



MANUAL DE MANEJO DE LA MAQUINA DE CAFE

Departamento / Área: Admisión	Vigente a partir de: Febrero 2022	Clave: CEMA-MN-AD-MC-04
	Versión: 5.0	Página 1 de 11

1. Objetivo

Asegurar la correcta Atención a Clientes Internos y Externos de venta de café.

2. Alcance

Este documento identifica los distintos procesos de venta de café, así como el Manual de Manejo de la Máquina de café

3. Receptor del servicio

El servicio de cafetería se le otorga al público general visitantes de la organización.

4. Responsable

Admisión, caja CEMA y compras UFD.

5. Áreas Involucradas

Administración, Admisión, caja CEMA, compras UFD, calidad, caja Universitaria.

AREA	RESPONSABLE	FIRMA
Admisión	Admisión TM	
Admisión	Admisión TM 2	
Admisión	Admisión TV	
Admisión	Admisión TV 2	
Admisión	Guardia nocturna (A)	
Admisión	Guardia nocturna (B)	
Admisión	Guardia especial	

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
CLAUDIA HERNANDEZ CAJA	LIC.SANTA VALENCIA GARCIA GERENTE ADMINISTRATIVO	LIC. ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA

Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.

MANUAL DE MANEJO DE LA MAQUINA DE CAFE

Departamento / Área: Admisión	Vigente a partir de: Febrero 2022	Clave: CEMA-MN-AD-MC-04
	Versión: 5.0	Página 2 de 11

6. Contenido

Procedimiento de venta de café

Insumos para venta semanal de café

1. Cada inicio de semana se debe tener un stock de los productos que a continuación se mencionan.

- 50 vasos grandes
- 50 vasos chicos
- Sobres de azúcar
- Removedores de café
- Servilletas
- Tapas chicas de café
- Tapas grandes de café



cafe@tarlacafe.com

cafe@tarlacafe.com



cafe@tarlacafe.com

cafe@tarlacafe.com

cafe@tarlacafe.com

cafe@tarlacafe.com

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
CLAUDIA HERNANDEZ CAJA	LIC.SANTA VALENCIA GARCIA GERENTE ADMINISTRATIVO	LIC. ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA



SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD CEMA CENTRO DE EXCELENCIA MÉDICA EN ALTURA

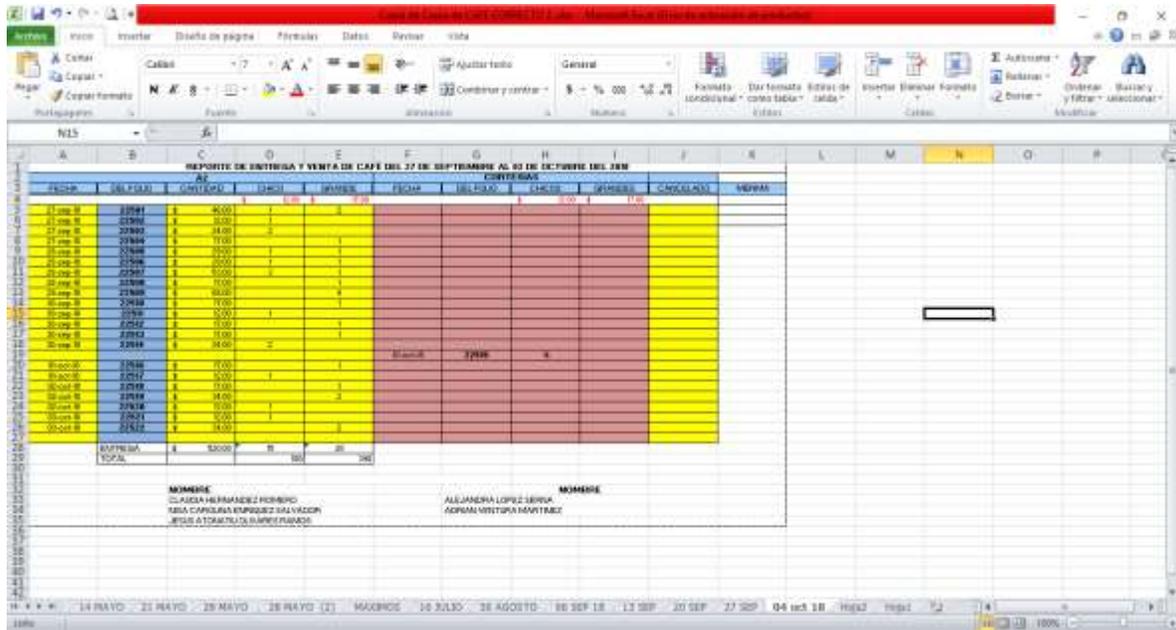


MANUAL DE MANEJO DE LA MAQUINA DE CAFE

Departamento / Área: Admisión	Vigente a partir de: Febrero 2022	Clave: CEMA-MN-AD-MC-04
	Versión: 5.0	Página 4 de 11

➤ Formato 2

Concentrado de folios. Este formato lo firmamos todas las participantes de admisión y caja, también se menciona que dentro de este formato se integran las cortesías y merma si llega a ver durante la semana.



Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
CLAUDIA HERNANDEZ CAJA	LIC.SANTA VALENCIA GARCIA GERENTE ADMINISTRATIVO	LIC. ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			



**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD CEMA
CENTRO DE EXCELENCIA MÉDICA EN ALTURA**



MANUAL DE MANEJO DE LA MAQUINA DE CAFE

Departamento / Área: Admisión	Vigente a partir de: Febrero 2022	Clave: CEMA-MN-AD-MC-04
	Versión: 5.0	Página 5 de 11

➤ Formato 3

Requisición

Éste se utiliza para solicitar el producto durante los días jueves en un horario de 12:00 a 14:00 hrs. Este formato se ingresa a FINANZAS UFD para ser surtido en horario establecido por la responsable de compras UFD.

PRESUPUESTO										ÁREA SOLICITANTE									
CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL		
1	CAJA						DE AZUCAR												
5	FOLIOS						PARA CAFE TERMINACION (2888)												
3	PAQUETES						DE VASOS GRANDES 25 PIEZAS CADA UNO												
1	PAQUETES						DE VASOS CHICOS 58 PIEZAS CADA UNO												
1	BOLSA						DE MOKACHINO												
3	BOLSA						DE CAPUCHINO VANILLA												
2	BOLSAS						DE CHOCOLATE ABUELITA												
3	BOLSAS						DE CAPUCHINO ORIGINAL												

FECHA DE SOLICITUD: 21 de agosto de 2017 ÁREA DE COSTO PARA: 423 FOLIO: _____

REQUISICIONANTE: _____ MARCA: NESTLE SA DE CV

SECCION: _____ NOMBRE TRABAJADOR: _____

FECHA DE ELABORACION: 21 de agosto de 2017

ELABORADO POR: _____ AUTORIZADO POR: _____ REVISADO POR: _____ LIBERADO POR: _____

OTROS DATOS: _____

FECHA DE ELABORACION: 21 de agosto de 2017

FECHA DE VIGENCIA: 02 DE AGOSTO AL 03 DE AGOSTO DEL 2017

Elaboró CLAUDIA HERNANDEZ CAJA	Autorizó LIC. SANTA VALENCIA GARCIA GERENTE ADMINISTRATIVO	Revisó LIC. ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	Libero DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
--	--	---	--

MANUAL DE MANEJO DE LA MAQUINA DE CAFE

Departamento / Área: Admisión	Vigente a partir de: Febrero 2022	Clave: CEMA-MN-AD-MC-04
	Versión: 5.0	Página 6 de 11

Éste último se agrega para la entrega de efectivo en caja universitaria; se entrega el formato de corte semanal de efectivo. Para la expedición de la factura que se entrega al área de compras y abastecimiento.

ENTREGA DE EFECTIVO

16/08/2017

DENOMINACION	ENTREGADOS	IMPORTE TOTAL	FIRMA DE RECIBIDO
\$ 1,000.00		\$ -	
\$ 500.00	1	\$ 500.00	
\$ 200.00	1	\$ 200.00	
\$ 100.00		\$ -	
\$ 50.00		\$ -	
\$ 20.00	2	\$ 40.00	
\$ 10.00	5	\$ 50.00	
\$ 5.00		\$ -	
\$ 2.00		\$ -	
\$ 1.00		\$ -	
\$ 0.50		\$ -	
	TOTAL ENTREGADO	\$ 790.00	

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
CLAUDIA HERNANDEZ CAJA	LIC.SANTA VALENCIA GARCIA GERENTE ADMINISTRATIVO	LIC. ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA

MANUAL DE MANEJO DE LA MAQUINA DE CAFE

Departamento / Área: Admisión	Vigente a partir de: Febrero 2022	Clave: CEMA-MN-AD-MC-04
	Versión: 5.0	Página 7 de 11

Limpieza

La limpieza de la máquina de café se elabora mediante un proceso manual.

1. Se revisa la máquina que no esté en ningún proceso de servicio de café.



2. Se abre la máquina para el limpiado superficial de recipientes del polvo de café.



3. Se realiza con una brocha para no dañar con ningún movimiento las mangueras, recipientes y seguros del polvo del café, cabe mencionar que se requiere de un pañuelo húmedo para quitar alguna añadidura de polvo que no pueda retirar la brocha.



Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
CLAUDIA HERNANDEZ CAJA	LIC.SANTA VALENCIA GARCIA GERENTE ADMINISTRATIVO	LIC. ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA

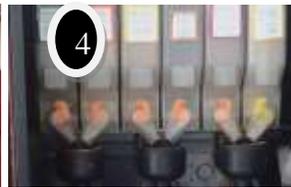
MANUAL DE MANEJO DE LA MAQUINA DE CAFE

Departamento / Área: Admisión	Vigente a partir de: Febrero 2022	Clave: CEMA-MN-AD-MC-04
	Versión: 5.0	Página 8 de 11

4. Se revisa en la parte posterior de abajo la caja del garrafón de igual manera este bien colocado y añadida la manguera para el uso del agua.



5. El lavado de mangueras se realiza abriendo la maquina; enseguida se presiona el botón de reseteo se va seleccionando numero por numero para el lavado de cada manguera el cual solo tiene del 1 al 3 para el lavado, se requiere que para el lavado se pongan los seguros de los recipientes para el proceso de limpieza de cada manguera colocando un vaso para que el agua caiga.



Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
CLAUDIA HERNANDEZ CAJA	LIC.SANTA VALENCIA GARCIA GERENTE ADMINISTRATIVO	LIC. ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA

MANUAL DE MANEJO DE LA MAQUINA DE CAFE

Departamento / Área: Admisión	Vigente a partir de: Febrero 2022	Clave: CEMA-MN-AD-MC-04
	Versión: 5.0	Página 9 de 11

Llenado de café; lo realiza la guardia nocturna A y B

1. Se abre la máquina.



2. Se revisa que el producto este en su mínimo punto de vacío para rellenar con el polvo.



3. Se retira recipiente por recipiente para el relleno del polvo cada caja de plástico de recipiente de polvo tiene un tope y una medida de llenado se tendrá que dejar hasta esa medida indicada.



Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
CLAUDIA HERNANDEZ CAJA	LIC.SANTA VALENCIA GARCIA GERENTE ADMINISTRATIVO	LIC. ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA

MANUAL DE MANEJO DE LA MAQUINA DE CAFE

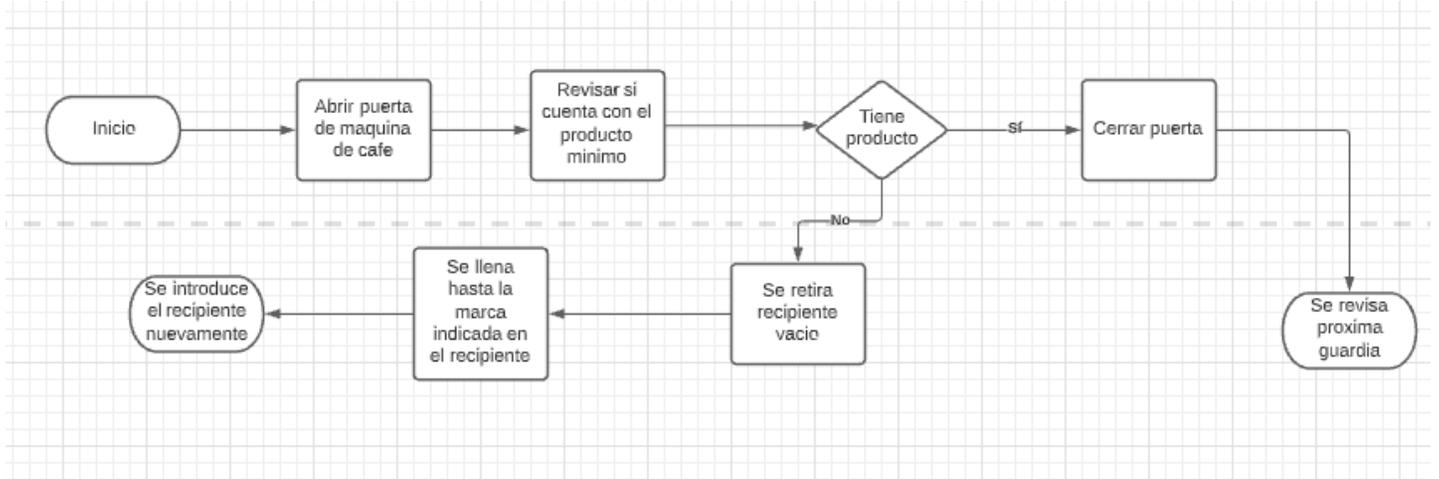
Departamento / Área: Admisión	Vigente a partir de: Febrero 2022	Clave: CEMA-MN-AD-MC-04
	Versión: 5.0	Página 10 de 11

4. Cuando cada recipiente este lleno con el polvo correspondiente de su sabor se regresa nuevamente tapado, acomodado y con los seguros abiertos para el proceso de servicio.



7. Diagrama de Flujo / Soporte Referencial (imágenes, fotos, referencias)

Esquematización de los pasos (proceso, gestión, operación), / fotos, imágenes, etc.



Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
CLAUDIA HERNANDEZ CAJA	LIC.SANTA VALENCIA GARCIA GERENTE ADMINISTRATIVO	LIC. ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA



MANUAL DE MANEJO DE LA MAQUINA DE CAFE

Departamento / Área: Admisión	Vigente a partir de: Febrero 2022	Clave: CEMA-MN-AD-MC-04
	Versión: 5.0	Página 11 de 11

7. Resultado deseado / Entregables

Tener la máquina de café al servicio de los clientes al 100% y stock suficiente en todo momento

8. Indicador (es)

Este manual no cuenta con indicador.

No.	TIPO	NOMBRE	ALGORITMO	OBJETIVO	FRECUENCIA DE REVISIÓN
1	PROCESO / RESULTADO		-----		

Elaboró	Autorizó	Revisó	Libero
CLAUDIA HERNANDEZ CAJA	LIC.SANTA VALENCIA GARCIA GERENTE ADMINISTRATIVO	LIC. ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE CALIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS DIRECTORA GENERAL DE CEMA
Este documento es propiedad de Clínica de Medicina Deportiva S.A. de C.V.			