



PLAN DE CAPACITACION
y
ACOMPAÑAMIENTO



INDICE

A continuación encontrara:

1. Presentación de productos para limpieza y desinfección

1.1 Spartan Colombia

2. Materias primas e insumos

3. Clasificación de materias primas

3.1 Alimento perecedero

3.2 Alimento no perecedero

3.3 Alimento contaminado

3.4 Alimento inocuo

4. Proceso de limpieza y desinfección

4.1 Ambiente

4.2 Áreas

4.3 Alimentos

4.4 Empaques

5. Procesamiento de materias primas

5.1 Alistamiento de área de procesos

6. Métodos de conservación

7. Empaques



8. Rotulo

9. Almacenamiento

10. Temperaturas

11. Cadena de frio

12. Diligenciamiento de formatos

12. 1 Clasificación de residuos solidos

12.2 Toma que temperatura equipos

12.3 Lavado de trampa de grasa

12.4 Fumigación

12.5 Limpieza y desinfección PDV

13. Preparaciones

14. clasificación de residuos solidos

15. Anexos



BIENVENIDOS

Dentro de los parámetros alimentarios, la estandarización y lineamientos expuestos en este documento; usted podrá observar los procedimientos que se deben llevar a cabo desde la recepción de materias primas hasta el producto terminado. Esto con el fin de facilitar la comprensión y entendimiento de nuestros procesos.

1. Presentación de productos para limpieza y desinfección

1.1 Spartan Colombia

Política de calidad:

En Sparcol Chemicals & Life S.A.S desarrollamos, fabricamos y vendemos productos de limpieza, desinfección y mantenimiento industrial, además comercializamos utensilios para la aplicación de nuestros productos y prestamos asesoría especializada, con el deseo de satisfacer en todo momento las necesidades y requisitos del cliente, con productos y servicios de gran calidad y tecnología avanzada. Cada miembro de la familia Sparcol se esfuerza por dar lo mejor de su capacidad, lo cual, unido a nuestros proveedores calificados y procesos controlados permite lograr el mejoramiento continuo de nuestro sistema de gestión de la calidad y el nivel de satisfacción del cliente.

<http://www.spartancolombia.com/nuestra-empresa/misi%C3%B3n,-visi%C3%B3n,-valores.html>

Producto	Usos	Rombo de Seguridad	Cantidad de Agua	Cantidad de Producto	Empleos
DM 500 H LIQ	Detergente desengrasante multiusos		1 Litro	20 ml	Detergente para lavado de equipos, superficies, utensilios, pisos, paredes.
SANIT-OX	Desinfectante a base de peroxido de hidrogeno y acidos organicos		1 Litro	5 ml	Superficies, utensilios equipos ambientes, empaques, alimentos, pisos, paredes.
HAND QUAT	Jabón desinfectante a base de amonios cuaternarios de quinta generación		PURO		Tiempo de contacto con las manos, minimo 1 minuto, cada cambio de actividad
ALCOHOL GEL	Jabón desinfectante a base de amonios cuaternarios de quinta generación		PURO		Tiempo de contacto con las manos, minimo 1 minuto, usar cada cambio de actividad
CLORIN 13%	Desinfectante a base de hipoclorito de sodio al 13%		1 Litro	30 ml	Blanqueamiento de mangos de cuchillo, tablas de picar, cauchos de neveras, toallas, traperos.



2. Materias primas e insumos

Alimento perecedero	Alimento No perecedero	equipos	empaques	utensilios
Papaya	Leche	Nevera congelación	Tupper plástico	Cucharas medidoras
Melón	Yogurt	Nevera refrigeración	Teteras	Cuchillos
sandía	Duraznos en almíbar	Licadoras	Bolsa ziploc	Tablas para corte
Piña	Miel	Cafetera	Wypall	Toallas limpiadoras
Manzana	Nueces	Contenedores		escurridor
Pera	Avena	balanza		exprimidor
Banano	Chocolate en polvo			
naranja	Café			
Fresa	Semillas de chía			
Mora	proteína Cross Whey			
Uva	Azúcar			
Kiwi	Granola			
Pithaya	Canela			
Hierbabuena	Bolsas de Te			
Espinaca	Flor de Jamaica			
apio				

3. Clasificación de materias primas



3.1 Alimento perecedero: Son aquellos que comienzan su descomposición de modo sencillo y muy rápido



3.2 Alimento no perecedero: son todos aquellos que no se deterioran con ningún tipo de factor, solamente dependen de ciertos factores para deteriorarse.



3.3 Alimento contaminado: son aquellos que contienen sustancias dañinas o microorganismos, que normalmente no cambian su sabor, olor, color y textura. Los microorganismos no se ven a simple vista. Accidental, susceptibles de producir o transmitir enfermedades



3.4 Un alimento inocuo es la garantía de que no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o



4. Proceso de limpieza y desinfección

4.1 Ambiente: se realiza para eliminar la mayor parte de carga microbiana presente en el ambiente



La desinfección de ambiente se debe realizar todos los días, lo hace la persona que se encarga de la apertura del PDV.

4.2 Áreas: aplica para toda el área de preparación, incluyendo utensilios, mesones, equipos



Este proceso se debe realizar diariamente para toda el área de preparación, se realiza antes de hacer apertura.

4.3 Alimentos: este proceso se hace siempre que llegue materia prima perecedera y no perecedera.
Objetivo eliminar carga microbiana.



Primero se debe lavar el alimento para eliminar partículas visibles de suciedad, y después se procede a realizar la desinfección para eliminar patógenos con el respectivo producto siguiendo ficha técnica.

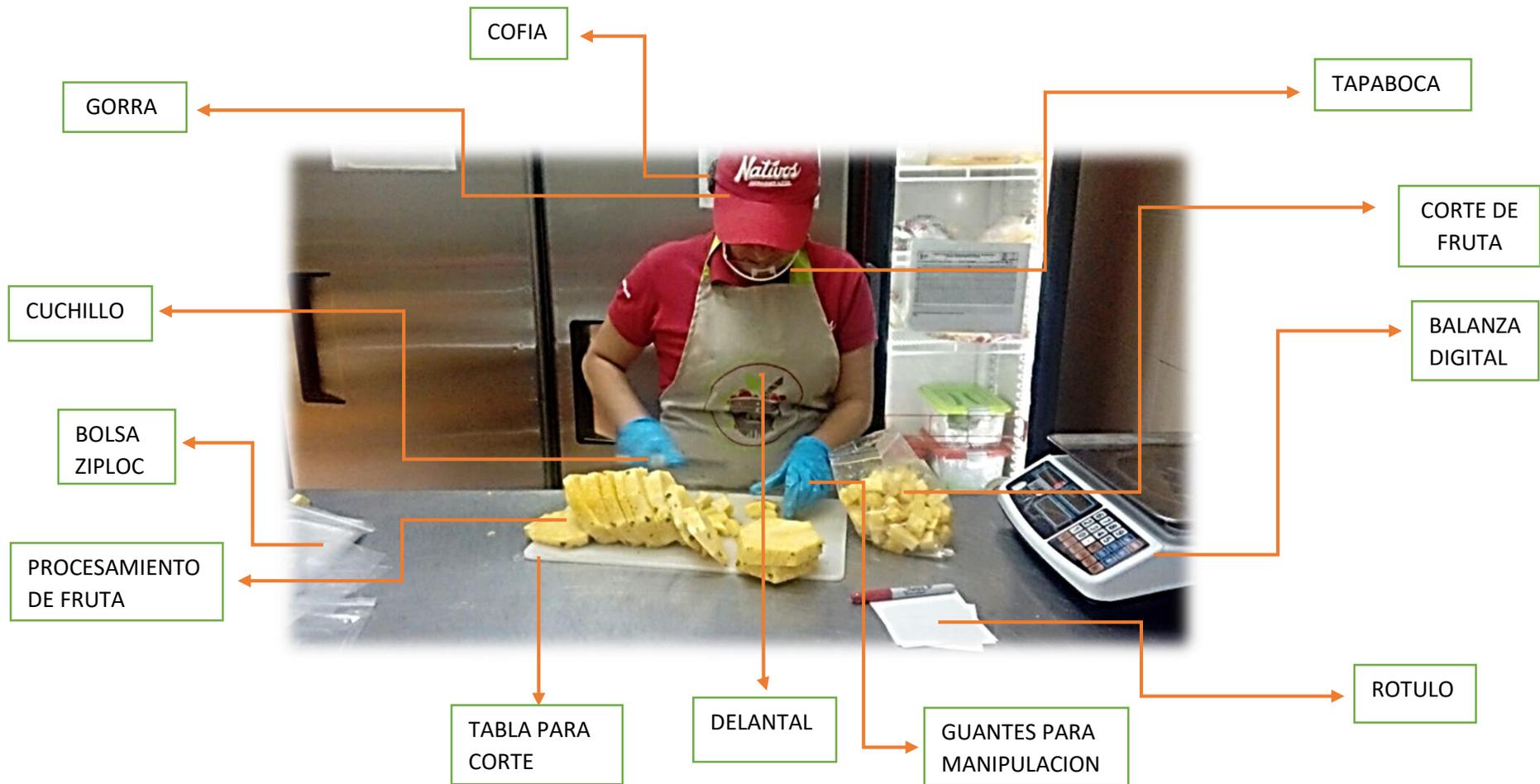
4.4 Empaques: los empaques de todo producto ya sea plástico, vidrio y lata deben estar previamente lavados y desinfectados.



Este proceso se realiza por medio de aspersion (atomizador) para los empaques.

5. Procesamiento de materias primas

5.1 Alistamiento de área de procesos





Proceso:

a.) corta en trozos la fruta



b.) Guarda y sella la fruta en la bolsa ziploc



c.) toma el peso inicial de la fruta



d.) Observa el peso





e.) diligencia el rotulo para el producto

f.) Verifica que tenga toda la información



g.) almacena el producto terminado



6. Métodos de conservación

Refrigeración: aplica para fruta de la línea de PARFIT y TE CALIENTE, bolsas con leche, garrafas de yogurt, jarras con jugo de naranja, VEGETALES DE HOJA.





Congelación: aplica para fruta procesada, pulpa de frutas y pulpa exótica.



Ácido cítrico: aplica para manzana, pera y banano (banano por aspersión)





7. Empaques

Todo alimento no perecedero debe transvasarse en tupper plástico y diligenciar el rotulo con su respectiva información, excepto la proteína.



8. Rotulo

PEPS control de rotación de producto primeras entradas y primeras salidas



ALIMENTO NO PERECEDERO
NOMBRE: DURAZNOS EN ALMIBAR
LOTE: O6O53044
FECHA: 15/10/2019
FECHA APERTURA: 25/02/17
CANTIDAD: 45g
RESPONSABLE: LUZ MARIA PACHON



ALIMENTO PERECEDERO
NOMBRE: MANZANA VERDE
FECHA: 12/02/2017
CANTIDAD: 3kg
RESPONSABLE: CARLOS HERNANDEZ

9. Almacenamiento

a.) refrigeración

b.) Congelación

c.) Tupper temperatura ambiente



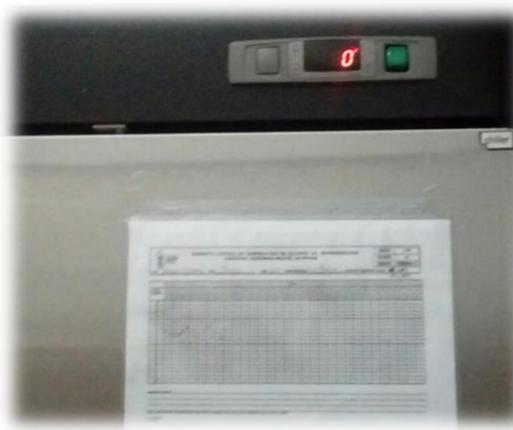
El almacenamiento es muy importante, ya que gracias a este nuestros alimentos se conservan en buenas condiciones sanitarias por tiempos prolongados.

10. Temperaturas

a.) nevera de congelación -18°C



b.) Nevera refrigeración 4°C



La temperatura es un factor importante para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, evitando así pérdidas de materia prima y alteraciones organolépticas en los mismos.

11. Cadena de frío



- ✓ La cadena de frío es fundamental para que los alimentos congelados mantengan todas sus propiedades originales.
- ✓ Romper la cadena de frío puede alterar la calidad de los alimentos y aumenta el riesgo de intoxicaciones alimentarias.
- ✓ Descongelar a temperatura ambiente hace que primero se descongele la superficie del alimento, dejando una capa de agua que favorece la proliferación **de las bacterias**.
- ✓ Un alimento descongelado no puede volver a congelarse nunca, excepto si se ha cocinado a más de 70 °C.

Métodos de descongelación

La forma de descongelar más segura, es hacerlo en la nevera. A temperaturas de refrigeración (entre 4 °C y 5 °C) el crecimiento de las bacterias es muy lento.



12. Diligenciamiento de formatos

12.1 Clasificación de residuos solidos

Diaria

	REGISTRO DE INSPECCION DE DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS	CODIGO: RIRS
		VERSION: 01
		EDICION:OCTUBRE/16

9. ANEXOS

TABLA N° 3: Registro de inspección de residuos sólidos

FECHA	AREA	TIPO DE RESIDUO	PERIODICIDAD DE RECOLECCION	DISPOSICION	RESPONSABLE

Orgánico
Ordinario
Reciclable

Botadero

Diligenciar todos los días, lo hace el personal de turno

13. Preparaciones

1.) pre alistamiento

2.) Cantidad



3.) Preparación (JUGO)

a. Agrega la base (liquido)

b. Selecciona los ingredientes

c. Agrega los ingredientes



Natiivos

NATURALMENTE ACTIVOS

d. El toque secreto



e. Endulza



f. Pon una palabra linda



g. Sirve la bebida



h. Sella el vaso (opcional)



i. Entrega la bebida





Preparación (PARFAIT)

a. Alista los ingredientes



b. Prepara siguiendo los pasos



c. Decora



d. Entrega el producto



e. Recuerda entregar cubierto y servilleta



Nativos

NATURALMENTE ACTIVOS

Preparación (TE CALIENTE)

a. Alista los ingredientes



b. Agrega los ingredientes



c. De últimas agrega el agua



d. Entrega el te



14. clasificación de residuos solidos

Por medio de esta imagen podrás observar en que caneca depositar los respectivos residuos que se generan en Nativos.

CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS GTC-24



Empaques pulpa
Bolsas leche
Pitillos
Vasos



Fruta
Tallos
Semillas



Recibos
caja
Plástico



ANEXOS

PULPAS EXOTICAS

ACAI: Rico en polifenoles, sirven para destruir las células cancerígenas que se forman en el cuerpo. Es una rica fuente de antioxidantes, asegurando una circulación sanguínea de calidad y la protección contra la acumulación de grasa en las arterias (arterosclerosis) y aceleran el proceso de la digestión, ayudan a quemar grasas e impulsan la actividad metabólica.

Ayuda a perder peso porque está formado en un 40% de fibras, disminuyendo el apetito naturalmente.

Tiene fibras insolubles que previenen el estreñimiento.



Contiene proteínas, grasas vegetales e hidratos de carbono, ideal para los deportistas y estudiantes.



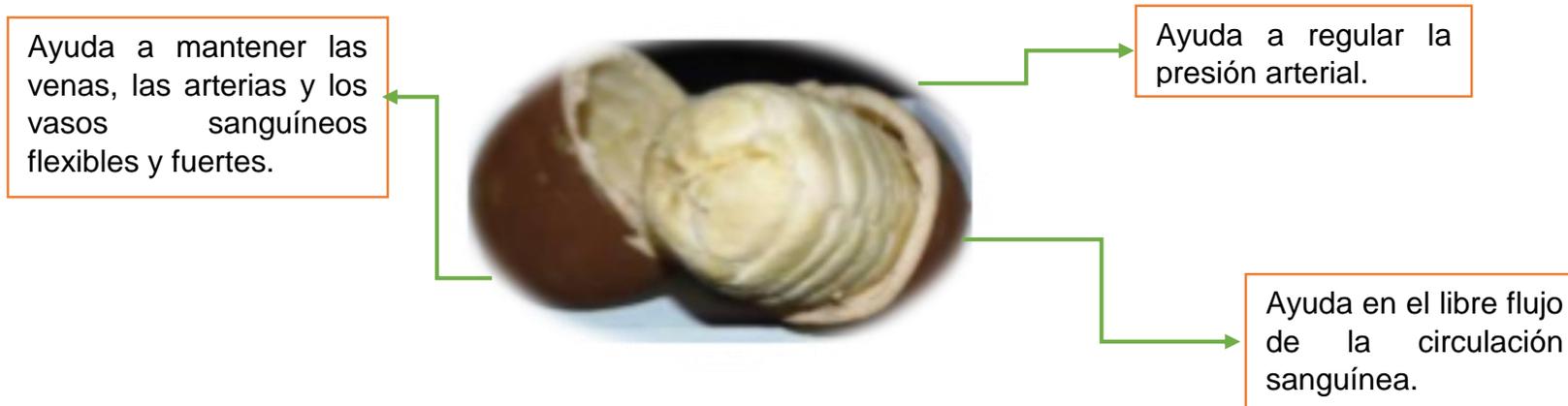
CAMU CAMU: favorece la formación del colágeno e interviene en la absorción del hierro, estimula las defensas naturales de nuestro organismo y brinda un refuerzo de energía natural, ideal para tratar dolencias de los ojos y encías.



ARAZA: contiene Potasio y en menor grado Calcio, Magnesio y Fósforo Sus beneficios medicinales son relacionados con el tratamiento del colesterol, diabetes, exceso de ácido úrico, así como otros padecimientos del hígado y riñones.



COPOAZU: Tiene una cantidad importante de vitamina C, antioxidantes, pectina (benéfica para el sistema digestivo), fósforo, hierro y calcio.





GUARANA: Disminuye el apetito y activa el metabolismo de los cuerpos grasos.

Es un buen suplemento para estimular y mejorar las funciones del cerebro, como el aprendizaje, el estado de alerta e incluso el estado anímico.

