencimiento, verificación del lote, cantidad, proveedor (dirección y teléfono), ingredientes y recomendaciones para el almacenamiento.
- Que la carga no se haya visto expuesta a contaminación cruzada, por el almacenamiento de otros alimentos o de sustancias químicas.
- Que los empaques no evidencien roturas, evidencias de contaminación; ni infestación por insectos.
- Que el proceso de descarga se realice con cuidado evitando averías y roturas del producto. Si existen herramientas para transportar que sean utilizados.
- Que la fecha de vencimiento sea adecuada.
- Que las materias primas o insumos sean levantados y no sean arrastrarlos o manipulados con elementos físicos que puedan generar una rotura en el empaque.
- Que no se realicen descargas bajo la lluvia o se utilicen los elementos adecuados de protección, evitando que la humedad dañe los empaques de las materias primas o insumos.
- Que las condiciones de descarga no contaminen el alimento.
- Que no se realice ningún tipo de procesamiento en el área de recepción.
- Que los empaques no se encuentren alterados (mojados, empaques rotos o se evidencia que el alimento se encuentra deteriorado o descompuesto).
- Que se cumpla con las normas de cargas permitidas.
- Que se diligencie el formato de productos No conformes en la recepción de alimentos en caso de ser necesario para aquellas materias primas o insumos que no cumplan con las especificaciones técnicas. En este punto se deberá realizar de

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica

Lote F Bodega 14

Celular: 3105036486

E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

	  	CODIGO: PAE-RMP- B1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	PÁGINA 12 de 18
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES	FECHA: ENERO DE 2026

forma ideal la devolución inmediata de la materia prima o insumos, y si por alguna razón se debe almacenar, se realizará en condiciones que no se genere contaminación cruzada.

Nota: El encargado de recibir la materia prima se debe lavar las manos con agua y jabón desinfectante, después de haber ido al baño o haber realizado cualquier otra tarea no higiénica como manipular dinero, sacar la basura o realizar tareas de limpieza y desinfección, previo a la recepción de la materia prima.

9. ALMACENAMIENTO

9.1. **Clasificación de los alimentos:** Para efectuar un adecuado almacenamiento se tendrá en cuenta la siguiente clasificación:

✓ **Alimentos Perecederos:** Se descomponen rápidamente y deben ser distribuidos durante su corto periodo de vida útil que va de un día a un mes dependiendo del alimento. Deben mantenerse conservados de acuerdo con la recomendación del fabricante, generalmente en refrigeración o congelación. Entre ellos se encuentran:

- Pescados
- Mariscos
- Precocidos: papas a la francesa, vegetales congelados.
- Carnes
- Derivados cárnicos
- Productos avícolas
- Pastas para empanadas
- Bebidas gaseosas o carbonatadas.
- Quesos y derivados lácteos

✓ **Alimentos Semiperecederos:** Si son manipulados y almacenados en forma apropiada pueden permanecer sin alteración por un periodo de tiempo aproximado de 1 a 3 meses. Su almacenamiento en refrigeración o congelación prolonga la vida útil pero no es requerimiento de conservación.

- Frutas
- Verduras
- Hortalizas
- Huevos
- Pan
- Leche
- Dulces

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica

Lote F Bodega 14

Celular: 3105036486

E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

	  	CODIGO: PAE-RMP- B1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	PÁGINA 13 de 18
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES	FECHA: ENERO DE 2026

- ✓ **Alimentos No Perecederos:** En este grupo se encuentran los que no se alteran durante periodos largos de tiempo, a menos que se manipulen y almacén en forma descuidada y pueden almacenarse por un periodo de tiempo aproximado de 3 a 6 meses. Generalmente se almacenan a temperatura ambiente en bodegas de producto seco.

- Galletas
- Azúcar, leche en polvo y similares
- Leguminosas: frijol, arveja, lentejas y similares.
- Aceite, panela y similares
- Arroz, pastas y similares
- Salsas y condimentos.
- Enlatados y conservas.

✓ **Otros Insumos:**

- Productos y utensilios de aseo
- Productos y utensilios químicos
- Insumos desechables

9.2. Tipo de almacenamiento: Acorde con el tipo de materia prima o insumo se realizará la ubicación en áreas separadas por:

- Almacenamiento en Seco: corresponde al almacenamiento en estibas, estantería o alacenas para alimentos no perecederos.
- Almacenamiento en frío: corresponde al almacenamiento en equipos o cuartos fríos para alimentos semiperecederos o perecederos. Este tipo de almacenamiento deberá permitir la conservación de los alimentos a temperaturas de refrigeración o congelación según aplique al producto almacenado.
- Almacenamiento de otros insumos (no alimentos): corresponde al almacenamiento en estibas, estanterías, o alacenas para productos químicos, utensilios y productos de aseo, productos químicos. Este tipo de almacenamiento siempre deberá estar separado de los alimentos a fin de evitar la contaminación cruzada.

9.3. Actividades de almacenamiento:

- Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. A continuación, se describen las actividades para efectuar el proceso de almacenamiento seguro de materias primas e insumos en las bodegas de almacenamiento del programa:

	  	CODIGO: PAE-RMP- B1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	PÁGINA 14 de 18
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES	FECHA: ENERO DE 2026

- Determinar el tipo de almacenamiento que requiere la materia prima o insumo (Refrigeración, congelación o seco)
- Garantizar que el área, alacena, estantería, estiba, equipo o contenedor en el cual se realizará el almacenamiento se encuentre en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección
- Mantener las materias primas o insumos en los empaques originales. De ser necesario reemplazar el empaque original, se hará por un recipiente que lo proteja, y se encuentre limpio y desinfectado. Se debe etiquetar bien identificando el contenido y la fecha de vencimiento.
- Almacenar de inmediato los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno.
- Antes de ingresar los productos a refrigeración o congelación garantizar que el equipo se encuentre en adecuado funcionamiento.
- Almacenar primero los productos con fecha de vencimiento más cercana (PEPS).

9.4. Buenas prácticas de almacenamiento en frío:

- Almacenar rápido: Para todos los productos perecederos el almacenamiento en unidades de frío debe ser inmediato después de recibidos y así evitar la exposición a temperatura ambiente.
- Evitar sobrecargar los equipos de refrigeración o congelación dado que ello reduce la circulación del frío y dificulta la limpieza del equipo.
- Se evitará colocar alimentos calientes en el refrigerador o congelador, dado que ello puede elevar la temperatura y descongelar parcialmente los alimentos que se guardan allí, de forma adicional el equipo puede entrar en zona de temperatura de peligro.
- Los equipos o áreas de refrigeración y congelación se mantendrán limpios, secos, ordenados y permitirán la circulación del aire. Los pisos, paredes, unidades de frío y todas las infraestructuras deben mantenerse limpias y desinfectadas para prevenir la contaminación de la materia prima.
- Abrir la puerta únicamente cuando sea necesario: El abrir pocas veces la puerta de los equipos o áreas de refrigeración y congelación contribuye a mantener mejor la temperatura del equipo y de los alimentos. Una vez abierta la puerta recuerde siempre cerrar en el menor tiempo posible.
- La temperatura del congelador y refrigerador debe ser vigilada dos veces al día, y en caso de fallas efectuar un reporte inmediato y reubicar el producto para evitar que pierda la cadena de frío.
- Los alimentos crudos deben colocarse en las partes bajas y aquellos listos para consumir o que no requieren cocción en la parte superior de los equipos de frío, para

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica
Lote F Bodega 14
Celular: 3105036486

E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

	  	CODIGO: PAE-RMP- B1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	PÁGINA 15 de 18
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES	FECHA: ENERO DE 2026

evitar la contaminación cruzada. (Esto tiene fundamento en que los alimentos crudos pueden liberar jugos y caer sobre los alimentos ya cocinados).

- Todos los alimentos almacenados en refrigeración o congelación deberán estar en recipientes a la medida debidamente tapados, cubiertos con papel aluminio, plástico, u otro para evitar la contaminación cruzada.
- Las materias primas de origen animal deberán almacenarse en frío acorde a su naturaleza y evitar la migración de líquidos; guardar la carne cruda, aves, pescados o huevos, de tal modo que no goteen sobre alimentos cocidos.
- El almacenamiento de los productos debe propender por la fácil visualización de la fecha de vencimiento
- Las frutas, hortalizas y verduras frescas, podrán o no almacenarse en refrigeración siempre y cuando se evite la contaminación cruzada y deberán almacenarse a la temperatura más baja que lo permita su calidad.
- En caso de tener un solo equipo, los niveles se deben dividir para los diferentes insumos o usos evitando la contaminación cruzada.

9.5. Almacenamiento en seco

- El almacenamiento de productos empacados no perecederos que se mantienen a temperatura ambiente se debe realizar ordenadamente en estantes o estibas de material sanitario, separados convenientemente al menos 60 cm de paredes y techos, 15 cm elevados del piso para permitir las actividades de limpieza y desinfección necesarias, así como la circulación del personal y el traslado de materiales y productos.
- Mantener empaques originales, ayuda a proteger los alimentos de eventuales acciones de roedores, insectos o de contaminantes como las bacterias.
- Los productos se deben almacenar de forma separada de químicos tóxicos y sustancias peligrosas, las cuales se encuentran identificadas.

10. Recepción almacenamiento y despacho de sustancias químicas (peligrosas)

Los compuestos químicos utilizados en el programa se encuentran: detergentes, desinfectantes, entre otros. Dado los riesgos considerados en la normativa legal vigente en relación con el almacenamiento inadecuado de dichos productos que pueden derivar en accidentes que afecten a la salud de las personas y también al medio ambiente; a continuación, se describen las directrices para la recepción, almacenamiento y despacho de dichos compuestos.

Ubicación: Área de almacenamiento productos de aseo.

Recepción: Al momento de efectuar la recepción de productos químicos, el jefe de bodega o auxiliares de bodega deberán verificar que el producto:

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica
Lote F Bodega 14
Celular: 3105036486

E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

				CODIGO: PAE-RMP- B1
	PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS			VERSIÓN: 1
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES			PÁGINA 16 de 18 FECHA: ENERO DE 2026

- Se reciba en las cantidades solicitadas.
- Conserve su empaque original en buen estado.
- Asegurar que la sustancia peligrosa llegue debidamente etiquetada.
- Asegurar que la sustancia cuente con fecha de vencimiento legible.
- Verificar que las Hojas de Seguridad de materiales (MSDS) o fichas de seguridad se encuentran disponibles en idioma castellano al interior del área de almacenamiento.
- El lugar de ubicación del producto al interior del área de almacenamiento se encuentre debidamente señalizado con el nombre del producto y el pictograma.
- La cantidad recibida de producto no supere la capacidad de almacenamiento disponible en la bodega.

10.1. Almacenamiento:

Para garantizar un almacenamiento seguro de las sustancias químicas se tendrán en cuenta los lineamientos descritos a continuación

- Las instalaciones de almacenamiento deberán estar aisladas de las áreas de manipulación de alimentos y deben ser exclusivas para productos químicos.
- Se debe evitar que en su interior haya fuentes de calor o aparatos electrónicos. Se mantendrá limpia y ordenada. Los pisos deben mantenerse limpios y libres de polvo con particular atención a las superficies grasosas. Toda el área debe mantenerse libre de objetos o insumos no relacionados.
- Todas las sustancias químicas almacenadas, deben ser permitidas para la operación en industrias de alimentos.
- Todas las vías de evacuación, equipos de extinción de incendios y botiquín de atención emergencia deben existir y funcionar en el área.
- Todas las personas que tengan relación directa con productos químicos deberán usar los elementos de protección personal definidos en la Hoja de Seguridad (si la actividad a realizar así lo amerita).
- Para organizar y almacenar los productos al interior de la bodega se tendrá en cuenta la peligrosidad (logo-símbolos de seguridad cuando apliquen) y la cantidad de productos objeto de almacenamiento, evitando que se mezclen sustancias incompatibles y minimizando los riesgos de incendio, explosión o contaminación. Para determinar dicha peligrosidad, se dispondrá y aplicará lo descrito en las Hojas de Seguridad para materiales o en su defecto, las etiquetas de los productos puesto que en ellas aparecen indicaciones concretas para un almacenamiento seguro.

 — CONSORCIO — CÓRDOBA ALIMENTA — 2026 —				CODIGO: PAE-RMP- B1
	PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS			VERSIÓN: 1
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES			PÁGINA 17 de 18
				FECHA: ENERO DE 2026

- El almacenamiento conjunto de productos químicos deberá ser ordenado y claramente etiquetado, acorde con la clasificación de peligro descrito en la ficha de seguridad del producto.
- Al ejecutar las actividades de almacenamiento, los productos químicos deben ser mantenidos en su envase original y se debe comprobar que el producto esté cerrado correctamente. Si el empaque se encuentra deteriorado o el producto requiere ser transferido a otro envase, deberá hacerse en un contenedor de las mismas características que se exijan en la Hoja de Seguridad y dotado de una etiqueta adhesiva que incluya las advertencias del fabricante sobre su uso.
- Estará prohibido utilizar para el almacenamiento de productos químicos, recipientes destinados inicialmente a comidas o bebidas. De otra parte, los envases vacíos de productos químicos no deben ser rellenos con otra sustancia o mezcla para uso en alimentos, pues al entrar en contacto con eventuales restos podrían dar lugar a reacciones peligrosas. Una confusión en este sentido puede ocasionar una grave intoxicación.
- Los productos químicos dispuestos en la bodega de químicos deben ser diariamente inspeccionados para localizar fugas o daños mecánicos.

11. PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PRODUCTO NO CONFORME

Los Productos No Conformes son todos aquellos productos, materias primas o elementos que no cumplan con las características requeridas para lo cual fueron hechos.

Para el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas de los alimentos, se acondicionó un lugar exclusivo para este fin, para evitar que por cualquier motivo los manipuladores dispusieran de estos alimentos.

Debido a esto se realizó un formato sobre producto no conforme, donde se especifica claramente el motivo de la no conformidad y la acción correctiva y por consiguiente su disposición final.

12. ANEXOS/FORMATOS

Anexo 1: Criterios mínimos de aceptación y rechazo de materias primas.

Anexo 2. Formato De Recepción Materia Prima A Bodega De Almacenamiento.

Anexo 3. Formato De Devolución De Materia Prima Bodega De Alimentos.

Anexo 4. Formato de Salida de Bodega.

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica

Lote F Bodega 14

Celular: 3105036486

E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

	  	CODIGO: PAE-RMP- B1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	PÁGINA 18 de 18
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES	FECHA: ENERO DE 2026

Anexo 5. Formato de Reposición o Entrega de Faltantes

Anexo 6. Registro Productos No Conformes.

Anexo 7. Ficha Identificación Materia Prima.

Anexo 8. Formato Temperaturas Equipos De Conservación En Frio

	 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PRA- B1
			VERSIÓN: 1
			PÁGINA 1 de 9
PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS		FECHA: ENERO DE 2026	
BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES			

1. ANEXO: CRITERIOS MÍNIMOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS.

GRUPO	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICA-ACEPTACIÓN	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS-RECHAZO	TRANSPORTE	ALMACENAMIENTO
CARNES	POLLO	Color: rosado Olor: propio de la especie. Textura: firme al tacto, húmeda, piel adherida al músculo. Si su empaque es al vacío no debe presentar pérdida de éste y/o exceso de agua-sangre.	Blanco, flácido, coloración púrpura o gris de la piel. Olor agrio o rancio. Sin refrigerar y a más de 4°C.	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 1500 de 2007, y sus reglamentaciones, Resolución 2505/2004.	• Productos refrigerados: -2°C a 4°C. • Productos congelados: -18°C o inferior.
	RES/ CERDO	Carne de Res Color: rojo cerezo brillante. Olor: propio de la especie. Textura: firme al tacto, descartar si presenta textura pegajosa. Carne de Cerdo Color: porción de carne rosada, la grasa blanca. Descartar si presenta color café verdoso o manchas. Olor: propio de la especie. Textura: firme al tacto, ligeramente húmeda.	Carne verdosa o café oscuro, descolorida. Superficie viscosa, babosa o con lama. Superficie sanguinolenta con puntos blancos o verdes. Mal olor. Sin refrigerar y a más de 4°C o con signos de descongelamiento. Con alto porcentaje de grasa.	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 1500 de 2007, y sus reglamentaciones, Resolución 2505/2004.	• Productos refrigerados: -2°C a 4°C. • Productos congelados: -18°C o inferior.

	 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PRA-B1
			VERSIÓN: 1
			PÁGINA 2 de 9
PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS		FECHA: ENERO DE 2026	
BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES			

GRUPO	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICA-ACEPTACIÓN	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS-RECHAZO	TRANSPORTE	ALMACENAMIENTO
HUEVOS	HUEVOS	Si su empaque es al vacío no debe presentar pérdida de éste y/o exceso de agua-sangre. Color: de acuerdo a la especie de ave. Clara transparente, yema amarilla o naranja de acuerdo a la especie. Olor: descartar si presenta olor fétido. Textura: cáscara íntegra, superficie libre de excremento, clara espesa y firme.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013. Los huevos deben ir empacados en cajas o bandejas de material apropiado, con compartimientos que permitan colocar el huevo verticalmente.	Conservar a temperatura ambiente (12°C – 20°C), si es posible almacenarlos en su cartón original y colocarlos de forma vertical con la punta hacia abajo. • Durante el transporte y almacenamiento, los huevos no deben estar en contacto con productos, pajas, virutas húmedas u otros elementos que puedan contaminarlos y comunicarle aromas. • El huevo de gallina se debe almacenar en lugares frescos, no someterse a cambios bruscos de temperatura ni exponerlos directamente a los rayos del sol o a fuentes de calor.
LÁCTEOS	LECHE EN POLVO ENTERA	Color: blanco – beige. Olor: característico. Textura: polvo, ausencia de materias extrañas.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho. Con recipientes o envases en mal estado.	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad en un lugar con buena ventilación, y protegido del ingreso de insectos y roedores.

	 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PRA- B1
			VERSIÓN: 1
			PÁGINA 3 de 9
PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS		FECHA: ENERO DE 2026	
BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES			

GRUPO	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICA-ACEPTACIÓN	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS-RECHAZO	TRANSPORTE	ALMACENAMIENTO
LÁCTEOS	BEBIDA LÁCTEA CON AVENA UHT	Color: blanco – beige. Olor: característico del producto. Textura: consistencia líquido y semi viscosa.	Sin fecha de caducidad o ya vencida. Descartar si presenta olor a rancio o de descomposición. No debe presentar separación de fases, partículas extrañas o residuos de materiales extraños diferentes al de la avena.	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013. NTC 5246.	Producto almacenable a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa.
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA SABORIZADA A UHT	Color: característico del aditivo, ingrediente o sabor adicionado. Olor: característico del producto. Textura: consistencia líquida.	Descartar si presenta olor a rancio o de descomposición. No debe presentar separación de fases, partículas extrañas o residuos de materiales extraños diferentes al de la avena.	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013. NTC 1419.	Producto almacenable a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa.
LEGUMINOSAS	LENTEJA	Color: verde. Olor: característico del producto. Textura: sólido, redonda y aplanada.	El producto debe estar libre de sabores y olores extraños, insectos vivos y exentas de suciedad. Empaques o sellado rotos.	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013. Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013, NTC 937.	Almacenarlos en su empaque original, a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.

	 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PRA- B1
			VERSIÓN: 1
			PÁGINA 4 de 9
PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS		FECHA: ENERO DE 2026	
BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES			

GRUPO	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICA-ACEPTACIÓN	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS-RECHAZO	TRANSPORTE	ALMACENAMIENTO
LEGUMIN OSAS	FRIJOL	Color: rojo oscuro. Olor: característico del producto. Textura: sólido, ovalado.	El producto debe estar libre de sabores y olores extraños, insectos vivos y exentas de suciedad. Empaques o sellado rotos.	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013. NTC 871, Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013.	Almacenarlos en su empaque original, a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
LEGUMIN OSAS	ARVERJA SECA VERDE O AMARILLA	Color: verde o amarilla. Olor: característico del producto. Textura: sólido, redondo.	El producto debe estar libre de sabores y olores extraños, insectos vivos y exentas de suciedad. Empaques o sellado rotos.	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013. NTC 791, Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013.	Almacenarlos en su empaque original, a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
FRUTAS	FRUTAS	Color: característico de acuerdo con la fruta, salvo tolerancias permitidas en calidad. Buen estado de madurez. Olor: característico aromático (agradable), salvo tolerancias permitidas en calidad.	Descartar si presenta olor putrefacto, fuerte o ácido. Sucias. Con magulladuras. Con moho. Con presencia de material extraño. Sobremadurado.	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013. NTC 1291, Resolución 2674/2013.	Conservar a temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Refrigerar a 0°C – 4°C si el tipo y variedad lo requiere. Almacenar en pallets, canastas retiradas del suelo.

	 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PRA- B1
			VERSIÓN: 1
			PÁGINA 5 de 9
PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS		FECHA: ENERO DE 2026	
BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES			

GRUPO	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICA- ACEPTACIÓN	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS- RECHAZO	TRANSPORTE	ALMACENAMIENTO
VERDURA, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	Textura: firme, salvo tolerancias permitidas en calidad, superficie íntegra y lisa, libres de humedad externa anormal, exentas de síntomas de deshidratación. Color: característico de acuerdo a la variedad, salvo tolerancias permitidas en calidad. Buen estado de madurez. Olor: característico, salvo tolerancias permitidas en calidad.. Textura: hojas enteras, tallos limpios, libres de humedad externa anormal, exentas de síntomas de deshidratación, de acuerdo con la variedad presentar turgencia.	Descartar si presenta olor desagradable Sucias. Descartar si las hojas son amarillas y/o con pigmentación negruzca. Con magulladuras. Con moho. Con presencia de material extraño Sobremadurado.	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013. NTC 1291, Resolución 2674/2013,	Conservar a temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Refrigerar a 0°C – 4°C si el tipo y variedad lo requiere.
TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y RAICES	TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y RAICES	Color: característico de acuerdo a la variedad, óptimo estado de madurez.	Descartar si presenta olor desagradable. Descartar si presenta moho.	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución	Temperatura ambiente con buena ventilación, clasificados y separados, protegidos del sol y la humedad, protegidos del ingreso de insectos y roedores.

 GOVERNACIÓN DE CÓRDOBA	 Educación	 GOVERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PRA- B1
			VERSIÓN: 1
			PÁGINA 6 de 9
PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS			FECHA: ENERO DE 2026
BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES			

GRUPO	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICA-ACEPTACIÓN	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS-RECHAZO	TRANSPORTE	ALMACENAMIENTO
CEREALES	ARROZ	- Olor: agradable. - Descartar si presenta olor desagradable. - Textura: forma característica de acuerdo al tipo y variedad. (redondo, alargado, curvado), textura seca, integra y firmes. - Color: blanco uniforme, sin presencia de puntos negros y/o materias extrañas. - Textura: grano seco y fluido desprovisto de grumos.	Descartar si presenta olor a productos químicos. Descartar si presenta olor a productos químicos.	2674/2013. NTC 1255, NTC 341, NTC 1190, Resolución 2674/2013.	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejías de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
	PASTA	Color: amarillo característico. Textura: dura y firme al tacto, exenta de humedad. Descartar si presenta gorgojo y moho.	Descartar si presenta color pálido Descartar si presenta olor a productos químicos. Descartar si presenta gorgojo y moho.	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013. NTC 1055, Resolución 4393/1991.	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejías de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
CEREAL	AVENA EN HOJUELAS	Color: crema, ligeramente caoba claro uniforme. Olor: característico a avena tostada, estará libre de olores o	Descartar si presenta olores extraños como rancio, amargo, a productos químicos.	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejías de productos químicos que puedan alterar su

			GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA Educación	CODIGO: PAE-PRA- B1
				VERSIÓN: 1
				PÁGINA 7 de 9
				FECHA: ENERO DE 2026
PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES				

GRUPO	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICA-ACEPTACIÓN	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS-RECHAZO	TRANSPORTE	ALMACENAMIENTO
		extraños (rancio, amargo, a productos químicos). Textura: mezcla homogénea de hojuelas de tamaño uniforme, de forma ovalada, bordes suaves, superficie suave, compacta y sin desprendimiento de partículas.		2505/2004, Resolución 2674/2013.	sabor y características.
CEREALES	CUCHUCO DE MAÍZ	Color: característicos (amarillo, blanco, beige). Olor: característico. Textura: Granos secos y fluidos.	Descartar si presenta olores a químicos. Descartar si presenta gorgojo y moho.	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
CEREALES	HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA	Color: amarillo claro. Olor: característico, ligero y agradable. Textura: fina - suave, sin presencia de grumos.	Descartar si presenta olor fermentado, rancio, amargo.	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
CEREAL	PRODUCTO S DE PANADERIA	Color: característico del producto. Olor: característico del producto.	Descartar si presenta olor rancio. Descartar si presenta mohosidad o humedad no propia del producto.	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.	Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes que

	 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PRA- B1
			VERSIÓN: 1
			PÁGINA 8 de 9
PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS		FECHA: ENERO DE 2026	
BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES			

GRUPO	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA-ACEPTACIÓN	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS-RECHAZO	TRANSPORTE	ALMACENAMIENTO
AZÚCARE S		Textura: consistencia propia del producto.			puedan alterar su sabor y características.
	AZÚCAR BLANCO REFINADO	Color: blanco. Olor: característico. Textura: cristales sólidos y de textura granular.	Descartar si presenta humedad	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.	Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características
SAL	SAL	Color: blanco. • Olor: salino característico. • Textura: polvo fino o cristales homogéneos.	Descartar si hay presencia de partículas extrañas (pelos, vidrio, metal) y presencia de humedad.	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013. Decretos 547/1996, Decreto 698/1998 y Resolución 9553/1988 y	Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
GRASAS O AZÚCARE S	CHOCOLAT E	Color: Color café oscuro. Olor: aroma intenso y característico. Textura: de acuerdo con el tipo puede ser pastilla (dura), polvo (textura fina y suave).	Descartar si presenta brillo o tonalidad diversa. Descartar si presenta partículas indeseables y textura pegajosa.	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013. NTC 793, Resolución 1511/2011.	Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.

	 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	' CODIGO: PAE-PRA- B1
			VERSIÓN: 1
			PÁGINA 9 de 9
PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS		FECHA: ENERO DE 2026	
BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES			

GRUPO	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICA-ACEPTACIÓN	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS-RECHAZO	TRANSPORTE	ALMACENAMIENTO
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Color: amarillo claro u oscuro según el tipo. Olor: característico. Textura: líquido denso, viscoso y turbio.	Descartar si presenta partículas extrañas.	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
POSTRE	PANELITA DE LECHE CORTADA	Color: ámbar con poca brillantez. Olor: característico del producto (leche). Textura: dura o seca y su forma varía entre romboide, rectangular y semiesférica. Algunas son arenosas o quebradizas.	Descartar si presenta partículas indeseables y textura pegajosa. Descartar si presenta mohosidad o humedad no propia del producto.	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.	Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
POSTRE	BOCADILLO DE GUAYABA	Color: rojo brillante. Olor: a dulce y característico de la guayaba. Textura: consistencia firme y suave, de acabado liso y uniforme, de forma cuadrada y/o rectangular y libre de semillas.	Descartar si presenta partículas indeseables y textura pegajosa. Descartar si presenta mohosidad o humedad no propia del producto.	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.	Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.



RESPONSABLE RECIBO:		TRANSPORTADOR QUE ENTREGA:	
NOMBRE		NOMBRE	
FIRMA		FIRMA	
CÉDULA		CÉDULA	
TÉLEFONO		TÉLEFONO	



FECHA: ENERO DE 2026

BODEGA DE ALMACENAMIENTO

Bodega:					Fecha:	
Dirección:					Proveedor:	
PRODUCTO	N° LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES DE LA DEVOLUCIÓN	
NOMBRE RESPONSABLE BODEGA:					NOMBRE RESPONSABLE PROVEEDOR:	
CARGO:					CARGO:	
FIRMA:					FIRMA:	



BODEGA DE ALMACENAMIENTO

FECHA: ENERO DE 2026

FIRMA:

REGISTRO PRODUCTOS NO CONFORMES

DATOS GENERALES

[illegible]

OBSERVACIONES:

			GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-RMP- B1	
				VERSIÓN: 1	
				PÁGINA 1 de 1	
PROGRAMA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS			BODEGA DE ALMACENAMIENTO		FECHA: ENERO DE 2026

8.FICHA IDENTIFICACIÓN MATERIA PRIMA ALMACENADA

NOMBRE DEL PRODUCTO	
PRESENTACIÓN	
LOTE	
FECHA DE VENCIMIENTO	
FECHA DE ENTRADA	
CANTIDAD TOTAL DEL ARRUME	