	RESTAURANTE MARANATA IRENE SALCEDO MALARRIAGA	Código: PBE.04
	PROCEDIMIENTO ALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Versión: 01
		Página 1 de 7

OBJETIVO	ALCANCE
Describir las actividades que se realizan para la producción de alimentos, teniendo en cuenta los menús y programaciones de producción previamente diseñados.	Aplica para la producción de alimentos en los servicios de alimentación adscritos a la Sección de Comedores y Cafetería, demandados por los Comunidad Universitaria o clientes externos.

NORMATIVA

- Ley 9 de 1979 del Congreso de la Republica de Colombia. Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Medidas sanitarias para los alimentos, aditivos, bebidas o materias primas correspondientes o las mismas que se produzcan, manipulen, elaboren, transformen, fraccionen, conserven, almacenen, transporten, expendan, consuman, importen oexporten.
- Decreto n° 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Regulación de las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos tales como la fabricación, procesamiento preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización.
- Resolución n° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

- **BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura.
- **DBU:** División Bienestar Universitario
- **EPP:** Elementos de Protección Personal
- **Filtro sanitario:** Conjunto de actividades que buscan minimizar el ingreso de contaminantes del exterior a las diferentes áreas de proceso
- **Insumo:** Bien de cualquier clase empleado para la producción de menús
- **Marmita:** Olla de metal con tapa ajustada, la cual realiza el proceso de cocción por medio de calor húmedo.
- **NA:** No Aplica
- **SCC:** Sección de Comedores y Cafetería

CONSIDERACIONES

a) En algunas ocasiones, se realiza pre - alistamiento de insumos con uno o más días de anticipación de acuerdo a lo requerido en la programación del menú.

b) Durante La jornada laboral y de acuerdo al riesgo identificado en cada turno, los funcionarios deben hacer uso adecuado de los Elementos de Protección Personal y cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura, descritas en la Guía para la Manipulación de Alimentos GBE.32.

Escaneado con CamScanner

CONSIDERACIONES

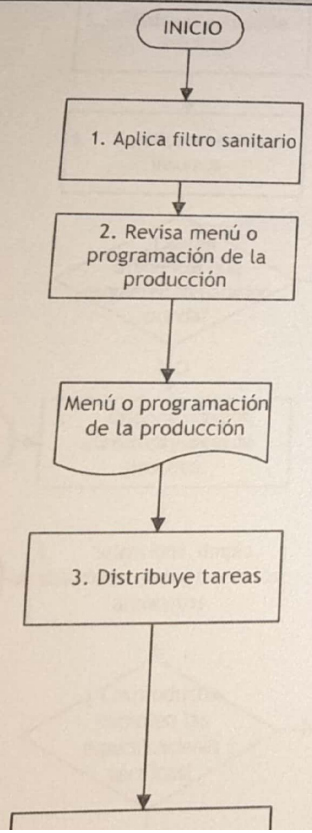
c) Durante el transcurso de la jornada laboral, el supervisor de turno de cocina verifica que el personal ubicado en el Comedor Estudiantil, Combo Saludable y Servicios Especiales, de cumplimiento a lo establecido en el formato FBE.78 (Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos y uso de Elementos de Protección Personal en los operarios del servicio de alimentación - BPM).

d) Durante el transcurso de la jornada laboral, el supervisor de turno de cocina y demás trabajadores autorizados , identifican y reportan daños asociados a la infraestructura física y tecnológica de la Sección, así como los riesgos asociados a la prestación del servicio.

e) El filtro sanitario, es realizado por el personal operativo de la Sección Comedores y Cafetería al inicio de la jornada laboral previo al ingreso a las áreas de proceso; incluye las siguientes actividades: *ponerse el uniforme, tomar los EPP requeridos para ejecutar las labores del turno, realizar lavado de botas (si aplica), realizar lavado de manos.*

Escaneado con CamScanner

Inicio/Fin | Actividad | Decisión | Documento | Procesamiento en S.F. o intranet | Procedimiento predefinido | Conector | Conector de página

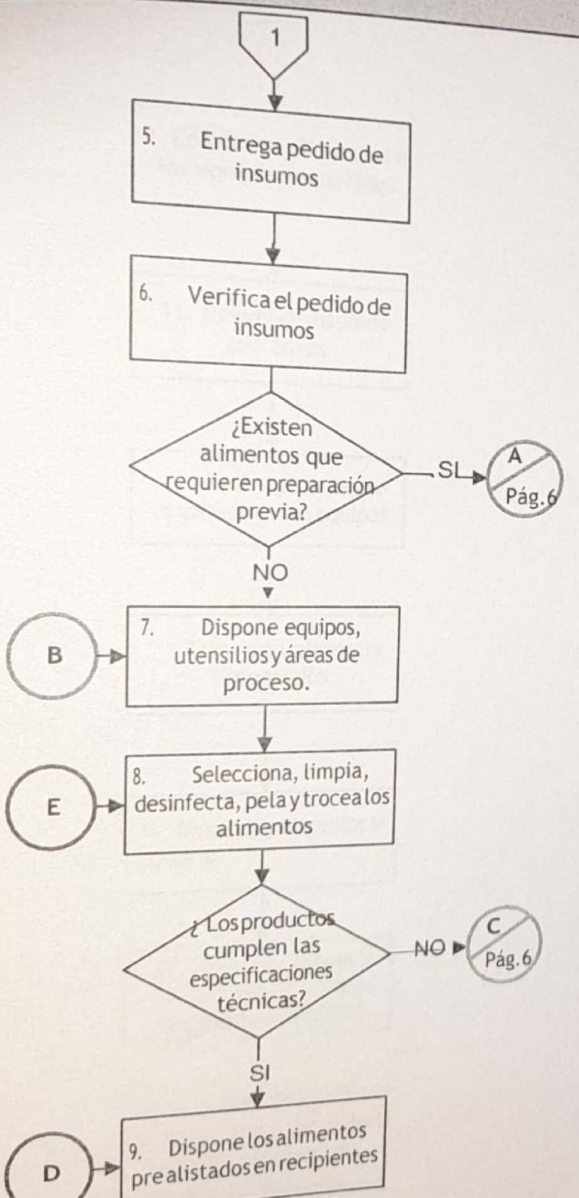


DESCRIPCIÓN	TIEMPO ESTIMADO	RESPONSABLE	DOCUMENTOS DE REFERENCIA
1. Aplica lo descrito en el filtro sanitario.	30 min	Supervisor de turno de cocina / Auxiliar de cafetería / Auxiliar de comedores / Auxiliar estudiantil del servicio de comedores y cafetería	
2. Revisa el menú o programación de la producción, para conocer el tipo de preparaciones que deben realizar a los alimentos del mismo día y del siguiente, teniendo en cuenta que algunos insumos requiere pre-alistamientos. *Nota: El menú o programación de la producción, deberá ser publicado en carteleras dentro del área de producción.*	30 min	Supervisor de turno de cocina / Auxiliar de cafetería / Auxiliar de comedores	
3. Distribuye las tareas de la preparación de los alimentos a cada uno de los auxiliares de comedores o cafetería, de acuerdo a la programación de los turnos de trabajo. *Nota: Los formatos FBE.09 y FBE. 10 aplican únicamente a los servicios de: Comedor Estudiantil, Programa Combo Saludable y Servicios Especiales*	15 min	Supervisor de turno de cocina / profesional	FBE.09 Distribución de tareas FBE.10 Asignación de Turnos de Trabajo
4. Solicita al almacenista o auxiliar de almacén los insumos necesarios para la producción, según lo descrito en el	60 min	Supervisor de turno de cocina / Auxiliar de cafetería / Auxiliar	FBE.04 Control de Pedido y Salidas de

Escaneado con CamScanner

PROCEDIMIENTO ALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

DIAGRAMA DE FLUJO

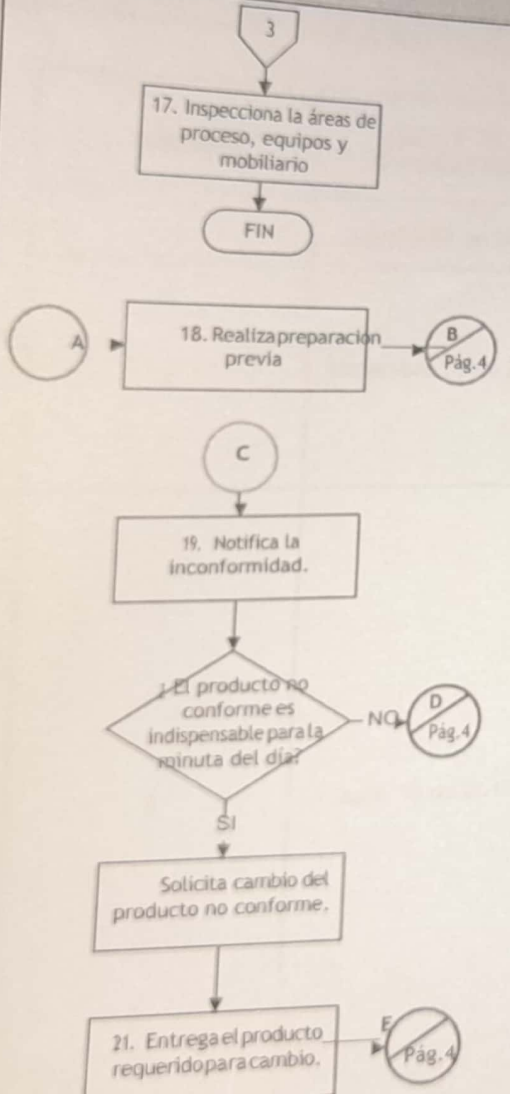


DESCRIPCIÓN	TIEMPO ESTIMADO	RESPONSABLE	DOCUMENTOS DE REFERENCIA
5. Entrega el pedido de insumos en las cafeterías o áreas de proceso acorde con lo descrito en el formato FBE.04, diligenciando la casilla "total salida de almacén " y "nombre y firma del despachador".	60 min entre actividades 5 y 6.	Almacenista / Auxiliar de Almacén	FBE.04 Control de Pedido y salidas de Almacén.
6. Verifica que las cantidades recibidas en las cafeterías o áreas de proceso sean las indicadas diligenciando la casilla observaciones y firmando en la casilla "nombre y firma del receptor" en el formato FBE.04. **Nota:** Si hay exceso de producto, devuelve; si falta producto, solicita el faltante o reporta la no conformidad en el pedido.		Supervisor de turno de cocina /Auxiliar de cafetería/Auxiliar de comedores/ Profesional	FBE.04 Control de Pedido y salidas de Almacén.
7. Dispone los equipos, utensilios y el área de proceso para la producción de alimentos y reporta al Jefe de Sección o profesional de apoyo administrativo las no conformidades o condiciones inseguras identificadas.	30 min	Supervisor de turno de cocina /Auxiliar de cafetería/Auxiliar de comedores/ almacenista /auxiliar de almacén	FBE.78 Buenas prácticas de manipulación de alimentos y uso de elementos de protección personal en los operarios del servicio de alimentación.
8. Selecciona, limpia, desinfecta, pela y trocea los alimentos según las preparaciones a realizar en el día: ensalada, sopa, legumbre, proteína, cereal, jugo, etc.	2 horas	Auxiliar de cafetería/ Auxiliar de comedores	
9. Dispone los alimentos pre alistados en recipientes, para facilitar su transporte a las áreas de proceso, cocción o distribución.	60 min	Auxiliar de cafetería/ Auxiliar de comedores	FBE.78 Buenas prácticas de manipulación de alimentos y uso de elementos de protección personal en los operarios del servicio de alimentación.

Escaneado con CamScanner

DIAGRAMA DE FLUJO	DESCRIPCIÓN	TIEMPO ESTIMADO	RESPONSABLE	DOCUMENTOS DE REFERENCIA
2				
10. Coloca los alimentos en los equipos requeridos	10. Coloca los alimentos en los equipos requeridos para efectuar el procesamiento o cocción (*marmitas, hornos de cocción combinada, licuadoras, planchas, estufas, etc*), según la programación de recetas y menús, utilizando los EPP y mantenimiento comportamientos seguros.	240 min	Auxiliar de cafetería/ Auxiliar de comedores	
11. Devuelve insumos sobrantes	11. Devuelve los insumos sobrantes al almacén, reportando las cantidades al encargado de la programación de minutas para efectuar ajustes y aprovechamiento de los mismos.	30 min	Auxiliar de cafetería/ Supervisor de turno de cocina/ Almacenista/ Auxiliar de Almacén	NA
12. Retira el producto elaborado de los equipos	12. Retira el producto elaborado de los equipos de procesamiento y cocción; y los ubica en recipientes de conservación de menor capacidad para el transporte ergonómico hasta las áreas de servicio.	30 min	Auxiliar de cafetería/ Auxiliar de comedores	NA
13. Transporta alimentos preparados	13. Transporta los alimentos y bebidas preparados a las áreas de empaque, o al mobiliario y equipos disponibles para la conservación adecuada de alimentos, ubicados en las áreas de distribución de cada servicio.	60 min	Auxiliar de cafetería/ Auxiliar de comedores/ Conductor/Auxiliar de Almacén/ Auxiliar estudiantil del servicio de comedores y cafetería	FBE.78 Buenas prácticas de manipulación de alimentos y uso de elementos de protección personal en los operarios del servicio de alimentación.
14. Distribuye alimentos al usuario	14. Distribuye los alimentos a los usuarios en las líneas de servicio de alimentos, Cafeterías, Unidades Académico Administrativas UIS e instalaciones externas que soliciten los servicios.	180 min	Auxiliar de cafetería/ Auxiliar de comedores/ Supervisor de turno de cocina/ auxiliar del servicio de comedores y cafetería	NA
15. Organiza, limpia y desinfecta áreas, equipos, mobiliario y utensilios	15. Organiza, limpia y desinfecta áreas, equipos, mobiliario y utensilios de cocina posterior a las actividades de cocción y producción dejando el área de trabajo lista para el siguiente turno.	60 min	Auxiliar de cafetería/ Auxiliar de comedores/ auxiliar de almacén/ auxiliar del servicio de comedores y cafetería	NA
16. Almacena o da de baja alimentos sobrantes	16. Almacena o da de baja los alimentos elaborados sobrantes, y reporta las cantidades al encargado de la programación de minutas para efectuar ajustes y aprovechamiento de los mismos.	10 min	Auxiliar de cafetería/ Supervisor de turno de cocina/ Almacenista/ Auxiliar de Almacén	NA
3				

Escaneado con CamScanner

DIAGRAMA DE FLUJO	DESCRIPCIÓN	TIEMPO ESTIMADO	RESPONSABLE	DOCUMENTOS DE REFERENCIA
	17. Inspecciona la áreas de proceso, equipos y mobiliario asegurando el área de trabajo.	10 min	Supervisor de turno/ Auxiliar de cafetería/ Auxiliar de comedores/ Almacenista / Auxiliar de almacén	NA
	18. Realiza el pre alistamiento y almacenamiento del alimento según sea el caso.	120 min	Auxiliar de cafetería/ Auxiliar de comedores	NA
	19. Notifica la inconformidad al profesional de apoyo, almacenista o auxiliar de almacén y decide si devuelve o da de baja el alimento según su estado.	10 min	Supervisor de turno de cocina/ Auxiliar de cafetería/ Auxiliar de comedores	FBE.47 No conformidades en la recepción de insumos de la SCC.
	20. Solicita el cambio o reemplazo del producto al proveedor.	10 min	Almacenista/ Auxiliar de Almacén	NA
	21. Entrega dentro del tiempo requerido, el cambio o reemplazo de los productos no conformes por unos que si cumplan con las especificaciones técnicas. **Nota:** En caso de que el producto no sea devuelto a tiempo para la producción por el proveedor, éste último deberá omitir el	A tiempo para incorporarlo a la producción o procesamiento	Proveedor	NA

Escaneado con CamScanner

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS
1	Febrero 27 de 2008	Creación del Documento
2	Diciembre 05 de 2016	• Inclusión de tiempos estimados. • Eliminación del objetivo de la frase "Con el fin de ofrecer una alimentación balanceada y nutritiva" • Reforma del alcance • Complemento de la normatividad, inclusión de la Resolución 2674 de 2013 • Inclusión de la consideración b y c • Inclusión de actividades referentes a la seguridad y salud en el trabajo.
3	Julio 19 de 2019	• Modificación del objetivo y el alcance • Eliminación en Normativa de Decreto 593 del 12 de marzo de 2014. • Inclusión en Normativa Ley 9 de 1979 del Congreso de la Republica de Colombia. • Inclusión en Normativa del Decreto del Ministerio de Salud 3075 de 1997. • Modificación en la consideración a y b. • Eliminación de la consideración c que correspondía a la Guía GBE. 28 de limpieza y desinfección. • Inclusión en Consideraciones del numeral c, d y e. • Inclusión en la actividad 3 los documentos de referencia FBE.10 • Modificación en documentos de referencia a lo largo de todo el procedimiento, el nombre del formato FBE.04 de " Control de Traslado de Insumos y Productos" por "Control de Pedido y Salidas de almacén". • Modificación de la descripción de la actividad 3, 4, 5, 7, 11, 12, 13, 14, 17 . • Inclusión de la actividad 6 " Verifica el pedido".. • Eliminación de la actividad 8 "Recibe alimentos". • Modificación de la actividad número 1, 2, 8, 9, 10, 15. • Eliminación de las actividades 16 y 17 referentes a preparación de jugos. • Modificación en el orden y numeración de las actividades de la 7 a la 20. • Inclusión de las actividades 16, 18, 19, 20 y 21.

Escaneado con CamScanner