

Implementación de ISO 9001 e ISO 22000 basados en los lineamientos BPM HACCP en la empresa PET FOOD en Bogotá Colombia

Diplomado En Sistemas De Gestión Integrado En Seguridad Alimentaria (ISO 22000: 2018) y Calidad (ISO 9001:2015) Bajo Lineamientos BPM Y HACCP por Yenni Esperanza Navarrete, 52833836 (yenavarreteh@unadvirtual.edu.co), Tutor: Manuel Emilio Gómez Candel, (manuel.gomez@unad.edu.co).

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 18:46

Identificación de la organización y alcance al SIG

YENNI NAVARRETE 28 DE MAYO DE 2022 00:16

La empresa PETFUD es una microempresa de NIIF III nivel; adscrita ante la cámara de comercio de la ciudad de Bogotá con CIU 4759 que le permite la comercialización de alimentos para mascotas. Se encuentran ubicados en la Ciudad de Bogotá en el Barrio Gustavo Restrepo. Donde fabrican y comercializan los artículos comestibles para perros y gatos.

Dedicada a la fabricación y comercialización de alimentos tipo bocadillo para animales de compañía, implementando alta calidad en su productos, para la complementación de la dieta de estos animales; que no solo les aporten una fuente energética, sino una de colágeno que brinda creación y mantenimiento de células del tejido conjuntivo; que se traduce en menor impacto en las articulaciones, cuidado de su pelo y uñas, para que a medida que avance su edad tenga una mayor calidad de vida. Por el momento cuentan con el registro ante el Instituto colombiano agropecuario ICA de tres de sus principales productos alimenticios tipo snack.

La organización cuenta con tres personas que dependen directamente del proyecto y una asesor técnico profesional que verifica los procesos y apoya el área legal de la producción. Estas tres personas cumplen el papel de operarios administradores y comercializadores del producto.

Alcance del sistema integrado de gestión


YENNI NAVARRETE 28 DE MAYO DE 2022 00:16

El sistema integrado de gestión de PETFUD está condicionado a la normatividad de la Resolución del ICA 061252 del 2020 que establece los requisitos y procedimientos para el registro de los fabricantes e importadores de los alimentos para animales, así como el registro de alimentos para animales y otras disposiciones así como el (ISO 22000: 2018) y Calidad (ISO 9001:2015) Bajo Lineamientos BPM Y HACCP.

Diagnóstico de la organización basada en una lista chequeo integrada

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 19:21

Diagnóstico de la organización basada en una lista chequeo integrada

Lista de chequeo de PETFOOD			
Indicadores:	Cumple		Observaciones:
	Si	No	
¿La empresa cuenta con los registros de proveedores?		X	
¿La organización cuenta con protocolo de producción establecido para cada procedimiento?	X		
¿La empresa cuenta con los elementos necesarios para su protección personal?	X		
¿La empresa cuenta	X		

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 19:21

con el personal capacitado para realizar las actividades?			
¿La empresa cuenta con un programa de control de plagas y de recolección de desechos?	X		fumigación vectores es subcontratada
¿La empresa cuenta con los registros o formatos para seguimiento de los procesos?	X		cuenta con algunos
¿La organización cuenta con un programa de evaluación de procesos?		X	
¿Tiene equipos que verifiquen el control de puntos críticos?		X	

Análisis y contexto de la organización

YENNI NAVARRETE 28 DE MAYO DE 2022 00:17


Factores ambientales y legales El cambio climático, la sobrepoblación y la contaminación de las principales fuentes hídricas son el ámbito común en la ciudades urbes del mundo Bogotá no es la excepción aunque se han presentado reformas en la utilización de las basuras y el cuidado de los recursos no renovables, el camino está iniciando y la ciudad sigue creciendo asimilando las poblaciones cercanas como Bosa, Soacha etc. Factores sociales y culturales La ciudad de Bogotá es una de las más pobladas de Colombia es el epicentro financiero y por tanto el punto de migración común de las zonas rurales y de visitantes extranjeros ; según (SISBEN, 2014) Viven en la ciudad 7.776.845 de los cuales solo el 3.999.196 están adscritas al SISBEN .; Este es una entidad del Departamento Nacional de Planeación de Colombia creada durante el gobierno de Ernesto Samper, este caracteriza a la población en situación de pobreza para poder acceder a los servicios de salud y bienestar social. Además (BrandStrat, 2022) “afirma en un estudio a nivel de latino américa que en Colombia 6 de cada 10 hogares tiene al menos una mascota. Esto aumenta la posibilidad de mercadeo y consumo de los productos de PETFUD”. Análisis Tecnológico Bogotá es la ciudad de América Latina que más inversión extranjera recibió en el sector de software y servicios TI entre 2013 y 2018, con 90 proyectos que sumaron inversiones por más de 900 millones de dólares. Así lo reveló un análisis del equipo de Investigación e Inteligencia de Mercados de Invest In Bogotá a partir de cifras de la plataforma de (Markets.in, 2019) Según cifras de la plataforma di Markets.in, (2019), “Bogotá es la ciudad de América Latina que recibió más inversión extranjera en el sector de software y servicios, con 90 proyectos que sumaron inversiones por 900 millones de dólares”. Análisis Económico La capital aporta el 2,5 % PIB nacional lo cual no es de extrañar ya que es la capital de la nacional además, que acoge la nueva población de emprendedores que crean y afrontan la carga tributaria Es una de las economías más estables del país desde donde se comercializan la mayoría de los productos del país. (DANE, 2021) Análisis legal A nivel legal el instituto colombiano agropecuario ICA reglamenta la producción y comercialización de alimentos para animales mediante la resolución del ICA 061252 del 2020. Que reglamenta las buenas prácticas de manufactura de alimentos para animales.

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 19:23

Análisis de pestel

- Político Elecciones próximas presidenciales,
- Económico: 2.5 % PIB nacional
- Tecnológico: Alta conectividad TIC.
- Ecológico: Institución de nuevos planes de protección ambiental
- Legal: Resolución 061252 del 2020 ICA

Fuente: propia 2022

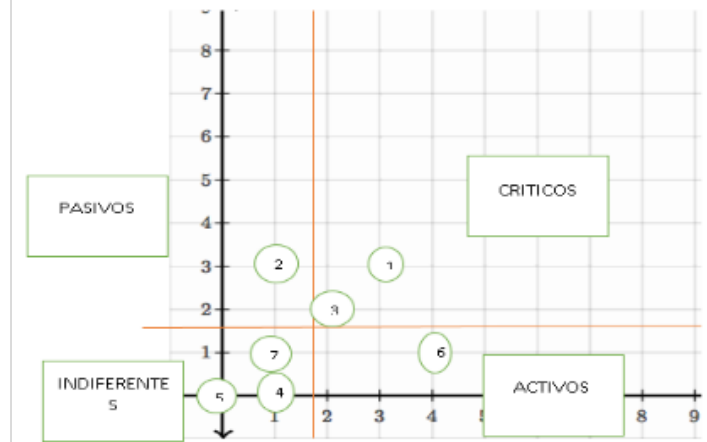


Análisis de 6 mMs

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 19:27

Análisis de las 6 M's de PETFUD

Mano de obra	1 Asesor Zootecnista ,2 fundadores ,2 asesores comerciales ,1 operario.
Maquinaria	bascula, gramera ,licuadora industrial, molino industrial (mundial), molinos electricos, estufa industrial ,refrigerador nevecos y 2 congeladores industriales equipos de cocina (ollas de acero inoxidable ,bandejas etc.) fechadora rotuladora ,envases plásticos ecológicos termómetro. Neveras de plástico y refrigerante
Método de trabajo	previa limpieza del aseó y desinfectante (marca Haxxyl) se lava las extremidades de res y de pollo con vinagre, concisión kg agua con vinagre, por 6 horas 130°C ,se mezcla ,se envaza en los moldes ,refrigeración a 2-6°C 4 horas y desmoldar ,empaques ,rotulado y almacena en refrigeración transporte refrigerado .7°C Este proceso se realizado semanalmente.
Medición	Empaque 60, 90 210 gr, nevera inteligente
Materia prima	Extremidades de res y pollo, vinagre,agua,vitamina y propionato de calcio.
Medio ambiente	Cocina industrial ; en área urbana con todos los servicios públicos.

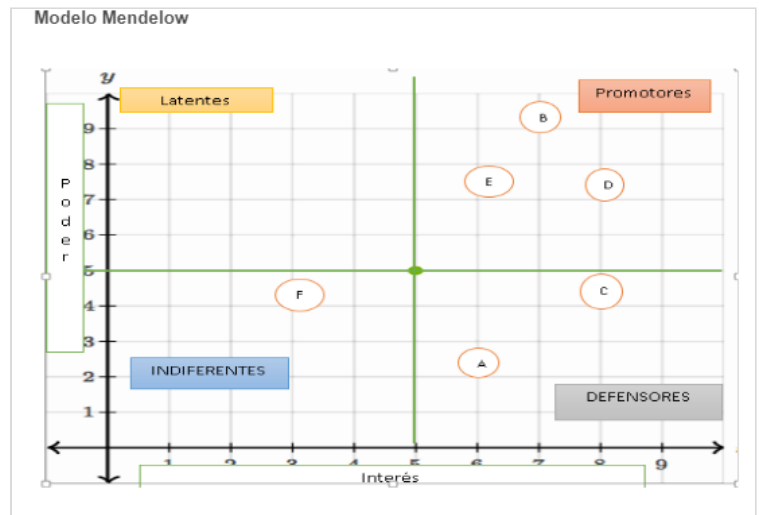


YENNI NAVARRETE 28 DE MAYO DE 2022 00:18

Mediante esta herramienta se puede evidenciar que el conflicto más imperante es crear un plan de evaluación de los proyectos

Modelo Mendelow

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 19:30



YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 19:35

Matriz de VESTER

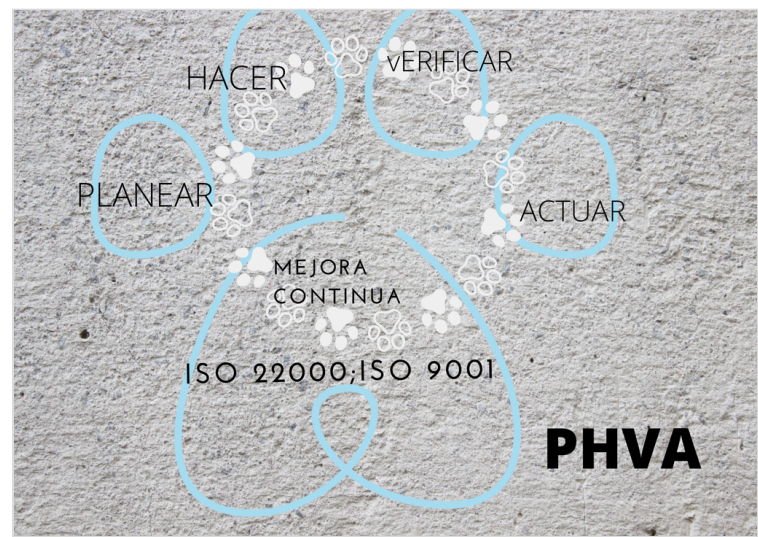
YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 19:28

Matriz de VESTER

Problemas temática seleccionada		
	Total activos	Total pasivos
1 No relaciona registros de proveedores	3	3
2 difícil adquisición de los envases biodegradables	1	3
3 No poseen un programa de entregas	2	2
4 No hay un plan de selección de personal	0	1
5 Problema con los servicios públicos	0	0
6 Problema para instituir un programa de evaluación de proyectos	4	1
7 Problema de comercialización y marquetin	1	1
Promedio para modificar la gráfica	1,571428571	1,571428571

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 19:29

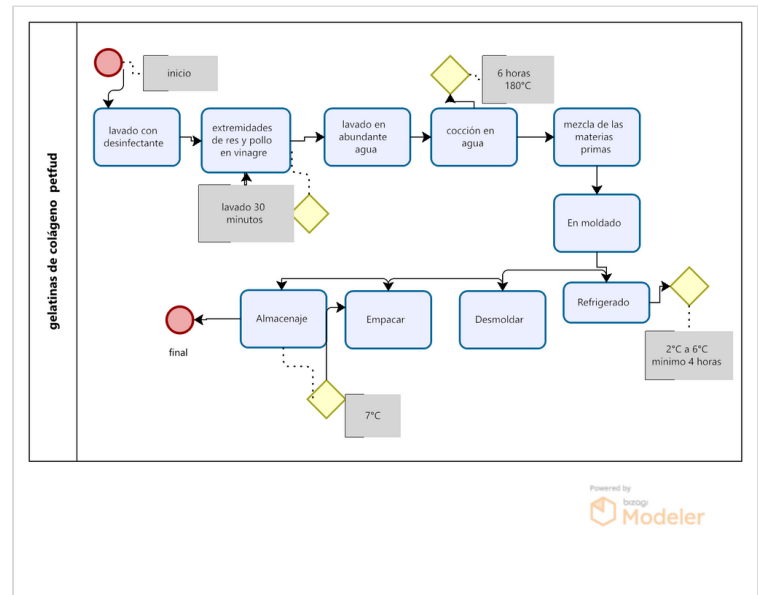
Partes interesadas	Expectativas y necesidades	Requisitos en el sistema integrado de gestión
A. proveedores	Aceptación de los artículos Registro de de fechas de entrega y con fecha de vencimiento	Plan de registro de proveedores
B. Dueños de la empresa	Ganancia económica Posicionamiento de mercado producción con alta trazabilidad	plan de inocuidad alimentaria Programa de gestión integrado. BPM
C: Almacenes phat	Artículos novedosos productos inocuos proceso de alimento natural competitividad	almacenamiento y puntos críticos de control evaluación de riesgos
D. consultores Zootécnicos y veterinarios	Calidad nutricional trazabilidad del alimento identificación de las composiciones fisicoquímicas del alimento.	Diagramación de procesos 9001 verificación de procesos integración de sistemas de control
E. Estamentos gubernamentales de control	Control y seguimiento de las materias primas requeridas Verificación de control de HACCP por salud animal.	decreto del ICA programas de prerrequisito ejemplo: plan de inocuidad
F: Dueños de mascotas y paseadores	Calidad nutricional trazabilidad del alimento	envasado, almacenamiento y marca de ficha técnica



PHVA
Documento PDF
PADLET DRIVE

Diagrama de flujo de la producción de gelatinas de colágeno

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 21:42



YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 21:50

diagrama de flujo del proceso

Aplicación Del ciclo PHVA

YENNI NAVARRETE 28 DE MAYO DE 2022 00:19

replanteamiento del proceso.

fase 1 planificar: la organización tiene planes de operación que han dado resultados a medida que se generan los conflictos así que es primordial planificar un cronograma de verificación y veeduría de los planes que tienen planteados fase 2 hacer Realizar un grupo de formatos para los diferentes tipos de operación que permitan la información interdisciplinaria, así como la capacitación continua y por ende la verificación de proyectos y metas. crear un cronograma de verificación de los procesos y un grupo interdisciplinario que permita la socialización de ideas de mejora fase 3 verificar cada mes realizar una revisión de los registros que permitan tomar decisiones para la mejora de la productividad y el impacto de estas en los aspectos de gestión de la organización. fase 4 actuar: Luego de reunirse y valorar los registros y tener en cuenta la lluvia de ideas de todos los puntos debe de tomar una decisión de mejora o replanteamiento del proceso o replanteamiento del proceso.

YENNI NAVARRETE 28 DE MAYO DE 2022 00:44

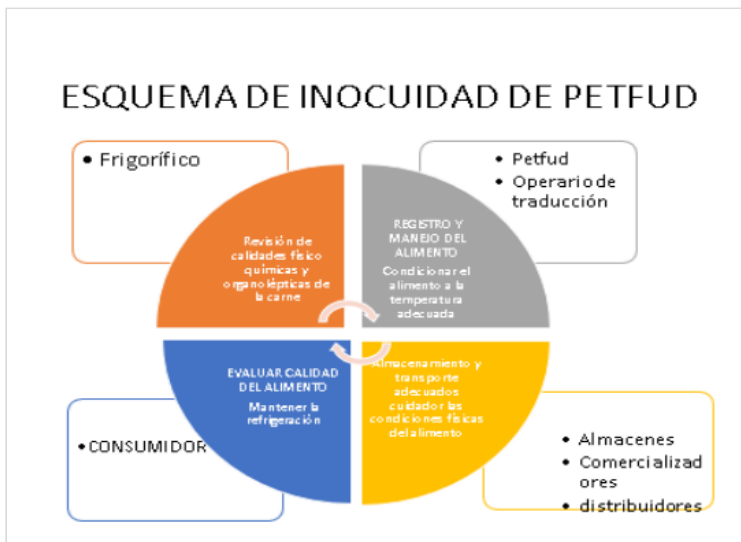
Fase	Peligro	Medidas de prevención	PCC's	Límites críticos	procedimiento de vigilancia	medidas rectificatorias	Registro
1	Biológico	lavado y desinfección de las superficies de trabajo	lavado y desinfección		registro de los productos utilizados registros de las personas encargadas	verificación de la limpieza y	registro de lavado y desinfección
2	Biológico físico	lavado con vinagre	lavado por 30 minutos de inmersión	30 minutos	temporizador cronometro	alarma y del temporizador	planilla de horarios de horarios infografía de proceso
3	Biológico	Cocción	ebullición y cocción	5 a 6 horas a 180°C	Termómetro de carne y temporizador	alarma de temporizador	equipo de cronometraje y planilla de horarios de cocción
4	Biológico	Refrigeración	refrigeración	2 a 6 °C por 4	nevera con sistema integrado de	alarma de la nevera	registro control de refrigeración

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 21:50

5	Biológico o físico	limpieza y desinfección del área	envase y almacenaje	7°C	refrigeración control del operario	refrigerar inmediatamente	marca de lote fecha y registro
---	--------------------	----------------------------------	---------------------	-----	------------------------------------	---------------------------	--------------------------------

Esquema de inocuidad de

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 21:52



Requisitos comunes integrables y requisitos no comunes: realizar la revisión de cada una de las normas ISO vigentes (ISO 9001:2015, ISO22000:2018 y HACCP)

ISO 22000	ISO9001	HACCP
5.7 Preparación y respuesta ante emergencias	5.2 Enfoque al cliente Acción preventiva	1 realizar un análisis de peligros reales y potenciales
7 Planificación y realización de productos inocuos	7 Realización del producto	3 establecer los límites críticos a tener en cuenta en cada PCC
Programas prerrequisitos (PPR) 7.2 7.2.1 7.2.2 7.2.3	Infraestructura 6.3 Ambiente de trabajo 6.4 Control de la producción y la prestación del servicio 7.5.1 Acción preventiva 8.5.3 Preservación del producto 7.5.5	determinar puntos críticos de control 6. establecer un sistema efectivo de registro documentando el plan obligatorio HACCP
Pasos preliminares para la realización del análisis de peligros Generalidades Equipo de Inocuidad de los alimentos Uso previsto Diagramas de flujo, pasos del proceso y medidas de control	Diseño y desarrollo 7.3 Requisitos de compras 7.4.2 Determinación de los requisitos del producto 7.2.1 Determinación de los requisitos del producto	6. Establecer un sistema de registro documental del plan HACCP 1. realizar un análisis de peligros reales.
Establecimiento del plan APPCC Plan APPCC Identificación de puntos de control críticos (PCC) Determinación de límites críticos para los PCC Sistema para el monitoreo de los PCC Acciones cuando los resultados del monitoreo	Resultados del diseño y desarrollo 7.3.3 Control de la producción y de la prestación del servicio 7.5.1 Monitoreo y medición de procesos 8.2.3 Control de producto no conforme 8.2	6. Establecer un sistema efectivo de registro que documente el Plan Operativo <u>Haccp</u> . 7. Establecer un procedimiento de verificación y seguimiento del plan HACCP

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 21:59

exceden los límites críticos		
Actualización de la 7.7 información preliminar y los documentos que especifican los PPR y el plan APPCC	Control de documentos 4.2.3	4. Establecer un sistema de monitoreo.

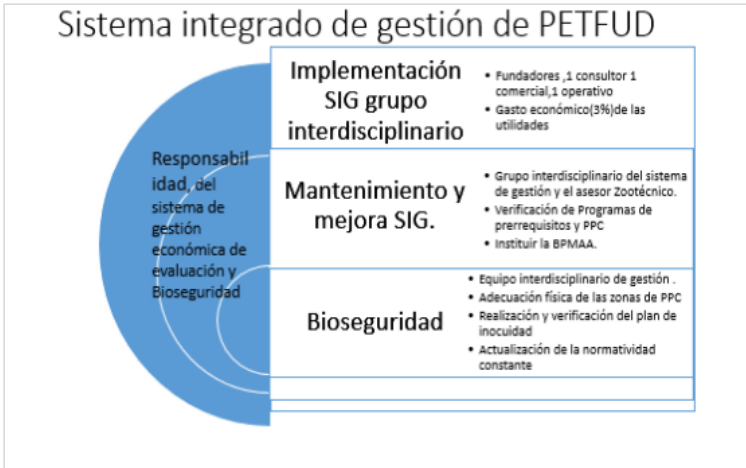
Bioseguridad: de conformidad con la Resolución 223 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección social de Colombia

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 22:24



Gestión de recursos y operación

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 22:25



Gestion y recursos de operacion

YENNI NAVARRETE 28 DE MAYO DE 2022 17:35

ASPECTOS C
RESPONSABLE DE SIG (implementacion politica y objetivos de calidad)
PAPELERIA (documentacion de procesos y procedimientos, digramas de
MEDICINA PREVENT
EXAMENES MEDICOS (plan de salud para el personal de la organización)
PROTOSLOS DE BIOSEGURIDAD EN PLANTA (antes, durante y despues)
PROCEDIMIENTOS ANTE SITUACIONES DE SALUD Y EMERGENCIAS
SEGURIDAD
SEÑALIZACIÓN DE AREAS
INSUMOS BOTIQUIN TIPO A
INSPECCIONES Y/O DESPLAZAMIENTOS
EXTINTORES (1 de Solkaflam y 3 multipropósito para emergencias)
ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL
PREVENCIÓN Y PROTECCI
CAMILLAS (2) DE PRIMEROS AUXILIOS O EMERGENCIA CON ACCESORIOS
PROGRAMAS DE CAPACITACION
EXAMENES DE LABORATORIO
LINEAS DE ATENCION CONTRA EMERGENCIAS (Lineas de acceso gratuito)
TOTAL ESTIMADO
*Solicitud de Asesorías externas en caso de ser necesarias para ampliar l
* Realización de capacitaciones de interés para el personal de la emores

Gestion_de Recursos_y Operacion PETFOOD

Hoja de cálculo de Excel


PADLET DRIVE


Programas de prerrequisito

YENNI NAVARRETE 28 DE MAYO DE 2022 00:46

Verificación de Programas Prerrequisito y Formulación del Procedimiento Operativo Estandarizado - POE La organización PETFUD es una empresa en constante crecimiento y actualización que tiene como insignia el generar el menor impacto posible en el medio ambiente, y además de la evaluación continua de los procesos productivos para el beneficio de todos los involucrados, Basados en la buenas prácticas de manufactura de alimentos para animales (BPMAA). Como prerrequisitos del Plan HACCP, las fábricas de alimentos en general deberán cumplir:Las Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos para Animales (BPMAA), la normatividad vigente para este tipo de actividad está regulada (ministerio de salud y protección social Resolución 2674 de 2013,esta de la mano de todos los eslabones de la fabricación del producto, los cuales deben cumplir con la normatividad y la vigilancia de la inocuidad del producto. por tanto se recomienda este tipo de estandarización de procesos

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 22:38

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO "POE"	Código	
		Revisión	
		Fecha	
		Página	
Preparado por: Firma:	POE Higiene personal:	Aprobado por: Firma:	
Objetivo	Mantener una baja cantidad de microbios en el ambiente laboral, mediante la utilización de EPP (equipos de protección personal)		
Responsable	Todo el personal que entre a la planta (trabajadores, personal de mantenimiento)		
Frecuencia	Cada vez que el personal ingresa a la planta.		
Materiales y equipos	<ul style="list-style-type: none"> • Agua • Detergente • EPP (capa, tapabocas...etc.) • Cepillo de mango largo. 		
Zonas de limpieza	la planta en general		

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO "POE"	Código	
		Revisión	
		Fecha	
		Página	
Preparado por: Firma:	POE Almacenamiento y transporte	Aprobado por: Firma:	
Objetivo	Mantener una baja cantidad de microbios en el 'producto final'		
Responsable	Empleados encargados del área de recibo.		
Frecuencia	Antes y después de la utilización		
Materiales y equipos	<ul style="list-style-type: none"> • Agua • solución detergente • termómetro • Cepillo de mano. 		
Zonas de limpieza	neveras y nevecones		

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 22:39


Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> 1.lavado de manos de 30 segundos 2.utilización de equipos de protección personal 3. desechar los equipos en la caneca identificada para este fin. <p>lavado de manos</p> <p>4 retiro del uniforme el cual debe ser lavado con agua y jabón y secado al sol.</p>
Normas de seguridad y bioseguridad	<p>NORMA ISO 22000 DE 2015</p> <p>MIN salud Resolución 2674 de 2013</p> <p>Resolución del ICA 061252 del 2020</p>
Verificación y acciones correctivas	Visual / evaluación sensorial


YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 22:42

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 22:42

Procedimiento	<ul style="list-style-type: none"> • Limpiar con el cepillo los residuos • Verificación de la temperatura del refrigerador 3°C • Verificación de la remisión de compra • Revisión de lote y fecha de vencimiento • Empacar en las neveras de transporte • Observar la temperatura de la nevera 3-7°C • Cerrar herméticamente la nevera de entrega • verificar el cierre del <u>nevecon</u>
Normas de seguridad y bioseguridad	<p>NORMA ISO 22000 DE 2015</p> <p>MIN salud Resolución 2674 de 2013</p> <p>Resolución del ICA 061252 del 2020</p>
Verificación y acciones correctivas	Visual / evaluación sensorial

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 22:44

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO "POE"	Código	
		Revisión	
		Fecha	
		Página	
Preparado por: Firma:	POE manejo de las basuras	Aprobado por: Firma:	
Objetivo	Mantener el ambiente de trabajo limpio de microorganismos y vectores como moscas y roedores		
Responsable	Empleados encargados.		
Frecuencia en la limpieza	lunes, miércoles y viernes		
Frecuencia Desinfección	Una vez por semana.		
Materiales y equipos	<ul style="list-style-type: none"> • Agua • solución detergente. • Hipoclorito de sodio 0.9 • Guantes • Cepillo de mano • bolsa de colores (negra, Blanca y verde) • canecas de colores (blanca, negra y verde) 		

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO "POE"	Código	
		Revisión	
		Fecha	
		Página	
Preparado por: Firma:	POE Limpieza y desinfección: limpieza y desinfección de planta de producción	Aprobado por: Firma:	
Objetivo	Tener las instalaciones, equipo y utensilios limpios y desinfectados al comienzo de la jornada laboral.		
Responsable	Empleado encargado del área de producción.		
Frecuencia en la limpieza	antes de iniciar el proceso de producción		
Frecuencia Desinfección	cada vez que se cambie el producto		
	Cuando se necesite		
Materiales y equipos	<ul style="list-style-type: none"> • Agua • Detergente • Desinfectante marca HANWAY • Cepillo de mano • Esponjillas • Escoba • Guantes • Trapero 		

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 22:45


Zonas de limpieza	Área de limpieza o zona de baños
Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilización de EPP (equipos de protección personal) 2. Retirar la bolsa anudar 3. Barrer los residuos 4. prepara la solución desinfectante 2 cm en 1 litro de agua 5. enjabonar y jugar 6. aplicar solución desinfectante y dejarla actuar por 15 min 7. enjuagar 8. escurrir y dejar secar 9. colocar la caneca su respectivo color de bolsa 10. dejar tapado y ubicado en el lugar señalado para este fin
Normas de seguridad y bioseguridad	NORMA ISO 22000 DE 2015 MIN salud Resolución 2674 de 2013 Resolución del ICA 061252 del 2020
Verificación y acciones correctivas	Visual / evaluación sensorial

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 22:47

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 22:47

Zonas de limpieza	Mesas, estufa, pisos, paredes y enseres.
Procedimiento	Limpieza en sitio diaria <ol style="list-style-type: none"> 1. Barrer 2. limpiar en seco las superficies 3. con jabón y esponja lavar los utensilios y áreas de preparación 4. enjuagar la zona con agua Desinfección <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar solución de HANWAY 10 cm por 10 litros 2. Aplicar la solución desinfectante con un limpión en las áreas de preparación y piso con una trapero 3. colocar los utensilios en el área de almacenaje.
Normas de seguridad y bioseguridad	NORMA ISO 22000 DE 2015 Resolución 2674 de 2013
Verificación y acciones correctivas	Visual / evaluación sensorial

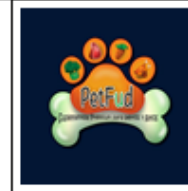
YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 22:51

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO "POE"	Código	
		Revisión	
		Fecha	
		Página	
Preparado por: Firma:	POE Limpieza y desinfección: Neveras, neverones y neveras de entrega	Aprobado por: Firma:	
Objetivo	Tener las instalaciones, equipo y utensilios limpios y desinfectados al comienzo de la jornada laboral.		
Responsable	Empleados operativos y cocineros		
Frecuencia	Después de haberlo utilizado.		
Materiales y equipos	<ul style="list-style-type: none"> • Agua • Detergente • Cepillo de mano • guantes • vinagre 		
Zonas de limpieza	Neveras , Nevecones y neveras de entrega		
Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eliminar con agua los residuos de producto y si es necesario utilizar un cepillo. 2. desarmar el equipo 4. Cepillar el equipo y las partes agua y jabón 5. Enjuagar con agua hasta quitar el detergente. 6. Desinfectar con una solución de vinagre 200 ppm (HTH: 		

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 22:51

Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eliminar con agua los residuos de producto y si es necesario utilizar un cepillo. 2. desarmar el equipo 4. Cepillar el equipo y las partes agua y jabón 5. Enjuagar con agua hasta quitar el detergente. 6. Desinfectar con una solución de vinagre 200 ppm (HTH: 5.8 g por cada balde de 5 litros) antes que el equipo sea utilizado.
Normas de seguridad y bioseguridad	NORMA ISO 22000 DE 2015 MIN salud Resolución 2674 de 2013 Resolución del ICA 061252 del 2020
Verificación y acciones correctivas	Visual / evaluación sensorial Medición de bioluminiscencia

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 22:53

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO "POE"	Código	
		Revisión	
		Fecha	
		Página	
Preparado por: Firma:	POE Almacenamiento y despacho	Aprobado por: Firma:	
Objetivo	Mantener la trazabilidad del producto		
Responsable	Empleados operativos, transportador y agente comercial.		
Frecuencia	antes y Después de haberlo utilizado.		
Materiales y equipos	<ul style="list-style-type: none"> • Agua • Detergente • Cepillo de mano • guantes • vinagre 		
Zonas de limpieza	Neveras, Nevecones y neveras de entrega		

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 22:54

Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eliminar con agua los residuos de producto y si es necesario utilizar un cepillo. 2. Verificar la temperatura 7°C 4. revisión de la referencia de entrega 5. Verificación de lote y fecha de vencimiento 6. Mantener la temperatura en MAX 7°C mínimo 2°C
Normas de seguridad y bioseguridad	NORMA ISO 22000 DE 2015 MIN salud Resolución 2674 de 2013 Resolución del ICA 061252 del 2020
Verificación y acciones correctivas	Visual / evaluación sensorial termómetro de neveras y neverones

Recomendaciones y aclaraciones

YENNI NAVARRETE 28 DE MAYO DE 2022 00:47

Aclaraciones: Para la Capacitación, de conformidad con el Decreto 3075 de 1997, Es vigilado por los fundadores de la empresa y es tomado por el operario y los mismos calidad para realizar cambios y crear alternativas de mejora en la producción. propietarios ya que la empresa es muy pequeña y ellos tiene diferentes ocupaciones dentro del proceso. El Programa de Mantenimiento Preventivo de áreas, equipos e instalaciones en la organización realiza limpieza y

desinfecciones diarias y cada vez que se requiere en las áreas de trabajo; las paredes son en baldosa que permite fácil limpieza y desinfección. Las neveras tienen un sistema no Frost que cada vez que se desocupa tiene la ventaja de lavado por barrido. Se encuentra a cargo del operario de producción; Un Programa de Calibración de Equipos e Instrumentos de Medición en el momento la organización no cuenta con un plan de control al respecto pero deberá estar a cuenta de los fundadores. La empresa realiza el control de plagas con una empresa que cada 6 meses realiza un fumigación, lavado de tanque. Cuenta con un punto de residuos con las canecas reglamentarias y los desechos son recogidos por el servicio de aseo de la ciudad y a los recicladores de la zona, Es obligación de los fundadores y el operario de producción. Control de proveedores y materias primas incluyendo parámetros de aceptación y rechazo, la organización no realiza el control ya que las compras las realiza diario el fundador de la empresa, refiere que se dirige al mejor precio en la planta de sacrificio de Guadalupe. En cuanto a los Planes de Muestreo y Trazabilidad de materias primas y producto terminado, en la organización no cuentan con un plan de control y supervisión. Conclusiones Recomendaciones: La organización requiere de manera urgente crear una base de datos donde deposite los diferentes proveedores y pueda ser consultada de manera rápida y oportuna. Se recomienda la creación del plan de muestreo y verificación. Instituir los POE como método de verificación de los procesos como se recomienda en el presente documento. Instituir un grupo de infografías que permitan la educación continua del personal sobre el manejo de los diferentes procesos. Crear un archivo que permita documentar la evolución de los nuevos artículos y los procedimientos que llevan para evaluar los resultados obtenidos. Instituir un Grupo interdisciplinario de Verificación de control de

Sustentación

YENNI NAVARRETE 26 DE MAYO DE 2022 22:56



Grabando #3
de yenni navarrete
YOUTUBE

Bibliografía

YENNI NAVARRETE 28 DE MAYO DE 2022 00:47

BrandStrat. (Febrero de 18 de 2019). www.larepublica.co.
[www.larepublica.co: www.larepublica.co/consumo/seis-de-cada-10-hogares-del-pais-tienen-mascota-segun-brandstrat-2829114DANE](http://www.larepublica.co:www.larepublica.co/consumo/seis-de-cada-10-hogares-del-pais-tienen-mascota-segun-brandstrat-2829114DANE). (Marzo de 25 de 2021).
<https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/cuentas-nacionales/cuentas-nacionales-departamentales>.
[https://www.dane.gov.co: https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/cuentas-nacionales/cuentas-nacionales-departamentales](https://www.dane.gov.co:https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/cuentas-nacionales/cuentas-nacionales-departamentales)ICA. (03 de febrero de 2020). www.ica.gov.co.
Obtenido de www.ica.gov.co:
<https://www.ica.gov.co/normatividad/normas-ica/resoluciones-oficinas-nacionales/2020/2020r61252ICONTEC>. (2015). norma técnica colombiana ISO 2200 del 2015. BOGOTÁ: ICONTEC.Markets., f. (24 de Octubre de 2019).
<https://www.enter.co>. [https://www.enter.co: https://www.enter.co/empresas/colombia-digital/bogota-la-ciudad-de-a-latina-que-mas-recibe-inversiones-en-tecnologia/Ministerio](https://www.enter.co:https://www.enter.co/empresas/colombia-digital/bogota-la-ciudad-de-a-latina-que-mas-recibe-inversiones-en-tecnologia/Ministerio) de salud y protección social. (2013).
<https://www.redjurista.com>.
https://www.redjurista.com/Documents/resolucion_2674_de_2013_ministerio_de_salud_y_proteccion_social.aspx#/SISBEN. (2014). www.larepublica.co/economia.
[www.larepublica.co/economia: www.larepublica.co/economia/en-el-sisben-estan-inscritos-mas-de-356-millones-de-colombianos-segun-el-dnp-2398766](http://www.larepublica.co/economia:www.larepublica.co/economia/en-el-sisben-estan-inscritos-mas-de-356-millones-de-colombianos-segun-el-dnp-2398766)
