

	Prestación del Servicio de Alimentación	Código	PBU-10 v.00
		Página	1 de 6

1. Objetivo y Alcance

Promover la construcción de espacios para el desarrollo saludable de nuestros estudiantes.

El presente procedimiento comprende desde la identificación de los requerimientos nutricionales de la población, recepción, almacenamiento, transformación y el control de la materia prima, para la prestación del servicio de alimentación de la sede de pamplona y villa del rosario de la universidad de pamplona.

2. Responsable

Los responsables de dar cumplimiento, garantizar la planeación, aplicación ejecución y evaluación adecuada al presente procedimiento es el comité operativo del servicio de alimentación

3 Definiciones

3.1. Nutrientes

Los nutrientes son sustancias presentes en los alimentos con propiedades específicas sobre el funcionamiento de nuestro organismo

3.2. Alimento

Un alimento es cualquier sustancia que toma o recibe un ser vivo para mantener sus funciones vitales.

3.3. Nutrición

Es el componente esencial de la vida desde el nacimiento hasta la muerte, por que proporciona una mezcla compleja de sustancias químicas que hace posible que el cuerpo construya y mantenga sus órganos y le suministra la energía para desarrollar sus actividades.

3.4. Organolépticas

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

3.6. Limpieza

Elaboró		Aprobó		Validó	
Firma Cindy Carrero		Firma César Augusto Parra Méndez		Firma Jhon Arvery Arenas	
Fecha	09 de septiembre de 2019	Fecha	25 de octubre de 2019	Fecha	15 de noviembre de 2019

*** INFORMACIÓN DOCUMENTADA NO CONTROLADA***

	Prestación del Servicio de Alimentación	Código	PBU-10 v.00
		Página	2 de 6

Limpieza acción de limpiar la suciedad, lo superfluo o lo perjudicial de algo.

3.7 Área de producción

También llamada área o departamento de operaciones, manufactura o de ingeniería, es el área o departamento de un negocio que tiene como función principal, la transformación de insumos o recursos (energía, materia prima, mano de obra, capital, información) en productos finales (bienes o servicios).

3.8. Materia prima

Se conocen como materias primas a la materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes de consumo

3.9. Inspección

Es hallar características físicas significativas para determinar cuáles son normales y distinguirlas de aquellas características anormales.

3.10 Residuos

Elemento que está considerado como un desecho al cual hay que eliminar.

3.11 Proveedor

Un proveedor es una persona o una empresa que abastece a otras empresas con existencias (artículos), los cuales serán vendidos directamente o transformados para su posterior venta.

3.12 Calidad

La calidad de un producto o servicio es la percepción que el cliente tiene del mismo, es una fijación mental del consumidor que asume conformidad con dicho producto o servicio y la capacidad del mismo para satisfacer sus necesidades

Las demás definiciones que aplican para el presente procedimiento se encuentran contempladas en la **Norma NTC ISO-9000. Sistema de Gestión de la Calidad Fundamentos y Vocabulario.**

4. Contenido

N° DE ACTIVIDAD	ACTIVIDADES	TIEMPOS	RESPONSABLE
1	IDENTIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DE LA POBLACION		
1.1	Teniendo en cuenta las Guías de Recomendaciones de Ingesta, Energía y Nutrientes (Documentos externos) se	Inicio de semestre	Coordinadora Operativa

	Prestación del Servicio de Alimentación	Código	PBU-10 v.00
		Página	3 de 6

	elabora el valor calórico total diario para la población																																																																																													
1.2	Con la información anterior se determina la cantidad de grupos de alimentos a consumir por estudiante (porciones) dejando la evidencia en la siguiente imagen.	Inicio de semestre	Coordinadora Operativa																																																																																											
<table><tr><th colspan="5">MINUTA PATRON DE VCT 35%</th></tr><tr><th>GRUPO DE ALIMENTOS O PREPARACION</th><th>ALIMENTOS O PREPARACION</th><th>FRECUENCIA</th><th>PESO NETO</th><th>PESO BRUTO</th></tr><tr><td rowspan="4">SOPAS O CREMAS (240 cc) BASE LIQUIDA DE 100 A 150 CC</td><td>Verduras</td><td rowspan="4">Todos los días</td><td>20 gr</td><td>34 gr</td></tr><tr><td>Cereal</td><td>40 gr</td><td>46 gr</td></tr><tr><td>Raíces, tubérculos o plátanos</td><td>40 gr</td><td>46 gr</td></tr><tr><td>Leguminosa seca</td><td>10 gr</td><td>10 gr</td></tr><tr><td rowspan="4">CARNES, HUEVOS O LEGUMINOSAS SECAS</td><td>Carne de res magra</td><td>2 veces/semana</td><td>95 gr</td><td>120 gr</td></tr><tr><td>Pechuga de pollo sin piel</td><td>2 veces/semana</td><td>95 gr</td><td>125 gr</td></tr><tr><td>Pescado</td><td>1 vez/semana</td><td>100 gr</td><td>120 gr</td></tr><tr><td>Leguminosas secas</td><td>2 vez/semana</td><td>75 gr</td><td>35 gr</td></tr><tr><td rowspan="2">CEREAL</td><td>Arroz</td><td>4 veces/semana</td><td>80 gr</td><td>45 gr</td></tr><tr><td>Pastas</td><td>1 vez/semana</td><td>90 gr</td><td>45 gr</td></tr><tr><td rowspan="3">RAICES, TUBERCULOS O PLATANOS</td><td>Papa común o criolla</td><td rowspan="3">Todos los días</td><td rowspan="3">70 gr</td><td></td></tr><tr><td>Plátano hartón verde o maduro</td><td>120 gr</td></tr><tr><td>Yuca</td><td></td></tr><tr><td>HORTALIZAS Y VERDURAS</td><td>Ensalada cruda/cocida</td><td>Todos los días</td><td>70 gr</td><td>85 gr</td></tr><tr><td rowspan="2">FRUTAS</td><td>En jugo</td><td>Todos los días</td><td>1 vaso 250 cc (55 gr)</td><td>70 gr</td></tr><tr><td>Porción</td><td>2 veces a la semana</td><td>80 gr</td><td>90 gr</td></tr><tr><td rowspan="2">AZUCARES</td><td>Azúcar</td><td>Todos los días</td><td>8 gr</td><td>8 gr</td></tr><tr><td>Postre</td><td>3 veces a la semana</td><td>30 gr</td><td>30 gr</td></tr><tr><td rowspan="2">GRASAS</td><td>Margarina</td><td>Todos los días</td><td>6 gr</td><td>6 gr</td></tr><tr><td>Aceite</td><td></td><td>10 cc</td><td>10 cc</td></tr></table>				MINUTA PATRON DE VCT 35%					GRUPO DE ALIMENTOS O PREPARACION	ALIMENTOS O PREPARACION	FRECUENCIA	PESO NETO	PESO BRUTO	SOPAS O CREMAS (240 cc) BASE LIQUIDA DE 100 A 150 CC	Verduras	Todos los días	20 gr	34 gr	Cereal	40 gr	46 gr	Raíces, tubérculos o plátanos	40 gr	46 gr	Leguminosa seca	10 gr	10 gr	CARNES, HUEVOS O LEGUMINOSAS SECAS	Carne de res magra	2 veces/semana	95 gr	120 gr	Pechuga de pollo sin piel	2 veces/semana	95 gr	125 gr	Pescado	1 vez/semana	100 gr	120 gr	Leguminosas secas	2 vez/semana	75 gr	35 gr	CEREAL	Arroz	4 veces/semana	80 gr	45 gr	Pastas	1 vez/semana	90 gr	45 gr	RAICES, TUBERCULOS O PLATANOS	Papa común o criolla	Todos los días	70 gr		Plátano hartón verde o maduro	120 gr	Yuca		HORTALIZAS Y VERDURAS	Ensalada cruda/cocida	Todos los días	70 gr	85 gr	FRUTAS	En jugo	Todos los días	1 vaso 250 cc (55 gr)	70 gr	Porción	2 veces a la semana	80 gr	90 gr	AZUCARES	Azúcar	Todos los días	8 gr	8 gr	Postre	3 veces a la semana	30 gr	30 gr	GRASAS	Margarina	Todos los días	6 gr	6 gr	Aceite		10 cc	10 cc
MINUTA PATRON DE VCT 35%																																																																																														
GRUPO DE ALIMENTOS O PREPARACION	ALIMENTOS O PREPARACION	FRECUENCIA	PESO NETO	PESO BRUTO																																																																																										
SOPAS O CREMAS (240 cc) BASE LIQUIDA DE 100 A 150 CC	Verduras	Todos los días	20 gr	34 gr																																																																																										
	Cereal		40 gr	46 gr																																																																																										
	Raíces, tubérculos o plátanos		40 gr	46 gr																																																																																										
	Leguminosa seca		10 gr	10 gr																																																																																										
CARNES, HUEVOS O LEGUMINOSAS SECAS	Carne de res magra	2 veces/semana	95 gr	120 gr																																																																																										
	Pechuga de pollo sin piel	2 veces/semana	95 gr	125 gr																																																																																										
	Pescado	1 vez/semana	100 gr	120 gr																																																																																										
	Leguminosas secas	2 vez/semana	75 gr	35 gr																																																																																										
CEREAL	Arroz	4 veces/semana	80 gr	45 gr																																																																																										
	Pastas	1 vez/semana	90 gr	45 gr																																																																																										
RAICES, TUBERCULOS O PLATANOS	Papa común o criolla	Todos los días	70 gr																																																																																											
	Plátano hartón verde o maduro			120 gr																																																																																										
	Yuca																																																																																													
HORTALIZAS Y VERDURAS	Ensalada cruda/cocida	Todos los días	70 gr	85 gr																																																																																										
FRUTAS	En jugo	Todos los días	1 vaso 250 cc (55 gr)	70 gr																																																																																										
	Porción	2 veces a la semana	80 gr	90 gr																																																																																										
AZUCARES	Azúcar	Todos los días	8 gr	8 gr																																																																																										
	Postre	3 veces a la semana	30 gr	30 gr																																																																																										
GRASAS	Margarina	Todos los días	6 gr	6 gr																																																																																										
	Aceite		10 cc	10 cc																																																																																										
1.3	Procede a elaborar el ciclo de menú para un total de 21 días, dejando evidencia en el FBU-53 “Ciclo de Menú”	Inicio de semestre	Coordinadora Operativa																																																																																											
1.4	El menú del día se publica en la cartelera del Servicio de Alimentación	Durante el semestre	Coordinadora Operativa																																																																																											
2	ORDEN DE COMPRA																																																																																													
2.1	De acuerdo al número de estudiantes que cancelaron el servicio y los ciclos de menú aprobados, se realiza la proyección de insumos para la semana dejando la evidencia FBU-54 “Orden de Compra” la cual remite el proveedor que ha sido contratado por la Universidad de Pamplona	Durante el semestre	Coordinadora Operativa																																																																																											
3	RECEPCION DE MATERIA PRIMA																																																																																													
3.1	Proveedor entrega la materia prima cada 8 días se verifica las cantidades y calidad dejando la evidencia de la conformidad en el FBU-55 “Recepción y Verificación de Materia Prima”	Durante el semestre	Coordinadora Operativa																																																																																											
3.2	Cuando los productos no cumplen con las características físico organolépticas se deja la anotación en la casilla de observaciones en el FBU-55 “Recepción y Verificación de Materia Prima” Los productos rechazados deben ser entregados dentro de los 8 siguientes días por el proveedor	Durante el semestre	Coordinadora Operativa																																																																																											

	Prestación del Servicio de Alimentación	Código	PBU-10 v.00
		Página	4 de 6

4	ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA		
4.1	Acorde a las fechas de entrega se procede a rotular los alimentos con el fin de tener el control sobre su uso o consumo	Durante el semestre	Stewart
4.2	Procede a clasificar la materia prima dependiendo de la rotulación y fecha de entrega, rotándola acorde a los ciclos de menú	Durante el semestre	Stewart
5	CONTROL DE CALIDAD		
5.1	Control de Temperatura: Se realiza diariamente (mañana y tarde) este control a los cuartos fríos (los cuales se encuentran distribuidos por grupos de alimentos) al inicio y finalización de la jornada dejando evidencia en el FBU-56 “Control de Temperaturas de Equipos de Refrigeración”	Diariamente	Stewart
5.2	Control de limpieza y Desinfección de Áreas y Superficies Se realiza al final de la jornada teniendo en cuenta aspectos de detergentes, desinfectantes e implementos de limpieza, dejando evidencia en el FBU-57 “Control de Limpieza y Desinfección de Áreas y Superficies” y FBU-58 “Control de Aseo de Baños” , se lleva el registro de Inspección de Plagas mediante el FBU-59 “Inspección de Presencia de Plagas”	Diariamente	Encargado de cada área
5.3	La revisión y verificación se realiza por parte del Jefe de cocina o persona asignada dejando la evidencia de su cumplimiento en el FBU-60 “Supervisión y Verificación Semanal de L&D de Equipos, Áreas y Superficies de la Planta Física en General” NOTA: Al iniciar la jornada sin embargo se realiza la limpieza general del área de producción	Diariamente Diariamente	Jefe de cocina o persona asignada
5.4	Control de agua Una vez a la semana se realiza la toma de la muestra de agua utilizada para la preparación de los alimentos con el fin de verificar el PH y Cloro Residual dejando la evidencia en el FBU-61 “Control Seguridad del Agua”	Durante el semestre	Jefe de cocina o persona asignada
5.5	Si los resultados son negativos procede a ejecutar la acción que se considere pertinente ante la empresa prestadora del servicio	Durante el semestre	Coordinadora Operativa
6	CONTROL DIARIO DE SALIDA DE MATERIA PRIMA		
6.1	Acorde al ciclo de menú, el día anterior la Nutricionista realiza el control detallado de las cantidades a utilizar de alimentos del día dejando la evidencia en el FBU-62 “Control de Salida de Materia Prima”	Diariamente	Coordinadora Operativa
7	INSPECCION DE LIMPIEZA DEL PERSONAL		
7.1	Al inicio de la jornada realiza la inspección del personal a su cargo teniendo en cuenta los siguientes aspectos: <ul style="list-style-type: none"> - Uso de los elementos de protección personal EPP - Limpieza de manos y antebrazos - Prohibición de accesorios (Reloj, aretes, anillos, maquillaje), entre otros. La evidencia de la inspección se establece en el FBU-63 “Inspección de BPM en los Manipuladores de Alimentos”	Diariamente	Jefe de Cocina
7.2	Con el reporte de situaciones negativas identificadas la Nutricionista procede a levantar el FBU-64 “Formato	Diariamente	Coordinadora Operativa

	Prestación del Servicio de Alimentación	Código	PBU-10 v.00
		Página	5 de 6

	de No Cumplimiento de BPM Manipuladores de Alimentos” donde quedan consignadas los compromisos y correcciones		
8	TRANSFORMACION DE LA MATERIA PRIMA, PRESTACION DEL SERVICIO E INSPECCIÓN		
8.1	El jefe de cocina y manipuladores de alimentos realizan las preparaciones, acorde a los ciclos de menú aprobados	Diariamente	Jefe de cocina o persona asignada
8.2	<p>Una vez finalizada la preparación realiza la verificación de los alimentos en cuanto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura - Y demás características físico organolépticas <p>Dejando la evidencia en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FBU-65 “Características Organolépticas de las Preparaciones en el Área de Distribución del Servicio de Alimentación” - FBU-66 “Verificación del Gramaje de la Porción Servida” <p>Nota: Estas actividades se ejecutan al instante de la distribución de los alimentos preparados</p>	Diariamente	Jefe de cocina o persona asignada
8.3	Al finalizar la prestación del servicio se realiza en el FBU-67 “Control de Porcentaje Aproximado de Pérdida entre Residuos y Sobrantes” generando información para determinar los grupos de alimentos que no son consumidos	Diariamente	Stewart
9	TOMA DE MUESTRA Y VERIFICACION DEL MENÚ DEL DÍA		
9.1	Toma la pequeña muestra de cada una de las preparaciones debidamente rotuladas, para ser refrigeradas por 48 horas en caso de presentarse síntomas en los usuarios, dejando la evidencia en el FBU-68 “Control de Muestra de las Preparaciones”	Diariamente	Jefe de Cocina
9.2	Las muestras se desechan a las 48 horas después de haber sido recolectadas	Diariamente	Coordinadora Operativa
10	RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS		
10.1	Diariamente se realiza la clasificación y peso de embalaje de verduras, frutas, desechos y aceites usados para clasificar los que son entregados al encargado del manejo de residuos sólidos en la Universidad, dejando evidencia en el FLA-28 “Registro, Recolección y Almacenamiento de Residuos Peligrosos y No Peligrosos” , actividad que se desarrolla al finalizar la jornada.	Diariamente	Stewart
10.2	Así mismo se realiza la entrega los residuos peligrosos del día.	Diariamente	Encargado de la Recolección de la universidad.
11	ACTUALIZACION DEL INVENTARIO		
11.1	Diariamente realiza la revisión de la materia prima con el fin de identificar productos no conformes dejando la evidencia en el FBU-69 “Producto (Materia Prima) no Conforme Detectada en las Diferentes Áreas del Servicio “	Diariamente	Stewart
11.2	<p>Nota: Los productos no conformes pueden ser intercambiados con el proveedor o entregados al encargado de los residuos sólidos</p> <p>En el caso de los implementos, equipos y maquinaria que por situaciones adversa presenten daño y deterioro irreversible deja evidencia de la baja en el FBU-70</p>	Durante el semestre	Jefe de Cocina Stewart

	Prestación del Servicio de Alimentación	Código	PBU-10 v.00
		Página	6 de 6

	“Control de Reporte de Bajas”		
11.3	Si se presenta daños se solicita el mantenimiento al Proceso de Recursos Físicos y Apoyo Logístico	Durante el semestre	Coordinador Administrativo
12.	PRESTACIÓN DEL SERVICIO		
12.1	El control de asistencia se hace por medio del Registro de los estudiantes en el huellero, este está ubicado en la recepción del servicio de alimentación, vigilado por la administración del servicio. No se presta el servicio al estudiante que no esté admitido en el servicio de alimentación y no tenga registrada la huella en el aparato electrónico.	Diariamente	Coordinador Administrativo
12.2	Entrega del ficho para recibir el almuerzo, este es entregado por la administración del servicio de alimentación cada uno de los beneficiarios.	Diariamente	Coordinador Administrativo
12.3	El estudiante se desplaza hasta el auto servicio caliente, donde puede observar las preparaciones del día, toma la bandeja y el menaje necesario (cubiertos) para el consumo de las preparaciones.	Diariamente	Coordinador Administrativo
12.4	El estudiante entrega el ficho al operario encargado, para recibir las preparaciones. En caso que el estudiante no haga entrega del ficho, el operario encargado, no está autorizado para servir las preparaciones.	Diariamente	Estudiante beneficiario del servicio.
12.5	Rodar la bandeja en el auto servicio caliente, para ir recibiendo las preparaciones en el orden establecido. (sopas o cremas, cereal tubérculos, Proteínas, Ensalada, Postre, Bebidas) El estudiante se desplaza a los módulos (mesa-silla), donde se sienta a consumir las preparaciones.	Diariamente	Estudiante beneficiario del servicio.
12.6	Al finalizar el consumo de los alimentos, se desplazan a los carritos de servicio donde disponen el menaje y los residuos.	Diariamente	Estudiante beneficiario del servicio.

5. Documentos de Referencia

- NTC ISO 9000 Sistema Integrado de Gestión. Fundamentos y Vocabulario.
- NTC 5906 Centro de Conciliación y Arbitraje. Requisitos Generales del Servicio
- Ley 962 de 2005 Antitrámites
- Resolución 3803 2016 RIEN.

6. Historia de Modificaciones

Versión	Naturaleza del Cambio	Fecha Aprobación de	Fecha de Validación

7. Anexos

“No Aplica”