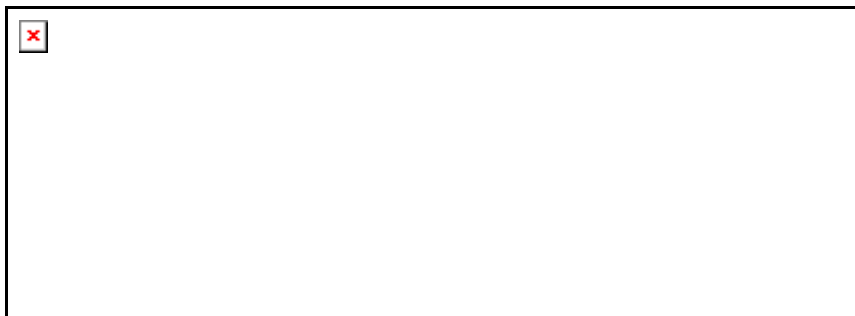




“Implementación de POES y Buenas Practicas de Manufactura”

Exp. N° 109730001

INFORME DE FINAL

PROVINCIA DEL NEUQUEN – ABRIL 2011

“Implementación de POES y Buenas Practicas de Manufactura”

Exp. N° 109730001

EQUIPO DE TRABAJO

EXPERTO

**TEC. PARRA LUIS A.
DNI N° 23.494.402**

COLABORADORES

**LIC. JOSEFINA WINTER
DNI N° 27.488.996**



CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

SECRETARIO GENERAL DEL CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

ING. JUAN JOSÉ CIÁCERA



PROVINCIA DEL NEUQUEN

GOBERNADOR DE LA PROVINCIA DEL NEUQUEN

DR. JORGE AUGUSTO SAPAG



MINISTRO DE DESARROLLO TERRITORIAL

PROF. EL SO LEANDRO BERTOYA

COORDINADORA GENERAL

CRA. YOLANDA MAIOLO

**DIRECTOR PROVINCIAL DE COOPERACIÓN TÉCNICA
Y FINANCIAMIENTO PRODUCTIVO**

ING. AGR. MARCELO SORIA NETTO

ORGANISMO CONTRAPARTE PROVINCIAL

CENTRO PYME – ADENEU

Índice:

Introducción		Pagina N° 5
Plan de trabajo		Pagina N° 6
Tarea 1 “Elaboración del Manual de POES”		Pagina N° 7
Tarea 2 “Diagnósticos individuales”		Pagina N° 54
Tarea 3 “Implementación del Manual” - Higiene Y desinfección Personal		Pagina N° 69
Tarea 4 “Implementación del Manual” – Higiene y desinfección edilicio		Pagina N° 69
Tarea 5 “Implementación del Manual” – Higiene y desinfección edilicio		Pagina N° 69
Conclusión		Pagina N° 113
Resumen		Pagina N° 118

Introducción

El presente trabajo tiene como finalidad apoyar a los micro, pequeños y medianos productores y/o elaboradores de alimentos, en el cumplimiento de las exigencias mínimas de higiene y desinfección, a través de la implementación de un manual de POES (procedimientos operativos estandarizados de sanitización).

El objetivo de este proyecto consiste en mejorar la competitividad de las empresas, permitiendo así, el incremento de los beneficios, enfrentar a la competencia, además de garantizar, la INOCUIDAD y CALIDAD de los productos y servicios prestados minimizando el riesgo alimentario y reduciendo costos.

Además, se pretende generar hábitos de higiene en la elaboración de productos alimenticios en las distintas empresas involucradas en el presente proyecto.

Conjuntamente, acompaña a la implementación del manual de POES, la capacitación previa brindada por el Centro Pyme – Adeneu en esta misma temática.

Se procura aportar herramientas y conocimiento a los productores para lograr elevar los estándares de calidad de los productos alimenticios generados por los establecimientos de la Provincia de Neuquén.

A través del mismo, se busca el cumplimiento de los mínimos requisitos de sanitización que garantice la elaboración de productos inocuos y también promover la formación de recursos humanos en las distintas localidades de la provincia que permita acceder posteriormente a la implementación de programas de calidad e inocuidad alimentaria.

Se visitaron establecimientos en distintas localidades de la provincia del Neuquén, para concretar así la selección de los beneficiarios del programa; y con la finalidad de realizar el relevamiento edilicio de los mismos, para de esta forma, poder establecer las modificaciones necesarias que los mismos deben llevar adelante para lograr un mayor nivel de cumplimiento normativo.

Por otro lado, se busca posibilitar que las micro y PyMEs que brindan servicios alimentarios en la provincia de Neuquén, puedan cumplimentar con los requisitos de POES y elevar los Estándares de Calidad e Inocuidad mediante asistencia profesional para la aplicación e implementación de requisitos normativos establecidos en el código alimentario Argentino, permitiendo así ingresar en la mejora continua y desarrollar su propia visión de la calidad e inocuidad. (quedando a decisión de la empresa realizar la certificación).

Este es el informe Final de trabajo del proyecto donde se busca reflejar los logros obtenidos con los productores pertenecientes al proyecto, como así también las dificultades que se presentaron durante estos meses de implementación en las distintas zonas de trabajo.

Plan de trabajos

Actividades desarrolladas:

Los objetivos de este trabajo fueron:

- ✓ Generar un cuadernillo de POES (procedimientos operativos estandarizados de sanitización) con los requisitos y registros mínimos necesarios que deben implementar las empresas que participan en el programa y cumplir, los cual se llevo adelante como Tarea 1 dentro del plan de trabajo.
- ✓ Brindar las herramientas y conocimientos necesarios a las micro y PYMES que les permita elevar sus estándares de calidad en toda su cadena de producción
- ✓ Mejorar la competitividad de las empresas, permitiendo así, el incremento de los beneficios, enfrentar a la competencia, además de garantizar, la INOCUIDAD y CALIDAD de los productos y servicios prestados minimizando el riesgo alimentario y reduciendo costos.

Alcance:

Los destinatarios de este proyecto son micro, pequeñas y medianas empresas de la provincia productoras y/o elaboradoras de alimentos.

Se planteo el trabajo en esta ETAPA con un máximo de 30 empresas para la provincia en dos modalidades las cuales fueron ampliamente superadas.

Dentro de las distintas modalidades planteadas para el proyecto se realizo el Relevamiento y diagnostico de 37 emprendimientos de las cuales se seleccionaron los 22 participantes del proyecto como se estableció en el anteproyecto inicial.

Se formulo el Manual de POES para realizar la implementación con los establecimientos seleccionados.

Dentro de la totalidad de establecimientos visitados, se realizo un relevamiento de 10 establecimientos en la Zona Sur abarcando las localidades de San Martín de los Andes y Junín de los Andes, 19 establecimientos de la Zona Confluencia, abarcando las localidades de Neuquén Capital, Centenario, Plottier y Cutral Co.

Luego de la modificación de localidad por la falta de emprendimientos interesados en participar en el proyecto en la Zona Norte, se trabajo en la Zona Suroeste incluida posteriormente donde se relevó la información necesaria de 8 establecimientos para hacer la posterior selección para este proyecto, abarcando las localidades de Moquehue, Villa Pehuenia y Alumine

Se realizaron las capacitaciones a cargo del Centro Pyme – Adeneu establecidas en la **Modalidad I** del proyecto, en las distintas localidades de la provincia de Neuquén incluyendo las zonas de trabajo del mismo.

Se realizaron 4 capacitaciones de 12 horas cada una en las siguientes localidades:

1. 13 y 14 de octubre de 2010 – Neuquén Capital, abarcando parte de la **Zona Confluencia**
2. 28 y 29 de octubre de 2010 – Junín de los Andes, abarcando parte de la **Zona Sur**
3. 2 y 3 de noviembre de 2010 – Alumine, abarcando parte de la **Zona Suroeste** incorporada posteriormente al proyecto
4. 4 y 5 de noviembre de 2010 – Cutral – Co , abarcando parte de la **Zona Confluencia**

La cantidad de participantes en las capacitaciones llevadas a cabo en la modalidad I como etapa inicial del proyecto fue la siguiente:

- ✓ Para la Zona Confluencia tomando los incisos 1 y 4 del punto anterior se contó con la asistencia de 27 de participantes
- ✓ Para la Zona sur tomando el inciso 2 del punto anterior se contó con la asistencia de 12 de participantes
- ✓ Para la Zona Suroeste tomando en cuenta el inciso 3 del punto anterior se contó con la asistencia de 23 de participantes

Tarea 1: “Elaboración del Manual de POES”

Durante los meses de octubre a diciembre se realizó la confección del manual de POES (procedimientos operativos estandarizados de sanitización).

El manual generado abarca todas las actividades básicas relacionadas a la higiene y desinfección del establecimiento cubriendo al personal, equipos e instalaciones.

El campo de aprobación de los documentos que forman parte de manual de POES queda en blanco para que sea completado por la gerencia de cada establecimiento en donde se implementará dicho manual



Manual de POES

Introducción:

El siguiente manual de POES (procedimientos operativos estandarizados de sanitización) tiene los siguientes objetivos:

- ✓ Establecer las pautas mínimas de higiene que se deben cumplir en un establecimiento elaborador de alimentos.
- ✓ Mantener la higiene para asegurar la inocuidad de los productos
- ✓ Establecer métodos para asegurar el cumplimiento de los procesamientos de saneamiento.



El fin del mismo es estandarizar las tareas básicas de sanitización de las instalaciones, equipos y personal que forman parte del establecimiento de manera tal de minimizar al máximo las posibles contaminaciones físicas, químicas y biológicas y garantizar así la inocuidad de los alimentos elaborados.

Su alcance son todos los establecimientos donde se elaboren, fraccionen y/o depositen alimentos y se aplican a toda la cadena alimentaria





Título

“Listado de documentación”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		1 de 2	Anexo 01	Rev 00

MANUAL DE POES

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

CODIGO	REVISION	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
PO - 01	00	Higiene del personal	4
PO - 02	00	Higiene de instalaciones y de equipos	3

ANEXOS

CODIGO	REVISION	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
Anexo 01	00	Listado de documentación	2
Anexo 02	00	Tabla de diluciones	1

INSTRUCTIVOS DE TRABAJO

CODIGO	REVISION	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
IT - 01	00	Lavado de manos y antebrazos	1
IT - 02	00	Limpieza y desinfección de baños	2
IT - 03	00	Limpieza y desinfección de pisos y zócalos	2
IT - 04	00	Limpieza y desinfección de tanques de agua	3
IT - 05	00	Limpieza y desinfección de paredes y aberturas	2
IT - 06	00	Limpieza y desinfección de balanzas	1
IT - 07	00	Limpieza y desinfección de cortinas plásticas	1
IT - 08	00	Limpieza y desinfección de equipos de frío	3
IT - 09	00	Limpieza y desinfección de cestos de basura	1
IT - 10	00	Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías	2
IT - 11	00	Limpieza y desinfección de elementos de limpieza	3
IT - 12	00	Limpieza y desinfección de utensilios de cocina	2
IT - 13	00	Limpieza y desinfección de piletas de lavado	2



Título

“Listado de documentación”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		2 de 2	Anexo 01	Rev 00

REGISTROS

CODIGO	REVISION	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
RG - 01	00	Registro de limpieza de baños	1
RG - 02	00	Registro de tareas diarias	1
RG - 03	00	Registros de tareas mensuales	1
RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1
RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1
RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1



Título

“Tabla de diluciones”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		1 de 1	Anexo 02	Rev 00

**DILUCIONES****SOLUCIONES AL 5%****ZONAS APLICABLES****AGUA**

2 lts
1 lts
1/2 lts
10 lts

PRODUCTO

100 ml
50 ml
25 ml
500 ml

SOLUCIONES AL 0,5% *

1 lts
10 lts
20 lts

5 ML
50ML
100ML

Pisos
Baños
Cámaras

*** Solución desinfectante al 0, 5% válidos para lavandina común de 55 – 60 gr/l**

SOLUCIONES AL 1%

1 lts
10 lts
20 lts
15 lts

10 ML
100 ML
200 ML
150 ML

SOLUCIONES AL 0,1%

1 lts
10 lts
20 lts
15 lts

1 ML
10 ML
20 ML
15 ML

SOLUCIONES AL 0,2%

1 lts
10 lts
20 lts
15 lts

2 ML
20 ML
40 ML
35 ML

SOLUCIONES AL 70 %

1 lts
10 lts
20 lts

700 ML
7 lts
14 lts

Superficies en general
Manos





Título

"Higiene del personal"

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		1 de 4	PO 01	Rev 00

1. Objetivo: Establecer los requisitos necesarios de higiene del personal para evitar cualquier tipo de contaminación.

2. Alcance: Todo el personal del establecimiento.

3. Responsables: Todo el personal que manipule o participe en la elaboración del producto.

4. Descripción del proceso:

LA TAREA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES MUY IMPORTANTE PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE LOS MISMOS



la fábrica.

Toda persona que esté trabajando o transite por la zona de manipulación o elaboración de alimentos debe tomar las precauciones necesarias para impedir posibles contaminaciones en la zona de producción.

El personal debe evitar la contaminación física, química y microbiológica, como también la contaminación cruzada en cada una de las etapas de los procesos de elaboración en

4.1 Estados de salud

Si algún trabajador que se sepa o sospeche padece alguna enfermedad o mal que pueda transmitirse por medio de los alimentos o sea portador de tales enfermedades, no debe entrar en ninguna de las zonas de manipulación u operación de alimentos.

En tales casos el mismo debe comunicarlo inmediatamente a los encargados de sector o en su defecto al personal responsable de la elaboración, para que se le asigne otra tarea menos peligrosa para la inocuidad de los productos.

A las personas que deben mantener contacto con los alimentos durante su trabajo, se les realiza los exámenes médicos que fije la legislación vigente previo a su ingreso.

Se debe mantener en buenas condiciones y actualizada, en el lugar de trabajo, la Libreta Sanitaria Personal.





Título

“Higiene del personal”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		2 de 4	PO 01	Rev 00

4.2 Enfermedades contagiosas

Toda persona que se sepa o sospeche que padece o es vector de una enfermedad infectocontagiosa o está afectada de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarreas, no podrá ingresar a zona de producción hasta que se le de el alta médica.

4.3 Heridas

Ninguna persona que sufra heridas debe seguir manipulando alimentos o superficies en contacto con alimentos. En caso de que alguna persona que manipule alimentos o trabaje en el área de producción tenga una herida debe comunicarlo inmediatamente al encargado, quien determina si la persona puede seguir trabajando.

En caso de que se trate de una herida de importancia, la persona no podrá ingresar al sector de manipulación y/o producción hasta que se permita su reincorporación por un profesional médico autorizado.

En caso de heridas, aún cuando no esté infectada, cubrirla con una venda impermeable y colorida y colocar por encima un guante.



4.4 Lavado de las manos

Toda persona que trabaje en la zona de manipulación de alimentos se debe lavar las manos de manera frecuente cada vez que sea necesario: antes de comenzar las tareas de elaboración, después de usar los sanitarios, después de manipular elementos contaminados, luego de manipular basura, como lo establece el **IT 01 “Lavado de manos y antebrazos”**.

El lavado se debe realizar con agua potable, fría o caliente y jabón líquido o algún agente de limpieza autorizado; al realizar el mismo lavar bien entre los dedos y uñas para asegurar la higiene de las mismas; y mantener las uñas cortas y limpias.





Título

“Higiene del personal”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		3 de 4	PO 01	Rev 00

4.5 Higiene personal

Toda persona que esté trabajando en la zona de manipulación de alimentos debe mantener una esmerada higiene personal y en todo momento durante el trabajo debe llevar ropa protectora, calzado adecuado, cofias o gorras y guantes en caso de ser necesario.

Estos elementos deben ser lavables o descartables, y se deben mantener limpios de acuerdo con la naturaleza del trabajo que se esté realizando.

El personal que manipula alimentos debe colocarse la ropa protectora al ingresar a la fábrica y depositar los efectos personales en los vestuarios y/o casilleros si se cuenta con los mismos. La bebida, la comida personal y los cigarrillos deben guardarse en sectores personales, separado de las áreas de producción y de depósitos.

No se debe ingresar a las instalaciones de la fábrica con ropa de calle, ni



salir, ni circular por los alrededores de la fábrica con la ropa con la que se elaboran los productos.

Se debe usar barbijo en las zonas donde así se requiera y que sea establecido por la supervisión de la empresa, cubriendo totalmente nariz y boca.

Durante la manipulación de materias primas y de alimentos se deben retirar todos los objetos personales de adorno que puedan provocar algún tipo de contaminación, por ejemplo: anillos, pulseras, aros, etc. Siempre que sea necesario se deben usar los elementos de protección personal entregados por el encargado de personal y/o el encargado del sector, siendo la ausencia de utilización de los

mismos.

4.6 Conducta personal

En las zonas donde se manipulan alimentos no se deben efectuar actos que puedan dar lugar a la contaminación de los mismos, como comer, beber, masticar chicle, salivar o realizar otras prácticas antihigiénicas.

Además, el personal no debe peinarse, ni tocarse la boca y la barba mientras lleva puesta la ropa de trabajo.

Se prohíbe fumar en todas las zonas vinculadas con la producción.





Título

“Higiene del personal”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		4 de 4	PO 01	Rev 00

4.7 Guantes

En caso de uso de guantes durante la manipulación de alimentos, deben mantenerse en buenas condiciones de limpieza e higiene.

Se deben renovar frecuentemente: ante un cambio de actividad, cuando se manipulan materias primas y luego se deban manipular productos en proceso, luego de manipular residuos o de realizar operaciones de limpieza.

El uso de guantes no exime la obligación de lavarse las manos, deben considerarse como una extensión de las mismas.

4.8 Visitantes

Se deben tomar precauciones para impedir que los visitantes contaminen los alimentos. Por tal motivo, en caso de presencia de visitantes se les deben entregar elementos de protección, como cofia o gorra y delantal.

Los visitantes deben cumplir con las indicaciones del presente procedimiento, de acuerdo a la cartelería indicativa en la fábrica.



5. Documentos relacionados:

IT 01 “Lavado de manos y antebrazos”.



Título

“Higiene de instalaciones y equipos”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		1 de 4	PO 02	Rev 00

1. Objetivo: Establecer las actividades de limpieza y desinfección de las instalaciones y de los equipos del establecimiento.

2. Alcance: Instalaciones y equipos del establecimiento.

3. Responsables: Personal que realiza las tareas de limpieza y desinfección del establecimiento.

4. Descripción del proceso:

4.1 Definiciones:

- Limpieza: Conjunto de operaciones que permiten la eliminación de suciedad visible o microscópica (tierra, restos de alimentos, polvos u otras materias).

Es la remoción física de la suciedad mediante detergentes elegidos en función del tipo de suciedad y superficie donde se asiente.

- Desinfección: Es la reducción del número total de microorganismos vivos y la destrucción de patógenos a un nivel que no de lugar a la contaminación del alimento que se elabora.

Se realiza mediante agentes químicos (desinfectantes) o métodos físicos adecuados.

- Sanitización: es la combinación de ambas operaciones



4.2. Programa de limpieza y desinfección

Se trata de instructivos escritos que indican las etapas de trabajo, frecuencia y responsables de las operaciones.

Cronología de limpieza: se avanza siempre de lo más sucio a lo más limpio y de lo más alto a lo más bajo.

Todas las operaciones de limpieza se deben realizar según la secuencia:

Limpieza – Enjuague – Desinfección – Enjuague final - Secado



Título

“Higiene de instalaciones y equipos”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		2 de 4	PO 02	Rev 00

En los establecimientos elaboradores de alimentos todos los sectores que se encuentren en contacto o donde se produzcan alimentos, deben ser sanitizados.

Los sectores de limpieza a considerar son:

- ☐ Local e instalaciones
- ☐ Equipos y mesadas (superficies en contacto con alimentos)
- ☐ Utensilios
- ☐ Recipientes de basura
- ☐ Elementos de limpieza

Para estos sectores definidos se han desarrollado los instructivos de trabajo IT que se encuentran indicados en el Anexo 01 como POES.

Los mismos son:

- IT-01 Lavado de manos y antebrazos
- IT-02 Limpieza y desinfección de baños
- IT-03 Limpieza y desinfección de pisos y zócalos
- IT-04 Limpieza y desinfección de tanques de agua y red interna
- IT-05 Limpieza y desinfección de paredes y aberturas
- IT-06 Limpieza y desinfección de balanzas
- IT-07 Limpieza y desinfección de cortinas plásticas
- IT-08 Limpieza y desinfección de equipos de frío
- IT-09 Limpieza y desinfección de cestos de residuos
- IT-10 Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías
- IT-11 Limpieza y desinfección de elementos de limpieza
- IT-12 Limpieza y desinfección de utensilios de cocina
- IT-13 Limpieza y desinfección de piletas de lavado



Luego de realizadas las operaciones indicadas en cada instructivo de trabajo se debe registrar en el registro correspondiente.



Título

“Higiene de instalaciones y equipos”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		3 de 4	PO 02	Rev 00

4.3 Productos para limpieza y desinfección

Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben estar aprobados por autoridad competente.

Los mismos deben ser almacenados para evitar la contaminación de los alimentos, en armario separado y específico para ese uso y, si es posible, cerrado con llave o candado.

Se deben seguir las siguientes indicaciones:

- Leer la ficha de seguridad y/o la etiqueta de cada producto.
- Todos los productos deben tener su etiqueta colocada.
- Utilizar, en caso que sea indicado, los elementos de protección personal necesarios: guantes, barbijos.
- No se deben mezclar productos químicos, puesto que pueden producirse efectos nocivos a la salud.
- Una vez terminado el producto, desechar el envase. En caso de necesidad de trasvasar los productos a recipientes más chicos o al hacer diluciones para las operaciones de limpieza en la sala de elaboración, el recipiente debe estar identificado.
- No se deben utilizar recipientes de productos comestibles para colocar productos químicos.

El personal de la fábrica se encuentra capacitado en técnicas de limpieza y desinfección de acuerdo al presente procedimiento.

4.4 Elementos de limpieza y desinfección

Los elementos de limpieza y desinfección utilizados se encuentran diferenciados (por ejemplo por colores establecidos) de acuerdo a las siguientes zonas:

- zona de elaboración
- zona de depósitos, sector etiquetado
- baños y vestuarios

Pueden establecerse más sectores de acuerdo al tamaño del establecimiento.





Título

“Higiene de instalaciones y equipos”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		4 de 4	PO 02	Rev 00

Los elementos utilizados deben guardarse separados unos de otros a fin de evitar contaminaciones cruzadas.

La limpieza y desinfección de los elementos utilizados se realiza según el IT 11 **“Limpieza y desinfección de elementos de limpieza”**

Se encuentran establecidos los sectores para guardar los elementos correspondientes a cada sector, con su cartel indicador correspondiente.

5. Documentos relacionados:

IT 01 a IT 13.

Anexo 2 “Tabla de diluciones”.



Título

“Lavado de manos y antebrazos”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		1 de 1	IT 01	Rev 00

1. Objetivo: Establecer un método eficaz para el lavado de manos y antebrazos.

2. Alcance: Manos y antebrazos del personal.

3. Responsables: Todo personal que pueda estar en contacto con los alimentos.

4. Cuándo lavarse las manos y antebrazos:

- ❖ Al ingresar al área
- ❖ Después de manipular alimentos crudos
- ❖ Después de tocar material posiblemente contaminado
- ❖ Después de limpiar superficies contaminadas
- ❖ Después de ir al baño



Elementos necesarios:

- ✓ Cepillo de uñas
- ✓ Jabón
- ✓ Toallas de papel
- ✓ Agua potable

5. Descripción del proceso:

Tener en cuenta para el lavado de manos la siguiente recomendación: si la indumentaria es manga larga, lavarse solamente las manos; en caso de no tener mangas largas, lavar manos y antebrazos como se explica a continuación:



1. Abrir las canillas y regular la temperatura del agua.
2. En el caso de tener uñas largas tomar el cepillo de uñas y colocar jabón sobre el mismo.
3. Mojar el cepillo y cepillarse yemas, uñas y debajo de las uñas.
4. Enjuagar el cepillo de uñas y dejarlo con las cerdas para arriba.
5. Colocar jabón líquido con desinfectante sobre las manos.
6. Frotar vigorosamente ambas caras de las manos y antebrazos en caso de ser necesario.
7. Enjuagar con abundante agua, asegurándose que no queden restos de jabón.
8. Secarse con toalla de papel descartable.
9. Con la misma toalla descartable cerrar las canillas.
10. Tirar la toalla en el cesto de basura.



6. Documentos relacionados:

PO 01 “Higiene del personal”.





Título

“Limpieza y desinfección de baños”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		1 de 2	IT-02	Rev 00

1. Objetivo: Establecer una metodología para la limpieza y desinfección los baños del establecimiento.

2. Alcance: Baños del establecimiento.

3. Responsables: Personal encargado de la limpieza del establecimiento.

4. Cuándo limpiar y desinfectar los baños:

- ❖ Todos los días laborables en el establecimiento frecuencia mínima de una vez por día.



Elementos necesarios:

- ✓ Desengrasante
- ✓ Desinfectante
- ✓ Agua potable
- ✓ Balde
- ✓ Escobillón o escoba
- ✓ Secador de pisos

5. Descripción del proceso:

1. Barrer el/los baño/s con la ayuda de un escobillón, juntar la basura con la pala y colocar lo recogido en el tacho.
2. Preparar en el balde una solución desengrasante al 0,5% según Anexo 02.
3. Colocarse los elementos de protección necesarios (guantes, etc.).
4. Fregar con la ayuda del trapo rejilla los distintos artefactos presentes en el baño utilizando la solución preparada anteriormente.

Estos elementos que siguen a continuación son de uso exclusivo del baño

- ✓ Trapo rejilla
- ✓ Trapo de pisos
- ✓ Escobilla de baño
- ✓ Guantes de goma

5. Enjuagar periódicamente el trapo rejilla con la solución desengrasante.
6. Colocar parte de dicha solución en el inodoro y refregar todo el interior con la ayuda de una escobilla de baño.
7. Enjuagar todos los artefactos con abundante agua potable para eliminar todos los restos de solución desengrasante.
8. Preparar en un balde una solución desinfectante al 0,5% según Anexo 02.
9. Aplicar con la ayuda del trapo rejilla los distintos artefactos presentes en el baño utilizando la solución preparada anteriormente y dejar actuar durante 10 a 15 minutos.
10. Luego de transcurrido el tiempo de acción del desinfectante, enjuagar con abundante agua potable todos los artefactos.





Título

“Limpieza y desinfección de baños”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		2 de 2	IT-02	Rev 00

11. Lavar los pisos según IT 03 “Limpieza y desinfección de pisos y zócalos”.

12. Registrar la tarea.

6. Documentos relacionados:

Anexo 02 “Tabla de diluciones”.

IT 03 “Limpieza y desinfección de pisos y zócalos”.

PO 02 “Higiene de instalaciones y de equipos”.

RG 01 “Registro de limpieza de baños”





Título

“Limpieza y desinfección de pisos y zócalos”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		1 de 2	IT - 03	Rev 00

1. Objetivo: Establecer un método eficaz para la limpieza y desinfección de pisos y zócalos.

2. Alcance: Todos los pisos y zócalos del establecimiento.

3. Responsables: Personal encargado de la limpieza del establecimiento.

4. Cuándo lavar el piso y los zócalos:

- ❖ Antes de comenzar las tareas de elaboración
- ❖ Después de terminar las tareas de elaboración



5. Descripción del proceso:

Tener en cuenta que para el lavado de pisos y zócalos, se deben correr los muebles y las máquinas y se deben elevar los elementos que estén apoyados en el piso, alcanzando todos los rincones (las materias nunca se dejarán apoyadas en el piso).

Para pisos de cerámicos:

1. Preparar la solución desengrasante al 0,3% con agua y detergente, en cantidad necesaria, según Anexo 02.
2. Remover, barrer, recolectar y eliminar en el cesto para residuos, los residuos gruesos, utilizando el cepillo escobillón y la pala.
3. Mojar el piso con solución de detergente y remover la suciedad adherida utilizando el cepillo escobillón y la espátula.
4. Cepillar también los zócalos para eliminar posibles adherencias de suciedad
5. Escurrir y eliminar toda la solución de limpieza hacia las rejillas de desagüe utilizando el secador de pisos de goma.
6. Enjuagar con abundante agua potable para garantizar que no queden restos de productos.
7. Preparar la solución desinfectante al 0,5% con agua y producto desinfectante, en cantidad necesaria, según Anexo 02.

Elementos necesarios:

- ✓ Detergente
- ✓ Desinfectante
- ✓ Cepillo escobillón
- ✓ Pala recolectora de residuos
- ✓ Cesto para residuos
- ✓ Espátula
- ✓ Trapo de pisos
- ✓ Secador de pisos de goma
- ✓ Balde plástico
- ✓ Agua potable





Título

“Limpieza y desinfección de pisos y zócalos”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		2 de 2	IT - 03	Rev 00

8. Aplicar la solución desinfectante utilizando el trapo de pisos y el secador de pisos de goma.
9. Dejar actuar como durante mínimo 15 minutos.
10. Enjuagar con agua limpia.
11. Trapear los pisos con el trapo limpio y escurrido, eliminando totalmente los restos de la solución desinfectante.
12. Dejar secar.
13. Registrar la tarea.



Para pisos de cemento:

1. Preparar la solución desengrasante al 0,3% con agua y detergente, en cantidad necesaria, según Anexo 02.
2. Remover, barrer, recolectar y eliminar en el cesto para residuos, los residuos gruesos, utilizando el cepillo escobillón y la pala.
3. Mojar el piso con solución de detergente y remover la suciedad adherida utilizando el cepillo escobillón y la espátula.
4. Escurrir y eliminar toda la solución de limpieza hacia las rejillas de desagüe utilizando el secador de pisos de goma.
5. Enjuagar con abundante agua potable para garantizar que no queden restos de productos.
6. Preparar la solución desinfectante al 0,5% con agua y producto desinfectante, en cantidad necesaria, según Anexo 02.
7. Volcar la solución por todo el sector y extender con cepillo.
8. Dejar secar.
9. Anotar la tarea en el registro.



6. Documentos relacionados

Anexo 02 “Tabla de diluciones”.

PO 02 “Higiene de instalaciones y de equipos”.

RG 02 “Registro de tareas diarias”.



Título

“Limpieza y desinfección de tanques de agua”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		1 de 3	IT 04	Rev 00

1. Objetivo: Establecer un método eficaz para la sanitización de tanques de agua y red interna.

2. Alcance: Tanque de agua y red interna.

3. Responsables: Todo personal encargado de la limpieza del establecimiento.

4. Cuándo sanitizar el tanque de agua y la red interna:

- ❖ Semestralmente.
- ❖ En momentos que no se estén realizando tareas de elaboración.



5. Descripción del proceso:

Mantener permanentemente el espacio por encima de los tanques de agua libre de suciedad, de ramas de árboles, de hojas, etc.

Utilizar los elementos de protección personal necesarios (guantes de goma, barbijo, etc.).

Para garantizar la inocuidad del agua utilizada la sanitización del tanque de agua debe ir acompañada de los análisis químicos y microbiológicos correspondientes que establece la legislación vigente.

Elementos necesarios:

- ✓ Cepillo escobillón
 - ✓ Cepillo de mano de cerda dura
 - ✓ Trapos de pisos
 - ✓ Balde
 - ✓ Hipoclorito de sodio
 - ✓ Escalera
 - ✓ Agua potable
- Dosis de hipoclorito aproximado 1 lt c/1000 litros de agua

Utilizar siempre los elementos de protección personal necesarios (guantes de goma, mascara, etc.).

A) Cuando el tanque de agua no tiene espacio que permite la entrada de una persona y/o de elementos de limpieza:

1. Cortar la entrada de agua al mismo.
2. Abrir las canillas del establecimiento para vaciar la red interna y dejar correr el agua hasta que se vacíe también el tanque.
3. Cuando la red interna esté vacía, cerrar todas las canillas.
4. Cerrar la salida de agua del tanque hacia la red interna.
5. Abrir la entrada de agua al tanque.
6. Cuando el tanque esté lleno, cerrar la entrada de agua al tanque.



Título

“Limpieza y desinfección de tanques de agua”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		2 de 3	IT 04	Rev 00

7. Agregar al tanque lleno hipoclorito de sodio de acuerdo a la dosis necesaria según la capacidad de almacenamiento del tanque.
8. Dejar actuar durante treinta minutos.
9. Abrir la salida del tanque hacia la red interna, de modo de llenarla, con las canillas de la red cerradas.
10. Dejar actuar durante treinta minutos.
11. Abrir las canillas del establecimiento y dejar correr el agua hasta que se vacíe la red interna y también el tanque de agua.
12. Llenar el tanque con agua limpia.
13. Anotar la realización de la operación en el registro correspondiente



B) Cuando el tanque de agua tiene espacio que permite la entrada de una persona y/o de elementos de limpieza:

1. Vaciar el tanque.
2. Aplicar el producto de limpieza sobre las paredes y el fondo del tanque y remover la suciedad con un cepillo de mano de cerda dura y/o cepillo escobillón.
3. Cargar un poco de agua y enjuagar.
4. Eliminar el agua con un balde y trapos de pisos.
5. Llenar el tanque y luego cortar la entrada de agua al mismo.
6. Abrir las canillas del establecimiento para vaciar la red interna y dejar correr el agua hasta que se vacíe también el tanque.
7. Cuando la red interna esté vacía, cerrar todas las canillas.
8. Cerrar la salida de agua del tanque hacia la red interna.
9. Abrir la entrada de agua al tanque.
10. Cuando el tanque esté lleno, cerrar la entrada de agua al tanque.
11. Agregar al tanque lleno hipoclorito de sodio de acuerdo a la dosis necesaria según la capacidad de almacenamiento del tanque.
12. Dejar actuar durante treinta minutos.





Título

“Limpieza y desinfección de tanques de agua”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		3 de 3	IT 04	Rev 00

13. Abrir la salida del tanque hacia la red interna, de modo de llenarla, con las canillas de la red cerradas.
14. Dejar actuar durante treinta minutos.
15. Abrir las canillas del establecimiento y dejar correr el agua hasta que se vacíe la red interna y también el tanque de agua.
16. Llenar el tanque con agua limpia.
17. Anotar la realización de la operación en el registro correspondiente



- ❖ Sanitizar los elementos de limpieza utilizados según IT 11.
- ❖ Guardar los elementos de limpieza donde corresponda.

Documentos relacionados:

Recomendaciones para la limpieza y desinfección de tanques para agua potable. UBA – Facultad de Ingeniería – Cátedra de Ingeniería Sanitaria - 2001

PO 02 “Higiene de instalaciones y de equipos”.

RG 04 “Registros de tareas Anuales”



Título

“Limpieza y desinfección de paredes y aberturas”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		1 de 2	IT - 05	Rev 00

1. Objetivo: Establecer un método eficaz para la limpieza y desinfección de paredes y aberturas.

2. Alcance: Todas las paredes y aberturas lavables del establecimiento.

3. Responsables: personal encargado de la limpieza del establecimiento.

4. Cuándo lavar las paredes y aberturas:

- ❖ Después de terminar las tareas de elaboración



Tener en cuenta que para el lavado de paredes y aberturas lavables se deben correr los muebles y las máquinas de modo de alcanzar todos los rincones.



Elementos necesarios:

- ✓ Desengrasante
- ✓ Desinfectante
- ✓ Esponja de fibra
- ✓ Cepillo de mano de cerda dura
- ✓ Trapo rejilla
- ✓ Balde plástico
- ✓ Agua potable

5. Descripción del proceso:

1. Preparar la solución desengrasante al 0,5% con agua y detergente, en cantidad necesaria, según Anexo 02.
2. Trapear las superficies de las paredes con la solución desengrasante, remojando y ablandando la suciedad. Aplicar también sobre las aberturas: marcos, puertas y ventanas, incluídos los vidrios.
3. Utilizar la esponja de fibra y el cepillo de mano de cerda dura para remover la suciedad adherida.
4. Trapear nuevamente las superficies con la solución desengrasante hasta eliminar toda la suciedad.
5. Enjuagar las superficies con el trapo rejilla limpio hasta eliminar los restos de la solución desengrasante.
6. Preparar la solución desinfectante al 0,5% con agua y producto desinfectante, en cantidad necesaria, según Anexo 02.
7. Aplicar la solución desinfectante sobre las paredes y aberturas.
8. Dejar actuar como mínimo durante 15 minutos.
9. Enjuagar con agua limpia.





Título

“Limpieza y desinfección de paredes y aberturas”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		2 de 2	IT - 05	Rev 00

10. Trapear las superficies con el trapo limpio y escurrido, eliminando totalmente los restos de la solución desinfectante.
11. Dejar secar.
12. Registrar la tarea.



6. Documentos relacionados:

Anexo 02 “Tabla de diluciones”.

PO 02 “Higiene de instalaciones y de equipos”.

RG 03 “Registros de tareas mensuales”.



Título

“Limpieza y desinfección de balanzas”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		30 de 119	IT 06	Rev 00

1. Objetivo: Determinar un método eficaz para la limpieza y desinfección de balanzas.

2. Alcance: Todas las balanzas utilizadas para la recepción y fraccionamiento de materias y alimentos.

3. Responsables: Personal capacitado.

4. Cuándo limpiar y desinfectar las balanzas:

- ❖ Al menos una vez al día

5. Descripción del proceso:

1. Desenchufar la balanza.
2. Preparar en un balde una solución desengrasante al 0,2 %, según Anexo 02.
3. Aplicar la solución preparada con la ayuda de un trapo rejilla.
4. Refregar la el platillo o superficie de pesada para garantizar que no queden zonas con grasitud o sucias.
5. Enjuagar el platillo de la balanza con agua potable utilizando un trapo rejilla para asegurar que no quedan restos de productos.
6. Secar el platillo con papel absorbente o trapo rejilla seco.
7. Aplicar al mismo una solución de alcohol al 70 % para desinfectar, según Anexo 02.
8. Secar con papel absorbente o dejar evaporar.
9. Anotar la operación en el registro correspondiente.

Elementos utilizados:

- ✓ Detergente
- ✓ Alcohol al 70%
- ✓ Esponja
- ✓ Agua potable
- ✓ Trapo rejilla
- ✓ Papel absorbente



6. Documentos relacionados

Anexo 02 “Tabla de diluciones”.

PO 02 “Higiene de instalaciones y de equipos”.

RG 02 “Registro de tareas diarias”





Título

“Limpieza y desinfección de cortinas plásticas”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		1 de 1	IT 07	Rev 00

1. Objetivo: Establecer un método eficaz para la limpieza y desinfección de cortinas plásticas.

2. Alcance: Todas las cortinas plásticas del establecimiento.

3. Responsables: Personal encargado de la limpieza del establecimiento.

4. Cuándo limpiar y desinfectar las cortinas plásticas:

La frecuencia con la que se realice dicha limpieza depende del sector en donde se encuentre y el tránsito que se realice a través de la misma: al menos dos veces a la semana para sectores de mucho tránsito y una vez al mes para sectores de poco tránsito.



Elementos necesarios:

- ✓ Desengrasante
- ✓ Solución de alcohol al 70%
- ✓ Cepillo
- ✓ Balde
- ✓ Trapos rejilla
- ✓ Papel absorbente
- ✓ Agua potable

5. Descripción del proceso:

1. Preparar una solución desengrasante al 0,2%, según Anexo 02.
2. Aplicar la solución preparada con la ayuda de un cepillo o un trapo rejilla.
3. Refregar la totalidad de la cortina para garantizar que no queden zonas con grasa o sucias.
4. Enjuagar la cortina con abundante agua potable para asegurar que no quedan restos de productos.
5. Secar la cortina con papel absorbente o trapo rejilla seco.
6. Aplicar a la cortina una solución de alcohol al 70% para desinfectar, según Anexo 02.
7. Anotar la operación en el registro correspondiente.

6. Documentos relacionados:

Anexo 02 “Tabla de diluciones”.

PO 02 “Higiene de instalaciones y de equipos”.

RG 03 “Registros de tareas mensuales”.

RG 04 “Registros de tareas Anuales”





Título

“Limpieza y desinfección de equipos de frío”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		1 de 3	IT 08	Rev 00

1. Objetivo: Establecer un método eficaz para la limpieza y desinfección de equipos de frío.

2. Alcance: Todos los equipos de frío: heladeras, freezers y cámaras de frío del establecimiento.

3. Responsables: personal encargado de la limpieza del establecimiento.

4. Cuándo lavar los equipos de frío:

- ❖ Los equipos de frío se deben limpiar y desinfectar con una frecuencia mínima de 1 vez cada 15 días para heladeras y cada 6 meses para cámaras y equipos mas grandes



Elementos necesarios:

- ✓ Desengrasante
- ✓ Desinfectante
- ✓ Esponja de fibra
- ✓ Trapo rejilla
- ✓ Balde plástico
- ✓ Agua potable

Tener en cuenta que para el lavado de equipos de frío se deben retirar todos los alimentos y utensilios de su interior (colocándolos temporariamente en otra heladera ofrecer según corresponda) y se deben apagar y/o desconectar de la corriente eléctrica.

5. Descripción del proceso:

Limpieza de Heladeras

1. Preparar la solución desengrasante al 0,5% con agua y detergente, en cantidad necesaria, según Anexo 02.
2. Retirar las rejillas y plásticos desmontables del interior del equipo.
3. En caso que corresponda, colocar un recipiente para la descarga del agua descongelada o verificar que el propio del equipo esté colocado correctamente.
4. En caso que corresponda, verificar que el orificio escurridor de agua esté limpio y desobstruido.
5. Dejar descongelar el tiempo necesario hasta que se elimine todo el hielo. Si el equipo cuenta con espátula que ayude a retirar el hielo, utilizarla.
6. Vaciar el contenedor del agua descongelada.



Título

“Limpieza y desinfección de equipos de frío”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		2 de 3	IT 08	Rev 00

7. Trapear las superficies internas con la solución desengrasante para ablandar la suciedad.
8. Utilizar la esponja de fibra para remover la suciedad adherida
9. Enjuagar las superficies con trapo rejilla limpio.
10. Preparar la solución desinfectante al 0,5% con agua y producto desinfectante, en cantidad necesaria, según Anexo 02.
11. Trapear las superficies internas con la solución desinfectante.
12. Dejar actuar como mínimo durante 15 minutos.
13. Enjuagar con agua limpia hasta retirar todo el producto desinfectante.
14. Dejar secar.
15. Remover la suciedad de las rejillas, de los plásticos desmontables y de las superficies exteriores del equipo, con la esponja de fibra y la solución desengrasante.
16. Repetir sobre las rejillas, los plásticos desmontables y sobre las superficies exteriores del equipo los pasos 7 a 13.
17. Dejar secar.
18. Colocar las rejillas y los plásticos desmontables en su lugar dentro del equipo.
19. Conectar el equipo a la corriente eléctrica y encender.



Limpieza de cámaras pequeñas y freezers

1. Vaciar completamente la cámara o el freezer.
2. Colocar los alimentos que se encuentren en la misma en otro refrigerador.
3. Apagar el equipo y esperar a que la temperatura sea similar a la del ambiente.
4. Barrer el piso en el caso de cámaras y juntar los residuos generados y colocarlos en un cesto de basura.
5. Preparar una solución desengrasante al 0,2% o 0,3% según Anexo 02.
6. Limpiar el interior de los equipos de frío con trapo especialmente destinado a tal fin embebido en una solución de desengrasante.



Título

“Limpieza y desinfección de equipos de frío”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		3 de 3	IT 08	Rev 00

7. Aplicar la solución por paredes, techos, fondo de freezer, rejillas y estanterías de las cámaras.
8. Realizar siempre la limpieza de arriba hacia abajo y del fondo hacia la puerta.
9. Pasar un cepillo embebido en la solución de detergente por todas las superficies a limpiar, en caso de suciedad acumulada.
10. Enjuagar con abundante agua para eliminar los restos de productos aplicado
11. Secar con un trapo o rejilla seca.
12. Preparar una solución desinfectante al 0,5% según Anexo 02.
13. Aplicar la solución desinfectante por paredes, techo y fondo de freezer.
14. Dejar actuar por un tiempo de 15 a 30 minutos para que el producto pueda actuar.
15. Enjuagar con abundante agua potable.
16. Dejar secar.
17. Anotar la tarea en el registro.
18. Proceder a su funcionamiento de acuerdo al manual del equipo.

6. Documentos relacionados:

Anexo 02 “Tabla de diluciones”.

PO 02 “Higiene de instalaciones y de equipos”.

RG 03 “Registros de tareas mensuales”.

RG 04 “Registros de tareas Anuales”

RG 07 “Registro de temperaturas de equipos de refrigeración”

RG 08 “Registro de temperaturas de equipos de congelado”





Título

“Limpieza y desinfección de cestos de basura”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		35 de 2	IT 09	Rev 00

1. Objetivo: Establecer un método eficaz para la sanitización de cestos para residuos.

2. Alcance: Recipientes utilizados para el almacenamiento de residuos.

3. Responsables: Todo personal encargado de la limpieza del establecimiento.

4. Cuándo sanitizar los cestos de residuos:

- ❖ Los tachos o cestos de basura se deben vaciar diariamente y su sanitización se debe realizar cada vez que los mismos sean vaciados.



Elementos necesarios:

- ✓ Desengrasante
- ✓ Desinfectante
- ✓ Balde plástico
- ✓ Trapo rejilla
- ✓ Cepillo
- ✓ Agua potable

5. Descripción del proceso:

1. Preparar la solución desengrasante del 0,2 al 0,3%, según Anexo 02.
2. Enjuagar el tacho o cesto con agua potable.
3. Aplicar la solución desengrasante preparada con un cepillo o un trapo rejilla.
4. Refregar el interior del tacho o cesto de basura para retirar todos restos de suciedad.
5. Enjuagar con abundante agua potable para garantizar que no queden restos de desengrasante.
6. Preparar una solución desinfectante al 0,5% según Anexo 02.
7. Aplicar con el trapo rejilla la solución desinfectante sobre las superficies de los cestos, exteriores e interiores y sobre las tapas.
8. Enjuagar periódicamente el trapo en la solución de desinfectante.
9. Dejar actuar durante 15 a 30 minutos.
10. Enjuagar las superficies de los cestos con trapo limpio y escurrido.
11. Dejar secar.
12. Registrar la tarea en el registro de tareas diarias.





Título

“Limpieza y desinfección de cestos de basura”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		2 de 2	IT 09	Rev 00

6. Documentos relacionados:

Anexo 02 “Tabla de diluciones”.

PO 02 “Higiene de instalaciones y de equipos”.

RG 02 “Registro de tareas diarias”.





Título

“Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		37 de 119	IT 10	Rev 00

1. Objetivo: Establecer un método eficaz para la limpieza y desinfección de mesadas y estanterías.

2. Alcance: Todas las mesadas y estanterías del establecimiento.

3. Responsables: Personal encargado de la limpieza del establecimiento.

4. Cuándo lavar las mesadas:

- ❖ Antes de comenzar las tareas de elaboración
- ❖ Durante las tareas de elaboración
- ❖ Después de terminar las tareas de elaboración

Cuándo lavar las estanterías:

- ❖ Después de terminar las tareas de elaboración



Elementos necesarios:

- ✓ Desengrasante
- ✓ Desinfectante
- ✓ Trapo rejilla
- ✓ Esponja de fibra
- ✓ Balde plástico
- ✓ Toallas de papel descartables
- ✓ Agua potable

5. Descripción del proceso:

Tener en cuenta que para el lavado de mesadas y estanterías, se deben correr todos los elementos que estén apoyados sobre las mismas hasta que queden totalmente despejadas; principalmente materia prima, productos semielaborados y productos terminados para evitar una posible contaminación de los mismos.

1. Preparar la solución desengrasante al 0,5% con agua y detergente, en cantidad necesaria, según Anexo 02.
2. Con el trapo rejilla juntar los restos gruesos de las superficies de las mesadas y estanterías. Desechar la suciedad en un cesto de residuos.
3. Trapear la superficie con la solución desengrasante, para ablandar la suciedad adherida. Si fuese necesario, utilizar la esponja de fibra para tal fin.
4. Enjuagar con el trapo rejilla limpio.
5. Preparar la solución desinfectante al 0,5% con agua y producto desinfectante, en cantidad necesaria, según Anexo 02.
6. Trapear las superficies de las mesadas y estanterías con la solución desinfectante.



Título

“Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		2 de 119	IT 10	Rev 00

7. Dejar actuar como mínimo durante 15 minutos.
8. Enjuagar con agua limpia.
9. Dejar secar.
10. Si fuese necesario utilizar rápidamente las mesadas, secar las superficies con toallas de papel descartables.

6. Documentos relacionados:

Anexo 02 “Tabla de diluciones”.

PO 02 “Higiene de instalaciones y de equipos”.

RG 02 “Registro de tareas diarias”.





Título

“Limpieza y desinfección de elementos de limpieza”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		39 de 119	IT 11	Rev 00

1. Objetivo: Establecer un método eficaz para la limpieza y desinfección de elementos de limpieza.

2. Alcance: Elementos de limpieza.

3. Responsables: Todo personal encargado de la limpieza del establecimiento.

4. Cuándo sanitizar los elementos de limpieza:

- ❖ Diariamente.
- ❖ Luego de finalizadas las tareas de sanitización.

Utilizar los elementos de protección personal necesarios (guantes de goma, barbijo, etc.).



Elementos necesarios:

- ✓ Desengrasante
- ✓ Desinfectante
- ✓ Balde
- ✓ Trapo rejilla
- ✓ Agua potable

5. Descripción del proceso:

Baldes:

1. Preparar la solución desengrasante, según Anexo 02.
2. Aplicar con el trapo rejilla la solución desengrasante sobre las superficies de los baldes, exteriores e interiores, removiendo toda la suciedad adherida. Enjuagar periódicamente el trapo en la solución desengrasante.
3. Enjuagar el trapo en agua limpia.
4. Enjuagar los baldes con el trapo rejilla limpio y escurrido.
5. Preparar la solución desinfectante al 0,5%, según Anexo 02.
6. Trapear todas las superficies de los baldes con la solución desinfectante. Enjuagar periódicamente el trapo en la solución desinfectante.
7. Dejar actuar durante 15 minutos.
8. Enjuagar las superficies de los baldes con trapo limpio y escurrido.
9. Dejar secar.



Título

“Limpieza y desinfección de elementos de limpieza”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		2 de 119	IT 11	Rev 00

Trapos de pisos y trapos rejilla:

1. Preparar la solución desengrasante en un balde, según Anexo 02.
2. Remojar y refregar los trapos en la solución desengrasante.
3. Enjuagar los trapos en agua limpia y escurrirlos hasta garantizar que no queden restos de producto.
4. Preparar la solución desinfectante al 0,5%, según Anexo 02.
5. Remojar los trapos en la solución desinfectante.
6. Dejar actuar durante 15 minutos como mínimo.
7. Enjuagar los trapos en agua limpia y escurrirlos.
8. Dejar secar.



Cepillos escobillón y cepillos de mano de cerda dura:

1. Preparar la solución desengrasante en un balde, según Anexo 02.
2. Remojar y refregar los cepillos en la solución desengrasante.
3. Enjuagar los cepillos en agua limpia y escurrirlos.
4. Preparar la solución desinfectante al 0,5%, según Anexo 02.
5. Remojar y refregar los cepillos en la solución desinfectante.
6. Dejar actuar durante 15 minutos como mínimo.
7. Enjuagar los cepillos en agua limpia y escurrirlos.
8. Dejar secar.



Escobillas para inodoros y bidets:

1. Preparar la solución desengrasante en un balde, según Anexo 02.
2. Remojar y refregar las escobillas en la solución desengrasante.
3. Enjuagar las escobillas en agua limpia y escurrirlas.
4. Preparar la solución desinfectante al 0,5%, según Anexo 02.



Título

“Limpieza y desinfección de elementos de limpieza”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		3 de 119	IT 11	Rev 00

5. Remojar y refregar las escobillas en la solución desinfectante.
6. Dejar actuar durante 15 minutos como mínimo.
7. Enjuagar las escobillas en agua limpia y escurrirlas.
8. Dejar secar.



Palas recolectoras de residuos:

1. Preparar la solución desengrasante, según Anexo 02.
2. Aplicar con el trapo rejilla la solución desengrasante sobre las superficies de las palas, removiendo toda la suciedad adherida. Enjuagar periódicamente el trapo en la solución desengrasante.
3. Enjuagar el trapo en agua limpia.
4. Enjuagar las palas con el trapo rejilla limpio para garantizar que no queden restos de productos.
5. Preparar la solución desinfectante al 0,5%, según Anexo 02.
6. Trapear todas las superficies de las palas con la solución desinfectante. Enjuagar periódicamente el trapo en la solución desinfectante.
7. Dejar actuar durante 15 minutos como mínimo.
8. Enjuagar las superficies de las palas con el trapo limpio y escurrido.
9. Dejar secar.

- ❖ Sanitizar los elementos de limpieza utilizados según éste IT 11.
- ❖ Guardar los elementos de limpieza donde corresponda.

6. Documentos relacionados:

Anexo 02 “Tabla de diluciones”.

PO 02 “Higiene de instalaciones y de equipos”.

RG 02 “Registro de tareas diarias”.





Título

“Limpieza y desinfección de utensilios de cocina”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		42 de 119	IT 12	Rev 00

1. Objetivo: Establecer un método eficaz para la limpieza y desinfección de utensilios de cocina.

2. Alcance: Utensilios de cocina utilizados en el procesamiento y la elaboración de alimentos, como por ejemplo ollas, cubiertos, jarros, etc.

3. Responsables: Todo personal encargado de la limpieza de los elementos de cocina.

4. Cuándo sanitizar los utensilios de cocina:

- ❖ Diariamente
- ❖ Entre el contacto con un alimento y otro
- ❖ Después de manipular con ellos alimentos crudos
- ❖ Al finalizar las tareas de elaboración



Elementos necesarios:

- ✓ Agua potable
- ✓ Desengrasante
- ✓ Desinfectante
- ✓ Pulverizador
- ✓ Esponja de fibra
- ✓ Toallas de papel descartables

5. Descripción del proceso:

1. Eliminar restos gruesos de suciedad que pudieran estar adheridos al utensilio.
2. Abrir las canillas de la bacha hasta obtener agua tibia y mojar el utensilio directamente bajo el agua corriente de la canilla.
3. preparar una solución desengrasante al 0,3%, según Anexo 02.
4. Aplicar la solución con la esponja de fibra y ablandar y remover la suciedad adherida a las superficies del utensilio.
5. Enjuagar el mismo bajo el agua corriente de la canilla.
6. Repetir los pasos número 3 y 4 hasta quitar toda la suciedad.
7. Colgar o disponer el utensilio en una rejilla de secado.
8. Preparar en el pulverizador la solución desinfectante de alcohol al 70%, según el Anexo 02.
9. Aplicar con pulverizador la solución desinfectante.
10. Dejar secar.
11. En el caso que sea necesario utilizar inmediatamente el utensilio, secarlo con una toalla de papel descartable.





Título

“Limpieza y desinfección de utensilios de cocina”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		43 de 119	IT 12	Rev 00

6. Documentos relacionados:

Anexo 02 “Tabla de diluciones”.

PO 02 “Higiene de instalaciones y de equipos”.

Registros: No aplica.





Título

“Limpieza y desinfección de piletas de lavado”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		44 de 119	IT 13	Rev 00

1. Objetivo: Establecer un método eficaz para la limpieza y desinfección de piletas o bachas de lavado.

2. Alcance: Todas las piletas o bachas de lavado.

3. Responsables: Todo personal encargado de la limpieza del establecimiento.

4. Cuándo sanitizar las piletas de lavado:

- ❖ Diariamente.
- ❖ Luego de finalizadas las tareas de sanitización.



Elementos necesarios:

- ✓ Desengrasante
- ✓ Desinfectante
- ✓ Trapo rejilla
- ✓ Agua potable
- ✓ Balde

5. Descripción del proceso:

Nota: en las piletas de lavado se realizará el lavado de los utensilios necesarios para la elaboración de los productos.

Si así está establecido en la empresa, las piletas de lavado pueden utilizarse para el lavado de manos del personal, utilizando los elementos necesarios y disponibles cercanos a la pileta.

Pueden lavarse repasadores y trapos en las piletas de lavado, pero no está permitido lavar otros elementos utilizados para la limpieza y desinfección, como cepillos o trapos de piso.

1. Retirar con la mano los residuos que puedan quedar en la pileta luego de las operaciones de elaboración (restos de alimentos, etc.).
2. Depositar en el recipiente de residuos.
3. Preparar en un balde o recipiente una solución de desengrasante al 0,5% con agua caliente según el Anexo 02. Si la pileta se lava a continuación de las mesadas, realizar las operaciones con la misma solución.
4. Pasar un trapo embebido en esta solución por el interior de la pileta, realizando movimientos circulares.
5. Enjuagar con paño y abundante agua. Lavar el paño varias veces en agua limpia a fin de eliminar todo rastro de solución desengrasante.





Título

“Limpieza y desinfección de piletas de lavado”

Fecha	Preparó	Controló	Aprobó	Página	Código	POES
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		2 de 119	IT 13	Rev 00

6. Preparar una nueva solución desinfectante al 0,5% según el Anexo 02.
7. Pasar por toda la superficie de la mesada.
8. Dejar secar.
9. Registrar la tarea.

6. Documentos relacionados:

Anexo 02 “Tabla de diluciones”.

PO 02 “Higiene de instalaciones y de equipos”.

RG 02 “Registro de tareas diarias”.





“Registro de limpieza de baños”

POES

15/11/10

46 de 119

RG - 01

00

[illegible]

Pagina 46 de 119



Título: “Registro de capacitaciones”			POES
Fecha 15/11/10	Página 47 de 119	Código RG - 06	Rev 00

TEMA:			
LUGAR:			
FECHA:		Duración:	

DOCUMENTOS DE REFERENCIA UTILIZADA:	
LINEAMIENTOS DE LA CAPACITACION EFECTUADA:	
RECURSOS DIDACTIVOS UTILIZADOS:	
MATERIAL ESCRITO ENTREGADO:	
INSTRUCTOR/ES – INSTITUCION/ES:	
FIRMA DEL INSTRUCTOR/ES:	

Participante: La firma ratifica el compromiso de asumir TOTAL RESPONSABILIDAD por la correcta interpretación de la información impartida en este curso, como también por los resultados de su aplicación en el trabajo, conforme a las Normas o Procedimientos estudiados

ASISTENTES				
	NOMBRE Y APELLIDO	DNI. NRO.	FIRMA	EMPRESA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				

10				
11				
12				
13				
14				
15				
15				
17				



Titulo: “Registro de control de temperaturas de refrigerado”			POES
Fecha 15/11/10	Página 49 de 1	Código RG – 07	Rev 00

Equipo: _____ Semana: _____ al _____

Rango de temperatura	Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes		Sábado		Domingo	
> 0°C														
0.5° a 1°														
1° a 1.5°														
1.5° a 2°														
2° a 2.5°														
2.5° a 3°														
3° a 3.5°														
3.5° a 4°														
4° a 4.5°														
4.5° a 5°														
5° a 5.5°														
5.5° a 6°														
6° a 6.5°														
6.5° a 7°														
7° a 7.5°														
7.5° a 8°														
8° a 8.5°														
8.5° a 9°														
9° a 9.5°														
9.5° a 10°														
Supervisó														

Observaciones:.....
.....
.....
.....
.....



Titulo: “Registro de control de temperaturas de congelado”			POES
Fecha 15/11/10	Página 1 de 1	Código RG - 05	Rev 00

Equipo: _____ Semana: _____ al _____

Rango de temperatura	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
> -24°C							
-24° a -23°							
-23° a -22°							
-22° a -21°							
-21° a -20°							
-20° a -19°							
-19° a -18°							
-18° a -17°							
-17° a -16°							
-16° a -15°							
-15° a -14°							
-14° a -13°							
-13° a -12°							
-12° a -11°							
-11° a -10°							
-10° a -9°							
-9° a -8°							
-8° a -7°							
-7° a -6°							
-6° a -5°							
< -5° C							
Supervisó							

Observaciones:.....
.....
.....
.....

Supervisó:.....



Titulo: “Registro de tareas darías”			POES
Fecha 15/11/10	Página 51 de 119	Código RG - 02	Rev 00

Fecha	operador	Pisos		Mesada	Estanterias	Azulejos	Bachas	Balanzas	Tachos basura	Observación
		Elaboración	Depósitos							

Superviso:.....



Titulo: “Registros de tareas mensuales”			POES
Fecha 15/11/10	Página 52 de 119	Código RG - 03	Rev 00

Fecha	operador	Paredes	Aberturas	Cortinas plásticas	Heladeras o cámaras	Observación

Superviso:.....



Titulo: “Registro de tareas anuales”			POES
Fecha 15/11/10	Página 53 de 119	Código RG - 04	Rev 00

Cronograma de tareas anuales Año.....

Equipos	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Agos	Sept	Oct	Nov	Dic	Observaciones
Limpieza de Tanque de agua													
Mantenimiento de Extractores													
Mantenimiento de equipos de frío													
Mantenimiento de campanas													
Análisis de agua													
Vencimiento libretas Sanitarias													
Limpieza de cámaras													

Superviso:.....

Tarea 2 “Diagnósticos individuales”

Durante todo el mes de octubre y parte del mes de noviembre se han realizados visitas a 37 establecimientos con el fin de recopilar información para el proyecto de POES.

Nos encontramos durante el relevamiento con distintas situaciones que demoraron y prolongaron la etapa inicial de dicho proyecto, como fue la cancelación de visitas planificadas por parte de los productores en distintas zonas de aplicación del proyecto, por lo que no se pudo aprovechar los viajes de relevamiento en su totalidad.

Otra situación que se nos presento con la implementación del proyecto, fue que al realizar la difusión y comunicación pública del comienzo de esta actividad o trabajo, y enviar la invitación a participar no tuvimos respuesta de los emprendimientos de la **ZONA NORTE** y al mismo tiempo se presentaron muchos interesados en la zona sur y suroeste de la provincia, por tal motivo decidimos cambiar de localidad y trabajar en la **zona de Pehuénia – Aluminé** donde realizamos el relevamiento y diagnostico a fines del mes de octubre principios de noviembre para poder comenzar las implementaciones conforme al cronograma establecido.

Las visitas realizadas ocuparon un tiempo mínimo de 2 hs por establecimiento lo cual fue productivo para evacuar las dudas e inquietudes de los productores pero acoto el numero de establecimientos visitados.

Durante dicha visita se completo el siguiente check list para recabar la información edilicia

Diagnóstico Sector Alimentos

Estimados Empresarios:

EL CENTRO PYME-ADENEU impulsa la promoción de las pequeñas y medianas empresas, asistiéndoles en la adquisición de capacidades para poder insertarse y competir en los diferentes mercados en que participan e intenta acercarles herramientas para desarrollar negocios de manera sostenible en el mediano y largo plazo.

El propósito de esta encuesta / diagnóstico, es profundizar en el conocimiento de si emprendimiento para brindarles mejores herramientas muchas disponibles tanto para Capacitación, como para Asistencia Técnica y Financiamiento y en las que el Centro PyME-ADENEU participa ya sea canalizándolas, brindando apoyo para la formulación, o siendo el nexo entre la PyME y el organismo ejecutor.

Datos de la empresa : Razón Social / Nombre y Apellido del titular o propietario que realiza la actividad:

Persona de contacto:

Domicilio:

CUIT:
Celular

Teléfono:

mail:

Web:

Cantidad de empleados:

Requisitos edilicios	Si	No	comentarios
Datos básicos			
1. El establecimiento es propio, alquilado u otro? cual?			
2. Posee habilitación municipal el establecimiento			
3. Posee habilitación provincial el establecimiento			
4. Tiene el personal libretas sanitarias			
5. Tienen los productos numero de registros			
Localización			
6. Se encuentra el establecimiento situado en zonas libres de:			
Olores objetables			
Humo			
Polvo			
Contaminantes			
Expuestas a inundaciones?			
Características del establecimiento			
7. Tiene el establecimiento gas natural			

8. Tiene el establecimiento agua potable de red			
9. Se realiza análisis de potabilidad del agua			
10. Se realiza el lavado de tanque de agua en forma periódica			
11. Tiene el establecimiento energía eléctrica			
12. Tiene baños exclusivos del establecimiento			
13. Tiene vestuarios en los baños			
14. Dispone de desagüe adecuado y de medios de limpieza?			
15. Las áreas de aseo están separadas de las zonas de manipulación de alimentos?			
16. Tienen acceso a ellas y comunicación?			
17. Están diseñadas las instalaciones de modo de evitar entrada de insectos, roedores y/o contaminantes del medio?			
18. En las zonas de manipulación de alimentos los pisos son resistentes al tránsito			
19. Los pisos son impermeables			

20.Los pisos son No absorbentes			
21.Los pisos son Lavables y antideslizantes			
22.Los pisos presentan grietas			
23.Los pisos son Fáciles de limpiar y desinfectar?			
24.En los pisos se acumulan los líquidos?			
25.Están construidas las paredes con materiales no absorbentes y lavables? Son de color claro?			
26.Son lisas, sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar?			
27.Son los ángulos de fácil limpieza?			
28.Están construidas las aberturas y ventanas con materiales que no acumulen suciedad?			
29.Están provistas de protección contra plagas?			
30.Las puertas son de material no absorbente y de fácil limpieza?			
31.Se ubican los insumos, materias primas y productos terminados sobre tarimas y separados de las paredes?			

32. Se utiliza madera?			
33. Se dispone de un sistema eficaz de evacuación de efluentes?			
34. Son las cañerías lo suficientemente grandes?			
35. Están los conductos contruidos de modo de evitar la contaminación del abastecimiento de agua potable?			
36. Se realiza tratamiento de efluentes?			
37. Se dispone de vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo adecuados, bien situados con eliminación de aguas residuales?			
38. Están bien iluminados, ventilados?			
39. Tiene los lavamanos agua fría y caliente convenientemente ubicados?			
40. Tienen elementos necesarios adecuados?			
41. Hay receptáculos de toallas de papel suficientes?			
42. Existen carteles de aviso de lavarse las manos en los sanitarios?			

43. Existen instalaciones de lavado de mano en la zona de proceso? Cumplen con los requisitos establecidos?			
44. Se cuenta con instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los útiles y equipo de trabajo?			
45. Tienen las áreas una adecuada iluminación			
46. Las fuentes de luz suspendidas son apropiadas? Están protegidas contra roturas?			
47. Las instalaciones eléctricas están empotradas?			
48. Son exteriores y recubiertas por caños aislantes? Y adosadas a paredes y techos?			
49. Las aberturas presentan protecciones contra plagas?			
50. Se dispone de medios para el almacenamiento de residuos y materiales no comestibles antes de su eliminación del establecimiento?			
51. Se cuenta con sectores separados, identificados para la devolución de productos?			

52. Los productos de limpieza y desinfección son aprobados por legislación vigente? Están identificados y			
53. Se limpian los equipos y utensilios con la frecuencia necesaria y se desinfectan para asegurar su higiene?			
54. Se dispone de recipientes adecuados para verter residuos y materiales no comestibles?			
55. Se manipulan los residuos de modo que se evita la contaminación de los alimentos?			
56. Se retiran de la zona de manipulación una vez al día?			
57. Se limpian y desinfectan los recipientes y su lugar de almacenamiento inmediatamente después de la evacuación?			
58. Existen animales domésticos dentro del establecimiento?			
59. Se almacenan y transportan las materias primas y los productos terminados en condiciones que impiden la contaminación?			
60. Se realiza una inspección periódica de los productos terminados?			

61. Se cuenta con la ropa y protección adecuada?			
62. Tienen hábitos higiénicos el personal?			
63. Emplea guantes el personal?			
64. Se encuentra en perfectas condiciones de higiene?			

Productos

	S/R	RN	RP	RM	Presentación del Producto	Volumen Aproximado
Dulces / Mermeladas						
Hongos						
Lácteos y Derivados						
Miel						
Conservas de alimentos						
Ahumados /Carnes						
Confituras /Chocolate						
Frutas Finas						
Otros:						

Clientes principales de la empresa

Mayoristas / Distribuidores		Ciudad local:	
Minoristas		Nivel Provincial:	
Supermercados		Nivel Nacional:	
Consumidor final		Exportación:	
Hoteles			
Restaurantes / Catering		Exportó alguna vez?	SI NO
Otros:		Tiene expectativas de exportar	SI NO

Evolución de las ventas (comparación con año anterior):				
Aumentaron		Disminuyeron		No registraron cambios

Ferias				
Participa en ferias (listar en orden de prelación)		Estaría interesado en participar		Si No
Locales		Ha recibido apoyo de alguna institución para la participación en ferias:		Si No
Nacionales				
Internacionales		De cuál?		
Nombre de la/s feria/s en que participó:				

En caso de interesarle las actividades de capacitación, qué tema le gustaría abordar (listar en orden de interés una o más opciones)	
Comercialización	Atención al cliente
Calidad	No le interesa
Producción	Otra
Comercio exterior	

Posibilidad de Expansión			
Tiene interés en expandir su negocio?		Dispone de capacidad financiera para expandirse?	
Sí		Sí	
No		No	
No		No	
Sabe		Sabe	
La maquinaria y equipo le permiten una eventual expansión?		El lugar de producción le permite una eventual expansión de la actividad?	
Sí		Sí	
No		No	
No		No	
Sabe		Sabe	

OTRAS OBSERVACIONES (problemáticas generales del sector o particulares,

características singulares de su empresa, comentarios relevantes, etc.)
Le interesaría que su producto figure en el sitio web del Programa Provincial de Alimentos Neuquinos: SI NO

RESPONSABLE DE ENCUESTA
FIRMA DE LA EMPRESA

Lamentablemente por distintos motivos no todos los productores asistieron a la capacitación inicial que se dio en las distintas zonas de POES lo cual en cierto motivo también incremento el tiempo de relevamiento.

A continuación se lista los establecimientos visitados donde se realizó el diagnóstico para realizar la posterior selección de los beneficiarios del proyecto

Zona Sur					
Establecimiento	Referente	Teléfono	Dirección	Localidad	Productos
Sabores del chimehuin	Villagra Carlos	02972-433056	Bº Hipico – los tordillos N° 95	Junín de los Andes	Elaboración de pastas
Ahumados Paimun	Señuque María Concepción	02972-491042 / 0299-154066279	25 de mayo N° 371	Junín de los Andes	Elaboración de ahumados
Tío Tom	Ricardo Andersun	02972-492510 / 02944-15696614	San Martín esquina la madrid	Junín de los Andes	Elaboración de Helados y chocolates
Ahumados Kiko	Aníbal Esteban Flores	02972-491490 / 02944-15624422	San Martín 756	Junín de los Andes	Elaboración de ahumados y conservas
Dolce Patagonia	María Laura Fleire	02972-420201 / 02944-15243972	Fosbery N° 496	San Martín de los Andes	Elaboración de dulces de fruta y de leche
Finca la soñada	Daniel	02972-	Marcelo	San	Elaboración

	Ramazzotti	425992 / 02944 - 15414226	Berbel N° 289 – casa N°6	Martín de los Andes	de dulces
Chacra la constancia	Nélida Florinda González	02972- 421250	Callejon Gingins s/ºn	San Martín de los Andes	Elaboración de dulces
Los Notros Ahumadero	Daniel Caeiro	02972- 425203 / 02944 - 15535991	Av. Koessler 2141	San Martín de los Andes	Elaboración de ahumados
Ahumados Fournier	Eduardo Fournier	02972- 425502 / 02944 - 15607109	Callejon Gingins s/ºn	San Martín de los Andes	Elaboración de ahumados
La Vieja Aldea SRL	Raúl Bohigues / Daniel Villalba	02972- 422247	Av. San Martín y Belgrano	San Martín de los Andes	Elaboración de chocolates y bombones

Zona Confluencia

Establecimiento	Referente	Teléfono	Dirección	Localidad	Productos
Dulzuras	Jorgelina Maza	0299 – 15512087 4 4963635/	Nolasco 615	Cutral Co	Chocolates
MARTIN FIERRO	Malla Ángel Martín	0299- 15551179 8	Mosconi casa 54 - Nehuenchel	Cutral Co	Fábrica de Milanesas y Chacinados
Panificadora la Familia	Maria Elena Fernandez y Marcelo Spat	(0299) 155- 555122	Copahue 1272	Cutral Co	Panificados, pre pizzas, pan de miga
Helados Fredy's	Miguel Angel Sabatini	(0299) 4961467	Roca N° 329	Cutral Co	Helados
Achahual	Alzogaray Edgar Andrés	(0299) 4861085	Av. Del trabajador 701	Cutral Co	Derivados de carne de pollo (hamburguesas, milanesas, etc)
Panadería Cutral-Co	Sinner Graciela	(0299) 4963722	Av. Olascoaga 608	Cutral Co	Panificación y derivados
Crocante	Gil julia	(0299)	San Juan	Cutral Co	Panificación y

		4963283	527		derivados
Los Aromos	María Seen	(0299)493 5716 / 155275808	Racedo 2500	Plottier	Vinos artesanales, dulces y conservas
Chocolates Tisberget	Marianela Tisberget	(0299) / 154069239	Ruta 22 KM 1234	Plottier	Chocolates
EDEP Matadero Municipal	Marcos García	493-7977	China Muerta -	Plottier	Matadero de aves
Aromáticas del Comahue	Liliana Pizolato	493-7544	Racedo y roca	Plottier	Aromáticas
Viñas Constanza	Fabián Platun	(0299)489 0030	Chacra 46 "A"	Centenario	Vinos artesanales
La pradera	Ana María Sporle	(0299) 4890036 / 154 592949	Belgrano y calle 8	Centenario	Catering – dulces y conservas
Catering "El buen paladar"	Daniela Quinteros	(0299) 4899327 / 155 287744	la rioja y tierra del fuego	Centenario	Catering
Cervecería Enkidu	Mauro Granatelli	(0299) 155235666	Elordi N° 2085	Neuquén Capital	Cerveza artesanal, dulce de cerveza
La posada	Gisela Luisa Heinrichs	(0299) 154 689094	Buquet Roldan N°664	Neuquén Capital	Dulces, licores y Chutney
Pastas del Neuquén	Silvia Appendino	(0299) 447-5557 /	Catriel 1050	Neuquén Capital	Pastas frescas
Cervecería OWE	Pablo Mendez	(0299) 4437501	Av. Olascoaga 2120	Neuquén Capital	Elaboración de cerveza artesanal y restaurante
Fabrica de helados Capri - Maipue	Alejandra Saponara	(0299) 4434846	Catriel 355	Neuquén Capital	Fabricación de helados en tarros de 1 - 3 y 5 lts
Zona Sur Oeste					
Establecimiento	Referente	Teléfono	Dirección	Localidad	Productos
Alfajores Villa	Lucía	(02942)	Ruta 13 -	Villa	Elaboración

Pehuenia	Gagliano	498090 - 0299 15535188	Laguna Pollolauquen	Pehuenia	de Alfajores
Hepu huaranca	Maria angelica Escoda de aguayo	(0299) 154612815	Ruta 13 y 23 puente litran	Villa Pehuenia	Alfajores de piñon
Chokolhaa	Fernando Cappi	(02942) 15668800	Lote 12 Manzana "L" etapa 1	Villa Pehuenia	Elaboración de chocolates
Huerquen – productos artesanales	Maria Teresa Stöwhas espinosa	(02942) 15402135 / (0299) 156359618	Moquehue ruta 11	Moquehue	Productos a base de piñón, licores, alfajores, aderezos
Piedra Gaucha	Cuiñas Jorge Dante	(02942) 15691292	Ruta provincial 23	Alumine	Quesos
La Cristela	Alicia Fasio	(02942) 496078		Alumine	Dulces
Comunidad Mapuche Aigo	Julia Delgado	02942 - 495599	Parque Nacional Lanin paraje ruca choro	Alumine	Alfajores y de harina de piñon
Las Parrillas	Sebastián Goodbar	02942- 15551092	chacra las parrillas, campo ayoso	Alumine	Dulces
Comunidad Mapuche Aigo	Julia Delgado/ Alicia Fasio	(02942) 496078/ 495599	EPEA Alumine	Alumine	conservas

Luego de de realizar los diagnósticos individuales de los establecimientos visitados para llevar a cabo el relevamiento, se realizo las selección de los mismos.

Quedaron seleccionados para formar parte del proyecto en las distintas zonas de trabajos los siguientes establecimientos:

Establecimientos Seleccionados en el proyecto

Zona Sur					
Establecimiento	Referente	Teléfono	Dirección	Localidad	Productos
Sabores del	Villagra	02972-	Bº Hipico	Junín de	Elaboración

chimehuin	Carlos	433056	– los tordillos N° 95	los Andes	de pastas
Ahumados Paimun	Señuque María Concepci ón	02972- 491042 / 0299 - 154066279	25 de mayo N° 371	Junín de los Andes	Elaboración de ahumados
Finca la soñada	Daniel Ramazzot ti	02972- 425992 / 02944 - 15414226	Marcelo Berbel N° 289 – casa N°6	San Martín de los Andes	Elaboración de dulces
Los Notros Ahumadero	Daniel Caeiro	02972- 425203 / 02944 - 15535991	Av. Koessler 2141	San Martín de los Andes	Elaboración de ahumados
La Vieja Aldea SRL	Raúl Bohigues / Daniel Villalba	02972- 422247	Av. San Martín y Belgrano	San Martín de los Andes	Elaboración de chocolates y bombones

Zona Confluencia

Establecimiento	Referente	Teléfono	Dirección	Localidad	Productos
MARTIN FIERRO	Malla Ángel Martín	0299- 15551179 8	Mosconi casa 54 - Nehuenchel	Cutral Co	Fábrica de Milanesas y Chacinados
Panificadora la Familia	María Elena Fernande z y Marcelo Spat	(0299) 155- 555122	Copahue 1272	Cutral Co	Panificados, pre pizzas, pan de miga
Helados Fredy's	Miguel angel Sabatini	(0299) 4961467	Roca N° 329	Cutral Co	Helados
Achahual	Alzogaray Edgar Andres	(0299) 4861085	Av. Del trabajador 701	Cutral Co	Derivados de carne de pollo (hamburgues as, milanesas, etc)
Panadería Cutral-Co	Sinner Graciela	(0299) 4963722	Av. Olascoaga 608	Cutral Co	Panificación y derivados
Crocante	Gil julia	(0299) 4963283	San Juan 527	Cutral Co	Panificación y derivados
Chocolates Tisberget	Marianela Tisberget	(0299) / 15406923	Ruta 22 KM 1234	Plottier	Chocolates

		9			
La pradera	Ana María Sporle	(0299) 4890036 / 154 592949	Belgrano y calle 8	Centenario	Catering – dulces y conservas
La posada	Gisela Luisa Heinrichs	(0299) 154 689094	Buquet Roldan N°664	Neuquén Capital	Dulces, licores y Chutney
Pastas del Neuquén	Silvia Appendino	(0299) 447-5557 /	Catriel 1050	Neuquén Capital	Pastas frescas
Cervecería OWE	Pablo Mendez	(0299) 4437501	Av. Olascoaga 2120	Neuquén Capital	Elaboración de cerveza artesanal y restaurante
Fabrica de helados Capri - Maipue	Alejandra Saponara	(0299) 4434846	Catriel 355	Neuquén Capital	Fabricación de helados en tarros de 1 - 3 y 5 lts
Zona Sur Oeste					
Establecimiento	Referente	Teléfono	Dirección	Localidad	Productos
Alfajores Villa Pehuenia	Lucía Gagliano	(02942) 498090 - 0299 155351888	Ruta 13 - Laguna Pollolauquen	Villa Pehuenia	Elaboración de Alfajores
Chokolhaa	Fernando Cappi	(02942) 15668800	Lote 12 Manzana "L" etapa 1	Villa Pehuenia	Elaboración de chocolates
Huerquen – productos artesanales	Maria Teresa Stöwhas espinosa	(02942) 15402135 / (0299) 156 359618	Moquehue ruta 11	Moquehue	Productos a base de piñón, licores, alfajores, aderezos
Las Parrillas	Sebastián Goodbar	02942-15551092	chacra las parrillas, campo ayoso	Alumine	Dulces
Piedra Gaucha	Cuiñas Jorge Dante	(02942) 15691292	Ruta provincial 23	Alumine	Quesos

Durante el mes de noviembre se estuvieron visitando los establecimientos con los referentes técnicos en las Zona Sur, Zona Confluencia y Zona Suroeste, esta ultima incorporada en último momento dada la baja repercusión que se

detecto en la Zona Norte, lo que ocasiono el cambio de zona de trabajo del proyecto inicial.

El objetivo de las visitas realizadas fue la presentación de los referentes técnicos a los establecimientos incorporados en la modalidad II del proyecto.

Tarea 3 Implementar 30 % del Manual de POES

Se planteo como objetivos de estas tareas los siguientes puntos:

- ◆ Implementar documentos relacionados a hábitos de higiene personal e inocuidad
- ◆ Acondicionamiento de de higiene de materia prima utilizada y zonas de almacenamiento.
- ◆ Capacitación de utilización de los registros a cargo de los auxiliares
- ◆ Registros de actividades implementadas
- ◆ Monitoreo de los documentos implementados
- ◆ Visita a los establecimientos

Tarea 4 implementar 30 % del Manual de POES alcanzando el 60 % del manual

Se planteo como objetivos de estas tareas los siguientes puntos:

- ◆ Implementar documentos relacionados a hábitos de higiene y desinfección edilicia
- ◆ Implementar documentos relacionados a hábitos de higiene y desinfección de equipos
- ◆ Capacitación de los documentos implementados a cargo de los auxiliares
- ◆ Registros de actividades implementadas
- ◆ Monitoreo de utilización de los registros implementados
- ◆ Visita a los establecimientos

Tarea 5 implementar 40 % del Manual de POES alcanzando el 100 % del manual

Se planteo como objetivos de estas tareas los siguientes puntos:

- ◆ Implementar documentos relacionados a hábitos de higiene y desinfección en la elaboración (actividades pre-operacionales, operacionales y post – operacionales)
- ◆ Capacitación de los documentos implementados a cargo de los auxiliares
- ◆ Registros de actividades implementadas
- ◆ Monitoreo de utilización de los registros implementados
- ◆ Visita a los establecimientos

Zona Sur					
Establecimiento	Referente	Teléfono	Dirección	Localidad	Productos
Sabores del Chimehuin	Villagra Carlos	02972-433056	B° Hipico – los tordillos N° 95	Junín de los Andes	Elaboración de pastas

Documentación entregada a la fecha

Se entrego el manual de POES con los siguientes documentos

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS			
CODIGO	REVISION	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
PO - 01	00	Higiene del personal	4
PO - 02	00	Higiene de instalaciones y de equipos	3
ANEXOS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
Anexo 01	00	Listado de documentación	2
Anexo 02	00	Tabla de diluciones	1
INSTRUCTIVOS DE TRABAJO			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
IT - 01	00	Lavado de manos y antebrazos	1
IT - 02	00	Limpieza y desinfección de baños	2
IT - 03	00	Limpieza y desinfección de pisos y zócalos	2
IT - 04	00	Limpieza y desinfección de tanques de agua	3
IT - 05	00	Limpieza y desinfección de paredes y aberturas	2
IT - 07	00	Limpieza y desinfección de cortinas plásticas	1
IT - 08	00	Limpieza y desinfección de equipos de frío	3
IT - 09	00	Limpieza y desinfección de cestos de basura	1
IT - 10	00	Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías	2
IT - 11	00	Limpieza y desinfección de elementos de limpieza	3

IT - 12	00	Limpieza y desinfección de utensilios de cocina	2
IT - 13	00	Limpieza y desinfección de piletas de lavado	2
REGISTROS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
RG - 01	00	Registro de limpieza de baños	1
RG - 02	00	Registro de tareas diarias	1
RG - 03	00	Registros de tareas mensuales	1
RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1
RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1
RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1

Capacitaciones realizadas:

Se realizo capacitación con el personal del establecimiento de manipulación de alimentos y las distintas fuentes de capacitación que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Se capacito al personal del establecimiento con los documentos que forman parte del manual (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

Se controlaron los registros, llenado de campos, se realizan correcciones sobre los mismos y corrigen errores cometidos en su utilización.

Se suspendieron algunos encuentros en el mes de enero por pedido del establecimiento relacionados al cierre del establecimiento por periodo de vacaciones.

Se solicito en las distintas visitas insumos necesarios para lavado de manos y requerimientos para la elaboración (cofias, barbijos, etc.)

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de bajos costos (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, colocar jabón líquido y papel para lavado de manos, etc.) Se deben realizar algunas modificaciones edilicias del establecimiento en los sectores de depósitos de la materia prima, cerramientos en ventanas que no requieren de grandes inversiones.

Se debe incorporar hábitos de higiene tanto en la vestimenta como en el comportamiento del personal.

Conclusiones:

Se observo modificaciones considerables positivas en la inocuidad durante la producción,

se debe trabajar mas con el personal de producción que tiene bastante rotación.
Se pudo completar con el 100 % de lo planificado

Ahumados Paimun	Señuque María Concepción	02972-491042 / 0299 - 154066279	25 de mayo N° 371	Junín de los Andes	Elaboración de ahumados
------------------------	---------------------------------	--	--------------------------	---------------------------	--------------------------------

Documentación entregada a la fecha

Se entrego el al manual de POES con los siguientes documentos

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

IT - 10	00	Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías	2
IT - 11	00	Limpieza y desinfección de elementos de limpieza	3

IT - 13	00	Limpieza y desinfección de piletas de lavado	2
REGISTROS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
RG - 01	00	Registro de limpieza de baños	1
RG - 02	00	Registro de tareas diarias	1
RG - 03	00	Registros de tareas mensuales	1
RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1
RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1
RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1

Capacitaciones realizadas:

Se capacito a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados que forman parte del manual de POES (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

No se han podido realizar monitoreos por suspensión de las visitas por parte del establecimiento.

Se suspendieron algunos encuentros en el mes de enero por pedido del establecimiento relacionados al exceso de trabajo por la temporada ya que la empresa realiza varias actividades de índole turística. (alquiler de cabañas, flotadas por río)

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de costos variables (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.) Se deben realizar algunas modificaciones edilicias del establecimiento en los sectores de depósitos de la fábrica. La empresa esta realizando modificaciones para obtener la habilitación provincial.

Conclusiones:

Se hablo con el productor por las sucesivas suspensiones de visitas en los meses de diciembre y enero, por lo cual el mismo manifiesta la dificultad de participar en el programa por el exceso de trabajo de la temporada razón por la cual se da de baja del programa por solicitud del mismo.

Se entrega la totalidad del manual de POES y se tratara de evacuar posibles dudas vía mail.

Finca soñada	la	Daniel Ramazzotti	02972- 425992 / 02944 - 15414226	Marcelo Berbel N° 289 - casa N°6	San Martín de los Andes	Elaboración de dulces
-----------------	----	----------------------	---	---	-------------------------------	--------------------------

Documentación entregada a la fecha

Se entrego el manual de POES con los siguientes documentos

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS			
CODIGO	REVISION	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
PO - 01	00	Higiene del personal	4
PO - 02	00	Higiene de instalaciones y de equipos	3
ANEXOS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
Anexo 01	00	Listado de documentación	2
Anexo 02	00	Tabla de diluciones	1
INSTRUCTIVOS DE TRABAJO			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
IT - 01	00	Lavado de manos y antebrazos	1
IT - 02	00	Limpieza y desinfección de baños	2
IT - 03	00	Limpieza y desinfección de pisos y zócalos	2
IT - 05	00	Limpieza y desinfección de paredes y aberturas	2
IT - 06	00	Limpieza y desinfección de balanzas	1
IT - 07	00	Limpieza y desinfección de cortinas plásticas	1
IT - 08	00	Limpieza y desinfección de equipos de frío	3
IT - 09	00	Limpieza y desinfección de cestos de basura	1
IT - 10	00	Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías	2
IT - 11	00	Limpieza y desinfección de elementos de limpieza	3
IT - 12	00	Limpieza y desinfección de utensilios de cocina	2
IT - 13	00	Limpieza y desinfección de piletas de lavado	2
REGISTROS			

CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
RG - 01	00	Registro de limpieza de baños	1
RG - 02	00	Registro de tareas diarias	1
RG - 03	00	Registros de tareas mensuales	1
RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1
RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1
RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1

Capacitaciones realizadas:

Se realizo capacitación con el personal del establecimiento de manipulación de alimentos y las distintas fuentes de capacitación que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Se capacito a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados que forman parte del manual de POES (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

Se controlaron los registros, llenado de campos, correcciones sobre los mismos y corrigen errores cometidos en su utilización.

Se suspendieron algunos encuentros en el mes de enero por pedido del establecimiento relacionados al cierre del establecimiento por vacaciones.

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de costos bajos (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.).

Conclusiones:

El establecimiento tiene intenciones de ampliarse y obtener la habilitación provincial, se nota buena predisposición para las sugerencias propuestas.

Se observa modificaciones considerables positivas, en la inocuidad tanto en la elaboración como en el almacenamiento de materias primas y producto terminado.

Se pudo completar con el 100 % de lo planificado

Los Notros Ahumadero	Daniel Caeiro	02972-425203 / 02944 - 15535991	Av. Koessler 2141	San Martín de los Andes	Elaboración de ahumados
----------------------	---------------	---------------------------------	-------------------	-------------------------	-------------------------

Documentación entregada a la fecha

Se entrego el manual de POES con los siguientes documentos

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS			
CODIGO	REVISION	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
PO - 01	00	Higiene del personal	4
PO - 02	00	Higiene de instalaciones y de equipos	3
ANEXOS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
Anexo 01	00	Listado de documentación	2
Anexo 02	00	Tabla de diluciones	1
INSTRUCTIVOS DE TRABAJO			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
IT - 01	00	Lavado de manos y antebrazos	1
IT - 02	00	Limpieza y desinfección de baños	2
IT - 03	00	Limpieza y desinfección de pisos y zócalos	2
IT - 05	00	Limpieza y desinfección de paredes y aberturas	2
IT - 06	00	Limpieza y desinfección de balanzas	1
IT - 07	00	Limpieza y desinfección de cortinas plásticas	1
IT - 08	00	Limpieza y desinfección de equipos de frío	3
IT - 09	00	Limpieza y desinfección de cestos de basura	1
IT - 10	00	Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías	2
IT - 11	00	Limpieza y desinfección de elementos de limpieza	3
IT - 12	00	Limpieza y desinfección de utensilios de cocina	2
IT - 13	00	Limpieza y desinfección de piletas de lavado	2
REGISTROS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
RG - 01	00	Registro de limpieza de baños	1
RG - 02	00	Registro de tareas diarias	1
RG - 03	00	Registros de tareas mensuales	1
RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1
RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1

RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1

Capacitaciones realizadas:

Se realizo capacitación con el personal del establecimiento de manipulación de alimentos y las distintas fuentes de capacitación que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Se capacito a la gerencia de establecimiento con los documentos que conforman el manual de POES (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

No se han podido realizar monitoreos por suspensión de las visitas por parte del establecimiento cuando el consultor senior viajo a la zona en las distintas oportunidades.

Se suspendieron algunos encuentros en el mes de enero por pedido del establecimiento relacionados a distintos viajes realizados por parte del dueño del establecimiento

El trabajo realizado queda registrado en los comprobantes de visitas completados por el implementador junior durante las visitas realizadas que cuentan con la firma del responsable de la empresa, donde se detalla las acuidades realizadas y el material entregado al establecimiento

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de costos variables (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, modificaciones edilicias, etc.) Se deben realizar algunas modificaciones edilicias del establecimiento en los sectores de depósitos, sala de elaboración, que requieren de inversiones variables. El establecimiento es alquilado lo cual limita las modificaciones edilicias necesarias.

Conclusiones:

Se observo la falta de compromiso de la gerencia del establecimiento, se deben organizar más las instalaciones, aplicar e implementar mas la documentación entregada. Se deben incorporar elementos que promuevan la inocuidad como cofias, guantes, etc., durante la elaboración y manipulación de materias primas

Se pudo completar con el 100 % de lo planificado en cuanto a la entrega de documentación y capacitación, queda pendiente por parte de el establecimiento asumir el compromiso necesario y realizar la implementación de los documentos que forman parte del manual de POES

La Vieja Aldea SRL	Raúl Bohigues / Daniel Villalba	02972-422247	Av. San Martín y Belgrano	San Martín de los Andes	Elaboración de chocolates y bombones
---------------------------	--	---------------------	----------------------------------	--------------------------------	---

Documentación entregada a la fecha

Se entrego el manual de POES y con los siguientes documentos

RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1
RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1
RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1

Capacitaciones realizadas:

Se realizo capacitación con el personal del establecimiento de manipulación de alimentos y las distintas fuentes de capacitación que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Se capacito a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados que forman parte del manual de POES (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

Se controlan los registros, llenado de campos, correcciones sobre los mismos y corrigen errores cometidos en su utilización.

Se suspendieron algunos encuentros en el mes de enero por pedido del establecimiento relacionados al exceso de trabajo por la temporada.

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de bajos costos (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.) las condiciones edilicias del establecimiento son adecuadas y no requieren de grandes inversiones. Se deben realizar algunas modificaciones en el proceso en los sectores de producción para garantizar la inocuidad de producto semi elaborado, lo cual no requiere de grandes inversiones.

Conclusiones:

Se observa un gran compromiso con la implementación y predisposición al cambio en cuanto a las sugerencias realizadas.

Hay voluntad a realizar las reuniones de asesoramiento y una buena relación de trabajo con el implementador junior

Se pudo completar con el 100 % de lo planificado en cuanto a la entrega de documentación y capacitación

Zona Confluencia

Establecimiento	Referente	Teléfono	Dirección	Localidad	Productos
MARTIN FIERRO	Malla Ángel Martín	0299-155511798	Mosconi casa 54 - Nehuenchel	Cutral Co	Fábrica de Milanesas y Chacinados

Documentación entregada a la fecha

Se entrego el manual de POES con los siguientes documentos

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

RG - 02	00	Registro de tareas diarias	1
RG - 03	00	Registros de tareas mensuales	1
RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1
RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1
RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1

Capacitaciones realizadas:

Se realizo capacitación con el personal del establecimiento de manipulación de alimentos y las distintas fuentes de capacitación que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Se capacito a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados que forman parte del manual de POES (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

Se controlan los registros, llenado de campos, correcciones sobre los mismos y corrigen errores cometidos en su utilización.

Se suspendieron algunos encuentros en el mes de enero por pedido del establecimiento relacionados vacaciones.

Se puede verificar que la empresa ha realizado compras de elementos para la higiene, como trapos rejillas de diferentes colores para las etapas de limpieza y desinfección, como así también recipientes de colores para la preparación de las soluciones respectivas para limpieza y desinfección.

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de Bajos costos (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.)

El establecimiento esta en muy buenas condiciones y en un estado de expansión y crecimiento, se encuentra realizando modificaciones para conseguir la habilitación provincial.

Conclusiones:

Se observa un gran compromiso con la implementación y predisposición al cambio en cuanto a las sugerencias realizadas.

Hay voluntad a realizar las reuniones de asesoramiento y una buena relación de trabajo con el implementador junior.

Se pudo completar con el 100 % de lo planificado en cuanto a la entrega de documentación y capacitación

Panificadora la Familia	María Elena Fernandez y Marcelo Spat	(0299) 155-555122	Copahue 1272	Cutral Co	Panificados, pre pizzas, pan de miga
--------------------------------	---	--------------------------	---------------------	------------------	---

Documentación entregada a la fecha

Se entrego el manual de POES con los siguientes documentos

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS			
CODIGO	REVISION	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
PO - 01	00	Higiene del personal	4
PO - 02	00	Higiene de instalaciones y de equipos	3
ANEXOS			
CODIGO	REVISION	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
Anexo 01	00	Listado de documentación	2
Anexo 02	00	Tabla de diluciones	1
INSTRUCTIVOS DE TRABAJO			
CODIGO	REVISION	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
IT - 01	00	Lavado de manos y antebrazos	1
IT - 02	00	Limpieza y desinfección de baños	2
IT - 03	00	Limpieza y desinfección de pisos y zócalos	2
IT - 04	00	Limpieza y desinfección de tanques de agua	3
IT - 05	00	Limpieza y desinfección de paredes y aberturas	2
IT - 06	00	Limpieza y desinfección de balanzas	1
IT - 07	00	Limpieza y desinfección de cortinas plásticas	1
IT - 08	00	Limpieza y desinfección de equipos de frío	3
IT - 09	00	Limpieza y desinfección de cestos de basura	1
IT - 10	00	Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías	2
IT - 11	00	Limpieza y desinfección de elementos de limpieza	3
IT - 12	00	Limpieza y desinfección de utensilios de cocina	2
IT - 13	00	Limpieza y desinfección de piletas de lavado	2
REGISTROS			

CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
RG - 01	00	Registro de limpieza de baños	1
RG - 02	00	Registro de tareas diarias	1
RG - 03	00	Registros de tareas mensuales	1
RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1
RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1
RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1

Capacitaciones realizadas:

Se realizo capacitación con el personal del establecimiento de manipulación de alimentos y las distintas fuentes de capacitación que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Se capacito a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados que forman parte del manual de POES (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

Se controlan los registros, llenado de campos, correcciones sobre los mismos y corrigen errores cometidos en su utilización.

Se suspendieron algunos encuentros en el mes de diciembre por pedido del establecimiento relacionados al periodo de fiestas de fin de año.

Pero el tiempo perdido se pudo recuperar en el transcurso del tiempo de implementación del manual de POES

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de costos variables (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.), se le solicito colocar telas mosquiteras en dos aberturas superiores en áreas de hornos.

El establecimiento necesita realizar algunas modificaciones, se encuentra en un estado de expansión, pero esta limitado por el tamaño de las instalaciones. Tiene habilitación provincial y esta evaluando trasladarse y construir una fabrica más grande.

Conclusiones:

La empresa es receptiva a la implementación de la documentación y lo considera algo positivo. Se debe trabajar un poco mas con el personal del establecimiento sobre llenado de registros e importancia de los mismos para la trazabilidad y el programa implementado.

Se pudo completar con el 100 % de lo planificado en cuanto a la entrega de documentación y capacitación

Helados Fredy`s	Miguel angel Sabatini	(0299) 4961467	Roca N° 329	Cutral Co	Helados
--------------------	-----------------------------	-------------------	-------------	-----------	---------

Documentación entregada a la fecha

Se entrego el manual de POES con los siguientes documentos

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

RG - 01	00	Registro de limpieza de baños	1
RG - 02	00	Registro de tareas diarias	1
RG - 03	00	Registros de tareas mensuales	1
RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1
RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1
RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1

Capacitaciones realizadas:

Se realizo capacitación con el personal del establecimiento de manipulación de alimentos y las distintas fuentes de capacitación que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.
Se capacito a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados que forman parte del manual de POES (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

Se controlan los registros, llenado de campos, correcciones sobre los mismos y corrigen errores cometidos en su utilización.
Se suspendieron algunos encuentros en el mes de enero por pedido del establecimiento relacionados al exceso de trabajo por la temporada.

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de bajos costos (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.) las condiciones edilicias del establecimiento son adecuadas y no requieren de grandes inversiones
En dicha Fábrica se está trabajado de manera satisfactoria con los registros entregados durante las diferentes visitas realizadas. Se verifica cambios positivos con respecto a Limpieza y Desinfección en áreas de elaboración salsas, equipos de congelados, deposito.

Conclusiones:

Se observan cambios considerables en los hábitos de trabajo, referidos al orden y limpieza de los sectores del establecimiento. Se debe trabajar un poco más con el personal en el llenado de registros, La gerencia deberá tomar los recaudos necesarios para que se pueda cumplir con la implementación de la documentación entregada
Se pudo completar con el 100 % de lo planificado en cuanto a la entrega de documentación y capacitación

Achahual	Alzogaray Edgar Andres	(0299) 4861085	Av. Del trabajador 701	Cutral Co	Derivados de carne de pollo (hamburguesas, milanesas, etc)
-----------------	---------------------------------------	---------------------------	---------------------------------------	------------------	---

Documentación entregada a la fecha

Se entrego la introducción al manual de POES y los siguientes documentos

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

RG - 03	00	Registros de tareas mensuales	1
RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1
RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1
RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1

Capacitaciones realizadas:

Se realizo capacitación con el personal del establecimiento de manipulación de alimentos y las distintas fuentes de capacitación que puedan afectar la inocuidad de los alimentos. Se capacito a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados que forman parte del manual de POES (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

Se controlo los registros, llenado de campos, correcciones sobre los mismos y corrigen errores cometidos en su utilización.

Comentarios:

Surgio del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de bajos costos (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.) Se deben equipar los equipos de frío con termómetros que faciliten el control de temperatura en los equipos de frío.

Conclusiones:

Hay cambios logrados a través del trabajo de concientización realizado durante la implementación. Se debe trabajar con el personal sobre llenados de registros y uso de elementos que disminuyan las posibles contaminaciones producidas durante la manipulación como lo son guantes, barbijos, cofias, etc
Se pudo completar con el 100 % de lo planificado en cuanto a la entrega de documentación y capacitación

Panadería Cutral-Co	Sinner Graciela	(0299) 4963722	Av. Olascoaga 608	Cutral Co	Panificación y derivados
--------------------------------	----------------------------	---------------------------	----------------------------------	------------------	-------------------------------------

Documentación entregada a la fecha

Se entrego el manual de POES con los siguientes documentos

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

PO - 02	00	Higiene de instalaciones y de equipos	3
----------------	----	---------------------------------------	---

ANEXOS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
Anexo 01	00	Listado de documentación	2
Anexo 02	00	Tabla de diluciones	1
INSTRUCTIVOS DE TRABAJO			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
IT - 01	00	Lavado de manos y antebrazos	1
IT - 02	00	Limpieza y desinfección de baños	2
IT - 03	00	Limpieza y desinfección de pisos y zócalos	2
IT - 04	00	Limpieza y desinfección de tanques de agua	3
IT - 05	00	Limpieza y desinfección de paredes y aberturas	2
IT - 06	00	Limpieza y desinfección de balanzas	1
IT - 07	00	Limpieza y desinfección de cortinas plásticas	1
IT - 08	00	Limpieza y desinfección de equipos de frío	3
IT - 09	00	Limpieza y desinfección de cestos de basura	1
IT - 10	00	Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías	2
IT - 11	00	Limpieza y desinfección de elementos de limpieza	3
IT - 12	00	Limpieza y desinfección de utensilios de cocina	2
IT - 13	00	Limpieza y desinfección de piletas de lavado	2
REGISTROS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
RG - 01	00	Registro de limpieza de baños	1
RG - 02	00	Registro de tareas diarias	1
RG - 03	00	Registros de tareas mensuales	1
RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1
RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1
RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1

Capacitaciones realizadas:

Se realizo capacitación con el personal del establecimiento de manipulación de alimentos y las distintas fuentes de capacitación que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Se capacito a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados que forman parte del manual de POES (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

Se controlaron los registros, llenado de campos, correcciones sobre los mismos y corrigen errores cometidos en su utilización.

Dicha empresa se encuentra en procesos de ampliación para nueva sala de elaboración, deposito y sanitarios. Se ha entregado cartelera para uso en los distintos sectores de la empresa.

Comentarios:

Surgió del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de costos variables (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.)

El establecimiento se encuentra realizando algunas modificaciones edilicias, se encuentra en un estado de restructuración.

Conclusiones:

Hay cambios logrados a través del trabajo de concientización realizado durante la implementación. Se debe trabajar con el personal sobre llenados de registros y uso de elementos que disminuyan las posibles contaminaciones producidas durante la manipulación como lo son guantes, barbijos, cofias, etc

Se pudo completar con el 100 % de lo planificado en cuanto a la entrega de documentación y capacitación

Crocante	Gil julia	(0299) 4963283	San Juan 527	Cutral Co	Panificación y derivados
----------	-----------	-------------------	--------------	-----------	--------------------------

Documentación entregada a la fecha

Se entrego el manual de POES con los siguientes documentos

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

Anexo 02	00	Tabla de diluciones	1
INSTRUCTIVOS DE TRABAJO			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
IT - 01	00	Lavado de manos y antebrazos	1
IT - 02	00	Limpieza y desinfección de baños	2
IT - 03	00	Limpieza y desinfección de pisos y zócalos	2
IT - 04	00	Limpieza y desinfección de tanques de agua	3
IT - 05	00	Limpieza y desinfección de paredes y aberturas	2
IT - 06	00	Limpieza y desinfección de balanzas	1
IT - 07	00	Limpieza y desinfección de cortinas plásticas	1
IT - 08	00	Limpieza y desinfección de equipos de frío	3
IT - 09	00	Limpieza y desinfección de cestos de basura	1
IT - 10	00	Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías	2
IT - 11	00	Limpieza y desinfección de elementos de limpieza	3
IT - 12	00	Limpieza y desinfección de utensilios de cocina	2
IT - 13	00	Limpieza y desinfección de piletas de lavado	2
REGISTROS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
RG - 01	00	Registro de limpieza de baños	1
RG - 02	00	Registro de tareas diarias	1
RG - 03	00	Registros de tareas mensuales	1
RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1
RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1
RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1

Capacitaciones realizadas:

Se realizo capacitación con el personal del establecimiento de manipulación de alimentos y las distintas fuentes de capacitación que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Se capacito a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados que forman parte del manual de POES (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

Se controlaron los registros, llenado de campos, correcciones sobre los mismos y corrigen errores cometidos en su utilización.

Se suspendieron algunos encuentros en el mes de diciembre por pedido del establecimiento relacionados a las fiestas de fin de año.

La suspensión de las visitas perdidas en el mes de diciembre, se pudieron recuperar en el transcurso de las visitas realizadas en los meses posteriores por lo cual se pudo cumplir con la totalidad de los objetivos planteados por el programa

Comentarios:

Surgió del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de costos variables (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.) Se deben trabajar en concientizar al personal del usos de la documentación y los registros del manual, ya que se observan algunas resistencias

Conclusiones:

Hay cambios logrados a través del trabajo de concientización realizado durante la implementación. Se debe trabajar con el personal sobre llenados de registros y uso de elementos que disminuyan las posibles contaminaciones producidas durante la manipulación como lo son guantes, barbijos, cofias, etc.

Se pudo completar con el 100 % de lo planificado en cuanto a la entrega de documentación y capacitación

Chocolates Tisberget	Marianela Tisberget	(0299) / 154069239	Ruta 22 KM 1234	Plottier	Chocolates
-----------------------------	----------------------------	---------------------------	------------------------	-----------------	-------------------

Documentación entregada a la fecha

Se entrego el manual de POES con los siguientes documentos

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

	N		PAGINAS
Anexo 01	00	Listado de documentación	2
Anexo 02	00	Tabla de diluciones	1

INSTRUCTIVOS DE TRABAJO			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
IT - 01	00	Lavado de manos y antebrazos	1
IT - 02	00	Limpieza y desinfección de baños	2
IT - 03	00	Limpieza y desinfección de pisos y zócalos	2
IT - 04	00	Limpieza y desinfección de tanques de agua	3
IT - 05	00	Limpieza y desinfección de paredes y aberturas	2
IT - 07	00	Limpieza y desinfección de cortinas plásticas	1
IT - 08	00	Limpieza y desinfección de equipos de frío	3
IT - 09	00	Limpieza y desinfección de cestos de basura	1
IT - 10	00	Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías	2
IT - 11	00	Limpieza y desinfección de elementos de limpieza	3
IT - 12	00	Limpieza y desinfección de utensilios de cocina	2
IT - 13	00	Limpieza y desinfección de piletas de lavado	2
REGISTROS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
RG - 01	00	Registro de limpieza de baños	1
RG - 02	00	Registro de tareas diarias	1
RG - 03	00	Registros de tareas mensuales	1
RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1
RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1
RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1

Capacitaciones realizadas:

Se realizo capacitación con el personal del establecimiento de manipulación de alimentos y las distintas fuentes de capacitación que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Se capacito a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados que forman parte del manual de POES (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

Se controlaron los registros, llenado de campos, correcciones sobre los mismos y corrigen errores cometidos en su utilización.

Se suspendieron algunos encuentros en el mes de diciembre y enero por pedido del establecimiento relacionados al exceso de trabajo por la temporada y viajes a distintos ferias donde participaron con sus productos.

La suspensión de las visitas perdidas en el mes de diciembre, se pudieron recuperar en el transcurso de las visitas realizadas en los meses posteriores por lo cual se pudo cumplir con la totalidad de los objetivos plateados por el programa

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de costos variables (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.) Se deben realizar algunas modificaciones edilicias del establecimiento en los sectores de depósitos de la fabrica de cerveza, en la zona de gastronomía no requieren de grandes inversiones.

El establecimiento necesita realizar algunas modificaciones para lograr la habilitación provincial, se dificulta que el establecimiento sea alquilado. Están trabajando con bromatología para evaluar si pueden solucionar los problemas presentes. Los dueños se encuentran evaluando trasladar la empresa a otra localidad o provincia.

Conclusiones:

Hay cambios logrados a través del trabajo de concientización realizado durante la implementación. Se debe trabajar con el personal sobre llenados de registros.

La empresa es receptiva a la implementación de la documentación y lo considera algo positivo

Se pudo completar con el 100 % de lo planificado en cuanto a la entrega de documentación y capacitación

La pradera	Ana María Sporle	(0299) 4890036 / 154 592949	Belgrano y calle 8	Centenario	Catering dulces y conservas
------------	------------------	-----------------------------	--------------------	------------	-----------------------------

Documentación entregada a la fecha

Se entrego la introducción al manual de POES y los siguientes documentos

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

PO - 02	00	Higiene de instalaciones y de equipos	3
ANEXOS			

ANEXOS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
Anexo 01	00	Listado de documentación	2
Anexo 02	00	Tabla de diluciones	1
INSTRUCTIVOS DE TRABAJO			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
IT - 01	00	Lavado de manos y antebrazos	1
IT - 02	00	Limpieza y desinfección de baños	2
IT - 03	00	Limpieza y desinfección de pisos y zócalos	2
IT - 04	00	Limpieza y desinfección de tanques de agua	3
IT - 05	00	Limpieza y desinfección de paredes y aberturas	2
IT - 06	00	Limpieza y desinfección de balanzas	1
IT - 07	00	Limpieza y desinfección de cortinas plásticas	1
IT - 08	00	Limpieza y desinfección de equipos de frío	3
IT - 09	00	Limpieza y desinfección de cestos de basura	1
IT - 10	00	Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías	2
IT - 11	00	Limpieza y desinfección de elementos de limpieza	3
IT - 12	00	Limpieza y desinfección de utensilios de cocina	2
IT - 13	00	Limpieza y desinfección de piletas de lavado	2
REGISTROS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
RG - 01	00	Registro de limpieza de baños	1
RG - 02	00	Registro de tareas diarias	1
RG - 03	00	Registros de tareas mensuales	1
RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1
RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1
RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1

Capacitaciones realizadas:

Se realizo capacitación con el personal del establecimiento de manipulación de alimentos y las distintas fuentes de capacitación que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Se capacito a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados que forman parte del manual de POES (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

Se controlan los registros, llenado de campos, correcciones sobre los mismos y corrigen errores cometidos en su utilización.

Se suspendieron algunos encuentros en el mes de enero por pedido del establecimiento relacionados al exceso de trabajo por la temporada.

La suspensión de las visitas perdidas en el mes de diciembre, se pudieron recuperar en el transcurso de las visitas realizadas en los meses posteriores por lo cual se pudo cumplir con la totalidad de los objetivos plateados por el programa

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de costos variables (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.) Se deben realizar algunas modificaciones edilicias del establecimiento en los sectores en los distintos sectores de elaboración. Se deben realizar varias mejoras edilicias de costos variables. Se debería evaluar con el productor si necesita financiamiento para llevar a cabo las modificaciones necesarias.

Conclusiones:

Hay cambios logrados a través del trabajo de concientización realizado durante la implementación. Se debe trabajar con el personal sobre llenados de registros.

La empresa es receptiva a la implementación de la documentación y lo considera algo positivo

Se pudo completar con el 100 % de lo planificado en cuanto a la entrega de documentación y capacitación

La posada	Gisela Luisa Heinrichs	(0299) 154 689094	Buquet Roldan N°664	Neuquén Capital	Dulces licores Chutney
-----------	------------------------------	----------------------	------------------------	--------------------	------------------------------

Documentación entregada a la fecha

Se entrego la introducción al manual de POES y los siguientes documentos

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS			
---------------------------	--	--	--

PO - 02	00	Higiene de instalaciones y de equipos	3

ANEXOS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
Anexo 01	00	Listado de documentación	2
Anexo 02	00	Tabla de diluciones	1
INSTRUCTIVOS DE TRABAJO			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
IT - 01	00	Lavado de manos y antebrazos	1
IT - 02	00	Limpieza y desinfección de baños	2
IT - 03	00	Limpieza y desinfección de pisos y zócalos	2
IT - 04	00	Limpieza y desinfección de tanques de agua	3
IT - 05	00	Limpieza y desinfección de paredes y aberturas	2
IT - 06	00	Limpieza y desinfección de balanzas	1
IT - 07	00	Limpieza y desinfección de cortinas plásticas	1
IT - 08	00	Limpieza y desinfección de equipos de frío	3
IT - 09	00	Limpieza y desinfección de cestos de basura	1
IT - 10	00	Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías	2
IT - 11	00	Limpieza y desinfección de elementos de limpieza	3
IT - 12	00	Limpieza y desinfección de utensilios de cocina	2
IT - 13	00	Limpieza y desinfección de piletas de lavado	2
REGISTROS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
RG - 01	00	Registro de limpieza de baños	1
RG - 02	00	Registro de tareas diarias	1
RG - 03	00	Registros de tareas mensuales	1
RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1
RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1
RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1

Capacitaciones realizadas:

Se realizo capacitación con la gerencia del establecimiento de manipulación de alimentos y las distintas fuentes de capacitación que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Se capacito a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados que forman parte del manual de POES (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

Se controlan los registros, llenado de campos, correcciones sobre los mismos y corrigen errores cometidos en su utilización.

Se suspendieron algunos encuentros en el mes de diciembre y enero por pedido del establecimiento relacionados al periodo de vacaciones y viajes de negocios.

Comentarios:

El establecimiento cuenta con habilitación nacional, surge del relevamiento inicial la intención de adquirir un equipo de frío para aumentar el almacenamiento de materia prima, se deben realizar algunas mejoras edilicias de bajos costos (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.)

Conclusiones:

Hay cambios logrados a través del trabajo de concientización realizado durante la implementación. Se debe trabajar con el personal sobre llenados de registros.

La empresa es receptiva a la implementación de la documentación y lo considera algo positivo

Se pudo completar con el 100 % de lo planificado en cuanto a la entrega de documentación y capacitación

Pastas del Neuquén	Silvia Appendino	(0299) 447-5557 /	Catriel 1050	Neuquén Capital	Pastas frescas
--------------------	------------------	-------------------	--------------	-----------------	----------------

Documentación entregada a la fecha

Se entrego la introducción al manual de POES y los siguientes documentos

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

ANEXOS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS

CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
Anexo 01	00	Listado de documentación	2
Anexo 02	00	Tabla de diluciones	1
INSTRUCTIVOS DE TRABAJO			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
IT - 01	00	Lavado de manos y antebrazos	1
IT - 02	00	Limpieza y desinfección de baños	2
IT - 03	00	Limpieza y desinfección de pisos y zócalos	2
IT - 04	00	Limpieza y desinfección de tanques de agua	3
IT - 05	00	Limpieza y desinfección de paredes y aberturas	2
IT - 06	00	Limpieza y desinfección de balanzas	1
IT - 07	00	Limpieza y desinfección de cortinas plásticas	1
IT - 08	00	Limpieza y desinfección de equipos de frío	3
IT - 09	00	Limpieza y desinfección de cestos de basura	1
IT - 10	00	Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías	2
IT - 11	00	Limpieza y desinfección de elementos de limpieza	3
IT - 12	00	Limpieza y desinfección de utensilios de cocina	2
IT - 13	00	Limpieza y desinfección de piletas de lavado	2
REGISTROS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
RG - 01	00	Registro de limpieza de baños	1
RG - 02	00	Registro de tareas diarias	1
RG - 03	00	Registros de tareas mensuales	1
RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1
RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1
RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1

Capacitaciones realizadas:

Se realizo capacitación con la gerencia del establecimiento de manipulación de alimentos y las distintas fuentes de capacitación que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Se capacito a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados que forman parte del manual de POES (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

Se controlan los registros, llenado de campos, correcciones sobre los mismos y corrigen errores cometidos en su utilización.

Se suspendieron algunos encuentros en el mes de diciembre y enero por pedido del establecimiento relacionados al periodo de vacaciones

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de costos variables (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.) Se deben realizar algunas modificaciones edilicias del establecimiento en los sectores en los distintos sectores de elaboración para minimizar posibles contaminaciones.

Comentarios:

El establecimiento cuenta con habilitación provincial, surge del relevamiento inicial la intención de adquirir un equipo de frío para aumentar el almacenamiento de materia prima, se deben realizar algunas mejoras edilicias de costos variables (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.) Se debería evaluar con el productor si necesita financiamiento para llevar a cabo las modificaciones necesarias.

Conclusiones:

Falta mas compromiso de la gerencia del establecimiento, organizar más las instalaciones y aplicar más la documentación entregada. Se deben incorporar elementos que promuevan la inocuidad como cofias, guantes, etc., durante la elaboración y manipulación de materias primas. Se debe trabajar con el personal sobre llenados de registros.

Se pudo completar con el 100 % de lo planificado en cuanto a la entrega de documentación y capacitación

Cervecería OWE	Pablo Mendez	(0299) 4437501	Av. Olascoaga 2120	Neuquén Capital	Elaboración de cerveza artesanal y restaurante
---------------------------	-------------------------	---------------------------	-----------------------------------	----------------------------	---

Documentación entregada a la fecha

Se entrego la introducción al manual de POES y los siguientes documentos

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

PO - 02	00	Higiene de instalaciones y de equipos	3
ANEXOS			

ANEXOS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
Anexo 01	00	Listado de documentación	2
Anexo 02	00	Tabla de diluciones	1
INSTRUCTIVOS DE TRABAJO			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
IT - 01	00	Lavado de manos y antebrazos	1
IT - 02	00	Limpieza y desinfección de baños	2
IT - 03	00	Limpieza y desinfección de pisos y zócalos	2
IT - 04	00	Limpieza y desinfección de tanques de agua	3
IT - 05	00	Limpieza y desinfección de paredes y aberturas	2
IT - 06	00	Limpieza y desinfección de balanzas	1
IT - 07	00	Limpieza y desinfección de cortinas plásticas	1
IT - 08	00	Limpieza y desinfección de equipos de frío	3
IT - 09	00	Limpieza y desinfección de cestos de basura	1
IT - 10	00	Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías	2
IT - 11	00	Limpieza y desinfección de elementos de limpieza	3
IT - 12	00	Limpieza y desinfección de utensilios de cocina	2
IT - 13	00	Limpieza y desinfección de piletas de lavado	2
REGISTROS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
RG - 01	00	Registro de limpieza de baños	1
RG - 02	00	Registro de tareas diarias	1
RG - 03	00	Registros de tareas mensuales	1
RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1
RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1
RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1

Capacitaciones realizadas:

Se realizo capacitación con el personal del establecimiento de manipulación de alimentos y las distintas fuentes de capacitación que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Se capacito a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados que forman parte del manual de POES (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

Se controlan los registros, llenado de campos, correcciones sobre los mismos y corrigen errores cometidos en su utilización.

Se suspendieron algunos encuentros en el mes de enero por pedido del establecimiento relacionados al exceso de trabajo por la temporada.

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de costos variables (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.)

Se deben realizar algunas modificaciones edilicias del establecimiento en los sectores de depósitos de la fabrica de cerveza, en la zona de gastronomía no requieren de grandes inversiones.

Conclusiones:

Hay cambios logrados a través del trabajo de concientización realizado durante la implementación tanto en la zona de elaboración de cerveza como en la dedicada a la gastronomía. Se debe trabajar con el personal sobre llenados de registros.

La empresa es receptiva a la implementación de la documentación y lo considera algo positivo

Se pudo completar con el 100 % de lo planificado en cuanto a la entrega de documentación y capacitación

Fabrica de helados Capri - Maipue	Alejandra Saponara	(0299) 4434846	Catriel 355	Neuquén Capital	Fabricación de helados en tarros de 1 - 3 y 5 lts
--	---------------------------	-----------------------	--------------------	------------------------	--

Documentación entregada a la fecha

Se entrego la introducción al manual de POES y los siguientes documentos

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

PO - 02	00	Higiene de instalaciones y de equipos	3
ANEXOS			

ANEXOS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
Anexo 01	00	Listado de documentación	2
Anexo 02	00	Tabla de diluciones	1
INSTRUCTIVOS DE TRABAJO			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
IT - 01	00	Lavado de manos y antebrazos	1
IT - 02	00	Limpieza y desinfección de baños	2
IT - 03	00	Limpieza y desinfección de pisos y zócalos	2
IT - 04	00	Limpieza y desinfección de tanques de agua	3
IT - 05	00	Limpieza y desinfección de paredes y aberturas	2
IT - 06	00	Limpieza y desinfección de balanzas	1
IT - 07	00	Limpieza y desinfección de cortinas plásticas	1
IT - 08	00	Limpieza y desinfección de equipos de frío	3
IT - 09	00	Limpieza y desinfección de cestos de basura	1
IT - 10	00	Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías	2
IT - 11	00	Limpieza y desinfección de elementos de limpieza	3
IT - 12	00	Limpieza y desinfección de utensilios de cocina	2
IT - 13	00	Limpieza y desinfección de piletas de lavado	2
REGISTROS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
RG - 01	00	Registro de limpieza de baños	1
RG - 02	00	Registro de tareas diarias	1
RG - 03	00	Registros de tareas mensuales	1
RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1
RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1
RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1

Capacitaciones realizadas:

Se realizo capacitación con el personal del establecimiento de manipulación de alimentos y las distintas fuentes de capacitación que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Se capacito a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados que forman parte del manual de POES (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

Se controlan los registros, llenado de campos, correcciones sobre los mismos y corrigen errores cometidos en su utilización.

Hubo una resistencia inicial por parte del personal sobre el llenado de registros, el cual ha disminuido con las capacitaciones y la concientización realizadas con el personal.

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de bajos costos (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.) las condiciones edilicias del establecimiento son adecuadas y no requieren de grandes inversiones.

Conclusiones:

Hay cambios logrados a través del trabajo de concientización realizado durante la implementación. Se debe trabajar con el personal sobre llenados de registros.

La empresa es receptiva a la implementación de la documentación y lo considera algo positivo

Se pudo completar con el 100 % de lo planificado en cuanto a la entrega de documentación y capacitación

Zona Sur Oeste

Establecimiento	Referente	Teléfono	Dirección	Localidad	Productos
Alfajores Villa Pehuenia	Lucía Gagliano	(02942) 498090 - 0299 155351888	Ruta 13 - Laguna Pollolauque n	Villa Pehuenia	Elaboración de Alfajores

Documentación entregada a la fecha

Se entrego la introducción al manual de POES y los siguientes documentos

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS			
CODIGO	REVISION	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
PO - 01	00	Higiene del personal	4
PO - 02	00	Higiene de instalaciones y de equipos	3
ANEXOS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
Anexo 01	00	Listado de documentación	2
Anexo 02	00	Tabla de diluciones	1
INSTRUCTIVOS DE TRABAJO			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
IT - 01	00	Lavado de manos y antebrazos	1
IT - 02	00	Limpieza y desinfección de baños	2
IT - 03	00	Limpieza y desinfección de pisos y zócalos	2
IT - 04	00	Limpieza y desinfección de tanques de agua	3
IT - 05	00	Limpieza y desinfección de paredes y aberturas	2
IT - 06	00	Limpieza y desinfección de balanzas	1
IT - 07	00	Limpieza y desinfección de cortinas plásticas	1
IT - 08	00	Limpieza y desinfección de equipos de frío	3
IT - 09	00	Limpieza y desinfección de cestos de basura	1
IT - 10	00	Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías	2
IT - 11	00	Limpieza y desinfección de elementos de limpieza	3
IT - 12	00	Limpieza y desinfección de utensilios de cocina	2
IT - 13	00	Limpieza y desinfección de piletas de lavado	2
REGISTROS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
RG - 01	00	Registro de limpieza de baños	1
RG - 02	00	Registro de tareas diarias	1
RG - 03	00	Registros de tareas mensuales	1
RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1

RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1
RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1

Capacitaciones realizadas:

Se realizo capacitación con el personal del establecimiento de manipulación de alimentos y las distintas fuentes de capacitación que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Se capacito a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados que forman parte del manual de POES (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).
Se entrega carteleria sobre lavado de manos para ser colocados en distintos sectores del establecimiento.

Monitoreo y observaciones:

Se explica el uso de los registros, llenado de campos, correcciones sobre los mismos en caso de cometer errores en su utilización.
Se suspendieron algunos encuentros en el mes de enero por pedido del establecimiento relacionados al exceso de trabajo por la temporada.

Comentarios:

Se deben realizar algunas mejoras edilicias de bajos costos (reponer telas mosquitero, proteger luminarias, etc) las condiciones edilicias del establecimiento son adecuadas y no requieren de grandes inversiones. Se debería evaluar con el productor si necesita financiamiento para llevar a cabo las modificaciones necesarias.

Conclusiones:

Hay cambios logrados a través del trabajo de concientización realizado durante la implementación. Se debe trabajar con el personal sobre llenados de registros.
La empresa es receptiva a la implementación de la documentación y lo considera algo positivo
Se pudo completar con el 100 % de lo planificado en cuanto a la entrega de documentación y capacitación

Chokolhaa	Fernando Cappi	(02942) 15668800	Lote 12 Manzana "L" etapa 1	Villa Pehuenia	Elaboración de chocolates
------------------	-----------------------	-------------------------	--	-----------------------	----------------------------------

Documentación entregada a la fecha

Se entrego la introducción al manual de POES y los siguientes documentos

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS			
CODIGO	REVISION	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
PO - 01	00	Higiene del personal	4
PO - 02	00	Higiene de instalaciones y de equipos	3
ANEXOS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
Anexo 01	00	Listado de documentación	2
Anexo 02	00	Tabla de diluciones	1
INSTRUCTIVOS DE TRABAJO			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
IT - 01	00	Lavado de manos y antebrazos	1
IT - 02	00	Limpieza y desinfección de baños	2
IT - 03	00	Limpieza y desinfección de pisos y zócalos	2
IT - 04	00	Limpieza y desinfección de tanques de agua	3
IT - 05	00	Limpieza y desinfección de paredes y aberturas	2
IT - 06	00	Limpieza y desinfección de balanzas	1
IT - 07	00	Limpieza y desinfección de cortinas plásticas	1
IT - 08	00	Limpieza y desinfección de equipos de frío	3
IT - 09	00	Limpieza y desinfección de cestos de basura	1
IT - 10	00	Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías	2
IT - 11	00	Limpieza y desinfección de elementos de limpieza	3
IT - 12	00	Limpieza y desinfección de utensilios de cocina	2
IT - 13	00	Limpieza y desinfección de piletas de lavado	2
REGISTROS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
RG - 01	00	Registro de limpieza de baños	1
RG - 02	00	Registro de tareas diarias	1
RG - 03	00	Registros de tareas mensuales	1
RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1

RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1
RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1

Capacitaciones realizadas:

Se realizo capacitación con el personal del establecimiento de manipulación de alimentos y las distintas fuentes de capacitación que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Se capacito a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados que forman parte del manual de POES (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros). Se entrega carteleria sobre lavado de manos para ser colocados en distintos sectores del establecimiento.

Monitoreo y observaciones:

Se explica el uso de los registros, llenado de campos, correcciones sobre los mismos en caso de cometer errores en su utilización.

Se suspendieron algunos encuentros en el mes de enero por pedido del establecimiento relacionados al exceso de trabajo por la temporada.

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de bajos costos (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.) las condiciones edilicias del establecimiento son adecuadas y no requieren de grandes inversiones.

Conclusiones:

Hay cambios logrados a través del trabajo de concientización realizado durante la implementación. Se debe trabajar con el personal sobre llenados de registros.

La empresa es receptiva a la implementación de la documentación y lo considera algo positivo

Se pudo completar con el 100 % de lo planificado en cuanto a la entrega de documentación y capacitación

Huerquen productos artesanales	-	Maria Teresa Stöwhas espinosa	(02942) 15402135 / (0299) 156 359618	Moquehue ruta 11	Moquehue	Productos a base de piñón, licores, alfajores, aderezos
---------------------------------------	----------	--------------------------------------	---	-------------------------	-----------------	--

Documentación entregada a la fecha

Se entrego la introducción al manual de POES y los siguientes documentos

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS			
CODIGO	REVISION	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
PO - 01	00	Higiene del personal	4
PO - 02	00	Higiene de instalaciones y de equipos	3
ANEXOS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
Anexo 01	00	Listado de documentación	2
Anexo 02	00	Tabla de diluciones	1
INSTRUCTIVOS DE TRABAJO			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
IT - 01	00	Lavado de manos y antebrazos	1
IT - 02	00	Limpieza y desinfección de baños	2
IT - 03	00	Limpieza y desinfección de pisos y zócalos	2
IT - 04	00	Limpieza y desinfección de tanques de agua	3
IT - 05	00	Limpieza y desinfección de paredes y aberturas	2
IT - 06	00	Limpieza y desinfección de balanzas	1
IT - 07	00	Limpieza y desinfección de cortinas plásticas	1
IT - 08	00	Limpieza y desinfección de equipos de frío	3
IT - 09	00	Limpieza y desinfección de cestos de basura	1
IT - 10	00	Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías	2
IT - 11	00	Limpieza y desinfección de elementos de limpieza	3
IT - 12	00	Limpieza y desinfección de utensilios de cocina	2
IT - 13	00	Limpieza y desinfección de piletas de lavado	2
REGISTROS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
RG - 01	00	Registro de limpieza de baños	1
RG - 02	00	Registro de tareas diarias	1
RG - 03	00	Registros de tareas mensuales	1
RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1

RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1
RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1

Capacitaciones realizadas:

Se realizo capacitación con el personal del establecimiento de manipulación de alimentos y las distintas fuentes de capacitación que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Se capacito a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados que forman parte del manual de POES (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

Se explica el uso de los registros, llenado de campos, correcciones sobre los mismos en caso de cometer errores en su utilización.

Se suspendieron algunos encuentros en el mes de enero por pedido del establecimiento relacionados al exceso de trabajo por la temporada ya que la empresa tiene otros emprendimientos turísticos

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de bajos costos (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.) las condiciones edilicias del establecimiento son adecuadas y no requieren de grandes inversiones.

Los dueños del mismo manifiestan el deseo de construir un nuevo establecimiento de un tamaño mayor al que se posee actualmente, lo cual aportara un avance importante en la inocuidad del producto elaborado

Conclusiones:

Hay cambios logrados a través del trabajo de concientización realizado durante la implementación. Se debe trabajar con el personal sobre llenados de registros.

La empresa es receptiva a la implementación de la documentación y lo considera algo positivo

Se pudo completar con el 100 % de lo planificado en cuanto a la entrega de documentación y capacitación

Las Parrillas	Sebastián Goodbar	02942-15551092	chacra las parrillas, campo ayoso	Alumine	Dulces
----------------------	--------------------------	-----------------------	--	----------------	---------------

Documentación entregada a la fecha

Se entrego la introducción al manual de POES y los siguientes documentos

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS			
CODIGO	REVISION	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
PO - 01	00	Higiene del personal	4
PO - 02	00	Higiene de instalaciones y de equipos	3
ANEXOS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
Anexo 01	00	Listado de documentación	2
Anexo 02	00	Tabla de diluciones	1
INSTRUCTIVOS DE TRABAJO			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
IT - 01	00	Lavado de manos y antebrazos	1
IT - 02	00	Limpieza y desinfección de baños	2
IT - 03	00	Limpieza y desinfección de pisos y zócalos	2
IT - 04	00	Limpieza y desinfección de tanques de agua	3
IT - 05	00	Limpieza y desinfección de paredes y aberturas	2
IT - 06	00	Limpieza y desinfección de balanzas	1
IT - 07	00	Limpieza y desinfección de cortinas plásticas	1
IT - 08	00	Limpieza y desinfección de equipos de frío	3
IT - 09	00	Limpieza y desinfección de cestos de basura	1
IT - 10	00	Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías	2
IT - 11	00	Limpieza y desinfección de elementos de limpieza	3
IT - 12	00	Limpieza y desinfección de utensilios de cocina	2
IT - 13	00	Limpieza y desinfección de piletas de lavado	2
REGISTROS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
RG - 01	00	Registro de limpieza de baños	1
RG - 02	00	Registro de tareas diarias	1
RG - 03	00	Registros de tareas mensuales	1
RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1

RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1
RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1

Capacitaciones realizadas:

Se capacito a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados que forman parte del manual de POES (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

No se pudo explicar el uso de los registros, llenado de campos, correcciones sobre los mismos en caso de cometer errores en su utilización debido a la suspensión de las visitas planificadas.

La suspensión de dichas visitas se ocasionó por viajes realizados por el personal de la empresa sumado a otros encuentros en el mes de enero por pedido del mismo relacionados al exceso de trabajo por la temporada.

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de costos variables (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, mejorar pisos y paredes, etc.) Se deben realizar algunas modificaciones edilicias del establecimiento para adecuar las zonas de elaboración y depósitos de manera tal de garantizar la inocuidad de los productos elaborados por el establecimiento.

Conclusiones:

Falta mas compromiso de la gerencia del establecimiento, organizar más las instalaciones y aplicar la documentación entregada. Se deben incorporar elementos que promuevan la inocuidad como cofias, guantes, etc., durante la elaboración y manipulación de materias primas. Se debe trabajar con el personal sobre llenados de registros.

Se pudo completar con el 100 % de lo planificado en cuanto a la entrega de documentación y capacitación

Piedra Gaucha	Cuiñas Jorge Dante	(02942) 15691292	Ruta provincial 23	Alumine	Quesos
----------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-------------------------------	----------------	---------------

Documentación entregada a la fecha

Se entrego la introducción al manual de POES y los siguientes documentos

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS			
CODIGO	REVISION	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
PO - 01	00	Higiene del personal	4
PO - 02	00	Higiene de instalaciones y de equipos	3
ANEXOS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
Anexo 01	00	Listado de documentación	2
Anexo 02	00	Tabla de diluciones	1
INSTRUCTIVOS DE TRABAJO			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
IT - 01	00	Lavado de manos y antebrazos	1
IT - 02	00	Limpieza y desinfección de baños	2
IT - 03	00	Limpieza y desinfección de pisos y zócalos	2
IT - 04	00	Limpieza y desinfección de tanques de agua	3
IT - 05	00	Limpieza y desinfección de paredes y aberturas	2
IT - 06	00	Limpieza y desinfección de balanzas	1
IT - 07	00	Limpieza y desinfección de cortinas plásticas	1
IT - 08	00	Limpieza y desinfección de equipos de frío	3
IT - 09	00	Limpieza y desinfección de cestos de basura	1
IT - 10	00	Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías	2
IT - 11	00	Limpieza y desinfección de elementos de limpieza	3
IT - 12	00	Limpieza y desinfección de utensilios de cocina	2
IT - 13	00	Limpieza y desinfección de piletas de lavado	2
REGISTROS			
CODIGO	REVISIO N	TITULO	CANTIDAD PAGINAS
RG - 01	00	Registro de limpieza de baños	1
RG - 02	00	Registro de tareas diarias	1

RG - 03	00	Registros de tareas mensuales	1
RG - 04	00	Registros de tareas Anuales	1
RG - 05	00	Registro de control de temperaturas de congelado	1
RG - 06	00	Registro de capacitaciones	1
RG - 07	00	Registro de control de temperaturas de refrigerado	1

Capacitaciones realizadas:

Se realizo capacitación con el personal del establecimiento de manipulación de alimentos y las distintas fuentes de capacitación que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Se capacito a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados que forman parte del manual de POES (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

Se explica el uso de los registros, llenado de campos, correcciones sobre los mismos en caso de cometer errores cometidos en su utilización.

Se suspendieron algunos encuentros en el mes de enero por pedido del establecimiento relacionados al exceso de trabajo por la temporada

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de costos variables (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, mejorar pisos y paredes, etc.) Se deben realizar algunas modificaciones edilicias del establecimiento para adecuar las zonas de elaboración y depósitos de manera tal de garantizar la inocuidad de los productos elaborados por el establecimiento.

Conclusiones:

Hay cambios logrados a través del trabajo de concientización realizado durante la implementación. Se debe trabajar con el personal sobre llenados de registros.

La empresa es receptiva a la implementación de la documentación y lo considera algo positivo

Se pudo completar con el 100 % de lo planificado en cuanto a la entrega de documentación y capacitación

Conclusión:

Queda reflejado en este informe que se pudo cumplir con los objetivos propuestos en este trabajo en todas las zonas en las cuales se llevo a cabo el mismo. xxxxxxxxxxxxxxxx

Se plantearon al inicio del proyecto las siguientes actividades como objetivos del mismo, habiéndose alcanzado :

- ✓ Generar un cuadernillo de POES (procedimientos operativos estandarizados de sanitización) con los requisitos y registros mínimos necesarios que deben implementar y cumplir las empresas que participan en el programa, los cual se llevo adelante como Tarea 1 dentro del plan de trabajo. **CUMPLIDO**
- ✓ Brindar las herramientas y conocimientos necesarios a las micro y PYMES que les permita elevar sus estándares de calidad en toda su cadena de producción, los cual se pudo llevar adelante como Tarea 3, Tarea 4 y Tarea 5 dentro del plan de trabajo. **CUMPLIDO**
- ✓ Mejorar la competitividad de las empresas, permitiendo así, el incremento de los beneficios, enfrentar a la competencia, además de garantizar, la INOCUIDAD y CALIDAD de los productos y servicios prestados minimizando el riesgo alimentario y reduciendo costos. Los cual se pudo llevar adelante también con la implementación del manual establecido en las Tareas 3, 4 y 5 dentro del plan de trabajo. **CUMPLIDO PARCIALMENTE según observado en casos particulares de cada establecimiento detallados en la ficha de cada uno.**

Todos los documentos del manual de POES fueron implementados durante los meses de noviembre del 2010 hasta abril de 2011 en las Zonas Confluencia, Zona Suroeste y Zona Sur.

Como se pudo observar se recupero el tiempo perdido en la implementación en la Zona Sur Oeste en comparación con las otras Zonas participantes del proyecto. Estas perdidas fueron ocasionadas en mayor medida por motivos relacionados al fuerte trabajo realizado en la temporada y en un grado menor, las cancelaciones de visitas están relacionadas a toma de vacaciones del personal y fiestas de fin de año.

Las variaciones que se observaron en los avances de la implementación una vez entregada la documentación son propias de las concientización que se pudo lograr entre las distintas empresas participantes del proyecto.

Durante estos meses que duro el proyecto se han visitado los establecimientos para capacitar al personal de los distintos establecimientos participantes del trabajo

Por otro lado, desde el Programa de Alimentos Neuquinos se les ofreció a las empresas del programa información y apoyo para armar los formularios de PRODER (Programa para el desarrollo regional y sectorial del Banco Nación) y de esa forma, enfrentar los costos de las mejoras edilicias que fueran necesarias.

Algunas de las empresas participantes del proyecto

Zona Confluencia	
	Descripción: Achahuall , referente Sr. Alzogaray Edgar Andrés, teléfono de referencia (0299) 4861085, ubicación del establecimiento calle Av. Del trabajador 701 de la ciudad de cutral Co, elaboración de Derivados de carne de pollo (hamburguesas, milanesas, etc)
	Descripción: Panadería Crocante , referente Sra. Gil julia, teléfono de referencia (0299) 4963283, ubicación del establecimiento calle San Juan 527 de la ciudad de cutral Co, elaboración de Panificados y derivados
	Descripción: Panificadora La Familia , referente Sra. María Elena Fernández y Sr. Marcelo Spat, teléfono de referencia (0299) 155-555122, ubicación del establecimiento calle Copahue N° 1272 de la ciudad de cutral Co, elaboración de Panificados, pre pizzas, pan de miga
	Descripción: establecimiento Martín Fierro , referente Sr. Malla Ángel Martín, teléfono de referencia 0299-155511798, ubicación de la fabrica Mosconi casa 54 –Nehuenchel, de la ciudad de Cutral – Co dedicado a Fábrica de Milanesas y Chacinados
	Descripción: Panificadora Cutral Co , referente Sra. Sinner Graciela, teléfono de referencia (0299) 4963722, ubicación del establecimiento calle Av. Olascoaga 608 de la ciudad de cutral Co, elaboración de Panificados y derivados

	Descripción: Cervecería OWE, referente la Sr. Pablo Mendez, teléfono de contacto (0299) 4437501, ubicación Av. Olascoaga N° 2120 de la ciudad de Neuquén Capital, Elaboración de cerveza artesanal y restaurante
	Descripción: Dulcería La posada, referente la Sra. Gisela Luisa Heinrichs teléfono de contacto (0299) 154 689094, ubicación Buquet Roldan N°664 de la ciudad de Neuquén Capital, Elaboración Dulces , licores y Chutney
Zona Sur	
	Descripción: La vieja aldea, referente Raúl Bohigues / Daniel Villalba teléfono de contacto 02972-422247, ubicación Av. San Martín y Belgrano ciudad de San Martín de los Andes Elaboración de chocolates y bombones
	Descripción: Finca La soñada, referente Sr. Daniel Ramazzotti teléfono de contacto 02972-425992 / 02944 -15414226 , ubicación Marcelo Berbel N° 289 – casa N°6, ciudad de San Martín de los Andes Elaboración de dulces
	Descripción: Establecimiento Sabores del Chimehuin , referente Villagra Carlos teléfono 02972-433056 ubicación B° Hipico – los tordillos N° 95 ciudad de Junín de los Andes. Elaboración de pastas frescas
Zona Sur Oeste	

	Descripción: Establecimiento Piedra Gaucha Referente Sr. Cuiñas Jorge Dante Tel (02942) 15691292 ubicado en Ruta provincial 23 Alumine, dedicado a la elaboración de Quesos
	Descripción: Alfajores Villa Pehuenia, referente Sra. Lucía Gagliano, teléfono de referencia (02942) 498090 - 0299 155351888, ubicación de la fabrica Ruta 13 - Laguna Pollolauquen, de la ciudad de Villa Pehuenia dedicado a Elaboración de Alfajores de piñon
	Descripción: Huerquen – productos artesanales, referente Sra. Maria Teresa Stöwhas espinosa, teléfono de referencia (02942) 15402135 / (0299) 156 359618, ubicación de la fabrica Moquehue ruta 11, de la ciudad de Moquehue dedicado a Elaboración de productos a base de piñón, licores, alfajores, aderezos
	Descripción: Las Parrillas, referente Sr. Sebastián Goodbar, teléfono de referencia 02942-15551092, ubicación de la fabrica chacra las parrillas, campo ayoso, de la ciudad de Alumine, dedicado a Elaboración de dulces
	Descripción: Chokolhaa, referente Sr. Fernando Cappi, teléfono de referencia (02942) 15668800, ubicación de la fabrica Lote 12 Manzana “L” etapa 1, de la ciudad de Villa Pehuenia dedicado a Elaboración de chocolates artesanales

Resumen del Proyecto:

El presente trabajo tubo como finalidad apoyar a los micro, pequeños y medianos productores y/o elaboradores de alimentos, en el cumplimiento de las exigencias mínimas de higiene y desinfección, a través de la implementación de un manual de POES (procedimientos operativos estandarizados de sanitización).

Conjuntamente, acompañó a la implementación del manual de POES, la capacitación previa brindada por el Centro Pyme – Adeneu en esta misma temática.

Se logró aportar herramientas y conocimiento a los productores para lograr elevar los estándares de calidad de los productos alimenticios generados por los establecimientos.

Las regiones establecidas con beneficiarios dentro de la provincia de Neuquén, fueron Zona Sur (Junín de los Andes y San Martín de los Andes), Zona Suroeste (Moquehue, Villa Pehuenia y Alumine) y Zona confluencia (Neuquén Capital, Centenario, Plottier y Cutral - Co).

Se relevó la condición edilicia, para poder establecer las modificaciones necesarias que los mismos deben llevar adelante para lograr un mayor nivel de cumplimiento normativo.

El trabajo se estableció en dos modalidades

- Modalidad I - **Capacitación** a cargo del Centro Pyme – Adeneu
- Modalidad II – **Asistencia técnica interna**

“Elaboración del Manual de POES” con registros a implementar

“Elaboración de diagnósticos” Se visitó a los establecimientos interesados en participar, analizando diferentes aspectos sobre la situación inicial que permitió realizar la selección de 22 beneficiarios que participaron de la Modalidad II

“Implementación del Manual de POES”

Se capacitó con la documentación a los beneficiarios, lo cual fue supervisado por el responsable Senior, logrando parcialmente el compromiso de seguimiento de los documentos

Se mejoró la competitividad de las empresas, permitiendo así, el incremento de los beneficios, enfrentar a la competencia, además de garantizar, la INOCUIDAD y CALIDAD de los productos y servicios prestados minimizar el riesgo alimentario y reducir costos, como así también, se generaron hábitos de

higiene en la elaboración de productos alimenticios en las distintas empresas involucradas en el proyecto.