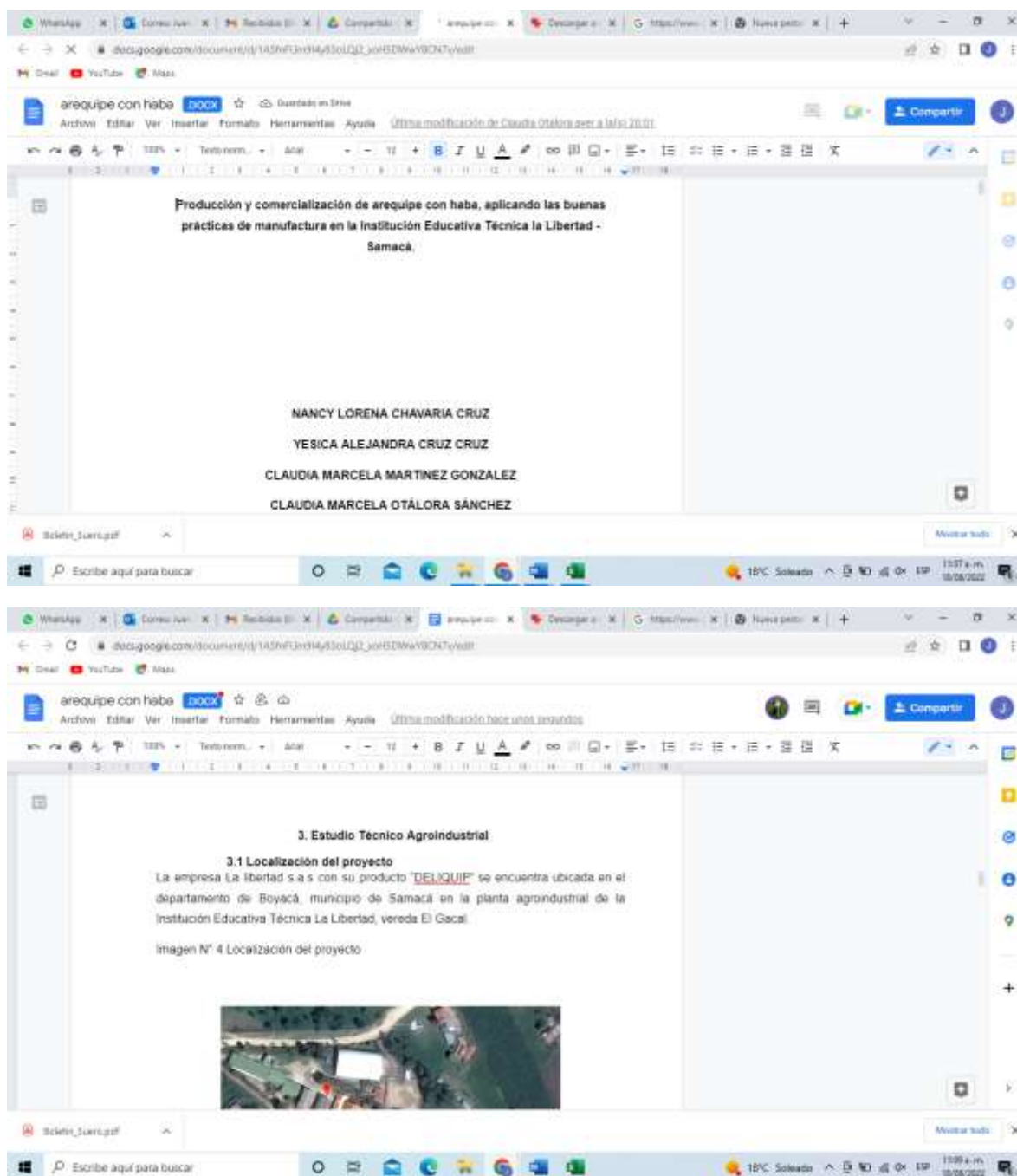


ANEXO 4 Evidencia pantallazo revisión módulos técnicos, módulos de mercados



WhatsApp x Corre Juan x Recibidos x Compartir x arequipe co x Descargar x G https://www x Nueva pesta x +

docs.google.com/document/d/1A5NFC3dH4j5S0LQD_joHSDMwV9DNTy/edit

arequipe con habe **DOCK** ☆

Archivo Editar Ver Insertar Formato Herramientas Ayuda Última modificación hace unos segundos

100% Texto normal Arial 12 B I U

Fuente: Observación del Grupo Emprendedor, 2022.

3.2 Tamaño del proyecto

Tabla N° 3 Tamaño del proyecto

Número de producciones	Cantidad de materia prima procesada	Unidades procesadas
1	25558	240
2	29031	390
3	15583.8	167

21

ticket_5urni.pdf

Mostrar todo

Escribe aquí para buscar

18°C Soleado 10:59 a.m. 18/08/2022

WhatsApp x Corre Juan x Recibidos x Compartir x arequipe co x Descargar x G https://www x Nueva pesta x +

docs.google.com/document/d/1A5NFC3dH4j5S0LQD_joHSDMwV9DNTy/edit

arequipe con habe **DOCK** ☆

Archivo Editar Ver Insertar Formato Herramientas Ayuda Última modificación hace unos segundos

100% Texto normal Arial 12 B I U

3.3 Descripción de materias primas e insumos

Tabla N° 4 Descripción de materias primas e insumos

Materia prima e insumos	Foto	Descripción	Función que cumplen en el proceso
LECHE DE VACA		Es el producto de la secreción mamaria normal de animales bovinos, bufalinos y caprinos lecheros sanos, obtenida mediante uno o más ordeños completos, sin ningún tipo de adición, destinada al consumo en	Materia prima

ticket_5urni.pdf

Mostrar todo

Escribe aquí para buscar

18°C Soleado 10:59 a.m. 18/08/2022

WhatsApp x Correo x Recibidos x Compartido x arequipe co x Descargar x https://www x Nueva pesta x

docs.google.com/document/d/1A5NFC3rdH4/55oLQD_joHSDMwV9ONTy/edit

arequipe con haba **DOCX** Última modificación hace unos segundos Compartir

Archivo Editar Ver Insertar Formato Herramientas Ayuda

Materia prima e insumos	Foto	Descripción	Función que cumplen en el proceso
		vitaminas, proteínas y otros antioxidantes	color al producto final.
AZÚCAR		Producto sólido obtenido de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa cubiertos por una película de su miel	Aporta un sabor dulce además influye en la consistencia del producto.

100% Texto normal Arial 12

15°C Soleado 15:10 a.m. 18/08/2022

WhatsApp x Correo x Recibidos x Compartido x arequipe co x Descargar x https://www x Nueva pesta x

docs.google.com/document/d/1A5NFC3rdH4/55oLQD_joHSDMwV9ONTy/edit

arequipe con haba **DOCX** Última modificación hace 2 minutos Compartir

Archivo Editar Ver Insertar Formato Herramientas Ayuda

3.4 Descripción de equipos, maquinaria y utensilios

Tipo	Foto	Descripción	Función que cumple dentro del proceso
BALANZA		Es un instrumento de medición y precisión que sirve para pesar ingredientes sólidos y líquidos	Utilizado para pesar cantidades exactas de cada ingrediente.
ESTUFA		Equipo en metal destinado para generar calor por medio de una combustión	Usada en la concentración del arequipe escalda las habas
OLLAS		Recipientes que	Calentar y

100% Texto normal Arial 12

15°C Soleado 15:11 a.m. 18/08/2022

WhatsApp x Corre Juan x Recibidos x Compartido x arequipe co x Descargar x G https://www x Nueva pesta x

docs.google.com/document/d/1A5NFC3dH4j50LQD_joHSDMwV9DNTyvdR/

arequipe con habe **DOCX** **Última modificación hace 2 minutos**

Archivos Editar Ver Insertar Formato Herramientas Ayuda

Formato único de alimentos

ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS	
FORMATO UNICO DE ALIMENTOS PERMISO SANITARIO Decreto 4444 de 2005		
Código: ASS-RSA-FM005	Versión: 00	Fecha de Emisión: 01/04/2015

Ficha técnica

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca.

Diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir.

Verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto.

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL FOLIO.

Llegamos a la ficha técnica, es muy parecida con la que hemos trabajado en nuestros formatos. Esto es según el INVIMA. Ahora les voy a detallar paso por paso como deben llenarla... adelante.

A partir de documento importado.

ticket_5uerr.pdf

15°C Soleado 15/08/2022

WhatsApp x Corre Juan x Recibidos x Compartido x arequipe co x Descargar x G https://www x Nueva pesta x

docs.google.com/document/d/1A5NFC3dH4j50LQD_joHSDMwV9DNTyvdR/

arequipe con habe **DOCX** **Última modificación hace 2 minutos**

Archivos Editar Ver Insertar Formato Herramientas Ayuda

Formato único de alimentos

ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS	
FORMATO UNICO DE ALIMENTOS PERMISO SANITARIO Decreto 4444 de 2005		
Código: ASS-RSA-FM005	Versión: 00	Fecha de Emisión: 01/04/2015

Ficha técnica

1. Recepción de materia prima: supervisamos que los ingredientes se encuentren en perfecto estado y realizamos el pesado de los insumos.
2. Neutralización: se calienta la leche y posteriormente agregamos bicarbonato.
3. Adición de azúcar: luego de calentar la leche a 50°C adición la cantidad exacta de azúcar.

ticket_5uerr.pdf

15°C Soleado 15/08/2022

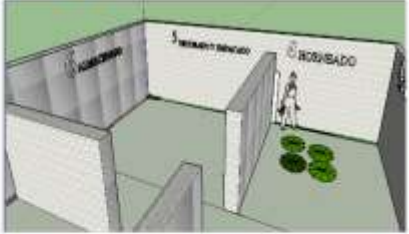
WhatsApp | Correo | Recibidos | Compartir | arequipe co... | Descargar | https://www... | Nueva pesta...

docs.google.com/document/d/1A5NFC3vH4j55oLQD_joHSDWwV9C4TvdBf

arequipe con ha... **DOCX** | Archivos | Editar | Ver | Insertar | Formato | Herramientas | Ayuda | Última modificación hace 2 minutos | Compartir

3.7 Distribución de la planta
Imagen N°5 Plano planta procesadora de XXX

ejemplo



Usuario
22 Jun 2020

Es el momento donde se realiza la distribución de la planta, allí debes realizar un gráfico utilizando Paint, SketchUp o en el mismo Word.

A partir del documento importado

Mostrar todo

18°C Soleado 15:12 a.m. 18/08/2022

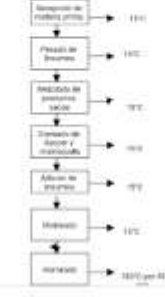
WhatsApp | Correo | Recibidos | Compartir | arequipe co... | Descargar | https://www... | Nueva pesta...

docs.google.com/document/d/1A5NFC3vH4j55oLQD_joHSDWwV9C4TvdBf

arequipe con ha... **DOCX** | Archivos | Editar | Ver | Insertar | Formato | Herramientas | Ayuda | Última modificación hace 2 minutos | Compartir

Figura N°1 Diagrama de flujo XXX

Ejemplo



Usuario
22 Jun 2020

Iniciamos con HACCP para esto es necesario realizar el diagrama de flujo.

NOTA: si tu proceso tiene salsa o adición de otros productos que se elaboran debes anexar otro diagrama de flujo

A partir del documento importado

Mostrar todo

18°C Soleado 15:12 a.m. 18/08/2022

WhatsApp x Corre Juan x Recibidos x Compartir x arequipe co x Descargar x https://www x Nueva pesta x

docs.google.com/document/d/1A5NFC3dH4j5S0LQD_joHSDWwV9CN4y/edit

arequipe con habe **DOCX** La última modificación la ha realizado Claudia Ocampo hace unos segundos

Archivo Editar Ver Insertar Formato Herramientas Ayuda

3.8.3 Identificación de Peligros
Tabla N°8. Identificación de Peligros para la elaboración de XXX

Fase de Proceso	Peligro	Peligro Significativo	Justificación de la decisión	Medidas Preventivas
Recepción de Materia Prima	Biológico: bacterias <u>mesófilas</u> Químicos: antibióticos Físicos: cuerpos extraños	NO	Se realizan procedimientos de BPM con las medidas preventivas <u>necesarias</u>	Monitoreo de proveedores y de BPM
Neutralización	Biológico: bacterias	Si	Puede afectar el producto	Vigilar las temperaturas y

Declaro
22 jun 2020

Este trabajo se ha hecho, es la penúltima hoja de los registros, acá escribes la etapa del proceso, enseguida el peligro, si es significativo, lo justificas y escribes las medidas preventivas... allí te dejó un ejemplo

A partir del documento adjunto

Mostrar todo

15°C Soleado 15/05/2022

WhatsApp x Corre Juan x Recibidos x Compartir x arequipe co x Descargar x https://www x Nueva pesta x

docs.google.com/document/d/1A5NFC3dH4j5S0LQD_joHSDWwV9CN4y/edit

arequipe con habe **DOCX** La última modificación la ha realizado Claudia Ocampo hace unos segundos

Archivo Editar Ver Insertar Formato Herramientas Ayuda

Fase de Proceso	Peligro	Peligro Significativo	Justificación de la decisión	Medidas Preventivas
				buenas prácticas de manufactura
Concentración	Biológico: bacterias <u>mesófilas</u>	No	Puede afectar la vida útil del producto	Controlar tiempos y temperaturas adecuadas
Adición de habas juliana	Biológico: Sobrevivencia de bacterias Mesófilas	No	Se utilizan adecuadamente las BPM	Inspeccionar las BPM
Envasado y rotulado	Biológico: Bacterias del aire	No	Se realizan las PCIES	Vigilar procesos de limpieza y desinfección

Mostrar todo

15°C Soleado 15/05/2022

Fuente: Observación del Grupo Emprendedor, 2022

3.8.5 Establecimiento de límites críticos para cada PCC.

En la tabla N°5 se presenta la carta resumen del plan ACCPP indicando los PCC y los límites críticos correspondientes. No se consideran los puntos de control debido a que no se definen como peligros, sino como fallas higiénicas en equipos, manipuladores y ambiente, las cuales deben ser corregidas antes de aplicar un plan ACCPP mediante el cumplimiento de los programas prerrequisitos.

Se hallaron los siguientes PCC:
Horneado

Tabla N° 12:
Límites críticos para la elaboración de XXX

Pcc	Medidas preventivas	Límites críticos
Horneado	Exposición...	...

Usuario 22 Jan 2020
Debes escribir cuales etapas le dieron PCC
A partir del documento adjunto

Usuario 22 Jan 2020

18°C Soleado 15/10 a.m. 18/08/2022

La vigilancia es la observación programada para comprobar si un PCC está bajo control esta se realizará cada vez que se procese

Tabla N° 14 **Vigilancia de los Puntos Críticos de Control para la elaboración de XXX**

Pcc	Encargado del proceso	Parámetro de respuesta	Medición del parámetro	Frecuencia
Horneado		Temperaturas y tiempos	Manualmente y con el Termómetro	Cada 10 minutos
Enfriado		Temperaturas y tiempos	Manualmente	Cada 15 minutos

Usuario 22 Jan 2020
Llegamos como se va a vigilar los PCC, recuerda que escribas solo el PCC, asegúrate el responsable, luego el parámetro que se refiere a **temperatura**
A partir del documento adjunto

18°C Soleado 15/10 a.m. 18/08/2022

Producción y comercialización de yogurt ancestral con rubas y mora, aplicando las buenas prácticas de manufactura en la Institución Educativa Técnica la Libertad - Samacá.

Karol Dayana Bastidas Castiblanco
 José Sebastian Chavarria Martinez
 Wilmar Leonardo Cruz Castellanos
 Pedro Mateo Cucancho Buitrago
 Karol Vanessa Larrota Eslava

Fuente: Observación del Grupo Emprendedor, 2022

3.2 Tamaño del proyecto
 Tabla N° 3 Tamaño del proyecto

Número de producciones	Cantidad de materia prima procesada	Unidades procesadas
1	13 lt	68 un
2	30 lt	127 un
3	20 lt	85 un

13

Yogocamp

Archivos Editar Ver Insertar Formato Herramientas Extensiones Ayuda Última modificación hace una segunda

100% Texto normal Arial 12

		lactosa.	
AZUCAR		Sustancia cristalina generalmente blanca muy soluble en agua y de sabor muy dulce.	Es el encargado de darle un sabor dulce a las salsas y al yogurt.
RUBAS OLLUCO		Es un tubérculo de raíz comestible, su apariencia es similar a la de una papa pequeña, pero en este caso con colores diferentes.	Adición natural del yogurt.

15°C Soleado 15/05/2022

Yogocamp

Archivos Editar Ver Insertar Formato Herramientas Extensiones Ayuda Última modificación hace una segunda

100% Texto normal Arial 12

			cumple dentro del proceso
Mamita		Recipiente metálico con tapa herméticamente ajustada, empleada principalmente para pasteurizar alimentos.	Mantener la temperatura del yogurt durante el proceso de pasteurización y posteriormente la incubación.
Estufa		Aparato destinado a calentar un recinto y para la cocción de alimentos a manera de gas.	Aumentar la temperatura de la leche y demás insumos a la requerida para el proceso.

15°C Soleado 15/05/2022

3.5 Ficha técnica

	Formato único de alimentos	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS TRAMITES ASOCIADOS	Y
		FORMATO UNICO DE ALIMENTOS PERMISO SANITARIO Decreto 4444 de 2005		
		Código: ASS-RSA-FM005	Versión: 00	Fecha de Emisión: 01/04/2015
Ficha técnica				
Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca.				
Digite los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir.				

Usuario
22 Jan 2020
Llegamos a la ficha técnica, es muy parecida con la que hemos trabajado en nuestros formatos. Esta es según el INVIMA. Ahora les voy a detallar paso por paso cómo deben llenarla... adelante...
A partir del documento importado

			00	Emisión: 01/04/2015
Ficha técnica				
Envase plástico de 235 ml y 1000 ml				
F. Condiciones de conservación (4e):				
Mantenga refrigerado(4°C) manejando cadenas de frío, después de abierto en lo posible consumir en el menor tiempo.				
G. Tipo de tratamiento (proceso de elaboración) (4f)				
Diagrama de flujo yogurt				
1. Recepción de materias primas e insumos: obtención de la materia prima (leche) y demás insumos, se verifica que estos se encuentren en buen estado realizando el debido tratamiento y filtrado.				
2. Adición de azúcar: se agrega la debida cantidad de azúcar a la leche a aproximadamente 35 °C, se realiza mezclado.				

Usuario
22 Jan 2020
Que condiciones debes tener en cuenta para que se conserve el producto
A partir del documento importado

Usuario
22 Jan 2020
Acá vas a escribir la DESCRIPCIÓN del diagrama de flujo que se registra en los formatos después de ficha técnica.
A partir del documento importado

Yogocamp

Archivo Editar Ver Insertar Formato Herramientas Extensiones Ayuda La última modificación la ha realizado  Compartir

100% Texto normal Arial

01/04/2015

Ficha técnica

4. **pasteurización** : con el fin eliminar microorganismos y agentes patógenos , se somete la leche a temperatura de 85 °C durante 30 minutos, luego se realiza choque térmico.
5. **inoculación** : se agrega el cultivo microbiológico a una temperatura de 42 °C con el fin de que este crezca y se reproduzca.
6. **Incubación** : se lleva la leche a la condiciones de temperatura óptimas para el crecimiento exitoso del cultivo, para iniciar el proceso de maduración.
7. **Maduración**: Se deja la leche en reposo a una temperatura de 4°C durante 24 horas para crecimiento del cultivo hasta alcanzar las organolépticas propias del yogurt.

15°C Soleado 11:20 a.m. 18/08/2022

Yogocamp

Archivo Editar Ver Insertar Formato Herramientas Extensiones Ayuda La última modificación la ha realizado  Compartir

100% Texto normal Arial

Mermas	265 gr	% Mermas	1,2 %	Rendimiento	98,8%
--------	--------	----------	-------	-------------	-------

Proceso de leche

Azúcar(50gr) Leche (2000gr) Cultivo(10gr)

Salsa (880gr) Producción de yogurt

Vapor de agua (30gr) Envasado (115gr)

Leche + azúcar + salsa + cultivo + vapor de agua + envasado = peso total

$20600\text{ gr} + 1000\text{ gr} + 880\text{ gr} + 10\text{ gr} =$

$30\text{ gr} - 115\text{ gr} = 23405\text{ gr}$

Proceso de sabor

Azúcar(335 gr) Agua (270gr) Fruta y tubérculos (1080gr)

Vapor de agua (790gr) Envasado (15gr)

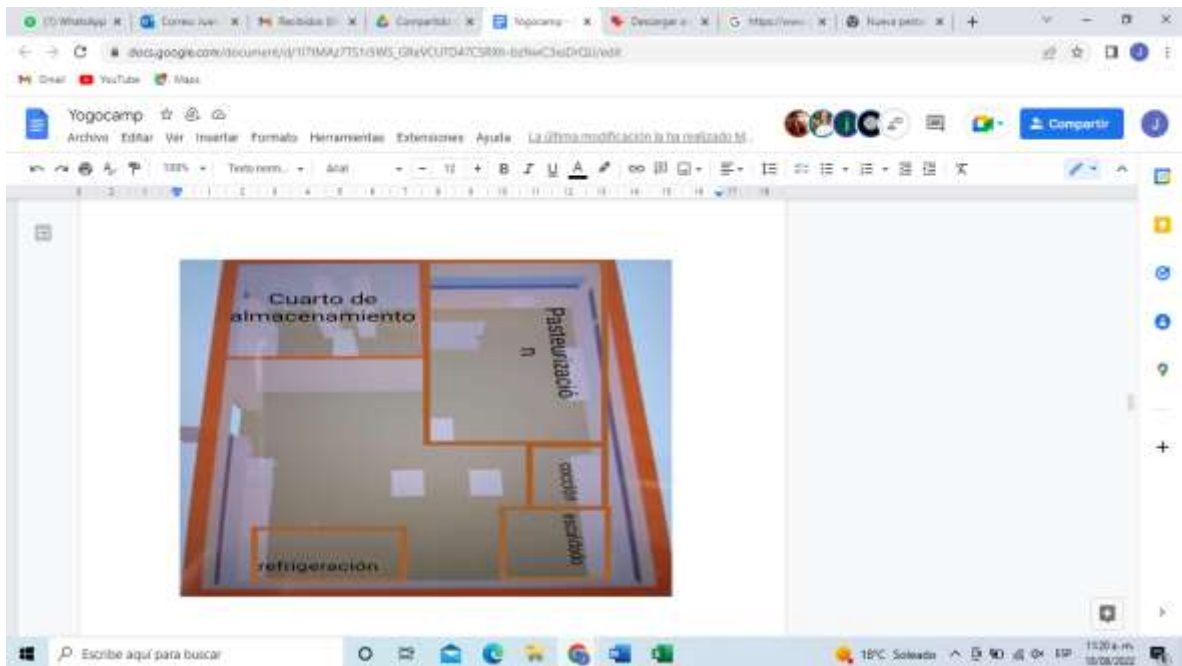
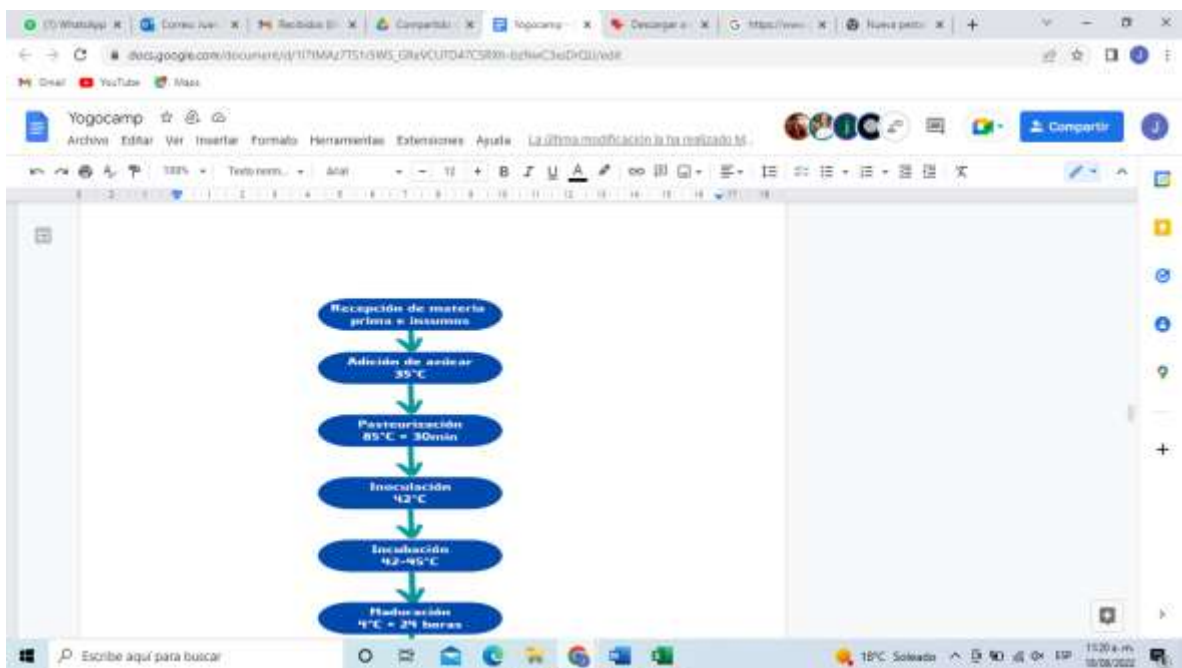
Fruta y tubérculos + azúcar + agua + vapor de agua + envasado = peso total

$1080\text{ gr} + 335\text{ gr} + 270\text{ gr} - 790\text{ gr} - 15\text{ gr} =$

880 gr

37

15°C Soleado 11:20 a.m. 18/08/2022



3.8.3 Identificación de Peligros

Tabla N°8. Identificación de Peligros para la elaboración de yogurt

Fase de Proceso	Peligro	Peligro Significativo	Justificación de la decisión	Medidas Preventivas
Recepción de Materia Prima e insumos	Físico: materias externas al producto. Químicos: químicos de la leche Biológico: bacterias mesófilas	NO	Se realiza inspección de materias primas e insumos y se registra sus conformidades	Monitorear el cumplimiento de las BPM
Adición de	Biológico: bacterias del		Se manejan las BPM	Revisar el cumplimiento de las

Usuario
22 Jan 2020

Este trabajo se ha hecho, en la penúltima hoja de los registros, acá escribes la etapa del proceso, enseguida el peligro, si es significativo, lo justificas y escribes las medidas preventivas... allí te dejó un ejemplo.

A partir del documento importado

Fase de Proceso	Peligro	Peligro Significativo	Justificación de la decisión	Medidas Preventivas
			variables adecuadas	
Incubación	Biológico: Bacterias mesófilas	NO	Se controla la variable de temperatura	Establecer un correcto monitoreo de las temperaturas establecidas
Maduración	Biológico: Bacterias del aire	NO	Se efectúan las variables correctas	Monitorear temperatura y tiempo
Rompimiento de coágulo y adición de salsa	Biológico: Bacterias mesófilas	NO	Se llevan a cabo los procesos de saneamiento	Inspeccionar el cumplimiento de los POES
Envasado y	Biológico: bacterias del	NO	Se efectúan correctamente	Comprobar el cumplimiento de los

Yogocamp

Archivos Editar Ver Insertar Formato Herramientas Extensiones Ayuda La última modificación la ha realizado tú.

100% Texto normal Arial

Fase de Proceso	Peligro	Peligro Significativo	Justificación de la decisión	Medidas Preventivas
Recepción de fruta y mora	Físico: materiales extrañas. Biológicos: Bacterias mesófilas	No	La fruta es seleccionada correctamente y se realizan limpieza y desinfección.	Verificar el estado de la fruta a la hora de adquirirla y monitorear protocolos de limpieza y desinfección.
Adecuación de Rubas y mora	Biológico: bacterias del aire	NO	Se cumplen los procesos de limpieza y desinfección	Supervisar el cumplimiento de los procesos de saneamiento

Usuario 22 Jan 2020
Si en tu producto tienes una salsa debes incluir esta tabla
A partir de documento exportado

15:21 a.m. 18/08/2022

Yogocamp

Archivos Editar Ver Insertar Formato Herramientas Extensiones Ayuda La última modificación la ha realizado tú.

100% Texto normal Arial

La elaboración de yogurt

Fase del proceso	Peligro	P1	P2	P3	P4	Pcc
Recepción e higienización de materia prima	Físico: materiales extrañas Químico: químicos en la leche Biológicos: bacterias mesófilas	SI	SI			PCC
Adición de azúcar a la leche	Biológicos: bacterias del aire	SI	NO	NO		NO PCC
Pasteurización	Biológico: bacterias termófilas y mesófilas	SI	SI			PCC
Inoculación	Biológico: bacterias del aire	SI	NO	NO		NO PCC
Incubación	Biológico: bacterias mesófilas	SI	SI			PCC
Maduración	Biológico: bacterias del aire	SI	NO	NO		NO PCC
Rompimiento del coágulo y adición de salsas	Biológico: bacterias mesófilas	SI	NO	NO		NO PCC
Envasado y rotulado	Biológico: bacterias del aire	SI	NO	NO		NO PCC

15:21 a.m. 18/08/2022

Yogocamp

3.5.5 Establecimiento de límites críticos para cada PCC:

En la tabla N°5 se presenta la carta resumen del plan ACCPP, indicando los PCC y los límites críticos correspondientes. No se consideran los puntos de control debido a que no se definen como peligros, sino como fallas higiénicas en equipos, manipuladores y ambiente, las cuales deben ser corregidas antes de aplicar un plan ACCPP mediante el cumplimiento de los programas prerequisites.

Se hallaron los siguientes PCC:

Yogurt:

- Recepción e higienización de la leche
- Pasteurización
- Incubación
- Almacenamiento

Salsa:

- Recepción de rubas de mora

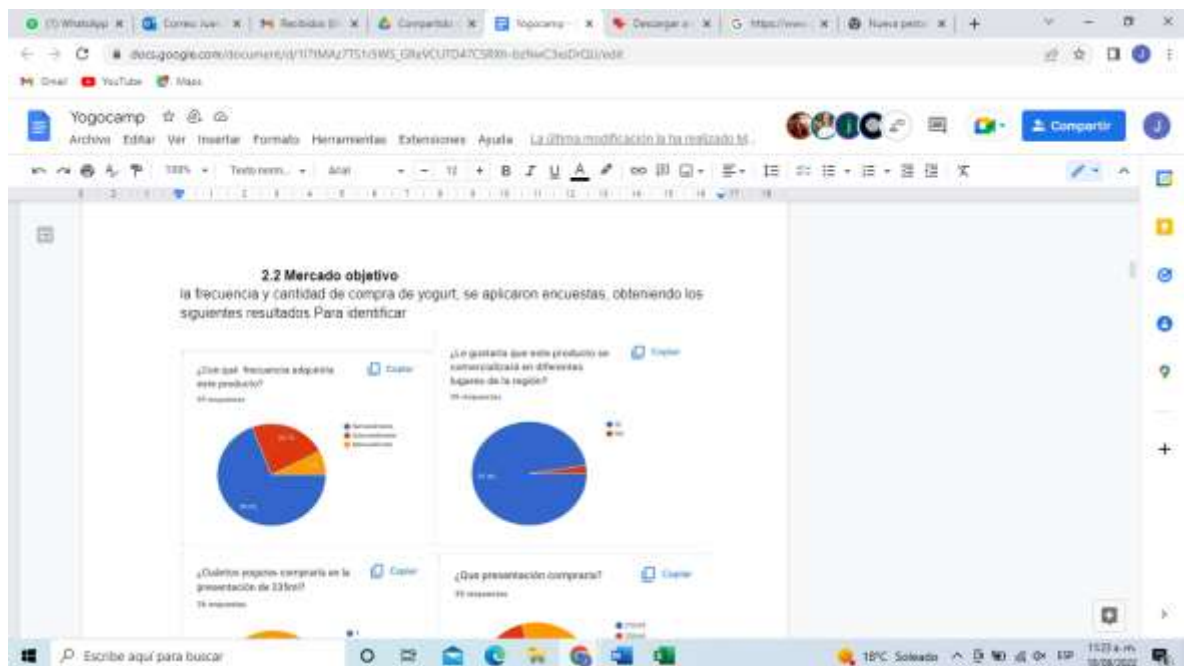
Usuario
22 jan 2023
✓
Debes escribir cuáles etapas te dieron PCC
A partir del documento importado

Yogocamp

2. Estudio de mercados

2.1 Descripción del producto

Producto microbiológico láctico como resultado de la fermentación de la leche pasteurizada que a su vez obtiene características organolépticas tales como, una textura cremosa, un color crema característico, un olor láctico microbiológico y afrutado, con un sabor dulce. Su presentación es en un recipiente plástico de 235 ml.



2.3 Análisis de la competencia.

Nombre de la competencia	Ubicación	Grado de tecnología y posicionamiento en el mercado	Presentación y precio de venta
Lácteos Cienega	Ciénega Boyacá	Medio	Unidad de 1 litro x \$10.000 Unidad de 225 ml x \$2.000
<u>Samela</u>	Samacá	Medio	Unidad de 150 gr x \$1.500 Unidad de 1 litro x \$10.200

Yogocamp

2.4 Precio de venta

Precio de venta por unidad de un litro x \$ 9.000

Precio de venta por unidad de 235 ml x \$ 2.000

2.5 Estrategia de promoción

En el 14 de junio de 2022 para el día saludable, se utilizaron afiches publicitarios, promoción de galletas con el producto, decoración del punto de venta, video de expectativa, etc.

2.5 Punto de venta

fotografía de la fachada o frente del punto de venta



Yogocamp

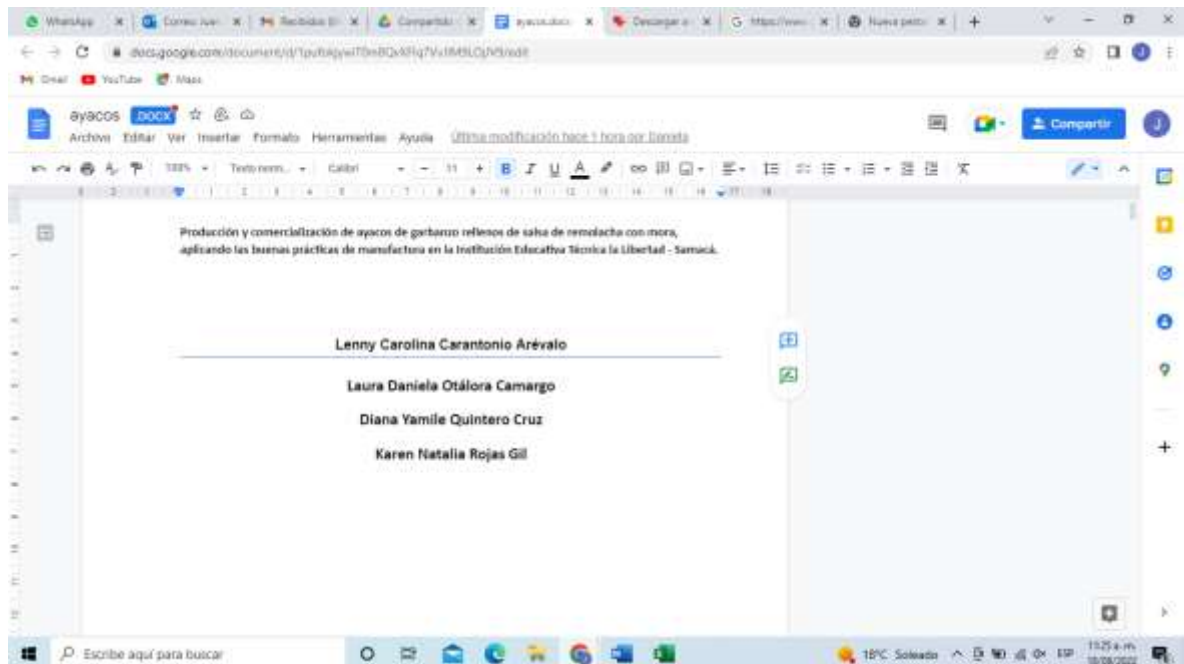
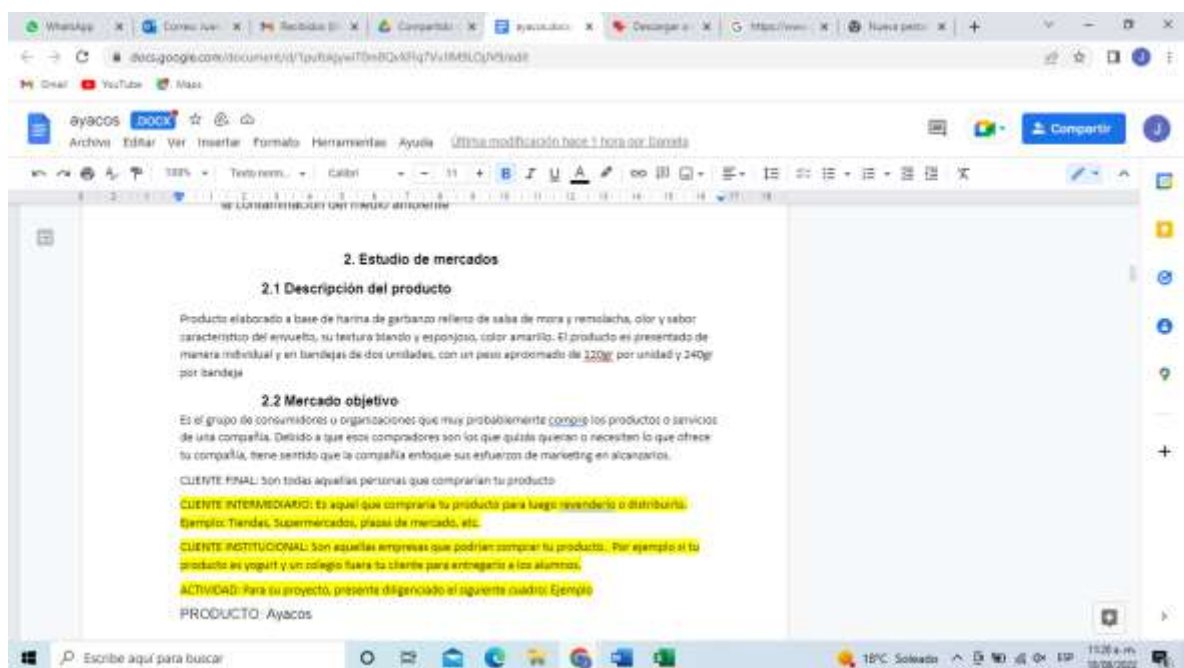
El punto de venta se encontrará localizado en Samacá, vereda el Gacal en la Institución Educativa Técnica La Libertad.

2.7 Estrategias de publicidad

Etiqueta del producto



Fuente Grupo Emprendedor 2022



CLIENTE	Presentación del producto	Frecuencia de compra	Cantidad (unidad, kilo, arroba, litro, etc)	Precio (unidad, kilo, arroba, litro, etc)	Observaciones
FINAL: integrantes de la comunidad educativa y núcleo familiar	Individual de 120gr y en bandeja de dos unidades con un peso	quincenal	De 2 a 5 unidades de 120 gramos	Unidad \$: 1.800 y en bandeja de 2 unidades	El 80% del producto pertenece a secundaria y con un porcentaje del 20% para primaria

2.4 Precio de venta

El producto es presentado a la comunidad educativa en unidad de 120 gr con un valor de \$ 1.800 y en bandeja de 2 unidades con un valor de \$ 3.600.

2.5 Estrategia de promoción

El día 14 de junio en el día saludable y el 1 de agosto en el día de la familia ofrecemos nuestro producto acompañado de matato una bebida tradicional de la zona, permitiendo una mayor rentabilidad.




ay9C0S **DOCX** Última modificación hace 1 hora por Vereda

2.7 Estrategias de publicidad

COLLETO

UNIÓN

Produce y comercializa el producto más sano y saludable de la zona.

VEREDA

Se encuentra ubicada en la zona de producción de la zona.

3106074871

Vereda el Gallo

AYACOS

Produce y comercializa el producto más sano y saludable de la zona.

VEREDA

Se encuentra ubicada en la zona de producción de la zona.

3106074871

Vereda el Gallo

ay9C0S **DOCX** Última modificación hace 1 hora por Vereda

3. Estudio Técnico Agroindustrial

3.1 Localización del proyecto

La empresa **XXX** se encuentra ubicada en el departamento de Boyacá, municipio de Samacá, en la planta de procesamiento de la Institución Educativa Técnica La Libertad, vereda El Gallo.

Imagen nº 4 Localización del proyecto



WhatsApp x Correo Juan x Recibidos x Compartido x ayacubato x Descargar x https://www.x Nueva pesta x

docs.google.com/document/d/1puf8qwt7b8QxX8q7VxIMSLQVd5ndd

ay9C0S **DOCX**

Archivos Editar Ver Insertar Formato Herramientas Ayuda Última modificación hace unos segundos

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18

Fuente: Observación del Grupo Emprendedor, 2022

3.2 Tamaño del proyecto

Tabla N° 3 Tamaño del proyecto

Número de producciones	Cantidad de materia prima procesada	Unidades procesadas
1	1000 gr	50 unidades
2	5 libras	93 unidades
3	8000 gr	115 unidades
4	6570 gr	95 unidades
5		
TOTAL		

Fuente: Observación del Grupo Emprendedor, 2022

18

Usuario 22 jun 2022

Acá debes escribir de acuerdo a las producciones realizadas la cantidad de materia prima utilizada y las cantidad que salió en el proceso.
Nota: Como solo se realizó una producción solo escribes el número 1.

A partir del documento importado

15°C Soleado 11:27 a.m. 18/06/2022

WhatsApp x Correo Juan x Recibidos x Compartido x ayacubato x Descargar x https://www.x Nueva pesta x

docs.google.com/document/d/1puf8qwt7b8QxX8q7VxIMSLQVd5ndd

ay9C0S **DOCX**

Archivos Editar Ver Insertar Formato Herramientas Ayuda Última modificación hace unos segundos

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18

3.3 Descripción de materias primas e insumos

Tabla N° 4 Descripción de materias primas e insumos

Materia prima e insumos	Foto	Descripción	Participación que cumplen en el proceso
HARINA DE GARBANZO		Harina fina hecha con garbanzos molidos de color amarillo pálido	Es la materia prima principal requerida para el proceso

Usuario 22 jun 2022

Acá debes escribir las materias primas e insumos, enseguida le tomas una fotografía y buscas la descripción (Me avisas y te la puedo mostrar más)

A partir del documento importado

15°C Soleado 11:27 a.m. 18/06/2022

ay9C0S **DOCX** Última modificación hace unos segundos Compartir

Archivos Editar Ver Insertar Formato Herramientas Ayuda

Materna prima e Insumos	Foto	Descripción	que cumplen en el proceso
HARINA PAN		Es un producto único hecho a base de puro maíz, que permite la preparación de deliciosos y variados platos propios de cada cultura.	Genera textura en la masa.
		Es un	Mejora la

15°C Soleado 11:26 a.m. 18/08/2022

ay9C0S **DOCX** Última modificación hace 2 minutos Compartir

Archivos Editar Ver Insertar Formato Herramientas Ayuda

Formato único de alimentos	FORMATO UNICO DE ALIMENTOS PERMISO SANITARIO Decreto 4444 de 2005		
	Código: ASS-RSA- <u>FM005</u>	Versión: 00	Fecha de Emisión: 01/04/2015
Ficha técnica			
Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca.			
Diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir.			
Verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto.			
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL FOLIO:			
RECUERDE: Antes de diligenciar el formulario verificar el instructivo de trámites para que pueda diligenciar completamente el formulario exigido por disposición legal (Decreto 4444 de 2005 Artículo 4º)			
<u>3</u> Ficha técnica del producto			

15°C Soleado 11:26 a.m. 18/08/2022

3.8.3 Identificación de Peligros

Tabla N°13. Identificación de Peligros para la elaboración de XXX

Fase de Proceso	Peligro	Peligro Significativo	Justificación de la decisión	Medidas Preventivas
Recepción de Materia Prima	Físico: Residuos de polvo en los empaques	NO	Se realiza inspección de materias primas e insumos y se registra sus conformidades	Verificar empaques en el momento de la compra
Pesado de ingredientes	Químico: Exceso de ingredientes	No	La balanza se calibra	Verificar calibración de equipos
	Biológico: Contaminación		Altera la calidad e la inocuidad	Establecer un control

Este trabajo se ha hecho, es la penúltima hoja de los registros, acá escribes la etapa del proceso, enseguida el peligro, si es significativo, lo justificas y escribes las medidas preventivas... allí te dejó un ejemplo

A partir del documento importado

La vigilancia es la observación programada para comprobar si un PCC está bajo control esta se realiza cada vez que se procesa.

Tabla N° 14. Vigilancia de los Puntos Críticos de Control para la elaboración de XXX

Pcc	Encargado del proceso	Parámetro de respuesta	Medición del parámetro	Frecuencia
Horneado		Temperaturas y tiempos	Manualmente y con el Termómetro	Cada 10 minutos
Enfriado		Temperaturas y tiempos	Manualmente	Cada 15 minutos
Empacado		Correcto sellado del empaque	Manualmente	Cada vez que es empacado el producto
Almacenado		Temperaturas	Manualmente	Cada vez que el producto sea almacenado

Fuente: Observación del Grupo Empresarial, 2021.

Tabla N° 15 Vigilancia de los Puntos Críticos de Control para la elaboración de Salsa XXX

Llegamos como se va a vigilar los PCC, recuerda que escribes solo el PCC, enseguida el responsable, luego el parámetro que se refiere a lo que vamos a

A partir del documento importado

El fundamental llevar un registro de forma eficaz de los procesos de elaboración de los productos garantizando su trazabilidad.

Tabla N° 18. Documentación y registro para la elaboración de xxx

Pcc	Registros	Procedimientos de verificación
Enfriado	Control de procesos	Manualmente y con el termómetro
Empacado	Control de procesos	Manualmente visualmente y
Almacenado	Control de procesos	Manualmente

Fuente: Observación del Grupo Empresarial, 2021

Tabla N° 19. Documentación y registro para la elaboración de salsa de xxx

Pcc	Registros	Procedimientos de verificación
Concentración	Control procesos	Manualmente haciendo uso del Refractómetro
Enfriado	Control procesos	Manualmente y con el termómetro

Usuario 22 Jan 2023
En este registro vas a indicar solo los PCC que registro utilizaras (de los registros que utilizamos) y como lo vas a verificar
Ajuste del documento importado

Empanadas Valhalla proyecto de grado 2022

Producción y comercialización de empanadas con harina de maíz y frijol, aplicando las buenas prácticas de manufactura en la Institución Educativa Técnica la Libertad - Samacá.

Juliana Del Pilar Buitrago Chávez
Leira Sofia Cruz Cruz
Maria Alejandra Cruz Sánchez
Juan Carlos Firecative Firative
Miguel Ángel Martínez Gonzales

Empanadas Vahalla proyecto de grado 2022

CLIENTE	Presentación del producto	Frecuencia de compra	Cantidad	Precio	Observaciones
FINAL integrantes de la institución educativa técnica la libertad	Bandejas de 6 unidades	Cada vez que se procese	126 unidades de 90 gramos	\$ 1500	El 70% de los clientes son estudiantes de secundaria
INTERMEDIARIO O	Tienda de la Señora María Custodia Montañez	Cada vez que se procese	20 unidades de 90 gramos	\$1500	
INSTITUCIONAL					

Fuente: Grupo Emprendedor, 2022

Empanadas Vahalla proyecto de grado 2022

Empanada El Paraíso	Parque principal	Manualmente / Artesanal	75 g
---------------------	------------------	-------------------------	------

Fuente: Observación del Grupo Emprendedor, 2022

2.4 Precio de venta

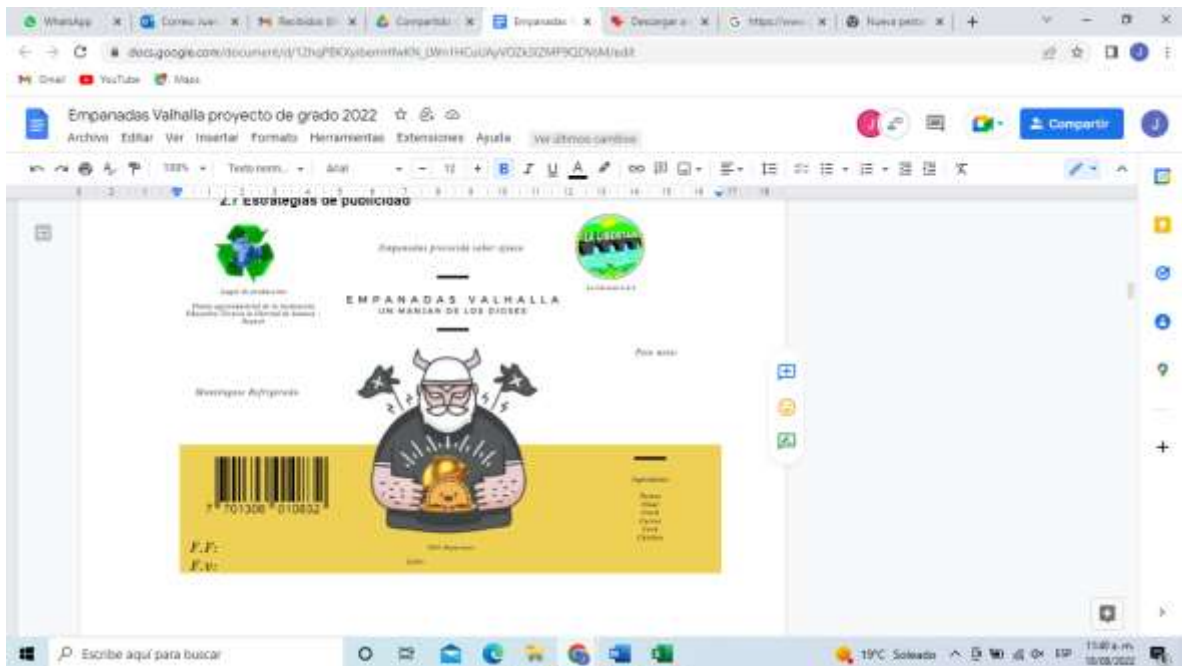
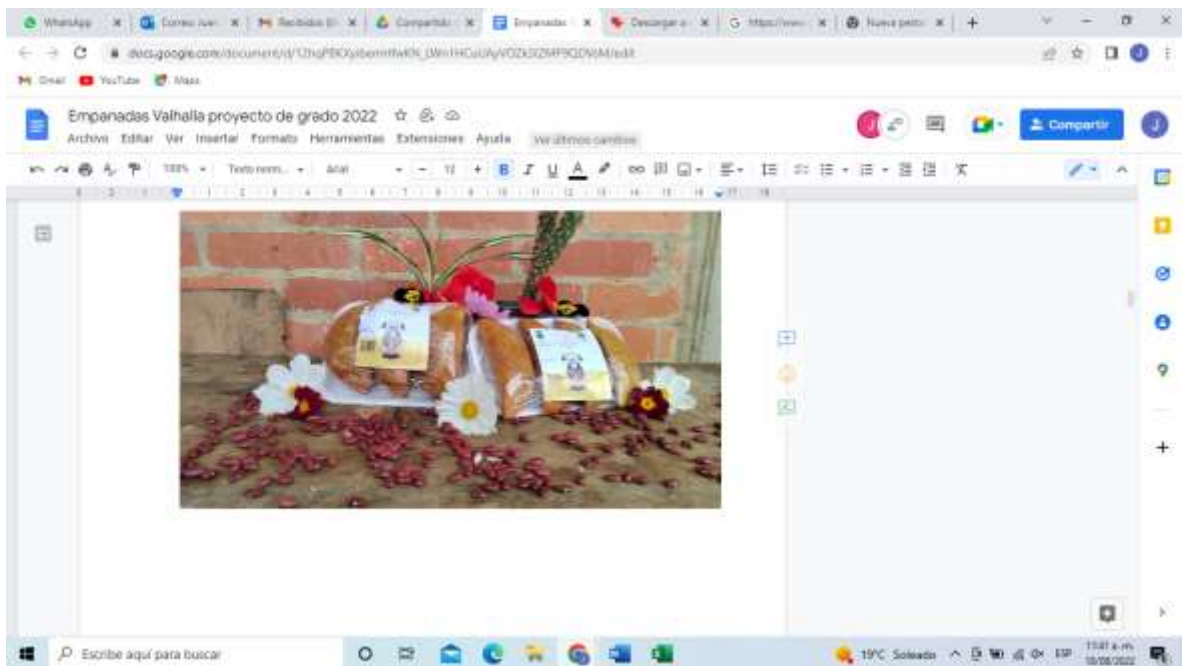
El precio final de la empanada por unidad de 90g es \$1,500, y su precio por paquete de 6 unidades es \$9,000.

2.5 Estrategia de promoción

El 14 de junio en el día saludable se comercializaron las empanadas, resaltando el valor nutricional del frijol, y todo lo que aporta la misma.

Como estrategia de comercialización hemos decidido en grupo disfrazarnos sobre la temática de la empresa vikingos, de igual manera regalarte al consumidor pines con el logo de la empresa.

2.6 Punto de venta



Empanadas Vaihalla proyecto de grado 2022

características del producto – Datos de contacto y una invitación a comprar el producto.

3. Estudio Técnico Agroindustrial

3.1 Localización del proyecto

La empresa Libertad SAS con su producto "Empanadas Vaihalla" se encuentra ubicada en el departamento de Boyacá, municipio de Samacá en la planta de procesamiento de la Institución Educativa Técnica La Libertad, vereda El Gacal

Imagen N° 4 Localización del proyecto



Empanadas Vaihalla proyecto de grado 2022

prima e insumos	Foto	Descripción	cumplen en el proceso
Zanahoria		Son hortalizas son hortalizas color naranja muy utilizadas en la cocina cotidiana	Aporta un valor nutricional y organoléptico al relleno "ajaco"
MAIZ DULCE		Es una variedad de maíz con elevado contenido de azúcar	Proporciona un sabor dulce al relleno de la empanada
ARVEJA		Es una leguminosa, es también conocido como gusante o chichara	Aporta un valor nutricional al relleno de la

Empanadas Vaihalla proyecto de grado 2022

Formato único de alimentos

SANITARIO Y TRÁMITES ASOCIADOS

FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS PERMISO SANITARIO
Decreto 4444 de 2005

Código: ASS-RSA-EM005 Versión: 00 Fecha de Emisión: 01/04/2015

Ficha técnica

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca.

Diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir.

Verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto.

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL FOLIO.

RECUERDE: Antes de diligenciar el formulario verificar el instructivo de trámites para que pueda diligenciar completamente el formulario exigido por disposición legal (Decreto 4444 de 2005 Artículo 4º)

Ficha técnica del producto

Empanadas Vaihalla proyecto de grado 2022

Fase de Proceso	Peligro	Peligro Significativo	Justificación de la decisión	Medidas Preventivas
Recepción adecuada y pesado de materia prima (sumos)	Biológico: bacterias mesófilas	Si	productos en mal estado, pueden contaminar y eso perjudica la elaboración de la empanada	identificar que todos los productos recibidos estén en buen estado.
cocción (pollo, papa y verduras)	Biológico: Sobrevivencia de bacterias termofílas	Si	Si no se realiza correctamente, se pueden alterar las propiedades organolépticas del producto.	limpiar, lavar todos los alimentos, ya que pueden haber gérmenes que se pueden

Usuario: 22 Jan 2020

Si en tu producto tienes una salsa debes incluir esta tabla

Ajustar por documento importado

Empanadas Vahalla proyecto de grado 2022

Fase del proceso	Peligro	P1	P2	P3	P4	Pcc
Recepción, adecuación y pesado de materia prima	BIOLÓGICO bacterias mesófilas	Si	Si	Si		PCC
cocción de pollo papa, verduras	BIOLÓGICO bacterias en el aire	Si	Si			PCC
mezcla del relleno	BIOLÓGICO bacterias mesófilas	Si	No	No		No PCC
amasado	BIOLÓGICO bacterias del aire	Si	No	No		No PCC
rellenado	BIOLÓGICO bacterias mesófilas	Si	No	Si	NO	No PCC
preñto	BIOLÓGICO bacterias en el aire	Si	No	Si	Si	NO PCC
enfriamiento	BIOLÓGICO bacterias en el medio ambiente	Si	Si			PCC