

**Máster Universitario en Agroalimentación
2008-2009.**

Universidad de Córdoba.

**Prácticas en Bodegas Campos.
*Revisión del Sistema de Autocontrol de
Bodegas Campos Catering, S. L. y
Gestión de la Seguridad Alimentaria.***

*Santiago Rodríguez López
(19 de noviembre de 2009)*

LA EMPRESA

BODEGAS CAMPOS: GRUPO DE EMPRESAS

CAMPOS DE CÓRDOBA, S. A. / BODEGAS CAMPOS GESTIÓN, S. L. → Restaurante, banquetes, comercial, gestión y recursos humanos

BODEGAS CAMPOS CATERING, S. L. → Catering, CLP y hostelería

BODEGAS CAMPOS FORMACIÓN, S.L. → Escuela de Hostelería de Córdoba y cursos de formación

EL CENTRO
LOGÍSTICO DE
PRODUCCIÓN

CENTRO LOGÍSTICO DE PRODUCCIÓN (CLP)



Polígono Industrial de Las Quemadas, C/
Imprenta de la Alborada. Parcela 122-G.

MEMORIA DESCRIPTIVA

BODEGAS CAMPOS CATERING, S.L.

PLANO DE FLUJO DE ALIMENTOS EN LA INDUSTRIA



MEMORIA DESCRIPTIVA 12-1



EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

Procesos de gestión

Tecnologías de la información aplicadas a la restauración.





MODELO DE NEGOCIO DE BODEGAS CAMPOS. CONCEPTO 90.

Comida de Calidad = Gastronomía + Sanidad + % = 90's

Gastronomía = Compras + Producción + Cocinas Satélite + (I+G)

Sanidad = PGH + APPCC (Producción en CLP = 0 – 80 → Platos
semielaborados = Fichas 20, 30 y 80 / Cocinas satélites = 90 → Platos
terminados = Fichas 90)

% = Materias primas + Costes Personal + Gastos Generales



CONCEPTO “90”

Gastronomía = Compras + Producción + Cocinas Satélite + (I+G)

90: **GASTRONOMÍA** 20, 30 y 80:

• Características de ingredientes

• Ingredientes y cantidades

• Mise en place

• Al pase

• Montaje

• Recogida del servicio

• Características de ingredientes

• Ingredientes y cantidades

• Procedimiento de elaboración

• Envasado

• Conservación

• Vida útil

PUNTOS CRÍTICOS SANITARIOS

%

ACTIVIDADES
DESARROLLADAS
EN LA EMPRESA

ACTUACIONES GENERALES

Revisión del Documento del Sistema de Autocontrol (Anexo III)

PGH y APPCC

Informe: consideraciones
y modificaciones

Inspección CLP
(Anexo IV)

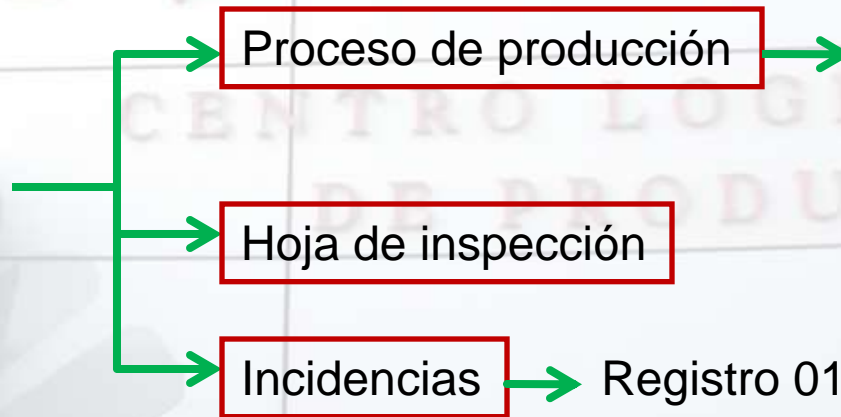
Proceso de producción

Condiciones
higiénico-
sanitarias

Hoja de inspección

Incidencias

Registro 01-02



PLAN GENERAL DE HIGIENE DE CONTROL DEL AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO

Conducciones de agua y puntos de muestreo → Plano

Control de la calidad del agua

Control organoléptico

Determinación de cloro

CT CLR

CCR

Actualización de registros →

Ficha de control de la calidad del agua
(Anexo VI)

Incidencias →

Cambio denominación punto muestreo (Anexo VIII)



PLAN GENERAL DE HIGIENE DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Vigilancia

Inspección visual y firma del registro L+D (Anexo XII)

Verificación

Comprobación cumplimiento registros

Análisis laboratorio (ALACOR)
(Anexos XIII, XIV y XV)

Mensualmente:
superficies, maquinaria y
útiles (7); ambiente (3);
materia prima (1);
producto elaborado (1) y
manipuladores (2)

Incidencias

Informe de actuaciones por incidencias (Anexo XVI. 0607092)

PLAN GENERAL DE HIGIENE DE CONTROL DE PLAGAS: DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

Vigilancia

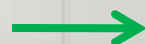


Inspección visual y parte de control de plagas (semanal) (Anexo XVII)

Medidas activas (dispositivos de electrocución, cortinas de aire, trampas...)

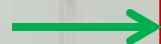
Medidas pasivas (mallas mosquiteras, dispositivos de sifón...)

Verificación



Revisión de registros y ausencia de plagas (mensual)

Incidencias



Parte de incidencias (Anexo XVIII. 1507092)



SADECO
(diagnóstico y tratamiento)

PLAN GENERAL DE HIGIENE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

Vigilancia

Inspección para detección de averías

Registros de temperaturas
(cámaras y salas frías)

Revisión diaria
/ Impresión
semanal

Verificación

Revisión de: incidencias, su resolución y registros (mensual)

Incidencias

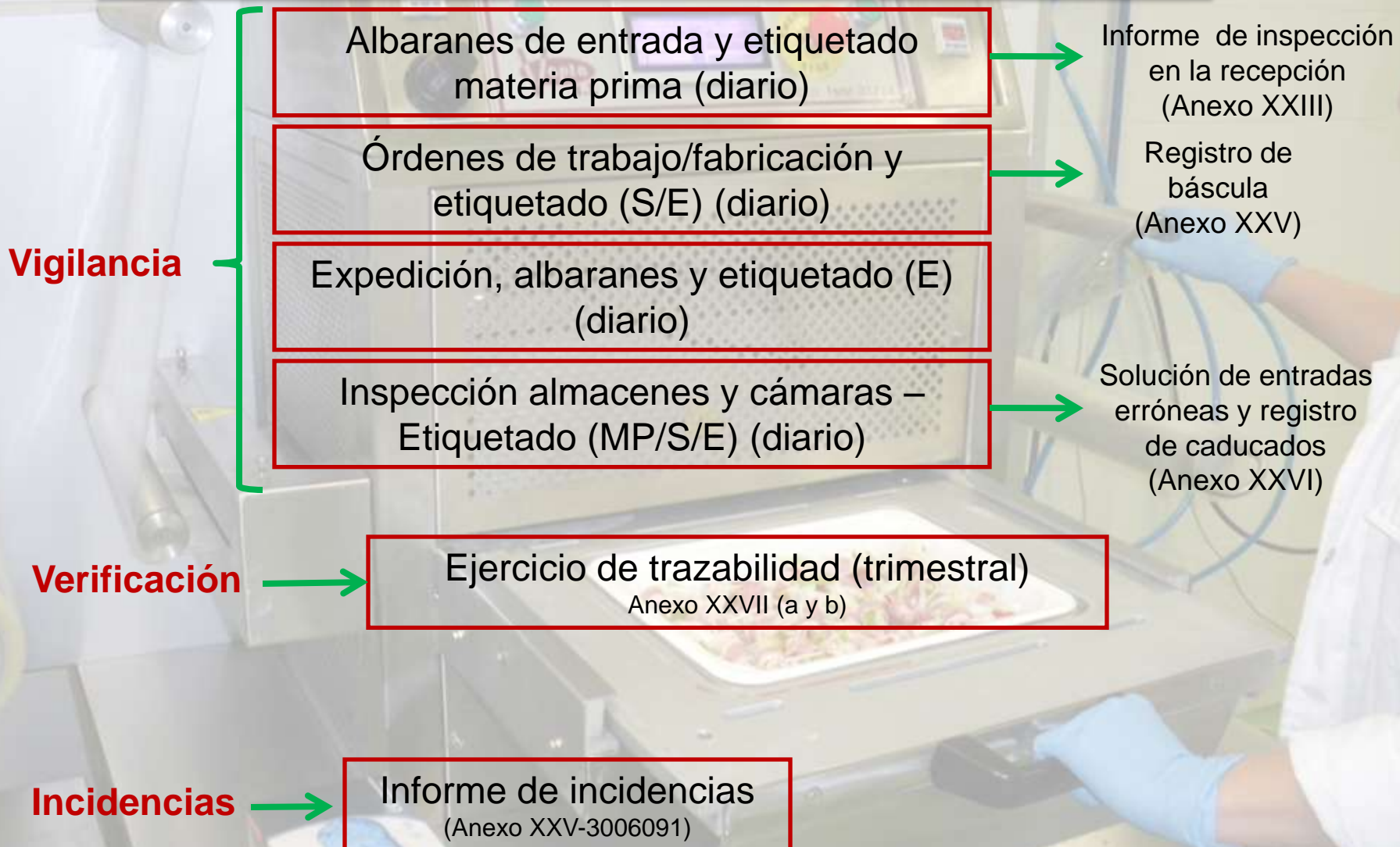
Informe de incidencias
(Anexos XIX-0607093 y XXI-1807092)

Parte de mantenimiento

Intervenciones internas
y externas (partes de
revisión o reparación)

Propuesta: PGH de mantenimiento de la cadena de frío

PLAN GENERAL DE HIGIENE DE TRAZABILIDAD (RASTREABILIDAD) DE LOS PRODUCTOS



PLAN GENERAL DE HIGIENE DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES

Garantizar que los manipuladores tengan conocimientos de higiene y seguridad alimentaria y que los pongan en práctica

FORMACIÓN

Certificado provisional (Responsable Sanidad)
Certificado definitivo (ALACOR u otro) –
Renovación cada 2 años

Entrega de requisitos personales de higiene y de la GBPF (a todos los trabajadores)

Vigilancia

Mantenimiento de registros y certificados

Parte de vigilancia BPF (semanal)
(Anexo XXIX)

Verificación

Revisión del historial de los trabajadores

Incidencias

Parte de incidencias

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN O DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO (GBPFM)

Planteamiento transversal a los planes

Vigilancia



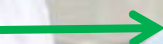
Diaria, semanal, mensual o trimestral: parte de vigilancia BPF, uso de cámaras, recepción MP, registros APPCC (abatimiento...), registros Tª cámaras, etc. (Anexo XXX)

Verificación



Cumplimentación de registros y análisis de laboratorio – ALACOR – (Anexos XIII, XIV y XV- como en el Plan L + D)

Incidencias



Partes de incidencias (en relación con otros planes)



PLAN GENERAL DE HIGIENE DE ESPECIFICACIONES SOBRE SUMINISTROS Y CERTIFICACIÓN A PROVEEDORES

Se pretende que todas las materias primas que lleguen a Bodegas Campos lo hagan con unas características de salubridad, higiene y seguridad óptimas

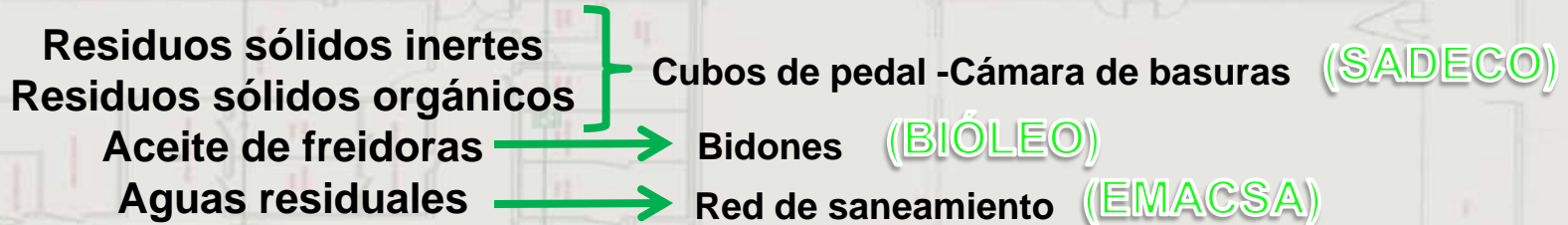


Caso: Aceite de oliva virgen extra – Web AESAN – Nº RGSA 16.01173/CO (Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Ntra. Madre del Sol).

Si no aparece en el registro no se certifica y no se realizan más compras de producto.
Se destinaría sólo a pruebas de cocina (consumo).

PLAN GENERAL DE HIGIENE DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS Y AGUAS RESIDUALES

Objetivo: evitar contaminaciones cruzadas de alimentos y contaminaciones ambientales por los residuos y aguas residuales de la industria.



Vigilancia →

Inspección de tareas y registros
(tabla L + D y eliminación de residuos)

Verificación →

Revisión de registros, incidencias y su solución
(mensual)

Incidencias →

Parte de incidencias

APPCC

Puntos Críticos de Control

Propuesta

Higienización con lejía alimentaria

(frutas y verduras crudas o en elaboraciones sin tratamiento térmico posterior)

1) Elaboración de comidas con tratamiento térmico: peligros biológicos (microbiológicos: *S. aureus*, *E. coli*, *Salmonella spp.*, *L. monocytogenes*, contaminación cruzada o por manipulador o no alcanzar la Tª adecuada en el centro del producto {> 70 °C}).

2) Abatimiento: peligros biológicos (microbiológicos: supervivencia y proliferación de microorganismos por no bajar la Tª de manera rápida y suficiente {Refrigeración: de 63 °C a 10 °C, < 2 h y conservación a 0 – 4 °C / Congelación: de 63 °C a -18 °C, < 4,5 h y conservación a ≤ -18 °C})

Vigilancia →

Inspecciones en procesos, Tª productos, registros de abatimiento, órdenes de trabajo y recomendaciones de planes relacionados (L + D, mantenimiento y GBPF)

Verificación →

Revisión registros y análisis laboratorio (ALACOR)

Incidencias →

Informes y medidas correctoras (Anexo XXXII)

Actualización APPCC

+

Proyecto COVAP / GAMBRINUS

Revisión fichas de cocina (20, 30, 80 y 90)

Diagramas de flujo

Diagramas de niveles

Dosieres

(Anexo XXXIII)

OTRAS ACTIVIDADES

**Actividades de
tipo
administrativo**

Gestión de órdenes de fabricación
(consumos, cierre y archivo)

Gestión de etiquetas
(eliminación de etiquetas de caducados y
de partidas erróneas)

LOGIC CLASS



A large tray of chocolate cupcakes with white frosting and blackberries. The cupcakes are arranged in a grid pattern on a gold-colored tray. The text "GRACIAS POR SU ATENCIÓN" is overlaid in the center in red, underlined font.

GRACIAS POR SU ATENCIÓN

Santiago Rodríguez López
Máster en Agroalimentación
2008 - 2009

Universidad de Córdoba

(19 de noviembre de 2009)