MODELOS DE FLUJO DE PRODUCCIÓN

COCA-COLA IMPULSA TU NEGOCIO

La planificación de la cocina o el espacio de producción, ya sea en una cafetería, bar, restaurante, foodtruck, carpa o carrito/puesto ambulante es una etapa muy importante. Organizando bien el espacio se puede ahorrar tiempo y desgaste del equipo además de evitar la contaminación cruzada que ocurre cuando se trabaja con alimentos crudos sobre un mismo espacio y luego, sin limpiarlo, se manipulan sobre él otros alimentos listos para consumir.

CUIDADOS QUE VALEN PARA TODOS:

Mantené siempre el contenedor de basura tapado y nunca sobre las mesadas.

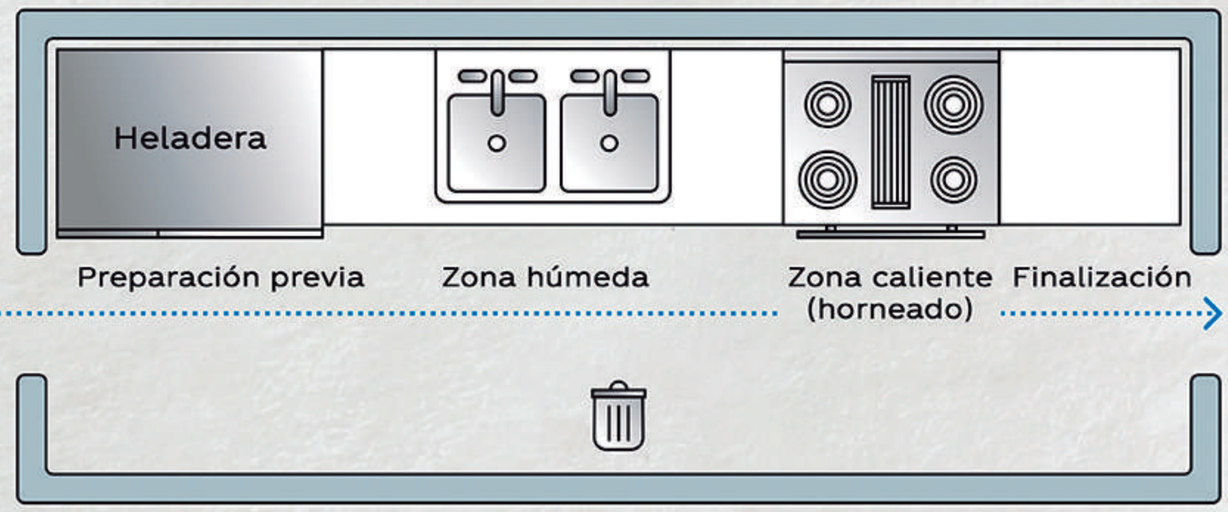
Sabiendo esto, un buen punto de partida es agarrar papel y lápiz, dibujar tu cocina actual y comprobar los siguientes puntos:

- **¿POR DÓNDE ENTRA LAS PERSONAS?**
- **¿POR DÓNDE SALEN LAS PERSONAS?**
- **¿POR DÓNDE ENTRAN LAS MATERIAS PRIMAS/ INGREDIENTES?**
- **¿POR DÓNDE SALEN LOS PRODUCTOS TERMINADOS?**
- **¿DÓNDE ESTÁN UBICADOS LOS CONTENEDORES DE BASURA?**
- **¿DÓNDE ESTÁ LA SALIDA PARA LA BASURA?**

Lo más adecuado es que estos flujos nunca se crucen. Si esto es imposible de evitar, el cruce, por ejemplo, debe ser controlado con horarios específicos.

Mirá algunos modelos de flujo de producción:

COCINA LINEAL

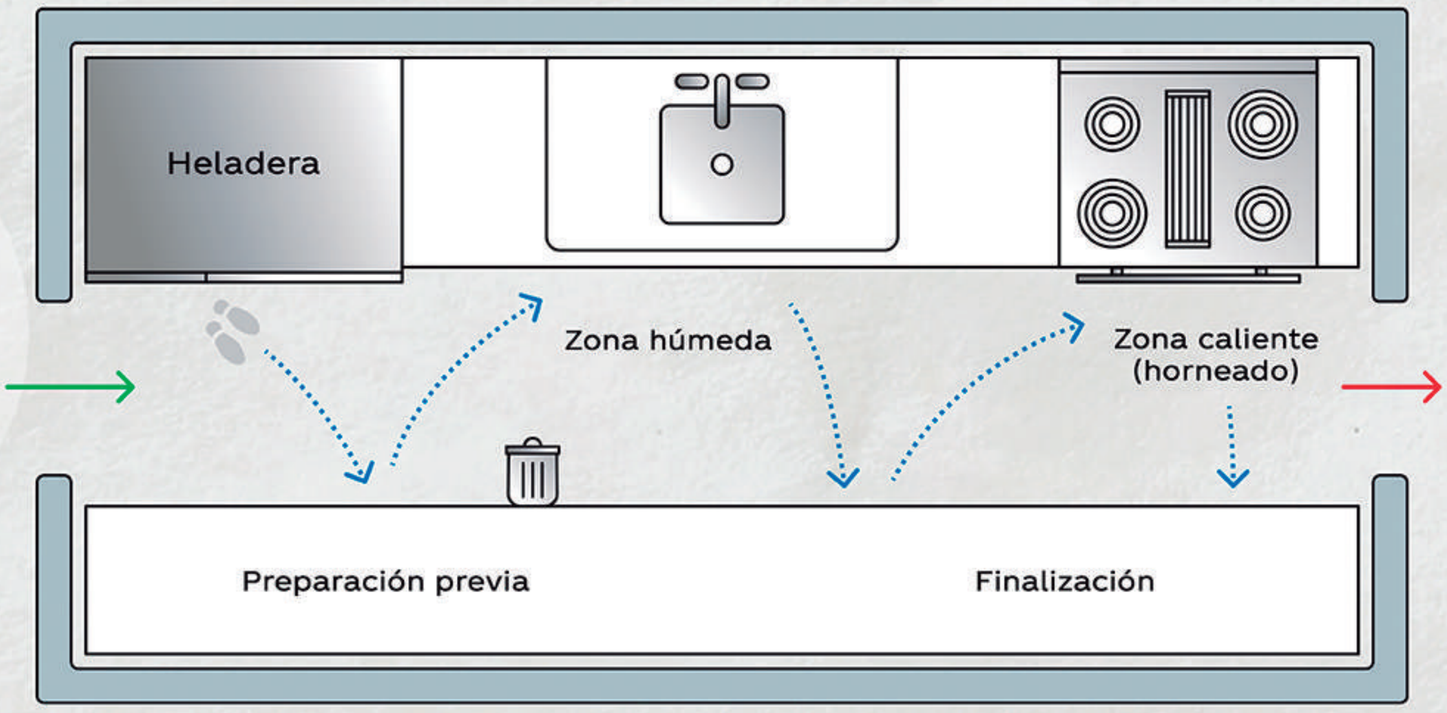


- Entrada de personas
- Entrada de ingredientes

- Salida de personas
- Salida de productos terminados.
- Salida de basura durante las pausas de producción.

COCINA LINEAL

COM BANCADAS PARALELAS • EXEMPLO 1



- Entrada de personas
- Entrada de ingredientes

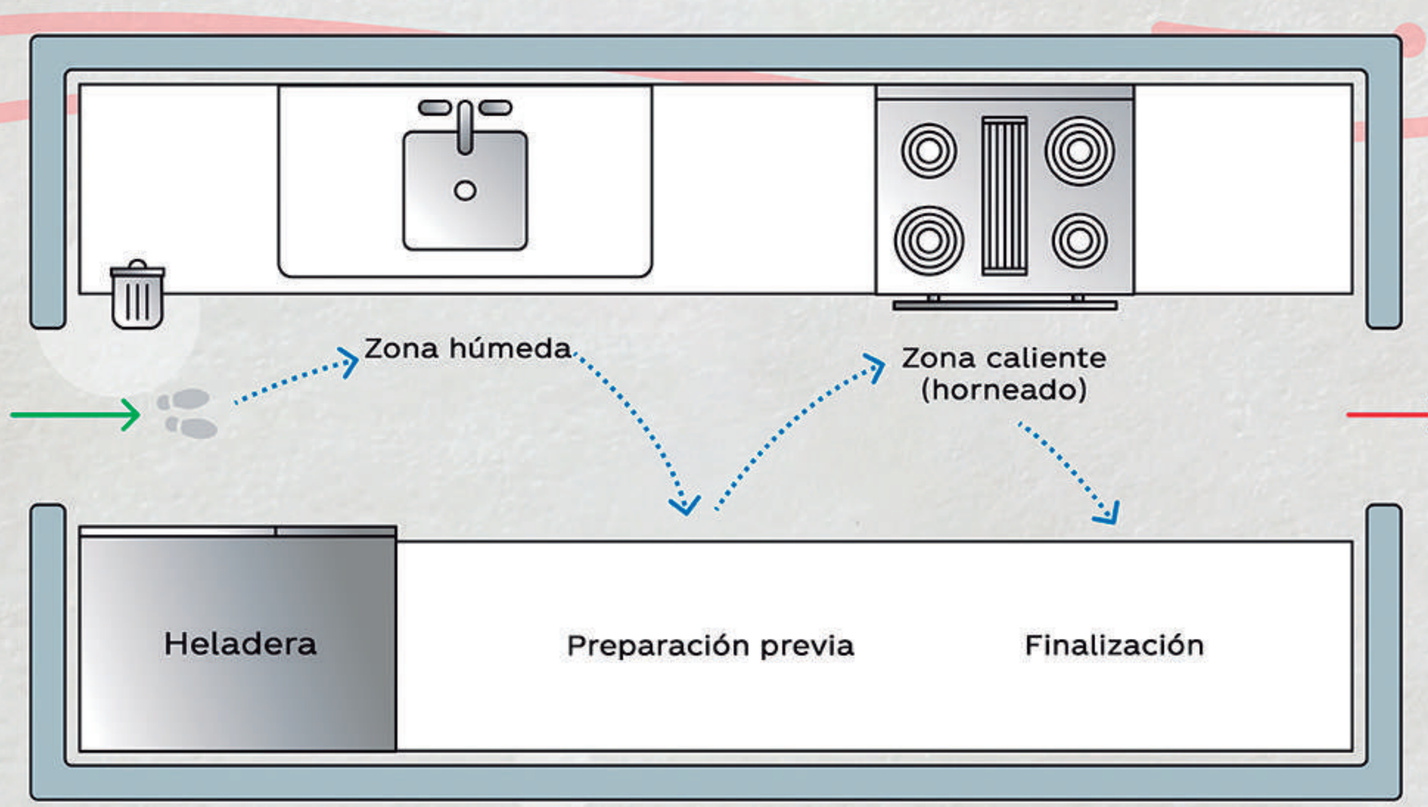
- Salida de personas
- Salida de productos terminados.
- Salida de basura durante las pausas de producción.

CUIDADOS QUE VALEN PARA TODOS:

Adquirí el hábito de limpiar las mesadas después de cada proceso.

COCINA LINEAL

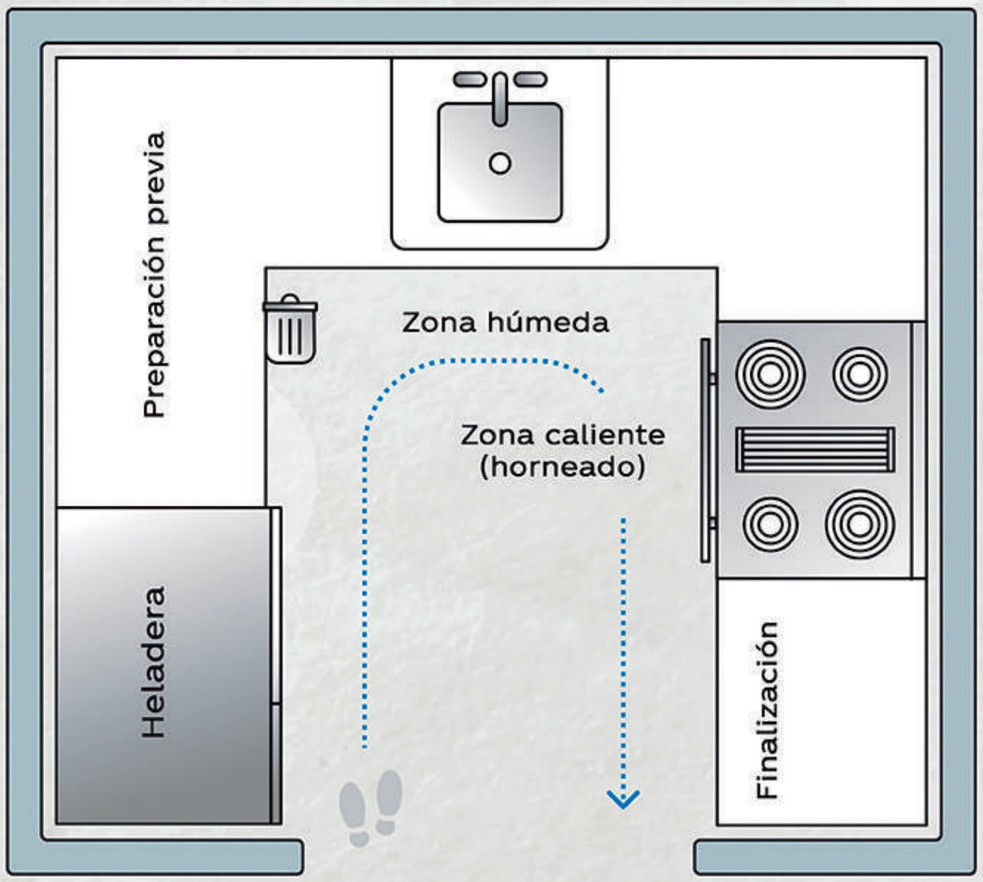
COM BANCADAS PARALELAS • EXEMPLO 2



- Entrada de personas
- Entrada de ingredientes

- Salida de personas
- Salida de productos terminados.
- Salida de basura durante las pausas de producción.

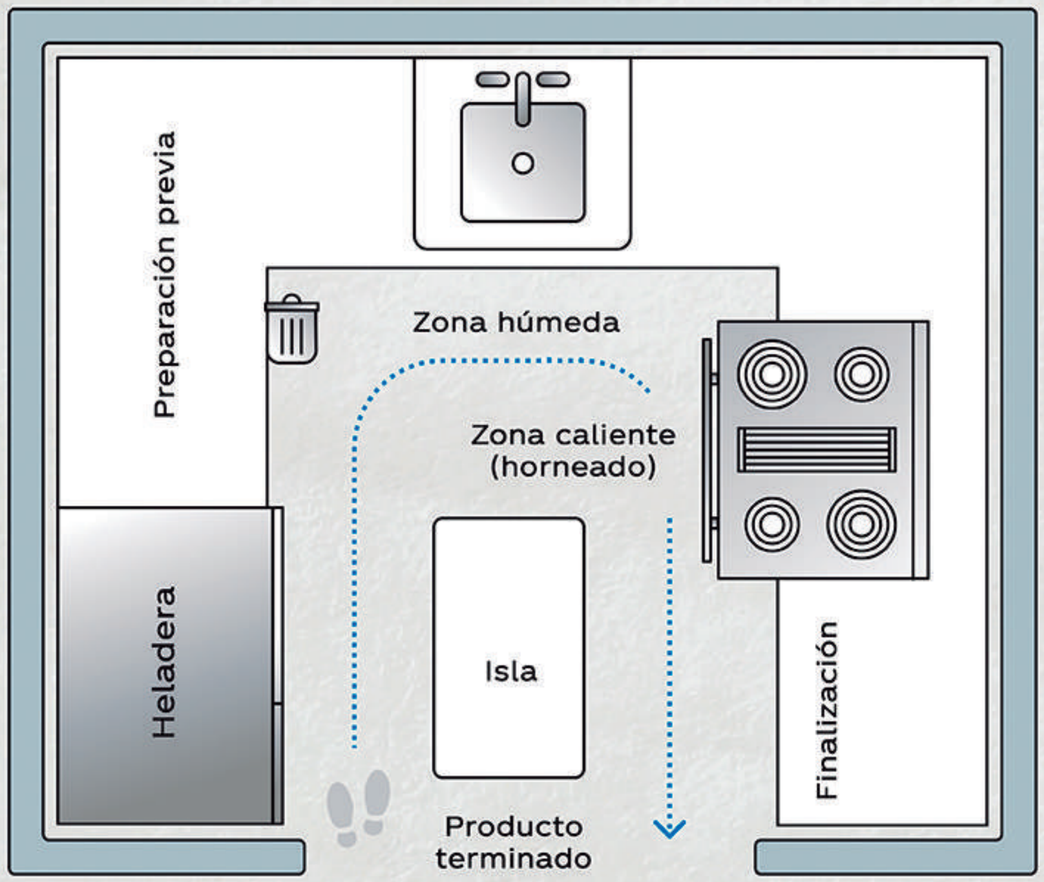
COCINA EN U



- Entrada de personas
- Entrada de ingredientes

- Salida de personas
- Salida de productos terminados.
- Salida de basura durante las pausas de producción.

COCINA EN U
CON ISLA

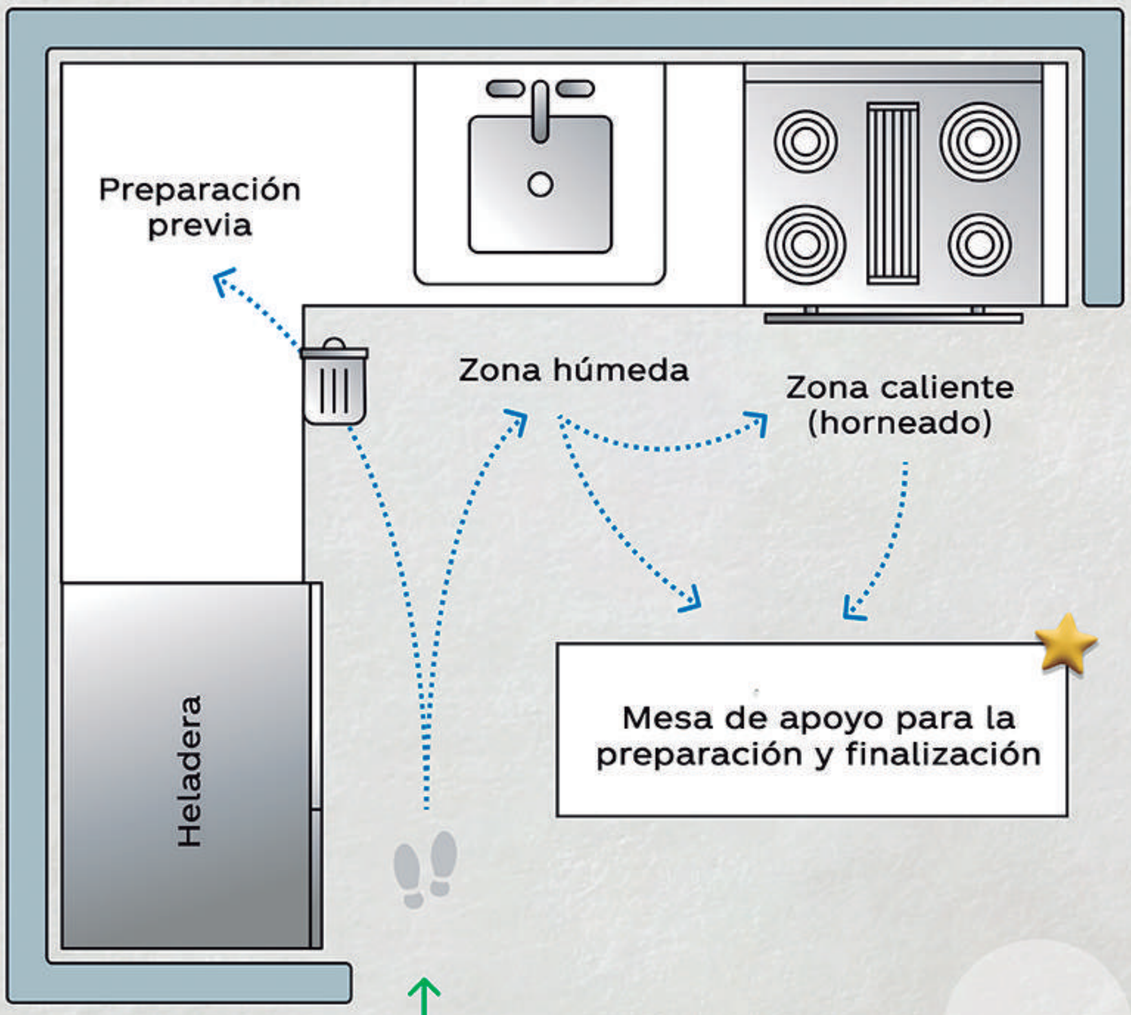


- Entrada de personas
- Entrada de ingredientes

- Salida de personas
- Salida de productos terminados.
- Salida de basura durante las pausas de producción.

CUIDADOS QUE VALEN PARA TODOS: Lavate las manos con frecuencia y entre procesos.

COCINA EN U



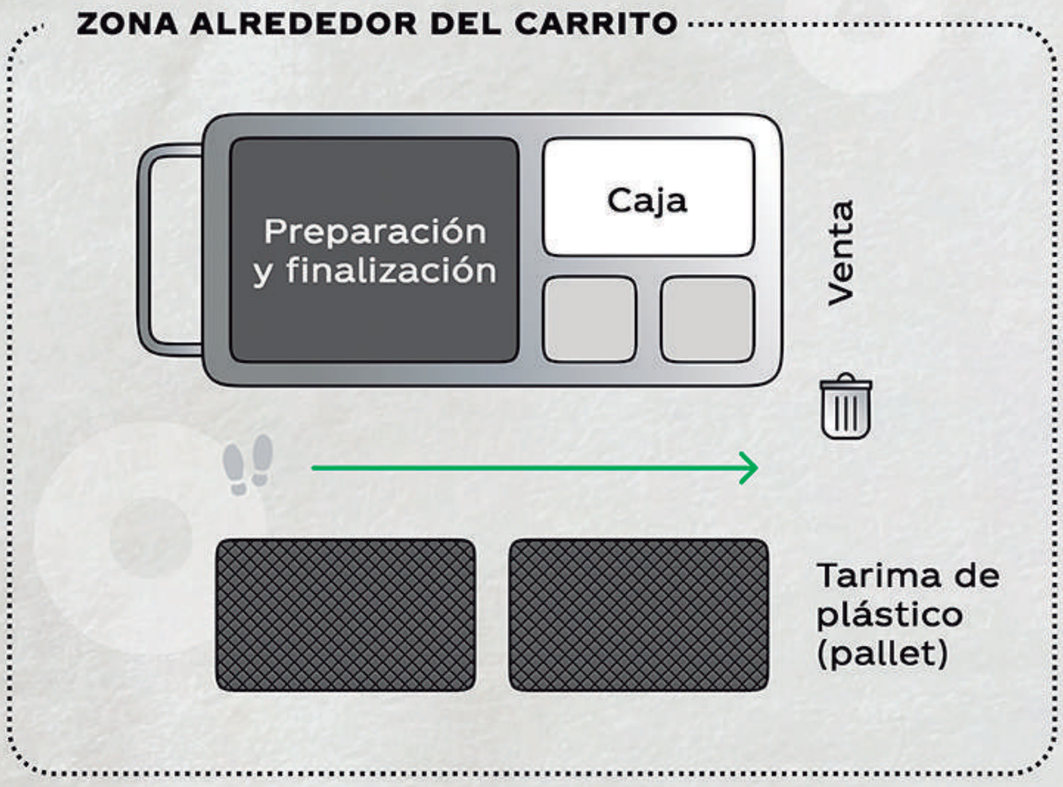
- Salida de personas
- Salida de productos terminados.
- Salida de basura durante las pausas de producción.

- Entrada de personas
- Entrada de ingredientes

CUIDADOS QUE VALEN PARA TODOS:

A falta de mesadas o mesas de apoyo para realizar los procesos, recordá limpiar siempre el lugar entre uno y otro.

PUESTO AMBULANTE



PUESTO AMBULANTE

CON PARRILLA/CHAPÓN

RECORDÁ:

- Considerá siempre el flujo de producción de los carritos empezando por el **área de preparación y finalización hasta la caja.**
- El mayor cuidado es **evitar manipular alimentos al mismo tiempo** que efectivo y posnets para tarjetas.
- Los utensilios tienen que guardarse limpios, en un lugar adecuado y protegidos de la contaminación.
- Utilizá tarimas de plástico para apoyar cajas térmicas, cajas organizadoras, equipos y utensilios. **Nunca los pongas directamente sobre el suelo o la vereda.**

CUIDADOS QUE VALEN PARA TODOS: Higienizá diariamente los utensilios, equipos y el carrito.