**CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA TURISMO Y ALIMENTOS**

**TRAZABILIDAD**

**CARLOS ANDRES DEL VALLE**

**MERLEY SUJEY ARRIETA PACHECO   
ZULY LLORIENE OSPINA RODRIGUEZ  
MAYRA ALEJANDRA CRUZ RODIGUEZ   
LEIDY KATHERINE MEJIA BAUTISTA   
LUZ ANGELICA APONTE QUINCOS**

**685399**

**SEPTIEMBRE DEL 2015**

**TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO INNOVADOR   
(MERMELADA DE PIÑA CON ADICIÓN DE FRUTOS ROJOS)**

**“**Producto pastoso obtenido por la cocción y concentración de pulpa o mezcla de pulpa y jugo de una o más frutas, adecuadamente preparadas con edulcorantes, con la adición o no de agua y de aditivos permitidos.

Cuando los proveedores nos administras las materias primas para la elaboración del producto debemos controlar el estado de la materia prima (como viene, el estado de maduración, el almacenamiento del producto, el estado del vehículo. Etc) para controlar esto llena el siguiente formato

**FORMATO CONTROL AL PROVEHEDORES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FORMATO DE CONTROL** | **FORMATO DE SEGUIMIENTO ROVEHEDOR DE MATERIA PRIMA** |  |
|  |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EMPRESA FRUV-LIFE** | | | |
| **NOMBRE DE LA FINCA** | | **N° DE M.P** | **MUNICIPIO:** |
| **FECHA DE LA FINCA DE MP** | **CON QUE SE IDENTIFICA LA M.P** | **ESTADO ENTRADA Y SALIDA DE M.P** | **VENDEDOR/COMPRADOR** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  | SALIDA ENTRADA | FIRMA |
| Fecha de entrega | | | |
| CARACTERISTICAS | | | |
| **RESPONSABLE DE LA FINCA** | | | **VERIFICA JEFE DE CALIDAD:** |
| **GRAMAJE** | | |  |

**TRAZABILIDAD EXTERNA**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MERMELADA DE PIÑA**  **EMPRESA** | | **TRAZABILIDAD EXTERNA** | | | **VERSION : 2015** | |
| **FECHA** | **Nº CERTIFICADO** | **EMBALAJES**  **PERMITIDOS** | | **CODIGO DE TRAZABILIDAD** | **CLIENTE** | **NIT CLIENTE O EMPRESA** |
| **TIPO** | **CANTIDAD** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**FIRMAS DEL RESPONSABLE**

**OBCERVACIONES**

Cuando ya controlamos al proveedor seguimos al almacenamiento de materia prima para esto se tiene que verificar la temperatura si se necesita congelar alguna materia prima, como se va almacenar el producto, el estado de las cabas etc.)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FORMATO DE CONTROL** | **FORMATO DE SEGUIMIENTO ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA** |  |
|  |
|  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FECHA** | **PRODUCTO** | **TIEMPO** | **TEMPERATURA** | **CANTIDAD GR** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **FECHA DE ENTREGA:** | | | | |
| **CARACTERISTICAS:** | | | | |
| **RESPONSABLE DE BODEGA:** | | | | |
| **JEFE DE CALIDAD:** | | | | |
| **OBSERVACIONES:** | | | | |

Luego de que sale de la bodega a la área de producción se tiene que verificar al personal manipulador el estado de ellos que cumplas con las BPM (uñas corta, manos limpieza, uniforme adecuado, uso de tapabocas, cofias y guantes si es necesario)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FORMATO DE CONTROL** | | **FORMATO DE SEGUIMIENTO DEL MANIPULADOR** | | | | | | |  | | | | | |
|  | |
|  | |
| Fecha | | Nombre | | Cargo | Dotación limpia | Dotación completa | Cabello recogido | Uñas cortas y limpias | No joyas | | No perfume | Aseo personal | No maquillaje | Vo.Bo. |
|  | |  | | Operario |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| OBCERVACIONES | | | | | | | | | | | | | | |
| ENCARGADO | | | | | | | | | | | | | | |

E: Excelente B: Bueno R: Regular M: Malo

Cuando se hace el control al manipulador se debe revisar la planta de proceso que este bien desinfectada y que usen las ppm adecuadas.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FORMATO DE CONTROL** | | **FORMATO DE SEGUIMIENTO DEL MANIPULADOR** | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fecha | | Hora | | Zona | Zona específica | | | | | | Agente | | Dosificación | | | Observación | Vo.Bo. |
| Equipos | Pisos | Paredes | Utensilios y menaje | Mesas y mesones | Ambiente | ppm | Lt H2o | [] Dte |
|  | |  | | Húmeda |  |  |  |  | X |  | NaOCl | | 200 |  |  |  |  |
|  | |  | | SECA |  |  |  |  | X |  | 200 |  |  |  |  |
|  | |  | | Húmeda |  |  |  | X |  |  | 100 |  |  |  |  |
| OBCERVACIONES | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Lt H2O: litros de agua ppm: partes por millón [] Dte: concentración del desinfectante

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FORMATO DE CONTROL** | **FORMATO DE CONTROL DE CALIDAD DE MATERIA PRIMA** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Fecha | Hora | Materia prima | Descripción | Cantidad | Unidad | Calidad | Textura | Color | Olor | pH | acidez | Vo.Bo. |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| RECOMENDACIONES | | | | | | | | | | |
| OBCERVACIONES | | | | | | | | | | | | |
| RESPONSABLES: | | | | | | | | | | | | |

CUANDO SE VA A ELABORAR EL PRODUCTO SE DEBE TENER ENCUENTA LAS DIFERENTES BARIABLES QUE SE VAN A OPTENER DUARNTE EL PROCESO

1. SLECCION DE MATERIA PRIMA

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FORMATO DE CONTROL** | **FORMATO DE CONTROL SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **MATERIA PRIMA** | **GR** | **KG** | **GRADO DE MADURES** | **°BRIX** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **FECHA** | | | | |
| **CARACTERISTICAS** | | | | |
| **RESPONSABLE** | | | | |
| **JEFE DE PRODUCCION** | | | | |

1. PESADO DE MATERIA PRIMAS

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FORMATO DE CONTROL** | **FORMATO DE CONTROL DE DE MATERIA PRIMA** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **MATERIA PRIMA** | **GR** | **KG** | **TEMPERATURA EN QUE ESTA EL PRODUCTO** | **OBSERVACIONES** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **FECHA** | | | | |
| **CARACTERISTICAS** | | | | |
| **RESPONSABLE** | | | | |
| **JEFE DE PRODUCCION** | | | | |

1. PELADO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FORMATO DE CONTROL** | **FORMATO DE CONTROL DE DE PELADO** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MATERIA PRIMA** | **GR** | **KG** | **TAMAÑO** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **FECHA** | | | |
| **CARACTERISTICAS** | | | |
| **RESPONSABLE** | | | |
| **JEFE DE PRODUCCION** | | | |

1. COCCION

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FORMATO DE CONTROL** | **FORMATO DE CONTROL DE COCCION** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CANTIDAD DE FRUTA** | **TIEMPO** | **TEMPERATURA** | **°BRIX** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **FECHA** | | | |
| **CARACTERISTICAS** | | | |
| **RESPONSABLE** | | | |
| **JEFE DE PRODUCCION** | | | |

1. EMPACADO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FORMATO DE CONTROL** | **FORMATO DE CONTROL DEL EMPACADO** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTO** | **EMPAQUE** | **CANTIDAD GR** | **CANTIDAD KG** | **TEMPERATITA** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **FECHA** | | | | |
| **CARACTERISTICAS** | | | | |
| **RESPONSABLE** | | | | |
| **JEFE DE PRODUCCION** | | | | |

1. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FORMATO DE CONTROL** | **FORMATO DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO FINAL** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTO** | **CANTIDAD GR** | **CANTIDAD KG** | **TEMPERATITA** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **FECHA** | | | |
| **CARACTERISTICAS** | | | |
| **RESPONSABLE** | | | |
| **JEFE DE PRODUCCION** | | | |
| **OBSERVACIONES** | | | |

1. TRASPORTE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FORMATO DE CONTROL** | **FORMATO DE TRASPORTE** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTO** | **TEMPERATURA** | **CATIDAD** | **ESTADO DEL ´PRODUCTO** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **FECHA** | | | |
| **CARACTERISTICAS** | | | |
| **RESPONSABLE** | | | |
| **JEFE DE PRODUCCION** | | | |
| **OBSERVACIONES** | | | |