

Memorias Operativas de los productos elaborados y a elaborar

En el presente documento se busca explicar y guiar a los interesados en que consiste el documento "Memoria operativa de los productos que elabora o pretende elaborar".-

En vista de que una errónea o deficiente categorización del establecimiento productor de alimentos, generara un impedimento a futuro, en las inscripciones de los productos propiamente dichos (**ya que no se podrán inscribir productos, para los cuales el establecimiento no se encuentre caracterizado y autorizado**) y teniendo en cuenta que la selección y análisis de dicha categorización suele ser un proceso complejo, es que desde el Instituto se solicita el documento anexo "Memorias operativas de los productos elaborados o que se pretendan elaborar".

Dicho documento es de suma utilidad en el proceso de revisión y análisis de la Categorización seleccionada para el Establecimiento ya que sirve para detectar posibles incongruencias entre lo pretendido producir y lo pretendido habilitar.

De tal manera recomendamos que **la memoria operativa sea una breve descripción del procedimiento que se realiza para la obtención del producto**. La misma puede estar acompañada de un diagrama de flujo.

NO ES EL MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, sino una descripción de las etapas que se realizan para obtener un determinado producto o productos.

La memoria operativa puede estar confeccionada en función a la familia de los productos que se pretenden registrar, 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.

Memorias operativas para el rubro de alimentos farináceos categoría bizcocho y galletitas, pueden presentar una única memoria operativa para los diferentes sabores de galletitas acompañar la misma con un diagrama de flujo, en la que se evidencie en qué etapa se agregan otros productos. La memoria operativa de la elaboración de galletitas es igual para casi los productos de este tipo, aunque algunas de ellas llevan la incorporación de algún ingrediente antes de la cocción por ejemplo chips de chocolates o al final grajeas decorativas.

Hay memorias operativas que solo implican una etapa del proceso productivo, por ejemplo, el secado del arroz, mientras que hay otros que implican la etapa de descascarado, pulido, e incluso hay otras que incluyen algún tratamiento adicional. Dependiendo de cuántas de estas etapas realicen para obtener el producto, corresponderá la declaración de elaboración, fraccionamiento, almacenamiento e incluso la importación.

Por todo lo antes descrito es que recordamos que cuanto más clara sea la descripción de su procedimiento más efectiva será la evaluación para la caracterización de su establecimiento.