

## Manual de Políticas y Procedimientos (Producción)

El presente manual tiene como objetivo, brindar soporte y dirección a nuestro personal en el área de producción, para que pueda lograr un desempeño óptimo, lograr la calidad requerida para el producto y velar por el cumplimiento de la normativa sanitaria. Es regla fundamental que el proceso esté sujeto y se desarrolle, en concordancia con en el reglamento sanitario de los alimentos expuesto por la Secretaria Regional Ministerial de Salud (SEREMI) del Gobierno de Chile.

**Inocuidad alimentaria:** se refiere a las condiciones y prácticas que preservan la calidad de los alimentos para prevenir la contaminación y las enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos. Es la incapacidad de hacer daño.

**Esterilización:** proceso por el cual se obtiene un producto libre de microorganismos viables.

**Estándares:** niveles de calidad

**Ética:** Disciplina filosófica que estudia el bien y el mal y sus relaciones con la moral y el comportamiento humano.

**Bienestar:** Estado de la persona cuyas condiciones físicas y mentales le proporcionan un sentimiento de satisfacción y tranquilidad.

**Sistema Inmunológico:** Es la defensa del cuerpo ante organismos infecciosos y otros invasores.

**Nutrición:** Conjunto de procesos, hábitos, etc., relacionados con la alimentación humana.

**Humano:** Que es propio de la naturaleza imperfecta del hombre, Que tiene la capacidad de sentir afecto, comprensión y solidaridad hacia las demás personas.

**Psique:** Conjunto de procesos conscientes e inconscientes propios de la mente humana, en oposición a los que son puramente orgánicos.

**Salud:** Estado en que un ser u organismo vivo no tiene ninguna lesión ni padece ninguna enfermedad y ejerce con normalidad todas sus funciones.

<b>Prudencia:</b>	}	<b>Falta agregar estos conceptos</b>
<b>Despulsar:</b>		
<b>Bruto:</b>		
<b>Neto:</b>		



El proceso de producción consiste en tomar la materia prima, lavar y despulpar según la cantidad de unidades a producir determinada por el departamento de administración y ventas; procesar en máquina, envasar en bolsa, sellar y llevar al congelador. Dicho proceso contará con un tabulador, el cual ha sido realizado mediante regla de tres directa para determinar la cantidad de materia prima requerida tanto en bruto como en neto, para producir (1, 25, 50, 75, 100, 125, 150, 200, 250, 300 unidades) de cada sabor que oferta la Marca.

Dicho proceso se repetirá constantemente “una y otra vez”, día a día, semana tras semana, mes tras mes y año tras año, en el horario convenido entre la empresa y las personas involucradas en el mismo, cumpliendo con todo lo establecido en este manual.

#### **Personas Involucradas:**

Mariana Mustiola

Daniela Colmenares

Pedro Reyes

#### **Políticas y Sugerencias**

##### **Ética:**

- Siempre procurar el bien común, el trabajo en equipo, la consciencia y el cuidado hacia la materia prima y las herramientas de trabajo.
- El área de producción, es un área donde se utiliza la mano “humana”, para servir a otros “humanos”, así que debe realizarse con amor y respeto.

##### **Salubridad:**

#### **Disposiciones dentro del área de trabajo**

- Siempre barrer y luego trapear con agua y cloro gel antes de iniciar la producción y de ponerse los guantes, gorro, mascarilla y delantal.
- Siempre desinfectar las superficies de trabajo con cepillo, agua y cloro gel antes de iniciar la producción.
- Siempre desinfectar los cables y partes externas de maquinaria con esponja y alcohol gel antes de iniciar la producción.



- Siempre esterilizar los instrumentos de trabajo (vasos de maquinaria, pinzas, cuchillos, bandejas, canastas, cestas, wocks, envases, cucharones, pela todo, etc.) con agua hervida y jabón desinfectante.
- Siempre tener cabello recogido y portar gorro, desde el momento que inicia hasta que finaliza la producción.
- Siempre portar mascarilla desde el momento que inicia, hasta que finaliza la producción.
- Siempre portar guantes desde el momento que inicia, hasta que finaliza la producción.
- Siempre portar delantal.
- Nunca dejar en el piso ningún tipo de materia prima en bruto (sin despulpe) a menos que se encuentre en una canasta.
- Nunca dejar en el piso ningún tipo de materia prima en neto (despulpada) así sea que se encuentre en una canasta.
- La materia prima que haya sido despulpada, debe ir de inmediato al refrigerador o a la maquinaria para su procesado; pero nunca mantenerse a la intemperie.
- La materia prima que haya sido procesada y puesta en jarras, debe envasarse de inmediato o llevarse al refrigerador, pero nunca mantenerse a la intemperie.
- La pieza de materia prima en neto (despulpada), que por alguna razón haga contacto con el suelo, no podrá ser incluida en el procesado y deberá ser desechada de inmediato.
- Todos los sabores de jugo tek serán preparados respetando la fórmula establecida para cada uno, esto implica respetar las medidas en kilogramos, miligramos y mililitros determinadas por el tabulador.
- Durante el uso de los implementos de trabajo (vasos de maquinaria, pinzas, cuchillos, bandejas, canastas, cestas, wocks, envases, cucharones, pela todo, etc.), estos deberán reposar sobre la superficie de trabajo. Si por alguna razón, un implemento tocara el suelo, debe ser esterilizado de inmediato con agua hervida y jabón desinfectante.
- El Refrigerador solo mantendrá abierta su tapa durante la extracción y almacenaje de materia prima, mezclas o de producto final.

#### **Normas:**

Véase en los siguientes artículos del Reglamento Sanitario de los alimentos de la Secretaría Regional Ministerial de Salud (SEREMI).

#### **Predeterminado**



Artículos 2, 3

**TITULO I**

**PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

**Párrafo I**

**De los establecimientos de alimentos**

Artículos 5, 6, 11, 12, 13

**Párrafo II**

**Definiciones**

Artículo 14

**Párrafo III**

**De los requisitos de higiene en la zona de producción/ recolección**

Artículos 16, 17, 18, 20

**Párrafo V**

**De los requisitos de higiene de los establecimientos**

Artículos del 38 al 51

**Párrafo VI**

**De los requisitos de higiene del personal**

Artículos 52 al 60

**Párrafo VII**

**De los requisitos de higiene en la elaboración de los alimentos**

Artículos del 61 al 67, 69

**TITULO VII**

**DE LA CONGELACION DE LOS ALIMENTOS**

Artículos 186, 188, 189

**TITULO XXVII**

**DE LAS BEBIDAS ANALCOHOLICAS, JUGOS DE FRUTA Y HORTALIZAS Y AGUAS ENVASADAS<sup>363</sup>**

**Párrafo I**

**De las bebidas analcohólicas**

Artículo 479

**Párrafo II**

**De los jugos, néctares y concentrados de frutas y hortalizas**



Artículos 482, 483, 484, 487

#### **Advertencias:**

El no cumplimiento de lo anteriormente descrito, puede afectar la seguridad de las personas involucradas en el proceso y la calidad e inocuidad del producto. La persona que por alguna razón incumpla estas normas, e incurra en una lesión propia, alteración del espacio o de la inocuidad de la materia prima, será responsable de cualquier daño ocasionado por dicho incumplimiento.

#### **Recursos para llevarlo a cabo:**

- Maquina procesadora de alimentos
- Licuadora
- Maquina selladora de bolsas plásticas
- Exprimidor de naranja y limón
- Jarras plásticas
- Jarras de vidrio
- Balanza
- Gramera
- Pelador de alimentos (pelatodo)
- Pinzas
- Cucharones
- Cuchillos
- Cuchara de palo
- Paleta plástica
- Congelador horizontal industrial
- Colador
- Embudo
- Cestas y canastas
- Sello de tinta
- Bolsas plásticas
- Etiquetas

#### **Procedimiento a detalle**

Previo a iniciar la producción, toda el área se desinfecta, todos los implementos y maquinaria se esterilizan y las personas involucradas lavan sus manos, en caso de mujeres recogen su cabello con pinza; en caso de hombres rebajan su barba si lo amerita, ambos se colocan el gorro, guantes, mascarilla y delantal.

La materia prima que no ha sido lavada y despulpada será descrita como “bruto”



La materia prima resultante del proceso de despulpado será descrita como “neto”

La materia prima “bruto” se pesa en la balanza, luego es lavada y se realiza el pelaje o exprimido según sea el caso. Luego se corta en trozos o se divide en porciones que se puedan incorporar fácilmente por el ducto de alimentos de la maquina procesadora y se deja reposar en la canasta o recipiente destinado para ello; allí se pesa nuevamente y resulta el “neto”. Para el caso de los zumos, se pesa la materia prima en la balanza “bruto”, luego se corta por mitad y se procesa en la maquina exprimidora de jugos, el zumo resultante de este proceso “neto” se agrega a la jarra medidora de mililitros, y se ira agregando gradualmente al recipiente de la maquina o de la licuadora según sea el caso (respetando los valores indicados por la formula). Para el caso de los sólidos, se irán agregando gradual y cuidadosamente hasta alcanzar la medida máxima permitida para el recipiente de la máquina. Una vez la mezcla ha alcanzado la textura esperada, se vierte en las jarras destinadas para mantener la mezcla, y se agrega el endulzante en caso de que lo amerite, respetando los valores indicados en la formula. Estas jarras son llevadas al refrigerador, solo se toma de ellas la medida que se estima utilizar de momento, para lo cual contaremos con una jarra de menor tamaño, sucesivamente se vierte desde las jarras de mayor tamaño hacia la jarra de menor tamaño y se devuelven al refrigerador hasta agotar la mezcla preparada.

La etiqueta se introduce en la bolsa hasta topar con el fondo de la misma, allí se hace el primer sellado, se procede a agregar 130gr de mezcla dentro de la bolsa, se pesa, se verifica que no exceda la medida y se realiza el segundo sellado. Posteriormente se introduce en el refrigerador donde reposa a temperatura menos dieciocho grados. (-18°C)

Una vez se agota la mezcla y es producida la cantidad de productos requerida, se procede a hacer la limpieza final. Devolviendo los implementos y maquinaria a su ubicación determinada.

#### Jerarquía del proceso

Nº	Responsable	Actividad
1	Daniela y Mariana	Limpieza y desinfección
2	Daniela	Pesaje de materia prima (bruto)
3	Daniela	Despulpe de materia prima (solidos)
4	Mariana	Despulpe de materia prima (extracción de zumo)
5	Mariana	Pesaje de materia prima despulpada o en zumo (neto)
6	Daniela	Procesamiento de la materia prima (neto)
7	Daniela	Verter mezcla en Jarras de Mayor Tamaño
8	Pedro	Endulzado
9	Mariana	Introducción de Etiqueta y primer sellado
10	Mariana	Dosificar 130gr a bolsa e ir surtiendo jarra de menor tamaño

11	Daniela	Segundo sellado e introducción al refrigerador
12	Mariana, Pedro y Daniela	Limpieza Final

