

1.1. El aprovisionamiento de materias primas

La actividad de un establecimiento de restauración se inicia con el *aprovisionamiento* de las *materias primas* que se necesitan para la preparación de la oferta gastronómica.

1.1.1. El ciclo de aprovisionamiento

En un establecimiento de restauración se denomina **aprovisionamiento** todo el ciclo que va desde la solicitud de los géneros hasta su uso en los procesos culinarios, el servicio a los clientes y el consumo.

Todos estos procesos podemos entenderlos como un ciclo que permite mantener el nivel adecuado de existencias en el establecimiento y que, tal como se representa en el esquema siguiente, se compone de estas fases:

- ▶ La **emisión de pedidos**. Incluye un grupo de *procesos relacionados con la gestión de la relación con los proveedores y la de las compras*. En establecimientos de grandes dimensiones esta función es responsabilidad del departamento de compras.
- ▶ La **recepción de los productos**. En los economatos de los establecimientos de restauración existen unos protocolos de recepción de

mercancías que permiten asegurarse de que los productos que se reciben son los solicitados y que su calidad es la estipulada.

▶ El **almacenamiento de productos**. Los productos recibidos se almacenarán en un espacio adecuado (en el economato o en cámaras) en las condiciones que garanticen su mejor conservación.

▶ El **aprovisionamiento interno**. Incluye la distribución de los productos almacenados hacia los diferentes departamentos o partidas del establecimiento para ser utilizados: ya sea como ingredientes para las elaboraciones culinarias, para ser servidos a los comensales (por ejemplo, las bebidas) o como consumibles (productos de limpieza, utillaje, etc.). En el módulo PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA se profundiza en su estudio.

▶ La **gestión de existencias**. Transcurrida la jornada, cada partida o departamento realizará un cálculo de los consumos y las existencias y elaborará unos documentos (*relevés, inventarios, etc.*) que servirán para determinar las necesidades de géneros. Con esta información se generarán los pedidos, reiniciando el ciclo del aprovisionamiento.

Se hace aprovisionamiento de todos los productos que el establecimiento necesita para desarrollar su actividad y esto incluye tanto materias primas como equipos de trabajo, maquinaria, menaje, productos de limpieza, etc. Sin embargo, la actividad del aprovisionamiento se centra sobre todo en las materias primas.

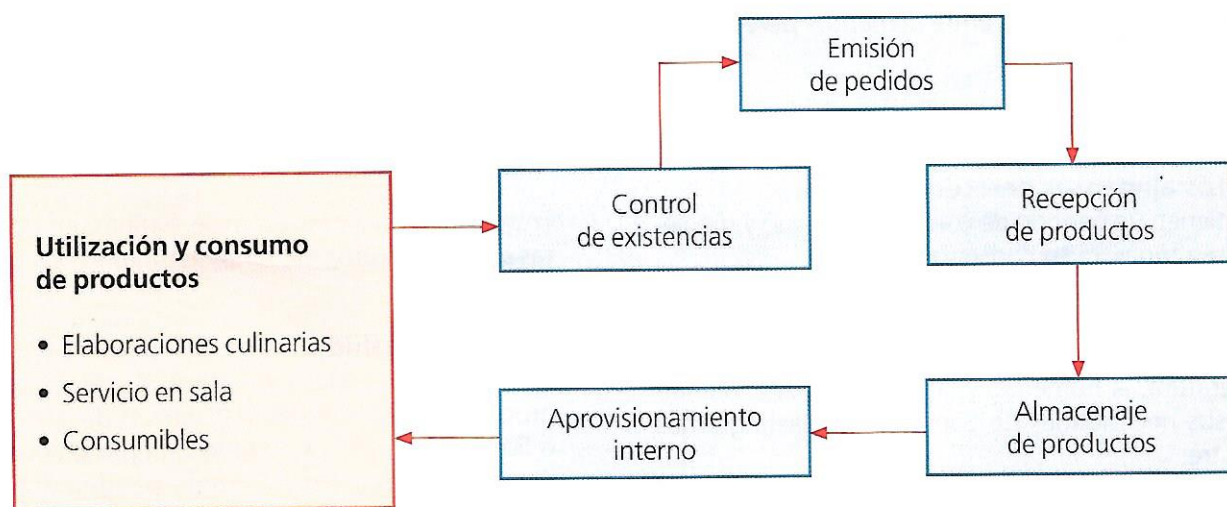


Fig. 1.1 Ciclo del aprovisionamiento.

1.1.2. Las materias primas

- En una cocina, las **materias primas** son todos los productos que se usan en las elaboraciones culinarias, tanto los que provienen de la naturaleza como los que se adquieren elaborados o semielaborados.

Es muy importante reconocer los productos, sus características nutritivas y dietéticas y sus cualidades organolépticas, y efectuar una cuidadosa selección, ya que de ello dependerá en gran medida la calidad de la oferta gastronómica.

Cuanta más calidad tengan las materias primas mejor será el resultado final de las elaboraciones culinarias.

Las materias primas se pueden clasificar siguiendo diversos criterios. Desde la óptica del aprovisionamiento, los que más debemos tener en cuenta son la *perecedidad* y el *origen*. Otro criterio imprescindible de clasificación son las propiedades dietéticas y nutritivas de los alimentos, que se estudiará con detalle en otro módulo del ciclo.

¡Tenlo en cuenta!

Estrictamente hablando, las materias primas son productos extraídos de la naturaleza, sin embargo, en este libro utilizaremos la expresión en sentido amplio, incluyendo los productos que se adquieren en el mercado tras pasar por distintas fases de elaboración.

Alimentos perecederos y no perecederos

Para la gestión del almacenaje y conservación será esencial la distinción entre *alimentos perecederos* y *no perecederos*.

Alimentos perecederos

- Los **alimentos perecederos** son aquellos que tienen un periodo de consumo limitado y requieren frío para su conservación.

Están expuestos a una rápida descomposición, por lo que se ven afectados por factores como la temperatura, la humedad y la oxidación. Atendiendo a sus necesidades de conservación distinguimos entre:

- **Alimentos frescos.** Son productos que tienen una vida relativamente corta y carecen de cualquier tipo de conservación anterior. Por ejemplo, frutas, hortalizas, mantequilla, huevos, etc. Se

situarán en la parte más fresca del almacén, antecámaras o zonas muy bien ventiladas, evitando los descensos bruscos de temperatura.

- **Refrigerados.** Son alimentos como carne, pescado, lácteos, postres, etc., que deben conservarse en cámaras de refrigeración a una temperatura que oscile entre los 0 °C y los 8 °C.
- **Congelados.** Son productos frescos o elaborados que han sido sometidos a procesos de baja temperatura para prolongar su vida de consumo. Deben conservarse en cámaras de congelación a temperaturas inferiores a -18 °C.

Los alimentos no perecederos

- Los **alimentos no perecederos** no requieren un consumo inmediato.

Son productos que duran mucho tiempo y no requieren refrigeración. Se conservan a temperatura ambiente y básicamente los encontramos *enlatados*, *secos* y *deshidratados*.

- **Productos enlatados.** Son alimentos que se conservan herméticamente cerrados para evitar el proceso de oxidación, evitando así el factor de deterioro por el contacto del alimento con el oxígeno y la proliferación de bacterias aerobias.

Son de larga duración, aunque tienen fecha de caducidad, y la oferta es muy amplia: sopas, tomates, hortalizas, legumbres, carnes, atún, calabaja, etc.

- **Productos secos.** En su composición tienen un porcentaje de agua muy bajo, por lo que, si se almacenan en buenas condiciones, pueden conservarse durante un tiempo largo. Ahora bien, con el tiempo (debido a la acción del oxígeno, la luz y la humedad) estos alimentos pierden textura y sabor y pueden volverse rancios o, incluso, dar lugar a la proliferación de pequeños insectos.

Entre estos productos están las harinas, las pastas secas, los frutos secos, las legumbres, los cereales, etc.

- **Productos deshidratados.** Son productos naturales y elaborados que a través de diferentes procesos (salazón, oreo, saturación de azúcar o liofilización) han eliminado una parte considerable de agua y por lo tanto pueden durar mucho tiempo, incluso años. Los productos deshidratados más comunes son sopas, comidas instantáneas, cubos de caldo y condimentos.

Clasificación de las materias primas según su origen

Otra clasificación necesaria desde la perspectiva del aprovisionamiento es en función de su origen.

Esta variable es importante para evaluar adecuadamente las características físicas y las cualidades organolépticas de los alimentos y para acertar con los tratamientos de conservación y almacenaje que cada uno requiere.

- ▶ Alimentos de origen vegetal.
- ▶ Alimentos de origen animal.
- ▶ Otros alimentos manufacturados o semimanufacturados.

Esta clasificación tiene una mayor trascendencia sobre las características y las cualidades organolépticas

En la TABLA 1.1. se representa la clasificación establecida en el Código Alimentario español a partir de estos criterios: (DOC. 1.1.)

Esta será la clasificación que utilizaremos como eje de organización de este libro. Esta unidad didáctica la destinaremos al estudio de los alimentos de origen vegetal, siguiendo el mismo orden de la clasificación. En la unidad didáctica siguiente haremos lo propio con los alimentos de origen animal y con los demás grupos.

Documento 1.1.

El Código Alimentario español

El Código Alimentario es *el cuerpo orgánico de normas básicas y sistematizadas relativas a los alimentos, condimentos, estimulantes y bebidas, sus primeras materias correspondientes, así como los utensilios y enseres de uso y consumo doméstico.*

Fue creado con la idea de proteger la salud de los consumidores y consumidoras, otorgándoles la garantía de que cuando adquieren cualquier producto alimentario, este resultará inocuo, que tendrá la calidad que corresponde y que los productores se ajustan a las normativas y directrices establecidas al respecto.

Para cumplir con tres finalidades básicas:

- ▶ Definir qué se entiende por alimentos, condimentos estimulantes, bebidas y demás productos y materias a que alcanza esta codificación.
- ▶ Determinar las condiciones mínimas que deben reunir todos ellos.
- ▶ Establecer las condiciones básicas de los distintos procedimientos de preparación, conservación, envasado, distribución, transporte, publicidad y consumo de alimentos.

El referente que marca el Código Alimentario español en lo que concierne a las materias primas y su suministro es muy importante.

Origen vegetal	Origen animal	Mixto	Otros
▶ Hortalizas y verduras	▶ Carnes y derivados, aves y caza	▶ Grasas comestibles	▶ Conservas animales y vegetales
▶ Frutas	▶ Pescados y derivados		▶ Platos preparados
▶ Cereales	▶ Mariscos y derivados		▶ Bebidas alcohólicas
▶ Harinas y derivados	▶ Huevos y derivados		▶ Bebidas no alcohólicas
▶ Leguminosas	▶ Leches y derivados		▶ Aditivos alimentarios
▶ Legumbres secas			
▶ Condimentos			
▶ Hongos o setas			
▶ Edulcorantes y derivados			
▶ Estimulantes y derivados			

Tabla 1.1. Clasificación de las materias primas según el Código Alimentario español.