

¿En qué consiste el método PEPS?

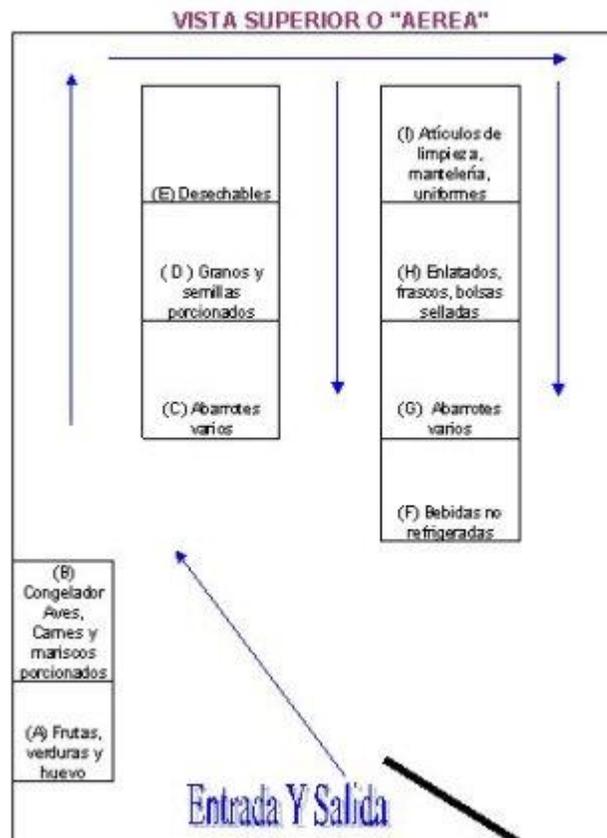
En los comedores industriales al igual que en cualquier servicio de alimentación, se debe tener un control de los productos alimenticios que se tienen almacenados para evitar que lleguen a su fecha de vencimiento y se conviertan en mermas, lo que se significa mayores costos de operación.

Por ello, el método PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas) es uno de los más utilizados porque permite el análisis de los productos que se tiene en inventario, reduce los costos y ayuda para conservar la calidad. Este tipo de almacenamiento de los productos facilitará mejorar la revisión de las mercancías, suministrando un mejor inventario y fácil disposición.

Ejemplos para almacenar comestibles y alimentos en PEPS:

- La opción de tener un acceso único hace fácil el control de inventario. Esto dependerá del diseño de las instalaciones.
- Primero deben guardarse productos frescos como las frutas, verduras, hortalizas y huevo que deben ser congelados o mantenidos en frío para que su vida útil sea mayor.
- Luego debe ubicarse el congelador, cuyo contenido debe ser fraccionado y empaquetado previamente en el área de preparación al recibir la mercancía, en unidades fáciles de contar (marquetas, contenedores, "carteras", etc.)
- Los artículos de uso más común, se presentan cercanos a la entrada, así como aquellos de menor duración en almacenamiento.
- Los productos químicos (artículos de limpieza) se almacenan en un extremo, sólo junto a productos que no se contaminen con facilidad (productos enlatados, en frasco o con empaque sellado).
- No se incluyen bebidas refrigeradas ya que en teoría, estas se encontrarían junto al área de servicio.

Un anaquel tendría más o menos la siguiente distribución física:



En este gráfico se puede apreciar que se establecen "coordenadas" para localizar más fácilmente los productos almacenados, para mayor claridad se ilustra con el siguiente ejemplo:

	ANAQUEL "A"	ANAQUEL "B"	ANAQUEL "C"
ESPACIO 1	PRODUCTOS VOLUMINOSOS DE POCO PESO		
ESPACIO 2	PRODUCTOS DE POCO PESO Y POCO VOLUMEN		
ESPACIO 3	PRODUCTOS DE USO COMÚN, VOLUMEN Y PESO MODERADOS		
ESPACIO 4	PRODUCTOS DE GRAN VOLUMEN Y PESO		
ESPACIO 5	PRODUCTOS DE POCO VOLUMEN, PESO INDISTINTO (NO ALIMENTOS)		

	ANAQUEL "A"	ANAQUEL "B"	ANAQUEL "C"
ESPACIO 1	*C1* HARINAS, MAIZENA, ETC		*E1* HAMBURGUESEROS
ESPACIO 2	*C2* PANES Y TORTILLAS	*D2* PIMIENTA, AJO EN POLVO, CONDIMENTOS VARIOS	*E2* VASOS TÉRMICOS
ESPACIO 3	*C3* LACTEOS QUE NO REQUIEREN REFRIGERACIÓN	*D3* FRIJOL, LEGUMINOSAS EN GENERAL	*E3* SERVILLETAS Y TAPETES DESECHABLES
ESPACIO 4	*C4* SAL EN BOLSA, AZUCAR, CANDEREL, JARABES ENDULZANTES	*D4* ARROZ, AJONJOLI Y OTROS CERALES	*E4* CUBIERTOS DESECHABLES
ESPACIO 5	VACIO	VACIO	*E5* DESECHABLES POCO VOLUMINOSOS

Así, vemos que en el anaquel "C", espacio "1" (o "C1" de manera abreviada) encontramos un producto desechable voluminoso pero de muy poco peso, que en caso de caer no dañará al trabajador ni se dañará el producto en sí.

También se denota que en los espacios A5 y B5 no encontramos productos ya que son anaqueles de alimentos. Esto no significa que no puedan utilizarse estos espacios para almacenamiento, aunque por higiene, estos no deberán ser perecederos que puedan ser consumidos por animales rastreros.

Con las coordenadas establecidas se pueden localizar y contar los productos mediante listas de manera extremadamente sencilla. Dichas listas pueden servir al supervisor o gerente para verificar que lo que existe en papel, se encuentra efectivamente dentro de la bodega.

La laboriosidad que conlleva este método de control resulta más un beneficio que una tarea inútil, ya que ayuda de manera natural a terminar con tiempos muertos del personal.

El acomodo PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas) es bastante simple: aquellos productos que entran en bodega en primer lugar, serán también los primeros en salir de la misma, recorriéndose los productos más viejos hacia el frente del anaquel y los más nuevos se quedarán en la parte posterior. Con esto se asegura aún más la frescura de los productos que se sirven en el comedor.

Fuente: <https://comedores-industriales.com.mx/en-que-consiste-el-metodo-peps/>
