RECOMENDACIONES PARA LA CONFECCIÓN DE MEMORIAS DESCRIPTIVAS OPERATIVAS Y EDILICAS

DIRECCIÓN DE BROMATOLOGÍA DE NEUQUÉN

VERSIÓN SEPTIEMBRE 2022

Objetivo de la guía

Servir como documento orientativo para la confección de las memorias descriptivas operativas y edilicias del establecimiento.

¿Qué es una memoria descriptiva edilicia?

Una **memoria edilicia** se trata de un documento en el cual se describen las características estructurales de las instalaciones donde se encuentra emplazado el establecimiento. Esto incluye:

- Características constructivas de accesos y alrededores de la planta, paredes, puertas, techos, pisos, ventanas (describir si son de panel fijo o móvil y si cuentan con tela mosquitera), sistemas de desagües, etc.
- Sistemas de ventilación y acondicionamiento de aire de los sectores que así lo requieran.
- Disposición de barreras sanitarias y discriminar si existe diferenciación de zonas.
- Tipo de iluminación de los distintos sectores (establecer si poseen algún tipo de protección anti estallido).
- Descripción detallada del sistema de provisión de agua (tipo: pozo, red pública, otra fuente; capacidad y material del tanque de almacenamiento; características de las cañerías y de la bomba).

NOTA 1: En caso de tratarse de agua de pozo desde la Dirección de Bromatología se solicitará que el establecimiento disponga de habilitación de la fuente de extracción emitida por la dirección de Recursos Hídricos.

¿Qué es una memoria descriptiva operativa?

Una **memoria operativa** se trata de un documento en el cual se describe de forma detallada las distintas operaciones de almacenamiento, acondicionamiento, producción, fraccionamiento, envasado, distribución, etc. al que son sometidos las materias primas, insumos, productos semielaborados y producto terminado dentro de las distintas dependencias del Establecimiento. La extensión y cantidad de etapas dependerá de la complejidad del proceso descripto.

Nota 2: Para obtener una mejor comprensión de la secuencia de actividades que conforman la operación *se recomienda la confección de un Diagrama de Flujo (aunque no es obligatoria su incorporación en este documento)*. Dicho diagrama se trata de una representación esquemática mediante la cual se representan en forma de bloques conectados con flechas las distintas fases que conforman el proceso productivo. Es conveniente identificar los puntos de ingresos de materias primas, insumos, generación de residuos, etc. En el **ANEXO I** se muestra un ejemplo de diagrama de flujo modelo. En dicho modelo se relacionan las operaciones con los sectores y utensilios involucrados en las mismas.

Nota 3: La descripción de las distintas tareas de producción debe guardar relación con los distintos sectores descriptos en el croquis y la memoria edilicia.

La memoria operativa puede estar confeccionada en función a la familia de los productos que se pretenden elaborar, por ejemplo:

Memoria operativa para la obtención de productos del rubro alimentos azucarados, categorías productos de confitería, (Dulces), pueden presentar una única descripción del proceso para todas las variedades (siempre y cuando alguno de los productos no presente diferencias sustanciales de procesos).

Sin desmedro de lo anterior, es necesario que la memoria disponga por lo menos de la siguiente información clave para poder ser evaluada técnicamente:

A. Materias Primas / ingredientes / Aditivos

A continuación se expone una serie de preguntas que pueden orientar a la confección de esta sección.

PREGUNTAS ORIENTATIVAS:

1- ¿Dónde almaceno las **materias primas / ingredientes / aditivos**?
2- ¿De qué forma las almaceno (apilados, en estanterías, sobre pallets, en tanques o silos, a granel)?
3- ¿Mis materias primas contienen **Alérgenos** declarados en sus rótulos?
4- ¿En qué condiciones las almaceno (Refrigeradas, temperatura ambiente, otro tipo de temperatura? ¿Cómo debe ser la humedad del ambiente?
5- En caso de requerir condiciones de almacenamiento particulares (Temperatura y humedad) ¿cómo las mido? ¿Cada cuánto tiempo las mido? ¿Quién las mide?
6- ¿Qué tipos de controles le hago a la materia prima / ingredientes / aditivos?
7- ¿Qué hago si recibo materia prima y/o ingredientes y/o aditivos No Conformes desde mi proveedor? Si detecto **No Conformes** ¿Dónde lo coloco? ¿Cómo lo diferencio de los APTOS? ¿En qué momento hago dichos controles? ¿Quién realiza dichos controles?
8- ¿Cómo será la forma de uso de la materia prima / ingredientes / Aditivos? Se recomienda que lo que primero vence sea lo primero que se usa" (**FEFO**). En ciertos casos se puede usar el sistema: "lo que primero entra, primero sale" (**FIFO**).

DEFINICIONES:

Materia Prima: Se tratan de productos que pueden ser de origen animal, vegetal que van a formar parte del proceso de elaboración de nuestro alimento terminado. Son ejemplo de ellos: Leche, Carnes, Agua, Harina, Huevo, etc.
Ingrediente: Es una sustancia que forma parte de una mezcla, son ejemplo de ellos Sal, especias, aceites, etc.
Aditivos: son sustancias que se añaden a los alimentos para mantener o mejorar su inocuidad, su frescura, su sabor, su textura o su aspecto. Son ejemplos de ellos: Conservantes, Colorantes, Aromatizantes, etc.
Alérgenos: Es una sustancia que puede provocar una reacción alérgica. Son ejemplo de ellos los considerados en el grupo de "los grandes 8": Huevo, Leche, Maní, Frutos secos, pescado, crustáceos, soja, trigo y los derivados.
No Conforme: Se entiende a una materia prima /ingrediente / aditivo que no cumple con alguna condición específica por lo cual se considera no apto para su uso. Por ejemplo: Materias primas vencidas, con envases dañados, contaminadas, etc.
FIFO: Es una metodología que tiene como finalidad usar las materias primas, ingredientes e insumos conforme a su fecha de entrada, es decir que lo que primero recibo primero lo uso.
FEFO: Es una metodología que tiene como finalidad usar las materias primas, ingredientes e insumos conforme a su fecha de vencimiento, es decir que lo que primero vence primero lo uso.

B. Procesos productivos

Detallar de forma ordenada los pasos de la elaboración en cada sector, hasta el envasado y etiquetado del producto. En este aspecto debe detallar:

PREGUNTAS ORIENTATIVAS:

1- ¿Cuáles son las características de las superficies, utensilios, y mesadas donde se elaborará el alimento?
2- En caso de usar maquinaria / Equipos. ¿Cómo es su funcionamiento? ¿Qué controles se realizan para asegurar su correcta operación (ver Nota 3)? ¿Qué capacidad de producción estimada tiene la línea de elaboración (Por ejemplo se puede expresar en: Litros/hr, Kg/hr, Unidades/hr, Unidades/ turno, etc.)?
3- ¿Qué controles se realiza sobre el **proceso** para prevenir, reducir o eliminar posibles **peligros** de contaminación accidental del alimento? Es decir, control de temperatura, caudales, presiones, concentraciones, tiempos de procesos.
4- En caso de obtenerse productos semielaborados ¿Cómo se conservan? ¿Cómo

se identifican?

5- ¿Dispone de equipos de limpieza de envases retornables? De ser así, ¿Existen recirculación de líquidos de limpieza o de enjuague? ¿Cada cuánto se realiza el recambio del mismo?
6- ¿Existen líneas y/o equipos compartidos en donde se elaboran más de un tipo de producto? En caso de existir líneas compartidas ¿Cómo se programará la elaboración de dichos productos a fin de evitar superposiciones?
7- ¿Se realizan controles ambientales de las áreas donde se manipulan alimentos?

DEFINICIONES:

Proceso: Procesamiento o conjunto de operaciones a que se somete una cosa para elaborarla o transformarla.
Peligros: Se trata de agentes químicos, físicos y/o biológicos que representan un riesgo potencial para la salud de los consumidores del alimento. Son ejemplo de ello: microorganismos patógenos, productos químicos de limpieza y sustancias tóxicas, elementos extraños como ser fragmentos de plásticos, vidrio, madera, etc.

Nota 3: Es importante considerar siempre las recomendaciones de uso y mantenimiento preventivo del fabricante del equipo. Dicha información figura generalmente en el manual del equipamiento. En este aspecto se debe determinar que indicadores y alarmas (sonoras, lumínicas, etc.) deben ser monitoreadas y con qué frecuencia, a su vez debe considerarse que acciones se deben tomar en caso que se presenten desvíos de funcionamiento.

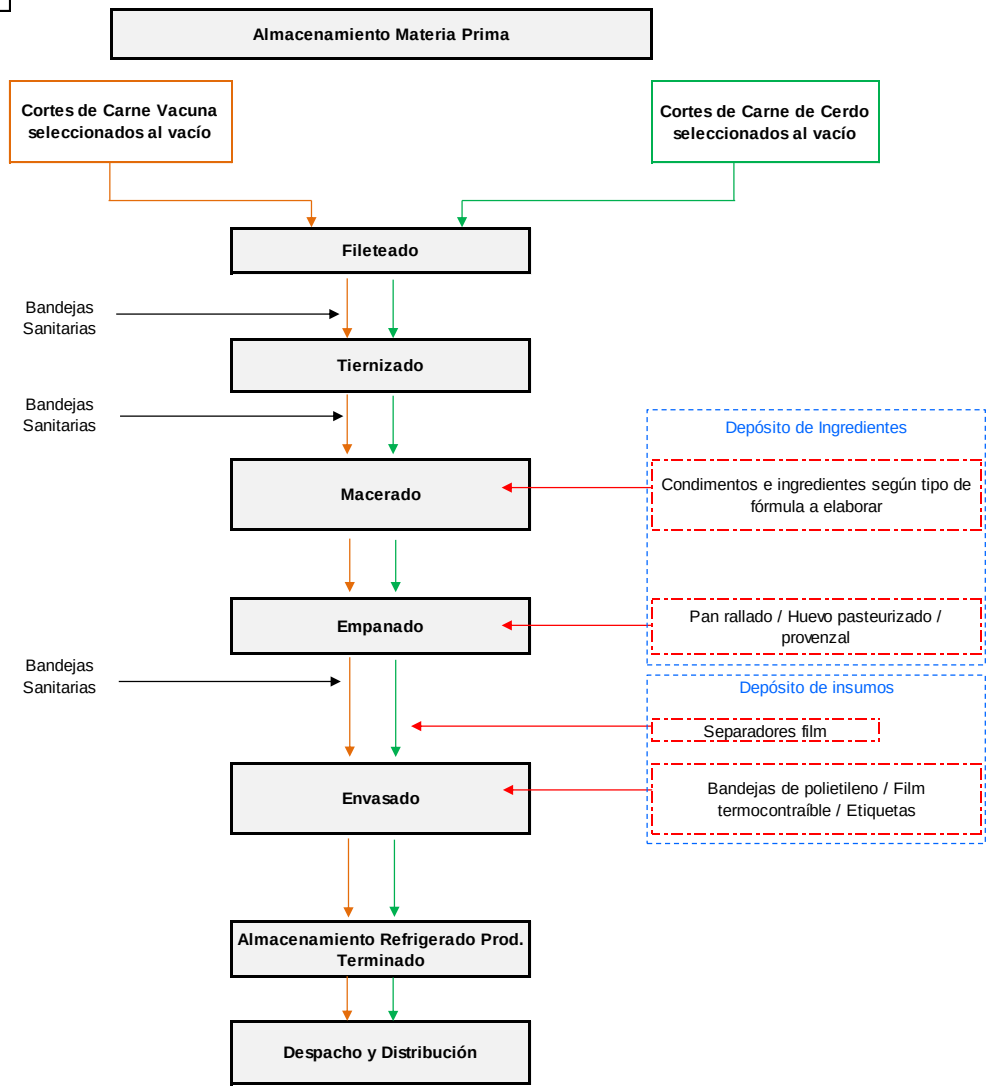
C. Almacenamiento / Distribución de Producto Terminado

PREGUNTAS ORIENTATIVAS:

1- ¿Dónde almaceno los productos terminados?
2- ¿De qué forma los almaceno (apilados, en estanterías, en bandejas, sobre pallets, en tanques o silos, a granel)?
3- ¿En qué condiciones los almaceno (Refrigerados, temperatura ambiente, otro tipo de temperatura? ¿Cómo debe ser la humedad del ambiente?
4- En caso de requerir condiciones de almacenamiento particulares (Temperatura y humedad) ¿cómo las mido? ¿Cada cuánto tiempo las mido? ¿Quién las mide?
5- ¿Qué tipos de controles le hago a los productos terminados para determinar su aptitud para consumo? ¿En qué momento hago dichos controles? ¿Quién realiza dichos controles?
6- ¿Qué hago con aquellos **Productos No Conformes**? ¿Dónde lo coloco? ¿Cómo los diferencio de los APTOS?
7- Previo al **despacho** para ser distribuidos, ¿Realizo algún control del producto y/o del vehículo en el que se distribuirán?

DEFINICIONES:

Despacho: incluye las operatorias de acondicionamiento y distribución del producto terminado.
Producto No Conforme: Se entiende al producto terminado que no cumple con alguna condición específica por lo cual se considera no apto para su consumo. Por ejemplo: Productos vencidos, con envases dañados, contaminados, etc.

ANEXO I – MODELO DE DIAGRAMA DE FLUJO: ELABORACIÓN DE MILANESAS

Equipos / Utensilios	Sectores
Racks metálicos	Cámara N° 1 (Carne Vacuna) - T°: 2°C - 5°C Cámara N° 2 (Carne de Cerdo) - T°: 2°C - 5°C
Fileteadora / Tablas de corte plásticas / Cuchillos y mesada de acero inoxidable	Sector de Elaboración T° Ambiental: 10°C - 15°C
Tiernizadora / Mesada de acero inoxidable	
Bombo masajeador de carne / Bandejas sanitarias	
Empanadora de acero inoxidable	
Bandejas sanitarias / Termoselladora de bandejas / Mesada de acero inoxidable	Sector de Envasado T° Ambiental: 10°C - 15°C
Racks metálicos	Cámara N° 3 (Producto terminado) T°: 2°C - 5°C
Vehículo Habilitado con sistema de refrigeración	Sector de Carga y Descarga de Materia Prima y Producto Terminado