



**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE ETIQUETADO, ACOMODO Y CONSERVACIÓN DE INSUMOS EN ALMACÉN**

ALMACÉN OPERATIVO	Vigente a partir de: OCTUBRE 2020	Clave: UFD-ALM-MN-02
	Versión: 1.0	Página: 1 de 8

**1. Objetivo**

Organizar y distribuir los productos dentro del almacén, conservando sus características organolépticas de cada producto durante su tiempo de anaquel, hasta su despacho. Etiquetando el producto con fecha de ingreso al almacén hasta la entrega de insumo.

**2. Alcance**

Desde la recepción del insumo que entrega el proveedor o el personal asignado a las compras hasta su correcto acomodo y etiquetado.

**3. Receptor del servicio**

Almacén operativo y el área de comedor

**4. Responsable**

El almacenista y responsable de manejo de insumos

**5. Áreas Involucradas**

ÁREA	PUESTO	RESPONSABLE (nombre y firma)
Almacén operativo	Almacenistas	Román Hernández y Daniel Mora
Responsable de manejo de insumos en comedores	Responsable de manejo de insumos en comedores	Agustín Cisneros
Nutrición	Nutrióloga de comedores	Annette Naranjo
Comedores	Líder de comedor	Areli Jiménez y Suriel Medina
Academia	Educación continua	Jorge Cárdenas y chef de curso
Academia	Gastronomía	Jorge Cárdenas y chef de práctica

Elaboró	Autorizo	Revisó	Libero
P. ING. AGUSTÍN G. CISNEROS CONTRERAS RESPONSABLE DE MANEJO DE INSUMOS EN COMEDORES	C. P. JULIO CESAR GARCIA DIR. ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS	L.A. ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO DE GOBIERNO UNIVERSITARIO
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			



**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE ETIQUETADO, ACOMODO Y CONSERVACIÓN DE INSUMOS EN ALMACÉN**

ALMACÉN OPERATIVO	Vigente a partir de: OCTUBRE 2020	Clave: UFD-ALM-MN-02
	Versión: 1.0	Página: 2 de 8

**6. Contenido**

- 6.1 Etiquetado de Productos
- 6.2 Acomodo y Almacenaje
- 6.3 Rotación de producto
- 6.4 Conservación de los Productos
- 6.5 Zona de Rechazo

**6.1 Etiquetado de productos**

***Almacenista***

6.1.1. Recibir los productos por parte del proveedor con la factura y orden de compra (*orden de compra*). Se clasificaran de acuerdo a su grupo; abarrotes, Lácteos, Embutidos, Secos, Frutas y Verduras, Semillas, Congelados, Carnes frescas y una vez clasificados se deberá colocar una etiqueta visible en todos los insumos recibidos y se almacenara en el área establecida, de acuerdo a la norma NOM-251-SSA1-2009 en el apartado 5.4 en los insumos que no se pueda colocar una etiqueta se utilizará un marcador permanente y se utilizara cinta maskin sobre esta cinta se colocara la fecha de entrada del producto asegurándonos de que quede bien colocada.



6.1.2 Identificar y reconocer el lote y caducidad en el empaque de los diferentes productos que ingresan al almacén con la finalidad de asegurar que los insumos tengas la rotación adecuada y así garantizar la inocuidad de los alimentos alineándonos a lo estipulado a la norma oficial mexicana

Elaboró	Autorizo	Revisó	Libero
P. ING. AGUSTÍN G. CISNEROS CONTRERAS RESPONSABLE DE MANEJO DE INSUMOS EN COMEDORES	C. P. JULIO CESAR GARCIA DIR. ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS	L.A. ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO DE GOBIERNO UNIVERSITARIO
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			



**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE ETIQUETADO, ACOMODO Y CONSERVACIÓN DE INSUMOS EN ALMACÉN**

ALMACÉN OPERATIVO	Vigente a partir de: OCTUBRE 2020	Clave: UFD-ALM-MN-02
	Versión: 1.0	Página: 3 de 8

NOM-251-SSA1-2009 en el apartado 5.6, esto también facilitara la emisión del reporte al proveedor cuando al momento de abrir el producto no cumpla con las características de inocuidad.

La fecha de caducidad de los productos deberá colocarse en el reporte mensual de existencias en almacén para una fácil detención de los productos próximos a caducar los cuales serán los primeros en destinar para la preparación de insumos.

## 6.2 Acomodo y Almacenaje

### **Almacenista**

6.2.1 Acomodar y distribuir los productos de acuerdo con la fecha de entrada a almacén y caducidad próxima.

Se distribuye con forme rotan los insumos (insumos A, mayor rotación; insumos B, media rotación; insumos C, baja rotación.) Los insumos A van a la entrada del almacén, los B en la parte media, los C al fondo del almacén, los polvos y harinas en la parte baja de los anaqueles epóxicos (por alguna ruptura), Las latas y cristal en la parte media (es el rango visual normal, por precaución)

Los delicados en la parte superior (panes de caja, galletas, empaques delicados o voluminosos)

La técnica que se utiliza el para el correcto acomodo del Insumo es la PEPS Y UESP esto de acuerdo al tipo de producto. De acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009 apartado 5.4.

INSUMOS	INSUMOS	INSUMOS
A	B	C
ACEITE VEGETAL	ACHIOTE	ART LIMPIEZA
ARROZ	ALEGRÍAS	ATUN EN LATA
CARNES ROJAS	AZUCAR	AVENA
CEREALES	CHILES EN VINAGRE	CHILE SSECOS
ESPAGUETTI 2.8KG	CHIPOTLE ADIBADO	GRANULADO DE POLLO
FRIJOL NEGRO	FRIJOL BAYO	GRANULADO DE RES
FRUTAS	GRANOLA	HOJUELA DE PAPA
HARINA TRIGO	HARINA HOT CAKE	LASAGNA .500G
LECHE	JUGOS IND.	LEVADURA

Elaboró P. ING. AGUSTÍN G. CISNEROS CONTRERAS RESPONSABLE DE MANEJO DE INSUMOS EN COMEDORES	Autorizo C. P. JULIO CESAR GARCIA DIR. ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS	Revisó L.A. ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	Libero DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO DE GOBIERNO UNIVERSITARIO
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			



**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE ETIQUETADO, ACOMODO Y CONSERVACIÓN DE INSUMOS EN ALMACÉN**

ALMACÉN OPERATIVO	Vigente a partir de: OCTUBRE 2020	Clave: UFD-ALM-MN-02
	Versión: 1.0	Página: 4 de 8

MAYONESA CATSUP	LECHE DESLACTOSADA	PAPRIKA
PESCADOS	LECHE IND.	PASTAS DIVERSAS .200G
POLLO	MARISCOS	PURE DE TOMATE
VERDURAS	PASTA CODO 2.8KG	SAL
	PIÑA EN ALMIBAR	SAZONAR DE FILETE
	POLVO DE VAINILLA	SEMILLAS
		SERVILLETAS
		VINAGRE

**6.3 Rotar el producto**

***Almacenista***

6.3.1 Llevar un orden estricto en el acomodo de los productos la fecha de ingreso deberá estar visible para todos, esto facilitara la operación y los tiempos de surtido, cuando se realice la entrega al personal de cocina el almacenista debe entregar el insumo con fecha de caducidad más antigua esto evitara realizar mermas o desperdicios de insumos por mal manejo. Se debe utilizar el método PEPS (Primera Entradas Primeras Salidas) tal como lo estipula la norma mexicana, (Nom-251-SSA1-2009, apartado 5.6

- De izquierda a derecha
- De adelante a atrás
- De arriba a bajo

**6.4 Conservación de los productos**

***Almacenista***

6.4.1 Almacenar correctamente los productos esto le ayudara a que se optimice correctamente el espacio y que los insumos se queden distribuidos de manera efectiva asegurando que cumplan con sus características organolépticas y al momento del surtido no genere complicación también facilitara la rotación de los insumos, los espacios para el almacenamiento debe estar perfectamente limpio para evitar contaminar los productos.

Para la conservación

Elaboró	Autorizo	Revisó	Libero
P. ING. AGUSTÍN G. CISNEROS CONTRERAS RESPONSABLE DE MANEJO DE INSUMOS EN COMEDORES	C. P. JULIO CESAR GARCIA DIR. ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS	L.A. ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO DE GOBIERNO UNIVERSITARIO
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			



**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE ETIQUETADO, ACOMODO Y CONSERVACIÓN DE INSUMOS EN ALMACÉN**

ALMACÉN OPERATIVO	Vigente a partir de: OCTUBRE 2020	Clave: UFD-ALM-MN-02
	Versión: 1.0	Página: 5 de 8

Conservar los insumos siguiendo los lineamientos de la norma (Nom-251-SSA1-2009) que nos indican:

Los alimentos secos se almacenan dentro del “almacén de secos” en un almacén epoxico el cual estará identificado con su letrero y se encuentra afuera de la cámara de conservación de ART

Los lácteos y embutidos van dentro de la “cámara de refrigeración” lado izquierdo, al centro fruta y verdura, Los congelados dentro de la “cámara de congelación” o congeladores tipo baúl o verticales

Se cuenta con cámaras de congelación y refrigeración para almacenar los productos que requieren refrigeración y congelación.

-Los artículos de limpieza como detergentes, jarcería y productos químicos bajo llave. Los botes o bolsas deben permanecer cerrados en todo momento, con su etiqueta del producto y hojas de seguridad en lugar visible. Solo el almacenista tiene acceso a este espacio.

-Ningún Insumo deberá permanecer en el piso o en contacto, se colocara sobre una tarima o caja plástica o anaquel donde sea visible y se evitar pueda ser contaminado o contamine otros insumos.

Al colocar cualquier insumo dentro del almacén este deberá tener un espacio entre cada insumo tanto de arriba como abajo y a los lados, esto para permitir el flujo de aire dentro del almacén, se deben evitar cartones o madera ya que incrementan el calor.

Los equipos de refrigeración y congelación deben contar con un termómetro digital o análogo en buenas condiciones y colocado en un lugar visible así como su registro en el “formato de temperatura”.

Los equipos de refrigeración se deben mantener a una temperatura máxima de 4°C.

Los equipos de congelación se deben mantener a una temperatura dentro de -18° y -22°C.

Almacenar productos refrigerados entre 0°C a 4°C en cámara de refrigeración, verificar la temperatura del equipo y del producto al menos tres veces al día y regístrala en el “formato temperaturas”

Elaboró	Autorizo	Revisó	Libero
P. ING. AGUSTÍN G. CISNEROS CONTRERAS RESPONSABLE DE MANEJO DE INSUMOS EN COMEDORES	C. P. JULIO CESAR GARCIA DIR. ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS	L.A. ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO DE GOBIERNO UNIVERSITARIO

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte



**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE ETIQUETADO, ACOMODO Y CONSERVACIÓN DE INSUMOS EN ALMACÉN**

ALMACÉN OPERATIVO	Vigente a partir de: OCTUBRE 2020	Clave: UFD-ALM-MN-02
	Versión: 1.0	Página: 6 de 8

-Almacenamiento de productos congelados, -18°C. Verificar temperatura de congelados y equipos al menos tres veces al día y registrarla en el “formato de temperaturas” avalado por la institución.

## 6.5 Zona de Rechazo

### **Almacenista**

6.5.1 Almacenar en la zona de rechazo de todos los productos que no cumplan con sus características organolépticas o su vida de anaquel haya expirado estará delimitada por cinta amarilla y dentro del almacén ART la ubicamos al lado del área de porciones dentro del almacén y en PCP esta al fondo del almacén

6.5.2. Marcar el insumo rechazado evidenciando el daño, se puede utilizar un marcador o etiquetas, colocarlo en la zona de rechazo y eliminarlo dentro de las próximas 24hrs mediante el “proceso de merma.” se lleva una Bitácora de control de los productos que están en zona de rechazo folio (GP-RG-AL-RC-05 / V.1.0).

6.5.3 Separar y eliminar del lugar frutas y verduras que evidentemente no sean aptas, evitar colocarlas donde puedan contaminar otras frutas y/o verduras.

\*si es un producto en envase plástico, vidrio o aluminio este se abrirá hasta el momento de la merma para ser desechado o contaminado para evitar su uso.

Elaboró	Autorizo	Revisó	Libero
P. ING. AGUSTÍN G. CISNEROS CONTRERAS RESPONSABLE DE MANEJO DE INSUMOS EN COMEDORES	C. P. JULIO CESAR GARCIA DIR. ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS	L.A. ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO DE GOBIERNO UNIVERSITARIO

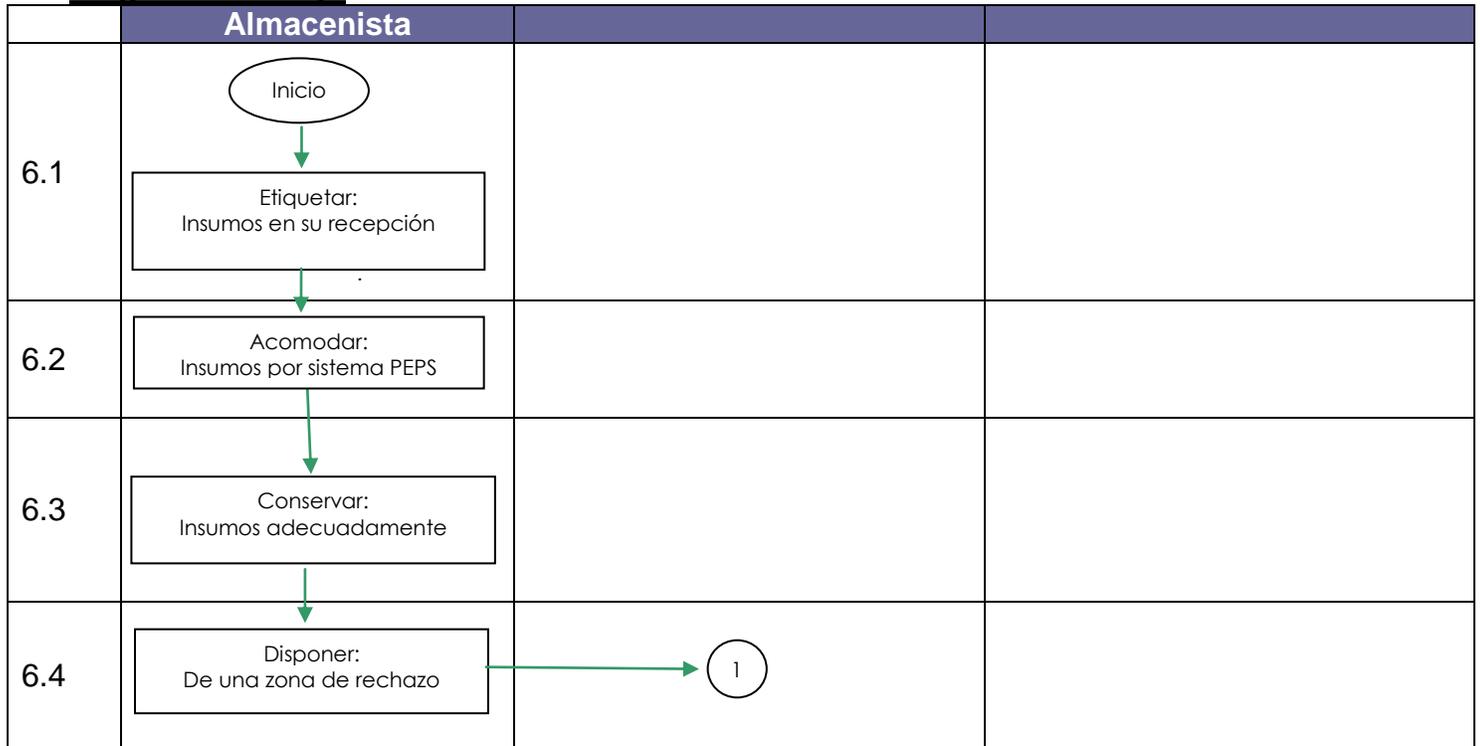
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte



**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE ETIQUETADO, ACOMODO Y CONSERVACIÓN DE INSUMOS EN ALMACÉN**

ALMACÉN OPERATIVO	Vigente a partir de: OCTUBRE 2020	Clave: UFD-ALM-MN-02
	Versión: 1.0	Página: 7 de 8

**7. Diagrama de Flujo**



**8. Resultado deseado / Entregables**

Dar productos en óptimas condiciones a las áreas que integran la preparación de alimentos, cumpliendo con las normas de etiquetado acomodo y conservación.

**9. Indicador (es)**

Indicador	Descripción	Factor	Formula	Frecuencia	Meta
Almacenamiento	Conservación de insumos	Eficiencia	$\frac{\text{Insumos conservados para despacho a producción}}{\text{Insumos recibidos y aprobados}} \times 100$	Diario	Objetivo 100 %

Elaboró P. ING. AGUSTÍN G. CISNEROS CONTRERAS RESPONSABLE DE MANEJO DE INSUMOS EN COMEDORES	Autorizo C. P. JULIO CESAR GARCIA DIR. ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS	Revisó L.A. ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	Libero DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO DE GOBIERNO UNIVERSITARIO
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE ETIQUETADO, ACOMODO Y CONSERVACIÓN DE INSUMOS EN ALMACÉN

ALMACÉN OPERATIVO	Vigente a partir de: OCTUBRE 2020	Clave: UFD-ALM-MN-02
	Versión: 1.0	Página: 8 de 8

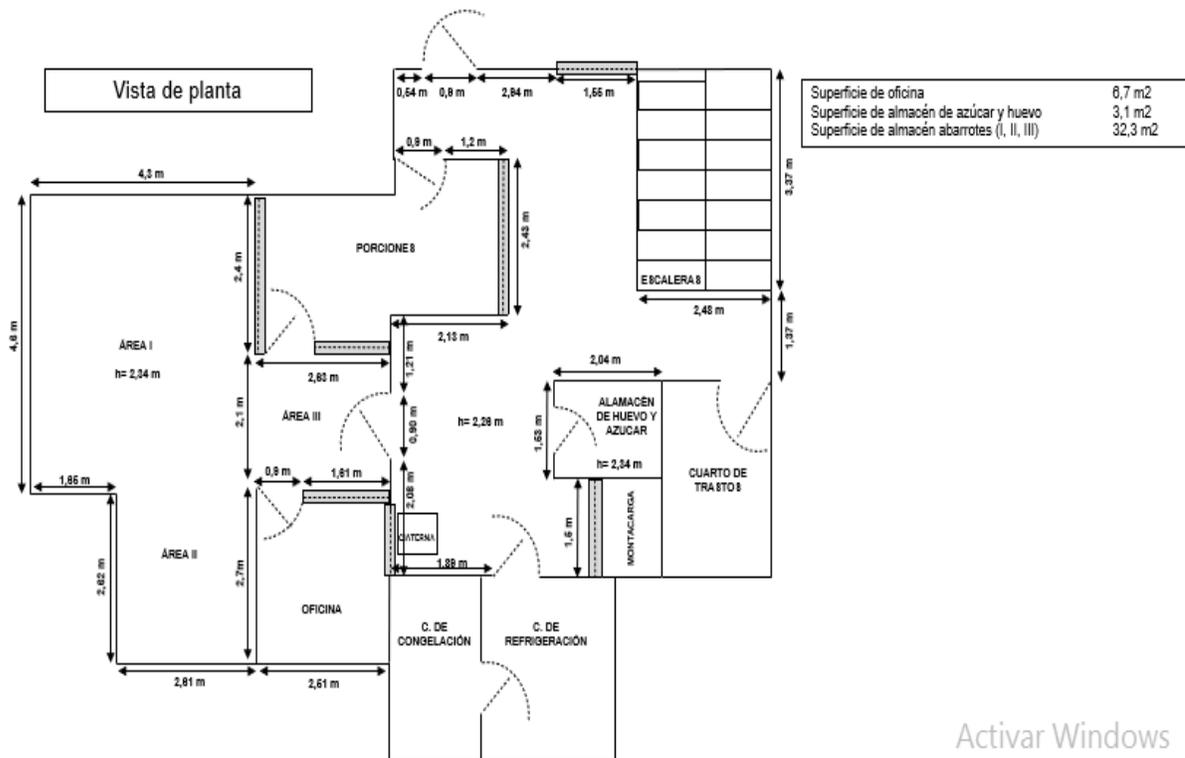
10. Aportación al Modelo UFD

Contribuir al componente de servicios en la UFD, área de comedores y academia

11. Anexos

11.1 Distribución del almacén

Diagrama Almacén abarrotes ART



Activar Windows

Elaboró P. ING. AGUSTÍN G. CISNEROS CONTRERAS RESPONSABLE DE MANEJO DE INSUMOS EN COMEDORES	Autorizó C. P. JULIO CESAR GARCIA DIR. ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS	Revisó L.A. ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	Libero DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO DE GOBIERNO UNIVERSITARIO
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			