	PROCEDIMIENTO OPERATIVO	Página 9 de 9
	DISEÑO DE LA OFERTA DE RESTAURACIÓN	Doc: PO-106

## ANEXO I

### PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DEL DISEÑO

#### PLANIFICACIÓN

ETAPA N °	DESCRIPCIÓN	FECHA PREVISTA	RESPONSABLE	REVISIÓN / OBSERVACIONES
1	ANÁLISIS VENTAS DE PRODUCTOS TEMPORADA ANTERIOR			
2	ANÁLISIS MÁRGENES DE BENEFICIOS			
3	ÍNDICE DE ACEPTABILIDAD DE LA OFERTA TEMPORADA ANTERIOR			
4	SONDEO DE NUEVA OFERTA			

#### ELEMENTOS DE ENTRADA PARA EL DISEÑO

N °	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES
1	INFORME RESULTADOS TEMPORADA ANTERIOR (REQUISITOS DEL CLIENTE)	
2	INVESTIGACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS (PROVEEDORES, COMPETENCIA)	
3	PRESUPUESTO COSTE DE PRODUCTO NUEVA TEMPORADA	
4	REQUISITOS LEGALES, CAMBIOS EN LA NORMATIVA	

#### RESULTADOS DEL DISEÑO


N °	DESCRIPCIÓN	FECHA PREVISTA	OBSERVACIONES
1	FICHAS TÉCNICAS PARA NUEVA TEMPORADA		
2	RECETARIO (IT-112)		
3	FOTOGRAFÍA NUEVA OFERTA		
4	NUEVA OFERTA GASTRONÓMICA		

#### VERIFICACIÓN

FECHA	VERIFICADO POR	OBSERVACIONES

Revisión n°: 00

Fecha de aprobación:


	PROCEDIMIENTO OPERATIVO	Página 8 de 9
	DISEÑO DE LA OFERTA DE RESTAURACIÓN	Doc: PO-106

## 7. HISTÓRICO DE CAMBIOS

Nº Revisión	FECHA	RESUMEN DE CAMBIOS / COMENTARIOS
00		Emisión inicial
01		...
02		...
...		...
...		...

## 8. ANEXOS

Anexo I: Planificación y desarrollo del diseño

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO	Página 7 de 9
	DISEÑO DE LA OFERTA DE RESTAURACIÓN	Doc: PO-106

- Revisión de la documentación elaborada como resultado del diseño (Recetario, fotografías...)
- La prueba final de platos nuevos

Esta verificación queda registrada (conforme o no conforme) en el documento de “Planificación y desarrollo del diseño”, recogido en el anexo I.

En los casos en que no es posible la fabricación de una pieza muestra, la verificación se realiza sobre una fotografía del producto.

## **6.6. VALIDACIÓN DEL DISEÑO Y DESARROLLO**


La validación del diseño se realiza para asegurarnos de que el producto resultante es capaz de satisfacer los requisitos para su uso previsto.

La validación de la nueva oferta gastronómica es realizada indirectamente por el cliente, a través de su consumo. El registro de esta validación es el informe de resultados de venta de la temporada realizado por el responsable de restauración.

## **6.7. CONTROL DE CAMBIOS DEL DISEÑO Y DESARROLLO**

Los cambios del diseño se van recogiendo en los distintos documentos que se generan para cada producto, y son revisados, verificados y aprobados según el cambio afecte al diseño, y aprobados antes de su implementación por el responsable de restauración.

En el documento “Planificación y desarrollo del diseño”, recogido en el anexo I, se indica el número de revisión para el diseño según los cambios que se hayan implementado.

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO	Página 6 de 9
	DISEÑO DE LA OFERTA DE RESTAURACIÓN	Doc: PO-106

entrada serán revisados por el responsable de restauración para verificar su adecuación.

### **6.3. RESULTADOS DEL DISEÑO**

Los resultados del diseño de la oferta de restauración son verificados por el responsable de restauración para comprobar que:

- Proporcionan información apropiada para la elaboración de productos.
- Contienen o hacen referencia a los criterios de aceptación de producto.
- Especifican las características del producto que son esenciales para su consumo

Los resultados del diseño se adjuntan al documento “Planificación y desarrollo del diseño”.

### **6.4. REVISIÓN DEL DISEÑO**


En las distintas fases del proceso de diseño se revisa el mismo para evaluar la capacidad de los resultados del diseño y desarrollo para cumplir con los requisitos e identificar cualquier problema y proponer las acciones necesarias.

La revisión final del diseño coincide con la verificación y queda registrada en el documento “Planificación y desarrollo del diseño”, recogido en el anexo I.

### **6.5. VERIFICACIÓN DEL DISEÑO Y DESARROLLO**

La verificación la realizará el responsable de restauración para asegurarse de que los resultados del diseño cumplen con los requisitos de los elementos de entrada.

La verificación consiste en:

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO	Página 5 de 9
	DISEÑO DE LA OFERTA DE RESTAURACIÓN	Doc: PO-106

## 6.1. PLANIFICACIÓN DEL DISEÑO

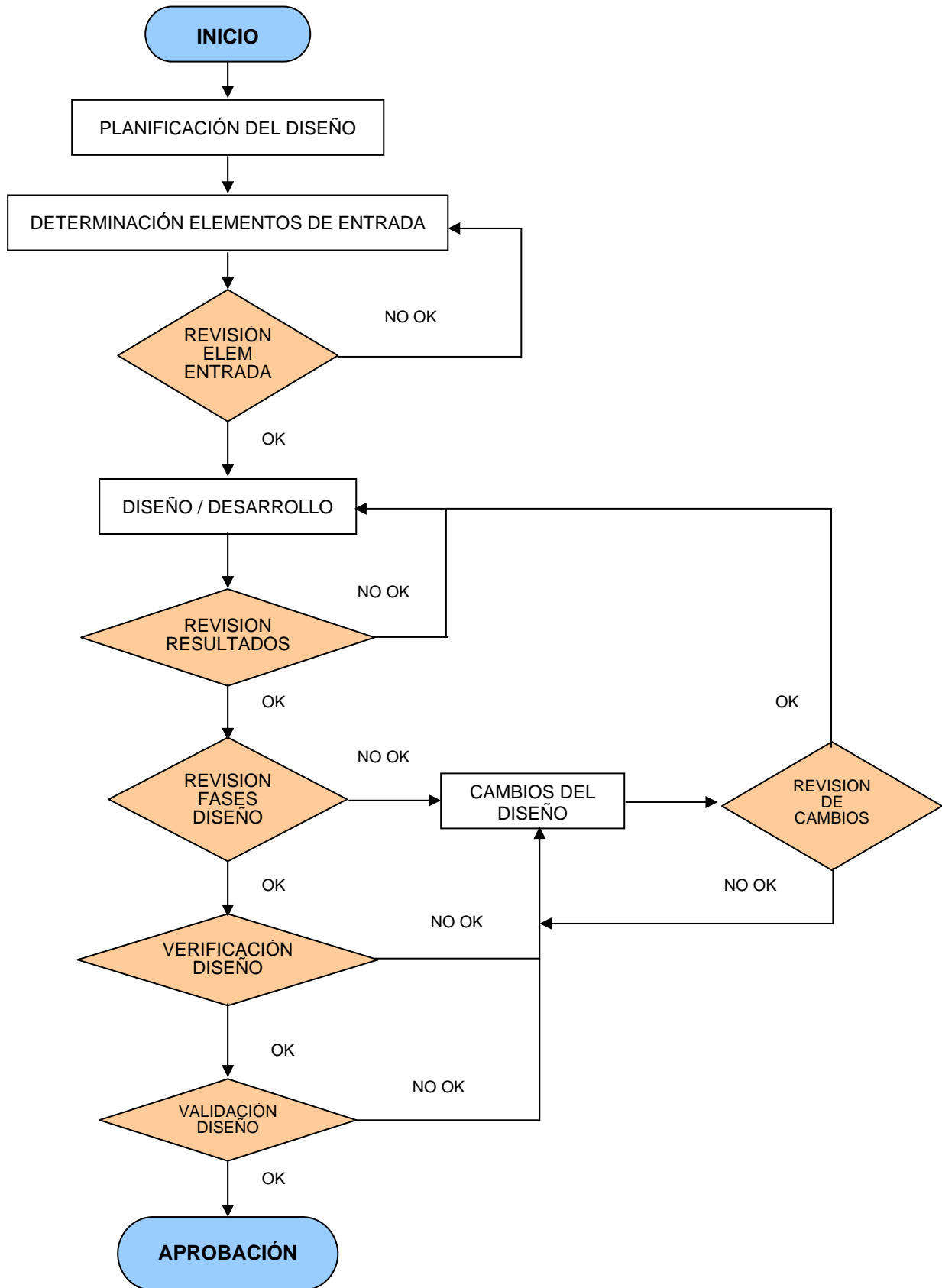
El diseño está dividido en las siguientes fases:


- ✓ Recogida de los elementos de entrada para el diseño, definidos internamente por COMCAL.
- ✓ Planificación de las actividades del diseño, así como las responsabilidades asociadas, en principio:
  - Análisis de ventas de productos de la temporada anterior
  - Análisis de márgenes de beneficio
  - Calcular el índice de aceptabilidad de la oferta de la temporada anterior
  - Realizar un sondeo de la nueva oferta
  - Elaborar los resultados del diseño (recetario, fotografías de platos...)
- ✓ Desarrollo de las diferentes etapas de diseño planificadas
- ✓ Revisión de las etapas correspondientes de diseño
- ✓ Verificación del diseño
- ✓ Validación del diseño

La planificación de las distintas actividades de diseño, así como las responsabilidades asociadas, serán recogidas por el responsable de restauración en el documento “Planificación y desarrollo del diseño”, recogido en el anexo I. Este documento será revisado y aprobado por el departamento de restauración.

## 6.2. ELEMENTOS DE ENTRADA PARA EL DISEÑO

Los elementos de entrada para el diseño de la oferta de restauración quedan recogidos en el documento “Planificación y desarrollo del diseño”, recogido en el anexo I. Siempre se tendrán en cuenta, además, la legislación en vigor en cuanto a higiene alimentaria. Estos requisitos de



	PROCEDIMIENTO OPERATIVO	Página 3 de 9
	DISEÑO DE LA OFERTA DE RESTAURACIÓN	Doc: PO-106

## 2. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

El objeto del presente procedimiento es determinar los criterios y responsabilidades asociados a la planificación y el control del diseño y desarrollo de la oferta gastronómica para el área de restauración de COMCAL.

El alcance de este procedimiento comprende la oferta de productos de todas las unidades de restauración de COMCAL.

## 3. DEPARTAMENTOS INVOLUCRADOS

- Área de restauración.

## 4. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

- MGC “Manual de Gestión de Calidad”

## 5. DEFINICIONES


No son necesarias.

## 6. DESARROLLO

**Entradas del proceso:** elementos de entrada del diseño.

**Salidas del proceso:** diseñados y validados.

**Propietario del proceso:** Responsable restauración.

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO	Página 2 de 9
	DISEÑO DE LA OFERTA DE RESTAURACIÓN	Doc: PO-106

## 1. ÍNDICE

1. ÍNDICE .....	2
2. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN .....	3
3. DEPARTAMENTOS INVOLUCRADOS .....	3
4. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA .....	3
5. DEFINICIONES .....	3
6. DESARROLLO .....	3
6.1. PLANIFICACIÓN DEL DISEÑO .....	5
6.2. ELEMENTOS DE ENTRADA PARA EL DISEÑO.....	5
6.3. RESULTADOS DEL DISEÑO .....	6
6.4. REVISIÓN DEL DISEÑO .....	6
6.5. VERIFICACIÓN DEL DISEÑO Y DESARROLLO.....	6
6.6. VALIDACIÓN DEL DISEÑO Y DESARROLLO.....	7
6.7. CONTROL DE CAMBIOS DEL DISEÑO Y DESARROLLO.....	7
7. HISTÓRICO DE CAMBIOS .....	8
8. ANEXOS .....	8





## PROCEDIMIENTO OPERATIVO

PO - 106

### DISEÑO DE LA OFERTA DE RESTAURACIÓN

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
<i>FIRMA</i>	<i>FIRMA</i>	<i>FIRMA</i>
Responsable área Restauración	Responsable de Calidad	Director General

---

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación: