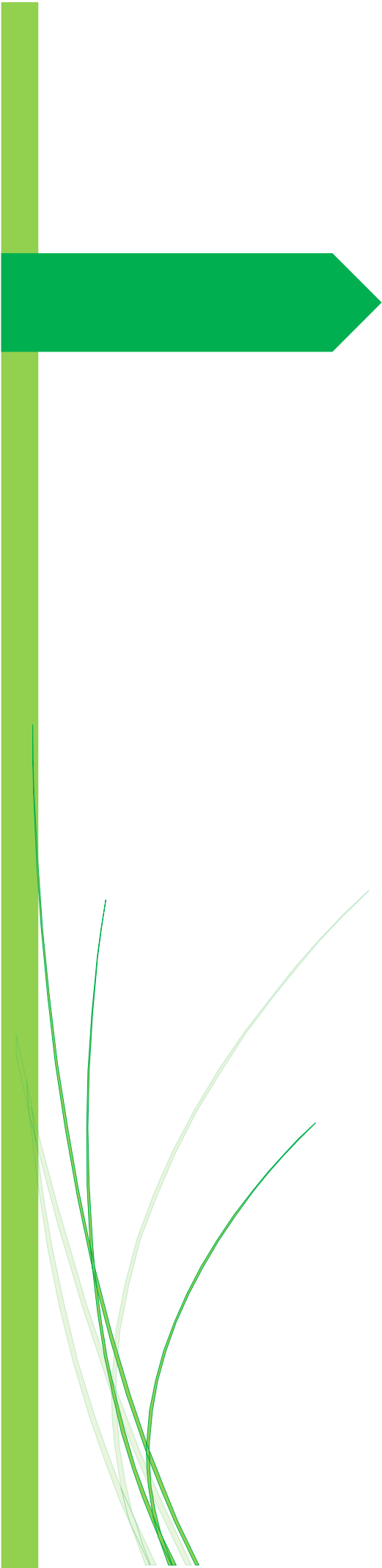




CONTROL DE QUALITAT I PRESA DE MOSTRES

ALenyam!

Ton Carles
David Montaña
Mireia Solé
Cristina Vall

ÍNDEX

1. Nom de l'empresa	.	.	.	.	.	.	.	p. 1
2. Logotip	.	.	.	.	.	.	.	p. 1
3. Activitat de l'empresa	.	.	.	.	.	.	.	p. 2
4. Localització	.	.	.	.	.	.	.	p. 2
5. Mercat								
5.1. Client objectiu	.	.	.	.	.	.	.	p. 3
5.2. Competència	.	.	.	.	.	.	.	p. 3
6. Inversió	.	.	.	.	.	.	.	p. 4
7. Aspecte exterior	.	.	.	.	.	.	.	p. 5
8. Publicitat	.	.	.	.	.	.	.	p. 6
9. Treballadors i horaris	.	.	.	.	.	.	.	p. 6
10. Control de qualitat								
10.1. Procés de creació d'un producte	.	.	.	.	.	.	.	p. 7
10.2. Matèries primeres	.	.	.	.	.	.	.	p. 8
10.3. Recepció del material	.	.	.	.	.	.	.	p. 9
10.4. Controls interns	.	.	.	.	.	.	.	p. 9
10.5. Presa de mostres	.	.	.	.	.	.	.	p. 10
10.6. Control d'al·lèrgies	.	.	.	.	.	.	.	p. 10
10.7. Controls externs	.	.	.	.	.	.	.	p. 11
10.8. Riscos de contaminació i punts crítics	.	.	.	.	.	.	.	p. 11
10.9. Manipulació i normes higièniques per evitar la contaminació	.	.	.	.	.	.	.	p. 12
10.10. Emmagatzematge i neteja	.	.	.	.	.	.	.	p. 13

1. NOM DE L'EMPRESA

Alenyam!

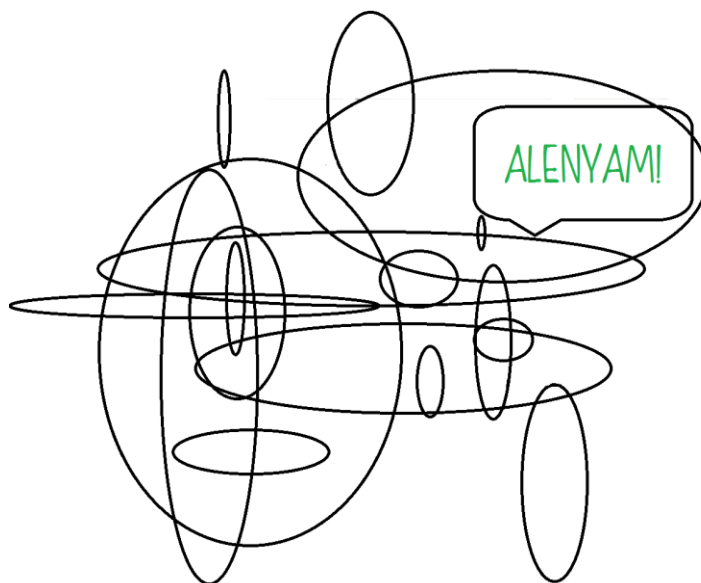
Aquest nom ha sortit de la combinació de "al·lèrgia" i una onomatopeia típica de la acció de menjar, "nyam". Així doncs, vam fusionar els dos noms i aquest ens va agradar, ja que el tema principal del nostre restaurant és poder oferir menús adaptats a persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, però a més a més també per a diabètics.

2. LOGOTIP

El per què de la diversitat de formes representa la diversitat de necessitats alimentàries.

El color verd de la paraula "Alenyam" representa la frescor dels nostres productes de proximitat.

El nom està dins d'una bafarada per fer una crida a totes aquelles persones que es troben amb dificultats a l'hora d'escollir un lloc per menjar fora de casa.



1. Logotip

3. ACTIVITAT DE L'EMPRESA

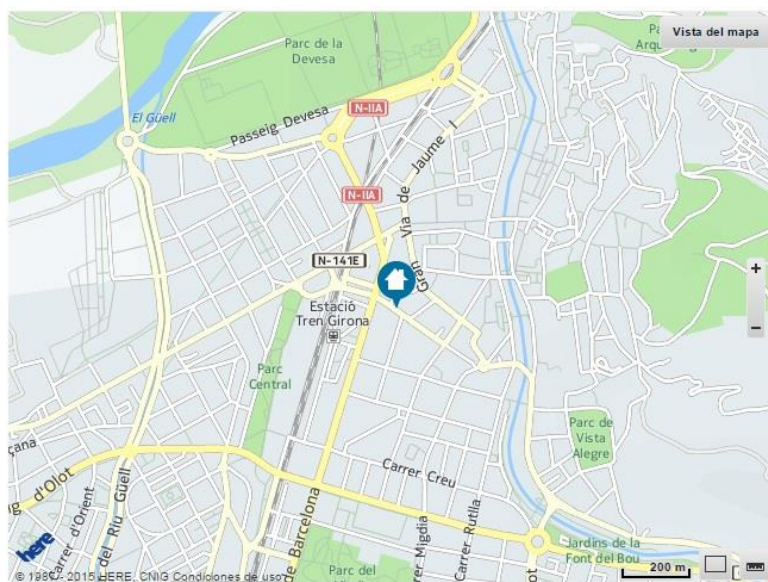
- La nostra empresa som un restaurant especialitzat en la confecció de menús per a persones amb al·lèrgies, intoleràncies alimentàries i diabètics.
- Tot i no ser la nostra activitat principal, com que disposem d'un nutricionista i dels coneixements necessaris, podem oferir menús adaptats a persones, vegetarianes i veganes.
- Ens dedicarem a elaborar menús especialitzats per persones amb els al·lèrgens majoritaris; per altre banda també farem menús personalitzats amb reserva prèvia a la persona que els demani.

4. LOCALITZACIÓ

Hem escollit la ciutat de Girona perquè és una zona que té la seva part marítima, però a la vegada sap combinar-la amb la naturalesa de la muntanya.

Girona ens va cridar molt l'atenció pel seu encant, i vam buscar un lloc que no només fos turístic a l'època d'estiu, sinó que ho fos també durant tot l'any.

Vam buscar locals que ens agradessin, i en vam trobar un de molt acollidor situat al centre i en una zona molt tranquil·la i íntima, i amb l'avantatge de la cuina totalment equipada.



2. Ubicació geogràfica del local

5. MERCAT

5.1. Client objectiu

Ens dirigirem a persones que pateixen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries com ara: celíacs, intolerants a la lactosa, al·lèrgies a la fructosa o al·lèrgies als fruits secs, entre d'altres.

Ens dirigirem també a diabètics, vegetarians i vegans.

5.2. Competència

Qualsevol restaurant que ofereixi plats adaptats a al·lèrgics i intolerants. En aquest aspecte, tenim la sort que no hi ha masses competidors.

DEBILITATS	FORTALESES
○ Clients reduïts. ○ Cost del producte.	○ No hi ha cap altre establiment dedicat a això. ○ Flexibilitat a l'hora dels menús.
AMENACES	OPORTUNITATS
○ Mantenir un ordre molt estricte per no malmetre l'aliment. ○ Que alguna persona al·lèrgica ingereixi un aliment que li faci mal.	○ Atraure clients de tot Catalunya que vulguin gaudir d'un dia a fora de casa i adaptat a les seves necessitats. ○ Entorn econòmic.

6. INVERSIÓ



3. Sala del local

Quant a la inversió inicial, disposarem de 3.000€. Aquest capital l'aconseguirem demanant un préstec al banc Triodos Bank (banc ecològic). Aquesta part del capital la destinarem al local; com que aquest ja es troba en un estat com per entrar-hi sense fer-hi gaires reformes, part dels diners els destinarem a contractar una empresa que realitzi una neteja a fons de tot el local (cosa que ens ajudarà a crear un Pla de Desinfecció i Desratització) i a algunes peces de mobiliari per donar-hi el nostre toc personal. A més a més també modificarem la façana del local.

A més a més, cada soci farà una aportació inicial de 1.250€ per tal de poder gestionar altres despeses (compra d'aliments, d'eines de cuina, uniformes, creació de publicitat, equips informàtics, una màquina de TPV...).

A la imatge 3, podem veure la sala del local que llogarem.

7. ASPECTE EXTERIOR

Actualment la façana del restaurant està envellida. Per aquest motiu, destinarem una part dels diners de la inversió a arreglar-la; d'aquesta manera serà més atractiva, neta i cuidada amb la fi de donar una bona imatge. Així aconseguirem atraure nous clients, fer front a la competència i poder crear una imatge pròpia.



4. Façana actual

8. PUBLICITAT

Som una empresa molt innovadora que ens volem donar a conèixer, i volem persuadir a un públic molt concret, per això tenim uns objectius molts clars:

- Donar a conèixer el nostre producte.
- Introduir aquest nou servei al mercat.
- Fidelitzar a nous clients i canviar els hàbits d'aquests.

Per assolir aquests objectius utilitzarem els següents mitjans publicitaris:

- Ràdio
- Xarxes socials (Facebook, Instagram, Twiter)
- Boca-orella
- Anuncis a la premsa (revistes especialitzades)
- *Flyers*

9. TREBALLADORS I HORARIS

En referència a la part del treballadors, aquest quedarien repartits de la següent manera:

- **Cuina:** 4 persones (1 també s'encarrega de la recepció de matèries primeres)
- **Sala:** 3 persones (1 és cap de sala – recepció i trucades)
- **Plonge:** 1 persona
- **Inspector de sanitat:** 1 persona
- **Nutricionista:** 1 persona

HORARIS

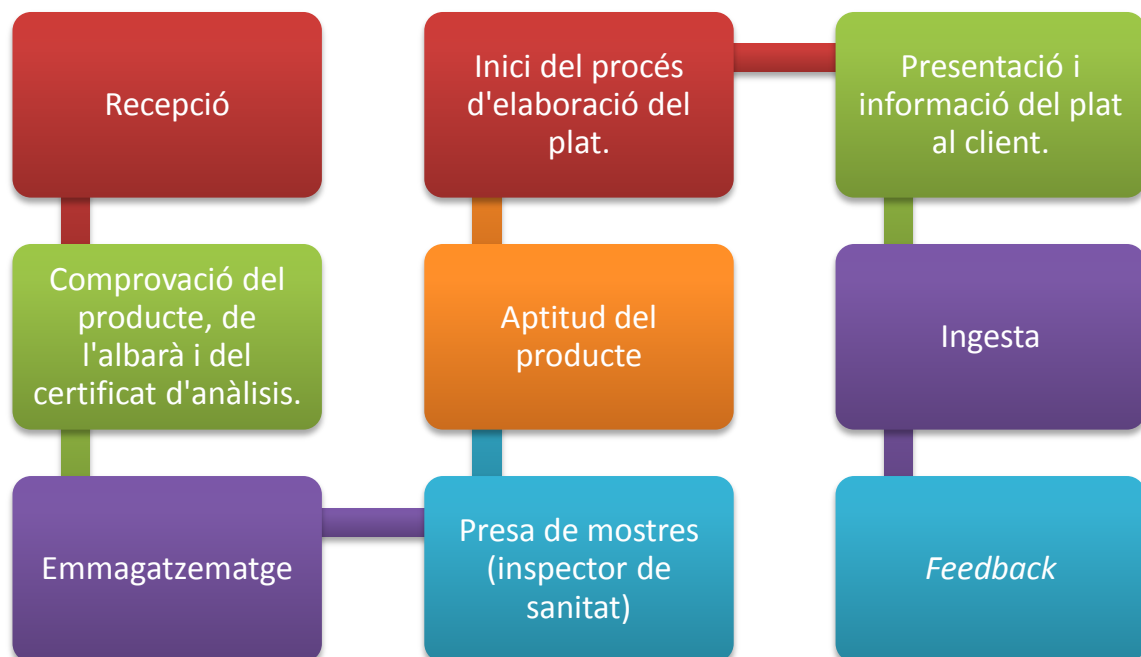
	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
CUINA	10-16h 19:30-?h	10-16h 19:30-?h	10-16h 19:30-?h	10-16h 19:30-?h	10-16h 19:30-?h
SALA	11:30-18h 20-?h	11:30-18h 20-?h	11:30-18h 20-?h	11:30-18h 20-?h	11:30-18h 20-?h
PLONGE	11-17h 19-?h	11-17h 19-?h	11-17h 19-?h	11-17h 19-?h	11-17h 19-?h
INSPECTOR DE SANITAT	⚡				
NUTRICIONISTA	10-16h *				

⚡: L'inspector s'agafarà el temps que cregui necessari per prendre les mostres (segons els mètode recollida que ell cregui convenient).

*: El nutricionista vindrà cada dimecres a recomanar i ajudar al xef de cuina a escollir quin són els aliments més adequats a cada menú i persona. A més a més, estarem en constant contacte amb ell per consultes puntuals.

10. CONTROL DE QUALITAT

10.1. Procés de creació d'un producte



10.2. Matèries primeres

Les principals matèries primeres que utilitzarem en el nostre restaurant són:

- **Farines:** Farina d'arròs, de cigró, d'espelta i de blat de moro (*Maizena*)
- **Sucres:** Sucre blanc, de canya, estèvia i sirope de agave.
- **Làctics:** Llet de vaca, d'ametlles, de soja i d'arròs. Iogurts i formatges.
- **Carns:** Pollastre, gall d'indi, vedella, cabrit, porc i conill.
- **Peixos i marisc:** Llenguado, salmó, barat, lluç. Gambes, cranc, musclos, cloïsses i eriçó de mar.
- **Fruïtes:** Poma, pera, plàtan, maduixes, taronja, gerdos, préssec, cireres, raïm, litxis, entre d'altres (segons temporada)
- **Verdures i hortalisses:** Enciam, escarola, rúcula, pebrot, alls tendres, pastanaga, tomàquets, cebes, espinacs, entre d'altres. (segons temporada)
- **Llegums:** Cigrons, llenties i mongetes.
- **Alcohols:** Vins blancs, rosats i negres, brandy, anís, whisky, ginebra i licors de fruites.
- **Cereals:** Arròs, quinoa i espelta.
- **Espècies:** Sal, pebres, canyella, cardamom, cúrcuma, curry, anís, entre d'altres.
- **Xocolates:** Blanca, negra i llet (sense sucres, sense gluten) cacau, mantega de cacau i lecitina de soja.

INFORMACIÓ NUTRICIONAL X 100G (XOCOLATA TORRAS)	
Valor energètic	587 kcal / 2434 kJ
Greixos	45 g
De les quals saturats	27 g
Hidrats de carboni	34 g
Dels quals saturats	30 g
Fibra alimentària	9 g
Proteïnes	7 g
Sal	0,25 g

INFORMACIÓ NUTRICIONAL X 100 G (MAIZENA)	
Valor energètic	350 kcal / 1465 kJ
Proteïnes	0,4 g
Hidrats de carboni	86,5 g
Greixos	0,1 g

10.3. Recepció del material

Quan ens arriba una comanda el primer que hem de fer es comprovar que el material rebut es correspon amb el material sol·licitat. (estat del producte, envasos defectuosos, la caducitat, temperatures, entre altres).

En cas de que ens trobem davant d'una irregularitat es procedirà a una devolució reglamentaria; en cas contrari s'acceptarà la mercaderia i s'emmagatzemarà correctament.

Per assegurar un perfecte estat i identificar el producte, el proveïdor ens adjuntarà un albarà i un certificat d'anàlisi.

10.4. Controls interns

En la nostre restaurant com que no disposem del coneixement necessari disposem d'un inspector de sanitat que ens realitza els controls de qualitat corresponents, segons el seu criteri per assegurar que allò que fem no malmet la salut dels nostres clients.

L'únic control que seguirem nosaltres mateixos, serà el pla de control de temperatures, ja que si que tenim les capacitats i els coneixements per dur-lo a terme. Com be sabem, la major part dels gèrmens patògens es multipliquen dins d'una franja de temperatures compreses entre els 4 i els 65°C. Els aliments s'emmagatzemaran i es mantindran de forma continuada en un ambient a temperatura regulada (calorífica o frigorífica) tret del precís moment en que s'elaborin. Els aliments mai romandran a l'espera del seu processament en un ambient de temperatura no controlada.

10.5. Presa de mostres

Per poder realitzar les mostres, seguim el mètode de mostreig múltiple. Aquest es basa en agafar les mostres que calgui amb la finalitat d'obtenir uns resultats satisfactoris.

Segons l'estat físic dels nostres productes triarem una tècnica o una altre.

Si hem de prendre mostres de **sòlids** en el nostre restaurant apliquem dos tipus de presa de mostres:

- **Per sòlids en petites quantitats:** Es barreja per que quedi homogeni i se'n separa una petita quantitat.
- **Per sòlids a granel:**
 - **Palades alternes:** Es divideix el producte inicial en dues parts a base de palades, una de les dues meitats es torna a dividir en palades i així de manera reiterada fins a aconseguir la mostra adequada.
 - **Esquarterament:** El producte es divideix en quatre parts, d'aquestes parts les oposades es descarten, s'ajunten les restants i es torna a repetir el procés fins aconseguir la mostra desitjada.

Per a la presa de mostres de **líquids**, com que no disposem de fluids en grans quantitats, el mètode que seguim és per mostres en petites quantitats: s'homogeneïtza el producte i se n'extreu una petita quantitat amb una pipeta.

En el cas de productes **gasosos**, demanem a una persona externa que ens prengui la mostra ja que no disposem dels recipients i materials necessaris per poder realitzar l'anàlisi sense posar en perill la nostra salut i seguretat. Aquest examen només l'usem en cas de fer servir nitrogen.

10.6. Control d'al·lèrgies

Dins de la nostra cuina, hi tenim diferents zones separades segons el producte a tractar; d'aquesta manera aconseguim tenir sota control els aliments amb més potencial al·lèrgic.

El nostre nutricionista ens crearà els menús adequats per a cada tipus d'al·lèrgia, intolerància alimentària o diabetis. De totes formes al inici del contracte els nostres treballadors hauran de realitzar una formació específica.

10.7. Controls externs

Contractarem varies empreses per a dur a terme diversos controls:

- Pla de neteja i desinfecció (Empresa: *mediNet*)
- Pla de desinsectació i desratització. (Empresa: *Anticimex*)
- Control de qualitat dels proveïdors per evitar frau. (Empresa: *proAcciona*)

Gràcies a aquestes empreses podrem garantir la salubritat dels nostres productes i instal·lacions; i farem front a possibles frau.

10.8. Riscos de contaminació i punts crítics

Per trobar els riscos de contaminació de la cuina abans hem d'identificar el origen dels possibles perills. Trobem diversos agents de contaminació:

- **Productes:** hem d'anar amb compte amb els ovoproductes, productes làctics, fruita fresca o aigua entre altres.
- **Locals i equips:** s'ha de tenir cura de mantenir les zones de treball i estris nets, com per exemple netejar correctament la maquina d'amassar després del seu ús.
- **Manipuladors:** els treballadors han de seguir les normes d'higiene i han d'anar correctament uniformats.
- **Procediments:** totes les elaboracions s'han de fer seguint la guia de bones practiques (tractament tèrmic adequat, correcta emmagatzematge,... per evitar el desenvolupament de microorganismes).

Dins dels agents de contaminació també podem trobar diferents tipus de perill que són possibles riscos de contaminació:

- **Perills biològics:** Aquest el trobarem en concret a la zona d'ovoproductes, ja que l'ou és un aliment amb un alt risc de contaminació (salmonel·la). Amb tots els productes frescos, com llet, fruites, peix, carn, verdures... són altres aliments que també haurem d'extremar la precaució.
- **Perills químics:** Principalment provenen dels productes de neteja (detergents i desinfectants), plaguicides (inclòs amb verdures, fruites i hortalisses). Per exemple, quan desinfectem les verdures i hortalisses, hem de procurar que la dosi de lleixiu sigui la adequada.
- **Perills físics:** Aquí trobem partícules que poden estar incloses o incloure-les-hi nosaltres si tenim una mala manipulació. Aquests objectes estranys poden causar

danys si són ingerits, com ara pedres, closques que nou, desprendiments del sostre, tiretes.

Els punts crítics són les zones amb més perill de risc, com ara:

- Zones properes a les escombraries.
- La zona on es guardin els productes de neteja i desinfecció.
- Cantonades.
- No mantenir ordre a les piques.

10.9. Manipulació i normes higièniques per evitar la contaminació

Per evitar la contaminació creuada i tenir en compte els diferents al·lèrgics i intolerants dividirem la cuina en zones:

- **Zona de productes làctics:** Aquí hi elaborarem productes que continguin llet, formatge, lactosa, entre d'altres.
- **Zona d'ovoproductes:** en aquesta secció crearem totes les elaboracions que continguin ous (cremes catalanes, ou pochée, truites, maionesa, ous ferrats).
- **Zona de productes glutinosos:** dedicada a totes aquelles receptes que continguin farina o productes amb presència de gluten (beixamel, bescuits, pa, pizzes).
- **Zona de fruits secs:** com que els fruits secs són un dels al·lèrgens principals, picades o elaboracions amb fruits secs estaran especialment controlats en aquesta part de la cuina.
- **Zona de mariscs i peix:** per evitar que els nostres clients puguin patir un xoc anafilàctic, igual que els fruits secs, aquesta part de la cuina també tindrà una atenció especial.
- **Zona càrnica:** tot i que la població no presenta al·lèrgies ni intoleràncies relacionades amb la carn, també li dedicarem un apartat especial per aquelles persones vegetarianes i veganes.
- **Zona de fruites:** l'apartat de fruites necessita d'especial atenció per evitar possibles contaminacions creuades.

10.10. Emmagatzematge i neteja**EMMAGATGEMATGE**

	Nevera	Congelador	Termonevera*	Magatzem
FARINES				☒
SUCRES				☒
PRODUCTES LÀCTICS	☒			
OVOPRODUCTES	☒			
CARNS	☒	☒	☒	
PEIX		☒	☒	
FRUITES	☒			
VERDURES I HORTALISSES	☒		☒	
LLEGUMS				☒
ALCOHOLS				☒
CEREALS				☒
ESPÈCIES				☒
XOCOLATES				☒

*Els productes de termonevera són productes ja elaborats que s'han de mantenir a 65°.

PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ.

El pla de neteja i desinfecció consta d'un programa on es descriuen les diferents activitats que s'hi duen a terme així com les activitats de comprovació i eficàcia del mateix. Aquest es regeix per la necessitat d'establir unes rutines per tal d'evitar possibles focus d'infecció als aliments:

- **Què netegem i desinfectem?**

En aquest punt identifiquem el tipus de superfície, instal·lació, equip o estri que s'ha de netejar i desinfectar; i en el cas que sigui necessari, es descriu la seva localització i ús.

- **Quins productes utilitzarem?**

S'inclouen tots els productes emprats a l'hora de netejar, ja siguin productes químics, detergents, desinfectants, desengreixant...

- Quins estris utilitzarem en la neteja?

Utilitzarem tots aquells estris emprats en les tasques de neteja com poden ser fregalls, gamuses, escombres, fregones, cubells ...

- Quan hem de netejar i desinfectar?

Amb freqüència; quan s'arriba a la primera hora abans de començar el servei, en el moment en que s'estan desenvolupen tots els processos i elaboracions, i al finalitzar la seva execució. Tot i així hi ha zones que no són de neteja diària (sostres, parets, llums, etc.) sinó que són de neteja setmanal, mensual o semestral.

- Qui neteja / desinfecta?

El personal encarregat de dur a terme el procés de neteja que seran els mateixos treballadors del restaurant.

