

**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES
DE CHIAPAS**

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICION Y
ALIMENTOS**

**MEMORIA DE EXPERIENCIA
PROFESIONAL**

**CONTROL DE CALIDAD EN EL FLUJO
DE PRODUCCIÓN DEL SERVICIO DE
ALIMENTOS EN PLATAFORMAS
MARINAS DE PEMEX.**

**QUE PARA OBTENER EL TITULO DE
LICENCIADO EN NUTRICIÓN**

PRESENTA

JAVIER FRANCISCO BAUTISTA SÁNCHEZ

DIRECTOR

MAN. MIGUEL ÁNGEL RODRÍGUEZ RAYMUNDO



CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	4
JUSTIFICACIÓN	6
ANTECEDENTES.....	8
DESCRIPCION DE FUNCIONES GENERALES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS A COLECTIVIDADES.....	10
ÁREA DE ALMACÉN DE VÍVERES	12
ÁREA DE PREPARACIÓN PREVIA.....	13
ÁREA DE COCCIÓN Y ADEREZO	13
ÁREA DE DISTRIBUCIÓN DE PREPARACIONES	14
SISTEMA CENTRALIZADO	14
SISTEMA DESCENTRALIZADO.....	15
SISTEMA MIXTO	16
EL SISTEMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.	19
DESCRIPCION DE FUNCIONES ESPECÍFICAS DEL PERSONAL OPERATIVO EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION EN PLATAFORMAS MARINAS DE CIUDAD DEL CARMEN.....	20
AREA DE RECEPCION DE VIVERES.	20
INSUMOS A UTILIZAR.....	22
AREA DE ALMACENAMIENTO.....	29
LIMPIEZA DE LOS ALMACENES:.....	30
ROTACIÓN DE INVENTARIO:	30
NIVEL DE INVENTARIO A BORDO:.....	31
AREA DE PREPARACIÓN PREVIA:	33
ZONA CALIENTE:.....	34
ZONA DE CONSERVACIÓN	34
ZONA DE LAVADO DE UTENSILIOS Y DESINFECCIÓN:.....	34
ZONA DE ASEO:	35
ÁREA DE ADEREZO.	35
PLATO TESTIGO.....	Error! Bookmark not defined.
ALMACENAMIENTO: PLATO TESTIGO:.....	Error! Bookmark not defined.

AREA DE DISTRIBUCIÓN DE PREPARACIÓN A BORDO DE LAS PLATAFORMAS MARINAS DE PEMEX EXPLORACIÓN Y PRODUCCIÓN (PEP):.....	38
ACTIVIDADES QUE REALIZARÁ EL PROVEEDOR:	39
ZONA DE LAVADO DE VAJILLA:.....	39
RECEPCIÓN DIRECTA DE LAS PREPARACIONES DE COCCION:.....	40
ENSAMBLADO DE BANDEJAS Y PLATILLOS EN FORMA INMEDIATA	Error!
Bookmark not defined.	
OBSERVACION Y SELECCIÓN DE ALIMENTOS POR EL COMENSAL.....	40
VERIFICACION DIRECTA DE LA PRESENTACION DE LOS ALIMENTOS DEL MENÚ.....	40
ATENCION PERSONALIZADA AL COMENSAL.....	41
RECOLECCION Y LAVADO DE VAJILLA EN UN AREA CENTRAL.....	41
ENSAMBLADO INMEDIATO PARA EL SIGUIENTE SERVICIO	41
LA DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	41
PREVENCION DE ENFERMEDADES CRONICO-DEGENERATIVAS.....	43
LIMITACIONES DE LA PRACTICA PROFESIONAL	44
CONCLUSION	45
PROPUESTAS Y RECOMENDACIONES	46
ANEXOS.....	47
REFERENCIAS DOCUMENTALES	104

1. TITULO

“CONTROL DE CALIDAD EN EL FLUJO DE PRODUCCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS EN PLATAFORMAS MARINA DE PEMEX.”

2. INTRODUCCIÓN

Los alimentos que consumen los humanos, en toda su variedad cultural, definen en gran medida la salud, el crecimiento y el desarrollo de los mismos. Gozar de una dieta correcta influye positivamente en el bienestar de las personas. Sin embargo, no todos los seres humanos tienen una buena nutrición, debido a diversos factores, ya sean; genéticos, metabólicos, psicológicos o ambientales, en este último, cabe recalcar: “el estilo de vida”, ya que se ubica como uno de los factores de riesgo más relevantes y propiciadores de una mala nutrición. Un estilo de vida no saludable puede llevar al organismo, a un desequilibrio en la salud y al desarrollo de condiciones patológicas, que al desencadenarse se ve comprometido a sobreponerse. El consumo de una dieta no correcta, (la ingesta de drogas) y la ausencia de actividad física, son factores que pueden modificar o intervenir nocivamente en la salud del organismo.

El presente proyecto es el resultado del análisis de la aplicación de habilidades y destrezas adquiridas en la formación académica de la facultad de ciencias de la nutrición y alimentos; de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.

Esta memoria de experiencia profesional del nutriólogo, tiene por objeto exponer las actividades llevadas a cabo durante el ingreso a la compañía prestadora de servicio de alimentos y hotelería en plataformas.

Este documento presenta la experiencia profesional con la categoría de representante del proveedor abordo en compañías comodatarias o prestadoras de servicio de alimentación y hotelería en plataformas marinas de Pemex en ciudad del Carmen Campeche; analizando la parte del control de calidad en el flujo de producción del servicio de alimentos desde la llegada de comisaria o insumos, descarga del avituallamiento, revisión de insumos de productos conformes (alimentos de buena calidad y de temporada) y no conformes (alimentos percederos que no cumplan con la fecha de caducidad y enlatados que presenten abombamientos, sin etiqueta o sin fecha de caducidad), organización de almacenes de abarrotes; almacén del conservador de frutas y verduras, lácteos, embutidos; almacén en la cámara de congelación de carnes, pescados y mariscos; almacén de químicos, rotación y etiquetado de todos los productos aplicando el sistema llamado PEPS, adecuación de áreas especiales como stock y área de segregados; abastecimiento de insumos para el área de cocina y panadería de acuerdo al menú del día, planeación de menú semanal, presentación del personal al inicio de jornada de trabajo, limpieza de inicio de las áreas de trabajo, técnica de lavado de manos, descongelación de carnes,

desinfección de frutas y verduras, zona de desinfección de utensilios de cocina, temperaturas internas de cocción, uso de termómetro laser, uso del termómetro de vástago, registro de temperaturas de las cámaras de congelación, refrigeración, exhibidor de postres con sus respectivas etiquetas con fecha de elaboración, mesa caliente, barra fría, clasificación de tablas de picar, montaje de servicios para los tiempos de comida de desayuno 5 a 7am, comida 11am a 1pm, cena 5 a 7pm, cena de media noche 11pm a 1am y sus horarios establecidos para cada compañía, montaje de los dos guisados, sopa, arroz, frijoles, guarniciones, ensaladas, postres y frutas de 5 variedades, insumos de mesa, montaje de comedor, toma de muestras testigos con los datos del personal de cocina que haya tomado la muestra, horario, nombre de la preparación, se deja enfriar y se guarda en el conservador después de 72hr se desecha; realización del display o muestra de cada guiso; servir platillos en barra de servicio, atención al cliente, escamoteo, lavado de loza orden y limpieza al final de la jornada de trabajo; y programación de limpieza profunda cada semana teniendo en cuenta la desenergización de equipos y el uso de equipo personal de protección (EPP) en cada una de las actividades a realizar y cumplir con los lineamientos de seguridad industrial.

Los alimentos que no están permitidos preparar por parte de la compañía prestadora de servicio de alimentos como pescado que el comensal haya capturado a bordo, huevos tibios, ya que son potencialmente peligrosos y causar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), o amonestación administrativa correspondiente de acuerdo al contrato entre PEMEX y comodatario.

El servicio de alimentación abordo comprende la provisión de los recursos humanos, avíos de cocina y comedor, utensilios, materiales, equipos e insumos necesarios para la conservación, refrigeración, manejo higiénico y preparación de los alimentos internos, eternos, para personal visitante, los complementos del menú y los servicios de cafetería; así mismo, la elaboración de los menús especiales semanales y eventos conmemorativos indicados en contrato con apego a la normatividad aplicable.

Las comidas deben ser de calidad, en cantidad suficiente y menú variado considerando las normas aplicables en la materia para garantizar lo anterior, sustituyendo de forma inmediata las que no cumplan con el control de calidad.

3. JUSTIFICACIÓN

La nutrición tanto individual como colectiva son dos conceptos que se encuentran inmersos en el área de la salud del individuo, de esto se deriva que sean dos ramificaciones de la dietética, la cual tiene como área de actividad la interacción de los alimentos como materia prima, y su función en el organismo. Conforme pasa el tiempo la alimentación de grandes grupos poblacionales ha ido evolucionando lo cual exige ahora la racionalización de los gastos de operación, con un alto sentido de la calidad en los servicios que se prestan.

Como ya se había mencionado, la alimentación como tal es el conjunto de fenómenos involucrados en la obtención de nutrimentos por el organismo y comprende la ingestión de los alimentos, la digestión, la absorción y el transporte de nutrimentos hasta las células. Ya definido el concepto de alimentación individualizada, y se requiera adaptar el término a una colectividad, surge la necesidad de administrar los recursos necesarios para que la prestación del servicio de alimentos sea de tal manera que cumpla con las leyes de la alimentación y que, a la vez permita optimizar los recursos, sin perder de vista objetivos primordiales en todo servicio de alimentación, que son la Nutrición e Higiene, dualidad importante que cubre necesidades de alimentación y salud en el individuo. Cubriendo el objetivo tanto de manera individual como colectiva, ya que no solo importa el usuario, sino el adecuado manejo de los procesos que se requieren para la elaboración masiva de alimentos (García, 2013).

La alimentación colectiva se define entonces como aquella que se elabora para grandes grupos humanos, en donde la higiene y la limpieza, son aspectos fundamentales para la seguridad alimentaria. Los alimentos que han de proporcionarse al comensal no deben presentar riesgos para su salud, lo cual implica la ausencia de sustancias tóxicas de naturaleza química o biológica en cantidad peligrosa, y de la misma forma, cumplir con las características de higiene en la manipulación, presentación y servicio, sin olvidar las propiedades de una alimentación correcta

El presente trabajo tiene como finalidad dar a conocer la importancia de asegurar la calidad en el proceso de preparación de alimentos para ofrecer un producto final de excelencia así como inocuo es decir que no haga daño a la salud y que no represente un peligro de salud pública al evitar enfermedades de transmisión por alimentos (ETA).

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), son aquellas que se originan por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población;

Las enfermedades transmitidas por alimentos son: Salmonelosis, hepatitis viral tipo A y toxoplasmosis. Las intoxicaciones causadas por alimentos: ocurren cuando las toxinas o venenos de bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido. Ejemplos: Botulismo, intoxicación estafilocócica o por toxinas producidas por hongos.

La importancia del control de calidad recae en la contribución a procurar la seguridad alimentaria para el cuidado de la salud; al poner a disposición de los empresarios de las industrias prestadoras de los servicios de alimentos normas para coadyuvar al control de calidad y sistemas de seguridad alimentaria mejora la calidad y confianza de consumir un producto terminado e inocuo a sí que hoy en día el trabajar la seguridad alimentaria con estándares de sanidad aplicando las normas de salud vigentes hoy no es una opción sino una obligación.

.

.

4. ANTECEDENTES

Desde el origen del ser humano, la alimentación ha sido una función vital para su supervivencia. Al principio, solo consumía alimentos naturales y conforme evolucionó, también se presentaron cambios en la forma de alimentarse; de un estado natural, aprendió a cocinarlos. Así, con el devenir del tiempo y la civilización, se fueron presentando necesidades en la aplicación de técnicas y métodos cada vez más específicos para modificar la estructura física de sus alimentos, logrando hacer del proceso de alimentarse toda una disciplina.

El ser humano desde un principio instrumentó acciones rudimentarias hasta métodos más avanzados para lograr que la alimentación cumpliera con los principios de la salud y que, además aprovechara los recursos disponibles. De esa manera, la dietética evolucionó hasta el momento en que la alimentación de grandes grupos humanos le demandó no sólo la materia prima y su función en el organismo, sino también la planeación de la racionalización de los gastos de operación con un alto sentido de lo que es la calidad en los servicios que se prestan. Estas fueron las razones del nacimiento de la necesidad de tecnificar los procesos con objeto de lograr que los regímenes alimentarios se proporcionen de acuerdo con las necesidades individuales y colectivas, para ello la dietética se apoya en otra ciencia que le permite la conducción científica de los recursos, la administración (Guerrero, 2001).

Los servicios de alimentos han existido hace cientos de años; desde los primeros restaurantes conocidos como hostales y posadas que ofrecían alimentos a los viajeros hasta los espacios que conocemos en la actualidad como: comedores industriales, cafeterías, cocinas económicas, comedores escolares, los servicios de alimentos en los hospitales, en asilos, guarderías, etcétera. La dirección adecuada de un servicio de alimentos no sólo debe basarse en el aspecto administrativo, es básico que se tenga un perfecto conocimiento y dominio técnico acerca de la alimentación. En este caso de los alimentos, el enfoque técnico es muy amplio y tiene su origen en la cocina técnica, que viene a ser el marco teórico para sustentar los términos de alimentación, nutrición, dietología y dietética. La alimentación no solo es la ingestión de víveres, en ella está implicada la forma de preparar los alimentos, para hacerlos comestibles y para que éstos mantengan la salud del individuo (Guerrero, 2001).

En el año de 1968 aproximadamente en ciudad del Carmen Campeche; se instalaron las primeras plataformas en complejo Cantarell.; en primera instancia PEMEX se vio a la necesidad de contratar personas físicas y esta a su vez contrataba personal para dar servicio a bordo, para

cocinar y dar servicio de hotelería al personal de dicha institución, en donde este último les proporcionaba instalaciones e insumos no se manejaba ninguna normatividad en calidad de alimentos, se presentaron brotes de enfermedades transmitidas por alimentos a nivel colectivo fue ahí donde se vio la necesidad de regular el servicio de alimentos y hotelería abordo, a través de contratar compañías que brindaran estos servicios una de las primeras compañías que prestaron este servicio fue Sodexho la primera empresa Mexicana pero administrada por Sodexho Francia, todos los cocineros y chef eran de origen francés, estos llegaron a capacitar a los cocineros que laboraban a bordo los cuales no tenían la más mínima idea del manejo higiénico de alimentos y mucho menos de los servicios de bufete o gourmet que ya demandaba PEMEX;. Así surgieron varias compañías prestadoras de servicio de alimentos y hotelería a las cuales se les denomina comodatarios.

5. DESCRIPCION DE FUNCIONES GENERALES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS A COLECTIVIDADES.

La enseñanza de los servicios de alimentos ha sido un componente importante en la formación de los profesionales de la nutrición, prácticamente desde que ésta fue reconocida como disciplina a finales del año 1800, aunque el énfasis en el abordaje de ésta temática ha variado con el paso del tiempo en cada institución educativa. “Los servicios de alimentos son lugares donde se preparan y sirven alimentos a personas que requieren consumirlos” estos usuarios o clientes son llamados comensales.

El servicio de alimentos tiene objetivos como: el servicio de una comida sana mediante una dieta normal; disponer de los alimentos en la región; calidad de acuerdo con las normas universales de la gastronomía; que el costo sea apropiado al nivel socioeconómico de los comensales. Y se respete la cultura y religión; ajustarse al presupuesto previsto; preparar y servir en el tiempo oportuno; contar con el personal capacitado y el equipo adecuado. En la industria alimentaria se define al servicio de alimentos como aquella empresa que ofrece alimentos y bebidas procesadas (M. Flores, 2003).

El reto para el profesional de la nutrición en los servicios de alimentos es significativo, ya que, por un lado, realiza acciones de promoción y preservación de la salud de los comensales y, por el otro, se involucra en actividades de gestión de la organización; es decir, preserva la salud del comensal en el corto plazo al evitar las enfermedades transmitidas por alimentos implementando buenas prácticas de manufactura en la preparación de los mismos al cumplir las normas de carácter obligatorio en nuestro país, como es el caso de las Normas Oficiales Mexicanas de la Secretaria de Salud. Realiza acciones de prevención de enfermedades crónico-degenerativas y promoción de la salud al ofrecer a los comensales alimentos saludables que atiendan a los criterios de una dieta correcta. Como destino turístico, Mexico debe asegurar que los alimentos servidos en restaurantes sean inocuos, es decir, que no propicien los ETA. El programa nacional de manejo higienico de alimentos, con recomendaciones de la OMS, tiene ese objetivo, en este esquema, el prestador del servicio debe cumplir practicas que eliminen la contaminación

accidental en sus tres modalidades y la contaminación cruzada; es fundamental aplicar diversas rutinas de control en cada etapa: materia prima, lavado, desinfección, almacenamiento, congelación, refrigeración, descongelación, higiene personal, preparación, área de cocina, temperaturas de cocción, cloro residual de agua, manejo de plagas y de basura, etc. Cumplidos estos requerimientos, en el servicio de alimentos puede solicitar el “Distintivo H” a través de una auditoría que realiza personal capacitado de la secretaría de turismo (Badui, 2012).

Por otro lado es importante que los administradores de salud, como norma indiscutible, garanticen y faciliten la educación continua del personal a cargo en la materia, con la actualización y control de las buenas prácticas que garanticen la seguridad alimentaria, de ahí la importancia de contar con un servicio de nutrición organizado que cumpla con los estándares y que garanticen un servicio de calidad a través de: legislaciones a nivel nacional que rijan la implementación de normas y procedimientos en los servicios de alimentación hospitalaria, políticas y planes hospitalarios estratégicos tendientes a fortalecer el servicio de alimentación de nuestros hospitales, así como servicios de alimentación dirigidos por profesionales capacitados en nutrición humana y en gerencia de recursos humanos.

La presentación dentro de la planeación del diseño arquitectónico y estructural de los servicios de alimentos obedece a la necesidad de conocer cómo y por qué deben estar ubicados en los espacios, las instalaciones y el mobiliario, con la finalidad de estar en posibilidad de asesorar correctamente a quienes tienen la responsabilidad del diseño de áreas de procesamiento de alimentos, o bien para detectar y resolver el o los problemas que se generen durante el flujo de producción cuando el servicio de alimentos ya está en operación. Esto también es útil en la aplicación de la reingeniería de procesos. El conocimiento de las áreas físicas, sus instalaciones, mobiliario y espacios vitales es fundamental para que el flujo de procesamiento de alimentos realice con un alto grado de eficiencia, optimando así todos los recursos disponibles. Para ello es necesario conocer el objetivo de un servicio de alimento, las funciones generales, las áreas y los procesos de producción de alimentos. Los objetivos generales de un servicio de alimentos son: proporcionar una adecuada alimentación media la aplicación tecnológica en cada proceso por el que pasa la materia prima, y administrar con eficiencia los recursos que implican una correcta alimentación tomando en cuenta los factores nutrimentales, económicos y sociales. Las funciones generales de un servicio de alimentos incluyen la planeación, preparación y

distribución de minutas. La organización, integración y dirección de los recursos, así como el control y evaluación de la calidad del servicio.

Todo lo anterior, tiene la finalidad de mejorar la calidad de vida de los comensales. Además, el nutriólogo en los servicios de alimentos debe optimizar el uso de los recursos ambientales, humanos, económicos, materiales, temporales, entre otros, con la finalidad de asegurar su permanencia en óptimas condiciones (López, 2010).

Para tener un mejor entendimiento sobre el proceso operativo de alimentos es necesario ubicar las características de cada una de las áreas que lo conforman a fin de identificar su importancia individual e integral dentro del sistema. A continuación, se mencionan cada una de sus secciones:

Área de almacén de víveres

Es el lugar donde se recibe, almacena y conserva la materia prima, así como donde se controlan y distribuyen los enseres, los materiales y el consumo e inventariable. Está integrada a su vez por estas secciones de trabajo:

Sección de recepción: es donde se recibe, verifica y selecciona el producto abastecido por los proveedores. Esta sección está constituida por las siguientes zonas:

Sección de control administrativo: aquí se llevan los procedimientos de control administrativo, facturas, remisiones y requisiciones de materia prima, así como el control de inventarios, o bien el sistema confía en software.

Zona de almacenamiento temporal de perecederos (conservación de los víveres mediante refrigeración, congelación) **y no perecederos** (conservación de abarrotes, frutas y vegetales que no requieren refrigeración, ya que pueden estar a temperatura ambiente).

A. Zona de guarda enseres: este es un espacio para el resguardo de los artículos inventariables y de consumo para reposición.

B. Zona de aseo: este es un espacio para la higienización y guarda de los materiales de limpieza y colocación temporal de cajas y taras de estiba que serán devueltas al proveedor.

Los alimentos no solo deben protegerse de la contaminación, sino que las condiciones de almacenamiento proveerán la temperatura correcta de ellos para evitar el desarrollo o crecimiento microbiano o deterioro de los alimentos.

La Norma Oficial Mexicana 251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, establece que la materia prima debe cumplir con ciertas características para su aceptación o rechazo antes de ser consumidos por él comensal. A

continuación, se anexa una tabla con la descripción adecuada de los alimentos: ANEXO 1 (TABLA 1)

Área de preparación previa

Aquí se realizan las acciones preliminares de pesas y medidas. Es el filtro para la selección de la materia prima y también se aplican técnicas de higiene para prevenir que entren a las áreas de procesamiento de alimentos con alto riesgo de contaminación. Esta área está compuesta por la sección de higienización, corte, pesas y medidas.

En esta sección se limpian, lavan, mondan y pesan los víveres que son sujetos del procesamiento de cortar, picar, pesar y racionar los alimentos. También se agrupan a los ingredientes por tipo de preparación, menú y tiempo de consumo, conservándolos hasta ser entregados al área de cocción. La sección se compone de las siguientes zonas:

1. *Zona verde:* para la limpieza de los vegetales y frutas.
2. *Zona roja:* para el procesamiento técnico de carnes, aves, pescados, vísceras y embutidos.
3. *Zona amarilla:* para las preparaciones preliminares de los cereales, las leguminosas, las latas y los productos empaquetados.
4. *Zona blanca:* para lácteos, huevo y productos derivados de éstos.
5. *Zona rosa:* para pesas, medidas y racionamiento por unidades, y para la integración en preparaciones que llevan aderezo y que no requieren de cocción.

Área de cocción y aderezo

En esta área los ingredientes procesados higiénicamente y racionados se transforman por medios físicos (calor) para hacerlos comestibles y, luego, se aderezan para su distribución. Se integra por dos secciones:

1. **Sección de cocción:** aquí los alimentos se transforman mediante la aplicación de calor en sus diversas técnicas como asado, horneado, vapor, fritura y ebullición. Esta sección se conoce como *zona de calientes*, ya que aquí se ubican los equipos transmisores de esa energía, incluye la campana de extracción de vapor y humo.
2. **Sección de aderezo:** es donde los ingredientes o preparaciones se unen con otro tipo de mezclas o condimentos para dar la presentación final del platillo. También se cortan las raciones y se cuentan individualmente, verificando que el factor de rendimiento no afecte al peso

calculado para cada ración. Este procedimiento de verificación es muy importante, ya que con ello se puede determinar si las técnicas son correctas o se están aplicando de manera inadecuada, o existe fuga de alimentos. En esta sección se ubican las siguientes zonas:

A. Zona de calientes: donde se transforma por medios físicos el alimento, y se obtiene la preparación.

B. Zona de conservación: es donde se ubican los refrigeradores y anaqueles cubiertos para la protección temporal del alimento o la preparación hasta el momento de entregar los alimentos al área de distribución.

C. Zona de lavado de batería: este espacio está dedicado únicamente para el lavado y guarda de la batería y los utensilios de cocina.

D. Zona de aseo: es el local donde se lavan y colocan en marimbas los enseres de limpieza, así como donde se ubican los depósitos para los desechos y basura, en caso de ser reciclados para su venta. Allí se ubican los recolectores especiales.

Área de distribución de preparaciones

Según el tipo de sistema de distribución de alimentos ya preparados es como se estructura esta área. En general está conformada por dos secciones:

1. Sección de preensamble: es donde se colocan los alimentos fríos y los que no requieren de conservación. Aquí se ubican los equipos como baño de María, carros transportadores de alimentos y bandejas.

2. Sección de ensamble: esto depende del sistema de distribución. Varía de acuerdo con el tipo de servicio que se proporciona; por ejemplo, los sistemas de un hotel difieren de los de un hospital o un restaurante. En cada uno de estos la variante la condiciona el área y tipo de comensal.

Los tipos de sistemas de distribución son: centralizado, descentralizado y mixto. A continuación, se describirán las características de cada uno de estos:

Sistema centralizado

Se identifica porque la sección de cocción está contigua (facilita el ensamble inmediato de las bandejas o platillos) y los alimentos son entregados directamente al comensal o la atención es directa. Cuenta con las zonas de distribución y lavado de la vajilla.

Zona de distribución: aquí se realizan todas las acciones para el ensamble de las bandejas o platillos; generalmente se requiere de una banda transportadora para el ensamble, carros *rack*, contenedores

de alimentos fríos y baños de María para los calientes. En este tipo de sistema se ubican de inmediato los comedores, con sus estaciones de café, hielo y barra de ensaladas como áreas para el autoservicio del comensal.

Zona de lavado de la vajilla: es donde se ubica todo el equipo para el descamoche, la trituración de los desperdicios y la sanitización de la vajilla, plaqué (cubiertos y utensilios para servir de forma directa al comensal o en autoservicio) y cristalería. Aquí se ubican mesas de apoyo para el escurrido de las bandejas (sí es necesario) y anaqueles para el acomodo y guarda de la vajilla. Ésta área es de uso común en otro tipo de sistemas. Por ejemplo, restaurantes, comedores industriales, etcétera. Los procedimientos que se realizan en el sistema de distribución centralizado son los siguientes:

1. Recepción directa de las preparaciones de cocción.
2. Ensamblado de bandejas o platillos de forma inmediata.
3. Observación y selección de alimentos por el comensal.
4. Verificación directa de la presentación de los alimentos del menú.
5. Atención personalizada al comensal.
6. Recolección y lavado de la vajilla en un área central.
7. Ensamblado inmediato para el siguiente servicio.

A su vez el sistema centralizado goza de tres ventajas principales: se optiman los recursos, favorece la supervisión y hay mayor control de los recursos. Su desventaja es que existe una escasa interacción con otras áreas.

Sistema descentralizado

El sistema descentralizado se ubica porque el ensamble de las bandejas o platillos se realiza en espacios independientes de donde se procesan los alimentos. Se requiere de carros transportadores de volúmenes o bandejas individuales para que se ensambren y distribuyan los alimentos, y debe tener zonas de “apoyo” o estaciones de servicio con instalaciones eléctricas, de gas e hidráulicas, así como mobiliario auxiliar para el ensamble y conservación de los alimentos. Requiere de anaqueles para la guarda de vajilla y enseres. El prelavado se realiza en ese lugar para posteriormente trasladar todo el equipo sucio para su sanitización. Por lo general, este sistema se utiliza cuando existe una clasificación de los comensales o por tipo de niveles, ya sea porque el usuario no puede desplazarse a las zonas de consumo o por las características de la empresa. Por ejemplo, hospitales, fábricas, oficinas, etcétera.

Los procedimientos de un sistema de distribución descentralizado son:

1. Traslado de los alimentos del área de cocción hasta el lugar de la distribución.
2. Traslado de los alimentos mediante carros termo.
3. Preensamblado y ensamblado de las bandejas y los platillos.
4. Recalentado de los alimentos hasta el momento de servirlos.
5. Distribución de las bandejas o los platillos de forma global
6. Recolección de los equipos, las vajillas y los utensilios por medio de carros específicos.
7. Prelavado y traslado a la zona de lavado para su sanitización terminal.

Las ventajas de un sistema descentralizado es que se pueden proporcionar diferentes tipos de menús y éstos a su vez, puede ser de diferentes costos. Mientras que sus desventajas abarcan: la multiplicidad en la necesidad de recursos, un mayor desplazamiento para realizar la supervisión y el intenso control de los recursos en cada área.

Sistema mixto

Se presenta cuando las áreas de procesamiento se ubican cerca de las zonas de distribución, y se utilizan las mismas instalaciones del área de cocción. Se aprovecha el área para el preensamblado, ensamblado y distribución de las bandejas o los platillos. Generalmente se utilizan los carros que cumplen con varias funciones: transportación, conservación y recolección. La distribución al comensal es directa, hasta donde se encuentre.

Los procedimientos de un sistema de distribución mixto son los siguientes:

1. Recepción de los alimentos de consumo directos y procesados.
2. Traslados de los alimentos a las estaciones de servicio.
3. Preensamblado de los alimentos fríos
4. Ensamblado de los alimentos calientes.
5. Distribución de las bandejas o los platillos
6. Recolección de las vajillas, los equipos y los utensilios.
7. Descamoché y traslado de los enseres para el lavado en zona central.
8. Preensamblado para el siguiente servicio.

La ventaja de un sistema mixto es el aprovechamiento de las áreas o espacios no planificados que se utilizan cuando aumenta la demanda. Las desventajas, son por el contrario: el inadecuado

desarrollo de los procedimientos por improvisación, deficiente control de los recursos y una mayor inversión en tiempo y personal para la supervisión.

Ya hemos definido a la alimentación colectiva como aquella que se elabora para un número determinado de comensales superior a los que comprende un grupo familiar. Para poder llevar a cabo esta labor, se precisa tanto de una buena organización, como toda una serie de normas relacionadas con higiene y nutrición, todo esto sin dejar a un lado las características sensoriales de las comidas, lo que posiblemente sea de mayor importancia para el comensal.

El sector salud, junto con los otros sectores del desarrollo, tiene un papel que cumplir en el mejoramiento de los niveles alimentarios y nutricionales de la población, máxime cuando tiene que atender los graves daños que ocasionan las insuficiencias, así como los desequilibrios y excesos alimentarios y nutricionales. Los factores que condicionan los niveles alimentarios y nutricionales tienen que ver especialmente con la disponibilidad, el consumo y la utilización biológica de los alimentos y afectan, a su vez, las actividades de alimentación y nutrición que deben y pueden llevarse a cabo en las instituciones sanitarias.

La función básica del servicio de alimentos en las instituciones sanitarias es satisfacer las necesidades nutricionales del paciente de acuerdo a sus características fisiológicas y patológicas, y contribuir a mejorar el nivel de salud del mismo.

Los alimentos son las sustancias necesarias para el mantenimiento de las funciones vitales y para la preparación de las pérdidas que se producen constantemente en el organismo. Desde siempre se ha dado especial importancia a la alimentación dentro de los servicios en la administración de instituciones, ya que satisface una de las necesidades básicas del hombre e influye directamente en su bienestar (M. Flores, 2003).

Tomando en cuenta que los establecimientos sanitarios deben contar con las herramientas técnicas y operativas para ofrecer un servicio de calidad a los pacientes, por norma obligatoria estos deben tener servicios adecuados de instalaciones, áreas, equipos, utensilios, servicios, almacenamiento, control de operaciones, control de materias primas, servicios de mantenimiento y limpieza, control de plagas, manejo de residuos, salud e higiene personal, transporte y capacitación del personal (NOM 251; 2009).

Considerando que, actualmente, con la debida organización del servicio de alimentos de los departamentos de nutrición y dietética requieren, fundamentalmente la ya mencionada programación racional de las dietas terapéuticas, de manera que la mayor parte de ellas y siempre que sea posible se basen en los mismos alimentos previstos para el menú basal (Guelbenzu, 1990).

Es precisamente, cuando tiene su lugar aquí, en el comedor industrial, término que hace referencia a la Unidad de producción de platillos que posteriormente se distribuirán para su consumo en los distintos Departamentos.. Es un sistema de organización del Servicio de Cocina en el que todas las etapas, desde la recepción de la materia prima hasta la distribución de comidas elaboradas se realiza en el mismo lugar, aunque en sectores determinados y separados, los cuales ya fueron mencionados en el apartado de “Servicio de Alimentos”

EL SISTEMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

La nutrición y la dietética se han ido conformando a lo largo de los siglos a medida que otras ciencias y disciplinas se fueron desarrollando para hacer posible su constitución. Más aún que la dietética se ubica de segunda, fue la primera en aparecer con el nombre de *diatita*, término que abarca mucho más que la dietética actual, pues quería significar régimen de vida, y comprendía la alimentación, los ejercicios, la actividad profesional, la peculiaridad y las costumbres sociales.

Estos hallazgos fueron sucesivamente complementados con la educación, el desarrollo industrial, la tecnología aplicada a la manipulación y conservación de los alimentos, la facilidad para el intercambio de mercancías y las nuevas técnicas agropecuarias. Todo esto, a puesto una profunda modificación de las costumbres alimenticias basadas en la tradición empírica, sobre la que factores como los económicos, la propaganda y la presión social (Repullo, 2005).

Actualmente, se considera que la nutrición se ocupa de estudiar: la acción, interacción y balance de los alimentos, nutrientes y otras sustancias afines, en relación con la salud y la enfermedad, los procesos mediante los cuales el organismo ingiere, digiere, absorbe, transporta, utiliza y excreta las sustancias alimenticias con fines de crecimiento y reproducción, las implicaciones sociales, económicas, culturales y psicológicas de los alimentos y de la alimentación.

La dietética se define, a su vez, como la aplicación práctica de la nutrición a individuos y grupos sanos y enfermos. Las dos ciencias están por tanto íntimamente interrelacionadas y tan estrechamente ligadas que se puede decir que son inseparables, pues ambas tienen que ver con los alimentos y con la gente. La complejidad y extensión de los conocimientos que abarcan ambas disciplinas, hizo necesario diferenciar las profesiones; por tal razón, aspectos que manejaban otros profesionales, especialmente médicos y enfermeros, pasaron a manos de un nuevo profesional: el nutricionista.

6. DESCRIPCION DE FUNCIONES ESPECÍFICAS DEL PERSONAL OPERATIVO EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION EN PLATAFORMAS MARINAS DE CIUDAD DEL CARMEN

AREA DE RECEPCION DE VIVERES

Al arribo del barco con los contenedores cargados con la materia prima para la producción de alimentos en la plataforma marina (anexo 2) (Ver Figura 1), se procede a la recepción de insumos, los primeros contenedores que se reciben son el de congelación y refrigeración (anexo 3) (Ver figura 2). En el contenedor de congelación con temperatura de (-18°C), que en su interior son transportadas las (carnes, mariscos, aves etc.) y en el contenedor de refrigeración con temperatura de (4°C). En su interior son transportadas (las carnes frías, lácteos, quesos, frutas, verduras, etc.).

A bordo de la plataforma se procede a la recepción de la materia prima en presencia del médico, responsable que asigna (PEMEX). Es quien verifica la calidad, y las marcas de los productos, el estado de congelación, refrigeración y caducidad de los insumos en general. Una vez verificada la calidad, temperatura y sanidad de la materia prima, el médico y el representante (nutriólogo) de la compañía, presentes. Se realiza la verificación física de cada producto, para comprobar su calidad y cantidad durante la recepción, iniciando con los productos (cárnicos, mariscos, aves, quesos, carnes frías), por ser productos perecederos. Primero se verifica el peso, para comprobar que realmente fue lo requerido, de acuerdo el pedido realizado con tiempo de antelación, y esto nos indica si la cantidad recibida es suficiente para proporcionar alimentos, a la población que pernocta en ese momento, para la producción de una semana. Si los pesos en kilos no coinciden en algún producto, en ese momento se realiza un documento, reabastecimiento por el faltante observado durante la recepción de insumos. También se verifican las características organolépticas de cada producto perecedero, para aceptar o rechazar los insumos recibidos. De la misma forma se verifica que los productos (cárnicos, mariscos y aves). Que no presenten signos

de descongelación (cristales de hielo o cartones húmedos). Y congelados de nuevos, si presenta estos signos, los productos se reportan como no conformes, y en ese momento se elabora un documento de producto no conforme, donde se indica: El nombre del producto, la cantidad esto para su reposición inmediata y no afecte en la producción de alimentos para los comensales. También se verifica durante la recepción de insumos, las características organolépticas (olor, sabor y textura) de igual forma se observa que no presente golpes, amoratamientos en las carnes. Se verifica que no presenten manchas no propias de su naturaleza (huevo, manchas con heces). También se verifica que las (latas no presenten abombamientos). Casi simultáneamente se realiza la recepción de (frutas, verduras, huevos y lácteos). Se verifica que las frutas y verduras sean de temporada, de buena calidad, y madurez que garantice la producción de alimentos durante una semana, para los comensales que pernoctan en las plataformas.

Los insumos deben entregarse empacados para su transportación de la manera siguiente:

- Los abarrotes en cajas y/o empaques de origen sellados (anexo 4) (Ver figura 3)
- Las harinas y granos empacados conforme marca la norma NOM-251-SSA1-2009; al momento de recepcionarse en las instalaciones, pudiendo ser re-empacados por el personal, en bolsas de polietileno de menor capacidad indicando con etiquetas su contenido y fecha de consumo preferente, para su envío a los diferentes frentes de servicios (plataforma marinas, embarcación o instalación).
- Las verduras, frutas y legumbres en taras de plástico adecuadas para estos insumos, cuando no vengán empacados de origen por el centro de producción, deben de venir envueltas con papel celulosa, vita film, papel encerado o similar.
- Los lácteos y carnes frías o embutidos, en su empaque de origen.
- Las aves debidamente congeladas, empaquetados de origen en bolsas de polietileno termoencogible y/o al alto vacío, salvo los casos de pollo en piezas (muslo, pierna, pechuga) cuando su congelación sea IQF.
- Las carnes debidamente congeladas, empacadas al alto vacío cuando aplique, dentro de las cajas de cartón originales.
- Los pescados y mariscos bien congelados en bolsas de polietileno, dentro de cajas de cartón enceradas o plastificadas, flejados y rotulados con su peso y contenido.

- Se requiere que todos los alimentos y bebidas pre envasados, estén etiquetados de acuerdo con la NORMA NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria.
- El embarque en general debe venir identificado con el nombre de la plataforma, así como de la fecha actual de envío.

Queda prohibido embarcar productos alcohólicos, drogas, enervantes y toda sustancia que no sea necesaria para la ejecución de los servicios o que represente un riesgo para la salud (Contrato, 2005).

INSUMOS A UTILIZAR

Los insumos a utilizar (abarrotes, familia de cárnicos, pescados, mariscos, frutas, verduras, lácteos, productos de limpieza, etc.) para la prestación de los servicios deben ser de las especificaciones establecidas. Cuando alguna marca de insumos no sea de la aceptación de la población en alguna plataforma habitacional, el supervisor de PEMEX Exploración y Producción (**PEP**), le solicitará al **representante de la compañía** la sustitución por cualquiera de las marcas especificadas.

- **Abarrotes**

Abarrotes de calidad en presentación de origen, sin golpes ni abolladuras.

- **Familia de cárnicos**

Las carnes procedentes del mercado internacional deben ser empacadas de origen, contar con la guía sanitaria respectiva, indicar la fecha de congelación primaria, su caducidad y lugar de procedencia; al momento de su consumo, la fecha de congelación primaria no debe exceder de 6 meses.

El pollo entero debe tener un peso mínimo de 1.4kg. estar debidamente congelados, empacado de origen en polietileno termoencogible, con la fecha de congelación primaria y caducidad en cajas de cartón de origen.

Las carnes frías serán del tipo y marcas especificadas y suministradas en sus empresas de origen con fecha de caducidad visible y vigente, impresas en forma indeleble en el mismo empaque.

- **Pescados y mariscos**

Los pescados y mariscos deben ser de primera calidad, extremando el cuidado en su selección y garantizando su abasto durante todo el año, exhibiendo la fecha de congelación primaria.

- **Frutas y verduras**

Se debe suministrar seis variedades de fruta como mínimo, las verduras y legumbres, poniendo especial cuidado en su calidad, selección, consistencia, tamaño, madurez y presentación.

- **Lácteos**

Los lácteos deben suministrarse con fecha de caducidad vigente impresa en forma indeleble en el mismo empaque.

Para efectos del presente los materiales e insumos se encuentran identificados bajo el siguiente orden:

1. Abarrotes.
2. Artículos de limpieza.
3. Frutas y verduras.
4. Granos y harinas.
5. Cortes de carnes.
6. Aves.
7. Quesos y lácteos.
8. Pescados y mariscos.
9. Carnes frías.

El representante deberá considerar los insumos que abajo se mencionan, los cuales podrán ser de alguna de las marcas reconocidas y aceptadas en el mercado nacional, descritas en esta tabla.

Todos los insumos deberán ser inspeccionados previamente por el personal de control de calidad de la compañía y posteriormente por el personal que **Pemex Exploración y Producción** designe, y deberán ser de la variedad descrita en la siguiente tabla (Contrato, 2005).

Para el caso de aquellos productos o insumos que por su naturaleza y comercialización vengan empacados en su empaque de origen, y que por las necesidades operativas sean necesario disgregarse o re-empacarse para su envío a los diferentes frentes de servicios. La compañía podrá empacarlos y/o re-empacarlo en sus instalaciones en cantidades convenientes debidamente etiquetados, y será el responsable de cuidar su inocuidad, características, propiedades y especificaciones originales.

Con las marcas consideradas en la siguiente tabla, se han logrado excelentes resultados en la elaboración de alimentos. De requerirse por parte de la compañía suministrar algún otro producto de mejor o igual calidad que los mencionados en la presente tabla, deberán de realizar una solicitud por escrito a la supervisión del contrato para gestionar un envío piloto de los insumos propuestos a bordo para que los comensales degusten el producto y a través de una encuesta escrita se determine la procedencia del suministro del insumo, dicha solicitud debe venir acompañada con documentos (análisis de laboratorio microbiológicos o bromatológicos realizados por un laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) según sea el producto y tabla comparativa) que amparen que son de igual o mejor calidad de los insumos similares descritos en la presente tabla. Para la solicitud o pedido de insumos se realiza por vía electrónica en los siguientes formatos: ANEXO 5 (FORMATO 1 DE 5)

NOTA 1:

- Todos los aceites deben ser poliinsaturados y bajos en colesterol.
- El azúcar (estándar y refinada) deberá ser de primera calidad y empacada de origen al momento de su recepción en las instalaciones del proveedor, pudiendo ser re-empacada por el proveedor en bolsas de polietileno de menor capacidad indicando con etiquetas su contenido y fecha de consumo preferente, para su envío a los diferentes frentes de servicios (plataformas marinas, embarcación o instalación).
- La mayonesa se deberá de suministrar en el servicio en dos presentaciones: normal y light.
- Los huevos deberán contar con fecha de caducidad máxima de 15 días de su postura de acuerdo a su normatividad.
- El café soluble se debe de presentar en el servicio con cuatro variedades como mínimo y uno descafeinado.
- Los refrescos se deberán proporcionar en presentación de lata de 355 ml.
- En las instalaciones donde no se tenga maquinas despachadoras de helados, se podrán suministrar nieves de diferentes sabores con base a las marcas indicadas anteriormente.
- El coco rallado, canela, ajonjolí, nuez, cacahuete, almendras, Jamaica, pasitas, grageas, ajos enteros, jengibre, chiles secos (guajillo, cascabel y poblano) deberán suministrarse empacados por el proveedor en bolsas de polietileno indicando con etiquetas su contenido y fecha de consumo preferente.

NOTA 2:

- Queda prohibido el uso de vasos y platos desechables de unicel.
- Los vasos, platos, tazones y cubiertos desechables deberán ser 100% biodegradables y compostables hechos de fibras naturales como bagazo de caña, fécula de maíz o polímero de maíz, marcas Greenware, Earthshell, Versa Park, Tierra Natural O Natural Plastic, que reúnan las características indicadas de biodegradabilidad, degradación y utilidad como composta evaluados por PEP. ANEXO 6 (TABLA 1 DE 6)

NOTA 3:

Los productos antes mencionados que requieran su uso individual, deberán contar con sus respectivos despachadores.

Todos los artículos de limpieza, aromatizantes, sarricidas, desinfectantes, desengrasantes, detergentes, desincrustantes, pastillas desodorantes, shampoo para manos, suavizantes para ropa y absorbe olores líquidos, en polvo, en gel, aerosoles, sólidos o en cualquiera de sus diferentes presentaciones deberán ser biodegradables especificándolo en su etiqueta.

ANEXO 7 (TABLA 1 DE 5)

NOTA 4:

- Las frutas y verduras deben ser de temporada.
- Los productos mencionados deben ser de primera calidad y buen tamaño, se prohíbe el empleo de sacos o arpillas, cajas de madera, solo se aceptan taras de plástico y empaque de origen exclusivamente en las frutas finas (manzanas, fresas, kiwi, uvas, peras y duraznos). ANEXO 8 (TABLA 1 DE 2)

NOTA 5:

- Los granos y harinas, deberán ser de primera calidad y empacados conforme marca la NOM-251-SSA1-2009; al momento de su recepción en las instalaciones de la compañía, pudiendo ser re-empacados por el personal, en bolsas de polietileno de menor capacidad indicando con etiquetas su contenido y fecha de consumo preferente, para su envío a los diferentes frentes de servicios (plataformas marinas). ANEXO 9 (TABLA 1 DE 2)
- Para la elaboración de pan dulce, baguettes, pasteles, etc., se puede optar por su preparación a bordo de las siguientes formas:
 - ✓ Preparación manual de forma artesanal o tradicional.
 - ✓ Preparación mediante el uso de masas o productos congelados, o
 - ✓ Una combinación de ambos estilos de preparación.

NOTA 6:

- Las carnes deben ser de primera calidad, contar con el sello de la certificación tipo de inspección federal (TIF) y ser empacados al alto vacío cuando aplique. En particular para la arrachera marinada deberán ser de cualquiera de las siguientes marcas: **ANFER, EXCEL O ANGUS PRIDE.**
- Como complemento a lo anterior y bajo supervisión, pueden emplearse productos procesados como: **GUTEN y EL CAZO** de la marca **SAIGMA ALIMENTOS** y proteína de soya tipo roja y blanca, deshebrada marcas **MAGGI-PROTEN, NESTLE PROFESIONAL y GUI SOMEX.** ANEXO 10 (TABLA 1)

NOTA 7:

- Las aves deberán ser de primera calidad y deberían contar con el sello de certificación tipo de inspección federal (TIF) y de las marcas **BACHOCO, MEZQUITAL DEL ORO, AYYVY, SAN ANTONIO, PILGRIM’S** las cuales deberán venir empacados de origen en bolsas de polietileno termoencogible y/o al alto vacío, **salvo los casos de pollo en piezas (muslo, pierna, pechuga) cuando su congelación sea IQF.** ANEXO 11 (TABLA 1)

NOTA 8:

- Los quesos deberán ser de las marcas **NESTLÉ, CHAMBOURCY, CHALET, CHIPILO, KRAFT, LOS VOLCANES, CAPISTRANO, LA SIERRA, CAPERUCITA, LYNCOT, LALA, LA VILLITA, NOCHE BUENA, LA CAMPESINA, BAKER’S & CHEF, GONELA** y deben estar envasados preferentemente al alto vacío, en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso de suministro y transporte, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y organolépticas, además de suministrarse tanto en presentaciones normales como bajos en grasa, en los casos que las marcas los tengan a la venta. (se excluyen los productos con la denominación “imitación” y “formula láctea”). ANEXO 12 (TABLA 1 DE 4)

NOTA 9:

- Los pescados y mariscos deben ser de primera calidad y contar con los permisos correspondientes.
- En el caso de los mariscos, cuando en la localidad sea época de veda, se deberán buscar fuentes de abasto en localidades que no se encuentren en veda, garantizando su abasto durante todo el año. ANEXO 14 (TABLA 1)

NOTA 10:

- El jamón deberá ser de pierna, pavo, ahumado, cocido y horneado con **16% de proteínas**.
- Todas las carnes frías deberán ser de primera calidad y contar con la certificación tipo de inspección federal (TIF) de las marcas **ZWAN, FUD, PARMA, SAN RAFAEL, CAPISTRANO, ALPINO, ZWAN, OSCAR MAYER**, en el caso de chorizos deben ser de las marcas **FUD, SAN RAFAEL, PARMA, ZWAN**. ANEXO 15 (TABLA 1)

AREA DE ALMACENAMIENTO

Es el lugar donde se almacena y conserva la materia prima, así como donde se controlan y distribuyen los enseres, los materiales, el insumo e inventarios.

Esta área a su vez está integrada por dos zonas de almacenamiento:

- ZONA TEMPORAL DE PERECEDEROS
Conservación de víveres mediante cámaras de congelación.
-18°C de Congelación: carnes, aves y mariscos.
6°C de Refrigeración. Frutas, vegetales, embutidos, lácteos, huevos, etc.
- ZONA TEMPORAL DE NO PERECEDEROS
Esta zona se encuentra a temperatura ambiente. En ella se almacena abarrotes en general, granos, harinas, latas y semillas secas.

Existen espacios dentro del área de almacén llamados cuartos comunes o espacios comunes para:

- Almacenar artículos, utensilios de cocina, ollas, sartenes y plaquería. Son artículos para reposición en caso de desabasto en cocina.
- Almacenar productos químicos y artículos de limpieza.
Aquí se guardan productos químicos (pinol, cloro, sarricida, jabón y ácido muriático, para la higienización de las áreas dentro de la plataforma.
Artículos de limpieza como escobas, trapeadores, escurridores y carritos de limpieza.

El **almacenista** es el responsable del manejo de los insumos, materiales y/o equipos de acuerdo a la normatividad aplicable y de mantener actualizado diariamente el nivel de inventarios en los espacios de almacenamiento en tierra y a bordo.

Todos los insumos empacados de origen, deben ser protegidos para evitar su exposición al medio ambiente, una vez que sus empaques hayan sido abiertos.

El **almacenista** debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, durante el manejo de los productos congelados y refrigerados, expuestos a temperatura ambiente.

No está permitido guardar en los almacenes, cámara de conservación o de congelación, sobrantes de comida preparada.

Los insumos no deben ser almacenados directamente sobre el piso, deben ser a una altura de 15 (cm.). Sobre los anaqueles, en taras de plástico adecuadas; estas taras deberán estar limpias y desinfectadas.

Los insumos en empaques abiertos o semipreparados deben ser aislados y conservados en recipientes adecuados y perfectamente limpios.

Los productos químicos y los materiales de limpieza no deben ser almacenados conjuntamente con los productos alimenticios o con los equipos que intervienen en el manejo y preparación de alimentos.

Los contenedores y accesorios de almacenaje deben estar perfectamente limpios cuando están vacíos y antes de reutilizarlos.

1.- LIMPIEZA DE LOS ALMACENES.

El **ALMACENISTA** es el responsable de mantener todos los almacenes y cámaras frigoríficas aseados y ordenados diariamente, así como cumplir con un programa de desinfección trimestral que satisfaga las necesidades del proceso y del producto de que se trate. Así mismo, previo al arribo del avituallamiento, deben estar preparadas estas áreas para estar en condiciones de recibir los insumos nuevos, almacenándolos igualmente bajo el sistema de primeras entradas – primeras salidas. (PEPS).

2.- ROTACIÓN DE INVENTARIO.

El **almacenista** es responsable de que la rotación de los insumos almacenados en tierra o a bordo, se realice bajo el sistema de primeras entradas – primeras salidas (PEPS).

El **almacenista** debe verificar constantemente las fechas de caducidad de los productos y las fechas de consumo preferente, desechando aquellos productos que caduquen durante su periodo de almacenamiento.

Se destinara un espacio en almacenes y cámaras frigoríficas para colocar y marcar los insumos que sean destinados como inventario de reserva para contingencias y debiendo mantenerse las cantidades establecidas, rigiéndose su almacenamiento bajo el sistema primeras entradas y primeras salidas (PEPS): Proporcionando una rotación adecuada según el tipo de producto, evitando así su caducidad. ANEXO 16 (TABLA 1 de 2)

3.- NIVEL DE INVENTARIO A BORDO.

El **almacenista** es el responsable de mantener la cantidad suficiente de insumos, para garantizar la prestación del servicio por un periodo normal de siete (7) días naturales en forma continua como mínimo y un inventario de reserva para (04) cuatro días adicionales, pudiendo ser mayor tomando en cuenta la capacidad de almacenamiento de la plataforma habitacional (Contrato, 2005).

El inventario de reserva de alimentos debe estar integrado de los siguientes insumos, el cual deberá aumentar de manera proporcional por cada 10 personas, estos deben ser de calidad. ANEXO 17 (TABLA 1 DE 12)

Nota: Los productos críticos son los señalados con la letra C en la columna denominada CRITICOS.

En las plataformas que el tiempo de traslado de avituallamiento sea mas de un día, y/o para las plataformas en las que el embarque de insumos se realice fuera de Ciudad del Carmen, Campeche o Paraíso, Tabasco, la cantidad señalada en la tabla anterior se podrá modificar después de revisar el nivel de inventario a bordo de la plataforma para determinar el programa de embarque respectivo.

Las presentaciones indicadas en el apartado de observaciones, pueden variar, siempre y cuando se suministre en equivalencias y cantidades solicitadas considerando no contravenir las disposiciones establecidas respecto al manejo, empaque y calidad de los productos.

El inventario de reserva de alimentos pudiera ajustarse en caso de no tener suficiente capacidad de almacenamiento de la plataforma habitacional, para lo cual el **supervisor de la compañía,**

establecerán por escrito las nuevas cantidades de alimentos que conformaran el inventario de reserva.

El inventario de reserva podrá utilizarse en los siguientes casos:

- a) Cuando existan incrementos de población,
- b) Cuando existan atrasos en los programas de embarque de insumos cualquiera que sea la causa. (SITUACIONES CLIMATOLOGICAS)

AREA DE PREPARACIÓN PREVIA

En esta área se pesan, lavan desinfectan la materia prima para el siguiente proceso de cortar, pesar, picar y racionar los alimentos de acuerdo al menú programado en calidad y estricto apego a la normatividad aplicable en la materia.

Vigilando en todo momento la correcta ejecución y cumplimiento de la misma tomando como base la cantidad de alimentos a proporcionar e insumos necesarios, para cumplir con las recetas del menú establecido. ANEXO 18 (GUIA 1) (FORMATO 1)

Para asegurar la calidad de los insumos procesados, el personal debe portar en todo momento la cofia, y el cubre boca de manera correcta mientras permanezca en el área de proceso de alimentos, así mismo asegurar que al inicio y término de cada sesión de los servicios se lleve a cabo la limpieza del equipo industrial de cocina, utensilios y se ordene el área de trabajo.

Coordinar con el chef las cantidades óptimas de inventario para la preparación de alimentos.

Vigilar que se cuente con las cantidades y los recipientes (insertos y charolas) adecuados para ofrecer durante el horario de servicio la variedad y la cantidad adecuada de alimentos.

Durante el proceso de selección, peso, cantidad y limpieza de los insumos, es importante considerar los menús, para agrupar los ingredientes de acuerdo al tipo de cocción.

Dentro de las instalaciones de cocina se dividen zonas para cada proceso durante la preparación previa a la cocción se pueden clasificar como:

- A) Zona amarilla: para la preparación previa de las leguminosas, cereales, latas, y productos empaquetados.
- B) Zona verde: Para la desinfección limpieza de verduras y frutas
- C) Zona blanca: Para lácteos, huevo y productos derivados
- D) Zona roja: para el procesamiento de lavado y desinfectado de carnes rojas, aves, Mariscos, viseras y embutidos.

- E) Zona rosa: para medidas y racionamientos por unidades, en base al menú programado, y para la integración de preparaciones que lleven aderezo (capsut, mayonesa, etc.) y que no requieren cocción.

En esta área la materia prima se descongela las carnes para los menús programados, y los ingredientes perfectamente lavados y desinfectado para su cocción

En el área de cocina se encuentran:

ZONA CALIENTE: se aplica calor mediante corriente eléctrica, a todos los alimentos para transformarlos y hacerlos comestibles.

En esta zona caliente se supervisa la cocción de las carnes de aves. (temperatura de 74°C) y la carne de cerdo a (temperatura de 66°C). (ANEXO 19) (FORMATO 1) (Ver figura 4)

Se vigila también el recalentamiento de alimentos que su temperatura sea de 74°C. ANEXO 20 (FORMATO 1)

Tener especial cuidado en los alimentos ya procesados para que no alcancen la zona de peligro durante el servicio o distribución manteniendo las temperaturas establecidas zona de peligro (7°C a 60°C) es decir no mayor de 7°C ó menor de 60°C) ANEXO 21 (FORMATO 1 DE 2)

ZONA DE CONSERVACIÓN:

En esta zona se encuentran refrigeradores especialmente diseñados para conservar los alimentos fríos: ensaladas, postres, salsas y frutas. ANEXO 21 – A (Ver figura 7)

También se encuentran hornos industriales para conservar los alimentos procesados a su temperatura (74°C). Antes de entregar los alimentos al área de distribución.

ZONA DE LAVADO DE UTENSILIOS Y DESINFECCIÓN:

En esta zona se realiza el escamoteo de residuos de los alimentos.

Para realizar el adecuado lavado y desinfectado de loza, ollas, sartenes, cubiertos y demás.

También se realizan lavado de utensilios mayores tales como: ollas, budineras y sartenes, a fin de evitar la formación de cochambre.

La desinfección de la loza, se realiza con la maquina lava loza, a altas temperaturas de vapor (94°C).

ZONA DE ASEO:

Esto se realiza con un programa de limpieza a fondo, en las áreas de cocina, se ubican los depósitos para los desechos y basura (orgánica e inorgánica).En casos como las latas de aluminio (refrescos) y papel aluminio, se ubican recolectores especiales para reciclar.

En esta área se lavan y desinfecta los cestos de basura de cocina. Aquí se encuentran los artículos para realizar la limpieza (escobas, carritos p/trapear, trapeadores, productos químicos (jabón y cloro).

ÁREA DE ADEREZO:

En este espacio se mezclan los productos cocidos con otros ingredientes para colocarlos en los insertos, y se decora para su presentación, en la barra caliente las cantidades o raciones de alimentos servidas en los insertos se calcula de acuerdo al número de población o pernoctas a bordo de la plataforma; en esta área también se toma una muestra testigo del guisado o alimento procesado.

PLATO TESTIGO:

Consiste en un muestreo diario de los servicios de alimentos los cuales se mantendrán en refrigeración a 4°C debidamente sellados durante (72 horas) supervisado por el nutriólogo, a bordo; lo anterior para efectos de que si llegara a presentar una contingencia de salud, y poder investigar cuales fueron las causas, y así deslindar responsabilidad de una posible intoxicación. Del personal que pernocta a bordo de la plataforma marina. Se podrá realizar a través de un laboratorio microbiológico el estudio de las superficies vivas e inertes, dentro del área de proceso de alimentos, así como el análisis de la muestra testigo en un laboratorio microbiológico (Contrato, 2005). Lineamientos para el manejo y envasado de la muestra testigo para su estudio microbiológico. El personal encargado de realizar el muestreo deberá presentarse aseado, aplicar técnica de lavado de manos, portar cofia, cubre bocas, guantes estériles y bata. La toma de muestra debe realizarse siempre evitando su contaminación, por lo que se deben tomar todas las medidas de higiene (limpieza y esterilización). Así mismo debe realizarse con rapidez pero cuidadosamente. La cantidad de muestra recolectada es un mínimo de (250 grs.) la muestra debe ser identificada con la información mínima requerida siendo estas: hora de la toma del muestreo, fecha, tipo de alimento, Instalación o plataforma. Y se deben emplear etiquetas resistentes al agua o marcarlas con plumón indeleble. ANEXO 22 (FORMATO 1) (Ver figura 1)

ALMACENAMIENTO: PLATO TESTIGO

El plato testigo se deberá almacenar durante (72 horas) en refrigeración (4°C); en caso de no requerir el análisis por no haber contingencia, esta muestra se deberá desechar.

Debe existir un control de entrada y salida de los platos testigos de refrigeración, para lo cual deberá llevarse un registro.

Las muestras deberán tomarse de diferentes ángulos de los alimentos.

Recipientes ideales a usar son los siguientes:

-Bolsa esterilizada de 18 oz. Con capacidad de 540 ml. De la marca nhirl-pak o equivalente.
ANEXO 22 (Ver figura 2)

-Recipiente y/o bote para muestra, asépticos con capacidad de 250 a 300 grs. De la marca ULINE o equivalente.

Los análisis se deben realizar con laboratorios acreditables, autorizados por la Secretaría de Salud.

AREA DE DISTRIBUCIÓN DE PREPARACIÓN A BORDO DE LAS PLATAFORMAS MARINAS DE PEMEX EXPLORACIÓN Y PRODUCCIÓN (PEP).

El sistema de distribución es centralizado, porque la sección de cocción está contigua y facilita el ensamble inmediato de las bandejas o platillos, y los alimentos son entregados directamente al comensal y la atención es directa. Cuenta con zonas de distribución y lavado de vajillas.

ZONA DE DISTRIBUCIÓN

En esta área se encuentra una barra caliente que funciona con corriente eléctrica, aplicando sistema de temperaturas a baño maría, equipada con termómetros para controlar la temperatura de los alimentos preparados, manteniendo una temperatura de (70°C).

Verificando la temperatura con termómetro laser de los alimentos distribuidos en la barra caliente. De igual manera se encuentra conservadores industriales para alimentos fríos: frutas, ensaladas, salsas y postres. Se verifica la temperatura (4°C) para conservarlos antes del inicio de cada servicio de alimentos.

En la barra caliente se distribuyen tres tipos de guisos, marcados en el menú diario. ANEXO 23 (Ver figura 8)

Media hora antes de iniciar el servicio de alimentos para los comensales, el medico como representante de PEP a bordo en compañía del representante del proveedor (nutriólogo) de la plataforma realiza una supervisión física y organoléptica de los tres guisos presentados en la barra caliente y barra fría.

Procedimiento: el médico realiza una degustación de cada platillo para verificar si los alimentos presentan el sabor, calidad en nutrientes y cantidad para la población que pernocta en la plataforma. Verifica: condimentos (sal, pimienta, grasa y cocción de carnes, temperatura interna con termómetro laser o termómetro de Ballón, verificando textura, sabor, olor, color.

En la barra fría se verifica, ensaladas, verduras frescas, frutas de temporada, variedad, postres, con bajos azucars, salsas del día, etc.

Durante el servicio de distribución de alimentos, cada media hora, se verifica temperatura de barra caliente (70°C) y barra fría (6°C) para que no caiga o bajen las temperaturas en zona de peligro (temperatura mayor a 7°C para barra fría) (temperatura menor de 60°C barra caliente).

Durante la distribución de los alimentos para los comensales, se supervisa que tenga un balance nutricional en cuanto a proteínas, carbohidratos, minerales y vitaminas, presentando en la barra caliente productos procesados con alta calidad en proteínas: carnes, aves, quesos y lácteos; carbohidratos: postres elaborados o procesados con azúcares: postres y panadería fina; bajos en calorías; sustitutos de azúcar: blenda; minerales y vitaminas: verduras y frutas de calidad. ANEXO 24 (TABLA 1)

El valor nutricional del trabajador de plataforma debe ser mayor en cantidad, de buena calidad nutrimental y bajo en sales y grasas. Su consumo es de 3,500 cal., diarias por el desgaste físico durante las operaciones de su trabajo, sus requerimientos nutricionales son mayores y esto es la base de la distribución de alimentos para los comensales que pernoctan en una plataforma de exploración y producción de (PEMEX) (los requerimientos nutricionales). ANEXO 25 (TABLA 1)

ACTIVIDADES QUE REALIZARÁ EL PROVEEDOR:

ZONA DE LAVADO DE VAJILLA:

En esta zona se encuentra un equipo de trituración de desperdicios de alimentos exclusivamente; se trituran productos orgánicos ya que son arrojados directamente al mar (alimento resultado en el descamote de los platillos para comensales). De igual manera se trituran alimentos no conformes: fruta, queso y carne.

También se encuentra una maquina industrial para lavar loza a alta presión y temperatura al vapor de 90°C.

Con este equipo se realiza la sanitización de las vajillas, plaque: cubiertos y utensilios para servir de forma directa al comensal. Con la alta temperatura al vapor los utensilios terminan secos y van directos para su uso a otro servicio, transportados en rack de aluminio de acero inoxidable.

Los procedimientos que se realizan en el sistema de distribución centralizado son los siguientes:

1. **Recepción directa de las preparaciones de cocción.**
2. **Ensamblado de bandejas y platillos en forma inmediata.**
3. **Observación y selección de alimentos por el comensal.**
4. **Verificación directa de la presentación de los alimentos del menú.**
5. **Atención personalizada al comensal.**
6. **Recolección y lavado de vajilla en un área central.**
7. **Ensamblado inmediato para el siguiente servicio.**

1.-RECEPCIÓN DIRECTA DE LAS PREPARACIONES DE COCCION:

2.-ENSAMBLADO DE BANDEJAS Y PLATILLOS EN FORMA INMEDIATA.

Este procedimiento es importante porque los alimentos son ensamblados directamente a todos los insertos y casi simultáneamente colocados en la barra caliente directo para distribuir al comensal. No hay traslados que puedan contaminar los alimentos y la manipulación es higiénica de acuerdo a las normas establecidas.

3.-OBSERVACION Y SELECCIÓN DE ALIMENTOS POR EL COMENSAL:

El procedimiento de autoservicio o servicio tipo bufet en barra caliente se observa todos los guisos a través de un cristal, de tal manera que el comensal puede elegir sus alimentos con facilidad, solicitando el tipo de guisado que le parezca mas apetitoso y que sea de su agrado.

4.-VERIFICACION DIRECTA DE LA PRESENTACION DE LOS ALIMENTOS DEL MENÚ:

El procedimiento de montar un **plato muestra**, en área específica, le da la oportunidad al comensal de conocer el tipo de guiso y guarnición que lo acompaña, de acuerdo al menú descrito previo a la entrada del comedor. El **plato muestra** aparte del guiso y guarnición tiene adherido un cartel el cual indica el nombre del platillo y la cantidad de calorías que le proporciona.

5.-ATENCION PERSONALIZADA AL COMENSAL:

Este procedimiento señala que el comensal al presentarse al área de distribución (barra caliente y barra fría) es atendido por personal calificado para sugerir y explicar el contenido de cada guiso y el tipo de proceso o técnica de cocción que se aplicó.

El personal ubicado en dichas barras están capacitados para atender y servir al comensal de forma personal.

6.-RECOLECCION Y LAVADO DE VAJILLA EN UN AREA CENTRAL:

Este procedimiento consiste en descamochar los residuos de comida existentes en cada platillo de los comensales.

Asimismo el lavado y sanitizado de cada plato, cubierto, tazón y vaso en la maquina lava loza al vapor para dar continuidad a los demás servicios.

7.-ENSAMBLADO INMEDIATO PARA EL SIGUIENTE SERVICIO:

Este procedimiento consiste que en el área de cocina, el personal está avanzando con el proceso y cocción de los ingredientes para el siguiente servicio: desayuno, comida, cena o cena de media noche. De inmediato se ensambla en los insumos sin necesidad de transportar los alimentos.

LA DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:

Comprende la provisión de los recursos humanos, avíos de cocina y comedor, utensilios, materiales, equipos e insumos necesarios para la conservación refrigeración, manejo higiénico y preparación de los alimentos.

Las comidas deben ser de calidad, en cantidad suficiente y menú variado considerando las normas aplicables en la materia. Estos servicios son ofrecidos en el comedor de la plataforma y deben ser de tipo bufete (autoservicio).

Durante la distribución de alimentos se debe contar en cada uno de los servicios de alimentación: desayuno, comida, cena y cena de media noche, con alimentos que permitan llevar a cabo una dieta especial para el personal a bordo que presenten enfermedades crónicas degenerativas tales

como: hipertensión, diabetes o bien para todo aquel que quiera iniciar una dieta a fin de lograr una mejor condición física.

También se proporciona servicio de alimentación especial, baja en grasa, baja en el contenido de sales, dieta blanda, etcétera a solicitud del médico a bordo y previa autorización del representante de **(PEP)**. A bordo (Administrador único).en la solicitud deberían venir especificadas las calorías diarias de los alimentos a preparar, las cantidades a servir y el periodo que comprenderá este servicio (Contrato, 2005).

PREVENCION DE ENFERMEDADES CRONICO- DEGENERATIVAS:

Se imparten platicas cuatro veces por mes en cada una de las plataformas habitacionales, plataformas de exploración y perforación de PEMEX. El representante del área de nutrición y acondicionamiento físico, debe realizar una plática para difundir los buenos hábitos alimenticios, apoyándose de carteles, videos y trípticos alusivos al tema tratado, con la finalidad de sensibilizar al personal a bordo de la plataforma con respecto a la buena nutrición, así como la prevención de enfermedades crónicas y degenerativas (Contrato, 2005).

Se dejará de proporcionar el menú especial cuando sin razón alguna el comensal rompa su dieta o rechace la alimentación solicitada por el médico, lo cual se hará constar mediante escrito dirigido por los Representantes de **PEP** y el Representante de la **Compañía** a bordo y rubricado de conformidad por el comensal.

Asimismo como parte de los menús diarios, se deberá elaborar un platillo a base de alimentos bajos en grasas que incluyan productos naturales y no de origen animal, en cada uno de los servicios a proporcionar a bordo; la cantidad de la preparación dependerá del consumo de los huéspedes de la plataforma.

Los platillos para dietas especiales dirigidas a personal con enfermedades crónico-degenerativas, deberán ser elaborados en apego a lo indicado por el médico y el Representante del Área de Nutrición (Contrato, 2005).

7. LIMITACIONES DE LA PRACTICA PROFESIONAL

El profesional de la nutrición en los servicios de alimentación a bordo de una plataforma debe cumplir con título y cedula profesional y con un año de experiencia, tener como mínimo tres subidas en plataformas marinas, para ser contratado.

Los egresados de Licenciatura en Nutrición no conocen el campo laboral a bordo de las plataformas y son limitantes para el desarrollo profesional por falta de experiencia.

La falta de experiencia y conocimiento de las instalaciones a bordo de una plataforma, conocimiento de las áreas físicas, mobiliario y espacios vitales es fundamental para que el flujo de procesamiento de alimentos se realiza con un alto grado de eficiencia, optimizando así todos los recursos disponibles.

Desconocer los objetivos generales de un servicio de alimentos, las funciones generales, las áreas y los procesos de producción de alimentos.

La compañía nos limita el personal es cuando no sube la plantilla completa del comodatario y faltan categorías en el cambio de guardia de la plantilla básica y esto complica el servicio de alimentos.

Por otra parte la compañía nos limita cuando no envían etiquetadoras, etiquetas de colores, PCs, impresoras, tonner, papelería, termómetros para alimentos, uniformes, equipos de seguridad; son limitantes para llevar a cabo de manera eficaz la práctica profesional.

8. CONCLUSION

El presente estudio puede concluir entonces, que la calidad en el flujo de producción del servicio de alimentos en las plataformas marinas de PEMEX, en la Ciudad Del Carmen Campeche. Es la optima para el personal que labora a bordo de las plataformas marinas, cumpliendo con el control de calidad y distribución de los servicios de alimentos, que llegan a los trabajadores de una manera inocua y una temperatura adecuada, no presentando riesgo para la salud.

Se concluye también que el Lic. En Nutricion con categoría representante del proveedor a bordo, debe tener la capacidad de manejo de personal, para que ejecute sus funciones particulares en cada área de destribucion de alimentos y asi cumplir cabalmente con lo estipulado en el contrato de PEMEX basado en las normas de la Secretaria de Salud.

9. PROPUESTAS Y RECOMENDACIONES

Después de realizar este proyecto con modalidad de titulación por experiencia profesional, (control de calidad en el flujo de producción del servicio de alimentos en plataformas marinas de PEMEX), considero de suma importancia optimizar la calidad en el control de menús y dietas a fin de disminuir riesgos de morbilidad secundaria a la desnutrición en el personal que labora en las plataformas marinas, consiste en:

- Adiestramiento al personal de cocina, sobre características básicas en los tipos de servicios de alimentos, especificando claramente objetivos de los menús y dietas, con información clara, sencilla y de calidad resultando el incremento de capacidad y eficiencia para la organización e implementación del servicio a bordo de una plataforma.
- Apegarse al menú ya que estos están previamente pensados y elaborados para llevar un control en los servicios de alimentos diarios y de esta manera cumplir con una dieta correcta; y si es necesario verificar los menús, sin olvidar tener presente las leyes de la alimentación y comprobar con anticipación la adquisición de insumos que permita la disponibilidad de los ingredientes para los servicios de alimentos, evitando improvisaciones que repercuten en la calidad de las dietas otorgadas a los trabajadores de las plataformas marinas.
- La realización por parte del nutriólogo, este tipo de estudios frecuentemente con el fin de detectar oportunamente el contenido calórico y el aporte nutricional adecuado.
- A través de este proyecto se da a conocer otro campo profesional donde puede desarrollarse laboralmente el egresado de Lic. En Nutrición.

ANEXOS

ANEXO 1

Tabla No. 1 Características para la aceptación o rechazo de la materia prima.

Materia prima/Parámetro	Aceptación	Rechazo
Preenvasadas		
Envase	íntegro y en buen estado	rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	vigente	Vencida
Enlatadas		
Latas	íntegras	abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo, cuando presente abolladura en ángulo pronunciado o la abolladura sea mayor de 1,5 cm de diámetro en presentaciones inferiores a 1 kg, en presentaciones mayores de 1 kg la abolladura deberá ser mayor a 2,5 cm de diámetro.
Congeladas		
Apariencia	sin signos de descongelación	Con signos de descongelación
Refrigeradas		
Temperatura	4°C o menos, excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°C.	mayor de 4°C, excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°C.

Bebidas embotelladas		
Apariencia	libre de materia extraña	con materia extraña o con fugas
	tapas íntegras y sin corrosión	oxidadas o con signos de violación
Productos de origen vegetal		
Apariencia	fresca	con mohos, coloración extraña, magulladuras
Olor	característico	Putrefacto
Carnes frescas		
Color: Res Cordero Cerdo Grasa de origen animal	rojo brillante rojo rosa pálido blanca o ligeramente amarilla	verdosa o café oscuro, descolorida en el tejido elástico
Textura	firme y elástica	viscosa, pegajosa
Olor	característico	putrefacto, agrio
Aves		
Color	característico	verdosa, amoratada o con diferentes coloraciones
Textura	firme	blanda y pegajosa bajo las alas o la piel
Olor	característico	putrefacto o rancio
Productos de la pesca		
Pescado		
Color	agallas rojo brillante	gris o verde en agallas
Apariencia	agallas húmedas, ojos saltones, limpios, transparentes y brillantes	agallas secas, ojos hundidos y opacos con bordes rojos
Textura	firme	Flácida

Olor	característico	agrio, putrefacto o amoniacal
Moluscos		
Color	característico	no característico
Textura	firme	Viscosa
Olor	característico	putrefacto o amoniacal
Apariencia	brillante	Mate
Vitalidad (productos vivos)	conchas cerradas o que se abren y cierran al contacto.	conchas abiertas, que no cierran al tacto.
Crustáceos		
Color	característico	no característico
Textura	firme	Flácida
Olor	característico al marisco	putrefacto o amoniacal
Apariencia	articulaciones firmes	articulaciones con pérdida de tensión y contracción, sin brillo, con manchas oscuras entre las articulaciones
Cefalópodos		
Color	característico	no característico
Textura	firme	flácida y viscosa
Olor	característico	Putrefacto
Leche y derivados		
	a base de leche pasteurizada	que proceda de leche sinpasteurizar
Quesos		
Olor, color y textura	característico	con manchas no propias del queso o partículas extrañas, o contaminado con hongos en

		productos que no fueron inoculados.
Mantequilla		
Olor	característico	excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°C, rancio
Apariencia	característica	con mohos o partículas extrañas
Huevo fresco		
	limpios y con cascarón entero	cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre
Granos, harinas, productos de panificación, tortillas y otros productos secos		
Apariencia	sin mohos y con coloración característica	con mohos o coloración ajena al producto o con infestaciones

Fuente: NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ANEXO 2 Y 3

Figura 1: No. 1 y 2. Embarcación llegada de comisaria y contenedores a plataforma.



Fuente: Archivo plataforma habitacional Akal-J. 2014

ANEXO 4


Figura: No. 3. Recepción de insumos.



Fuente: Archivo plataforma habitacional Akal-J. 2015

ANEXO 5

FORMATO: No. 1 de 5. Solicitud o pedido de insumos por vía electrónica.

HOJA PEDIDO DE ABARROTÉS									
 SERCOMSA			PEDIDO No. _____						
ABARROTÉS VARIOS									
AREA O EMBARCACION			OCEAN AMBASSADOR		FECHA		20 DE ENERO DEL 2008		
No. DE PERSONAS: 90 CLIENTES			PEDIDO PARA SURTIRSE EL DIA: 25 DE ENERO DEL 2008						
OBSERVACIONES:									
SOLICITADO/REVISO:					APROBADO:				
LAE. GUADALUPE LOPEZ CAMPOS					SR. JULIO M. FLORES RODRIGUEZ				
NOMBRE Y FIRMA					NOMBRE Y FIRMA				
									COSTO PEDIDO
PRESENTACION	PRODUCTO	INV	UNI.	ORDENADO	UNI.	SURTIDO	PRECIO	COSTO	
01 DE 24	ACEITE DE OLIVO	1	CJS	0	CJS		\$ 854.00	\$	-
01 DE 12	ACEITE PARA COCINAR	7	CJS	2	CJS		\$ 132.00	\$	264.00
01 DE 12	ACEITUNA	2	CJS	0	CJS		\$ 352.00	\$	-
01 DE 12	ACHIOTE	4	CJS	0	CJS		\$ 308.00	\$	-
01 DE 25	ARROZ	2	SA	0	SA		\$ 137.00	\$	-
01 DE 48	ATUN EN ACEITE	4	CJS	0	CJS		\$ 361.00	\$	-
01 DE 24	AVENA	3	CJS	0	CJS		\$ 303.00	\$	-
01 DE 50	AZUCAR	3	SA	0	SA		\$ 377.00	\$	-
01 DE 500	AZUCAR CANDEREL	1	CJS	1	CJS		\$ 151.97	\$	151.97
KG	AZUCAR GLASS	1	KG	1	KG		\$ 24.80	\$	24.80
01 DE 06	CAFÉ DE GRANO	4	CJS	0	CJS		\$ 490.00	\$	-
SA	CARBON VEGETAL	0	SA	0	SA		\$ 50.00	\$	-
01 DE 24	CEREAL CORN FLAKES	1.5	CJS	0	CJS		\$ 495.00	\$	-
01 DE 06	CEREZA ROJA EN ALMIBAR	1	CJS	0	CJS		\$ 510.00	\$	-
KG	COLORANTE VEGETAL	1	KG	0	KG		\$ 31.30	\$	-
01 DE 06	CONSOME DE POLLO	3	CJS	0	CJS		\$ 1,130.00	\$	-
01 DE 12	CREMA DE CACAHUATE	2	CJS	0	CJS		\$ 286.00	\$	-
01 DE 12	CREMA PARA CAFÉ	2	CJS	1	CJS		\$ 217.70	\$	217.70
01 DE 05	CUBIERTA DE CHOCOLATE	2	BT	0	BT		\$ 142.30	\$	-
01 DE 150	CUBRE BOCA	6	PQT	0	PQT		\$ 100.00	\$	-
01 DE 50	CUCHARAS PLASTICA	5	CJS	1	CJS		\$ 245.00	\$	245.00
01 DE 12	CHAMPIÑONES	1	CJS	0	CJS		\$ 315.00	\$	-
01 DE 20	CHANTILLI EN POLVO	1	CJS	0	CJS		\$ 713.92	\$	-
01 DE 24	CHICHAROS EN LATA	2	CJS	0	CJS		\$ 114.00	\$	-
01 DE 24	CHILE CHIPOTLE	2	CJS	0	CJS		\$ 300.00	\$	-
01 DE 06	CHILE JALAPENO	1	CJS	0	CJS		\$ 137.00	\$	-
01 DE 24	CHOCOLATE ABUELITA	1	CJS	0	CJS		\$ 593.95	\$	-
01 DE 12	DECAFF	2	CJS	0	CJS		\$ 602.00	\$	-
01 DE 24	DURAZNO EN ALMIBAR	3	CJS	0	CJS		\$ 382.00	\$	-
01 DE 24	ELOTE DE GRANO	0	CJS	1	CJS		\$ 178.00	\$	178.00
PZ	FILTRO PARA CAFETERA	3	PAQ	1	CJS		\$ 35.00	\$	35.00
01 DE 24	FLAN DE VAINILLA	1	CJS	0	CJS		\$ 121.00	\$	-
01 DE 12	GALLETAS DE SODA	4	CJS	2	CJS		\$ 34.00	\$	68.00
01 DE 20	GALLETAS MARIAS	1	CJS	0	CJS		\$ 60.00	\$	-
01 DE 10	GALLETAS SURTIDO RICO	3	CJS	0	CJS		\$ 232.00	\$	-
01 DE 24	GELATINA SURTIDA	3	CJS	1	CJS		\$ 119.00	\$	119.00
KG	GRAGEA PARA PANADERIA	3	KG	1	KG		\$ 80.50	\$	80.50
01 DE 05	GRANILLO DE CHOCOLATE	4	CJS	0	CJS		\$ 131.60	\$	-
01 DE 10	HARINA DE MAIZ	3	SA	1	SA		\$ 53.00	\$	53.00
01 DE 44	HARINA DE TRIGO	3	SA	1	SA		\$ 215.00	\$	215.00
01 DE 12	JARABE DE HORCHATA	3	CJS	0	CJS		\$ 142.00	\$	-
01 DE 12	JARABE DE TAMARINDO	1	CJS	0	CJS		\$ 142.00	\$	-
01 DE 06	JUGO MAGGI	0.5	CJS	0	CJS		\$ 290.70	\$	-
01 DE 12	JUGOS SURTIDOS	6	CJS	7	CJS		\$ 130.00	\$	910.00
01 DE 12	LECHE ALPURA	25	CJS	15	CJS		\$ 130.00	\$	1,950.00
01 DE 48	LECHE CONDENSADA LECHERA	2	CJS	0	CJS		\$ 544.77	\$	-
01 DE 48	LECHE EVAPORADA CLAVEL	2	CJS	1	CJS		\$ 372.69	\$	372.69
01 DE 24	LECHE MEDIA CREMA	5	CJS	0	CJS		\$ 207.52	\$	-
01 DE 06	LECHE NIDO	3	CJS	0	CJS		\$ 634.52	\$	-
01 DE 20	LEVADURA	2	CJS	0	CJS		\$ 533.90	\$	-
01 DE 06	MAIZENA CON SABOR	5	CJS	0	CJS		\$ 403.00	\$	-
01 DE 24	MAIZENA SIN SABOR	4	CJS	0	CJS		\$ 344.00	\$	-
01 DE 12	MANGO EN ALMIBAR	2	CJS	0	CJS		\$ 220.00	\$	-
01 DE 10	MANTEGA VEGETAL	1	CJS	0	CJS		\$ 170.00	\$	-
01 DE 12	MAYONESA	3	CJS	0	CJS		\$ 339.00	\$	-
01 DE 04	MAYONESA INSTITUCIONAL	2	CJS	0	CJS		\$ 299.00	\$	-
01 DE 12	MERMELADA DE FRESA	1.5	CJS	0	CJS		\$ 209.00	\$	-
01 DE 12	MIEL DE ABEJA	2	CJS	0	CJS		\$ 450.00	\$	-
KG	GRENETINA	2	KG	0	KG		\$ 101.30	\$	-
1 DE 12	SALSA DE SOYA	0.5	CJS	0	CJS		\$ 297.80	\$	-
1 DE 12	GRANOLA	3	CJS	0	CJS		\$ 28.00	\$	-
	CAJETA	2	CJS	0	CJS				
	MERMELADA DE PIÑA	1.5	CJS	0	CJS				
							STO TOTAL	\$4,884.66	



HOJA PEDIDO DE ABARROTOS

PEDIDO No. _____

ABARROTOS VARIOS

AREA O EMBARCACION : OCEAN AMBASSADOR	FECHA: 20 DE ENERO DEL 2008
No. DE PERSONAS: 90	PEDIDO PARA SURTIRSE EL DIA: 25 DE ENERO DEL 2008
OBSERVACIONES:	
SOLICITADO/REVISO:	APROBADO:
<u>LAE. GUADALUPE LOPEZ CAMPOS</u> NOMBRE Y FIRMA	<u>SR. JULIO M. FLORES RODRIGUEZ</u> NOMBRE Y FIRMA
COSTO PEDIDO	

PRESENTACION	PRODUCTO	INV	UNI.	ORDENADO	UNI.	SURTIDO	PRECIO	COSTO
01 DE 12	MIEL DE MAPLE	0.5	CJS	0	CJS		\$ 216.00	\$ -
01 DE 24	MOLE ROJO	2	CJS	0	CJS		\$ 318.00	\$ -
01 DE 12	MOSTAZA	0.5	CJS	1	CJS		\$ 120.00	\$ 120.00
01 DE 12	NESCAFE	2	CJS	0	CJS		\$ 470.52	\$ -
KG	NUEZ PELADA	1	KG	1	KG		\$ 153.60	\$ 153.60
01 DE 48	PALILLOS	4	CJS	0	CJS		\$ 280.00	\$ -
PQ	PAN BIMBO	40	PAQ.	20	PAQ.		\$ 13.30	\$ 266.00
PQ	PAN INTEGRAL BIMBO	15	PAQ.	8	PAQ.		\$ 13.95	\$ 111.60
01 DE 05	PAN MOLIDO	2	PAQ.	1	PAQ.		\$ 94.60	\$ 94.60
RL	PAPEL ALUMINIO	3	PAQ.	0	PAQ.		\$ 195.00	\$ -
RL	PAPEL EGAPACK	2	PAQ.	0	PAQ.		\$ 140.50	\$ -
RL	PAPEL ENCERADO	2	RL	0	RL		\$ 144.78	\$ -
01 DE 20	PASTA DE CODITO	3	CJS	0	CJS		\$ 33.00	\$ -
01 DE 20	PASTA DE ESPAGUETTI	3	CJS	0	CJS		\$ 33.00	\$ -
01 DE 20	PASTA DE FIDEOS	3	CJS	0	CJS		\$ 33.00	\$ -
01 DE 20	PASTA DE PLUMILA	3	CJS	0	CJS		\$ 33.00	\$ -
01 DE 20	PASTA MACARRON	4	CJS	0	CJS		\$ 33.00	\$ -
01 DE 24	PIMIENTO MORRÓN ROJO	1	CJS	0	CJS		\$ 216.00	\$ -
01 DE 12	PIÑA EN ALMIBAR	1.5	CJS	0	CJS		\$ 298.00	\$ -
01 DE 20	PLATO DESECHABLE	1	CJS	1	CJS		\$ 245.00	\$ 245.00
01 DE 06	POLVO PARA CHOCOLATE	1.5	CJS	0	CJS		\$ 402.18	\$ -
01 DE 12	POLVO PARA REFRESCO	3	CJS	0	CJS		\$ 204.98	\$ -
	POLVO REXAL	1	KG	1	KG		\$ 53.70	\$ 53.70
01 DE 06	PURÉ DE TOMATE	2	CJS	0	CJS		\$ 160.00	\$ -
01 DE 25	SAL	1	SA	0	SA		\$ 77.00	\$ -
01 DE 12	SALSA BARBIKIU	2	CJS	0	CJS		\$ 195.00	\$ -
01 DE 24	SALSA BUFALO	0.5	CJS	0	CJS		\$ 103.00	\$ -
01 DE 24	SALSA CATSUP	3	CJS	0	CJS		\$ 149.00	\$ -
01 DE 12	SALSA CESAR	3	CJS	0	CJS		\$ 123.00	\$ -
01 DE 24	SALSA CHILE HABANERO	1	CJS	0	CJS		\$ 162.00	\$ -
01 DE 12	SALSA FRANCESA	1	CJS	0	CJS		\$ 200.00	\$ -
01 DE 24	SALSA INGLESA	1	CJS	0	CJS		\$ 468.38	\$ -
01 DE 12	SALSA ITALIANA	3	CJS	0	CJS		\$ 170.00	\$ -
01 DE 12	SALSA MIL ISLAS	3	CJS	0	CJS		\$ 123.00	\$ -
01 DE 12	SALSA TARTARA	0	CJS	0	CJS		\$ 200.00	\$ -
01 DE 24	SARDINAS EN TOMATE	1.5	CJS	0	CJS		\$ 199.00	\$ -
01 DE 12	SERVILLETAS	1	CJS	1	CJS		\$ 243.48	\$ 243.48
01 DE 24	TE DE MANZANILLA	1	CJS	0	CJS		\$ 210.00	\$ -
01 DE 24	TE NEGRO	2	CJS	0	CJS		\$ 268.00	\$ -
KG	TORTILLAS DE MAIZ	70	KG	70	KG		\$ 9.40	\$ 658.00
PQ	TORTILLAS DE HARINA	30	PQ	30	PQ		\$ 5.60	\$ 168.00
01 DE 12	VAINILLA	1.5	CJS	0	CJS		\$ 101.00	\$ -
01 DE 20	VASOS DE PLASTICO	3	CJS	1	CJS		\$ 163.48	\$ 163.48
01 DE 40	VASOS TERMICOS	3	CJS	1	CJS		\$ 171.00	\$ 171.00
01 DE 12	VINAGRE BLANCO	1.5	CJS	0	CJS		\$ 77.00	\$ -
01 DE 12	VINAGRE DE MANZANA	2	CJS	0	CJS		\$ 67.00	\$ -
01 DE 08	YOGURT DE DURAZNOS	1	CJS	1	CJS		\$ 166.95	\$ 166.95
01 DE 08	YOGURT DE FRESAS	1	CJS	1	CJS		\$ 166.95	\$ 166.95
01 DE 24	ALL BRAM	0.5	CJS	0	CJS		\$ 689.00	\$ -
01 DE 24	RAICIN BRAND	2	CJS	0	CJS		\$ 690.00	\$ -
01 DE 24	ZUCARITAS	0.5	CJS	0.5	CJS		\$ 420.00	\$ 210.00
01 DE 24	CHOCO KRISPIES	0.5	CJS	0.5	CJS		\$ 510.00	\$ 255.00
01 DE 24	FROOT LOOPS	1.5	CJS	0	CJS		\$ 500.00	\$ -
01 DE 24	COCA COLA CLASICA	30	CJS	20	CJS		\$ 104.34	\$ 2,086.80
01 DE 24	COCA COLA LIGHT	10	CJS	0	CJS		\$ 121.73	\$ -
01 DE 12 KASS	REFRESCO DE SABOR MANZANITA	13	CJS	8	CJS		\$ 104.34	\$ 834.72
01 DE 12	AGUA PURIFICADA	7	CJS	6	CJS		\$ 70.00	\$ 420.00
1 DE 1	BASE PARA HELADO	1	CB	1	CB		\$ 160.00	\$ 160.00
1 DE 12	SALSA ROQUERFELER	1	CJS	0	CJS		\$ -	\$ -
1 DE 12	SALSA RANCH	2	CJS	0	CJS		\$ -	\$ -
						FOR-CO-00-018	\$ -	\$ -
							COSTO TOTAL	\$ 6,748.88



HOJA PEDIDO DE ABARROTÉS

PEDIDO No. _____

ARTICULOS DE LIMPIEZA

AREA O EMBARCACION :	ECHA
OCEAN AMBASSADOR	20 DE ENERO DEL 2008
No. DE PERSONAS: 90	PEDIDO PARA SURTIRSE EL DIA: 25 DE ENERO DEL 2008
OBSERVACIONES:	
SOLICITADO/REVISO:	APROBADO:
<u>LAE. GUADALUPE LOPEZ CAMPOS</u>	<u>SR. JULIO M. FLORES RODRIGUEZ</u>
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

COSTO PEDIDO

RESENTACIO	PRODUCTO	INV	UNI.	ORDENADO	UNI.	SURTIDO	PRECIO	COSTO
01 DE 24	ACEITE PARA MADERAS	1	CJS	0	CJS		\$ 400.00	\$ -
01 DE 12	ACIDO MURIATICO	0	CJS	0	CJS		\$ 79.50	\$ -
01 DE 15	AJAX EN POLVO	5	CJS	0	CJS		\$ 361.00	\$ -
01 DE 15	BLANQUEADOR DE ROPA	4	CJS	0	CJS		\$ 87.50	\$ -
01 DE 25	BOLSA DE 25X25 TRANSPARENTE	1	SA	0	SA		\$ 650.00	\$ -
01 DE 25	BOLSA DE 34X45 TRANSPARENTE	1	SA	0	SA		\$ 650.00	\$ -
01 DE 25	BOLSA DE 50X70 TRANSPARENTE	2	SA	0	SA		\$ 650.00	\$ -
01 DE 25	BOLSA DE 60X90 NEGRA	1	SA	0	SA		\$ 475.00	\$ -
01 DE 25	BOLSA DE 90X120 NEGRA	2	SA	0	SA		\$ 475.00	\$ -
PZ	BOMBA PARA W.C.	12	PZAS	0	PZAS		\$ 11.00	\$ -
01 DE	CAPACILLOS	15	RL	0	RL		\$ 23.22	\$ -
PZ	CEPILLOS DE PISO	13	PZAS	0	PZAS		\$ 17.00	\$ -
PZ	CEPILLOS CON MANGO DE 30CMS	0	PZAS	0	PZAS		\$ 12.00	\$ -
01 DE 18	CERA PARA PISO	2	CB	0	CB		\$ 710.00	\$ -
01 DE 12	DESODORANTE AMBIENTAL	4	CJS	0	CJS		\$ 225.00	\$ -
01 DE 18	DETERGENTE AXION	3	CJS	0	CJS		\$ 276.00	\$ -
01 DE 18	DETERGENTE PARA ROPA	2	CJS	2	CJS		\$ 306.00	\$ 612.00
01 DE 24	EASY OFF(QUITA COCHAMBRE)	1	CJS	0	CJS		\$ 312.00	\$ -
PZ	ESCOBAS DE RAIZ	10	PZAS	0	PZAS		\$ 38.00	\$ -
PZ	FIBRA DE ALAMBRE	30	PZAS	0	PZAS		\$ 4.00	\$ -
PZ	FIBRA NEGRA	44	PZAS	0	PZAS		\$ 2.00	\$ -
01 DE 25	FRANELA	2	RL	0	RL		\$ 160.00	\$ -
01 DE 12	GEL PARA MANOS	4	CJS	0	CJS		\$ 125.00	\$ -
PR	GUANTES DE HULE	8	PR	7	PR		\$ 10.00	\$ 70.00
01 DE 100	GUANTES DE LATEX	3	CJS	2	CJS		\$ 165.00	\$ 330.00
01 DE 12	INSECTICIDA BAYGON VERDE	3	CJS	0	CJS		\$ 340.00	\$ -
01 DE 72	JABON DE BAÑO	4	CJS	0	CJS		\$ 259.00	\$ -
PZ	JALADORES DE AGUA	18	PZAS	0	PZAS		\$ 15.00	\$ -
01 DE 25	JERGA	2	RL	0	RL		\$ 160.00	\$ -
01 DE 12	LIMPIADOR CON AMONIACO	3	CJS	0	CJS		\$ 159.00	\$ -
01 DE 12	LIMPIADOR DE VIDRIOS	1	CJS	0	CJS		\$ 300.00	\$ -
01 DE 12	LIMPIADOR DE FABULOSO	3	CJS	2	CJS		\$ 135.00	\$ 270.00
01 DE 12	LIMPIADOR MAESTRO LIMPIO	1	CJS	2	CJS		\$ 149.00	\$ 298.00
01 DE 12	LIMPIADOR PINOL	2	CJS	2	CJS		\$ 188.00	\$ 376.00
PZ	MECHUDO DE ALGODÓN	8	PZAS	0	PZAS		\$ 20.00	\$ -
PZ	MICRODIN	23	PZAS	0	PZAS		\$ 10.50	\$ -
01 DE 12	PAPEL HIGIENICO JUMBO JR	8	CJS	0	CJS		\$ 165.00	\$ -
01 DE 96	PEPEL HIGIENICO PETALO	2	PQT.	0	PQT.		\$ 217.00	\$ -
01 DE 50	PASTILLA DESODORANTE	1	CJS	0	CJS		\$ 315.00	\$ -
PZ	RECOGEDORES	10	PZAS	0	PZAS		\$ 10.00	\$ -
01 DE 18	REMOVEDOR DE CERA	3	CB	0	CB		\$ 250.00	\$ -
01 DE 18	SARRACIDA	2	CB	0	CB		\$ 595.00	\$ -
01 DE 12	SERVITALLA SANITARIA (BAÑO)	6	CJS	5	CJS		\$ 130.00	\$ 650.00
01 DE 12	SUAVITEL	2	CJS	2	CJS		\$ 111.00	\$ 222.00

FOR-CO-00-018

TOTAL \$ 2,828.00

COSTO TOTAL PE \$ 14,461.54

INVENTARIO DE CARNES															
															
CARNES/MARISCO															
PEDIDO No. _____															
AREA O EMBARCACION :				OCEAN AMBASSADOR				FECHA:				20 DE ENERO DEL 2008			
No. DE PERSONAS: 90				PEDIDO PARA SURTIRSE EL DIA:				25 DE ENERO DEL 2008							
OBSERVACIONES:															
SOLICITADO/REVISO:															
APROBADO:															
LAE. GUADALUPE LOPEZ CAMPOS							SR. JULIO M. FLORES RODRIGUEZ								
NOMBRE Y FIRMA							NOMBRE Y FIRMA								
COSTO PEDIDO															
PRODUCTO	INV	UNI.	ORDENADO	UNI.	SURTIDO	PRODUCTO	INV	UNI.	ORDENADO	UNI.	SURTIDO	PRECIO	COSTO	PRECIO	COSTO
AGUAYON	40	KG	0	KG		PULPA DE JABA	5	KG	0	KG		\$ 64.30	\$ -	\$ 105.00	\$ -
ARRACHERAS	30	KG	25	KG		PULPO	10	KG	10	KG		\$ 73.00	\$ 1,825.00	\$ 70.00	\$ 700.00
BISTEC DE RES	20	KG	0	KG		QUESO AMARILLO	0	KG	6	KG		\$ 59.50	\$ -	\$ 66.07	\$ 396.42
BORREGO	20	KG	20	KG		QUESO DE PUERCO	0	KG	0	KG		\$ 39.10	\$ 782.00	\$ 34.50	\$ -
CABEZA DE CERDO	0	KG	0	KG		QUESO MANCHEGO	10	KG	10	KG		\$ 11.00	\$ -	\$ 80.53	\$ 805.30
CABEZA DE RES	0	KG	0	KG		QUESO OAXACA	0	KG	10	KG		\$ 21.50	\$ -	\$ 89.90	\$ 899.00
CALAMAR	20	KG	0	KG		RIB-EYE	10	KG	5	KG		\$ 38.00	\$ -	\$ 119.50	\$ 597.50
CAMARÓN 26/30	20	KG	20	KG		ROBALO ENTERO	15	KG	0	KG		\$ 140.00	\$ 2,800.00	\$ 58.00	\$ -
CAMARÓN PACOTILLA	10	KG	10	KG		SALAMI	2	KG	2	KG		\$ 115.00	\$ 1,150.00	\$ 46.00	\$ 92.00
CARACOL	20	KG	0	KG		SALCHICHAS PARA ASAR	10	KG	10	KG		\$ 75.00	\$ -	\$ 38.50	\$ 385.00
CARNE MOLIDA	0	KG	0	KG		SALCHICHA VIENA	20	KG	10	KG		\$ 42.50	\$ -	\$ 19.50	\$ 195.00
CAZON	5	KG	0	KG		T.BONE	15	KG	5	KG		\$ 32.00	\$ -	\$ 87.00	\$ 435.00
CHICHARON DE CERDO	0	KG	2	KG		TERNERA	30	KG	0	KG		\$ 75.50	\$ 151.00	\$ 31.50	\$ -
CHORIZO MEXICANO	10	KG	10	KG		TOCINO AHUMADO	20	KG	20	KG		\$ 34.50	\$ 345.00	\$ 65.50	\$ 1,310.00
CHULETA AHUMADA	20	KG	15	KG		TOP-SIRLON	10	KG	5	KG		\$ 49.00	\$ 735.00	\$ 85.70	\$ 428.50
CHULETA DE PUERCO	10	KG	10	KG		PECHUGA DE POLLO	20	KG	20	KG		\$ 42.70	\$ 427.00	\$ 49.50	\$ 990.00
CHULETA DE RES	30	KG	0	KG								\$ 58.00	\$ -		
COCIDO DE RES ESPECIAL	40	KG	0	KG								\$ 39.70	\$ -		
COLA DE RES	0	KG	0	KG								\$ 33.50	\$ -		
COSTILLA DE CERDO	20	KG	15	KG								\$ 36.00	\$ 540.00		
COSTILLA DE RES	40	KG	10	KG								\$ 38.50	\$ 385.00		
CUETE DE RES	20	KG	10	KG								\$ 57.30	\$ 573.00		
ENCHILADAS POTOSINAS	0	PZ	0	PZ								\$ 2.00	\$ -		
FILETE DE PESCADO	30	KG	0	KG								\$ 55.00	\$ -		
FILETE DE RES	30	KG	10	KG								\$ 110.50	\$ 1,105.00		
HIGADO DE RES	0	KG	0	KG								\$ 19.00	\$ -		
HUACHINANGO	20	KG	0	KG								\$ 79.00	\$ -		
JABAS ENTERAS	0	KG	0	KG								\$ 30.00	\$ -		
JAMÓN DE PIERNACDO	20	KG	20	KG								\$ 109.00	\$ 2,180.00		
JAMÓN DE PAVO	8	KG	8	KG								\$ 61.50	\$ 492.00		
LENGUA DE RES	0	KG	0	KG								\$ 43.50	\$ -		
LOMO DE CERDO	30	KG	15	KG								\$ 40.00	\$ 600.00		
LOMO DE RES	0	KG	20	KG								\$ 49.00	\$ 980.00		
MANITAS DE CERDO	0	KG	0	KG								\$ 16.00	\$ -		
MANTECA DE CERDO	1	KG	0	KG								\$ 16.50	\$ -		
MANTEQUILLA FLEX	0	KG	5	KG								\$ 21.00	\$ 105.00		
MARGARINA PRIMAVERA	5	CJS	1	CJS								\$ 205.00	\$ 205.00		
MERO DE RACION	60	KG	0	KG								\$ 35.00	\$ -		
MONDONGO	0	KG	0	KG								\$ 23.70	\$ -		
MORTADELA	0	KG	3	KG								\$ 24.50	\$ 73.50		
PARGO DE RACION	10	KG	0	KG								\$ 43.00	\$ -		
PAVO	20	KG	10	KG								\$ 39.00	\$ 390.00		
PIERNA DE CERDO	30	KG	20	KG								\$ 38.00	\$ 760.00		
POLLO ROSTICERO (PECHUGA, PIERNA Y N	80	KG	100	KG								\$ 23.50	\$ 2,350.00		
PULPA DE BOLA	30	KG	15	KG								\$ 56.20	\$ 843.00		
													COSTO TOTAL PEDIDO \$ 27,030.22		
FOR-CO-00-020															



HOJA DE PEDIDO DE FRUTAS Y VERDURAS

FRUTAS / VERDURAS / SEMILLAS

PEDIDO No. _____

AREA O EMBARCACION : OCEAN AMBASSADOR		FECHA: 20 DE ENERO DEL 2008	
No. DE PERSONAS: 90		PEDIDO PARA SURTIRSE EL DIA: 25 DE ENERO DEL 2008	
OBSERVACIONES:			
SOLICITADO/RIVISO:		APROBADO:	
LAE. GUADALUPE LOPEZ CAMPOS NOMBRE Y FIRMA		SR. JULIO M. FLORES RODRIGUEZ NOMBRE Y FIRMA	
COSTO PEDIDO			

PRODUCTO	INV.	UNI.	ORDENADO	UNI.	SURTIDO	PRODUCTO	INV.	UNI.	ORDENADO	UNI.	SURTIDO	PRECIO	COSTO	PRECIO	COSTO
ACELGAS	5	MZ	5	MZ		HUEVOS	4	CJS	3	CJS		\$ 6.00	\$ 30.00	\$ 295.00	\$ 885.00
AGUACATE	40	KG	40	KG		JAMAICA	4	KG	3	KG		\$ 18.50	\$ 740.00	\$ 38.00	\$ 114.00
AJONJOLI	3	KG	0	KG		JICAMA	20	KG	0	KG		\$ 26.00	\$ -	\$ 7.00	\$ -
AJOS	3	KG	1	KG		JITOMATE BOLA	30	KG	20	KG		\$ 32.00	\$ 32.00	\$ 20.00	\$ 400.00
ALMENDRAS	5	KG	0	KG		KIWI	10	KG	10	KG		\$ 129.50	\$ -	\$ 35.00	\$ 350.00
ALUBIAS	5	KG	0	KG		LECHUGA	30	PZ	20	PZ		\$ 17.00	\$ -	\$ 7.00	\$ 140.00
APIO	5	KG	0	KG		LENTEJAS	20	KG	0	KG		\$ 10.00	\$ -	\$ 14.00	\$ -
BETABEL	30	KG	0	KG		LIMONES	30	KG	30	KG		\$ 6.50	\$ -	\$ 11.00	\$ 330.00
BRÓCOLI	30	PZ	10	PZ		MAIZ PALOMERO	5	KG	0	KG		\$ 12.00	\$ 120.00	\$ 17.00	\$ -
CALABACITA	20	KG	10	KG		MAIZ POZOLERO	4	KG	0	KG		\$ 20.00	\$ 200.00	\$ 18.00	\$ -
CAMOTE	5	KG	5	KG		MANDARINA	20	KG	20	KG		\$ 15.00	\$ 75.00	\$ 7.00	\$ 140.00
CANELA EN RAJA	3	KG	0	KG		MANGOS	0	KG	0	KG		\$ 95.00	\$ -	\$ 13.00	\$ -
CANELA MOLIDA	3	KG	0	KG		MANZANAS ROJAS	15	KG	15	KG		\$ 40.00	\$ -	\$ 26.00	\$ 390.00
CEBOLLA	90	KG	20	KG		MANZANAS AMARILLAS	7	KG	15	KG		\$ 20.00	\$ 400.00	\$ 16.00	\$ 240.00
CEBOLLA CAMBRAY	5	KG	5	KG		MANZANAS VERDES	7	KG	15	KG		\$ 24.00	\$ 120.00	\$ 4.50	\$ 67.50
CHAYOTE	30	KG	10	KG		MELONES	15	KG	30	KG		\$ 8.00	\$ 80.00	\$ 16.00	\$ 480.00
CHILE ANCHO	2	KG	1	KG		NARANJAS	100	KG	200	KG		\$ 55.00	\$ 55.00	\$ 45.00	\$ 9,000.00
CHILE CASCABEL	2	KG	1	KG		NOPALES	0	KG	10	KG		\$ 71.50	\$ 71.50	\$ 10.50	\$ 105.00
CHILE DE ARBOL	0	KG	2	KG		OREGANO CHINO	5	KG	0	KG		\$ 70.00	\$ 140.00	\$ 11.00	\$ -
CHILE GUAJILLO	3	KG	1	KG		PAPAS	60	KG	30	KG		\$ 55.00	\$ 55.00	\$ 25.00	\$ 750.00
CHILE HABANERO	2	KG	0	KG		PAPAYA	15	KG	20	KG		\$ 105.00	\$ -	\$ 12.00	\$ 240.00
CHILE JALAPEÑO	1	KG	0	KG		PASITAS	0	KG	1	KG		\$ 18.00	\$ -	\$ 25.00	\$ 25.00
CHILE MORITA	2	KG	0	KG		PEPINO	10	MZ	10	MZ		\$ 55.00	\$ -	\$ 35.00	\$ 350.00
CHILE PASA	2	KG	0	KG		PERAS	10	KG	20	KG		\$ 64.00	\$ -	\$ 60.00	\$ 1,200.00
CHILE PIQUIN	1	KG	0	KG		PEREJIL	1	KG	1	KG		\$ 125.00	\$ -	\$ 50.00	\$ 50.00
CHILE POBLANO	10	KG	10	KG		PIMIENTA ENTERA	1	KG	0	KG		\$ 17.00	\$ 170.00	\$ 19.00	\$ -
CHILE SERRANO	10	KG	0	KG		PIMIENTA MOLIDA	2	KG	0	KG		\$ 16.00	\$ -	\$ 15.00	\$ -
CILANTRO	1	MZ	2	MZ		PIMIENTO MORRÓN NAT	10	KG	10	KG		\$ 25.00	\$ 50.00	\$ 69.00	\$ 690.00
CIRUELA ROJA	0	KG	10	KG		PIÑAS	20	KG	30	KG		\$ 40.00	\$ 400.00	\$ 8.00	\$ 240.00
CLAVO CONDIMENTAL	1	KG	0	KG		PIPIAN	5	KG	5	KG		\$ 80.00	\$ -	\$ 7.00	\$ 35.00
COCO RAYADO	1	KG	1	KG		PLÁTANO MACHO	15	KG	10	KG		\$ 27.50	\$ 27.50	\$ 23.00	\$ 230.00
COLIFLOR	5	PZ	10	PZ		PLÁTANO ROATAN	15	KG	20	KG		\$ 11.00	\$ 110.00	\$ 60.00	\$ 1,200.00
COMINO EN GRANO	2	KG	0	KG		POROS	5	KG	5	KG		\$ 50.00	\$ -	\$ 13.00	\$ 65.00
DURAZNO	0	KG	10	KG		QUESO CANASTA	1	PZ	2	PZ		\$ 36.00	\$ 360.00	\$ 11.00	\$ 22.00
EJOTES	3	KG	5	KG		RABANOS	3	PZ	3	PZ		\$ 14.00	\$ 70.00	\$ 15.00	\$ 45.00
ELOTE	2	PZ	10	PZ		REPOLLO	5	KG	4	KG		\$ 3.00	\$ 30.00	\$ 6.00	\$ 24.00
EPAZOTE	1	MZ	1	MZ		REPOLLO MORADO	5	KG	3	KG		\$ 45.00	\$ 45.00	\$ 15.00	\$ 45.00
FRIJOL NEGRO	20	KG	10	KG		SANDIA	25	KG	30	KG		\$ 15.50	\$ 155.00	\$ 12.00	\$ 360.00
FRIJOL PINTO	15	KG	10	KG		TOMATE GUAJILLO	50	KG	30	KG		\$ 15.00	\$ 150.00	\$ 7.00	\$ 210.00
GARBANZO	5	KG	0	KG		TOMATE VERDE	15	KG	15	KG		\$ 20.00	\$ -	\$ 11.00	\$ 165.00
GUAYABA	5	KG	10	KG		TORONJA	25	KG	20	KG		\$ 20.00	\$ 200.00	\$ 47.00	\$ 940.00
HABAS	3	KG	2	KG		TUNAS	10	KG	10	KG		\$ 25.50	\$ 51.00	\$ 6.00	\$ 60.00
HOJA DE AGUACATILL	2	MZ	2	MZ		UVA ROJA	25	KG	20	KG		\$ 13.00	\$ 26.00		
HOJA DE LAUREL	1	MZ	1	MZ		ZANAHORIA	30	KG	10	KG		\$ 13.00	\$ 13.00		
HOJA DE PLÁTANO	2	MZ	4	MZ		FRESA	0	KG	8	KG		\$ 8.00	\$ 32.00		

FOR-CO-00-019 COSTO TOTAL PEDIDO \$ 23,595.50

Fuente: Comodatario SERCOMSA, S. A. Cd. Del Carmen Campeche, 2008.

ANEXO 6

Tabla: No. 1 de 6. Marca, características, propiedades y especificaciones originales de los insumos.

1.- ABARROTÉS.

I N S U M O S	M A R C A
Sal	SOL LA FINA
Aceite comestible (cártamo, maíz, girasol)	CAPULLO, MAZOLA, LA GLORIA, OLEICO, PATRONA
Aceite puro de oliva	CARBONELL, YBARRA, BORGES, MAZOLA, LA ESPAÑOLA, SENSAT, LA CORDOBESA.
Aderezos, jugos (inglesa, soya, curry, jugo, etc.) y salsa queso tipo cheddar	NESTLE PROFESIONAL, JUGO MAGGI, CROSSE & BLACKWELL, KIKKOMAN, LEA & PERRIN, MC CORMICK, LA COSTEÑA, HELLMANS.
Jugos (tomate y almeja)	DEL VALLE, JUMEX, SONRISA, CAMPBELL'S, HERDEZ, DELLI, DEL SOL, MINUTE MAID, OCEAN SPRAY, NESTLE PROFESIONAL, KERMATO.
Vinagre	CLEMENTE JACQUES, LA COSTEÑA, BARRILITO, LA ANITA.
Condimentos, preparador de tomate, de chile mora, para cochinita, para barbacoa.	EL BERMEJO, LA FINURA, LA ANITA.
Condimentos, preparador carne molida, sazonador en pasta.	LA ANITA, BÚFALO, MC CORMICK, VERDE VALLE, UNILEVER, KNORR, HORIZONTE CAMPIRANO, EL CRIOLLO.
Consomé de pollo, (sazonadores de mariscos, pescados, res, ternera, arroz y frijoles, aderezo para comidas mexicanas).	MAGGI, ROSA BLANCA, KNORR SUIZA, UNILEVER, KERRICO, CHEF Y NESTLE PROFESIONAL, DEMI-

	GLASE, NESTLE PROFESIONAL, KNORR, KOSLAND.
ANEXO 6 (TABLA 2)	
Sopas y pastas	BARILLA, PINEROLO, CAMPBELL'S, CORA, ITALPASTA, LA CORONA, VESTA, LA MODERNA, GAMESA.
Huevo	LA GRANJA, CRIO, SAN JUAN, KAKI, EL CALVARIO, AVICOLA TEHUACAN.
Huevo en polvo	ALIMENTOS DE LA GRANJA, OVOMEX
Huevo liquido	DELLI, ALIMENTOS DE LA GRANJA, PRIMERA ALIMENTOS, MASTER EGG, GOURMEGG.
Tomate pelado y escalfado	SAN MIGUEL, ANGELA MIA, HUNTS.
Verduras y frutas congeladas	LA HUERTA, MCCAINE, DEL FUERTE, HERDEZ, LA COSTEÑA, UNILEVER, LA VISTA.
Frutas, verduras y granos enlatados	HERDEZ, DEL MONTE, CLEMENTE JACQUES, LA COSTEÑA, DEL FUERTE, SAN MIGUEL, CALMEX.
Piña rebanada y en trozos.	SAN MARCOS, HERDEZ Y LA COSTEÑA.
Frijol refrito deshidratado (bayo y negro)	KNORR, UNILEVER, NESTLE PROFESIONAL, MAGGI.
Atan en aceite y agua	HERDEZ, CALMEX, DOLORES, YBARRA, DEL MONTE, TUNNY, MAZATUN, NAIR, BAKER & CHEFS.
Champiñones	HERDEZ, LA COSTEÑA, DEL MONTE, SAN MIGUEL
Puré de papa y papas a la francesa	KERRY, McKAIN, LA HUERETA, KNORR, UNILEVER, MAGGI,

	GOLDEN GRILL RUSSET, NESTLE PROFESIONAL Y NESTLE.
ANEXO 6 (TABLA 3)	
Puré, pasta de tomate, pasta de chile	DEL FUERTE, HERDEZ, DEL MONTE, LA COSTEÑA, CLEMENTE JACQUES, NESTLE, SAN MIGUEL, CISCO, MAGGI, NESTLE PROFESIONAL, KNORR, ANGELA MIA, DEL FUERTE (PURÉ).
Salsa mexicana roja, verde, picante, cátsup	HERDEZ, DEL MONTE, DEL FUERTE, LA COSTEÑA, CLEMENTE JACQUES, KNORR, UNILEVER, SAN MIGUEL, BUFALO, LA ANITA, VALENTINA, TAMAZULA, TAMPICO, TABASCO, MC CORMICK, HUNTS, HEINZ, HELLMANS.
Mole y pasta para mole	DOÑA MARIA, LA ROSA, LA COSTEÑA, PURO SABOR, CASTIZO, PRODUCTOS NACIONALES DE LA ROSA (MARCA DE LA MESA).
Chile en polvo	TAJIN, MC CORMICK, LA ANITA, HORIZONTE CAMPIRANO.
Chiles en vinagre	HERDEZ, LA COSTEÑA, DEL MONTE, CLEMENTE JACQUES, SAN MIGUEL, SAN MARCOS.
Chipotle, salsa y adobado	SAN MARCOS, COSTEÑA, HERDEZ
Aceitunas y alcaparras	DEL MONTE, YBARRA, BUFALO, VERMEX, LA COSTEÑA, CLEMENTE JACQUES.
Ajo deshidratado	Mc CORMICK, HORIZONTE CAMPIRANO.

Cebolla deshidratada	Mc CORMICK, HORIZONTE CAMPIRANO.
Cajeta y/o dulce de leche	CORONADO, YOPI, NESTLE PROFESIONAL.
ANEXO 6 (TABLA 4)	
Crema de cacahuete	ALADINO, KARO.
Coberturas y confitería	LA CORONA Y RICOLINO, IMPERIAL, PROCALI, SABOREX, PURATOS, PRODUCTOS RICH, TURIN, ALPEZZI, PURATOS, PROBAPAN, SABOREX, FLEISCHMANN, LA LOMA, ALPEZZI.
Café molido	KIRKLAND, COLOMBIANO, RAMBLAS, INTERNACIONAL GOURMET, FOLGERS, TAZZA, LOS PORTALES DE CORDOBA, BAKER'S & CHEF, MORANDO, SANTA FE.
Café soluble (cuatro variedades y uno descafeinado)	NESTLE, GOURMET, TASTER'S CHOICE, FOLGERS, DOLCA, NESCAFE, DECAF, NESTLE PROFESIONAL, MEMBERS MARK.
Cremas y sustitutos para café	NESTLE PROFESIONAL, COFFE MATE, LEMAC, MEMBERS MARK.
Chocolate en barra y coberturas de cacao y chocolate	ABUELITA, CARLOS V, YBARRA, NESTLE PROFESIONAL Y NESTLE, PURATOS, TURIN, ALPEZZI, PROCALI.
Chocolate en polvo y cocoa en polvo	NESQUICK, CHOCO MILK, CARLOS V, ABUELITA, NESTLE PROFESIONAL, PURATOS, TURIN, ALPEZZI.

Sustitutos de azúcar	SPLENDA, DEFRUT, CANDEREL, SWEET AND LOW, EQUALSWEET, NUTRASWEET, STEVIA, PURE VIA.
Gelatinas, grenetinas y flanes	JELL-O, ROYAL, PRONTO, CLIGHT, GLORIA, GARY, KRAFT, DGARY, DELI, DEIMAN, GELIN, ALIMPRO, NESTLE, NESTLE PROFESIONAL, CARTE D'OR.
ANEXO 6 (TABLA 5)	
Galletas (dulces, avena, fibras, saladas y habaneras) y barras de cereal.	MAC-MA, NABISCO, QUAKERE, JACOBSENS, GAMESA, DONDÉ, LARA, MARINELA, BIMBO, CUÉTARA.
Cereales	KELLOG'S, NESTLE, QUAKER.
Pan blanco, integral, multigrano y empanizador	BIMBO, WONDER, MAGGI, NESTLE PROFESIONAL, UNILEVER (EMPANIZADOR).
Pasteles preparados y congelados	EL GLOBO, HAZPAN.
Tortilla de harina	TIA ROSA, WONDER.
Tostadas (fritas y horneadas)	CHARRAS, SANISSIMO, MILPAREAL, DEL HOGAR.
Totopos	MILPA REAL Y DEL HOGAR.
Manteca vegetal	INCA, NEGRITA.
Margarina y mantequilla	PRIMAVERA, FSV, FLEX, CAPULLO, GLORIA, IBERIA, LA VILLITA, SIGMA FOOD SERVICE, EUGENIA, SABOREX, DAISY CARRANEDO, PURATOS, SABOREX, SAN ANTONIO.
Mayonesas, aderezos y mostaza	MC CORMICK, HELLMANS, KRAFT, LA COSTEÑA, CLEMENTE JACQUES.

Mermeladas (normales y light)	MC CORMICK, DEL FUERTE, CLEMENTE JACQUES, SMUCKER'S, KRAFT, DEL MONTE, LA COSTEÑA.
Miel natural y maple	KARO, PRONTO, CARLOTA, LA COSTEÑA, LUG GABIN, LA ANITA, DELICIA, MI MIEL, AH KIN CAAB.
Nieve o helado de diferentes sabores	DANONE, HOLANDA, NESTLE, MEMBER'S MARK, PARCERO,
ANEXO 6 (TABLA 6)	
Pudin de vainilla y chocolate, arroz con leche	CARTE D'OR (UNILEVER)
Vainilla líquida	PASA, LA ANITA, DEIMAN
Base para nieve diferentes sabores	ST. HONORE, MIXHEL, LA LOMA
Refrescos sabores varios y de cola	PEPSI, COCA COLA, SQUIRT, MIRINDA, 7UP, JARRITO, PEÑAFIEL, BALSECA (EN TODAS SUS VARIEDADES).
Bebidas saborizadas	BOING, JUMEX, BEBERE, LIPTON.
Jugos naturales procesados y jarabes de frutas	DELLI, JUMEX, UNICO, FRESCO, LIV-JUZ, NOBLE.
Jarabe diferentes sabores	LA PRINCESA, GENERAL FOOD, DELICIA, DELICIOSA, PRINCESA, TANG, NESTEA, CLIGHT, CLIC, KERRY, DEL SOL, ALSA, UNILEVER, LIPTON, DEIMAN, ALIMPRO, NESTLE Y NESTLE PROFESIONAL.
Agua purificada	CRISTAL, ELECTROPURA, BONAFONT, CIEL, CARMELITA, EPURA, SANTA MARIA, VINTAGE, SAN CHARBEL, PUREZA VITAL, MEMBER'S MARK.
Palillos	PINGÜINO, MULTI CHEF, POP.

Fuente: Contrato No. 428224838 – Paquete – 2. 2005

ANEXO 7

Tabla: 1 de 5. Marca y características de artículos de limpieza.

2.- ARTÍCULOS DE LIMPIEZA

ENSERES	M A R C A
Bolsas de alta densidad para basura en diferentes medidas	MEMBER'S MARK, SWIPE, COSTALITOS, GONEY, ECOSOFT GREEN SEAL, KEY, NATURAL PLASTIC.
Cepillo manual	3M MÉXICO, PABREY, REYNERA, DIKEN, SWIPE, KEY VILEDA CASTOR.
Cepillos para pisos	REYNERA, PABREY, 3M MÉXICO, DIKEN, SWIPE, KEY CASTOR.
Cera para pisos	3M MÉXICO, DIKEN, SWIPE, MASISA/KOBLENZ, GONEY, KEY VANGUARD, DIVERSEY, SEALED AIR.
Cloro	ALLEN, CLORALEX, DIKEN, GONEY, KEY VANGUARD CLORTEX MAQUISA/PROCLEAN, SWIPE, BIO GREEN.
Desengrasantes	SWIPE, DIKEN, DIVERSEY, GOJO, KEY PRODECO VANGUARD, BIO GREEN.
Desinfectante para manos	AGROSAN, DIKEN, GOJO, SWIPE, CLEAN HANDS, GONEY, KEY VANGUARD, MARVIL MULTIUSOS, BIO ANTIBAC, GIORGIA PACIFIC, BIO GREEN.

Desinfectantes	AGROSAN, DIKEN, VIJUSA, SUPERSUK, GONEY, SWIPE, HAND SOAP, HAND SOAP FOAM, SANI-GEL, MAQUISA/PROCLEAN, KEY VANGUARD, MARVIL MULTIUSOS, BIO GEL, BIO GREEN.
Desodorante en aerosol o líquido y absorbe olores	SANI, ALLEN, BAYER, GLADE, WIZARD, DIKEN, SWIPE, SURE THING, AMBIENTAL MIST, VIRTUAL JANITOR, AIR SANITIZER, LEMON LIME, MOP, MAGIC, MAQUISA/PROCLEAND/DC, KEY VANGUARD, MARVIL MULTIUSOS, BIOSENSATIONS, BIO GREEN.
Desodorante en pastilla	SANI, ALLEN, BAYER, GLADE, LA ANITA, GONEY, BIOLAB, KEY VANGUARD, MARVIL MULTIUSOS.
Escobas	REYNERA, PABREY, 3M MÉXICO, DIKEN, SWIPE, KEY VILEDA.
Escobillón para W.C.	3M MÉXICO, PABREY, OSMAR, REYNERA, DIKEN, SWIPE, KARLA, KEY.
Escurridores	OSMAR, RUBBERMAID, 3M MÉXICO, SWIPE, PABREY, DIKEN, KEY.
Fibras de alambre	OSMAR, RUBBERMAID, 3M MÉXICO, SWIPE, PABREY, MAQUISA, KEY.
Fibras negras y verdes	SCOTCH BRITE, 3M MÉXICO, REYNERA, PABREY, SWIPE, GONEY, KEY.
Guantes	SCOTCH BRITE, 3M MÉXICO, REYNERA, PABREY, DIKEN, ANSELL,

	MAPA, VITEX, SUMIRUBBER, SWIPE, GONEY, DELTA PLUS, KOSMOS, KEY.
Aditivo: producto alcalino	BIO-ALCALINE, BIO GREEN, SWIPE.
Jabón de tocador	DOVE, ESCUDO, CAMAY, ZEST, PALMOLIVE.
Jabón de tocador para despachador	PROTEX, SPLEN, MAQUISA/PROCLEAN, KEY MARVIL MULTUSOS, BIO HANDS, BIO GREEN.
Jabón, neutralizantes y suavizantes para ropa	ARIEL, FAB, RAPIDO, DIVERSEY, DIKEN, GONEY, SWIPE, MAQUISA/BIOLAB, KOSMOS, KEY VANGUARD, BIO GREEN.
Jabón para trastes	AXIÓN, SALVO, DIVERSEY, DIKEN, SUPERSUK, GONEY, SWIPE, MAQUISA/PROCLEAN, KEY VANGUARD, MARVIL MLTIUSOS, BIO-DISHES, BIO GREEN.
Limpiadores multiusos	MAQUISA, KOSMOS, KEY VANGUARD, MARVIL MULTUSOS, BIO-FRESH, BIO GREEN, SWIPE.
Mechudos o mops	OSMAR, RUBBERMAID, 3M MÉXICO, SWIPE, MAQUISA, KEY VANGUARD.
Papel sanitario	KIMBERLY CLARK, KEY, PETALO, REGIO, GEORGIA PACIFIC, SWIPE, CRISOBA, NATURY, GONEY, ECOSOFT, KEY SCA VANGUARD.
Quitacoambre	DIKEN, GOJO, GONEY, SWIPE, BIO REMOVE, BIO GREEN.

Recogedores de basura	3M MÉXICO, REYNERA, PABREY, SWIPE, KEY.
Sanitizantes para áreas de procesamiento de alimentos	KEY VANGUARD PRODECO, BIO-GERMOUT, DIKEN, BIO GREEN.
Sarricida	DIKEN, GOJO, SWIPE, KEY VANGUARD, BIO SCRAPER, BIO GREEN.
Servilletas	KIMBERLY CLARK, KEY, PÉTALO, REGIO, GEORGIA PACIFIC, SWIPE, TORK, KEY SCA VANGUARD.
Shampoo para manos	AGROSAN, SUA, DIKEN, GOJO, SWIPE, KIMBERLY CLARK, DIVERSEY, GEORGIA PACIFIC, GONEY, MAQUISA/PROCLEAN, KOSMOS, KEY VANGUARD, CODICAZA, LOEMONATOR, BIO-HANDS.
Toallas desechables para manos	KIMBERLY CLARK, GEORGIA PACIFIC, PETALO, REGIO, SWIPE, CRISOBA, NATURY, ECOSOFT GREEN SEAL, KEY SCA VANGUARD.
Toallas desinfectantes para manos	KE'TNOS, GONEY, KEY SCA VANGUARD, PURELL, DIKEN, BIO CLEEN, SWIPE.

Fuente: Contrato No. 428224838-Paquete-2. 2005

ANEXO 8

Tabla: 1 de 2. Marca y características de frutas y verduras.

3.- FRUTAS Y VERDURAS

FRUTAS	VERDURAS
Acelga, nopal	Aguacate
Betabel	Brócoli, coliflor, ejote
Calabaza, camote	Cebolla blanca, morada y cambray
Chile picante, dulce, morrón	Cilantro, hierbabuena, perejil, apio, epazote
Ciruela	Durazno
Fresa	Guayaba
Jícama	Lechuga larga y romana
Limón, naranja agria	Mango
Manzana	Melón
Naranja, toronja, mandarina, lima	Papa
Papaya	Pepino, rábano, chayote sin espinas
Pera	Piña
Kiwi	Plátano macho, hoja de platino
Plátano roatan, manzano, dominico	Repollo, poro, soya germinada
Sandia	Tomate bola, guajillo
Tomate verde	Tuna
Uva	Zanahoria

Fuente: Contrato No. 428224838-Paquete-2. 2005

ANEXO 9

Tabla: No. 1 de 2. Marca y características de granos y harinas.

4.- GRANOS Y HARINAS

GRANOS	MARCAS
Alubias, garbanzos, lentejas, habas, maíz pozolero, arroz, frijol negro, frijol bayo, frijol flor de mayo y frijol Querétaro.	MARCAS
Arroz pre cocido	KNORR, UNILEVER, LA COSTEÑA, SAN BLAS.
Harinas de trigo, de maíz	MASECA, MINSA, GAMESA, TRES ESTRELLAS, BOLA ROJA, HORIZONTE CAMPIRANO, SAN BLAS.
Harinas de panificación	KERRI, BIMBO, RICH'S, PROBAPAN, PURATOS, BOLA ROJA, SAN BLAS, LA ESPIGA, FLEISCHMANN.
Harinas para hot cakes	AUNT JEMINA, PRONTO, KNORR, UNILEVER, KERRY, ALSA, SAN BLAS, PURATOS, COSTEÑA.
Levadura y mejorantes para pan	FLEISHMANN, DIAMANTE, SAF INSTANT.
Polvo para hornear	FLEISHMANN, DIAMANTE.
Brillo para pan	AZTECA, PROCALLI, DIAMANTE.
Masa congelada para elaborar diferentes tipos de pan de dulce y baguettes	HAZPAN, EL GLOBO, PAN BUENO, PURATOS, KERRY.
Atoles	MAIZENA, DEIMAN, TRES ESTRELLAS.

Fuente: Contrato No. 428224838-Paquete-2. 2005

ANEXO 10

Tabla: No. 1. Marca y características de productos cárnicos.

5.- CORTES DE CARNE

R E S	C E R D O
Aguayón	Pierna
Arrachera (marinada)	Chuleta ahumada
Lomo	Chamorros
Cocido especial	Pulpa
Costilla	Chuleta
Chamberete	Costilla entera
Chuletas	
Falda para deshebrar	
Filetes	B O R R E G O
Pulpas de bola, negra y larga	Carne de borrego nacional
Tenera	
Cortes americanos (t-bone, rib-eye, new-york, top sirlone)	Exclusivo para los días 24 y 31 de diciembre: lechón, bacalao y romeritos.

Fuente: Contrato No. 428224838-Paquete-2. 2005

ANEXO 11

Tabla: No. 1. Marca y características de aves.

6.- A V E S

A V E S
Pavo entero y productos procesados de pavo. Ejemplo: tiras de pechuga deshebrada, medallones, cecina de pechuga, pavo al pastor, arrachera de muslo y carne molida de pavo.
Pollo (tamaño rosticero peso mínimo 1.400 Kgs.)
Filete de pechuga de pollo, tiras de pechuga grill (fully cooked)
Piernas, pechuga y muslos de pollo
Pechugas rellenas de queso y jamón, verduras marca Fud

Fuente: Contrato No. 428224838-Paquete-2. 2005

ANEXO 12

Tabla: No. 1 de 4. Marca y características de quesos.

7.- QUESOS Y LACTEOS

Q U E S O S
Amarillo tipo americano
Canasta
Manchego
Oaxaca
Cottage
Doble crema
Panela o fresco
Parmesano

L A C T E O S	
Leche líquida en caja en presentaciones: leche entera, semidescremada y deslactosada	ALPURA, LALA, PARMALAT, NESTLÉ, SAN MARCOS.
Leche en polvo	NIDO, SVELTY, CARNATION, ALPURA, LALA, NESTLÉ, NESTLÉ PROFESIONAL.
Leche evaporada	CARNATION CLAVEL, LALA, NESTLÉ PROFESIONAL.
Leche condensada	NESTLÉ PROFESIONAL, LA LECHERA.
Cremas y media crema	CARNATION, NESTLE, CHIPILO, BONAFINA, LALA, ALPURA, YOPLAIT, NESTLÉ PROFESIONAL.
Yogurt y postre de yogurt	ALPURA, DANONE, YOPLAIT, NESTLÉ, LALA.

Fuente: Contrato No. 428224838-Paquete-2. 2005

ANEXO 14

Tabla: No. 1. Marca y características de pescados y mariscos

8.- PESCADOS Y MARISCOS

PESCADOS Y MARISCOS
Camarón (medida 26-30)
Camarón coctelero (pacotilla 36-40)
Calamar
Caracol
Pulpo (en temporada, desviscerado de talla 4-6 y 6-8)
Mero, robalo, pámpano, boquinete, huachinango (ración, lonja o filete)
Mero, robalo, pámpano, boquinete, huachinango, pargo, esmedregal, curbina, mojarra, cherna (postas)
Cazón (troceado o filete) surimi, atún natural

Fuente: Contrato No. 428224838-Paquete-2. 2005

ANEXO 15

Tabla: No. 1. Marca y características de carnes frias.

9.- CARNES FRIAS

CARNES FRIAS
Chorizo, longaniza, butifarra, chistorra
Jamón de pierna cocido, ahumado y horneado
Jamón de pavo, cocido, ahumado y horneado
Mortadela, chuleta ahumada, chuletón
Pastel de pollo, pimiento, mosaico
Tocino
Salami
Salchichas de cerdo, de pavo y para asar
Queso de puerco
Pechuga de pavo

Fuente: Contrato No. 428224838-Paquete-2. 2005

ANEXO 16

Tabla: No. 1 de 2. Existencia de insumos para el stock de contingencia.

STOCK DE CONTINGENCIA

CANTIDAD REQUERIDA POR CADA 100 PERSONAS	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	EXISTENCIA
2	CAJA	LECHE PASTEURIZAD A ENTERA	CAJAS DE 12 LITROS C/U.	2
½	CAJA	HUEVOS	360 PIEZAS POR CAJA	½
1	BIDÓN	ACEITE COMESTIBLE VEGETAL	BIDÓN DE 19 LITROS APROX.	1
3	FRASCO	CAFÉ SOLUBLE	FRASCO DE 340 GRAMOS	3
3	BOLSA	SAL	KILOGRAMOS	3
1	CAJA	FRUTAS EN ALMÍBAR	24 LATAS DE 850 GRS. C/U.	1
1	CAJA	VERDURAS MIXTAS	42 LATAS DE 220 GRS. C/U.	1
10	PAQUETE	PAN BLANCO	680 GRAMOS / PAQUETE	10
3	PAQUETE	HARINA DE MAÍZ	05 PAQUETES DE 10 KG. C/U.	3
15	SACO	HARINA DE TRIGO	02 SACOS DE 50 KG. C/U.	15

1	KILOGRAMO	AZUCAR MORENA		1
6	BOLSA	FRIJOL	KILOGRAMOS	6
8	BOLSA	ARROZ	KILOGRAMOS	8
3	BARRA	QUESO MANCHEGO	BARRA DE 1 KG.	3
3	BARRA	QUESO CREMA	BARRA DE 1 KG.	3
5	PAQUETE	JAMON DE CERDO	PAQUETE DE 1 KG.	5
2	PAQUETE	SALCHICHAS DE CERDO	PAQUETE DE 1 KG.	2
1	PAQUETE	TOCINO	PAQUETE DE 1 KG.	1
40	PAQUETE	PULPA DE RES	PAQUETE DE 1 KG.	40
60	PAQUETE	POLLO	PAQUETE DE 1 KG.	60
2	CAJA	PAPEL HIGIÉNICO	ROLLO PARA DISPENSADORES / TAMAÑO JUMBO	2
30	PIEZAS	JABÓN DE TOCADOR	PIEZAS DE 130 GR. C/U.	30
½	CAJA	TOALLAS DESECHABLES PARA MANOS	CAJA DE 250 PIEZAS	½

Fuente: Contrato No. 428224838-Paquete-2. 2005

ANEXO 17

Tabla: No. 1 de 12. Nivel de inventario a bordo de la plataforma.

CANTIDAD REQUERIDA POR CADA 100 PERSONAS	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CRITICOS
10	CAJA	LECHE PASTEURIZAD A ENTERA	CAJAS DE 12 LITROS C/U.	C
3	CAJA	LECHE PASTEURIZAD A LIGHT	CAJAS DE 12 LITROS C/U.	
2	CAJA	LECHE PASTEURIZAD A DESLACTOSAD A.	CAJAS DE 12 LITROS C/U.	
2	CAJA	LECHE PASTEURIZAD A DESCREMADA	CAJAS DE 12 LITROS C/U	
2	CAJA	LECHE PASTEURIZAD A SEMIDESCREM ADA	CAJAS DE 12 LITROS C/U.	
7	CAJA	LECHE EVAPORADA	CAJAS DE 48 LATAS DE 356 ML. C/U.	

1	CAJA	LECHE CONDENSADA	CAJA DE 24 LATAS DE 397 GRS. C/U.	
9	BOTE	YOGUR	BOTE DE 1 LITRO	
2	BOTE	YOGUR LIGHT	BOTE DE 1 LITRO	
6	BOTE	YOGUR CON FRUTAS	BOTE DE 1 LITRO	
1	CAJA	HUEVOS	360 PIEZAS POR CAJA	C
6	GALONES	HUEVO LIQUIDO	360 PIEZAS POR CAJA	
6	KILOGRAMO	HUEVO DESHIDRATAD O	PAQUETES	
3	BIDÓN	ACEITE COMESTIBLE VEGETAL	BIDÓN DE 19 LITROS APROX.	C
9	BOTE	ACEITE DE OLIVO	BOTE DE 3 LT.	
9	FRASCO	CAFÉ SOLUBLE	FRASCO DE 340 G	
2	PAQUETE	CAFÉ EN GRANO	PAQUETE DE 1 KG.	
6	FRASCO	SUSTITUTO DE CREMA PARA CAFE	FRASCO DE 453 GRS.	
7	PAQUETE	AGUA PURIFICADA	PAQUETE DE 24 BOTELLAS DE 355 MILILITROS	
10	PAQUETE	REFRESCOS ENLATADOS	PAQUETE DE 24 BOTELLAS DE 355 MILILITROS	

11	CAJA	TE EN SOBRES DE DIFERENTES SABORES (MANZANILLA, TE NEGRO, LIMON Y MANZANA CANELA).	CAJA CON 100 SOBRES	
4	CAJAS	SABORIZANTE P/PREP. AGUA	12 FRASCOS DE 750 ML. C/U.	
8	BOLSA	SAL	KILOGRAMOS	
4	BOLSA	AJO	KILOGRAMOS	
2	BOTE	AJO EN POLVO	BOTE DE 1 KG.	
1	LOTE	CONDIMENTO S Y ESPECIAS (COMINO, TOMILLO, PIMIENTA, RECAO, LAUREL, OREGANO Y CLAVO)		
2	BOTE	CONSUMÉ DE POLLO	BOTE 3.6 KG. APROX.	
1	CAJA	PURÉ DE TOMATE	24 LATAS DE 800 GRS. C/U.	
2	BOLSA	CHILE SERRANO	KILOGRAMOS	
4	BOLSA	CHILE MORRON	KILOGRAMOS	

2	BOLSA	CHILE HABANERO	KILOGRAMOS	
1	BOLSA	CHILE CASCABEL	KILOGRAMOS	
1	BOLSA	CHILE COLOR	KILOGRAMOS	
1	BOLSA	CHILE GUAJILLO	KILOGRAMOS	
1	BOLSA	CHILE PASILLA	KILOGRAMOS	
19	BOLSA	LIMON	KILOGRAMOS	
3	GALON	JUGO DE LIMÓN	BOTE	
33	BOLSA	CEBOLLA	KILOGRAMOS	
16	BOLSA	AGUACATE	KILOGRAMOS	
2	BOTE	CEBOLLA EN POLVO	BOTE DE 1 KG.	
6	BOLSA	CEBOLLA CAMBRAY	KILOGRAMOS	
26	BOLSA	PAPA	KILOGRAMOS	
4	BOLSA	PEPINO	KILOGRAMOS	
11	BOLSA	CHAYOTE	KILOGRAMOS	
11	BOLSA	ZANAHORIA	KILOGRAMOS	
11	BOLSA	BROCOLI	KILOGRAMOS	
18	BOLSA	MANZANA	KILOGRAMOS	
38	BOLSA	PIÑA	KILOGRAMOS	
38	BOLSA	SANDÍA	KILOGRAMOS	
38	BOLSA	MELÓN	KILOGRAMOS	
38	BOLSA	PAPAYA	KILOGRAMOS	
11	LATA	GRANO DE ELOTE PRECOCIDO	LATA DE 2.9 KG.	

16	BOLSA	MEZCLA CALIFORNIA (BROCOLI, COLIFLOR Y ZANAHORIA) PRECOCIDO CONGELADO	BOLSA DE 2 KG.	
11	BOLSA	MEZCLA CAMPESINA (ELOTE, ZANAHORIA Y CHÍCHARO) PRECOCIDO Y CONGELADO.	BOLSA DE 2 KG.	
18	BOLSA	FRESAS CONGELADAS	BOLSA DE 2 KG.	C
18	BOLSA	MANGO CONGELADO	BOLSA DE 2 KG.	C
2	CAJA	FRUTAS EN ALMIBAR	24 LATAS DE 850 GRS. C/U.	C
7	CAJA	VERDURAS MIXTAS	42 LATAS DE 220 GRS. C/U.	C
9	LATAS	CHAMPIÑONES	LATA DE 380 GRS.	
111	CAJA	JUGO DE NARANJA	CAJA DE 1 LT.	
22	CAJA	JUGO DE MANGO	CAJA DE 1 LT.	
22	CAJA	JUGO DE TORONJA	CAJA DE 1 LT.	
22	CAJA	JUGO DE DURAZNO	CAJA DE 1 LT.	

17	CAJA	JUGO DE PIÑA	CAJA DE 1 LT.	
17	CAJA	JUGO DE MANZANA	CAJA DE 1 LT.	
17	CAJA	JUGO DE GUAYABA	CAJA DE 1 LT.	
17	CAJA	JUGO DE UVA	CAJA DE 1 LT.	
2	CAJA	SOPA DE PASTA (SURTIDA)	24 PAQUETES DE 200 GRS. C/U.	
20	CAJA	CEREALES SURTIDOS	500 GRS. C/U.	
28	PAQUETE	PAN BLANCO	680 GRAMOS/PAQUE TE	C
11	PAQUETE	PAN INTEGRAL	680 GRAMOS/PAQUE TE	
6	CAJA	GALLETAS DE SODA (GALLETA SALADA)	CAJA DE 10 PAQUETES DE 140 GRS. C/U.	
2	CAJA	GALLETAS MARIAS	CON 18 ROLLOS DE 170 GRS. C/U.	
14	PAQUETE	TORTILLA DE HARINA	PAQUETE DE 520 GRS.	
4	PAQUETE	LEVADURA PARA PAN	04 PAQUETES DE 500 GRS. C/U.	
6	PAQUETE	HARINA DE MAIZ	05 PAQUETES DE 10 KG. C/U.	C
1	SACO	HARINA DE TRIGO	02 SACOS DE 50 KG.C/U.	C

4	CAJA	HARINA PARA HOT CAKES	CAJA DE 1 KG.	
83	KILOGRAMO	AZÚCAR MORENA		
778	SOBRES	ENDULCORAN TE	PESO NETO 1 GR. P/SOBRE	
28	BOLSA	FRIJOL	KILOGRAMOS	C
33	BOLSA	ARROZ	KILOGRAMOS	C
4	BOLSA	AVENA	BOLSA DE 1 KG.	
4	BOLSA	GRANOLA	BOLSA DE 1 KG.	
2	BOTE	MAIZ POZOLERO	3.3 KG.	
3	BARRA	MANTEQUILLA	BARRA DE 1 KG.	
2	BARRA	MARGARINA	BARRA DE 1 KG.	
8	BARRA	QUESO MANCHEGO	BARRA DE 1 KG.	C
3	BARRA	QUESO CREMA	BARRA DE 1 KG.	
8	BARRA	QUESO PANELA	BARRA DE 1 KG.	C
8	BARRA	QUESO OAXACA	BARRA DE 1 KG.	
3	BOTE	QUESO COTTAGE	BOTE DE 960 GR.	
17	BOTE	MEDIA CREMA	BOTE DE 1 KG.	
4	PIEZA	QUESO AMARILLO	REBANADO DE ORIGEN	C
13	PAQUETE	JAMON DE CERDO	PAQUETE DE 1 KG.	C
9	PAQUETE	JAMON DE PAVO	PAQUETE DE 1 KG.	

11	PAQUETE	CHORIZO	PAQUETE DE 1 KG.	
6	PAQUETE	CHORIZO ARGENTINO	PAQUETE DE 1 KG.	
1	PAQUETE	SALAMI	PAQUETE DE 1 KG.	
6	PAQUETE	SALCHICHAS DE CERDO	PAQUETE DE 1 KG.	C
3	PAQUETE	SALCHICHAS DE PAVO	PAQUETE DE 1 KG.	
3	PAQUETE	SALCHICHAS PARA ASAR	PAQUETE DE 1 KG.	
4	PAQUETE	TOCINO	PAQUETE DE 1 KG.	C
17	PAQUETE	ARRACHERA MARINADA	PAQUETE DE 1 KG.	
4	PAQUETE	MEDALLÓN DE ATÚN	PAQUETE DE 1 KG.	
4	PAQUETE	T-BONE	PAQUETE DE 1 KG.	
4	PAQUETE	NEW YORK	PAQUETE DE 1 KG.	
4	PAQUETE	RIB-EYE	PAQUETE DE 1 KG.	
4	PAQUETE	TOP SIRLOIN	PAQUETE DE 1 KG.	
89	PAQUETE	PULPA DE RES	PAQUETE DE 1 KG.	
17	PAQUETE	COSTILLAS DE CERDO	PAQUETE DE 1 KG.	

133	PAQUETE	POLLO	PAQUETE DE 1 KG.	C
7	PAQUETE	PAVO	PAQUETE DE 1 KG.	
7	CAJA	ATÚN ENLATADO	CAJA DE 48 LATAS DE 170 Y/O 140 GRS. C/U.	
6	PAQUETE	CALAMAR	PAQUETE DE 1 KG.	
20	PAQUETE	CAMARÓN 26-30	PAQUETE DE 1 KG.	
4	PAQUETE	CAMARÓN DE PACOTILLA	PAQUETE DE 1 KG.	
2	PAQUETE	CARACOL	PAQUETE DE 1 KG.	
6	PAQUETE	JAIBA	PAQUETE DE 1 KG.	
11	PAQUETE	PARGO O HUACHINANG O O ROBALO O PÁMPANO	PAQUETE DE 1 KG.	
11	PAQUETE	MOJARRA O MERO	PAQUETE DE 1 KG.	
6	PAQUETE	CAZÓN	PAQUETE DE 1 KG.	
2	LATA	CHILES JALAPEÑOS	2.800 GRSA. C/U.	
9	FRASCO	SALSA DE CHGIPOTLE	453 GRS. CADA FRASCO	

9	FRASCO	SALSA MEXICANA ROJA	453 GRS. CADA FRASCO	
13	FRASCO	SALSA TABASCO, BUFALO O TAMPICO	FRASCOS DE 150 G. C/U.	
9	FRASCO	MAYONESA	FRASCO DE 430 GRS. C/U.	
1	FRASCO	MOSTAZA	FRASCO DE 3.3 KGS.	
1	FRASCO	SALSA CATSUP	FRASCO DE 3.3 KGS.	
6	FRASCO	SALSA INGLESA	FRASCO DE 290 ML. C/U	
3	FRASCO	SALSA DE SOYA	FRASCO DE 390 ML.	
9	FRASCO	ADEREZO MIL ISLAS	FRASCO DE 237 ML.	
9	FRASCO	ADEREZO RANCH	FRASCO DE 237 ML.	
9	FRASCO	ADEREZO CESAR	FRASCO DE 237 ML.	
9	FRASCO	ADEREZO ITALIANO	FRASCO DE 237 ML.	
4	FRASCO	MERMELADA DE FRESA	FRASCO DE 550 GRS. C/U	
4	FRASCO	MERMELADA DE DURAZNO	FRASCO DE 550 GRS. C/U.	
3	FRASCO	MERMELADA DE PIÑA	FRASCO DE 550 GRS. C/U.	

3	FRASCO	MERMELADA DE ZARZAMORA	FRASCO DE 550 GRS. C/U.	
3	FRASCO	MERMELADA DE NARANJA O MANGO	FRASCO DE 550 GRS. C/U.	
4	FRASCO	MIEL NATURAL	FRASCO DE 500 ML. C/U.	
3	FRASCO	MIEL DE MAPLE	FRASCO DE 469 GRS. C/U.	
3	FRASCO	CAJETA	FRASCO DE 310 GRS. C/U.	
9	FRASCO	CREMA DE MANI / CACAHUATE	FRASCO DE 340 GRS. C/U	
1	BOLSA	PASITAS	BOLSA DE 1 KG.	
2	LÍTROS	VAINILLA LIQUIDA	2 BOTES DE 1 LT. C/U.	
2	BOTES	CHOCOLATE EN POLVO	2 BOTES DE 800 GRS. C/U	
2	CAJA	CHOCOLATE EN BARRA	CAJA DE 540 GRS. C/U.	
27	CAJA	GELATINA VARIOS SABORES	CAJAS DE 35 GRS. C/U.	
27	CAJA	FLAN	CAJAS DE 35 GRS. C/U.	
11	PAQUETE	SERVILLETAS	250 PIEZAS C/U.	
4	CAJA	PAPEL HIGIÉNICO	ROLLO PARA DISPENSADORES / TAMAÑO JUMBO	C

89	PIEZA	JABÓN DE TOCADOR	PIEZAS DE 130 GRS. C/U.	C
11	BOTE	COLORO	BOTE DE 1 LT. C/U.	
11	BOTE	SARRICIDA	BOTE DE 1 LT. C/U.	
28	BOTE	MULTIUSOS	BOTE DE 1 LT. C/U.	
11	PIEZA	DESODORANTE EN AEROSOL	PIEZA DE 325 GRS.	
11	PIEZA	DESODORANTE EN PASTILLA	PIEZA DE 80 GRS.	
6	LITROS	JABÓN LIQUIDO PARA TRASTES	PIEZA DE 1 LT.	
11	BOLSA	JABÓN EN POLVO PARA ROPA	BOLSA DE 1 KG.	
11	BOTE	SUAVIZANTE DE TELAS	BOTE DE 1 LT.	
2	CAJA	TOALLAS DESECHABLES PARA MANOS	CAJA DE 250 PIEZAS	
7	PAQUETE	BOLSAS DE BASURA DE 90x120	PAQUETE DE 1 KG.	
3	PAQUETE	BOLSAS DE BASURA DE 60x90	PAQUETE DE 1 KG.	
4	PIEZA	ESCOBA		

4	PIEZA	ESCOBILLÓN PARA W.C.		
4	PIEZA	ESCURRIDOR		
11	PIEZA	FIBRAS NEGRAS		
11	PIEZA	FIBRAS VERDES		
11	PIEZA	GUANTES		
2	PIEZA	RECOGEDORE S		
4	PIEZA	MECHUDO / TRAPEADOR		
6	BOTE	DESINCRUSTA DOR	BOTE DE 960 ML. C/U.	
1	CUBETA	CERA LÍQUIDA PARA PISOS	CUBETA DE 20 LTS. APROX.	

Fuente: Contrato No. 428224838-Paquete-2. 2005

ANEXO 18

Guía: No. 1. Menú establecido para un día de servicio.

DESAYUNO	COMIDA
Bistec de res rancheros	Crema de pistache
Pollo Kentucky	Pasta bolognesa
Omelette vegetariano	Pollo almendrado
Tacos de canasta	Cuete mechado
Verduras enchipotladas	Camarones enchilpallados
	Ensalada de oleaginosas


CENA	CENA DE MEDIA NOCHE
Sopa de papa y apio	Sopa de col
Pollo Alcaparrado	Albóndigas de pollo
Fajitas norteñas	Filete de pescado a la plancha
Tacos dorados de res	Huevos para preparar
Banderillas	Bistec de res a la plancha
	Pollo a la plancha
	Atún para preparar

Toda esta información de los menús diarios, se reportan en formato llamado (MENU SEMANAL).

Fuente: Contrato No. 428224838-Paquete-2. 2005

ANEXO 18

Formato: No. 1. Menú cíclico semanal.

	MENÚ SEMANAL					
PLATAFORMA / UNIDAD / PLANTA:						
SEMANA DEL		AL		DEL		20
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO						
COMIDA						
CENA						
APUNTAR LOS PRINCIPALES GUISADOS Y LOS POSTRES						
NOMBRE Y FIRMA DEL ENCARGADO Sodexo			NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE DEL CLIENTE			

Fuente: Comodatario, SODEXO, S. A. Cd. Del Carmen Campeche. 2007

ANEXO 19

Figura: No. 4. Termometro de rayos laser.



Fuente: Plataforma habitacional, NOHOCH-C costa fuera. 2008

ANEXO 21 – A


Figura: No. 7. Área de conservación de alimentos.



Fuente: Plataforma AKAL-LIMA, Cd. Del Carmen Campeche costa fuera. 2014

ANEXO 22

Formato: No. 1. Control de plato testigo de alimentos preparados.

 TESTIGO					
EMBARCACION: OCEAN AMBASSADOR		Vo.Bo. LIC. INGRID DEL C. DELFIN DOMINGUE			
FECHA	TIPO DE SERVICIO	DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	MUESTREO	HORA	OBSERVACIONES
				4:30AM	
				10:30AM	
				4:30PM	
				10:30PM	
				4:30AM	
				10:30AM	
				4:30PM	
				10:30PM	
				4:30AM	
				10:30AM	
				4:30PM	
				10:30PM	
				4:30AM	
				10:30AM	
				4:30PM	
				10:30PM	

FOR-AC-01-028

Fuente: Comodatario, CERCOMSA, S. A. Cd. Del Carmen. 2008

ANEXO 22

Figura: No. 1. Registro de muestra plato testigo.



Fuente: Plataforma habitacional AKAL-C Cd. Del Carmen costa fuera. 2012

ANEXO 22

Figura: No. 2. Embazado de muestra testigo.



Fuente: Plataforma habitacional AKAL-C Cd. Del Carmen Campeche costa fuera. 2012

ANEXO 23

Figura: No. 8. Área de distribución del servicio de alimentos.



Fuente: Plataforma habitacional AKAL-C Cd. Del Carmen Campeche costa fuera. 2012

ANEXO 24

Tabla: No. 1. Distribución de nutrientes.

DISTRIBUCION DE NUTRIENTES PARA 3,500 CALORIAS DIARIAS					
NUTRIENTES	PORCEN TAJE	DESAYUNO	COMIDA	CENA	TOTAL CALORIAS
Carbohidratos	60 %	525.00	1,050.00	525.00	2,100
Proteínas	25 %	218.75	437.50	218.75	875
Lípidos	15%	131.25	262.50	131.25	525
T O T A L	100%	875	1,750	875	3,500

Fuente: Contrato No. 428224838-Paquete-2. 2005

ANEXO 25

Tabla: No. 1. Distribución de calorías percapita diario.

DISTRIBUCIÓN TOTAL (CALÓRICA) EN PORCENTAJE (%) DURANTE LOS 3 SERVICIOS		
DESAYUNO	25%	875 CALORÍAS
COMIDA	50%	1,750 CALORÍAS
CENA	25%	875 CALORIAS
T O T A L	100%	3,500 CALORIAS

Fuente: Contrato No. 428224838-Paquete-2. 2005

ANEXO 25

Tabla: No. 1. Ciclos de menú para 56 días.

CICLO DE MENÚS DIFERENTES PARA 56 DÍAS, AGRUPADO EN 8 BLOQUES SEMANALES (PROPORCIONADOS POR PEMEX EXPLORACION Y PRODUCCION PEP.)
Semana No. 3 Menú 1 Lunes

Fuente: Contrato No. 428224838-Paquete-2. 2005

11. REFERENCIAS DOCUMENTALES

1. Badui Dergal, La ciencia de los alimentos en la practica. 1ª. Ed. Mexico, 2012. 80-90p. 101-103p.
2. GARCÍA, Claudia. Capacitación en el manejo higiénico de alimentos al personal de un servicio de alimentación colectivo a través del distintivo H. Trabajo de titulación (Licenciada en Nutrición). Toluca, Estado de México. Universidad Autónoma del Estado de México, 2013. 6 p.
3. GUELBENZU, Francisco y DUEÑAS, Pedro. Organización de Cocina y Alimentación en Centros Sanitarios [en línea]. 1ª Ed. Madrid. INSALUD, 1990. Disponible en: http://www.ingesa.msssi.gob.es/estadEstudios/documPublica/internet/pdf/Organizacion_CocinaAlimen.pdf
4. GUERRERO RAMO, Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud. 1ª edición. México, DF: Mc Graw-Hill, 2014. 16 p.
5. LÓPEZ, Priscila, Et. al. La enseñanza de la gestión en los servicios de alimentos. *Revista de Educación y Desarrollo*, (16): 70-74. Marzo, 2011. Disponible en: http://www.cucs.udg.mx/revistas/edu_desarrollo/anteriores/16/016_Lopez.pdf
6. M. de Flores, Marcela y Coradonga, Iniciacion en las técnicas culinarias. 2ª ed. Mexico, DF. 2003. 11 y 12p.

Guía de Práctica Clínica Servicios de alimentación. Seguridad Alimentaria para el paciente hospitalizado [en línea]. 1ª Ed. México, D.F. CENETEC. 2013. Disponible en: <http://www.cenetec.salud.gob.mx/descargas/gpc/CatalogoMaestro/IMSS-694->

Diario Oficial de la Federación. DOF. Norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. México, DF. 2010. 6 p.

Manual de dietoterapia [en línea]. 1ª Ed. Cuba, 2001. Editorial ciencias médicas.

Manual de manejo higiénico de los alimentos [en línea]. 1ª Ed. México, D.F. Secretaría de salud. Septiembre 2001.

Manual de manejo higiénico de los alimentos. Subsecretaría de Operación Turística disponible en

<http://www.sectur.gob.mx/work/models/sectur/Resource/14932/MHA.pdf>.

Consultado el 19 de Octubre del 2015.

Manual del manejo higiénico de los alimentos [en línea]. México, DF. [fecha de consulta: 30 mayo 2012]. Disponible en:

<http://gomezfarias.net/vicentinas/Manualdelosalimentos.pdf>

Manual de nutrición y dietética [en línea]. Editorial Vértice. España, 2010. Disponible en: <https://books.google.com.mx/books?id=LMHX->

[ASKPmcC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.mx/books?id=LMHX-ASKPmcC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)

Manual de procedimientos [en línea]. Vigésima edición. Roma, 2011. Disponible en: ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/ProcManuals/Manual_20s.pdf

Ministerio de Salud (Chile). DTO. N° 977/66: Reglamento sanitario de los alimentos.

Santiago: 1996. 62 p. Disponible en: [http://www.sernac.cl/wp-](http://www.sernac.cl/wp-content/uploads/2012/11/reglamento-sanitario-alimentos-2011.pdf)

[content/uploads/2012/11/reglamento-sanitario-alimentos-2011.pdf](http://www.sernac.cl/wp-content/uploads/2012/11/reglamento-sanitario-alimentos-2011.pdf)

Contrato-No. 428224838-Paquete-2. Ifood de Mexico, S. A., 2005. (Anexo B-1.1) 2-8p; (Anexo B-1.1) 13p; (Anexo B-1.1) 18-19p; (Anexo DT-5) 1-10p; (Anexo B-14) 18-19p.

Norma oficial mexicana, 120-SSA1, Bienes y servicios, practicas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcoholicas y alcoholicas; año 1994.

Norma oficial mexicana, 093-SSA1, Bienes y servicios, practicas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos; año 1994.