INFORME DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

Nombre del operador: Asociación de sembradores rurales del magdalena

Lugar de preparación: Planta de Producción Artesanal – Aliado estratégico

1. Introducción

Este informe tiene como propósito dejar constancia del proceso integral de elaboración de productos alimenticios tipo amasijo (empanadas, arepas, hallacas, entre otros), realizados por la Asociación de sembradores rurales del magdalena en el marco de su compromiso con la alimentación digna, saludable y culturalmente pertinente de las comunidades atendidas.

Cada paso de este proceso ha sido ejecutado con dedicación, bajo principios de calidad, inocuidad y respeto por las personas que recibirán estos alimentos.

2. Espacios de Preparación y Flujo de Producción

2.1 Área de Recepción de Materia Prima

Zona destinada a la recepción de insumos alimentarios. Se verifica el estado de los productos, condiciones de transporte, temperatura y documentación del proveedor. Aquí se rechaza cualquier materia prima que no cumpla con los estándares de calidad, y se realiza el registro en el formato de recepción.



2.2 Espacio de Almacenamiento Temporal

Los productos se almacenan de forma clasificada (perecederos, no perecederos, refrigerados). Se mantienen elevados del suelo, en anaqueles limpios y ventilados, y se controla diariamente su estado para evitar pérdidas.



2.3 Área de Elaboración del Producto

Aquí se realiza el lavado, pelado, picado, batido y armado de cada amasijo. Este espacio cuenta con mesas de acero inoxidable, utensilios desinfectados y flujo constante de agua potable. El personal porta uniforme completo (gorro, tapabocas, guantes y delantal limpio).









2.4 Área de Cocción

Equipada con cocinas industriales, hornos y vaporeras. Aquí se cuecen o fríen los productos según la receta tradicional: empanadas, guineo con huevo al vapor, arepas. Se controlan tiempos y temperaturas para asegurar la cocción interna.





2.5 Área de Reposo y Enfriamiento

Los productos cocidos son dispuestos en bandejas limpias para su reposo y enfriamiento natural. Se evita la contaminación cruzada con materias primas, y se respetan los tiempos de reposo según el tipo de producto.





2.6 Área de Empaque y Alistamiento

Zona limpia y organizada donde los alimentos son empacados (en bolsas plásticas aptas para alimentos o envases biodegradables), sellados y rotulados con Esal de destino, producto y destino. El personal responsable utiliza guantes y se registra cada alimento empacado.







3. Registro de Productos Elaborados

Resumen de producción del mes

Producto	Cantidad	Presentación	Fecha de elaboración	Observaciones
EMPANADA DE POLLO	661	Unidad	FEBRERO	Empaque individual
HUEVO	1133	Unidad	FEBRERO	Empaque individual
EMPANADA DE CARNE	969	Unidad	Marzo	Empaque individual
HALLACA	971	Unidad	Marzo	Empaque individual
EMPANADA DE POLLO	971	Unidad	Marzo	Empaque individual
HUEVO	802	Unidad	Marzo	Empaque individual
EMPANADA DE CARNE	698	Unidad	Marzo	Empaque individual
EMPANADA DE POLLO	695	Unidad	Marzo	Empaque individual
HALLACAS	698	Unidad	Marzo	Empaque individual
HUEVO	657	Unidad	Marzo	Empaque individual

4. Condiciones Higiénicas y Buenas Prácticas

Todo el personal trabajó con los elementos de protección personal requeridos. Se siguieron las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), incluyendo el lavado de manos, limpieza de superficies, utensilios desinfectados y control de basuras.





5. Distribución y Entrega

Los productos fueron despachados a las unidades de servicio correspondientes según programación del operador, y se verificó que cada lote fuera recibido en óptimas condiciones, con registro de firmas de recibido.





6. Observaciones Generales

No se presentaron novedades durante el proceso. Los productos cumplieron con criterios sensoriales adecuados y se garantizó la trazabilidad desde la materia prima hasta el empaque.