

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 1 de 42 |

MANUAL ORGANIZACIONAL DE COCINA CEMA

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 2 de 42 |

INDICE DE CONTENIDOS

| | |
|--|-------|
| Objetivos | Pag.3 |
| Alcance | Pag.3 |
| Receptor de servicio | Pag.3 |
| Misión | Pag.3 |
| Visión | Pag.3 |
| Valores | Pag.3 |
| Organigrama general | Pag.4 |
| Organigrama de cocina | Pag.5 |
| Turno responsable | Pag.6 |
| Perfiles y descripciones de puestos por turnos | pag.7 |

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 3 de 42 |

1. Objetivo

Proporcionar a todos los integrantes de la brigada de cocina de la organización, visitantes y/o autoridades correspondientes el presente manual, que sirva de soporte referencial en cuanto a los turnos y al personal que corresponde a cada uno, para efectos de control interno, externo y supervisiones con las cuales se tengan que cumplir cabalmente.

2. Alcance

El presente manual debe aplicarse dentro de todas las actividades que se desarrollen en la cocina de la organización y/o servicios de alimentación y está al alcance de todo personal de cocina, nutrición y/o administrativo ligado a la organización, personal de evaluación y/o auditores de certificación(es).

3. Receptor del servicio

La atención que se brinda con el presente manual corresponde a los servicios de alimentación para pacientes y personal.

4. Misión

Cumplir con las necesidades alimentarias de los pacientes y personal médico por medio de la óptima preparación de la dieta, ofreciendo alimentos inocuos de alta calidad con agradable sabor, presentación, temperatura que den como resultado la ingesta de los alimentos.

5. Visión

Ser un departamento que otorgue servicio de calidad a los pacientes y personal médico, logrando el 100% de la ingesta de alimentos, haciendo que la estancia en la clínica sea favorable.

6. Valores

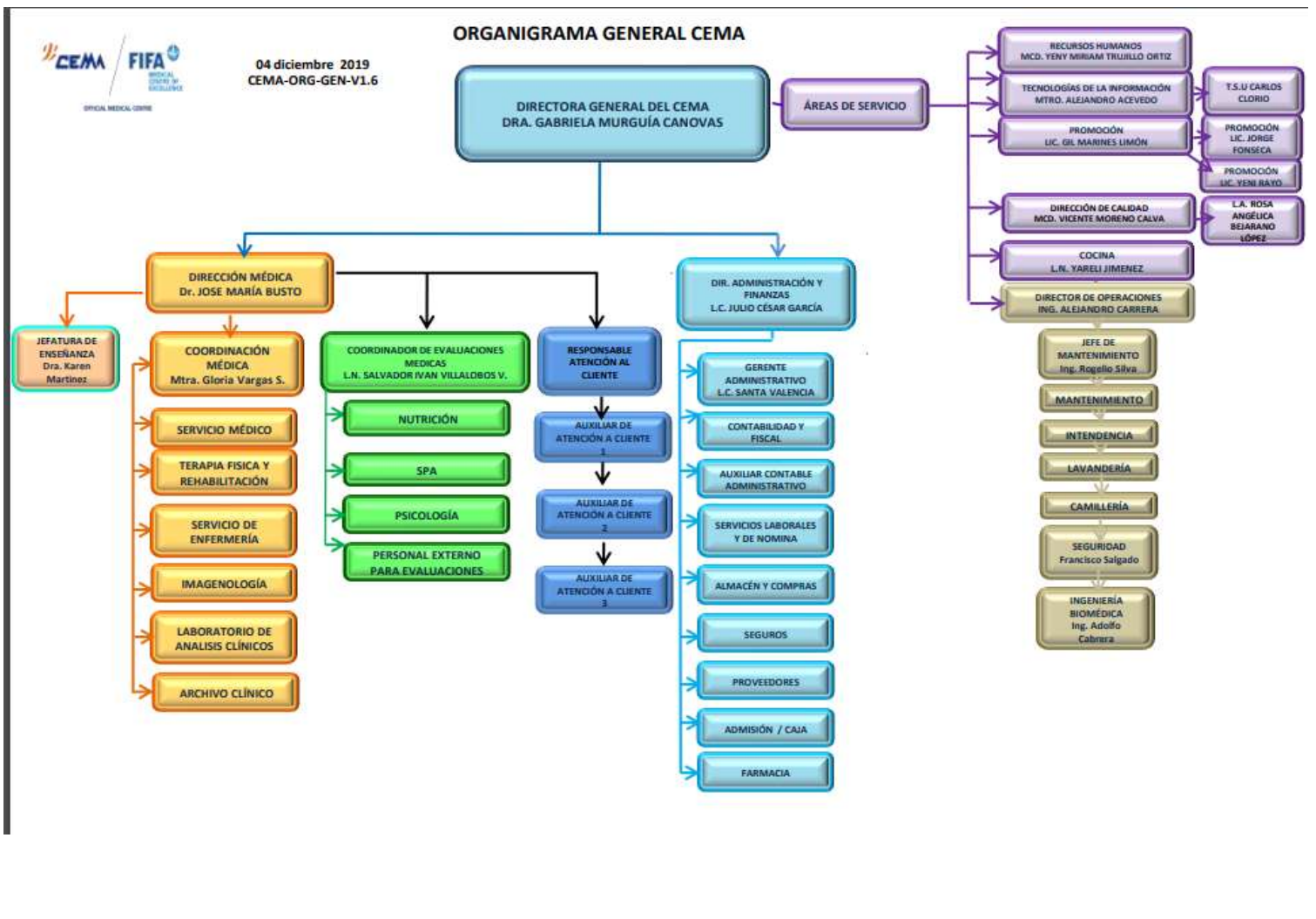
- ✓ Ética
- ✓ Calidad
- ✓ Honradez
- ✓ Responsabilidad
- ✓ Compromiso
- ✓ Respeto

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 4 de 42 |

7. Organigrama General de la organización

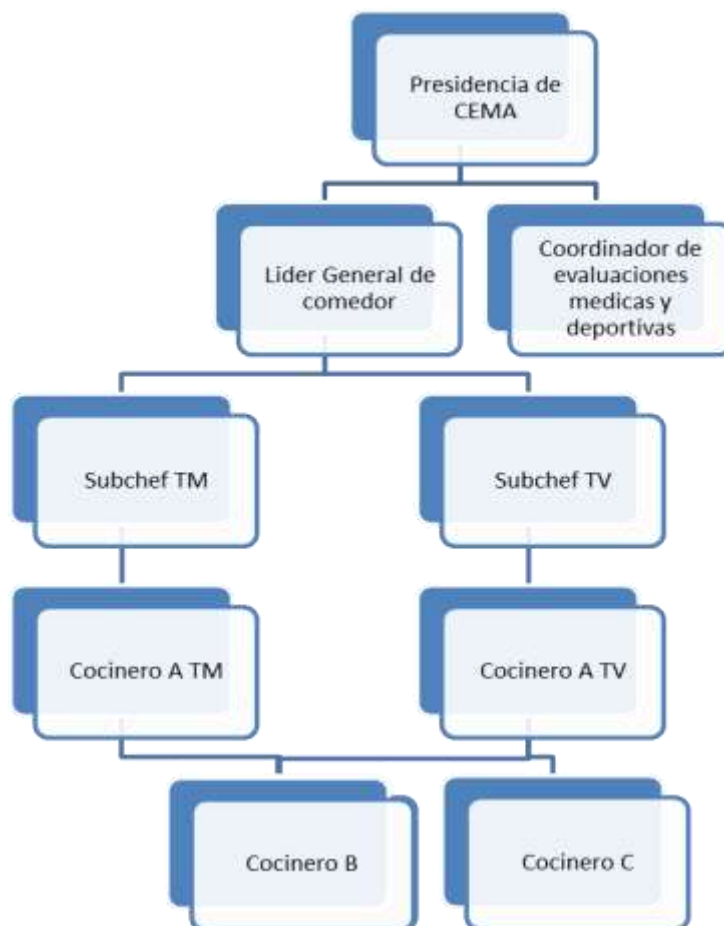


| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUÍA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 5 de 42 |

1. Organigrama del área de cocina

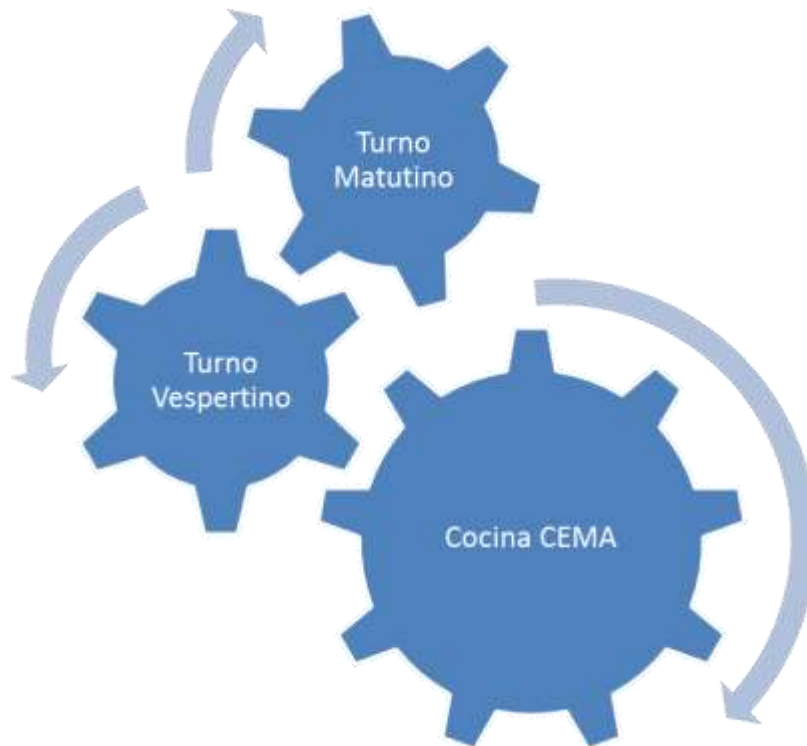


| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 6 de 42 |

2. Turnos responsables de Cocina



| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 7 de 42 |

3. Perfil de Puestos

PERFIL DEL PUESTO

| | |
|--|--|
| Puesto | LIDER GENERAL DE COMEDOR |
| Departamento / Área | COMEDOR |
| Reporta a: | DIRECTORA GENERAL DE CEMA |
| Número total de personas que dependen directamente del puesto: | 6 |
| Dirección Responsable | PRESIDENCIA |
| Ubicación | LIBRAMIENTO CTO. DE LA CONCEPCION KM2 S/N |
| Unidad de Negocio | CENTRO UNIVERSITARIO DEL FUTBOL Y CIENCIAS DEL DEPORTE |

Última Actualización:
Septiembre 2019



REQUERIMIENTOS DEL PUESTO:

| | |
|--|---|
| SEXO: () Femenino () Masculino (X) Indistinto | EDAD: 25 A 45 AÑOS |
| ESTADO CIVIL: () Soltero () Casado (X) Indistinto | IDIOMAS: () Inglés 50 % mínimo () Francés ___% mínimo () Alemán ___% mínimo (X) Español 100% () Otro: _____ % mínimo () No Aplica |
| NIVEL DE ESTUDIOS: () Primaria () Secundaria () Bachillerato () Normal () Carrera técnica o comercial (X) Licenciatura () Técnico superior () Especialidad () Maestría () Doctorado () No Aplica | GRADO DE AVANCE: () Carrera trunca () Pasante (X) Titulado |
| ÁREAS DE CONOCIMIENTO: (anexo 1) | EXPERIENCIA LABORAL (anexo 2) Área general: 2 años |

| | | |
|---|--|--|
| Elaboró L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | Revisó MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | Autorizó DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 8 de 42 |

| | |
|---|---|
| <p>Área general: Supervisar las preparaciones culinarias conforme a las recetas indicadas, empleando las técnicas, tipo, calidad y cantidad de ingredientes requeridos, así como los equipos y utensilios, con base en los estándares de calidad normas y procedimientos. Carrera: LIC. EN NUTRICIÓN Carrera(s) detallada(s):</p> | <p>Área específica: Actividades gerenciales 1 año Otro:</p> |
| <p>DISPONIBILIDAD PARA VIAJAR Sí () No (X)</p> | <p>HORARIO DE TRABAJO Diurno () Vespertino () Nocturno () Mixto (X)</p> |

CAPACIDADES PARA EL PUESTO

| Clasificación | Capacidad | Frecuencia en que se manifiesta la capacidad | | | |
|---------------|--------------------------|--|----------------|----------|-------|
| | | Siempre | Ocasionalmente | Rara vez | Nunca |
| Gerenciales | Visión estratégica | X | | | |
| | Liderazgo | X | | | |
| | Trabajo en equipo | X | | | |
| | Negociación | X | | | |
| Técnicas | Control de Grupo | X | | | |
| | Liderazgo de Grupo | X | | | |
| | Facilidad de Palabra | X | | | |
| | Negociador | X | | | |
| | Manejo de Controles | X | | | |
| Operativas | Control de Tiempos | X | | | |
| | Cultura de la Prevención | X | | | |
| | Capacidad de Escuchar | X | | | |
| | Organizado | X | | | |
| | Presentable | X | | | |

| | |
|--------------------------|-------------------------------|
| LIDER GENERAL DE COMEDOR | DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS |
|--------------------------|-------------------------------|

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 9 de 42 |

DESCRIPCIÓN DE PUESTO

| | |
|--|--|
| Puesto | LIDER DE COMEDOR |
| Departamento / Área | COCINA |
| Reporta a: | DIRECTORA GENERAL DE CEMA |
| Número total de personas que dependen directamente del puesto: | 6 |
| Ubicación | Libramiento circuito la Concepción Km 2 S/N col. La Concepción Sn. Agustín Tlaxiaca, Hgo. |
| Unidad de Negocio | CENTRO UNIVERSITARIO DEL FUTBOL Y CIENCIAS DEL DEPORTE |

Última Actualización:
Sentiembre 2019



PROPÓSITO GENERAL DEL PUESTO:

Implementar estrategias de trabajo acordes a la metodología institucional con el fin de asegurar la calidad en el servicio de alimentación según el perfil de cliente para ofrecerlos en tiempo y forma.

RESPONSABILIDADES / FUNCIONES:

| Descripción de actividades líder de comedor | |
|--|--|
| Atención De Pacientes (COP) | <ul style="list-style-type: none"> •Identificar a los pacientes con los dos identificadores establecidos por la organización al momento de la dotación de alimentos. (todos) •Recepcionar, almacenar, preparar y distribuir los alimentos con apego a lo indicado en la NOM-251-SSA1-2009 |
| Prevención Y Control De Infecciones (PCI) | <ul style="list-style-type: none"> •Asistir al 100% de las capacitaciones y sesiones impartidas por parte de la organización, en cumplimiento con el SQE.10 •Realizar las actividades dentro de cocina cumpliendo los procedimientos descritos en el manual de operaciones de cocina CEMA (CEMA-MN-CC-MO-01). •Actualizar mensualmente los inventarios de equipo y utensilios de cocina. •Actualizar semanalmente el inventario de materia prima de cocina. •Mantener las medidas de higiene en todo momento. |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 10 de 42 |

| | |
|--|--|
| METAS INTERNACIONALES DE LA SEGURIDAD DEL PACIENTE | Identificar a los pacientes con los dos identificadores establecidos por la organización al momento de la dotación de alimentos. |
| | Aplicar correctamente el proceso para la mejora de la comunicación efectiva: El PROCESO consiste en cuatro fases: •Escuchar: Receptor escucha completamente la indicación o el resultado. •Escribir: Receptor escribe la información en el formato “Registro de indicaciones verbales y/o telefónicas para la atención médica”. •Leer: Receptor lee al emisor la información como la escribió. •Confirmar :Emisor confirma que lo anotado y leído por el receptor es correcto |
| | Cumplir con lo estipulado en el Programa de higiene de manos, incluido en el Programa de Prevención y Control de Infecciones estipulado por la Unidad de Vigilancia Epidemiológica Hospitalaria |
| Planificación | *Vocal en COCASEP, presentando los indicadores correspondientes, en cumplimiento a QPS.2 |
| | Planificación interna en el área para cubrir los servicios, eventualidades, planificados por el comité. |
| | Elaboración de requisiciones y ordenes de servicio según necesidad |
| | Reporte de indicadores al comité y a presidencia |
| | Planificación para cubrir plantilla en caso de faltas de personal, cargas de horario tipo de personal, y reporte de incidencias con el personal. |
| Establecimiento de estándares de calidad en el servicio | Control de calidad de materias primas |
| | Implementación de normas oficiales de manejo higiénico de alimentos |
| | Control de producción acorde a sistema SIA |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 11 de 42 |

| | |
|-------------------|---|
| | Operacionalización, inventarios y verificación de funcionamiento de equipos mayores y menores; y estado de utensilios de cocina y servicio en comedores |
| | Identificación de necesidades de capacitaciones para personal de área en cumplimiento al SQE.10 |
| | Evaluación de características organolépticas de los alimentos que se ofrecen en comedor |
| | Realizar semestralmente evaluaciones de desempeño del personal, en cumplimiento a SQE 9.1 |
| | Recopilación de datos de producción y mermas |
| | Control de materias primas (devoluciones, mermas, cambios de recetas) |
| | Evaluación de manejo higiénico de alimentos |
| | Cumplimiento de Normas oficiales de manejo higiénico de alimentos |
| | Notificación de eventos adversos, eventos centinela y cuasifallas, en cumplimiento a QPS.4-AESP7 |
| Evaluación | Porcentaje en cumplimiento de matriz de responsabilidades |
| | Cumplimiento de indicadores de servicios |
| | Cumplimiento de menú institucional |
| Corrección | Acorde a las situaciones presentadas |

PROCESOS / PROCEDIMIENTOS QUE APLICAN AL PUESTO (Directos e Indirectos):

| Clave | Proceso / Procedimiento | Objetivo |
|-------------------------|--------------------------------------|---|
| CEMA-MN-CC-MO-01 | Manual de operaciones de cocina CEMA | Realizar los procedimientos establecidos en el área |
| | | |

Estos Procesos / Procedimientos No limitan el accionar del personal con las necesidades de la Institución.

PARTICIPACIÓN Y APOYO A OTROS PROCESOS:

| ÁREAS | CONTACTOS | PROPÓSITO |
|----------|-----------|---|
| Internas | | Mantener la comunicación para la correcta |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 12 de 42 |

| | | |
|----------|-------------|--|
| | Nutrición | <p>elaboración de los menús y acomodo de insumos</p> <p>Otorgar el servicio de alimentación a los pacientes por medio de una cocina alterna, ubicada en las instalaciones de CEMA, para paciente, cirujanos y empleados.</p> <p>Mantiene la correcta comunicación al reportar de inmediato cualquier anomalía en equipo o inmueble de cocina</p> |
| | Operaciones | |
| Externas | Proveedor | Tener la comunicación adecuada en la recepción de insumos para la elaboración de platillos para los diferentes servicios |

MANEJO DE RECURSOS:

- Equipo mayor y menor de cocina
- Termómetros para alimentos
- Agua
- Luz
- Productos químicos
- Tiempo
- Computadora
- Impresora

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 13 de 42 |

HORARIO TIPO DE TRABAJO DEL PUESTO:

| Lunes | |
|--------------|---|
| Hora | Actividad |
| 7hrs | Entrada a laborar |
| 7:10hrs | Verifica limpieza de cocina |
| 7:11hrs | Supervisa la toma de temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Supervisa la preparación del desayuno de paciente |
| 8hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 8:05hrs | Supervisa limpieza de cocina |
| 8:10hrs | Supervisa la elaboración de desayuno de médicos |
| 9hrs | Verifica charolas sucias de habitación |
| 10:30hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos a médicos |
| 10:31hrs | Desayuno |
| 11:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 12hrs | Supervisa el inicio de elaboración de comida de paciente |
| 13:30hrs | Solicita insumos a proveedor (En reunión de comité de comedor) |
| 14hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos de comida paciente |
| 14:05hrs | Supervisa ingreso de cocinero |
| 14:15hrs | Supervisa bitácoras del día |
| 16hrs | Salida de labores |

| Martes | |
|---------------|---|
| Hora | Actividad |
| 7hrs | Entrada a laborar |
| 7:10hrs | Verifica limpieza de cocina |
| 7:11hrs | Supervisa la toma de temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Supervisa la preparación del desayuno de paciente |
| 8hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 8:05hrs | Supervisa limpieza de cocina |
| 8:10hrs | Supervisa la elaboración de desayuno de médicos |
| 9hrs | Verifica charolas sucias de habitación |
| 10:30hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos a médicos |
| 10:31hrs | Desayuno |
| 11:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 12hrs | Supervisa el inicio de elaboración de comida de paciente |
| 13:30hrs | Solicita insumos a proveedor (En reunión de comité de comedor) |
| 14hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos de comida paciente |
| 14:05hrs | Supervisa ingreso de cocinero |
| 14:15hrs | Supervisa bitácoras del día |
| 16hrs | Salida de labores |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 14 de 42 |

| Miércoles | | Jueves | |
|-----------|---|----------|---|
| Hora | Actividad | Hora | Actividad |
| 7hrs | Entrada a laborar | 7hrs | Entrada a laborar |
| 7:10hrs | Verifica limpieza de cocina | 7:10hrs | Verifica limpieza de cocina |
| 7:11hrs | Supervisa la toma de temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Supervisa la preparación del desayuno de paciente | 7:11hrs | Supervisa la toma de temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Supervisa la preparación del desayuno de paciente |
| 8hrs | Entrega servicio en la habitación | 8hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 8:05hrs | Supervisa limpieza de cocina | 8:05hrs | Supervisa limpieza de cocina |
| 8:10hrs | Supervisa la elaboración de desayuno de médicos | 8:10hrs | Supervisa la elaboración de desayuno de médicos |
| 9hrs | Verifica charolas sucias de habitación | 9hrs | Verifica charolas sucias de habitación |
| 10:30hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos a médicos | 10:30hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos a médicos |
| 10:31hrs | Desayuno | 10:31hrs | Desayuno |
| 11:15hrs | Retira servicio de sala de médicos | 11:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 12hrs | Supervisa el inicio de elaboración de comida de paciente | 12hrs | Supervisa el inicio de elaboración de comida de paciente |
| 13:30hrs | Solicita insumos a proveedor (En reunión de comité de comedor) | 13:30hrs | Solicita insumos a proveedor (En reunión de comité de comedor) |
| 14hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos de comida paciente | 14hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos de comida paciente |
| 14:05hrs | Supervisa ingreso de cocinero | 14:05hrs | Supervisa ingreso de cocinero |
| 14:15hrs | Supervisa bitácoras del día | 14:15hrs | Supervisa bitácoras del día |
| 16hrs | Salida de labores | 16hrs | Salida de labores |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 15 de 42 |


| Viernes | | Sábado | |
|----------|---|----------|---|
| Hora | Actividad | Hora | Actividad |
| 7hrs | Entrada a laborar | 7hrs | Entrada a laborar |
| 7:10hrs | Verifica limpieza de cocina | 7:10hrs | Verifica limpieza de cocina |
| 7:11hrs | Supervisa la toma de temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Supervisa la preparación del desayuno de paciente | 7:11hrs | Supervisa la toma de temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Supervisa la preparación del desayuno de paciente |
| 8hrs | Entrega servicio en la habitación | 8hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 8:05hrs | Supervisa limpieza de cocina | 8:05hrs | Supervisa limpieza de cocina |
| 8:10hrs | Supervisa la elaboración de desayuno de médicos | 8:10hrs | Supervisa la elaboración de desayuno de médicos |
| 9hrs | Verifica charolas sucias de habitación | 9hrs | Verifica charolas sucias de habitación |
| 10:30hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos a médicos | 10:30hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos a médicos |
| 10:31hrs | Desayuno | 10:31hrs | Desayuno |
| 11:15hrs | Retira servicio de sala de médicos | 11:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 12hrs | Supervisa el inicio de elaboración de comida de paciente | 12hrs | Supervisa el inicio de elaboración de comida de paciente |
| 13:30hrs | Solicita insumos a proveedor (En reunión de comité de comedor) | 13:30hrs | Solicita insumos a proveedor (En reunión de comité de comedor) |
| 14hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos de comida paciente | 14hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos de comida paciente |
| 14:05hrs | Supervisa ingreso de cocinero | 14:05hrs | Supervisa ingreso de cocinero |
| 14:15hrs | Supervisa bitácoras del día | 14:15hrs | Supervisa bitácoras del día |
| 16hrs | Salida de labores | 16hrs | Salida de labores |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 16 de 42 |

PERFIL DEL PUESTO

| | | |
|--|--|--|
| Puesto | SUBCHEF TURNO MATUTINO | Última Actualización: Septiembre 2019 |
| Departamento / Área | COMEDOR | |
| Reporta a: | LIDER GENERAL DE COMEDOR |  <p>ALTO RENDIMIENTO TUZO</p> |
| Número total de personas que dependen directamente del puesto: | 4 | |
| Dirección Responsable | PRESIDENCIA | |
| Ubicación | LIBRAMIENTO CTO. DE LA CONCEPCION KM2 S/N | |
| Unidad de Negocio | CENTRO UNIVERSITARIO DEL FUTBOL Y CIENCIAS DEL DEPORTE | |

REQUERIMIENTOS DEL PUESTO:

| | |
|--|--|
| SEXO: <input type="checkbox"/> Femenino <input type="checkbox"/> Masculino <input checked="" type="checkbox"/> Indistinto | EDAD: 25 A 45 AÑOS |
| ESTADO CIVIL: <input type="checkbox"/> Soltero <input type="checkbox"/> Casado <input checked="" type="checkbox"/> Indistinto | IDIOMAS: <input type="checkbox"/> Inglés 50 % mínimo <input type="checkbox"/> Francés ___% mínimo <input type="checkbox"/> Alemán ___% mínimo <input checked="" type="checkbox"/> Español 100% <input type="checkbox"/> Otro: _____ % mínimo <input type="checkbox"/> No Aplica |
| NIVEL DE ESTUDIOS: <input type="checkbox"/> Primaria <input type="checkbox"/> Secundaria <input type="checkbox"/> Bachillerato <input type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Carrera técnica o comercial <input checked="" type="checkbox"/> Licenciatura <input type="checkbox"/> Técnico superior <input type="checkbox"/> Especialidad <input type="checkbox"/> Maestría <input type="checkbox"/> Doctorado <input type="checkbox"/> No Aplica | GRADO DE AVANCE: <input type="checkbox"/> Carrera trunca <input type="checkbox"/> Pasante <input checked="" type="checkbox"/> Titulado |
| ÁREAS DE CONOCIMIENTO: (anexo 1) Área general: Realizar las preparaciones culinarias | EXPERIENCIA LABORAL (anexo 2) Área general: 2 años |

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 17 de 42 |

| | |
|--|---|
| <p>conforme a las recetas indicadas, empleando las técnicas, tipo, calidad y cantidad de ingredientes requeridos, así como los equipos y utensilios, con base en los estándares de calidad y procedimientos. Carrera: LIC. EN GASTRONOMIA Carrera(s) detallada(s):</p> | <p>Área específica: Actividades gerenciales 1 año Otro:</p> |
| <p>DISPONIBILIDAD PARA VIAJAR Sí () No (X)</p> | <p>HORARIO DE TRABAJO Diurno () Vespertino () Nocturno () Mixto (X)</p> |

CAPACIDADES PARA EL PUESTO

| Clasificación | Capacidad | Frecuencia en que se manifiesta la capacidad | | | |
|--------------------|--------------------------|--|----------------|----------|-------|
| | | Siempre | Ocasionalmente | Rara vez | Nunca |
| Gerenciales | Visión estratégica | X | | | |
| | Liderazgo | X | | | |
| | Trabajo en equipo | X | | | |
| | Negociación | X | | | |
| Técnicas | Control de Grupo | X | | | |
| | Liderazgo de Grupo | X | | | |
| | Facilidad de Palabra | X | | | |
| | Negociador | X | | | |
| | Manejo de Controles | X | | | |
| Operativas | Control de Tiempos | X | | | |
| | Cultura de la Prevención | X | | | |
| | Capacidad de Escuchar | X | | | |
| | Organizado | X | | | |
| | Presentable | X | | | |

| | |
|--------------------------|-------------------------------|
| LIDER GENERAL DE COMEDOR | DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS |
|--------------------------|-------------------------------|

SRH-RG-33

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 18 de 42 |

DESCRIPCIÓN DE PUESTO

| | |
|--|---|
| Puesto | SUBCHEF TURNO MATUTINO |
| Departamento / Área | COCINA |
| Reporta a: | LIDER GENERAL DE COMEDOR |
| Número total de personas que dependen directamente del puesto: | 4 |
| Dirección Responsable | LIDER DE COMEDOR |
| Ubicación | Libramiento circuito la Concepción Km 2 S/N col. La Concepción Sn. Agustín Tlaxiaca, Hgo. |
| Unidad de Negocio | CENTRO UNIVERSITARIO DEL FÚTBOL Y CIENCIAS DEL DEPORTE |

Última Actualización:
septiembre 2019



PROPÓSITO GENERAL DEL PUESTO:

Aplicar las estrategias de trabajo elaboradas por el comité de comedor, dentro del área de cocina para ofrecer los servicios de alimentación con la calidad requeridos por la institución

RESPONSABILIDADES / FUNCIONES:

Descripción de actividades líder de comedor

| | |
|------------------------------------|---|
| Atención De Pacientes (COP) | <ul style="list-style-type: none"> • Identificar a los pacientes con los dos identificadores establecidos por la organización al momento de la dotación de alimentos. (todos) • Recepcionar, almacenar, preparar y distribuir los alimentos con apego a lo indicado en la NOM-251-SSA1-2009 *Vocal en COCASEP, presentando los indicadores correspondientes, en cumplimiento a QPS.2 • Realizar las actividades dentro de cocina cumpliendo los procedimientos descritos en el manual de operaciones de cocina CEMA (CEMA-MN-CC-MO-01) • Cumplir con el seguimiento microbiológico semestral (coproparasitoscopico) realizado en la organización. • Asistir al 100% de las capacitaciones y sesiones impartidas por |
|------------------------------------|---|

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 19 de 42 |

| | |
|--|--|
| <p>Prevención Y Control De Infecciones (PCI)</p> | <p>parte de la organización, en cumplimiento con el SQE.10</p> <ul style="list-style-type: none"> •Llevar acabo el registro correcto de las temperaturas de cocción, recepción y conservación de los alimentos. •En caso de pacientes aislados o inmunodeprimidos el proceso para la entrega de alimentos deberá apearse a lo descrito en el punto 5.6.8 del Cap. 5 del manual de operaciones de cocina CEMA (CEMA-MN-CC-MO-01) •Mantener siempre limpias y desinfectadas las superficies, utensilios y equipos de trabajo, así como medios de transporte de alimentos •Separar la basura en orgánica e inorgánica de acuerdo a la política de la organización. •Actualizar mensualmente los inventarios de equipo y utensilios de cocina. •Actualizar semanalmente el inventario de materia prima de cocina. •Ducharse diariamente en las instalaciones de la organización antes de comenzar labores. •Mantener las medidas de higiene en todo momento. |
| <p>Establecimiento de estándares de calidad en el servicio</p> | Entrega-Recepción de espacio físico de trabajo |
| | Elaboración de reportes de incidencias |
| | Elaboración de Check list de personal |
| | Supervisión y elaboración de recetas y estandarización en la preparación de las mismas |
| | Contestar el cuestionario de evaluación de cultura de seguridad del paciente periódicamente, en cumplimiento MC11.1- AESP8 |
| | Supervisión de calidad de las materias primas y platillos ofrecidos |
| | Conocimiento y manejo de herramientas institucionales de trabajo (SIA, Soft restaurant) |
| | Supervisión de cumplimiento de normas oficiales de manejo higiénico de alimentos |
| Producción de acuerdo al reporte SIA entregado por el líder de comedor | |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|--|--|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUÍA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 20 de 42 |

| | | |
|--|--|--|
| Medición del desempeño del área | Verificación de funcionamiento de equipos y estado de utensilios de cocina y de servicio | |
| | Elaboración de plato muestra y supervisión continua de servicios de alimentación | |
| | Evaluación de características organolépticas de los alimentos que se ofrecerán en comedor | |
| | Notificación de eventos adversos, eventos centinela y cuasifallas, en cumplimiento a QPS.4-AESP7 | |
| | Recopilación de datos de producción, mermas y devoluciones | |
| | Control de materias primas almacenadas en cocina | |
| | Control de servicios sobrantes | |
| | Cumplimiento de Normas oficiales de manejo higiénico de alimentos | |
| | Evaluación | Evaluación de desempeño de empleados en producción |
| | Corrección | Cumplimiento de menú institucional |
| METAS INTERNACIONALES DE LA SEGURIDAD DEL PACIENTE | Acorde a las situaciones presentadas | |
| | Identificar a los pacientes con los dos identificadores establecidos por la organización al momento de la dotación de alimentos. | |
| | Aplicar correctamente el proceso para la mejora de la comunicación efectiva: El PROCESO consiste en cuatro fases: •Escuchar: Receptor escucha completamente la indicación o el resultado. •Escribir: Receptor escribe la información en el formato “Registro de indicaciones verbales y/o telefónicas para la atención médica”. •Leer: Receptor lee al emisor la información como la escribió. •Confirmar :Emisor confirma que lo anotado y leído por el receptor es correcto | |
| | Cumplir con lo estipulado en el Programa de higiene de manos, | |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 21 de 42 |

incluido en el Programa de Prevención y Control de Infecciones estipulado por la Unidad de Vigilancia Epidemiológica Hospitalaria

PROCESOS / PROCEDIMIENTOS QUE APLICAN AL PUESTO (Directos e Indirectos):

| Clave | Proceso / Procedimiento | Objetivo |
|-------------------------|--------------------------------------|---|
| CEMA-MN-CC-MO-01 | Manual de operaciones de cocina CEMA | Realizar los procedimientos establecidos en el área |
| | | |

Estos Procesos / Procedimientos No limitan el accionar del personal con las necesidades de la Institución.

PARTICIPACIÓN Y APOYO A OTROS PROCESOS:

| ÁREAS | CONTACTOS | PROPÓSITO |
|----------|-------------|---|
| Internas | Nutrición | Mantener la comunicación para la correcta elaboración de los menús y acomodo de insumos Otorgar el servicio de alimentación a los pacientes por medio de una cocina alterna, ubicada en las instalaciones de CEMA, para paciente, cirujanos y empleados. |
| | Operaciones | Mantiene la correcta comunicación al reportar de inmediato cualquier anomalía en equipo o inmueble de cocina |
| Externas | Proveedor | Tener la comunicación adecuada en la recepción de insumos para la elaboración de platillos para los diferentes servicios |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 22 de 42 |

MANEJO DE RECURSOS:

- Equipo mayor y menor de cocina
- Termómetros para alimentos
- Agua
- Luz
- Productos químicos
- Tiempo
- Calculadora

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 23 de 42 |

HORARIO TIPO DE TRABAJO DEL PUESTO:

| Lunes | |
|--------------|---|
| Hora | Actividad |
| 7hrs | Entrada a laborar |
| 7:10hrs | Verifica limpieza de cocina |
| 7:11hrs | Supervisa la toma de temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Supervisa la preparación del desayuno de paciente |
| 8hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 8:05hrs | Supervisa limpieza de cocina |
| 8:10hrs | Supervisa la elaboración de desayuno de médicos |
| 9hrs | Verifica charolas sucias de habitación |
| 10:30hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos a médicos |
| 10:31hrs | Desayuno |
| 11:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 12hrs | Supervisa el inicio de elaboración de comida de paciente |
| 13:30hrs | Solicita insumos a proveedor (En reunión de comité de comedor) |
| 14hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos de comida paciente |
| 14:05hrs | Supervisa ingreso de cocinero C |
| 14:15hrs | Supervisa bitácoras del día |
| 16hrs | Salida de labores |

| Martes | |
|---------------|---|
| Hora | Actividad |
| 7hrs | Entrada a laborar |
| 7:10hrs | Verifica limpieza de cocina |
| 7:11hrs | Supervisa la toma de temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Supervisa la preparación del desayuno de paciente |
| 8hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 8:05hrs | Supervisa limpieza de cocina |
| 8:10hrs | Supervisa la elaboración de desayuno de médicos |
| 9hrs | Verifica charolas sucias de habitación |
| 10:30hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos a médicos |
| 10:31hrs | Desayuno |
| 11:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 12hrs | Supervisa el inicio de elaboración de comida de paciente |
| 13:30hrs | Solicita insumos a proveedor (En reunión de comité de comedor) |
| 14hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos de comida paciente |
| 14:05hrs | Supervisa ingreso de cocinero C |
| 14:15hrs | Supervisa bitácoras del día |
| 16hrs | Salida de labores |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 24 de 42 |

| Miércoles | |
|------------------|---|
| Hora | Actividad |
| 7hrs | Entrada a laborar |
| 7:10hrs | Verifica limpieza de cocina |
| 7:11hrs | Supervisa la toma de temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Supervisa la preparación del desayuno de paciente |
| 8hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 8:05hrs | Supervisa limpieza de cocina |
| 8:10hrs | Supervisa la elaboración de desayuno de médicos |
| 9hrs | Verifica charolas sucias de habitación |
| 10:30hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos a médicos |
| 10:31hrs | Desayuno |
| 11:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 12hrs | Supervisa el inicio de elaboración de comida de paciente |
| 13:30hrs | Solicita insumos a proveedor (En reunión de comité de comedor) |
| 14hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos de comida paciente |
| 14:05hrs | Supervisa ingreso de cocinero C |
| 14:15hrs | Supervisa bitácoras del día |
| 16hrs | Salida de labores |
| 16hrs | Salida de labores |

| Jueves | |
|---------------|---|
| Hora | Actividad |
| 7hrs | Entrada a laborar |
| 7:10hrs | Verifica limpieza de cocina |
| 7:11hrs | Supervisa la toma de temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Supervisa la preparación del desayuno de paciente |
| 8hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 8:05hrs | Supervisa limpieza de cocina |
| 8:10hrs | Supervisa la elaboración de desayuno de médicos |
| 9hrs | Verifica charolas sucias de habitación |
| 10:30hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos a médicos |
| 10:31hrs | Desayuno |
| 11:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 12hrs | Supervisa el inicio de elaboración de comida de paciente |
| 13:30hrs | Solicita insumos a proveedor (En reunión de comité de comedor) |
| 14hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos de comida paciente |
| 14:05hrs | Supervisa ingreso de cocinero C |
| 14:15hrs | Supervisa bitácoras del día |
| 16hrs | Salida de labores |
| 16hrs | Salida de labores |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 25 de 42 |

| Viernes | |
|----------------|---|
| Hora | Actividad |
| 7hrs | Entrada a laborar |
| 7:10hrs | Verifica limpieza de cocina |
| 7:11hrs | Supervisa la toma de temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Supervisa la preparación del desayuno de paciente |
| 8hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 8:05hrs | Supervisa limpieza de cocina |
| 8:10hrs | Supervisa la elaboración de desayuno de médicos |
| 9hrs | Verifica charolas sucias de habitación |
| 10:30hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos a médicos |
| 10:31hrs | Desayuno |
| 11:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 12hrs | Supervisa el inicio de elaboración de comida de paciente |
| 13:30hrs | Solicita insumos a proveedor (En reunión de comité de comedor) |
| 14hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos de comida paciente |
| 14:05hrs | Supervisa ingreso de cocinero C |
| 14:15hrs | Supervisa bitácoras del día |
| 16hrs | Salida de labores |
| 16hrs | Salida de labores |


| Sábado | |
|---------------|---|
| Hora | Actividad |
| 7hrs | Entrada a laborar |
| 7:10hrs | Verifica limpieza de cocina |
| 7:11hrs | Supervisa la toma de temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Supervisa la preparación del desayuno de paciente |
| 8hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 8:05hrs | Supervisa limpieza de cocina |
| 8:10hrs | Supervisa la elaboración de desayuno de médicos |
| 9hrs | Verifica charolas sucias de habitación |
| 10:30hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos a médicos |
| 10:31hrs | Desayuno |
| 11:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 12hrs | Supervisa el inicio de elaboración de comida de paciente |
| 13:30hrs | Solicita insumos a proveedor (En reunión de comité de comedor) |
| 14hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos de comida paciente |
| 14:05hrs | Supervisa ingreso de cocinero C |
| 14:15hrs | Supervisa bitácoras del día |
| 16hrs | Salida de labores |
| 16hrs | Salida de labores |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 26 de 42 |

PERFIL DEL PUESTO

| | | |
|--|---|--|
| Puesto | SUBCHEF TURNO VESPERTINO | Última Actualización: Septiembre 2019 |
| Departamento / Área | COMEDOR | |
| Reporta a: | LIDER GENERAL DE COMEDOR | |
| Número total de personas que dependen directamente del puesto: | 4 |  <p>ALTO RENDIMIENTO TUZO</p> |
| Dirección Responsable | PRESIDENCIA | |
| Ubicación | LIBRAMIENTO CTO. DE LA CONCEPCION KM2 S/N | |
| Unidad de Negocio | CENTRO UNIVERSITARIO DEL FUTBOL Y CIENCIAS DEL DEPORTE | |

REQUERIMIENTOS DEL PUESTO:

| | |
|--|---|
| SEXO: <input type="checkbox"/> Femenino <input type="checkbox"/> Masculino <input checked="" type="checkbox"/> Indistinto | EDAD: 25 A 45 AÑOS |
| ESTADO CIVIL: <input type="checkbox"/> Soltero <input type="checkbox"/> Casado <input checked="" type="checkbox"/> Indistinto | IDIOMAS: <input type="checkbox"/> Inglés 50 % mínimo <input type="checkbox"/> Francés ___% mínimo <input type="checkbox"/> Alemán ___% mínimo <input checked="" type="checkbox"/> Español 100% <input type="checkbox"/> Otro: _____% mínimo <input type="checkbox"/> No Aplica |
| NIVEL DE ESTUDIOS: <input type="checkbox"/> Primaria <input type="checkbox"/> Secundaria <input type="checkbox"/> Bachillerato <input type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Carrera técnica o comercial <input checked="" type="checkbox"/> Licenciatura | GRADO DE AVANCE: <input type="checkbox"/> Técnico superior <input type="checkbox"/> Especialidad <input type="checkbox"/> Maestría <input type="checkbox"/> Doctorado <input type="checkbox"/> No Aplica <input type="checkbox"/> Carrera trunca <input type="checkbox"/> Pasante <input checked="" type="checkbox"/> Titulado |

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 27 de 42 |

| | |
|--|---|
| ÁREAS DE CONOCIMIENTO: (anexo 1) Área general: Realizar las preparaciones culinarias conforme a las recetas indicadas, empleando las técnicas, tipo, calidad y cantidad de ingredientes requeridos, así como los equipos y utensilios, con base en los estándares de calidad y procedimientos. Carrera: LIC. EN GASTRONOMIA Carrera(s) detallada(s): | EXPERIENCIA LABORAL (anexo 2) Área general: 2 años Área específica: Actividades gerenciales 1 año Otro: |
| DISPONIBILIDAD PARA VIAJAR Sí () No (X) | HORARIO DE TRABAJO Diurno () Vespertino () Nocturno () Mixto (X) |

CAPACIDADES PARA EL PUESTO

| Clasificación | Capacidad | Frecuencia en que se manifiesta la capacidad | | | |
|---------------|--------------------------|--|----------------|----------|-------|
| | | Siempre | Ocasionalmente | Rara vez | Nunca |
| Gerenciales | Visión estratégica | X | | | |
| | Liderazgo | X | | | |
| | Trabajo en equipo | X | | | |
| | Negociación | X | | | |
| Técnicas | Control de Grupo | X | | | |
| | Liderazgo de Grupo | X | | | |
| | Facilidad de Palabra | X | | | |
| | Negociador | X | | | |
| | Manejo de Controles | X | | | |
| Operativas | Control de Tiempos | X | | | |
| | Cultura de la Prevención | X | | | |
| | Capacidad de Escuchar | X | | | |
| | Organizado | X | | | |
| | Presentable | X | | | |

| | |
|--------------------------|-------------------------------|
| LIDER GENERAL DE COMEDOR | DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS |
|--------------------------|-------------------------------|

SRH-RG-33

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 28 de 42 |

DESCRIPCIÓN DE PUESTO

| | |
|--|---|
| Puesto | SUBCHEF TURNO VESPERTINO |
| Departamento / Área | COCINA |
| Reporta a: | LIDER GENERAL DE COMEDOR |
| Número total de personas que dependen directamente del puesto: | 4 |
| Dirección Responsable | PRESIDENCIA |
| Ubicación | LIBRAMIENTO CIRCUITO LA CONCEPCIÓN KM 2 S/N COL. LA CONCEPCIÓN SN. AGUSTÍN TLAXIACA, HGO. |
| Unidad de Negocio | CENTRO UNIVERSITARIO DEL FUTBOL Y CIENCIAS DEL DEPORTE |

Última Actualización:
septiembre 2019



PROPÓSITO GENERAL DEL PUESTO:

Aplicar las estrategias de trabajo elaboradas por el comité de comedor, dentro del área de cocina para ofrecer los servicios de alimentación con la calidad requeridos por la institución

RESPONSABILIDADES / FUNCIONES:

| Descripción de actividades líder de comedor | |
|--|---|
| Atención De Pacientes (COP) | <ul style="list-style-type: none"> •Identificar a los pacientes con los dos identificadores establecidos por la organización al momento de la dotación de alimentos. (todos) •Recepcionar, almacenar, preparar y distribuir los alimentos con apego a lo indicado en la NOM-251-SSA1-2009 • Asistir al 100% de las capacitaciones impartidas por parte de la organización, en cumplimiento con el SQE.10 |
| Prevención Y Control De Infecciones (PCI) | <ul style="list-style-type: none"> •Realizar las actividades dentro de cocina cumpliendo los procedimientos descritos en el manual de operaciones de cocina CEMA (CEMA-MN-CC-MO-01) •Cumplir con el seguimiento microbiológico semestral (coproparasitoscopico) realizado en la organización. |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 29 de 42 |

| | | |
|---|---|--|
| Establecimiento de estándares de calidad en el servicio | <ul style="list-style-type: none"> • Llevar acabo el registro correcto de las temperaturas de cocción, recepción y conservación de los alimentos. • En caso de pacientes aislados o inmunodeprimidos el proceso para la entrega de alimentos deberá apearse a lo descrito en el punto 5.6.8 del Cap. 5 del manual de operaciones de cocina CEMA (CEMA-MN-CC-MO-01) • Mantener siempre limpias y desinfectadas las superficies, utensilios y equipos de trabajo, así como medios de transporte de alimentos • Separar la basura en orgánica e inorgánica de acuerdo a la política de la organización. • Actualizar mensualmente los inventarios de equipo y utensilios de cocina. • Actualizar semanalmente el inventario de materia prima de cocina. • Ducharse diariamente en las instalaciones de la organización antes de comenzar labores. • Mantener las medidas de higiene en todo momento. | |
| | Entrega-Recepción de espacio físico de trabajo | |
| | Elaboración de reportes de incidencias | |
| | Elaboración de Check list de personal | |
| | Supervisión y elaboración de recetas y estandarización en la preparación de las mismas | |
| | *Vocal en COCASEP, presentando los indicadores correspondientes, en cumplimiento a QPS.2 | |
| | Supervisión de calidad de las materias primas y platillos ofrecidos | |
| | Conocimiento y manejo de herramientas institucionales de trabajo (SIA, Soft restaurant) | |
| | Supervisión de cumplimiento de normas oficiales de manejo higiénico de alimentos | |
| | Producción de acuerdo al reporte SIA entregado por el líder de comedor | |
| | Verificación de funcionamiento de equipos y estado de | |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 30 de 42 |

| | | |
|---|---|--|
| Medición del desempeño del área | utensilios de cocina y de servicio | |
| | Elaboración de plato muestra y supervisión continua de servicios de alimentación | |
| | Contestar el cuestionario de evaluación de cultura de seguridad del paciente periódicamente, en cumplimiento MCI1.1- AESP8 | |
| | Evaluación de características organolépticas de los alimentos que se ofrecerán en comedor | |
| | Notificación de eventos adversos, eventos centinela y cuasifallas, en cumplimiento a QPS.4-AESP7 | |
| | Recopilación de datos de producción, mermas y devoluciones | |
| | Control de materias primas almacenadas en cocina | |
| | Control de servicios sobrantes | |
| | Cumplimiento de Normas oficiales de manejo higiénico de alimentos | |
| | Evaluación | Evaluación de desempeño de empleados en producción |
| Corrección | Cumplimiento de menú institucional | |
| | Acorde a las situaciones presentadas | |
| | Identificar a los pacientes con los dos identificadores establecidos por la organización al momento de la dotación de alimentos. | |
| | Aplicar correctamente el proceso para la mejora de la comunicación efectiva: El PROCESO consiste en cuatro fases: •Escuchar: Receptor escucha completamente la indicación o el resultado. •Escribir: Receptor escribe la información en el formato “Registro de indicaciones verbales y/o telefónicas para la atención médica”. •Leer: Receptor lee al emisor la información como la escribió. •Confirmar :Emisor confirma que lo anotado y leído por el | |
| METAS INTERNACIONALES DE LA SEGURIDAD DEL PACIENTE | | |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 31 de 42 |

receptor es correcto

Cumplir con lo estipulado en el Programa de higiene de manos, incluido en el Programa de Prevención y Control de Infecciones estipulado por la Unidad de Vigilancia Epidemiológica Hospitalaria

PROCESOS / PROCEDIMIENTOS QUE APLICAN AL PUESTO (Directos e Indirectos):

| Clave | Proceso / Procedimiento | Objetivo |
|-------------------------|--------------------------------------|---|
| CEMA-MN-CC-MO-01 | Manual de operaciones de cocina CEMA | Realizar los procedimientos establecidos en el área |
| | | |

Estos Procesos / Procedimientos No limitan el accionar del personal con las necesidades de la Institución.

PARTICIPACIÓN Y APOYO A OTROS PROCESOS:

| ÁREAS | CONTACTOS | PROPÓSITO |
|----------|-------------|--|
| Internas | Nutrición | Mantener la comunicación para la correcta elaboración de los menús y acomodo de insumos Otorgar el servicio de alimentación a los pacientes por medio de una cocina alterna, ubicada en las instalaciones de la organización, para paciente, cirujanos y empleados. Mantiene la correcta comunicación al reportar de inmediato cualquier anomalía en equipo o inmueble de cocina |
| | Operaciones | |
| Externas | Proveedor | Tener la comunicación adecuada en la recepción de insumos para la elaboración de platillos para los diferentes servicios |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 32 de 42 |

MANEJO DE RECURSOS:

- Equipo mayor y menor de cocina
- Termómetros para alimentos
- Agua
- Luz
- Productos químicos
- Tiempo
- Calculadora

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 33 de 42 |

HORARIO TIPO DE TRABAJO DEL PUESTO:

| Lunes | |
|----------|---|
| Hora | Actividad |
| 14:00hrs | Entrada a laborar |
| 14:10hrs | Verifica limpieza de cocina |
| 14:11hrs | Supervisa la toma de temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Supervisa la preparación del desayuno de paciente |
| 15:00hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 15:05hrs | Supervisa limpieza de cocina |
| 15:10hrs | Supervisa la elaboración de colación vespertina de médicos |
| 16:00hrs | Verifica charolas sucias de habitación |
| 16:30hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos a médicos |
| 17:31hrs | Comida |
| 18:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 19:00hrs | Supervisa el inicio de elaboración de cena de paciente |
| 20:00hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos de cena de paciente |
| 21:15hrs | Supervisa bitácoras del día |
| 22hrs | Salida de labores |

| Martes | |
|----------|---|
| Hora | Actividad |
| 14:00hrs | Entrada a laborar |
| 14:10hrs | Verifica limpieza de cocina |
| 14:11hrs | Supervisa la toma de temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Supervisa la preparación del desayuno de paciente |
| 15:00hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 15:05hrs | Supervisa limpieza de cocina |
| 15:10hrs | Supervisa la elaboración de colación vespertina de médicos |
| 16:00hrs | Verifica charolas sucias de habitación |
| 16:30hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos a médicos |
| 17:31hrs | Comida |
| 18:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 19:00hrs | Supervisa el inicio de elaboración de cena de paciente |
| 20:00hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos de cena de paciente |
| 21:15hrs | Supervisa bitácoras del día |
| 22hrs | Salida de labores |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 34 de 42 |

| Miércoles | |
|------------------|---|
| Hora | Actividad |
| 14:00hrs | Entrada a laborar |
| 14:10hrs | Verifica limpieza de cocina |
| 14:11hrs | Supervisa la toma de temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Supervisa la preparación del desayuno de paciente |
| 15:00hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 15:05hrs | Supervisa limpieza de cocina |
| 15:10hrs | Supervisa la elaboración de colación vespertina de médicos |
| 16:00hrs | Verifica charolas sucias de habitación |
| 16:30hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos a médicos |
| 17:31hrs | Comida |
| 18:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 19:00hrs | Supervisa el inicio de elaboración de cena de paciente |
| 20:00hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos de cena de paciente |
| 21:15hrs | Supervisa bitácoras del día |
| 22hrs | Salida de labores |

| Jueves | |
|---------------|---|
| Hora | Actividad |
| 14:00hrs | Entrada a laborar |
| 14:10hrs | Verifica limpieza de cocina |
| 14:11hrs | Supervisa la toma de temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Supervisa la preparación del desayuno de paciente |
| 15:00hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 15:05hrs | Supervisa limpieza de cocina |
| 15:10hrs | Supervisa la elaboración de colación vespertina de médicos |
| 16:00hrs | Verifica charolas sucias de habitación |
| 16:30hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos a médicos |
| 17:31hrs | Comida |
| 18:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 19:00hrs | Supervisa el inicio de elaboración de cena de paciente |
| 20:00hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos de cena de paciente |
| 21:15hrs | Supervisa bitácoras del día |
| 22hrs | Salida de labores |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 35 de 42 |

| Viernes | |
|----------|---|
| Hora | Actividad |
| 14:00hrs | Entrada a laborar |
| 14:10hrs | Verifica limpieza de cocina |
| 14:11hrs | Supervisa la toma de temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Supervisa la preparación del desayuno de paciente |
| 15:00hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 15:05hrs | Supervisa limpieza de cocina |
| 15:10hrs | Supervisa la elaboración de colación vespertina de médicos |
| 16:00hrs | Verifica charolas sucias de habitación |
| 16:30hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos a médicos |
| 17:31hrs | Comida |
| 18:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 19:00hrs | Supervisa el inicio de elaboración de cena de paciente |
| 20:00hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos de cena de paciente |
| 21:15hrs | Supervisa bitácoras del día |
| 22hrs | Salida de labores |


| Sábado /Domingo | |
|-----------------|---|
| Hora | Actividad |
| 14:00hrs | Entrada a laborar |
| 14:10hrs | Verifica limpieza de cocina |
| 14:11hrs | Supervisa la toma de temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Supervisa la preparación del desayuno de paciente |
| 15:00hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 15:05hrs | Supervisa limpieza de cocina |
| 15:10hrs | Supervisa la elaboración de desayuno de médicos |
| 16:00hrs | Verifica charolas sucias de habitación |
| 16:30hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos a médicos |
| 17:31hrs | Desayuno |
| 18:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 19:00hrs | Supervisa el inicio de elaboración de comida de paciente |
| 20:00hrs | Solicita insumos a proveedor (En reunión de comité de comedor) |
| 21:15hrs | Supervisa la entrega servicio de alimentos de comida paciente |
| 22hrs | Supervisa ingreso de cocinero C |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 36 de 42 |

PERFIL DEL PUESTO

| | | |
|--|---|--|
| Puesto | COCINERO A TURNO MATUTINO | Última Actualización: Septiembre 2019 |
| Departamento / Área | COMEDOR | |
| Reporta a: | SUBCHEF | |
| Número total de personas que dependen directamente del puesto: | 1 |  <p>ALTO RENDIMIENTO TUZO</p> |
| Dirección Responsable | PRESIDENCIA | |
| Ubicación | LIBRAMIENTO CTO. DE LA CONCEPCION KM2 S/N | |
| Unidad de Negocio | CENTRO UNIVERSITARIO DEL FUTBOL Y CIENCIAS DEL DEPORTE | |

REQUERIMIENTOS DEL PUESTO:

| | |
|--|---|
| SEXO: <input type="checkbox"/> Femenino <input type="checkbox"/> Masculino <input checked="" type="checkbox"/> Indistinto | EDAD: 24 A 45 AÑOS |
| ESTADO CIVIL: <input type="checkbox"/> Soltero <input type="checkbox"/> Casado <input checked="" type="checkbox"/> Indistinto | IDIOMAS: <input type="checkbox"/> Inglés 50 % mínimo <input type="checkbox"/> Francés ___% mínimo <input type="checkbox"/> Alemán ___% mínimo <input checked="" type="checkbox"/> Español 100% <input type="checkbox"/> Otro: _____% mínimo <input type="checkbox"/> No Aplica |
| NIVEL DE ESTUDIOS: <input type="checkbox"/> Primaria <input type="checkbox"/> Secundaria <input type="checkbox"/> Bachillerato <input type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Carrera técnica o comercial <input checked="" type="checkbox"/> Licenciatura | GRADO DE AVANCE: <input type="checkbox"/> Carrera trunca <input type="checkbox"/> Pasante <input checked="" type="checkbox"/> Titulado |

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 37 de 42 |

| | |
|---|--|
| ÁREAS DE CONOCIMIENTO: (anexo 1) Área general: Realizar las preparaciones culinarias conforme a las recetas indicadas, empleando las técnicas, tipo, calidad y cantidad de ingredientes requeridos, así como los equipos y utensilios, con base en los estándares de calidad y procedimientos. Carrera: LIC. EN GASTRONOMIA, TSU Carrera(s) detallada(s): | EXPERIENCIA LABORAL (anexo 2) Área general: 1 año Área específica: Encargado de área 1 año Otro: |
| DISPONIBILIDAD PARA VIAJAR Sí () No (X) | HORARIO DE TRABAJO Diurno () Vespertino () Nocturno () Mixto (X) |

CAPACIDADES PARA EL PUESTO

| Clasificación | Capacidad | Frecuencia en que se manifiesta la capacidad | | | |
|---------------|--------------------------|--|----------------|----------|-------|
| | | Siempre | Ocasionalmente | Rara vez | Nunca |
| Gerenciales | Visión estratégica | X | | | |
| | Liderazgo | X | | | |
| | Trabajo en equipo | X | | | |
| | Negociación | X | | | |
| Técnicas | Control de Grupo | X | | | |
| | Liderazgo de Grupo | X | | | |
| | Facilidad de Palabra | X | | | |
| | Negociador | X | | | |
| | Manejo de Controles | X | | | |
| Operativas | Control de Tiempos | X | | | |
| | Cultura de la Prevención | X | | | |
| | Capacidad de Escuchar | X | | | |
| | Organizado | X | | | |
| | Presentable | X | | | |

| | |
|--------------------------|-------------------------------|
| LIDER GENERAL DE COMEDOR | DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS |
|--------------------------|-------------------------------|

SRH-RG-33

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 38 de 42 |

DESCRIPCION DE PUESTO

| | |
|--|---|
| Puesto | COCINERO A TURNO MATUTINO |
| Departamento / Área | COCINA |
| Reporta a: | SUBCHEF |
| Número total de personas que dependen directamente del puesto: | 2 |
| Dirección Responsable | PRESIDENCIA |
| Ubicación | Libramiento circuito la Concepción Km 2 S/N col. La Concepción Sn. Agustín Tlaxiaca Hgo. |
| Unidad de Negocio | CENTRO UNIVERSITARIO DEL FUTBOL Y CIENCIAS DEL DEPORTE |

Última Actualización:
Septiembre 2019



PROPÓSITO GENERAL DEL PUESTO:

Es responsable ante el chef y sub chef de la adecuada operación de la cocina para alcanzar los objetivos propuestos; para
Esto deberá apegarse estrictamente a las normas, procedimientos y políticas establecidas.

RESPONSABILIDADES / FUNCIONES:

| | |
|--|--|
| Atención De Pacientes (COP) | <ul style="list-style-type: none"> • Identificar a los pacientes con los dos identificadores establecidos por la organización al momento de la dotación de alimentos. (todos) • Recepcionar, almacenar, preparar y distribuir los alimentos con apego a lo indicado en la NOM-251-SSA1-2009 |
| Prevención Y Control De Infecciones (PCI) | <ul style="list-style-type: none"> • Asistir al 100% de las capacitaciones impartidas por parte de la organización, en cumplimiento con el SQE.10 • Realizar las actividades dentro de cocina cumpliendo los procedimientos descritos en el manual de operaciones de cocina CEMA (CEMA-MN-CC-MO-01) • Cumplir con el seguimiento microbiológico semestral (coproparasitoscopico) realizado en la organización. • Llevar acabo el registro correcto de las temperaturas de cocción, |

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 39 de 42 |

| | |
|---|---|
| | <p>recepción y conservación de los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> •En caso de pacientes aislados o inmunodeprimidos el proceso para la entrega de alimentos deberá apegarse a lo descrito en el punto 5.6.8 del Cap. 5 del manual de operaciones de cocina CEMA (CEMA-MN-CC-MO-01) •Mantener siempre limpias y desinfectadas las superficies, utensilios y equipos de trabajo, así como medios de transporte de alimentos •Separar la basura en orgánica e inorgánica de acuerdo a la política de la organización. •Actualizar mensualmente los inventarios de equipo y utensilios de cocina. •Actualizar semanalmente el inventario de materia prima de cocina. •Ducharse diariamente en las instalaciones de la organización antes de comenzar labores. •Mantener las medidas de higiene en todo momento. |
| METAS INTERNACIONALES DE LA SEGURIDAD DEL PACIENTE | Identificar a los pacientes con los dos identificadores establecidos por la organización al momento de la dotación de alimentos. |
| | <p>Aplicar correctamente el proceso para la mejora de la comunicación efectiva: El PROCESO consiste en cuatro fases:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Escuchar: Receptor escucha completamente la indicación o el resultado. •Escribir: Receptor escribe la información en el formato “Registro de indicaciones verbales y/o telefónicas para la atención médica”. •Leer: Receptor lee al emisor la información como la escribió. •Confirmar :Emisor confirma que lo anotado y leído por el receptor es correcto |
| | Cumplir con lo estipulado en el Programa de higiene de manos, incluido en el Programa de Prevención y Control de Infecciones estipulado por la Unidad de Vigilancia Epidemiológica Hospitalaria |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 40 de 42 |

1. Es responsable de elaborar los servicios de alimentación de los pacientes y personal medico
2. Contestar el cuestionario de evaluación de cultura de seguridad del paciente periódicamente, en cumplimiento MCI1.1- AESP8
3. Notificación de eventos adversos, eventos centinela y cuasifallas, en cumplimiento a QPS.4-AESP7
4. Realiza la recepción de insumos a proveedor y verifica los productos
5. Se encarga de realizar el sistema PEPS en los alimentos
6. Promueve, realiza y supervisa las técnicas y manejo higiénico de los alimentos
7. Supervisa el desarrollo de las correctas técnicas en la preparación y elaboración de los alimentos al cocinero B
8. Corrige y/o enseña correctas técnicas en la preparación y elaboración de los alimentos
9. Es responsable de la optimización de los recursos: Materia prima, agua, luz, gas, productos químicos.

PROCESOS / PROCEDIMIENTOS QUE APLICAN AL PUESTO (Directos e Indirectos):

| Clave | Proceso / Procedimiento | Objetivo |
|-------------------------|--------------------------------------|---|
| CEMA-MN-CC-MO-01 | Manual de operaciones de cocina CEMA | Realizar los procedimientos establecidos en el área |
| | | |

Estos Procesos / Procedimientos No limitan el accionar del personal con las necesidades de la Institución.

PARTICIPACIÓN Y APOYO A OTROS PROCESOS:

| ÁREAS | CONTACTOS | PROPÓSITO |
|----------|-----------|--|
| Internas | Nutrición | Mantener la comunicación para la correcta elaboración de los menús y acomodo de insumos Otorgar el servicio de alimentación a los pacientes por medio de una cocina alterna, ubicada en las instalaciones de la |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 41 de 42 |

| | | |
|----------|-------------|--|
| | Operaciones | <p>organización, para paciente, cirujanos y empleados.</p> <p>Mantiene la correcta comunicación al reportar de inmediato cualquier anomalía en equipo o inmueble de cocina</p> |
| Externas | Proveedor | Tener la comunicación adecuada en la recepción de insumos para la elaboración de platillos para los diferentes servicios |

MANEJO DE RECURSOS:

- Equipo mayor y menor de cocina
- Termómetros para alimentos
- Agua
- Luz
- Productos químicos
- Tiempo
- Calculadora

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 42 de 42 |

HORARIO TIPO DE TRABAJO DEL PUESTO:

| Lunes | |
|--------------|--|
| Hora | Actividad |
| 7hrs | Entrada a laborar |
| 7:10hrs | Se reporta con chef y se traslada a cocina CEMA |
| 7:11hrs | Toma temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Inicia la preparación del desayuno de paciente |
| 8hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 8:05hrs | Limpia cocina |
| 8:10hrs | Inicia elaboración de desayuno de médicos |
| 9hrs | Retira charolas sucias de habitación |
| 10:30hrs | Entrega servicio de alimentos a médicos |
| 10:31hrs | Desayuno |
| 11hrs | Recepción de materia prima |
| 11:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 12hrs | Inicia elaboración de comida de paciente |
| 13:30hrs | Limpia cocina |
| 14hrs | Entrega servicio de alimentos de comida paciente |
| 14:05hrs | Da instrucciones a cocinero C para el servicio de cena |
| 14:15hrs | Termina servicio de cena para paciente |
| 16hrs | Salida de labores |

| Martes | |
|---------------|--|
| Hora | Actividad |
| 7hrs | Entrada a laborar |
| 7:10hrs | Se reporta con chef y se traslada a cocina CEMA |
| 7:11hrs | Toma temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Inicia la preparación del desayuno de paciente |
| 8hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 8:05hrs | Limpia cocina |
| 8:10hrs | Inicia elaboración de desayuno de médicos |
| 9hrs | Retira charolas sucias de habitación |
| 10:30hrs | Entrega servicio de alimentos a médicos |
| 10:31hrs | Desayuno |
| 11hrs | Realiza stock |
| 11:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 12hrs | Inicia elaboración de comida de paciente |
| 13:30hrs | Limpia cocina |
| 14hrs | Entrega servicio de alimentos de comida paciente |
| 14:05hrs | Da instrucciones a cocinero C para el servicio de cena |
| 14:15hrs | Termina servicio de cena para paciente |
| 16hrs | Salida de labores |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 43 de 42 |

| Miércoles | | Jueves | |
|-----------|--|----------|--|
| Hora | Actividad | Hora | Actividad |
| 7hrs | Entrada a laborar | 7hrs | Entrada a laborar |
| 7:10hrs | Se reporta con chef y se traslada a cocina CEMA | 7:10hrs | Se reporta con chef y se traslada a cocina CEMA |
| 7:11hrs | Toma temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Inicia la preparación del desayuno de paciente | 7:11hrs | Toma temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Inicia la preparación del desayuno de paciente |
| 8hrs | Entrega servicio en la habitación | 8hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 8:05hrs | Limpia cocina | 8:05hrs | Limpia cocina |
| 8:10hrs | Inicia elaboración de desayuno de médicos | 8:10hrs | Inicia elaboración de desayuno de médicos |
| 9hrs | Retira charolas sucias de habitación | 9hrs | Retira charolas sucias de habitación |
| 10:30hrs | Entrega servicio de alimentos a médicos | 10:30hrs | Entrega servicio de alimentos a médicos |
| 10:31hrs | Desayuno | 10:31hrs | Desayuno |
| 11hrs | Recepción de materia prima | 11hrs | Realiza stock |
| 11:15hrs | Retira servicio de sala de médicos | 11:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 12hrs | Inicia elaboración de comida de paciente | 12hrs | Inicia elaboración de comida de paciente |
| 13:30hrs | Limpia cocina | 13:30hrs | Limpia cocina |
| 14hrs | Entrega servicio de alimentos de comida paciente | 14hrs | Entrega servicio de alimentos de comida paciente |
| 14:05hrs | Da instrucciones a cocinero C para el servicio de cena | 14:05hrs | Da instrucciones a cocinero C para el servicio de cena |
| 14:15hrs | Termina servicio de cena para paciente | 14:15hrs | Termina servicio de cena para paciente |
| 16hrs | Salida de labores | 16hrs | Salida de labores |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 44 de 42 |

| Viernes | | Sábado | |
|----------|--|----------|--|
| Hora | Actividad | Hora | Actividad |
| 7hrs | Entrada a laborar | 7hrs | Entrada a laborar |
| 7:10hrs | Se reporta con chef y se traslada a cocina CEMA | 7:10hrs | Se reporta con chef y se traslada a cocina CEMA |
| 7:11hrs | Toma temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Inicia la preparación del desayuno de paciente | 7:11hrs | Toma temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Inicia la preparación del desayuno de paciente |
| 8hrs | Entrega servicio en la habitación | 8hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 8:05hrs | Limpia cocina | 8:05hrs | Limpia cocina |
| 8:10hrs | Inicia elaboración de desayuno de médicos | 8:10hrs | Inicia elaboración de desayuno de médicos |
| 9hrs | Retira charolas sucias de habitación | 9hrs | Retira charolas sucias de habitación |
| 10:30hrs | Entrega servicio de alimentos a médicos | 10:30hrs | Entrega servicio de alimentos a médicos |
| 10:31hrs | Desayuno | 10:31hrs | Desayuno |
| 11hrs | Recepción de materia prima | 11hrs | Realiza stock |
| 11:15hrs | Retira servicio de sala de médicos | 11:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 12hrs | Inicia elaboración de comida de paciente | 12hrs | Inicia elaboración de comida de paciente |
| 13:30hrs | Limpia cocina | 13:30hrs | Limpia cocina |
| 14hrs | Entrega servicio de alimentos de comida paciente | 14hrs | Entrega servicio de alimentos de comida paciente |
| 14:05hrs | Da instrucciones a cocinero C para el servicio de cena | 14:05hrs | Da instrucciones a cocinero C para el servicio de cena |
| 14:15hrs | Termina servicio de cena para paciente | 14:15hrs | Termina servicio de cena para paciente |
| 16hrs | Salida de labores | 16hrs | Salida de labores |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 45 de 42 |

PERFIL DEL PUESTO

| | | |
|--|--|--|
| Puesto | COCINERO A TURNO VESPERTINO | Última Actualización: Septiembre 2019 |
| Departamento / Área | COMEDOR | |
| Reporta a: | SUBCHEF |  <p>ART ALTO RENDIMIENTO TUZO</p> |
| Número total de personas que dependen directamente del puesto: | 2 | |
| Dirección Responsable | PRESIDENCIA | |
| Ubicación | LIBRAMIENTO CTO. DE LA CONCEPCION KM2 S/N | |
| Unidad de Negocio | CENTRO UNIVERSITARIO DEL FUTBOL Y CIENCIAS DEL DEPORTE | |

REQUERIMIENTOS DEL PUESTO:

| | |
|--|---|
| SEXO: () Femenino () Masculino (X) Indistinto | EDAD: 24 A 45 AÑOS |
| ESTADO CIVIL: () Soltero () Casado (X) Indistinto | IDIOMAS: () Inglés 50 % mínimo () Francés ___% mínimo () Alemán ___% mínimo (X) Español 100% () Otro: _____ % mínimo () No Aplica |
| NIVEL DE ESTUDIOS: () Primaria () Secundaria () Bachillerato () Normal () Carrera técnica o comercial (X) Licenciatura (X) Técnico superior () Especialidad () Maestría () Doctorado () No Aplica | GRADO DE AVANCE: () Carrera trunca () Pasante (X) Titulado |
| ÁREAS DE CONOCIMIENTO: (anexo 1) | EXPERIENCIA LABORAL (anexo 2) |

| | | |
|---|--|--|
| Elaboró L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | Revisó MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | Autorizó DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 46 de 42 |

| | |
|---|---|
| <p>Área general: Realizar las preparaciones culinarias conforme a las recetas indicadas, empleando las técnicas, tipo, calidad y cantidad de ingredientes requeridos, así como los equipos y utensilios, con base en los estándares de calidad y procedimientos. Carrera: LIC. EN GASTRONOMIA, TSU Carrera(s) detallada(s):</p> | <p>Área general: 1 año Área específica: Encargado de área 1 año Otro:</p> |
| <p>DISPONIBILIDAD PARA VIAJAR Sí () No (X)</p> | <p>HORARIO DE TRABAJO Diurno () Vespertino () Nocturno () Mixto (X)</p> |

CAPACIDADES PARA EL PUESTO

| Clasificación | Capacidad | Frecuencia en que se manifiesta la capacidad | | | |
|---------------|--------------------------|--|----------------|----------|-------|
| | | Siempre | Ocasionalmente | Rara vez | Nunca |
| Gerenciales | Visión estratégica | X | | | |
| | Liderazgo | X | | | |
| | Trabajo en equipo | X | | | |
| | Negociación | X | | | |
| Técnicas | Control de Grupo | X | | | |
| | Liderazgo de Grupo | X | | | |
| | Facilidad de Palabra | X | | | |
| | Negociador | X | | | |
| | Manejo de Controles | X | | | |
| Operativas | Control de Tiempos | X | | | |
| | Cultura de la Prevención | X | | | |
| | Capacidad de Escuchar | X | | | |
| | Organizado | X | | | |
| | Presentable | X | | | |

| | |
|--------------------------|-------------------------------|
| LIDER GENERAL DE COMEDOR | DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS |
|--------------------------|-------------------------------|

SRH-RG-33

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 47 de 42 |

DESCRIPCION DE PUESTO

| | |
|--|---|
| Puesto | COCINERO A TURNO VESPERTINO |
| Departamento / Área | COCINA |
| Reporta a: | SUBCHEF |
| Número total de personas que dependen directamente del puesto: | 2 |
| Dirección Responsable | PRESIDENCIA |
| Ubicación | LIBRAMIENTO CIRCUITO LA CONCEPCIÓN KM 2 S/N COL. LA CONCEPCIÓN SN. AGUSTÍN TLAXIACA HGO. |
| Unidad de Negocio | CENTRO UNIVERSITARIO DEL FUTBOL Y CIENCIAS DEL DEPORTE |

Última Actualización:
Sentiembre 2019



PROPÓSITO GENERAL DEL PUESTO:

Es responsable ante el chef y sub chef de la adecuada operación de la cocina para alcanzar los objetivos propuestos; para Esto deberá apegarse estrictamente a las normas, procedimientos y políticas establecidas.

RESPONSABILIDADES / FUNCIONES:

| | |
|--|--|
| Atención De Pacientes (COP) | <ul style="list-style-type: none"> • Identificar a los pacientes con los dos identificadores establecidos por la organización al momento de la dotación de alimentos. (todos) • Recepcionar, almacenar, preparar y distribuir los alimentos con apego a lo indicado en la NOM-251-SSA1-2009 |
| Prevención Y Control De Infecciones (PCI) | <ul style="list-style-type: none"> • Asistir al 100% de las capacitaciones impartidas por parte de la organización, en cumplimiento con el SQE.10 • Realizar las actividades dentro de cocina cumpliendo los procedimientos descritos en el manual de operaciones de cocina CEMA (CEMA-MN-CC-MO-01) • Cumplir con el seguimiento microbiológico semestral (coproparasitoscopico) realizado en la organización. • Llevar acabo el registro correcto de las temperaturas de cocción, |

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 48 de 42 |

| | |
|---|---|
| | <p>recepción y conservación de los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> •En caso de pacientes aislados o inmunodeprimidos el proceso para la entrega de alimentos deberá apegarse a lo descrito en el punto 5.6.8 del Cap. 5 del manual de operaciones de cocina CEMA (CEMA-MN-CC-MO-01) •Mantener siempre limpias y desinfectadas las superficies, utensilios y equipos de trabajo, así como medios de transporte de alimentos •Separar la basura en orgánica e inorgánica de acuerdo a la política de la organización. •Actualizar mensualmente los inventarios de equipo y utensilios de cocina. •Actualizar semanalmente el inventario de materia prima de cocina. •Ducharse diariamente en las instalaciones de la organización antes de comenzar labores. •Mantener las medidas de higiene en todo momento. |
| METAS INTERNACIONALES DE LA SEGURIDAD DEL PACIENTE | Identificar a los pacientes con los dos identificadores establecidos por la organización al momento de la dotación de alimentos. |
| | <p>Aplicar correctamente el proceso para la mejora de la comunicación efectiva: El PROCESO consiste en cuatro fases:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Escuchar: Receptor escucha completamente la indicación o el resultado. •Escribir: Receptor escribe la información en el formato “Registro de indicaciones verbales y/o telefónicas para la atención médica”. •Leer: Receptor lee al emisor la información como la escribió. •Confirmar :Emisor confirma que lo anotado y leído por el receptor es correcto |
| | Cumplir con lo estipulado en el Programa de higiene de manos, incluido en el Programa de Prevención y Control de Infecciones estipulado por la Unidad de Vigilancia Epidemiológica Hospitalaria |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 49 de 42 |

1. Es responsable de elaborar los servicios de alimentación de los pacientes y personal medico
2. Contestar el cuestionario de evaluación de cultura de seguridad del paciente periódicamente, en cumplimiento MCI1.1- AESP8
3. Notificación de eventos adversos, eventos centinela y cuasifallas, en cumplimiento a QPS.4-AESP7
4. Realiza la recepción de insumos a proveedor y verifica los productos
5. Se encarga de realizar el sistema PEPS en los alimentos
6. Promueve, realiza y supervisa las técnicas y manejo higiénico de los alimentos
7. Supervisa el desarrollo de las correctas técnicas en la preparación y elaboración de los alimentos al cocinero C
8. Corrige y/o enseña correctas técnicas en la preparación y elaboración de los alimentos
9. Es responsable de la optimización de los recursos: Materia prima, agua, luz, gas, productos químicos.

PROCESOS / PROCEDIMIENTOS QUE APLICAN AL PUESTO (Directos e Indirectos):

| Clave | Proceso / Procedimiento | Objetivo |
|-------------------------|--------------------------------------|---|
| CEMA-MN-CC-MO-01 | Manual de operaciones de cocina CEMA | Realizar los procedimientos establecidos en el área |
| | | |

Estos Procesos / Procedimientos No limitan el accionar del personal con las necesidades de la Institución.

PARTICIPACIÓN Y APOYO A OTROS PROCESOS:

| ÁREAS | CONTACTOS | PROPÓSITO |
|----------|-----------|--|
| Internas | Nutrición | Mantener la comunicación para la correcta elaboración de los menús y acomodo de insumos Otorgar el servicio de alimentación a los pacientes por medio de una cocina alterna, ubicada en las instalaciones de la |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 50 de 42 |

| | | |
|----------|-------------|--|
| | Operaciones | <p>organización, para paciente, cirujanos y empleados.</p> <p>Mantiene la correcta comunicación al reportar de inmediato cualquier anomalía en equipo o inmueble de cocina</p> |
| Externas | Proveedor | Tener la comunicación adecuada en la recepción de insumos para la elaboración de platillos para los diferentes servicios |

MANEJO DE RECURSOS:

- Equipo mayor y menor de cocina
- Termómetros para alimentos
- Agua
- Luz
- Productos químicos
- Tiempo
- Calculadora

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 51 de 42 |

HORARIO TIPO DE TRABAJO DEL PUESTO:

| Lunes | |
|--------------|--|
| Hora | Actividad |
| 14:00hrs | Entrada a laborar |
| 14:10hrs | Se reporta con chef y se traslada a cocina CEMA |
| 14:11hrs | Toma temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Inicia la preparación del desayuno de paciente |
| 15:00hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 15:05hrs | Limpia cocina |
| 15:10hrs | Inicia elaboración de colación vespertina de médicos |
| 16:00hrs | Retira charolas sucias de habitación |
| 16:30hrs | Entrega servicio de alimentos a médicos |
| 17:31hrs | Comida |
| 18:00hrs | Recepción de materia prima |
| 18:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 19:00hrs | Inicia elaboración de cena de paciente |
| 19:30hrs | Limpia cocina |
| 20:00hrs | Entrega servicio de alimentos de cena de paciente |
| 20:30hrs | Da instrucciones a cocinero C para el servicio de cena y retiro de charolas en habitación |
| 21:15hrs | Limpia áreas de trabajo |
| 22:00hrs | Salida de labores |

| Martes | |
|---------------|--|
| Hora | Actividad |
| 14:00hrs | Entrada a laborar |
| 14:10hrs | Se reporta con chef y se traslada a cocina CEMA |
| 14:11hrs | Toma temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Inicia la preparación del desayuno de paciente |
| 15:00hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 15:05hrs | Limpia cocina |
| 15:10hrs | Inicia elaboración de colación vespertina de médicos |
| 16:00hrs | Retira charolas sucias de habitación |
| 16:30hrs | Entrega servicio de alimentos a médicos |
| 17:31hrs | Comida |
| 18:00hrs | Recepción de materia prima |
| 18:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 19:00hrs | Inicia elaboración de cena de paciente |
| 19:30hrs | Limpia cocina |
| 20:00hrs | Entrega servicio de alimentos de cena de paciente |
| 20:30hrs | Da instrucciones a cocinero C para el servicio de cena y retiro de charolas en habitación |
| 21:15hrs | Limpia áreas de trabajo |
| 22:00hrs | Salida de labores |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 52 de 42 |

| Miércoles | |
|------------------|--|
| Hora | Actividad |
| 14:00hrs | Entrada a laborar |
| 14:10hrs | Se reporta con chef y se traslada a cocina CEMA |
| 14:11hrs | Toma temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Inicia la preparación del desayuno de paciente |
| 15:00hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 15:05hrs | Limpia cocina |
| 15:10hrs | Inicia elaboración de desayuno de médicos |
| 16:00hrs | Retira charolas sucias de habitación |
| 16:30hrs | Entrega servicio de alimentos a médicos |
| 17:31hrs | Desayuno |
| 18:00hrs | Recepción de materia prima |
| 18:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 19:00hrs | Inicia elaboración de comida de paciente |
| 19:30hrs | Limpia cocina |
| 20:00hrs | Entrega servicio de alimentos de comida paciente |
| 20:30hrs | Da instrucciones a cocinero C para el servicio de cena |
| 21:15hrs | Termina servicio de cena para paciente |
| 22:00hrs | Salida de labores |

| Jueves | |
|---------------|--|
| Hora | Actividad |
| 14:00hrs | Entrada a laborar |
| 14:10hrs | Se reporta con chef y se traslada a cocina CEMA |
| 14:11hrs | Toma temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Inicia la preparación del desayuno de paciente |
| 15:00hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 15:05hrs | Limpia cocina |
| 15:10hrs | Inicia elaboración de colación vespertina de médicos |
| 16:00hrs | Retira charolas sucias de habitación |
| 16:30hrs | Entrega servicio de alimentos a médicos |
| 17:31hrs | Comida |
| 18:00hrs | Recepción de materia prima |
| 18:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 19:00hrs | Inicia elaboración de cena de paciente |
| 19:30hrs | Limpia cocina |
| 20:00hrs | Entrega servicio de alimentos de cena de paciente |
| 20:30hrs | Da instrucciones a cocinero C para el servicio de cena y retiro de charolas en habitación |
| 21:15hrs | Limpia áreas de trabajo |
| 22:00hrs | Salida de labores |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 53 de 42 |

| Viernes | |
|----------------|--|
| Hora | Actividad |
| 14:00hrs | Entrada a laborar |
| 14:10hrs | Se reporta con chef y se traslada a cocina CEMA |
| 14:11hrs | Toma temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Inicia la preparación del desayuno de paciente |
| 15:00hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 15:05hrs | Limpia cocina |
| 15:10hrs | Inicia elaboración de colación vespertina de médicos |
| 16:00hrs | Retira charolas sucias de habitación |
| 16:30hrs | Entrega servicio de alimentos a médicos |
| 17:31hrs | Comida |
| 18:00hrs | Recepción de materia prima |
| 18:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 19:00hrs | Inicia elaboración de cena de paciente |
| 19:30hrs | Limpia cocina |
| 20:00hrs | Entrega servicio de alimentos de cena de paciente |
| 20:30hrs | Da instrucciones a cocinero C para el servicio de cena y retiro de charolas en habitación |
| 21:15hrs | Limpia áreas de trabajo |
| 22:00hrs | Salida de labores |

| Sábado | |
|---------------|--|
| Hora | Actividad |
| 14:00hrs | Entrada a laborar |
| 14:10hrs | Se reporta con chef y se traslada a cocina CEMA |
| 14:11hrs | Toma temperatura de refrigeradores y alimentos Lavado de manos, desinfección de superficies, Inicia la preparación del desayuno de paciente |
| 15:00hrs | Entrega servicio en la habitación |
| 15:05hrs | Limpia cocina |
| 15:10hrs | Inicia elaboración de colación vespertina de médicos |
| 16:00hrs | Retira charolas sucias de habitación |
| 16:30hrs | Entrega servicio de alimentos a médicos |
| 17:31hrs | Comida |
| 18:00hrs | Recepción de materia prima |
| 18:15hrs | Retira servicio de sala de médicos |
| 19:00hrs | Inicia elaboración de cena de paciente |
| 19:30hrs | Limpia cocina |
| 20:00hrs | Entrega servicio de alimentos de cena de paciente |
| 20:30hrs | Da instrucciones a cocinero C para el servicio de cena y retiro de charolas en habitación |
| 21:15hrs | Limpia áreas de trabajo |
| 22:00hrs | Salida de labores |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 54 de 42 |

PERFIL DEL PUESTO

| | | |
|--|--|--|
| Puesto | COCINERO B TURNO MATUTINO | Última Actualización: Septiembre 2019 |
| Departamento / Área | COMEDOR | |
| Reporta a: | COCINERO A |  <p>ALTO RENDIMIENTO TUZO</p> |
| Número total de personas que dependen directamente del puesto: | 1 | |
| Dirección Responsable | PRESIDENCIA | |
| Ubicación | LIBRAMIENTO CTO. DE LA CONCEPCION KM2 S/N | |
| Unidad de Negocio | CENTRO UNIVERSITARIO DEL FUTBOL Y CIENCIAS DEL DEPORTE | |

REQUERIMIENTOS DEL PUESTO:

| | |
|--|--|
| SEXO: <input type="checkbox"/> Femenino <input type="checkbox"/> Masculino <input checked="" type="checkbox"/> Indistinto | EDAD: 23 A 45 AÑOS |
| ESTADO CIVIL: <input type="checkbox"/> Soltero <input type="checkbox"/> Casado <input checked="" type="checkbox"/> Indistinto | IDIOMAS: <input type="checkbox"/> Inglés 50 % mínimo <input type="checkbox"/> Francés ___% mínimo <input type="checkbox"/> Alemán ___% mínimo <input checked="" type="checkbox"/> Español 100% <input type="checkbox"/> Otro: _____ % mínimo <input type="checkbox"/> No Aplica |
| NIVEL DE ESTUDIOS: <input type="checkbox"/> Primaria <input type="checkbox"/> Secundaria <input type="checkbox"/> Bachillerato <input type="checkbox"/> Normal <input checked="" type="checkbox"/> Carrera técnica o comercial <input checked="" type="checkbox"/> Licenciatura <input checked="" type="checkbox"/> Técnico superior <input type="checkbox"/> Especialidad <input type="checkbox"/> Maestría <input type="checkbox"/> Doctorado <input type="checkbox"/> No Aplica | GRADO DE AVANCE: <input checked="" type="checkbox"/> Carrera trunca <input checked="" type="checkbox"/> Pasante <input checked="" type="checkbox"/> Titulado |
| ÁREAS DE CONOCIMIENTO: (anexo 1) Área general: Realizar las preparaciones culinarias | EXPERIENCIA LABORAL (anexo 2) Área general: 6 MESES |

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 55 de 42 |

| | |
|---|--|
| conforme a las recetas e indicaciones asignadas. Carrera: LIC. EN GASTRONOMIA, TSU Carrera(s) detallada(s): | Área específica: Otro: |
| DISPONIBILIDAD PARA VIAJAR Sí () No (X) | HORARIO DE TRABAJO Diurno () Vespertino () Nocturno () Mixto (X) |

CAPACIDADES PARA EL PUESTO

| Clasificación | Capacidad | Frecuencia en que se manifiesta la capacidad | | | |
|---------------|--------------------------|--|----------------|----------|-------|
| | | Siempre | Ocasionalmente | Rara vez | Nunca |
| Gerenciales | Visión estratégica | | X | | |
| | Liderazgo | X | | | |
| | Trabajo en equipo | X | | | |
| | Negociación | | | X | |
| Técnicas | Control de Grupo | | X | | |
| | Liderazgo de Grupo | | X | | |
| | Facilidad de Palabra | X | | | |
| | Negociador | | | X | |
| | Manejo de Controles | X | | | |
| Operativas | Control de Tiempos | X | | | |
| | Cultura de la Prevención | X | | | |
| | Capacidad de Escuchar | X | | | |
| | Organizado | X | | | |
| | Presentable | X | | | |

| | |
|--------------------------|-------------------------------|
| LIDER GENERAL DE COMEDOR | DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS |
|--------------------------|-------------------------------|

SRH-RG-33

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 56 de 42 |

DESCRIPCION DE PUESTO

| | |
|--|--|
| Puesto | COCINERO B TURNO MATUTINO |
| Departamento / Área | COCINA |
| Reporta a: | COCINERO A |
| Número total de personas que dependen directamente del puesto: | 1 |
| Dirección Responsable | PRESIDENCIA |
| Ubicación | LIBRAMIENTO CIRCUITO LA CONCEPCIÓN KM 2 S/N COL. LA CONCEPCIÓN SN. AGUSTÍN TLAXIACA HGO. |
| Unidad de Negocio | CENTRO UNIVERSITARIO DEL FUTBOL Y CIENCIAS DEL DEPORTE |

Última Actualización:
Sentiembre 2019



PROPÓSITO GENERAL DEL PUESTO:

Es el responsable ante el cocinero A del área de llevar a cabo la previa para los alimentos correspondientes del área.

Es responsable ante el chef y sub chef de la adecuada operación de su área para alcanzar los objetivos propuestos;

Por lo que deberá apearse estrictamente a las normas, procedimientos y políticas establecidas.

RESPONSABILIDADES / FUNCIONES:

| | |
|--|---|
| Atención De Pacientes (COP) | <ul style="list-style-type: none"> • Identificar a los pacientes con los dos identificadores establecidos por la organización al momento de la dotación de alimentos. (todos) • Recepcionar, almacenar, preparar y distribuir los alimentos con apego a lo indicado en la NOM-251-SSA1-2009 |
| Prevención Y Control De Infecciones (PCI) | <ul style="list-style-type: none"> • Asistir al 100% de las capacitaciones impartidas por parte de la organización, en cumplimiento con el SQE.10 • Realizar las actividades dentro de cocina cumpliendo los procedimientos descritos en el manual de operaciones de cocina CEMA (CEMA-MN-CC-MO-01) • Cumplir con el seguimiento microbiológico semestral (coproparasitoscopico) realizado en la organización. |

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 57 de 42 |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Llevar acabo el registro correcto de las temperaturas de cocción, recepción y conservación de los alimentos. • En caso de pacientes aislados o inmunodeprimidos el proceso para la entrega de alimentos deberá apegarse a lo descrito en el punto 5.6.8 del Cap. 5 del manual de operaciones de cocina CEMA (CEMA-MN-CC-MO-01) • Mantener siempre limpias y desinfectadas las superficies, utensilios y equipos de trabajo, así como medios de transporte de alimentos • Separar la basura en orgánica e inorgánica de acuerdo a la política de la organización. • Ducharse diariamente en las instalaciones de la organización antes de comenzar labores. • Mantener las medidas de higiene en todo momento. |
| METAS INTERNACIONALES DE LA SEGURIDAD DEL PACIENTE | Identificar a los pacientes con los dos identificadores establecidos por la organización al momento de la dotación de alimentos. |
| | <p>Aplicar correctamente el proceso para la mejora de la comunicación efectiva:</p> <p>El PROCESO consiste en cuatro fases:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escuchar: Receptor escucha completamente la indicación o el resultado. • Escribir: Receptor escribe la información en el formato “Registro de indicaciones verbales y/o telefónicas para la atención médica”. • Leer: Receptor lee al emisor la información como la escribió. • Confirmar :Emisor confirma que lo anotado y leído por el receptor es correcto |
| | Cumplir con lo estipulado en el Programa de higiene de manos, incluido en el Programa de Prevención y Control de Infecciones estipulado por la Unidad de Vigilancia Epidemiológica Hospitalaria |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Es responsable de llevar a cabo las actividades plasmadas en la matriz de responsabilidades 2. Contestar el cuestionario de evaluación de cultura de seguridad del paciente periódicamente, en cumplimiento MCI1.1- AESP8 | |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 58 de 42 |

3. Notificación de eventos adversos, eventos centinela y cuasifallas, en cumplimiento a QPS.4-AESP7
4. Participa en la elaboración de los platillos del menú del día verificando:
 - a. Inocuidad
 - b. Sabor
 - c. Presentación
 - d. Temperatura
5. Es responsable de elaborar y terminar los platillos que le corresponde de acuerdo a su horario:
6. Es responsable de preparar los platillos en el horario establecido
7. Es responsable de procesar el número de platillos indicado por cocinero A siguiendo las instrucciones
8. Es responsable de llevar acabo la no producción del número de platillos informado por el cocinero A
9. Es responsable de entregar al turno siguiente área limpia
10. Es responsable de la informar desperfectos en equipos y/o utensilios de su área
11. Es responsable de informar incidentes con materia prima de su área
12. Se encarga de realizar el sistema PEPS en los alimentos
13. Realiza las técnicas y manejo higiénico de los alimentos
14. Optimiza los recursos: Materia prima, agua, luz, gas, productos químicos.

PROCESOS / PROCEDIMIENTOS QUE APLICAN AL PUESTO (Directos e Indirectos):

| Clave | Proceso / Procedimiento | Objetivo |
|-------|--|--|
| | Manual de operaciones de comedor institucional | Realizar los procedimientos establecidos |
| | Manual organizacional de comedor institucional | |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 59 de 42 |

| | | |
|-------------------------|--------------------------------------|---|
| CEMA-MN-CC-MO-01 | Manual de operaciones de cocina CEMA | Realizar los procedimientos establecidos en el área |
| | Reglamento interno del área | |

Estos Procesos / Procedimientos No limitan el accionar del personal con las necesidades de la Institución.

PARTICIPACIÓN Y APOYO A OTROS PROCESOS:

| ÁREAS | CONTACTOS | PROPÓSITO |
|----------|-------------|---|
| Internas | Nutrición | Mantener la comunicación para la correcta elaboración de los menús y acomodo de insumos, en ausencia de jefe inmediato |
| | Operaciones | Mantiene la correcta comunicación al reportar de inmediato cualquier anomalía en equipo o inmueble de cocina en ausencia de líderes de cocina o jefe inmediato. |

MANEJO DE RECURSOS:

- Equipo mayor y menor de cocina
- Termómetros para alimentos
- Agua
- Luz
- Productos químicos
- Tiempo

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 60 de 42 |

HORARIO TIPO DE TRABAJO DEL PUESTO:

| Lunes | |
|----------|---|
| Hora | Actividad |
| 7:00hrs | Entrada a laborar |
| 07:05hrs | Lavado de manos, desinfección de superficies, Inicia la preparación, toma temperaturas y registra |
| 07:20hrs | Lava o desinfecta frutas y/o verduras |
| 7:30hrs | Realiza la producción de los platillos indicados por cocinero A |
| 8:05hrs | Verifica colaciones matutinas e inicia previas de comida |
| 8:30hrs | Elabora colación matutina |
| 8:50hrs | Entrega Colación matutina |
| 9:30hrs | Desayuno |
| 10:00hrs | Realiza previas de comida para personal así como coffees |
| 12:00hrs | Elabora comida de paciente |
| 13:00hrs | Entrega comidas a habitación |
| 13:45hrs | Recoge charola de habitación |
| 14:30hrs | Realiza limpieza de cocina |
| 16:00hrs | Salida |

| Martes | |
|----------|---|
| Hora | Actividad |
| 7:00hrs | Entrada a laborar |
| 07:05hrs | Lavado de manos, desinfección de superficies, Inicia la preparación, toma temperaturas y registra |
| 07:20hrs | Lava o desinfecta frutas y/o verduras |
| 7:30hrs | Realiza la producción de los platillos indicados por cocinero A |
| 8:05hrs | Verifica colaciones matutinas e inicia previas de comida |
| 8:30hrs | Elabora colación matutina |
| 8:50hrs | Entrega Colación matutina |
| 9:30hrs | Desayuno |
| 10:00hrs | Realiza previas de comida para personal así como coffees |
| 12:00hrs | Elabora comida de paciente |
| 13:00hrs | Entrega comidas a habitación |
| 13:45hrs | Recoge charola de habitación |
| 14:30hrs | Realiza limpieza de cocina |
| 16:00hrs | Salida |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 61 de 42 |

| Miércoles | |
|------------------|---|
| Hora | Actividad |
| 7:00hrs | Entrada a laborar |
| 07:05hrs | Lavado de manos, desinfección de superficies, Inicia la preparación, toma temperaturas y registra |
| 07:20hrs | Lava o desinfecta frutas y/o verduras |
| 7:30hrs | Realiza la producción de los platillos indicados por cocinero A |
| 8:05hrs | Verifica colaciones matutinas e inicia previas de comida |
| 8:30hrs | Elabora colación matutina |
| 8:50hrs | Entrega Colación matutina |
| 9:30hrs | Desayuno |
| 10:00hrs | Realiza previas de comida para personal así como coffees |
| 12:00hrs | Elabora comida de paciente |
| 13:00hrs | Entrega comidas a habitación |
| 13:45hrs | Recoge charola de habitación |
| 14:30hrs | Realiza limpieza de cocina |
| 16:00hrs | Salida |

| Jueves | |
|---------------|---|
| Hora | Actividad |
| 7:00hrs | Entrada a laborar |
| 07:05hrs | Lavado de manos, desinfección de superficies, Inicia la preparación, toma temperaturas y registra |
| 07:20hrs | Lava o desinfecta frutas y/o verduras |
| 7:30hrs | Realiza la producción de los platillos indicados por cocinero A |
| 8:05hrs | Verifica colaciones matutinas e inicia previas de comida |
| 8:30hrs | Elabora colación matutina |
| 8:50hrs | Entrega Colación matutina |
| 9:30hrs | Desayuno |
| 10:00hrs | Realiza previas de comida para personal así como coffees |
| 12:00hrs | Elabora comida de paciente |
| 13:00hrs | Entrega comidas a habitación |
| 13:45hrs | Recoge charola de habitación |
| 14:30hrs | Realiza limpieza de cocina |
| 16:00hrs | Salida |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 62 de 42 |

| Viernes | |
|----------|---|
| Hora | Actividad |
| 7:00hrs | Entrada a laborar |
| 07:05hrs | Lavado de manos, desinfección de superficies, Inicia la preparación, toma temperaturas y registra |
| 07:20hrs | Lava o desinfecta frutas y/o verduras |
| 7:30hrs | Realiza la producción de los platillos indicados por cocinero A |
| 8:05hrs | Verifica colaciones matutinas e inicia previas de comida |
| 8:30hrs | Elabora colación matutina |
| 8:50hrs | Entrega Colación matutina |
| 9:30hrs | Desayuno |
| 10:00hrs | Realiza previas de comida para personal así como coffees |
| 12:00hrs | Elabora comida de paciente |
| 13:00hrs | Entrega comidas a habitación |
| 13:45hrs | Recoge charola de habitación |
| 14:30hrs | Realiza limpieza de cocina |
| 16:00hrs | Salida |


| Sábado | |
|----------|---|
| Hora | Actividad |
| 7:00hrs | Entrada a laborar |
| 07:05hrs | Lavado de manos, desinfección de superficies, Inicia la preparación, toma temperaturas y registra |
| 07:20hrs | Lava o desinfecta frutas y/o verduras |
| 7:30hrs | Realiza la producción de los platillos indicados por cocinero A |
| 8:05hrs | Verifica colaciones matutinas e inicia previas de comida |
| 8:30hrs | Elabora colación matutina |
| 8:50hrs | Entrega Colación matutina |
| 9:30hrs | Desayuno |
| 10:00hrs | Realiza previas de comida para personal así como coffees |
| 12:00hrs | Elabora comida de paciente |
| 13:00hrs | Entrega comidas a habitación |
| 13:45hrs | Recoge charola de habitación |
| 14:30hrs | Realiza limpieza de cocina |
| 16:00hrs | Salida |

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 63 de 42 |

PERFIL DEL PUESTO

| | | |
|--|--|--|
| Puesto | COCINERO C TURNO VESPERTINO | Última Actualización: Septiembre 2019 |
| Departamento / Área | COMEDOR | |
| Reporta a: | COCINERO A |  <p>ALTO RENDIMIENTO TUZO</p> |
| Número total de personas que dependen directamente del puesto: | N/A | |
| Dirección Responsable | PRESIDENCIA | |
| Ubicación | LIBRAMIENTO CTO. DE LA CONCEPCION KM2 S/N | |
| Unidad de Negocio | CENTRO UNIVERSITARIO DEL FUTBOL Y CIENCIAS DEL DEPORTE | |

REQUERIMIENTOS DEL PUESTO:

| | |
|--|--|
| SEXO: <input type="checkbox"/> Femenino <input type="checkbox"/> Masculino <input checked="" type="checkbox"/> Indistinto | EDAD: 20 A 45 AÑOS |
| ESTADO CIVIL: <input type="checkbox"/> Soltero <input type="checkbox"/> Casado <input checked="" type="checkbox"/> Indistinto | IDIOMAS: <input type="checkbox"/> Inglés 50 % mínimo <input type="checkbox"/> Francés ___% mínimo <input type="checkbox"/> Alemán ___% mínimo <input checked="" type="checkbox"/> Español 100% <input type="checkbox"/> Otro: _____ % mínimo <input type="checkbox"/> No Aplica |
| NIVEL DE ESTUDIOS: <input type="checkbox"/> Primaria <input type="checkbox"/> Secundaria <input checked="" type="checkbox"/> Bachillerato <input type="checkbox"/> Normal <input checked="" type="checkbox"/> Carrera técnica o comercial <input type="checkbox"/> Licenciatura | GRADO DE AVANCE: <input checked="" type="checkbox"/> Carrera trunca <input type="checkbox"/> Pasante <input type="checkbox"/> Titulado |
| ÁREAS DE CONOCIMIENTO: (anexo 1) | EXPERIENCIA LABORAL (anexo 2) |

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 64 de 42 |

| | |
|--|--|
| Área general: Realizar las preparaciones culinarias conforme a las recetas e indicaciones asignadas. Carrera: LIC. EN GASTRONOMIA Carrera(s) detallada(s): | Área general: 6 MESES Área específica: Otro: |
| DISPONIBILIDAD PARA VIAJAR Sí () No (X) | HORARIO DE TRABAJO Diurno () Vespertino () Nocturno () Mixto (X) |

CAPACIDADES PARA EL PUESTO

| Clasificación | Capacidad | Frecuencia en que se manifiesta la capacidad | | | |
|---------------|--------------------------|--|----------------|----------|-------|
| | | Siempre | Ocasionalmente | Rara vez | Nunca |
| Gerenciales | Visión estratégica | | X | | |
| | Liderazgo | | | X | |
| | Trabajo en equipo | X | | | |
| | Negociación | | | X | |
| Técnicas | Control de Grupo | | | X | |
| | Liderazgo de Grupo | | | X | |
| | Facilidad de Palabra | X | | | |
| | Negociador | | | X | |
| | Manejo de Controles | X | | | |
| Operativas | Control de Tiempos | X | | | |
| | Cultura de la Prevención | X | | | |
| | Capacidad de Escuchar | X | | | |
| | Organizado | X | | | |
| | Presentable | X | | | |

| | |
|--------------------------|-------------------------------|
| LIDER GENERAL DE COMEDOR | DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS |
|--------------------------|-------------------------------|

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 65 de 42 |

DESCRIPCIÓN DE PUESTO

| | |
|--|--|
| Puesto | COCINERO C TURNO VESPERTINO |
| Departamento / Área | COCINA |
| Reporta a: | COCINERO A |
| Número total de personas que dependen directamente del puesto: | N/A |
| Dirección Responsable | PRESIDENCIA |
| Ubicación | LIBRAMIENTO CIRCUITO LA CONCEPCIÓN KM 2 S/N COL. LA CONCEPCIÓN SN. AGUSTÍN TLAXIACA HGO. |
| Unidad de Negocio | CENTRO UNIVERSITARIO DEL FUTBOL Y CIENCIAS DEL DEPORTE |

Última Actualización:
Septiembre 2019



PROPÓSITO GENERAL DEL PUESTO:

Es responsable ante el chef y sub chef de la adecuada operación de la cocina para alcanzar los objetivos propuestos.

Esto deberá apegarse estrictamente a las normas, procedimientos y políticas establecidas.

RESPONSABILIDADES / FUNCIONES:

| | |
|--|--|
| Atención De Pacientes (COP) | <ul style="list-style-type: none"> • Identificar a los pacientes con los dos identificadores establecidos por la organización al momento de la dotación de alimentos. (todos) • Recepcionar, almacenar, preparar y distribuir los alimentos con apego a lo indicado en la NOM-251-SSA1-2009 |
| Prevención Y Control De Infecciones (PCI) | <ul style="list-style-type: none"> • Asistir al 100% de las capacitaciones impartidas por parte de la organización, en cumplimiento con el SQE.10 • Realizar las actividades dentro de cocina cumpliendo los procedimientos descritos en el manual de operaciones de cocina CEMA (CEMA-MN-CC-MO-01) • Cumplir con el seguimiento microbiológico semestral (coproparasitoscopico) realizado en la organización. • Llevar acabo el registro correcto de las temperaturas de cocción, recepción y conservación de los alimentos. • En caso de pacientes aislados o inmunodeprimidos el proceso para la |

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 66 de 42 |

| | |
|--|--|
| | <p>entrega de alimentos deberá apegarse a lo descrito en el punto 5.6.8 del Cap. 5 del manual de operaciones de cocina CEMA (CEMA-MN-CC-MO-01)</p> <ul style="list-style-type: none"> •Mantener siempre limpias y desinfectadas las superficies, utensilios y equipos de trabajo, así como medios de transporte de alimentos •Separar la basura en orgánica e inorgánica de acuerdo a la política de la organización. •Ducharse diariamente en las instalaciones de la organización antes de comenzar labores. •Mantener las medidas de higiene en todo momento. |
| METAS INTERNACIONALES DE LA SEGURIDAD DEL PACIENTE | <p>Identificar a los pacientes con los dos identificadores establecidos por la organización al momento de la dotación de alimentos.</p> |
| | <p>Aplicar correctamente el proceso para la mejora de la comunicación efectiva: El PROCESO consiste en cuatro fases:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Escuchar: Receptor escucha completamente la indicación o el resultado. •Escribir: Receptor escribe la información en el formato “Registro de indicaciones verbales y/o telefónicas para la atención médica”. •Leer: Receptor lee al emisor la información como la escribió. •Confirmar :Emisor confirma que lo anotado y leído por el receptor es correcto |
| | <p>Cumplir con lo estipulado en el Programa de higiene de manos, incluido en el Programa de Prevención y Control de Infecciones estipulado por la Unidad de Vigilancia Epidemiológica Hospitalaria</p> |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Es responsable de realizar las previas de los servicios de alimentación de pacientes y personal medico 2. Contestar el cuestionario de evaluación de cultura de seguridad del paciente periódicamente, en cumplimiento MCI1.1- AESP8 3. Notificación de eventos adversos, eventos centinela y cuasifallas, en cumplimiento a QPS.4-AESP7 4. Se encarga de realizar el sistema PEPS en los alimentos 5. Promueve, realiza las técnicas y manejo higiénico de los alimentos | |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 67 de 42 |

6. Es responsable de la optimización de los recursos: Materia prima, agua, luz, gas, productos químicos, etc.
7. Es responsable de otorgar el servicio de colación vespertina y cena a pacientes y/o personal medico
8. Es responsable de reportar en la bitácora las actividades realizadas, desperfectos de equipo y/o utensilios, etc.
9. Es responsable de preparar utensilios para el servicio de alimentación para pacientes y personal médico:
 - a. Cubiertos limpios y desinfectados en bolsa
 - b. Vajilla limpia y desinfectada
 - c. Vasos, charolas, jarras limpias y desinfectadas

PROCESOS / PROCEDIMIENTOS QUE APLICAN AL PUESTO (Directos e Indirectos):

| Clave | Proceso / Procedimiento | Objetivo |
|-------------------------|--------------------------------------|---|
| CEMA-MN-CC-MO-01 | Manual de operaciones de cocina CEMA | Realizar los procedimientos establecidos en el área |
| | | |

Estos Procesos / Procedimientos No limitan el accionar del personal con las necesidades de la Institución.

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 68 de 42 |

PARTICIPACIÓN Y APOYO A OTROS PROCESOS:

| ÁREAS | CONTACTOS | PROPÓSITO |
|----------|-------------|--|
| Internas | Nutrición | Mantener la comunicación para la correcta elaboración de los menús y acomodo de insumos Otorgar el servicio de alimentación a los pacientes por medio de una cocina alterna, ubicada en las instalaciones de la organización, para paciente, cirujanos y empleados. |
| | Operaciones | Mantiene la correcta comunicación al reportar de inmediato cualquier anomalía en equipo o inmueble de cocina |
| Externas | Proveedor | Tener la comunicación adecuada en la recepción de insumos para la elaboración de platillos para los diferentes servicios |

MANEJO DE RECURSOS:

- Equipo mayor y menor de cocina
- Termómetros para alimentos
- Agua
- Luz
- Productos químicos
- Tiempo
- Calculadora

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 69 de 42 |

HORARIO TIPO DE TRABAJO DEL PUESTO:

| Lunes | |
|--------------|--|
| Hora | Actividad |
| 14:00hrs | Entrada a laborar, se reporta con chef y /o cocinero A |
| 14:15hrs | Apoya en la elaboración de alimentos |
| 15:00hrs | Apoya en la entrega de servicios de alimentación |
| 16:00hrs | Realiza limpieza de cocina |
| 17:00hrs | Realiza el lavado y desinfección de frutas y verduras |
| 17:30hrs | Realiza la limpieza de refrigerador |
| 18:00 | Recoge charolas del servicio de alimentos |
| 18:30hrs | COMIDA |
| 19:00hrs | Inicia las preparaciones para otros servicios |
| 20:00hrs | Mantiene limpia la cocina |
| 21:00hrs | Arma cubiertos para servicio de alimentación |
| 21:30hrs | Limpia y ordena alacenas |
| 22:00hrs | Salida |

| Martes | |
|---------------|--|
| Hora | Actividad |
| 14:00hrs | Entrada a laborar, se reporta con chef y /o cocinero A |
| 14:15hrs | Apoya en la elaboración de alimentos |
| 15:00hrs | Apoya en la entrega de servicios de alimentación |
| 16:00hrs | Realiza limpieza de cocina |
| 17:00hrs | Realiza el lavado y desinfección de frutas y verduras |
| 17:30hrs | Realiza la limpieza de refrigerador |
| 18:00 | Recoge charolas del servicio de alimentos |
| 18:30hrs | COMIDA |
| 19:00hrs | Inicia las preparaciones para otros servicios |
| 20:00hrs | Mantiene limpia la cocina |
| 21:00hrs | Arma cubiertos para servicio de alimentación |
| 21:30hrs | Limpia y ordena alacenas |
| 22:00hrs | Salida |

| | | |
|---|---|---|
| Elaboró | Revisó | Autorizó |
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 70 de 42 |

| Miércoles | |
|------------------|--|
| Hora | Actividad |
| 14:00hrs | Entrada a laborar, se reporta con chef y /o cocinero A |
| 14:15hrs | Apoya en la elaboración de alimentos |
| 15:00hrs | Apoya en la entrega de servicios de alimentación |
| 16:00hrs | Realiza limpieza de cocina |
| 17:00hrs | Realiza el lavado y desinfección de frutas y verduras |
| 17:30hrs | Realiza la limpieza de refrigerador |
| 18:00 | Recoge charolas del servicio de alimentos |
| 18:30hrs | COMIDA |
| 19:00hrs | Inicia las preparaciones para otros servicios |
| 20:00hrs | Mantiene limpia la cocina |
| 21:00hrs | Arma cubiertos para servicio de alimentación |
| 21:30hrs | Limpia y ordena alacenas |
| 22:00hrs | Salida |

| Jueves | |
|---------------|--|
| Hora | Actividad |
| 14:00hrs | Entrada a laborar, se reporta con chef y /o cocinero A |
| 14:15hrs | Apoya en la elaboración de alimentos |
| 15:00hrs | Apoya en la entrega de servicios de alimentación |
| 16:00hrs | Realiza limpieza de cocina |
| 17:00hrs | Realiza el lavado y desinfección de frutas y verduras |
| 17:30hrs | Realiza la limpieza de refrigerador |
| 18:00 | Recoge charolas del servicio de alimentos |
| 18:30hrs | COMIDA |
| 19:00hrs | Inicia las preparaciones para otros servicios |
| 20:00hrs | Mantiene limpia la cocina |
| 21:00hrs | Arma cubiertos para servicio de alimentación |
| 21:30hrs | Limpia y ordena alacenas |
| 22:00hrs | Salida |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |

MANUAL ORGANIZACIONAL DEL ÁREA DE COCINA CEMA

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Departamento / Área: COCINA CEMA | Vigente a partir de: Enero 2016 | Clave: CEMA-MN-CC-MO-02 |
| | Versión: 6.0 | Página 71 de 42 |

| Viernes | |
|----------------|--|
| Hora | Actividad |
| 14:00hrs | Entrada a laborar, se reporta con chef y /o cocinero A |
| 14:15hrs | Apoya en la elaboración de alimentos |
| 15:00hrs | Apoya en la entrega de servicios de alimentación |
| 16:00hrs | Realiza limpieza de cocina |
| 17:00hrs | Realiza el lavado y desinfección de frutas y verduras |
| 17:30hrs | Realiza la limpieza de refrigerador |
| 18:00 | Recoge charolas del servicio de alimentos |
| 18:30hrs | COMIDA |
| 19:00hrs | Inicia las preparaciones para otros servicios |
| 20:00hrs | Mantiene limpia la cocina |
| 21:00hrs | Arma cubiertos para servicio de alimentación |
| 21:30hrs | Limpia y ordena alacenas |
| 22:00hrs | Salida |

| Domingo | |
|----------------|--|
| Hora | Actividad |
| 14:00hrs | Entrada a laborar, se reporta con chef y /o cocinero A |
| 14:15hrs | Apoya en la elaboración de alimentos |
| 15:00hrs | Apoya en la entrega de servicios de alimentación |
| 16:00hrs | Realiza limpieza de cocina |
| 17:00hrs | Realiza el lavado y desinfección de frutas y verduras |
| 17:30hrs | Realiza la limpieza de refrigerador |
| 18:00 | Recoge charolas del servicio de alimentos |
| 18:30hrs | COMIDA |
| 19:00hrs | Inicia las preparaciones para otros servicios |
| 20:00hrs | Mantiene limpia la cocina |
| 21:00hrs | Arma cubiertos para servicio de alimentación |
| 21:30hrs | Limpia y ordena alacenas |
| 22:00hrs | Salida |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|---|---|---|
| L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR | MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C. | | |