



“Implementación de POES y Buenas Practicas de Manufactura”

Exp. N° 109730002

INFORME DE FINAL

PROVINCIA DEL NEUQUEN – MARZO 2013

“Implementación de POES y Buenas Practicas de Manufactura”

Exp. N° 109730002

EQUIPO DE TRABAJO

EXPERTO

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

COLABORADORES

**LIC. LUCIANO EXEQUIEL BOTTARO
DNI N° 34.798.337**

AUXILIARES TECNICOS

**ING. LEANDRO BISIO
DNI N° 28.445.847**

**ING. FERNANDO CAPPI
DNI N° 26.127.260**

**LIC. ADRIAN ALEJANDRO ORREGO
DNI N° 22.898.459**



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. ELSO LEANDRO BERTOYA

COORDINADORA GENERAL
CRA. YOLANDA MAIOLO

**DIRECTOR GENERAL 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).

Plan de trabajos

Actividades desarrolladas:

Los objetivos de este trabajo fueron:

- ✓ Reformular y modificar el 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, lo cual se llevo adelante como Tarea 2 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 mínimo de 28 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 48 emprendimientos de las cuales se seleccionaron los 28 participantes del proyecto como se estableció en el anteproyecto inicial.

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

Dentro de la totalidad de establecimientos visitados, se realizo un relevamiento de 17 establecimientos en la Zona Sur abarcando las localidades de Villa La Angostura, San Martín de los Andes y Junín de los Andes, 23 establecimientos de la Zona Confluencia, abarcando las localidades de Neuquén Capital, Centenario, Senillosa Plottier, Plaza Huinco y Cutral Co y 8 establecimientos en la zona suroeste abarcando las localidades de Villa Pehuenia y Alumine

Tarea 1: “Elaboración del Manual de POES”

Durante los meses de septiembre a principios de octubre se realizó la revisión y modificación de algunos documentos 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 implementara 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 Rev 00
15-10-12	Luis Parra	Luis Parra		1 de 2	Anexo 01	

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	01	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
15-10-12	Luis Parra	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 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**AGUAPRODUCTO

2 lts

100 ml

1 lts

50 ml

1/2 lts

25 ml

10 lts

500 ml

SOLUCIONES AL 0,5% *

1 lts

5 ML

Pisos

10 lts

50ML

Baños

20 lts

100ML

Cámaras

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

SOLUCIONES AL 1%

1 lts

10 ML

10 lts

100 ML

20 lts

200 ML

15 lts

150 ML

SOLUCIONES AL 0,1%

1 lts

1 ML

10 lts

10 ML

20 lts

20 ML

15 lts

15 ML

SOLUCIONES AL 0,2%

1 lts

2 ML

10 lts

20 ML

20 lts

40 ML

15 lts

35 ML

SOLUCIONES AL 70 %

1 lts

700 ML

Superficies en general

10 lts

7 lts

Manos

20 lts

14 lts





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



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 la fábrica.

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 alimento 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	

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 con una frecuencia mínima de una vez por día.



Elementos necesarios:

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

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

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

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.
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		1 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
15-10-12	Luis Parra	Luis Parra		1 de 3	IT 04	
						Rev 01

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, mascarilla, 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 cuando el tanque esté lleno
2. Agregar al tanque lleno hipoclorito de sodio de acuerdo a la dosis necesaria según la capacidad de almacenamiento del tanque.
3. Dejar actuar durante treinta minutos.
4. Abrir la salida del tanque hacia la red interna, de modo de la solución circule por la cañería.
5. Cuando el agua con solución comience a salir por las cañerías cerrar las mismas
6. 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		2 de 3	IT 04	
						Rev 01

7. Abrir las canillas del establecimiento y dejar correr el agua hasta que se vacíe la red interna y también el tanque de agua.
8. Llenar el tanque con agua limpia.
9. Abrir las canillas y enjuagar las cañerías, hasta que no queden restos de solución desinfectante
10. 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 01

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, incluidos 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 127	IT 06	
						Rev 00

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

2. Alcance: Todos 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 gratitud 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 grasitud 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	

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 más 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		1 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		1 de 3	IT 08	

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 Rev 00
15-11-10	Josefina Winter	Luis Parra		37 de 127	IT 10	

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 127	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 127	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 127	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 127	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 127	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 127	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 127	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 127	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”.





Titulo:		“Registro de limpieza de baños”	POES
Fecha	Página	Código	Rev
15/11/10	46 de 127	RG - 01	00

Fecha	Operador	Firma	Observación

Superviso:



Titulo: “Registro de capacitaciones”			POES
Fecha 15/11/10	Página 47 de 127	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	

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 - 08	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 diarias”			POES		
Fecha	15/11/10	Página	51 de 127	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 127	Código RG - 03	Rev 00

Fecha	operador	Paredes	Aberturas	Cortinas plásticas	Heladeras o cámaras	Observación

Superviso:.....



Titulo:			POES
“Registro de tareas anuales”			
Fecha	Página	Código	Rev
15/11/10	53 de 127	RG - 04	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 septiembre y parte del mes de octubre se han realizados visitas a 48 establecimientos con el fin de recopilar información para el proyecto de POES.

Nos hemos encontrado durante el relevamiento con distintas situaciones que han demorado y prolongado la etapa inicial de dicho proyecto, como la cancelación de visitas planificadas por parte de los productores en distintas zonas de aplicación del proyecto, lo cual ocasiono que se tuvieron que realizar mas viajes de los esperados, por lo que no se ha podido aprovechar los viajes de relevamiento en su totalidad.

Otra situación que se observo fue que al realizar la difusión y comunicación pública del comienzo de esta actividad o proyecto, y enviar la invitación a participar tuvimos poca respuesta de los emprendimientos de la **ZONA SAN MARTIN DE LOS ANDES – JUNIN DE LOS ANDES** con lo cual contamos solamente con 2 emprendimientos interesados en trabajar en dicha zona de los 8 posibles lugares propuestos para llevar adelante la implementación. Al mismo tiempo se presentaron muchos interesados en la **ZONA CONFLUENCIA** de la provincia, por tal motivo hemos decidido dar de baja a esa zona debido a el poco interés demostrado por los productores locales y aumentar el cupo de productores beneficiarios del programa en las localidades correspondientes a la zona confluencia.

Estas modificaciones no alteraran las tareas a realizar y las implementaciones comenzaron 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	

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

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
El cazador de los Andes	Rodolfo Vázquez	02972-491131 – 02944-15517661	7 de Octubre Nº 481	Junín de los Andes	Elaboración de ahumados y conservas
Abolengo	Laura Gonzales	(02972) 427732	Av. San Martín nº 806 - (8370)	San Martín de los Andes	Elaboración de Helados y chocolates
Comunidad Vera	Raul	(0294-154214103)	Concesión del Cerro Chapelco	San Martín de los Andes	
Cervellin	Nelida Cervellin	02972-421408 02944-154640771	Calefu 98	San Martín de los Andes	Elaboración de conservas
il Pretto	Diego Merino	0294-154338171	las retamas 125	Villa la Angostura	Elaboración de Helados y chocolates
Benroth	Edgardo Cortese	0294-15553000/	av. arrayanes	Villa la Angostura	Elaboración de

		0294-494833	171		chocolates
topa topa	Alejandra Gallardo	(0294) 494263	topa topa 229	Villa la Angostura	Licores y dulces
epulafquen	Mariana Real	0294-495887/15519805	Cacique Antriao 1965	Villa la Angostura	Elaboración de Cerveza artesanal
Tematyco	Maria Diaz	0294-475211 0294-15513043	Alto del Manzano, RUTA 231 KM. 55	Villa la Angostura	Fraccionamiento de te
Mirador del Lago	Pilar Bart	(0294) 15410827/ 0294-475383	Puerto Manzano - Calle 173 n° 175	Villa la Angostura	Conservas, licores
Bauhaus	Natalia Granzuguer	0294-495853 / 0294-15555199	av. arrayanes 3370	Villa la Angostura	Elaboración de Cerveza artesanal
La dona del Lago	Teresa Perea	0294-494465 / 0299 - 155562467	Entre Lagos N° 2129	Villa la Angostura	Elaboración de dulces y licores
Selvana	Gerardo Ghioldi	0294-4494037	Las mosquetas N° 325	Villa la Angostura	Elaboración de Dulces
La Campiña del Sur	Claudia Weiger/ Luis Calvo	0294 - 495084	Av. Arrayanes 229 - Local 5	Villa La Angostura	Chocolates Artesanales
Villa Andina	Marisa Sanchez	(0294) 494570 - 15650800	Alta Centauro N° 155 B° las balsas	Villa La Angostura	Elaboracion de Dulces y Jugos naturales
Néctar de Manzano	Sergio Andres Rivas	0294-15377137	Las Frutillas N° 447	Villa La Angostura	Derivados de miel
Senderos De Lupinos	Rosa Perez	(0294)15637346	B° Los Volcanes - Lanin 187 - (8407)	Villa La Angostura	DULCES Y CONSERVAS
Zona Confluencia					
Establecimiento	Referente	Teléfono	Dirección	Localidad	Productos

Dulzuras	Jorgelina Maza	0299 – 15512087 4 4963635/	Nolasco 615	Cutral Co	Chocolates
El Buen Gusto Fábrica de Pastas	Laura Correa	299- 4969525	Av. del Trabajo 563	Cutral Co	Elaboración de pastas
TodOrganico	Adoración Muñoz	299- 4962134	Las Legas 410	Cutral Co	Panificados, pre-pizzas, pan de miga
Cosas Ricas (tia graciela)	Graciela Alonzo	299- 4963088	Av. San Martín 347	Plaza Huincul	Catering y panificados
El Nevado Fábrica de Helados	Sandra Bermejós	0299- 4961673	Av. Del Trabajo N° 851	Cutral Co	Helados
Fábrica de Hielo - Hielo Papirrys	Sabaddini Jorge/ Delia Marfil	0299- 4963168	CH Rodriguez N° 51	Cutral Co	Hielo
Panificadora Don Beno	Celeste Aguirre	0299- 15553056 6	Sarmiento N° 220	Cutral Co	Panificación y derivados
Comarca Planta embotelladora	Mañueco Horacio	0299- 4969940	Saenz Peña N° 743	Cutral Co	Agua ozonizada
Cooperativa de Pastas Entre Rios Ltd	Victos Aguirre		Avda. del Libertador s/n	Plaza Huincul	Elaboración de Pastas Frescas
Fresas del Nahuel	Fernando Zurita/ Adelina Torres	299- 4938155	Los Teros y Tierra del Fuego	Plottier	Elaboración de dulces
Hidroponia	Natalia Iranzi	4899300 / 15519376 5	Mercado Concentrad or de Neuquen Nave 1 - Puestos 1 al 4 - Ruta 7 Km 5 - PIN Oeste	Centenar io	Ensaladas y elaboración de pizzas envasadas para su consumo
La Superiora	Juan Barreto	4899346	Parque Industrial Neuquén	Centenar io	Fabrica de pastas frescas
Cooperativa cerdos	Ariel Garralda	299- 15637518 2	Parque Industrial Neuquén	Centenar io	Venta de Cerdos y derivados
Quillen May in	Juan Jose Ghezzi	15469545 8	Parque Industrial	Centenar io	Elaboración de conservas

			Neuquén		y salsa de tomate
Pastas caseras Elvira	Elvira correa	299-4475361	Misiones N° 681	Neuquén Capital	Elaboración de Pastas Frescas
Zoriquen	Zori Ruben Dario	0299-4434939 / 154570173	Intendente mango 112	Neuquén Capital	Panificados y derivados
Dilorenzo	Romina Zori	299-155308427	Chocon N° 205	Neuquén Capital	Panificados y elaboracion sanwich y alfajores
Chocolateria Adriana	Daniel Navas	299-4895696	Costa Rica N° 286	Centenario	Elaboración de chocolates artesanal
Apícola Limay	Luisa Molina	0299-154677082	Seccion chacras parque industrial Senillosa	Senillosa	Miel
Cerveceria Wagner	Ruben Oscar Wagner	0299-154287178	Chocon y barriales	Plottier	Cerveza artesanal
La casa del Flaco	Alonso Ortuño López	0299-4890016	Seccion Chacras-Lote 6 calle 6	Centenario	Conservas y comida de autor
La fela	Fabián Muñoz	0299-4879171	Costa de los Reyes s/n	Vista Alegre	Hongos y derivados
Celiquen	Mauro Alberto Ibañez	0299-155097488	Entre Ríos y Mazone	Neuquén Capital	Elaboración de panificados para Celiacos

Zona Sur Oeste

Establecimiento	Referente	Teléfono	Dirección	Localidad	Productos
Dulce de leche	Lily Puel	02942-15552730	Paraje laguna del Manzano	Villa Pehuena	Elaboración de dulce de leche
Drumlin	Gustavo Monti	299-155103928	LOTE 10 MANZANA K, patio de compras el	Villa Pehuena	Elaboración de Cerveza artesanal

			cantaro Local 8			
Alfajores Pehuenia	Villa	Lucía Gagliano	(02942) 498090 - 0299 155351888	Ruta 13 - Laguna Pollolauquen	Villa Pehuenia	Elaboración de Alfajores
Casita del Bosque		Herminda Calfuqueo	02942-15662486	entrando al puente la angostura	Villa Pehuenia	Elaboración de dulces
Finca la araucaria		Sebastian mazzuche Ili	02942-15547026	RUTA 3 - parque industrial Pehuenia	Villa Pehuenia	Elaboración de ahumados y conservas
Cerveza Alumine		Leonardo Marezca	02942-496084/ 02942-15551836	Pioneros patagonicos 471	Alumine	Elaboración de Cerveza artesanal
Alfajores Epu Araucana		Mary Escoda	02942-15662486	Ruta 13 y 23 Puente Litrán (8345)	Villa Pehuenia	Alfajores de piñon
Kimey Guillin		Alejandra Aguilar	02942-15504368	Neuquen Nº 312	Alumine	Dulces artesanales
Mandra		Ma Emilia Royetto	02942-498105	Lote 4 Manzana C	Villa Pehuenia	Ahumados

Luego de de realizar los diagnósticos individuales de los establecimientos visitados para llevar a cabo el relevamiento, dentro de los cuales se volvieron a visitar nuevamente establecimientos que quedaron fuera del primer proyecto, 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
Benroth	Edgardo Cortese	0294-15553000/ 0294-494833	av. arrayanes 171	Villa la Angostura	Elaboración de chocolates
topa topa	Alejandra Gallardo	(0294) 494263	topa topa 229	Villa la Angostura	Licores y dulces
epulafquen	Mariana Real	0294-495887/15 519805	Cacique Antriao 1965	Villa la Angostura	Elaboración de Cerveza artesanal

Mirador del Lago	Pilar Bart	(0294) 15410827/ 0294- 475383	Puerto Manzano - Calle 173 nº 175	Villa la Angostura	Conservas, licores
Selvana	Gerardo Ghioldi	0294- 4494037	Las mosquetas Nº 325	Villa la Angostura	Elaboración de Dulces
Villa Andina	Marisa Sanchez	(0294) 494570 - 15650800	Alta Centaurio Nº 155 Bº las balsas	Villa La Angostura	Elaboracion de Dulces y Jugos naturales
La Campiña del Sur	Claudia Weiger/ Luis Calvo	0294 - 495084	Av. Arrayanes 229 - Local 5	Villa La Angostura	Chocolates Artesanales
La dona del Lago	Teresa Perea	0294- 494465 /0299 - 155562467	Entre Lagos Nº 2129	Villa la Angostura	Elaboración de dulces y licores

Zona Confluencia

Establecimiento	Referente	Teléfono	Dirección	Localidad	Productos
Dulzuras	Jorgelina Maza	0299 - 15512087 4 4963635/	Nolasco 615	Cutral Co	Chocolates
El Buen Gusto Fábrica de Pastas	Laura Correa	299- 4969525	Av. del Trabajo 563	Cutral Co	Elaboración de pastas
TodOrganico	Adoración Muñoz	299- 4962134	Las Legas 410	Cutral Co	Panificados, pre-pizzas, pan de miga
Cosas Ricas (tia graciela)	Graciela Alonzo	299- 4963088	Av. San Martín 347	Plaza Huincul	Catering y panificados
El Nevado Fábrica de Helados	Sandra Bermejós	0299- 4961673	Av. Del Trabajo Nº 851	Cutral Co	Helados
Fábrica de Hielo - Hielo Papirrys	Sabaddini Jorge/ Delia Marfil	0299- 4963168	CH Rodriguez Nº 51	Cutral Co	Hielo
Panificadora Don Benó	Celeste Aguirre	0299- 15553056 6	Sarmiento Nº 220	Cutral Co	Panificación y derivados
Cooperativa de Pastas Entre Rios Ltd	Victos Aguirre	0299-496 8844	Avda. del Libertador s/n	Plaza Huincul	Elaboración de Pastas Frescas

Fresas del Nahuel	Fernando Zurita/ Adelina Torres	299-4938155	Los Teros y Tierra del Fuego	Plottier	Elaboración de dulces
La Superiora	Juan Barreto	4899346	Parque Industrial Neuquén	Centenario	Fabrica de pastas frescas
Cooperativa cerdos	Ariel Garralda	299-156375182	Parque Industrial Neuquén	Centenario	Venta de Cerdos y derivados
Pastas caseras Elvira	Elvira correa	299-4475361	Misiones N° 681	Neuquén Capital	Elaboración de Pastas Frescas
Dilorenzo	Romina Zori	299-155308427	Chocon N° 205	Neuquén Capital	Panificados y elaboracion sanwich y alfajores
Chocolateria Adriana	Daniel Navas	299-4895696	Costa Rica N° 286	Centenario	Elaboración de chocolates artesanal
Celiquen	Mauro Alberto Ibañez	0299-155097488	Entre Ríos y Mazone	Neuquén Capital	Elaboración de panificados para Celiacos
Conservas del Valle	Merino Edel Abel	0299-155235914	LA PRIDA N° 497	Senillosa	Elaboración de dulces y conservas

Zona Sur Oeste

Establecimiento	Referente	Teléfono	Dirección	Localidad	Productos
Dulce de leche	Lily Puel	02942-15552730	Paraje laguna del Manzano	Villa Pehuenia	Elaboración de dulce de leche
Drumlin	Gustavo Monti	299-155103928	LOTE 10 MANZANA K, patio de compras el cantaro Local 8	Villa Pehuenia	Elaboración de Cerveza artesanal
Casita del Bosque	Herminda Calfuqueo	02942-15662486	entrando al puente la angostura	Villa Pehuenia	Elaboración de dulces
Finca la araucaria	Sebastian mazzuche Ili	02942-15547026	RUTA 3 - parque industrial	Villa Pehuenia	Elaboración de ahumados y conservas

			Pehuena		
Cerveza Alumine	Leonardo Marezca	02942-496084/ 02942-15551836	Pioneros patagonicos 471	Alumine	Elaboración de Cerveza artesanal

Durante el fines del mes de octubre y principios de noviembre se estuvieron visitando los establecimientos con los referentes técnicos en las Zona Sur, Zona Confluencia y Zona Suroeste

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 edilica
- ◆ 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
topa topa	Alejandra Gallardo	(0294) 494263	topa topa 229	Villa la Angostura	Licores y dulces
<u>Documentación entregada a la fecha</u>					
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	01	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 realizó 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 capacita al personal del establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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 cierre del establecimiento por periodo de fiestas.

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

Conclusiones:

Se observa modificaciones positivas en la inocuidad durante la producción, se debe trabajar mas con el personal para lograr un mayor compromiso.

Epulafquen	Mariana Real	0294-495887/155 19805	Cacique Antriao 1965	Villa la Angostura	Elaboración de Cerveza artesanal
-------------------	---------------------	----------------------------------	-----------------------------	---------------------------	---

Documentación entregada a la fecha

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

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

IT - 04	01	agua	3
IT - 05	00	Limpieza y desinfección de paredes y aberturas	2
IT - 06	00	Limpieza y desinfección de balanzas	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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

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.

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

Conclusiones:

Se observa un gran compromiso e interés del productor por seguir trabajando con la implementación de "Buenas practicas de manufactura" una vez finalizada la implementación del manual de POES

Mirador del Lago	Pilar Bart	(0294) 15410827/ 0294- 475383	Puerto Manzano - Calle 173 n° 175	Villa la Angostura	Conservas, licores
-------------------------	-------------------	--	--	---------------------------	-------------------------------

Documentación entregada a la fecha

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

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

IT - 03	00	Limpieza y desinfección de pisos y zócalos	2

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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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 las fiestas. Faltaron entregar parte de la documentación, no se entregaron los siguientes documentos:

- IT – 04 “Limpieza y desinfección de tanques de agua”**
- IT – 06 “Limpieza y desinfección de balanzas”**
- IT – 08 “Limpieza y desinfección de equipos de frío”**
- IT – 09 “Limpieza y desinfección de cestos de basura”**
- IT – 11 “Limpieza y desinfección de elementos de limpieza”**
- IT – 13 “Limpieza y desinfección de piletas de lavado”**

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de costos bajos (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.). Se tiene aprobado un crédito por parte del estado provincial el cual esta pendiente por demoras administrativas con el cual se llevaran a cabo modificaciones edilicias necesarias para acceder a la habilitación provincial

A fines del mes de Enero la productora decide dejar la provincia y trasladarse a la provincia de Mendoza por problemas de índole familiar por lo cual no se finaliza con el trabajo de implementación del manual de POES – BPM

Conclusiones:

El establecimiento tiene intenciones de ampliarse y obtener la habilitación provincial, se nota

buena predisposición para las sugerencias propuestas. Se desconoce si las intenciones es volver en algún momento a la provincia y seguir produciendo o radicarse en la provincia de Mendoza y abandonar definitivamente la provincia.

Selvana	Gerardo Ghioldi	0294-4494037	Las mosquetas N° 325	Villa la Angostura	Elaboración de Dulces
----------------	------------------------	---------------------	-----------------------------	---------------------------	------------------------------

Documentación entregada a la fecha

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

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

IT - 07	00	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 - 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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

Se suspendieron algunos encuentros en el mes de diciembre por pedido del establecimiento relacionados a las fiestas y exceso de trabajo en esas fechas

Se esta pensando en generar nuevos productos

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de costos bajos (colocar cortinas plásticas, proteger luminarias, etc.) Se deben realizar algunas modificaciones edilicias del establecimiento en los sectores de depósitos, sala de elaboración, que requieren de inversiones variables.

Conclusiones:

Se deben organizar mas las instalaciones y aplicar mas la documentación entregada. Se deben incorporar elementos que promuevan la inocuidad como cofias, guantes, etc., durante la elaboración y manipulación de materias primas

Villa Andina	Marisa Sanchez	(0294) 494570 - 15650800	Alta Centauro N° 155 B° las balsas	Villa La Angostura	Elaboracion de Dulces y Jugos naturales
--------------	----------------	--------------------------------	--	--------------------	---

Documentación entregada a la fecha

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

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

IT - 05	00	Limpieza y desinfección de paredes y aberturas	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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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

La Campiña del Sur	Claudia Weiger/ Luis Calvo	0294 - 495084	Av. Arrayanes 229 - Local	Villa La Angostura	Chocolates Artesanales
--------------------	-------------------------------	------------------	---------------------------------	--------------------	------------------------

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	01	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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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 exceso de trabajo por la temporada.

Se realizan capacitaciones externas relacionadas a seguridad del personal como rol de emergencias y evacuaciones donde se utilizaron los registros implementados dentro del manual de POES

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, 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

La dona del Lago	Teresa Perea	0294-494465 /0299 - 155562467	Entre Lagos N° 2129	Villa la Angostura	Elaboración de dulces y licores
------------------	--------------	-------------------------------	---------------------	--------------------	---------------------------------

Documentación entregada a la fecha

Se entrego la introducción al manual de POES y 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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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 comenzó mas tarde con la implementación del manual en el mes de diciembre por la incorporación posterior del establecimiento

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de bajos costos (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc). Se deben realizar algunas modificaciones en el proceso en los sectores de producción para garantizar la inocuidad de producto, 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

Zona Confluencia

Establecimiento	Referente	Teléfono	Dirección	Localidad	Productos
Dulzuras	Jorgelina Maza	0299 – 155120874 4963635/	Nolasco 615	Cutral Co	Chocolates

Documentación entregada a la fecha

Se entrego la introducción al manual de POES y 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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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 vacaciones fiestas de fin de año.

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 costos variables (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.)

Se están realizando modificaciones establecimiento para tramitar 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

El Buen Gusto Fábrica de Pastas	Laura Correa	299- 4969525	Av. del Trabajo 563	Cutral Co	Elaboración de pastas
--	-------------------------	-------------------------	--------------------------------	------------------	----------------------------------

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	01	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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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.

Comentarios:

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

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.

TodOrganico	Adoración Muñoz	299-4962134	Las Legas 410	Cutral Co	Panificados, pre-pizzas, pan de miga
--------------------	------------------------	--------------------	----------------------	------------------	---

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	01	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 realizó 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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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 a las fiestas de fin de año.

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.

Cosas Ricas (tia graciela)	Graciela Alonzo	299-4963088	Av. San Martín 347	Plaza Huincul	Catering y panificados
-----------------------------------	------------------------	--------------------	---------------------------	----------------------	-------------------------------

Documentación entregada a la fecha

Se entrego la introducción al manual de POES y 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	01	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
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

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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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. Faltaron entregar parte de la documentación, no se entregaron los siguientes documentos:

- IT – 09 “Limpieza y desinfección de cestos de basura”
- 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”

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de costos variables (mejorar paredes, colocar telas mosquetero y cortinas plásticas, proteger

luminarias, etc.) Se deben equipar los equipos de frío con termómetros que faciliten el control de temperatura en los mismos. Se suspendieron varias visitas sobre los meses de diciembre y enero relacionados por las fiestas de fin de año y cierre del establecimiento por periodo de vacaciones. A fines del mes de Enero los propietarios del establecimiento plantean la dificultad de poder continuar con el programa e implementar el material que se intenta facilitar para el desempeño de los trabajadores en la parte de higiene pre operacional, operacional y post operacional.

Conclusiones:

Se observa mucha resistencia por parte del personal del establecimiento, se debe trabajar mas sobre la concientización de los riesgos de las tareas realizadas y la importancia de mantener la inocuidad durante el trabajo realizado al momento de la elaboración.
 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 debe trabajar mucho sobre el personal para concientizar a los mismos para que entiendan que a través de los alimentos se puede enfermar a la población (ETAs) y la importancia de su desempeño para evitar tales situaciones

El Nevado Fábrica de Helados	Sandra Bermejos	0299- 4961673	Av. Del Trabajo N° 851	Cutral Co	Helados
---	----------------------------	--------------------------	---------------------------------------	------------------	----------------

Documentación entregada a la fecha

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

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

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	01	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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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.

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:

Surge 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

Fábrica de Hielo - Hielo Papirrys	Sabaddini Jorge/ Delia Marfil	0299-4963168	CH Rodriguez Nº 51	Cutral Co	Hielo
--	--------------------------------------	---------------------	---------------------------	------------------	--------------

Documentación entregada a la fecha

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

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

IT - 02	00	Limpieza y desinfección de baños	2
IT - 03	00	Limpieza y desinfección de pisos y zócalos	2
IT - 04	04	Limpieza y desinfección de tanques de	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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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 a las fiestas de fin de año.

Comentarios:

Todo el trabajo realizado se encuentra mecanizado y existe bajas probabilidades de

contaminación, se esta por adquirir un nuevo equipamiento que incrementara la producción actual.

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 los trabajos de envasado y manipulación como lo son guantes, barbijos, cofias, etc.

Panificadora Don Beno	Celeste Aguirre	0299- 155530566	Sarmiento N° 220	Cutral Co	Panificación y derivados
----------------------------------	----------------------------	----------------------------	-----------------------------	------------------	-------------------------------------

Documentación entregada a la fecha

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

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

IT - 06	00		1
IT - 07	00	Limpieza y desinfección de cortinas plásticas	1
IT - 08	00	Limpieza y desinfección de equipos de	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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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 a las fiestas de fin de año.

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, como también algunas reparaciones o acondicionamiento de estanterías.

El establecimiento necesita realizar algunas modificaciones pero se dificulta que el mismo sea alquilado. Están trabajando con bromatología para evaluar si pueden solucionar los problemas presentes. Los dueños se encuentran evaluando trasladar la empresa a otro local propio donde podrán realizar 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

Cooperativa de Pastas Entre Rios Ltd	Victos Aguirre	0299-496 8844	Avda. del Libertador s/n	Plaza Huincul	Elaboración de Pastas Frescas
---	-----------------------	----------------------	---------------------------------	----------------------	--------------------------------------

Documentación entregada a la fecha

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

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

IT - 07	00	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 - 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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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 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

Fresas del Nahuel	Fernando Zurita/ Adelina Torres	299- 4938155	Los Teros y Tierra del Fuego	Plottier	Elaboración de dulces
--------------------------	--	-------------------------	---	-----------------	----------------------------------

Documentación entregada a la fecha

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

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

IT - 09	00	basura	1
IT - 10	00	Limpieza y desinfección de mesadas y estanterías	2
		Limpieza y desinfección de elementos de	

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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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 municipal y se encuentra trabajando para lograr la 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 bajos costos (colocar telas mosquetero y cortinas plasticas, 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

La Superiora	Juan Barreto	0299-4899346	Parque Industrial	Centenario	Fabrica de pastas
---------------------	---------------------	---------------------	--------------------------	-------------------	--------------------------

Documentación entregada a la fecha

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

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

IT - 05	00	Limpieza y desinfección de paredes y aberturas	2
----------------	----	--	---

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 capacita a la gerencia y al personal del establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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 bajos (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.) Se deben realizar algunas modificaciones metodológicas en las tareas de elaboración para minimizar posibles contaminaciones.

Comentarios:

El establecimiento cuenta con habilitación provincial, surge del relevamiento inicial la intención de implementar un sistema de Buenas prácticas de manufactura para aumentar su competitividad frente al crecimiento del mercado.

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.

Cooperativa cerdos	Ariel Garralda	299-156375182	Parque Industrial Neuquén	Centenario	Venta de Cerdos y derivados
--------------------	----------------	---------------	---------------------------	------------	-----------------------------

Documentación entregada a la fecha

Se entrego la introducción al manual de POES y 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 capacita a la gerencia y al personal del establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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

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

Pastas caseras Elvira	Elvira correa	299-4475361	Misiones N° 681	Neuquén Capital	Elaboración de Pastas Frescas
------------------------------	----------------------	--------------------	------------------------	------------------------	--------------------------------------

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	01	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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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.) Se debe trabajar sobre sectorizar los distintos lugares destinados a la producción.

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

Dilorenzo	Romina Zori	299-155308427	Chocon N° 205	Neuquén Capital	Panificados y elaboracion sanwich y 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	01	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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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 a fiestas de fin de año e instalaciones cerradas por periodo de vacaciones.

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de bajos costos (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.) Se debe trabajar sobre sectorizar los distintos lugares destinados a la producción.

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

Rincón del chocolate (Chocolatería)	Daniel Naves	299-4895696	Costa Rica No. 226	Centenario	Elaboración de chocolates
--	-----------------	-------------	-----------------------	------------	---------------------------

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	01	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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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 a que las instalaciones cerradas por periodo de vacaciones.

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar algunas mejoras edilicias de bajos costos (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.) Se debe trabajar sobre sectorizar los distintos lugares destinados a la producción. La empresa se encuentra trabajando para obtener la habilitación Provincial

Conclusiones:

Hay cambios logrados a través del trabajo de concientización realizado durante la implementación. La empresa es receptiva a la implementación de la documentación y lo considera algo positivo

					Elaboración
--	--	--	--	--	--------------------

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	01	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
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 - 06	00	Registro de capacitaciones	1

Capacitaciones realizadas:

Se realizó 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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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 a fiestas de fin de año e inconvenientes propios de la empresa.

Durante el mes de enero se suspendieron las visitas por parte del productor y no se pudo contactar el técnico con el mismo para continuar con el trabajo de implementación.

Faltaron entregar parte de la documentación, no se entregaron los siguientes documentos:

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 basura”

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”

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de bajos variados (Sectorizar lugares de elaboración, reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.) El establecimiento se encuentra realizando modificaciones edilicias en un establecimiento nuevo donde se instalara.

Conclusiones:

No se pueden observar los cambios logrados a través del trabajo de concientización realizado durante la implementación. Se debe trabajar con el personal sobre llenados de registros lo cual se podrá evaluar cuando se comience con la producción una vez finalizadas las refacciones edilicias

CONSERVA	Merino Edel	0299-155235914	LA PRIDA Nº 497	Senillosa	Elaboración de dulces y
----------	-------------	----------------	--------------------	-----------	-------------------------

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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

La implementación comenzó en el mes de diciembre por lo que no se pueden controlar los registros, y realizar las correcciones sobre los mismos que se pueden cometer durante su utilización.

Comentarios:

Surge del relevamiento inicial la necesidad de realizar varias mejoras edilicias de bajos costos (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.) Se debe trabajar sobre sectorizar los distintos lugares destinados a la producción. El establecimiento se encuentra trabajando sobre la habilitación provincial

Conclusiones:

Todavía no se pueden evaluar los 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

Zona Sur Oeste

Establecimiento	Referente	Teléfono	Dirección	Localidad	Productos
Dulce de leche	Lily Puel	02942-15552730	Paraje laguna del Manzano	Villa Pehuenia	Elaboración de dulce de leche

Documentación entregada a la fecha

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

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

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	3

IT - 04	01	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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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

Drumlin	Gustavo Monti	299-155103928	LOTE 10 MANZANA K, patio de compras el cantaro Local 8	Villa Pehuenia	Elaboración de Cerveza artesanal
----------------	----------------------	----------------------	---	-----------------------	---

Documentación entregada a la fecha

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

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

IT - 01	00	Lavado de manos y antebrazos	1
IT - 02	00	Limpieza y desinfección de baños	2

IT - 04	01	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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Se entrega carteleria sobre lavado de manos para ser colocados en distintos sectores del establecimiento.

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 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

Casita del Bosque	Herminda Calfuqueo	02942-15662486	entrando al puente la angostura	Villa Pehuenia	Elaboración de dulces
--------------------------	---------------------------	-----------------------	--	-----------------------	------------------------------

Documentación entregada a la fecha

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

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

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	3

IT - 04	01	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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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 variables (reponer telas mosquetero, proteger luminarias, etc.) las tareas de producción se realizan en zonas compartidas con la vivienda por lo cual se deben establecer tareas de elaboración.

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

Finca la araucaria	Sebastian Mazzuchelli	02942-15547026	RUTA 3 - parque industrial Pehuena	Villa Pehuena	Elaboración de ahumados y conservas
---------------------------	------------------------------	-----------------------	---	----------------------	--

Documentación entregada a la fecha

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

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

IT - 03	00	zócalos	2
IT - 04	01	Limpieza y desinfección de tanques de agua	3
IT - 05	00	Limpieza y desinfección de paredes y	3

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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Se capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (anexos, procedimientos operativos, instructivos y registros).

Monitoreo y observaciones:

Se explico 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. El establecimiento se encuentra trabajando para obtener la habilitación provincial

Comentarios:

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

Cerveza Alumine	Leonardo Marezca	02942-496084/ 02942-15551836	Pioneros patagonicos 471	Alumine	Elaboración de Cerveza artesanal
------------------------	-------------------------	---	---------------------------------	----------------	---

Documentación entregada a la fecha

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

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

IT - 05	00	aberturas	2
IT - 06	00	Limpieza y desinfección de balanzas	1
IT - 07	00	Limpieza y desinfección de cortinas	1

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 capacita a la gerencia de establecimiento con los documentos entregados hasta el momento (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. El establecimiento no elabora en los meses de diciembre a febrero por problemas locales relacionados a la falta de agua y problemas de energía.

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:

Se observan algunos cambios logrados a través del trabajo de concientización realizado durante la implementación. Se debe trabajar con el personal sobre llenados de registros. La empresa fue receptiva a la implementación de la documentación y lo considera algo positivo

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.

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 2012 hasta abril de 2013 en las Zonas Confluencia, Zona Suroeste y Zona Sur.

Como se pudo observar se recupero el tiempo perdido en la implementación por las pérdidas de días que 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.

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 sanitizacion).

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 (Villa la Angostura), Zona Suroeste (Villa Pehuena y Alumine) y Zona confluencia (Neuquén Capital, Centenario, Plottier, Senillosa Plaza Huinca 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.

Se realizo la revisión y actualización 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 28 beneficiarios que participaron de la Implementación del manual de POES

“Implementación del Manual de POES”

Se capacito 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.

Durante el desarrollo del proyecto hubo problemas con un establecimiento que fue víctima de un incendio en sus instalaciones, dicha situación fue de público conocimiento en la zona, dicha situación ocasiono que la empresa no quisiera continuar con el proyecto, en su lugar se incorporo en manera posterior al inicio de las actividades al la empresa “**La Dona del Lago**”, la misma remplazo al la empresa “**Benroth**” en la zona sur de Villa la Angostura.

En la zona de confluencia se incorporo más tarde al proyecto la empresa “**Conservas del Valle**” de la localidad de Senillosa, perteneciente a la zona de confluencia.

Se logro trato de brindarles el beneficio a la máxima cantidad de productores de acuerdo a lo planteado por el proyecto. (28 beneficiarios). Por razones ajenas al trabajo realizado solamente finalizaron con las actividades 25 establecimientos, las bajas de estos establecimientos estuvieron relacionadas a problemas personales de los mismos productores y falta de compromiso en otros casos, lo que ocasiono que el manual fuera entregado en forma incompleta.