



**GUÍA PARA ELABORAR UN
MANUAL DE BPM Y PHS
PARA PAN DE YEMA**

EMPRESA PRODUCTORA	MANUAL DE BPM Y PHS	LU-MAN-BPM
		EDICION DD-MM-AAAA
		REVISION 00-00-0000
		Página 2 de 8

GUÍA PARA ELABORAR UN MANUAL DE BPM Y PHS PARA PAN DE YEMA

JUNIO, 2024

EMPRESA PRODUCTORA	MANUAL DE BPM Y PHS	LU-MAN-BPM
		EDICION DD-MM-AAAA
		REVISION 00-00-0000
		Página 3 de 8

TABLA DE CONTENIDO

- 1. INTRODUCCIÓN** (Referencial)
- 2. DIAGRAMA DE FLUJO DE PROCESO**
- 3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO**
- 4. DISTRIBUCIÓN EN PLANTA**
- 5. IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)**
 - 5.1 Ubicación e instalaciones locativas**
 - 5.1.1 Ubicación
 - 5.1.2 Instalaciones locativas
 - 5.2 Manipulador de alimentos**
 - 5.2.1 Estado de salud
 - 5.2.2 Capacitación
 - 5.2.3 Uso de dotación
 - 5.2.4 Higiene personal
 - 5.3 Maquinaria, equipo y utensilios**
 - 5.4 Programa de limpieza y desinfección**
 - 5.4.1 Frente del programa de limpieza y desinfección
 - 5.4.2 Personal
 - 5.4.3 Equipos y utensilios
 - 5.4.4 Instalaciones
 - 5.4.5 Durante el proceso
 - 5.4.6 Tabla de limpieza
 - 5.4.7 Tabla de desinfección
 - 5.5 Programa de residuos sólidos**
 - 5.5.1 Caracterización de residuos orgánicos e inorgánicos
 - 5.5.2 Recolección, almacenamiento y disposición final de los residuos sólidos
 - 5.5.3 Presentación de los residuos sólidos para recolección
 - 5.6 Programa de control de plagas**
 - 5.6.1 Etapas del programa integrado de control de plagas
- 6. CONCLUSIONES**

EMPRESA PRODUCTORA	MANUAL DE BPM Y PHS	LU-MAN-BPM
		EDICION DD-MM-AAAA
		REVISION 00-00-0000
		Página 4 de 8

1. INTRODUCCIÓN

Durante el procesamiento existen diferentes factores que pueden ser causa de contaminación accidental o inducida, pueden ser físicos, químicos o microbiológicos

El ámbito de desarrollo de este Manual es la descripción de cada una de las partes que contempla el Decreto 007-98-SA del Ministerio de Salud aplicadas a la empresa consolidando un sistema de garantías en el control de la inocuidad en la que se procesa en nuestras instalaciones generando confianza y responsabilidad a nuestros clientes, al entregar un producto de excelente calidad sanitaria y nutricional.

POLÍTICA DE INOCUIDAD

(NOMBRE Y RUC DE LA EMPRESA PRODUCTORA) es una empresa panificadora, ha decidido comprometerse a realizar una “Política de Calidad de Inocuidad Alimentaria” dirigida al desarrollo de la empresa, la producción y la comercialización de productos legales e higiénicamente seguros desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, para la elaboración y comercialización de productos panificados mediante el cumplimiento de la legislación nacional, y los requisitos de sus clientes, asegurando el cumplimiento de sus objetivos a través del diseño e implantación de un sistema de Gestión de la Inocuidad, que involucra a todos los niveles de la organización, basado en la prevención y la mejora continua.

Gerente General

EMPRESA PRODUCTORA	MANUAL DE BPM Y PHS	LU-MAN-BPM
		EDICION DD-MM-AAAA
		REVISION 00-00-0000
		Página 5 de 8

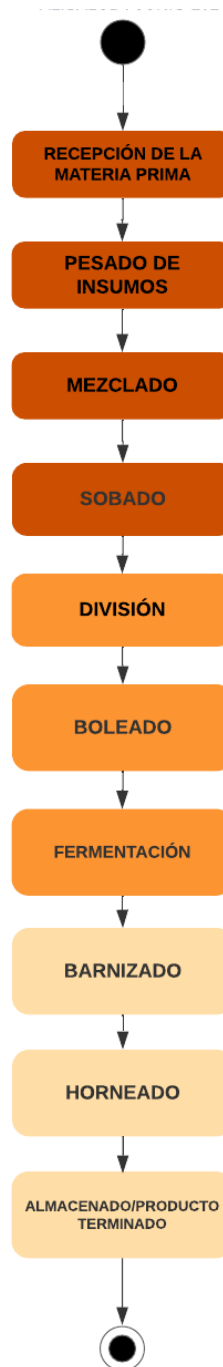
OBJETIVO

El objetivo del presente Manual de Inocuidad es el de establecer y asegurar las condiciones generales de higiene de los elementos que intervienen en los procesos de producción, mediante lineamientos de Buenas Prácticas de Manipulación, definición de procedimientos de limpieza y desinfección, que permitan reducir al mínimo la contaminación de los productos.

EMPRESA PRODUCTORA	MANUAL DE BPM Y PHS	LU-MAN-BPM
		EDICION DD-MM-AAAA
		REVISION 00-00-0000
		Página 6 de 8

2. DIAGRAMA DE FLUJO

ELABORACIÓN DEL PAN YEMA



EMPRESA PRODUCTORA	MANUAL DE BPM Y PHS	LU-MAN-BPM
		EDICION DD-MM-AAAA
		REVISION 00-00-0000
		Página 7 de 8

3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PAN YEMA

➤ **RECEPCION DE MATERIA PRIMA:**

En esta etapa se reciben los insumos como son la harina, manteca, levadura, margarina, mejorador, sal y esencias, el personal operativo coloca todos los insumos en el respectivo almacén, registrando el stock de cada uno de los productos.

➤ **PESADO DE INSUMOS:**

Durante esta etapa se pesan los insumos que se usarán en balanza digital.

➤ **MEZCLADO**

Para el mezclado se usan los productos secos, seguidamente de los productos que en su composición son de materia grasa y/o líquido, por un intervalo de tiempo de 10-12 min, todo ello se prepara en la máquina amasadora-sobadora a velocidad 1.

➤ **SOBADO**

En esta etapa se consigue la activación de gluten, obteniéndose la masa ligosa, en la amasadora –sobadora a velocidad 2 por un intervalo de 08 min aproximadamente.

➤ **DIVISIÓN**

Durante esta etapa con la masa ligosa, se procede a realizar la división de la masa en el equipo divisor de masa que cuenta la panadería; con un peso de 1650 g de masa contando así cada bolillo entre 55-60 gr cada bolillo.

➤ **BOLEADO:**

En esta etapa se retira los bolillos de la divisora de masa y de forma manual el operativo realiza el boleado, se realiza una presión al bolillo y de forma circundante se hace movimientos sobre la mesa de trabajo hasta obtener la forma deseada.

**SI DESEAS OBTENER LA GUÍA
COMPLETA ESCRÍBENOS A
capacitacion@alisalud.org**