

PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACION DE LOS PRODUCTO EN TÉRMINOS DE CALIDAD

La División de calidad de los Comedores Económicos es la unidad encargada de comprobar las propiedades de los productos ofertados por los oferentes de los diferentes procesos de compras por los CEED, definiendo por la reglamentación alimentaria los aspectos concretos como la composición, propiedades organolépticas, presentación etc.

Como evaluar la calidad de un alimento es una práctica compleja, la institución ha definido los parámetros que permiten comprobar la presencia o ausencia de propiedades más o menos estandarizadas y que de manera objetiva estas pruebas posibiliten describir ciertas características que validen la calidad y factibilidad de los productos.

Como parámetro de referencia quedan establecidos los siguientes conceptos generales para realizar la evaluación de los productos.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS: Son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir los sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color o temperatura.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS:

Una propiedad química altera la estructura interna o molecular de una sustancia al interactuar con otra sustancia creando una nueva. Las propiedades químicas son observables o distinguibles cuando existe un cambio en la composición original transformándose en otra diferente.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS:

El criterio microbiológico para un alimento define la aceptabilidad de un producto o un lote de un alimento basada en la ausencia o presencia, o en la cantidad de microorganismos, incluidos parásitos, y/o en la cantidad de sus toxinas/metabolitos, por unidad o unidades de masa, volumen, superficie o lote.

Metodología para el análisis de las muestras:

Análisis sensorial: Las propiedades organolépticas se evaluarán utilizando equipos de degustación y paneles de catadores, valorando mediante un modo estadísticamente aceptado por parte de las personas entrenadas específicamente para esta tarea.

Propiedades de salubridad: Se valora la ausencia de acciones tóxicas ya sea por la presencia de microorganismos patógenos, de microorganismos oxigénicos, de toxinas no biógenas o simplemente por un excesivo número de microorganismos.

Propiedades nutricionales: Estas propiedades se refieren a la composición del alimento en términos del contenido calórico, principios inmediatos, elementos esenciales, oligoelementos, etc. En algunos casos no son más decisivas para su aceptación, aunque a mediano o largo plazo, pueden construir un factor limitante de su consumo.

Propiedades funcionales: Serán considerados los aspectos que pueden influir en el deterioro del alimento, sobre todo, durante su transporte y almacenamiento. Este aspecto tiene interés industrial.

TABLA DE CRITERIOS Y PUNTAJES PARA EVALUACIÓN DE LOS PRODUCTOS:

TABLA DE EVALUACION	
OFERENTE/EMPRESA:	
PRODUCTO:	
PRESENTACION:	
VOLUMEN O UNIDAD DE MEDIDA:	

	CUMPLE	NO CUMPLE
CARACTERISTICAS FISIOQUIMICAS		
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS		
CARACTERISTICAS ORGANOLECTIVAS		

	PUNTAJE
ANÁLISIS SENSORIAL:	1
PROPIEDADES DE SALUBRIDAD:	1
PROPIEDADES NUTRICIONALES:	1
PROPIEDADES FUNCIONALES/CONSERVACION:	1
ETIQUETADO:	1
TOTAL	5

Las propuestas aprobadas serán aquellas que cumplan con al menos dos (02) de las características generales y obtengan un mínimo de 3 puntos.