

PLAN DE RECEPCIÓN, ROTULACIÓN Y ALMACENAMIENTO EN  
MESTIZO RESTAURANTE

JUAN MANUEL NAVIA FIGUEROA  
(Estudiante)

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA  
FACULTAD DE HUMANIDADES, ARTES, CIENCIAS SOCIALES Y DE LA  
EDUCACIÓN

TECNOLOGIA EN GESTIÓN

GASTRONÓMICA, PRACTICA EMPRESARIAL

SEMESTRE VII

POPAYÁN CAUCA

2021

PLAN DE RECEPCIÓN, ROTULACIÓN Y ALMACENAMIENTO EN  
MESTIZO RESTAURANTE

JUAN MANUEL NAVIA FIGUEROA  
Estudiante

Trabajo de grado para optar al título de Tecnología en Gestión Gastronómica

JUAN CAMILO RAMOS  
Docente

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA  
FACULTAD DE HUMANIDADES, ARTES, CIENCIAS SOCIALES Y DE LA  
EDUCACIÓN

TECNOLOGIA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

PRACTICA EMPRESARIAL

SEMESTRE VII

POPAYÁN CAUCA

2021

## CONTENIDO

1.	INTRODUCCIÓN .....	6
2.	PLANTAMIENTO DEL PROBLEMA .....	8
3.	JUSTIFICACIÓN.....	9
4.	OBJETIVOS.....	11
4.1	OBJETIVO GENERAL .....	11
4.2	OBJETIVOS ESPECIFICOS .....	11
5.	RESEÑA DE LA EMPRESA .....	12
6.	FUNDAMENTOS TEÓRICOS .....	14
6.1	RECEPCION, ROTULACION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA	14
6.2	BENEFICIOS DEL PLAN DE RECEPCION, ROTULACION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA.....	14
7.	METODOLOGÍA .....	16
7.1	PLAN DE TRABAJO / CRONOGRAMA .....	18
7.2	INFORME DE ACTIVIDADES .....	18
8.	RESULTADOS ESPERADOS.....	22
9.	CONCLUSIONES .....	24
10.	BIBLIOGRAFÍA.....	25
11.	ANEXOS.....	26

## **INDICE DE TABLAS**

Tabla 1 diagrama de flujo 1 .....	18
Tabla 2 diagrama de flujo 2.....	20
Tabla 3 diagrama de flujo 3. ....	21
Tabla 4 formato operacional en Excel.....	22
Tabla 5 etiqueta de rotulado (P.E.P.S) .....	22
Tabla 6 plan de trabajo.....	23
Tabla 7 actividades a desarrollar.....	24

## **INDICE DE ILUSTRACIONES**

Ilustración 1 proceso de recepción de la materia prima por parte del estudiante.....	29
Ilustración 2 proceso de recepción de la materia prima por parte del estudiante.....	29
Ilustración 3 proceso de higienización de neveras .....	29
Ilustración 4 proceso de capacitación practica.....	29
Ilustración 5 porcionamiento, hermoestado y empaquetado de un producto cárnico.....	29

## 1. INTRODUCCIÓN

Cada día, el mundo gastronómico abre sus puertas a nuevos establecimientos, pequeños negocios o emprendimientos, que con el pasar del tiempo van evolucionando de forma constante hasta convertirse en un famoso y apetecido lugar para todos sus comensales, o por el contrario decaen por diversas falencias dentro de su manejo.

La decisión y la planificación de dar origen a un establecimiento gastronómico no es sencillo, y muchos menos mantenerse en pie con un estándar de calidad constante, por el contrario, se requiere de muchos factores que determinan qué tan bueno, aseado, métrico y sobre todo qué tanta calidad y confianza que se le va a dar a sus nuevos y files clientes.

Mestizo, es un establecimiento gastronómico de la ciudad de Popayán cauca, que lleva en su recorrido más de tres años de servicio para con la ciudad, que actualmente se encuentra situado en uno de los mejores hoteles de la capital caucana, este es el hotel San Martin, el cual alberga consigo entes gubernamentales, artistas, extranjeros, y demás figuras importantes, además de comensales que llegan de manera informal, por lo tanto al ser un hotel tan protocolario y prestigioso, confían en que cada establecimiento que se encuentra en sus instalaciones cuenten con estándares de calidad bastantes rigurosos.

Basándose en lo anterior se ha decidido adentrarse a las cocinas del restaurante mestizo, en donde durante aproximadamente cinco semanas se analizaran las condiciones en las que este se encuentran, teniendo en cuenta sus protocolos, operaciones, seguimientos y transformación de la materia prima, demás factores que ayuden a identificar si el establecimiento tiene consigo algunas fallas o necesidades, para que de esta manera se puede implementar un plan de acción para mitigar ciertas falencias o por el contrario para evolucionar factores que falten por mejorar.

En este caso después de haber hecho un análisis dentro de las cocinas del establecimiento, se encontraron diversas falencias dentro en este, como lo fueron el manejo de basuras, el manejo de residuos orgánicos (agua masa), el manejo de las temperaturas, carece de pisos anti deslizantes, mallas anti insectos en las ventanas, los vértices de las paredes no son redondeadas, entre otras, pero la falencia que más destaco en este análisis fue que la ruta o protocolo del recibimiento de la materia prima no era adecuada, consigo esta la falencia de rotulación y almacenamiento de la misma, por consiguiente se ha decidido realizar un plan de recepción, rotulación y almacenamiento de la materia prima en el restaurante mestizo para mejorar la taza de su calidad.

## 2. PLANTAMIENTO DEL PROBLEMA

Actualmente los establecimientos gastronómicos tienen que regirse sobre unas normativas que se han ido desarrollando a través del tiempo, cada vez van apareciendo nuevas identidades, y con ellas nuevas leyes, resoluciones y reformas que hacen que sea cada vez más complejo tener un establecimiento con unos estándares de calidad en regla y establemente buena para asegurar la buena salud del comensal y evitar como base principal las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA), las cuales se pueden dar a través de diferentes factores, en este caso vamos adentrándonos en la problemática que se descubrió dentro de las cocinas del restaurante mestizo, que se trata de un mal manejo y seguimiento de la entrada de la materia prima, su rotulado y su almacenamiento, ya que carecen de un protocolo a seguir frente a este aspecto, lo que claramente genera diversos problemas tanto para el personal de cocina, como para la administración y el público que los frecuenta, ya que al no solventar esta falla se genera desorden al sacar los pedidos del comensal, el reabastecimiento de materia prima, la contaminación cruzada entre alimentos, y el infortunio del personal al tener que ir al mercado más cercano por productos a cualquier hora de la jornada.

Dicho lo anterior se plantearon diferentes incógnitas frente a esta situación las cuales fueron; ¿Cómo solventar la situación actual en mestizo?, ¿Qué plan de acción se debe tomar, y cuál es el que más se adapta?, ¿el personal está capacitado o no para ejecutar cualquier tipo de plan? Y finalmente, ¿De qué manera se va a ejecutar?

En respuesta las anteriores incógnitas se determinó que la situación actual en Mestizo se deberá solventar con un plan protocolario, que sea adaptado junto con las necesidades y a su vez con las posibilidades que tenga el establecimiento, que este caso va a ser, un plan de recepción, rotulación y almacenamiento de la materia prima que llega de los diferentes proveedores del restaurante, ya que con este se solventan no solo uno, sino diversos factores a mejorar, siendo la más factible de las opciones, además, este plan va estar diseñado para que cualquier empleado ya sea que tenga antigüedad o sea nuevo pueda llevarlo a cabo, ya que se pensó en representarlo en flujo gramas fáciles y rápidos de entender para una persona que tenga o no estudios en el campo, como dado el caso del 50% del personal de cocina en el establecimiento, también se pensó en generar una planilla para llevar el orden de la entrada de los alimentos, estos serán expuestos y explicados mediante una capacitación junto con los demás procesos y protocolos a realizar.

### 3. JUSTIFICACIÓN

Se decidió realizar el siguiente proyecto debido a la problemática que atraviesa actualmente Mestizo Restaurante, ya que puede ser causal de muchas problemáticas, una de las más principales podría ser, generar una enfermedad transmitida por un alimento a un comensal, ya que no se tiene un control ni protocolo del seguimiento de la materia prima, lo que finalmente puede llevar en instancias no deseadas, a una intoxicación, una demanda al establecimiento y en el peor de los casos al cierre del establecimiento. Por lo tanto, se ha decidido generar un plan de recepción, rotulación y almacenamiento de la materia prima, para llevar a cabo este plan se generarán unas tareas o ejercicios las cuales se encontrarán en una tablilla. *Tabla 7. Actividades a desarrollar.*

Este plan de recepción, rotulación y almacenamiento de materia prima, se hace con la finalidad de generar una mejor organización dentro de las cocinas de Mestizo, a su vez, aumentar la calidad prestada dentro del servicio en cocina, generando así un producto final de mayor calidad y por supuesto seguro y salubre; también generar una conciencia al valor de la transformación y seguimiento de los productos, que lleguen de calidad, se mantengan de calidad y finalmente lleguen al paladar del comensal de calidad y, la última para la más significativa es principalmente evitar enormemente el riesgo de contaminaciones cruzadas que puedan afectar al comensal y el buen nombre del establecimiento.

Este proyecto se piensa diseñar con una metodología simple, dinámica y fácil de interpretar, para que de esta manera cualquier persona que esté a cargo pueda ejecutar el plan, esto se proyectara a través de diagramas de flujo, explicando los procesos de manera técnica y se capacitara al personal de planta para que puedan ejecutar los protocolos, llenar de manera correcta las planillas y a futuro pueda capacitar al nuevo personal.

Se busca obtener resultados a corto y largo plazo frente al plan a desarrollar los cuales son:

**A corto plazo:**

- La organización de la materia prima en la cocina se vea considerablemente mejorada.
- La producción diaria sea más rápida y el abasto sea suficiente para toda la jornada
- Mejorar la rapidez con la que se despachan los pedidos
- controlar y educar al proveedor frente a la calidad y entrega de la materia prima

**A largo plazo:**

- Generar la no perdida monetaria por productos caducados
- Generar una mejor obtención de materia prima de mayor calidad gracias al filtro de entrada
- El manejo y calidad del producto fina tenga una mejora gracias a la transformación de producto dándole seguimiento desde un principio

## **4. OBJETIVOS**

### **4.1 OBJETIVO GENERAL**

Idear un plan de recepción, rotulación y almacenamiento de materia prima para el establecimiento gastronómico Mestizo

### **4.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Diseñar un diagrama de flujo donde especifique el protocolo a seguir de la recepción de la materia prima.

- Trazar un diagrama de flujo donde se especifique el procedimiento a seguir con la rotulación y almacenamiento de los alimentos.

- Diseñar una planilla en donde se lleve a cabo el control y la calidad de la materia prima que ingresa

- Explicar mediante una asesoría las fases y el funcionamiento correcto del plan de recepción, rotulación y almacenamiento de la materia prima.

## 5. RESEÑA DE LA EMPRESA

Mestizo es un establecimiento gastronómico ubicado en el barrio ciudad jardín de Popayán, Cauca, exactamente en el hotel San Martín (carrera 9 #18N 40). Cuentan, en su carta con variedad de platillos, en las entradas lo que más resalta para los clientes es la carantanta con hogao y las empenadas de pipián, dentro de los platos fuertes lo más pedido y aclamado por el público son las preparaciones a la parrilla y las cazuelas, también tiene un servicio exclusivo porque cuenta con características de un protocolo de etiqueta. Posee un grupo de trabajo muy unido, por lo que conlleva a obtener un buen ambiente de trabajo, con el objetivo de promover un buen resultado al cliente.

Los usuarios que se atienden en el restaurante, se caracterizan por ser personas de la ciudad de estratos altos y foráneos que se alojan en el hotel San Martín, por lo que se puede deducir que estos cuentan con un exquisito paladar y estándares de muy buena calidad.

El restaurante ha tenido diversas variaciones en el tiempo. Pero como tal inicia en el año 2015, creación de Mercedes Uribe y Manuela Uribe por inspiración de la cocina de su mamá y su abuela, quienes le elaboraban a ellas, platos únicos con mucha pasión, así mismo ofreciéndolos con mucho amor, que es la idea que sea venido trasformando con el tiempo, pero su esencia de servir con amor continúa. Sus cambios son los siguientes: ellas inicialmente abren un negocio llamado "Mamá yo quiero" ubicado en la variante norte, en donde se realizaban productos de alimentos para fiestas infantiles, debido al constante elogio por parte de los clientes y alto flujo de pedidos decidieron añadir más elaboraciones, lo que conllevó a una mayor demanda de compradores, consecuencia de esto, se obligaron a crecer como empresa. Fue aquí, donde llega a la cabeza de Doña Mercedes y Doña Manuela la idea, de lo que es en el ahora el actual mestizo. En un comienzo se generaron dudas pues debido a la ubicación, en los fines de semana se generaba mucho pedido, pero en los días de semana eran pocos los clientes que acudían al servicio, por lo tanto, se determinó ubicarse en donde se encuentra actualmente ya desde hace cuatro años, en el barrio ciudad jardín de Popayán una zona central y muy transcurrida, en donde ha recibido acogimiento por el público ya obtenido, como por nuevo público que se generó principalmente por el hotel San Martín.

Hoy en día es un restaurante caracterizado: por un muy buen servicio a la mesa, que está en constante búsqueda de las transformaciones necesarias para su mejora, esto siempre con el ideal original de servir con cariño y pasión por la comida. Todas las cualidades han sido con total

esfuerzo u dedicación de las excelentes dueñas y creadores, que nunca abandona el establecimiento para cumplir un papel de coordinación y control.

## **6. FUNDAMENTOS TEÓRICOS**

### **6.1 RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA**

La recepción de materia prima comprende diversos factores de vital importancia dentro de un establecimiento gastronómico, ya que esta determina el control y la calidad de los productos entrantes, por medio de un filtro que se establece según la administración del establecimiento se pacta una operación protocolaria, que deberá ser supervisada por personal capacitado, este protocolo básicamente se trata de analizar factores organolépticos en la materia prima como lo son; color, textura, olor, frescura, temperatura, entre otros factores que determinaran según su estado la aprobación de que si es el producto es apto, salubre y de calidad o por el contrario no cumple con los requerimientos establecidos, lo que determinara si la materia prima pasa al área de cocina o en su defecto de almacenamiento o se hace la respectiva devolución al proveedor con sus debidas observaciones. De igual forma, también se verifica las cantidades exactas, entre la materia prima solicitada y la materia prima al llegar, esto permite no tener pérdidas económicas por fallas en insumos faltantes o incompletos.

Al final de este procedimiento debemos obtener la materia prima solicitada en igual cantidad, fresca, de calidad, salubre y lista para ser transformada o almacenada.

### **6.2 ROTULACION DE LA MATERIA (P.E.P.S)**

P.E.P.S es un sistema de rotulación que se basa en la organización, seguimiento y control de toda la materia prima que entra a un almacén o bodega de un establecimiento, para después ser transformados y generar un producto final. Este método P.E.P.S traduce a sus siglas; primeros en entrar, primeros en salir, lo que tiene como objetivo regular varios factores los cuales son; la pérdida monetaria debido al vencimiento o mal estado de la materia prima, las posibles intoxicaciones (ETA) por un alimento en mal estado o vencido, la poca eficiencia y flujo de productos para la realización del mise an place. Esto se logra a través de un protocolo o acciones a seguir de manera secuencial, que consta de rotular por medio de etiquetas demarcadas con datos específicos del producto los cuales son; nombre del producto, fecha de llegada, lote, fecha aproximada de vencimiento, gramaje, entre otros, lo que facilita el control y seguimiento de la materia prima, la organización en bodega y sobre todo la calidad el producto final.

### **6.3 ALMACENAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA**

Para abarcar el concepto de almacenamiento, se deben tener dos conceptos clave los cuales son:

- **Almacén:**

Un almacén se puede considerar como un centro de producción en el cual se adecuan una serie de procesos como: recepción, adecuación, almacenamiento y selección de la materia prima (Anaya Tejero, 2008).

- **Almacenaje:**

El almacenaje se puede definir como la función logística que permite mantener de manera más cercana, visible y contable los productos regulando el flujo de la producción y el servicio.

La actividad básica del proceso de almacenamiento inicia con la llegada de materiales (recepción), luego sigue con su almacenamiento en el sitio que corresponda y termina con la expedición de estos hasta el cliente final. (Fernández de Casadevante y Mújica,1974).

### **6.4 BENEFICIOS DEL PLAN DE RECEPCION, ROTULACION Y RECEPCION DE LOS ALIMENTOS**

#### **La calidad de los alimentos:**

Gracias a el chequeo y la aprobación de la entrada de la materia prima se logrará tener una mayor exigencia del producto, lo que llevará directamente a tener una mayor calidad.

#### **Ahorro de tiempo:**

Al realizar el proceso de limpieza, porcionamiento y empaquetado de la materia prima, sobre todo en la parte de cárnicos, generará en un aprovechamiento y rapidez del tiempo, ya que todo estará listo para ir a cocción, y no se tendrá que limpiar, hermohear y porcionar al momento preciso.

#### **Mejoras en los procesos:**

Al tener una mejor organización de la materia prima, se podrán ejecutar de manera más eficiente los procesos y transformaciones de la materia prima, como, por ejemplo, el mise an place, elaboración productos de carta, proceso de inventariado, entre otras.

#### **Reducción de envejecimiento o caducidad de los alimentos:**

Gracias al sistema de rotulación, primeros en entrar, primeros en salir (P.E.P.S) se reducirá la taza de alimentos en mal estado, caudados, o a punto de caducar, logrando así la posible contaminación de los demás alimentos almacenados y una posible intoxicación al cliente.

#### **Ahorro de dinero mediante el control de la materia prima:**

Con este plan de recepción, rotulación y almacenamiento de la materia prima se podrá evitar el mal gasto o la pérdida de dinero, debido al desecho de múltiples productos que no se tuvieron en cuenta para ser transformados y fueron caducando, además de de esto también a evitar la compra innecesaria de productos

**Aumentar el flujo de la salida de comandas:**

Gracias a este plan de acción el flujo y rapidez en la salida de comidas o pedidos va a ser notoria ya la materia prima va a estar más organizada, limpia y en la parte de cárnico, hermoseada y porcionada, lista para llevar a cocción.

## 7. METODOLOGÍA

El plan de recepción, rotulación y almacenamiento en Mestizo Restaurante, se desarrolló mediante un conjunto de acciones, protocolos, y procedimientos que a medida de la evolución del plan se fueron planteado de manera lógica y consecuente, esta planeación necesito de fases teórico-prácticas que requieren de técnica, estas actividades se desarrollaron en seis (6) fases las cuales se presentaran a continuación:

### **Fase 1. Análisis general de la cocina**

Antes de planear o idear cualquier tipo de acciones, planes, mejoras, sistemas y demás, lo primero que se debe hacer el analizar los diversos factores en que posiblemente puede estar fallando en el funcionamiento y manejo al interior de la cocina, una vez identificado el problema a tratar se pasa a la siguiente fase; idear plan de acción para mitigar la problemática.

### **Fase 2. Idear un plan de acción para mitigar la problemática**

En esta fase empieza la formulación de incógnitas frente al cómo, cuando, por qué, qué metodología se va a desarrollar, cómo acoplar el plan a ejecutar, si es factible y realmente servible para el establecimiento. una vez se haya determinado viable este plan, este se empezará a desarrollar.

### **Fase 3. Dar inicio al plan de recepción, rotulación y almacenamiento de materia prima, acoplándolo a las necesidades de la cocina**

Una vez se haya construido un plan de acción, que mitigará con una o varias problemáticas dentro del establecimiento, se tendrá que acoplar al entorno de la cocina, generando así una acople más concreto y accesible para el personal al momento de la ejecución del plan.

### **Fase 4. Recepción de la materia prima**

En esta fase es donde el proveedor hace entrega de la materia prima a el perdón al de la cocina, en esta fase se hará un diagrama de flujo en donde se explicará de manera fácil y rápida el protocolo de la recepción, que me esté caso es:

1. recepción
2. Chequeo organoléptico de la materia prima
3. Peso en gramos o kilos
4. Toma de temperatura
5. Conteo de los productos
6. Asimilación y emparejamiento del recibo u orden al proveedor y lo que esta recepcionando

Adicionalmente a esto, después de haber hecho un chequeo de la materia prima entrante se tendrá que llenar un formato que aprobara de manera escrita el estado y calidad del producto, para que de esta manera tanto el personal de cocina como la administración sepa que todo está en orden y en buen estado.

#### **Fase 5. Rotulación de los alimentos**

En esta fase se utilizará un método o sistema llamado P.E.P.S (primero en entrar, primero en salir), el cual ayudará al conteo y control de la materia prima, además evitará el malogramiento de la misma generando la no perdida de dinero a la administración generando más orden y evitar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en los clientes.

Como primer paso, en seguimiento con la recepción, después del lavado, desinfectado y el porcionamiento (si es necesario), sigue el empaquetado y rotulado en sus debidos empaques, para pasar a la siguiente fase, almacenamiento.

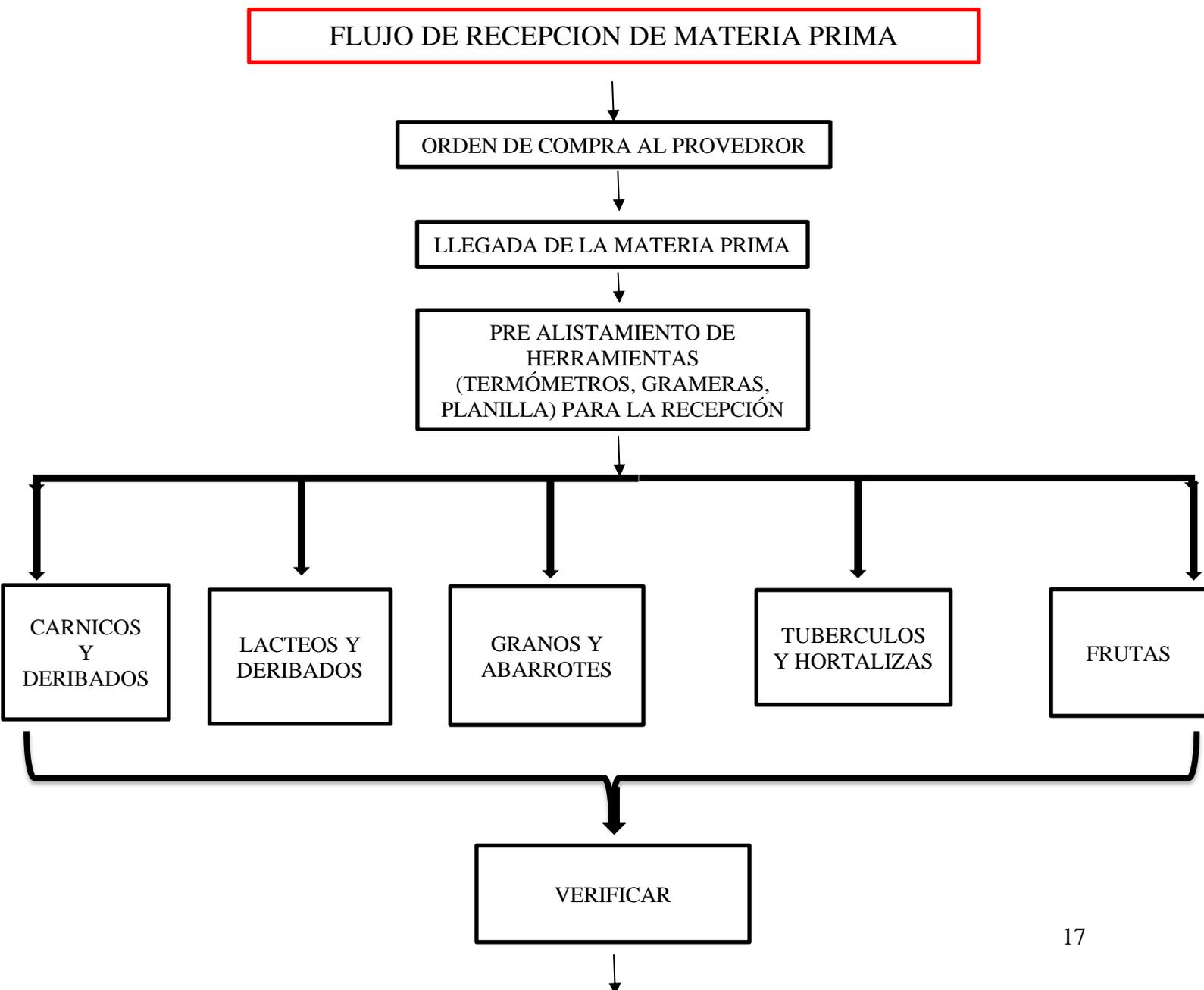
En este caso se generarán etiquetas de rotulados especificando factores del producto como:

1. Nombre del producto
2. Fecha de entrada
3. Peso en gr o kg
4. Temperatura
5. Fecha aproximada de expiración
6. Desinfección, lavado y hermetizado (si así se requiere)
7. Porcionamiento (carnes)

## Fase 6. Almacenamiento de la materia prima

Una vez la materia este chequeada en sus factores organolépticos, empaquetada y rotulada de manera correcta, esta pasa a ser almacenada en las neveras de manera jerárquica y organizada.

A continuación, se ilustrarán los diagramas de flujo establecidos en las fases 4, 5 y 6, además la planilla del control, recepción y calidad de los alimentos, y finalmente la etiqueta personalizada del restaurante para la rotulación (P.E.P.S).



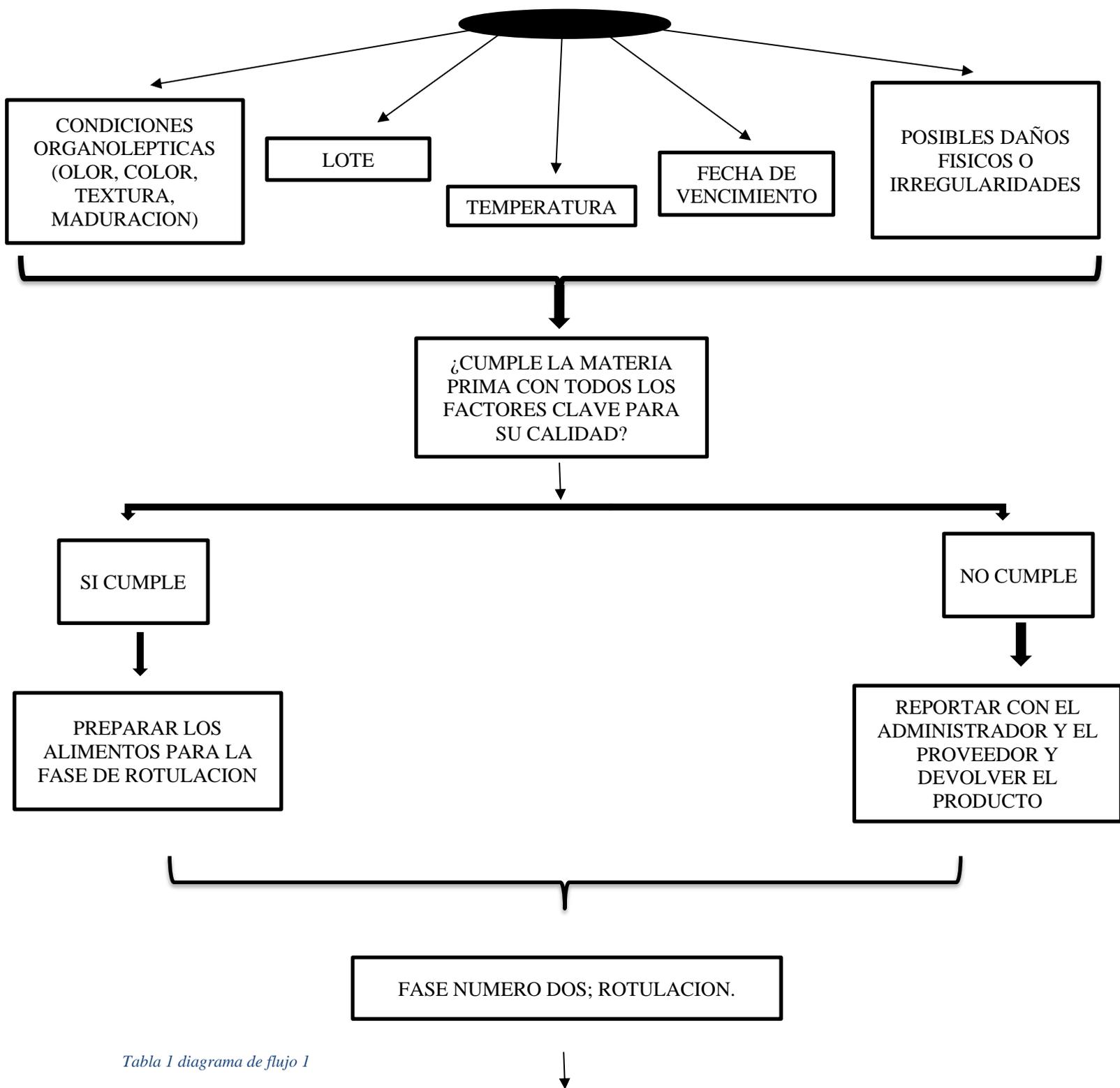


Tabla 1 diagrama de flujo 1

**ROTULACIÓN DE LOS ALIMENTOS, (P.E.P.S)**

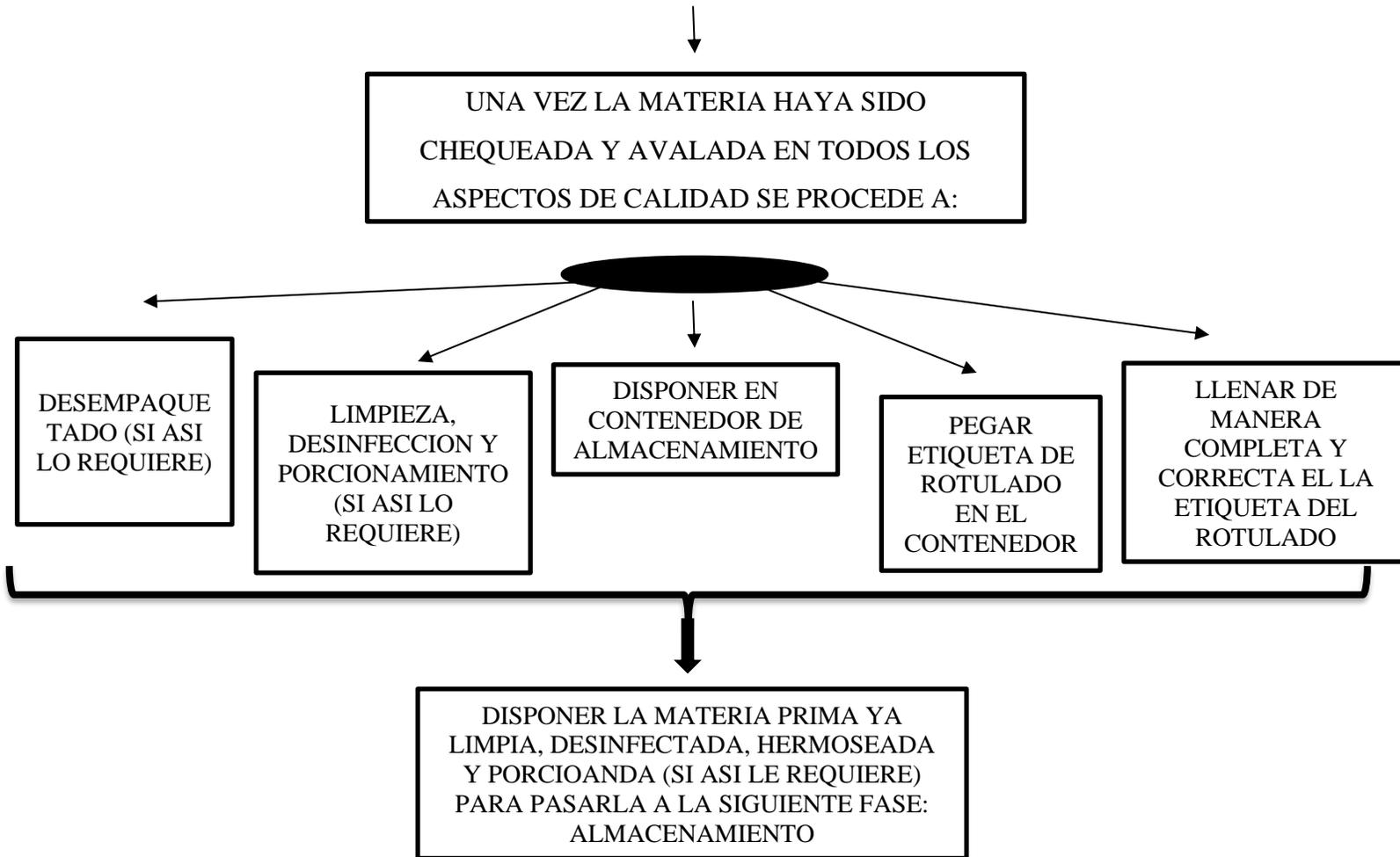


Tabla 2 diagrama de flujo 2

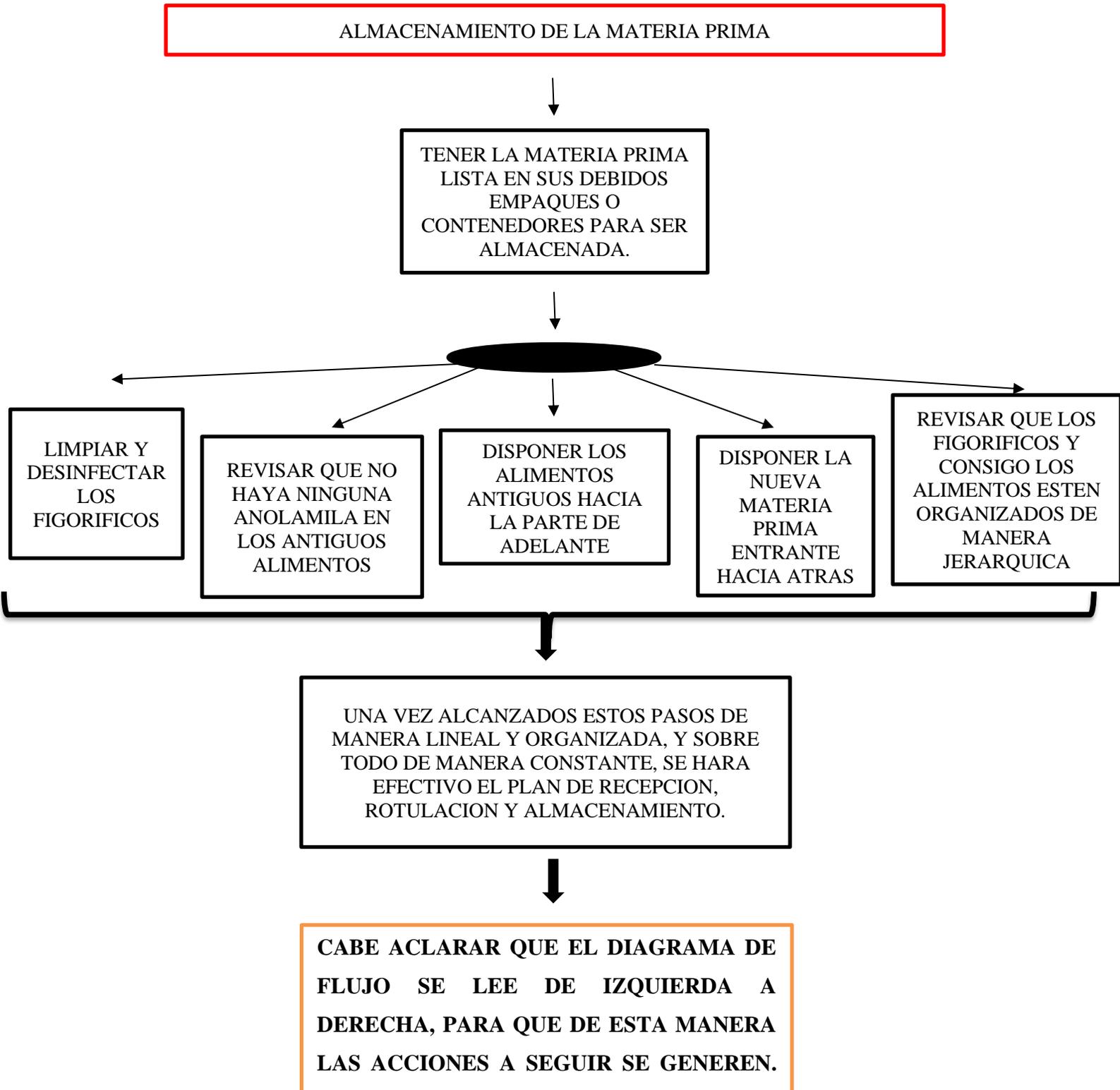


Tabla 3 diagrama de flujo 3



## PLANILLA DE CONTROL DE CALIDAD DE LA RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA DE MESTIZO RESTAURANTE

NUMERO	FECHA	HORA DE ENTRADA	NOMBRE DEL PRODUCTO	LOTE DEL PRODUCTO	FECHA DE CADUCIDAD DEL PRODUCTO	CANTIDAD DEL PRODUCTO EN UNIDADES O KILOGRAMOS	TEMPERATURA DEL PRODUCTO	TIPO DEL PRODUCTO SEGÚN SU NATURALEZA	¿El producto cuenta con las características de calidad establecidas para el uso, transformación y almacenamiento del mismo?	¿El producto es acorde con el pedido hecho al proveedor, en cuanto la cantidad y referencia?	NOMBRE DE LA PERSONA QUIEN RECIBE EL PEDIDO
1									SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
2									SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
3									SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
4									SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
5									SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
6									SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
7									SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
8									SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
9									SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	
10									SI ( ) NO ( )	SI ( ) NO ( )	

Tabla 4 formato operacional en excel

	<b>ETIQUETAS DE P.E.P.S (PRIMEROS EN ENTRAR, PRIMEROS EN SALIR)</b>
<b>PRODUCTO:</b>	
<b>CANTIDAD:</b>	
<b>FECHA DE ENTRADA:</b>	
<b>FECHA ESTIMADA MAXIMA DE CONSUMO:</b>	
<b>PERSONA QUIEN ROTULA:</b>	
<b>OBSERVACIONES:</b>	

Tabla 5 etiqueta de rotulado (P.E.P.S)

## 7.1 PLAN DE TRABAJO / CRONOGRAMA

#	ACTIVIDAD	AÑO: 2021											
		Septiembre				Octubre				Noviembre			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Elaboración de proyecto.			X	X	X	X	X	X	X	X	X	
2	Análisis de las condiciones internas de la cocina, el funcionamiento y las operaciones a ejecutar diariamente			X	X	X	X						
3	Diseño de flujogramas tanto para la recepción de materia prima como para la rotulación y almacenamiento					X	X	X	X				
4	Construcción de planilla para el control y calidad de la entrada de materia prima							X	X	X	X		
5	Accesorias para exponer como funciona el proyecto y como se debe ejecutar al personal de cocina, administrativos y meseros.										X	X	
6	Entrega del proyecto final												X

Tabla 6 Plan de trabajo

## 7.2 INFORME DE ACTIVIDADES

MES	No. SEMANA	ACTIVIDAD	IMPACTO
Septiembre	3	Análisis de las condiciones internas de la cocina, el funcionamiento y las operaciones a ejecutar diariamente	Se observaron diferentes falencias dentro del funcionamiento de las cocinas.

Septiembre		Generar un acople del movimiento y servicio de la cocina para desenvolverse fluctuante en el medio	Generar sinergia con el equipo de trabajo tanto en cocina como en servicio a la mesa.
Septiembre	4	Identificar la problemática más contundente, y enfocado en ello idear un plan de acción.	Generar una visión enfocada en la calidad de los productos tanto entrantes como finales, y con ello evolucionar el trabajo y estándares de la cocina.
Octubre	1	Generar charlas con el personal de cocina, identificando y evaluando si es viable ejecutar el proyecto.	Por medio de las charlas efectuadas con el personal de cocina se logra generar confianza y sobre todo comodidad para ejercer el proyecto.
<b>MES</b>	<b>No. SEMANA</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>IMPACTO</b>

Octubre	1	Dar inicio a la construcción del plan mediante bosquejos y búsqueda de la metodología.	Concientización y acople de las carencias protocolarias, ejerciendo así pequeños bosquejos idealizados que fueran funcionales para su desarrollo.
Octubre	2	Realización de formato/planilla para el chequeo, control y calidad de la recepción de la materia prima.	Ir generando mediante la documentación una proceso estándar para de esa manera elevar los estándares de la calidad.
<b>MES</b>	<b>No. SEMANA</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>IMPACTO</b>
Octubre	3	Realización del diseño del flujo grama con el protocolo a seguir de la recepción de la materia prima	Mediante el diagrama de flujo se podrá ejercer el protocolo a seguir de una manera más clara, concisa y su vez cómoda para el personal.
Octubre	4	Realización del diseño del flujo grama con el protocolo a seguir de la rotulación y almacenamiento de la materia prima	Mediante el diagrama de flujo se podrá ejercer el protocolo a seguir de una manera más clara, concisa y su vez cómoda para

			el personal.
--	--	--	--------------

Noviembre	1	Genera una etiqueta de rotulación P.E.P.S de manera personalizada para el establecimiento, acoplada según las necesidad.	Establecer de manera concreta los requerimientos o características que deben tener la materia prima antes de ser almacenadas.
<b>MES</b>	<b>No. SEMANA</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>IMPACTO</b>
Noviembre	2	Realización de capacitación practica al personal de cocina junto a los meseros y los administrativos del establecimiento	Es de vital importancia dar a conocer el plan de acción desde los diferentes aspectos del proyecto, más que teóricamente, hacerlo de manera práctica, de esta manera se quedará mejor plasmado el proceso y su repetición va a ser más exacta, eficaz por el personal del establecimiento.
Noviembre	3	Entrega digital y física al personal de cocina y a directivos para la base y guía del proyecto	

*Tabla 7 Actividades desarrollada*

## 8. RESULTADOS ESPERADOS

El plan de recepción, rotulación y almacenamiento que se idealizo con el ánimo de evolucionar los estándares de calidad del establecimiento gastronómico Mestizo, se tienen altas expectativas de mejora ya que con este plan en acción se mitigaran no solo una falencia dentro del funcionamiento y procesos que se realizan tanto como afuera de la cocina como dentro de ella, principalmente se espera que la comunicación entre los proveedores y los receptores de la materia prima sea más concreta, minuciosa, exigente pero a su vez de confianza, de igual manera se estima que los protocolos dentro del funcionamiento del establecimiento no solo sean de palabra sino también que tengan su respectivo seguimiento de registro escrito ya que de esta manera se formaliza y responsabiliza cada uno de los miembros del personal, comprometiéndose aún más con los requisitos que se manejan.

Con la idealización de este proyecto se esperan diversos cambios, fundamentalmente en aspectos clave y pilares como tal, los cuales son:

1. Mediante la ejecución de protocolos del seguimiento de la materia prima decepcionada, avalada y examinada, generar el crecimiento del estándar de calidad de los platillos a servir en el restaurante
2. Generar cien por ciento de confiabilidad al cliente, garantizándole una experiencia de calidad, salubre y libre de cualquier riesgo
3. Evitar la pérdida de materia prima por la pérdida de alimentos no transformados por caducación o en mal estado y con ello principalmente la pérdida económica que esto trae.
4. Seguir manteniendo el buen nombre del restaurante Mestizo frente a toda identidad pública que requiera de inspecciones y para todos los files y nuevos comensales, teniendo la plena confianza de la cocina.
5. En los cuartos fríos del establecimiento se espera tener una organización de los alimentos lineal, estructural y jerárquica constante, logrando así la optimización de los alimentos, evitando a su vez el riesgo de contaminaciones cruzadas.

## 10. CONCLUSIONES

Finalmente, luego de tres meses de un largo y arduo trabajo, se logró idealizar un plan de recepción, rotulación y almacenamiento de la materia prima enfocado mitigar diversos factores de falla dentro y fuera del funcionamiento de las cocinas del establecimiento, sus bases principales a mejorar a gran escala fueron; la comunicación, la fluidez, la sinergia, la calidad, la salubridad, y la confianza que debe tener todo establecimiento para lograr satisfacer las altas exigencias del público tratar y servir.

Cada una de las fases propuestas dentro de este proyecto lograron evolucionar la forma de llevar a cabo los procesos del restaurante por medio de la oralidad, a la forma escrita y concisa, ahorrar tiempo de producción y transformación de la materia prima para su producto final, ahorro de dinero por pérdida innecesaria de productos malogrados, la satisfacción, comodidad y confianza que tiene el personal de cocina al saber que sus productos y mano de obra van a ser higiénicos, salubres y cada vez más elaborados y tecnificados.

Como último aspecto para finalizar este proyecto, se quiso recalcar que durante estos últimos meses de práctica, análisis, compartir, y establecer diferentes actividades dentro del establecimiento ha sido una gran retroalimentación, es decir que el personal de cocina mediante su experiencia dejaron una gran enseñanza para el estudiante, mediante su humildad, sencillez, solidaridad y sobre todo empatía que demostraron, así mismo el estudiante mediante sus conocimientos adquiridos logro aportar un proyecto que ayudara significativamente al evolucionar el gran desempeño, buen nombre y calidad del establecimiento mestizo y su personal.

## 11. BIBLIOGRAFÍA

### Bibliografía

<https://es.slideshare.net/ManoloGonzalez4/recepcion-organizacion-y-control-de-materias-primas>

[https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar\\_estudiantil/guias/GBE.27.pdf](https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar_estudiantil/guias/GBE.27.pdf)

[http://bibliotecadigital.usbcali.edu.co/bitstream/10819/2107/1/Procedimiento\\_Almacenaje\\_Insumos\\_Curtiembre\\_Madro%C3%B1ero\\_2013.pdf](http://bibliotecadigital.usbcali.edu.co/bitstream/10819/2107/1/Procedimiento_Almacenaje_Insumos_Curtiembre_Madro%C3%B1ero_2013.pdf)

[http://repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/1444/1/Implementacion\\_mejoras\\_procedimientos\\_rotacion\\_manipulacion\\_materia\\_prima\\_Avinco.pdf](http://repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/1444/1/Implementacion_mejoras_procedimientos_rotacion_manipulacion_materia_prima_Avinco.pdf)

## ANEXOS

- En las siguientes imágenes se podrán observar algunos procesos que se llevaron a cabo durante el proyecto



*Ilustración 1 proceso de recepción de la materia prima por parte del estudiante*



*Ilustración 2 proceso de recepción de la materia prima por parte del estudiante*



*Ilustración 3 proceso de higienización de neveras*

*Ilustración 4 proceso de capacitación practica*



*Ilustración 5 porcionamiento, hermosado y empaquetado de un producto cárnico*