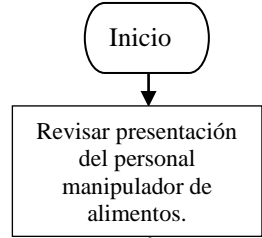


	GESTIÓN DE ALMACÉN, INVENTARIOS Y ECONOMTO	CÓDIGO	A-GIAE-PR-013
		VERSIÓN	02
	PANADERIA	PÁGINA	1 de 4
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

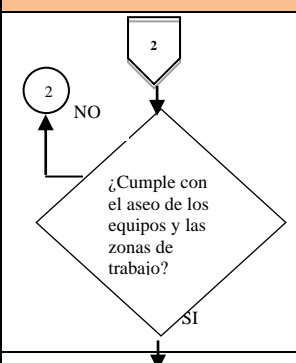
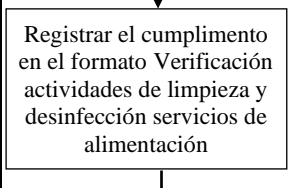
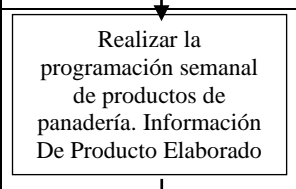
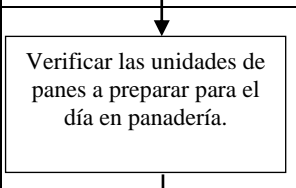
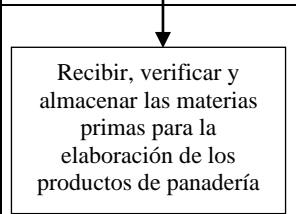
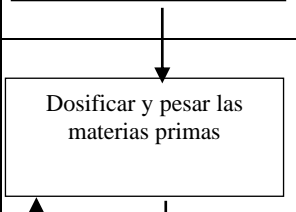
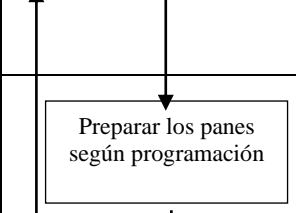
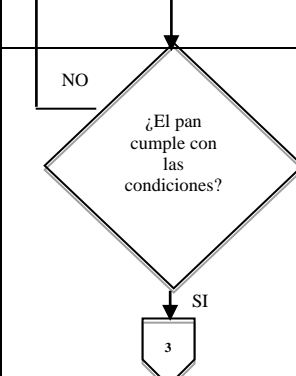
1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROCEDIMIENTO	
OBJETIVO	Establecer los lineamientos operativos para la recepción, manipulación, preparación y distribución de los productos de panadería que atienden las Unidades de Protección Integral del IDIPRON.
ALCANCE	Aplicar desde la revisión de la presentación personal del área de panadería hasta recepcionar los panes enviados desde la panadería y firmar recibido en el formato Entrega de Productos Panadería a UPI.

2. GLOSARIO	
Término	Definición
Desinfección:	Acción y efecto de desinfectar
Dosificar:	Graduar la cantidad o porción de algunas cosas.
Materia prima:	Cualquier ingrediente utilizado en la elaboración de un producto.
Rotulo:	Letrero o inscripción con que se indica o da a conocer el contenido, objeto o destino de algo, o la dirección a que se envía.
Pan:	Porción de masa de harina, por lo común de trigo, y agua que se cuece en un horno y sirve de alimento.
UPI:	Sigla de Unidad de Protección Integral.

3. CONDICIONES GENERALES	
No.	Descripción
1	Con relación a los aspectos higiénico-sanitarios, la prestación del servicio de alimentación se debe realizar bajo lo estipulado por la norma de salud establecida en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Capítulo VII, Artículo 27 al 30. Adicional se deberá cumplir con los demás requisitos sanitarios establecidos en dicha norma.
2	Se debe cumplir con el instructivo Buenas Prácticas Higiénicas Y Medidas De Protección En El Personal Manipulador De Alimentos M-PSS-IN-016 y las demás normas referentes a la adecuada manipulación y almacenamiento de alimentos.
3	Las materias primas almacenadas se deben gestionar mediante un sistema PEPS (primero en entrar, primero en salir), esto garantizará, siempre que no se superen los plazos de caducidad y la frescura de los alimentos; Y dar cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de protección Social, el cual reglamenta los requisitos de rotulado o etiquetado con el que debe contar los alimentos envasados y materia prima de alimentos para consumo humano.
4	La materia prima se entregará conforme con los gramajes que se establezcan en las fichas técnicas para preparar las diferentes variedades de pan y productos de panadería según la programación establecida de acuerdo con el ciclo de menús.


4. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO						
No.	FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	PUNTO DE CONTROL	REGISTRO	TIEMPO
1		Revisar presentación del personal a manipular los alimentos de acorde y verificar que se cumpla con la información del formato de Control de Presentación Personal Manipuladores de Alimentos.	Técnico (a) Economato	X	Control presentación personal manipuladores de alimentos M-PSS-FT-125	Max: 1 hora Min: 0.5 hora Prom: 0.75 horas
2		Realizar Aseo y desinfección de equipos y zonas de trabajo de acuerdo con instructivo M-MSD-IN-001.	Auxiliar de panadería.		Limpieza y desinfección unidades de protección integral, comedores, sedes administrativas enfermerías consultorios de odontología y mitigación M-PSS-IN-012	Max: 1 hora Min: 0.5 hora Prom: 0.75 horas

	GESTIÓN DE ALMACÉN, INVENTARIOS Y ECONOMTO	CÓDIGO	A-GIAE-PR-013
		VERSIÓN	02
	PANADERIA	PÁGINA	2 de 4
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

No.	FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	PUNTO DE CONTROL	REGISTRO	TIEMPO
3		En caso de cumplir se debe continuar con la siguiente actividad, de lo contrario pasar a la actividad número 2. Nota: se realiza verificación del cumplimiento de la limpieza.	Técnico (a) Economato	x	Verificación actividades de limpieza y desinfección servicios de alimentación M-PSS-FT-195	Max: 1 hora Min: 0.5 hora Prom: 0.75 horas
4		Registrar el cumplimiento de las actividades de limpieza y desinfección al formato M-PSS-FT-195	Técnico (a) Economato		Verificación actividades de limpieza y desinfección servicios de alimentación M-PSS-FT-195	Max: 1 hora Min: 0.5 hora Prom: 0.75 horas
5		Realizar la programación semanal a preparar, de acuerdo con los lugares de entrega, menús y tipo de pan.	Profesional Economato		Programación Semanal De Productos De Panadería A-GIAE-FT-024	Max: 2 horas Min: 1 hora Prom: 1.5 horas
6		Verificar la cantidad de panes a preparar según el formato de programación semanal de productos de panadería.	Auxiliar de panadería.	x	Programación Semanal De Productos De Panadería A-GIAE-FT-024	Max: 1 hora. Min: 0.5 hora Prom: 0.75 horas
7		Recibir, verificar y almacenar las materias primas para la elaboración de los productos de panadería aplicando el Procedimiento Recepción, almacenamiento, Preparación y Distribución De Alimentos En Las UPIS	Auxiliar de panadería.	x	Procedimiento Recepción, almacenamiento, Preparación y Distribución De Alimentos En Las UPIS M-DAL-PR-023	Max: 1.5 hora Min: 0.5 hora Prom: 1 hora
8		Dosificar y pesar con exactitud la materia prima determinada según los gramajes y programación establecida para el día, conforme con las fichas técnicas de los panes a preparar.	Auxiliar de panadería.		Ficha técnica A-GCO-FT-012	Max: 2 horas Min: 1 hora Prom: 0.75 horas
9		Realizar la preparación de los panes del día según la Programación Semanal De Productos De Panadería.	Auxiliar de panadería.		Programación Semanal De Productos De Panadería A-GIAE-FT-024	Max: 5 horas Min: 7 horas Prom: 9 horas
10		Se debe revisar si el pan cumple con las condiciones, en caso de cumplir, continuar con la siguiente actividad, de lo contrario pasar a la actividad 8.	Auxiliar de panadería.	x	Información De Producto Elaborado – Panadería M-PSS-FT-142	Max: 1 horas Min: 0.5 hora Prom: 0.75 horas

No.	FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	PUNTO DE CONTROL	REGISTRO	TIEMPO
11		Registrar los gramajes, análisis sensorial y temperatura del producto elaborado en el formato M-PSS-FT-142.	Auxiliar de panadería.		Información De Producto Elaborado – Panadería M-MSD-FT-052	Max: 1 horas Min: 0.5 hora Prom:0.75 horas
12		Alistar el pan según la Programación Semanal de Productos de Panadería y empacar en canastilla con bolsa tina.	Auxiliar de panadería.		Programación Semanal De Productos De Panadería A-GIAE-FT-024	Max: 2 horas Min: 1 hora Prom:1,5 horas
13		Rotular cumpliendo los parámetros establecidos: dependencia, tipo de pan, fecha de elaboración, cantidad, fecha de entrega, fecha de vencimiento y menús	Auxiliar de panadería.		Rótulo De Panadería M-PSS-FT-137	Max: 2 horas Min: 1 hora Prom:1,5 horas
14		Diligenciar formato Entrega De Productos Panadería a UPIS, en el que indica, la fecha de entrega, UPI, tipo de pan, cantidad enviada, n° de canastillas y nombre de quien recibe.	Técnico (a) Economato		Entrega de Productos Panadería a UPI A-GIAE-FT-038	Max: 1 horas Min: 0.5 hora Prom:0.75 horas
15		Registrar digitalmente en el formato Control De Espacios De Almacenamiento Temporal entradas y salidas de las materias primas.	Auxiliar de panadería.		Control De Espacios De Almacenamiento Temporal A-GIAE-FT-017	Max: 1 horas Min: 0.5 hora Prom: 0.75 hora
16		Entregar los productos preparados y el formato Entrega de Productos Panadería a UPI al área de almacén para realizar el respectivo transporte y distribución	Técnico (a) Economato		Entrega de Productos Panadería a UPI A-GIAE-FT-038	Max: 1 horas Min: 0.5 hora Prom:0.75 horas
17		Registrar digitalmente en el formato Control De Espacios De Almacenamiento Temporal entradas y salidas de unidades de pan.	Auxiliar de panadería.		Control De Espacios De Almacenamiento Temporal A-GIAE-FT-017	Max: 1 horas Min: 0.5 hora Prom: 0.75 hora
18		Recepcionar los panes enviados desde la panadería y firmar recibido en el formato Entrega de Productos Panadería a UPI.	Auxiliar de panadería.		Entrega de Productos Panadería a UPI A-GIAE-FT-038	Max: 1 horas Min: 0.5 hora Prom:0.75 horas

* Insertar las filas que sean necesarias

	GESTIÓN DE ALMACÉN, INVENTARIOS Y ECONOMTO	CÓDIGO	A-GIAE-PR-013
		VERSIÓN	02
	PANADERIA	PÁGINA	4 de 4
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

5. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FECHA (DD/MM/AAAA)	ELABORÓ
01	Creación del documento: Con el objetivo de establecer los lineamientos operativos para la recepción, manipulación, preparación y distribución de los productos de panadería que atienden las Unidades de Protección Integral del IDIPRON.	20/04/2022	YESSICA TATIANA RINCON MONTAYA CONTRATISTA PROFESIONAL ECONOMATO SANDRA CAROLINA GUERRERO CONTRATISTA PROFESIONAL ECONOMATO
02	Se realiza el traslado del documento, del proceso Modelo Pedagógico al proceso Gestión de Inventarios, Almacén y Economato de acuerdo con las funciones establecidas en el Acuerdo “Por el cual se modifica la Estructura Organizacional del INSTITUTO DISTRITAL PARA LA PROTECCIÓN DE LA NIÑEZ Y LA JUVENTUD IDIPRON, se establecen las funciones de sus dependencias y se dictan otras disposiciones” Se realiza cambio de código del documento del M-MSD-PR-009 al código A-GIAE-PR-013	04/10/2022	OMAR CÁRDENAS HERNÁNDEZ Profesional Universitario Oficina Asesora de Planeación

6. REVISIÓN Y APROBACIÓN

	NOMBRE	CARGO	FECHA (DD/MM/AAAA)
REVISÓ	WILLINGTON GRANADOS	CONTRATISTA OFICINA ASESORA DE PLANEACIÓN	04/10/2022
APROBACIÓN LÍDER DE PROCESO	FABIAN ANDRES CORREA ALVAREZ	JEFE OFICINA ASESORA DE PLANEACIÓN	04/10/2022