



OPERARIO EN LECHES HIGIENIZADAS

Sesión 34. Ficha técnica y revisión de productos parte 2

YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA

Ingeniero agroindustrial

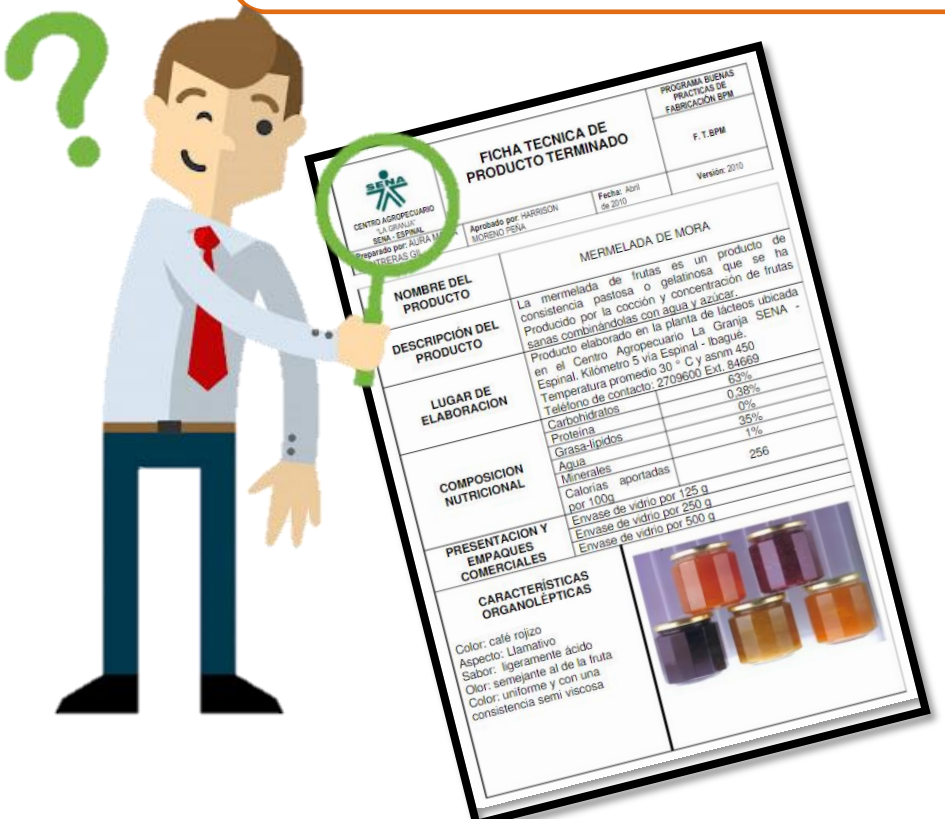
SENA

ACTIVADOR COGNITIVO



¿Qué es la ficha técnica?

La ficha técnica es una herramienta fundamental para el control de calidad. Esto se debe a que, con él, es posible comprobar si los padrones preestablecidos para cada producto están de acuerdo o no.



Es un documento en el que se exponen todas las **especificaciones de una materia prima o mercancía**. Al proporcionar descripciones objetivas, técnicas y juiciosas, es especialmente útil para quienes realizan inspecciones.

Es importante que la ficha técnica sea simple, objetiva y, al mismo tiempo, completa. Así, asegura que el profesional entenderá la información, eliminando la doble interpretación.

¿Para que sirve la ficha técnica?

- Uno de los segmentos que más utiliza esta herramienta es el de alimentación.
- No debe mostrar la forma de preparación, ya que este es el papel de la receta.
- La ficha dirige tu atención a los detalles del producto.
- **Facilita los procesos de auditoría interna**.
- es posible realizar una previsión de gastos y compras



Su principal objetivo es **proporcionar la estandarización de los productos de tu empresa**.

CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA" SENA - ESPINAL	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM
			F. T. BPM 1
Preparado por: YULY LILIANA GONZALEZ	**Aprobado por**: ANA CAROLINA ACUÑA GOMEZ	**Fecha:** Julio de 2010	**Versión**: 2010

NOMBRE DEL PRODUCTO	**GALLETA AJEDREZ**	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto suave y crujiente. Elaborado a partir una pasta obtenida al batir y mezclar todos los ingredientes, su forma es un ajedrez como su nombre lo dice.	
LUGAR DE ELABORACION	Producto elaborado en la planta de procesamiento de panificación ubicada en el Centro Agropecuario La Granja SENA – Espinal. Kilometro 5 vía Espinal – Ibagué. Temperatura promedio 30°C y a.s.n.m 450 m Teléfono de contacto: 2709600 Ext. 84669	
	Kcal	255 %

¿Qué elementos debe tener una ficha técnica?



Nombre del producto



Descripción del producto



Lugar de elaboración



Composición nutricional



Presentación y empaques comerciales

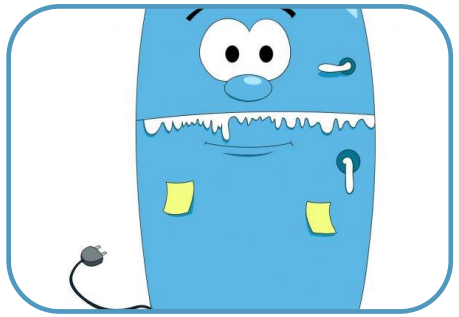
¿Qué elementos debe tener una ficha técnica?



Características organolépticas



Requisitos mínimos y normatividad



Tipo de conservación



Consideraciones para el almacenamiento



Formulación

¿Qué elementos debe tener una ficha técnica?

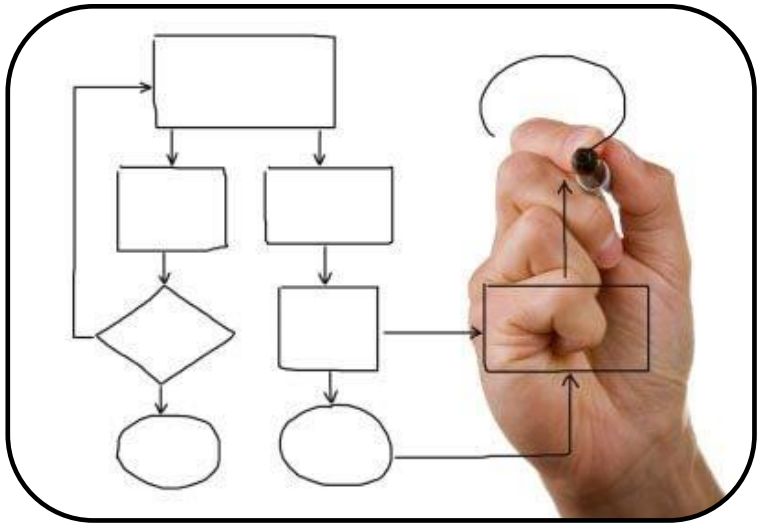
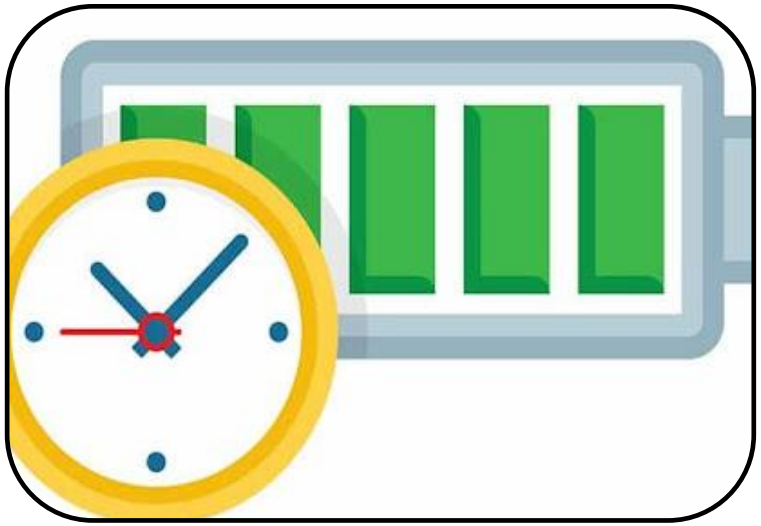


Diagrama de flujo de elaboración del producto



Vida útil



Instrucciones de consumo

¿Cómo diligenciar una ficha técnica?

CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA" SENA - ESPINAL

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM

F. T. BPM

Preparado por: LIBARDO CRUZ SANCHEZ | Aprobado por: HARRISON MORENO PEÑA | Fecha: Abril de 2010 | Versión: 2010

NOMBRE DEL PRODUCTO	**HELADO DE LECHE**	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Mezcla congelada a base de leche saborizada, coloreada y batida, al contener leche lo diferencia de los otros helados, por su contenido de grasa y proteína, permitiendo mas cremosidad con el proceso batido.	
LUGAR DE ELABORACION	Producto elaborado en la planta de lácteos ubicada en el Centro Agropecuario La Granja SENA-Espinal. Kilometro 5 vía Espinal – Ibagué. Temperatura promedio 30° y a.s.n.m 450 metros. Teléfono de contacto: 2709600 Ext. 84669	
COMPOSICION NUTRICIONAL	Carbohidratos	27- 34 %
	Proteína	3 - 3,5 %
	Lípidos-Grasa	4,8 - 15 %
	Agua	74 %
	Minerales	0,1 %
	Calorías aportadas por 100 g	93.7 cal
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES	Presentación individual por 60 g	
	Presentación individual por 120 g	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Con una textura suave y una buena plasticidad. Producto congelado en esta sólido.		

- Debe ser corto y contundente
- Especificar las características únicas del pto.
- Ubicación especifica de elaboración del pto.
- Información que se basa en una porción
- Se debe incluir solo las presentaciones que tiene actualmente el pto.
- Debe acompañarlas con la imagen del pto.

CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA" SENA - ESPINAL

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

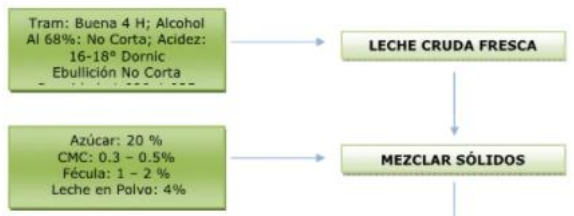
PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM

F. T. BPM

Preparado por: LIBARDO CRUZ SANCHEZ | Aprobado por: HARRISON MORENO PEÑA | Fecha: Abril de 2010 | Versión: 2010

REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD	Resolución 1804/89 Art.4	
	Norma Técnica colombiana NTC 1239 la cual establece los requisitos que deben cumplir los helados y las mezclas para helados.	
TIPO DE CONSERVACION	Medio Ambiente	
	Refrigeración	
	Congelación	Temperatura de - 18 grados Centígrados
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Tener en cuenta la cadena de frio con temperatura constante de congelación de - 18°c	
FORMULACION	**MATERIA PRIMA/INSUMO**	**PORCENTAJE**
	Leche cruda fresca	Base de calculo
	Azúcar	20%
	Carboximetil Celulosa CMC	0,3- 0,5%
	Fécula	1-2%
	Leche en polvo	4%
	Crema de leche (opcional)	3-5 %
	Grasa hidrogena o margarina	3-4 %
	Yema de huevo	1 yemas por cada litros de leche

DIAGRAMA DE FLUJO DE ELABORACION DEL PRODUCTO



- Verificar la normatividad colombiana
- Cambia de acuerdo al pto.
- Especificar lo que requiere el pto.
- Especificar los porcentajes
- Debe incluir variables del proceso

¿Cómo diligenciar una ficha técnica?



SENA CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA" SENA - ESPINAL	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM
		F. T. BPM
Preparado por: LIBARDO CRUZ SANCHEZ	**Aprobado por:** HARRISON MORENO PEÑA — **Fecha:** Abril de 2010	**Versión:** 2010

Agitar Constantemente	CALENTAR LECHE LIQUIDA a 50 °C
Crema de Leche (Opcional): 3 - 5% Grasa Hidrogenada o margarina: 3 - 4% Yema de Huevo (Emulsificar): 4 yemas por cada 3 litros	MEZCLAR SÓLIDOS Y CREMA DE LECHE, HOMOGENIZAR CORRECTAMENTE
65 °C durante por 30 min	PASTEURIZACION
De acuerdo a especificaciones del fabricante	ADICIONAR SABORIZANTE Y COLORANTE
Cuando el helado este un poco sólido, se inserta el palillo, hasta congelación	CONGELAR EN MOLDES DE ALUMINIO
VIDA UTIL ESTIMADA	Condiciones de refrigeración 20 días.
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Consumirse en el menor tiempo posible una vez se rompa la cadena de frio.



Fecha de vencimiento

Si requiere puede describir los pasos para su consumo

PRODUCTOS DE LOS APRENDICES



Batido







PRODUCTOS DE LOS APRENDICES



Batido



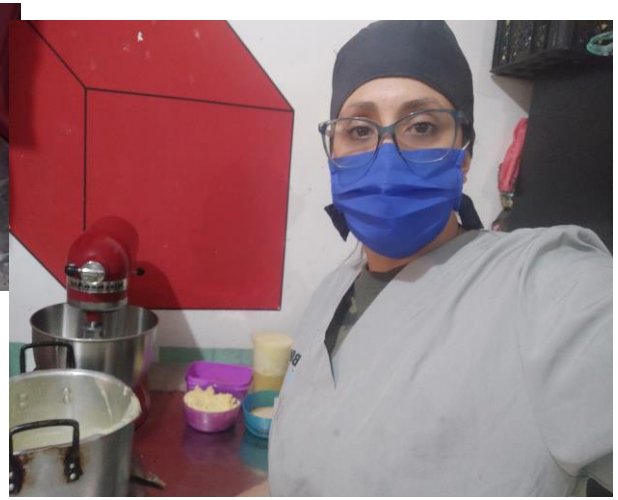


PRODUCTOS DE LOS APRENDICES



Piña colada y crema de whisky

















PRODUCTOS DE LOS APRENDICES



Piña colada y crema de whisky











ACTIVIDAD I

Relacionar cada una de los significados con los conceptos que se encuentran al costado:

1	• Son textos que explican las características de los **productos**.	**Descripción del producto**
2	• Representación gráfica de un algoritmo o proceso	**Diagrama de flujo**
3	• Identifica la proporción de las materias primas e insumos utilizados	**Formulación**
4	• Espacio en el cual se realiza el proceso productivo	**Lugar de elaboración**
5	• Es su **elemento básico de identidad** y de diferenciación.	**Nombre del producto**

CONCEPTOS

- Lugar de elaboración
- Formulación
- Nombre del producto
- Diagrama de flujo
- Descripción del producto

ACTIVIDAD PARA LA CASA

1. Revisar el classroom y ponerse al día en los trabajos que están pendientes.