\*\* VERSIÓN DE MUESTRA GRATIS \*\*

[Logo de la organización]

[Nombre de la organización]

**PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS**

|  |  |
| --- | --- |
| Código: |  |
| Versión: | 0.1 |
| Creado por: |  |
| Aprobado por: |  |
| Fecha de la versión: |  |
| Firma: |  |

**Lista de distribución**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Copia Nro. | Distribuida a | Fecha | Firma | Devuelta | |
| Fecha | Firma |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Historial de modificaciones**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Fecha** | **Versión** | **Creado por** | **Descripción de la modificación** |
|  | 0.1 | 9001Academy | Descripción básica del documento |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Tabla de contenido**

[1. Objetivo, alcance y usuarios 3](#_Toc449623050)

[2. Documentos de referencia 3](#_Toc449623051)

[3. Realización del producto 3](#_Toc449623052)

[3.1. Planificación de la realización del producto 3](#_Toc449623053)

[3.1.1. Elaboración del plan de producción 3](#_Toc449623054)

[3.1.2. Creación de orden de trabajo 4](#_Toc449623055)

[3.2. Elaboración de alimentos 4](#_Toc449623056)

[3.2.1. Preparación de la materia prima alimentaria 5](#_Toc449623057)

[3.2.2. Procesamiento de la materia prima alimentaria 5](#_Toc449623058)

[3.2.3. Identificación y trazabilidad 5](#_Toc449623059)

[3.2.4. Validación de la producción y provisión del servicio 5](#_Toc449623060)

[3.2.5. Embalaje y transporte 6](#_Toc449623061)

[3.2.6. Propiedad del cliente 6](#_Toc449623062)

[3.2.7. Control de cambios 6](#_Toc449623063)

[3.2.8. Liberación del producto, entrega, y actividades después de la entrega 6](#_Toc449623064)

[3.3. Conservación del producto 7](#_Toc449623065)

[3.4. Resolución de no conformidades 7](#_Toc449623066)

[3.5. Controles operacionales ambientales 7](#_Toc449623067)

[4. Gestión de registros guardados en base a este documento 7](#_Toc449623068)

[5. Apéndices 9](#_Toc449623069)

# Objetivo, alcance y usuarios

El objetivo de este procedimiento es describir la elaboración de alimentos de acuerdo a la cantidad demandada y a los plazos, y de acuerdo a la solicitud del cliente.

El procedimiento se aplica en la realización de la elaboración de alimentos.

Los usuarios de este documentos son las personas responsables de la elaboración de alimentos de [nombre de la organización].

# Documentos de referencia

* ISO 9001:2015 cláusulas 8.5; 8.6
* ISO 14001:2015 cláusulas 8.1
* Procedimiento para el Control de Documentos y Registros
* Procedimiento para la Competencia, Capacitación y Concienciación
* Procedimiento para Compras y Evaluación de Proveedores
* Procedimiento para Diseño y Desarrollo
* Procedimiento para Deposito
* Procedimiento para Gestión de No Conformidades y Acciones Correctivas
* Procedimiento para Mantenimiento y Medición de Equipos
* [Manuales de trabajo]
* [Procedimiento APPCC]

# Realización del producto

## Planificación de la realización del producto

### Elaboración del plan de producción

De acuerdo a la demanda de productos y el volumen de producción en el período anterior, [CEO] junto con [cargo] crea [Plan de Producción].

[Plan de Producción] define lo siguiente:

* *Disponibilidad de la información que define las características del producto*

En la producción cíclica, [cargo] recopila información acerca de las características del producto de las siguientes fuentes: [nombre de las fuentes.

Para la producción basada en proyecto y la producción individual, de acuerdo a la solicitud del cliente, la información sobre las características del producto se define en [nombre de documento].

* *Definición de recursos para la producción*

[cargo] define todos los recursos necesarios para la producción, incluyendo los recursos humanos, equipamiento y materias primas. Esto se utiliza como entrada para el proceso de compra, así como para definir las necesidades de capacitación.

[cargo] crea el Plan de Calidad, el cual define las actividades necesarias de verificación, monitorización, medición y control y pruebas del producto.

* *Disponibilidad de instrucciones de trabajo*

[cargo] es responsable de la creación de instrucciones de trabajo para las siguientes actividades del proceso: [lista de nombre de instrucciones de trabajo para cada actividad].

* *Uso de equipamiento adecuado*

[cargo] es responsable de asegurar que todo el equipamiento está en condiciones operativas y, a petición de [cargo], entrega evidencia de la ejecución del Plan de Mantenimiento Preventivo de Equipamiento y registros de calibración y reparación de equipos de medida.

Si los requisitos para el mantenimiento de equipos y el ambiente de trabajo son establecidos por el cliente o requisitos legales y reglamentarios, [cargo] es responsable de cumplir con dichos requisitos.

* *Realización de medición y monitorización*

[cargo] debe asegurar la disponibilidad de la monitorización y medición de los recursos y definir el método de monitorización de procesos y productos, y los métodos de muestreo y de medición, e introducirlos en el Plan de Calidad.

### Creación de orden de trabajo

Para cada lote individual, [cargo] crea [Orden de Trabajo] la cual define todas las actividades a ejecutarse durante la producción, la responsabilidad de cada actividad, fecha límite, así como las materias primas necesarias.

De acuerdo al [nombre del documento], [cargo] realiza una orden de compra interna que especifica las cantidades de materias primas y otros recursos necesarios para la realización del producto o fase, definido en el Plan de Proyecto, y lo entrega a [cargo].[cargo] define qué instrucciones de trabajo se aplicarán durante la realización del producto. Los Objetivos de calidad, las solicitudes de producto y los criterios para la aceptación de producto se establecen en la Especificación del Producto, realizado por [cargo].

## Elaboración de alimentos

La producción se ejecuta dentro de unas condiciones de trabajo adecuadas, lo cual implica el cumplimiento con todos los requerimientos técnicos y tecnológicos definidos en los documentos necesarios para el proceso de producción. Si se produce una infracción de las condiciones de trabajo,[cargo] está obligado a detener el proceso de producción hasta el re-establecimiento de las condiciones adecuadas de trabajo, y de todas las referencias normativas, incluyendo APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y Codex Alimentarius.

Controlar las condiciones de trabajo significa que todo el equipamiento y las instalaciones son adecuadas para la elaboración de alimentos. [cargo] es responsable de que todas las actividades y registros descritos en el procedimiento de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) se apliquen durante la elaboración de alimentos.

### Preparación de la materia prima alimentaria

\*\* FIN DE MUESTRA GRATIS \*\*

Para descargar la versión completa de este documento haga clic aquí:

<http://advisera.com/9001academy/es/documentation/procedimiento-para-elaboracion-de-alimentos/>