

CR 3.4 Las vías de gestión se desarrollan de forma que cada operario disponga de los manuales o instrucciones técnicas de productos, para la ejecución de las instrucciones de trabajo.

CR 3.5 Las instrucciones de fabricación de derivados de cereales y de dulces, se transmiten a los operarios de producción, incluyendo especificaciones de productos entrantes y salientes, parámetros de control, tolerancias, sistemas de medición y correcciones, utillaje y reglajes de la maquinaria, tiempos de operación y puesta a punto de la maquinaria, así como las incidencias en concordancia con las técnicas establecidas y características de las máquinas utilizadas, los controles y pruebas a efectuar y los márgenes de tolerancia.

CR 3.6 Los procesos desarrollados en el envasado y embalaje de productos derivados de cereales y dulces, se determinan, considerando las condiciones de tiempo, cantidad y calidad requeridas.

CR 3.7 Las etapas de acondicionamiento posteriores al envasado y los datos requeridos en la comprobación de trazabilidad se establecen, atendiendo con el producto envasado.

CR 3.8 Los fallos o alteraciones durante el proceso de envasado y embalaje se identifican así como las correcciones indicadas, según lo establecido en el plan general de producción.

RP 4: Organizar la documentación técnica para el desarrollo y control del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces, cumpliendo con lo establecido en el plan general de producción.

CR 4.1 El sistema y soporte de gestión en el proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces, se determina facilitando la clasificación, codificación de los documentos, conservación del volumen de información, actualización sistemática, acceso rápido y la transmisión, según lo establecido en el plan general de producción de la empresa.

CR 4.2 La documentación generada relativa al proceso, se codifica según el sistema establecido en el plan general de producción.

CR 4.3 La información tanto de origen interno o externo sobre el producto o el proceso productivo de elaboración de derivados de cereales y de dulces se clasifica, codificándola de acuerdo con los sistemas establecidos.

CR 4.4 Los registros correspondientes al seguimiento de los sistemas de trazabilidad se supervisan así como los de análisis de peligros y puntos críticos de control.

CR 4.5 Los procesos productivos se representan gráficamente en diagramas de fases, de bloques, de barras, flujos de productos o cualquier otro tipo de representación.

CR 4.6 La información de los datos y documentación recibidos se obtienen con el fin de introducir mejoras en el desarrollo del proceso productivo de elaboración de derivados de cereales y de dulces.

Contexto profesional

Medios de producción

Dispositivos específicos para transmisión de datos. Equipos y programas aplicados al desarrollo de procesos. Programas específicos para sistemas automáticos, consolas de programación, ordenadores personales. Registradoras automáticas de parámetros de control ambiental (temperatura, humedad, partículas en suspensión).

Productos y resultados

Requerimientos de calidad y producción de materias primas y auxiliares, establecidos. Procesos, procedimientos de elaboración y envasado de derivados de cereales y dulces, desarrollados. Documentación técnica para el desarrollo y control del proceso, organizada.

Información utilizada o generada

Plan y objetivos de producción generales de la empresa y particulares de su unidad. Plan de calidad. Fichas técnicas de los productos y equipos. Bases de datos de proveedores/suministradores y sus productos. Plan de control a proveedores. Instrucciones y/o especificaciones sobre procesos de suministro o de reposición (puntos de pedido, sistemas de aviso). Especificaciones de productos entrantes y salientes con los márgenes de tolerancia establecidos. Desarrollo de procesos. Manuales de procedimientos en producción. Instrucciones específicas sobre procedimientos manuales. Parámetros a controlar e influencia de los mismos en el producto. Relación de recursos humanos, su cualificación y organización. Manuales de instrucciones sobre el manejo de útiles y el uso y mantenimiento de las máquinas y equipos. Especificaciones sobre las funciones y responsabilidades de cada puesto de trabajo. Manuales de higiene en la industria alimentaria. Plan de formación de manipuladores de alimentos. Recomendaciones técnicas para la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. Manuales de utilización de equipos de limpieza. Plan DDD (Desinfección, Desinsectación y Desratización). Normativa aplicable general del sector. Normativa interna sobre seguridad.

Plan de residuos. Documentación final del lote. Partes de trabajo e incidencias. Registros del sistema de autocontrol. Resultados de pruebas de calidad 'in situ'. Cartelería informativa sobre el funcionamiento del proceso y las medidas de seguridad e higiene. Normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y de seguridad alimentaria.