

Control de qualitat i presa de mostres.



Ton Carles, David Montaña,
Mireia Solé i Cristina Vall.

Nom

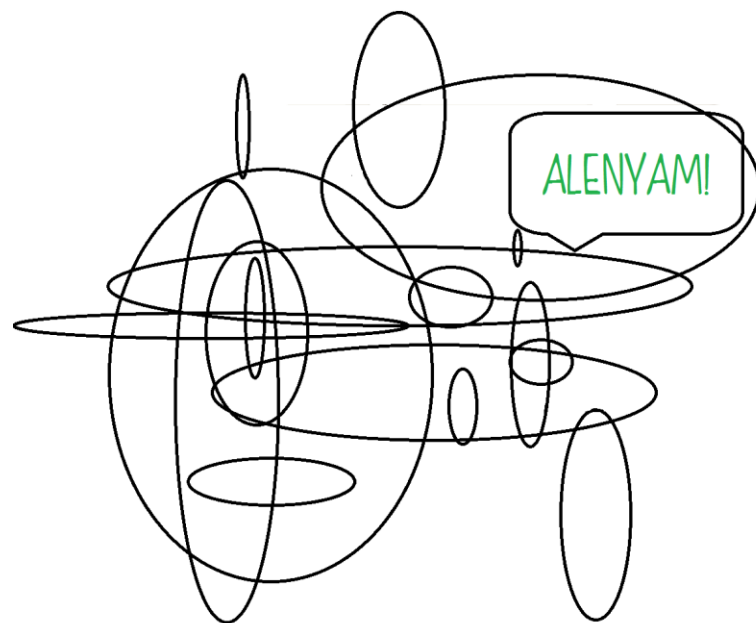


AleNyam!

“**Ale**”: al·lèrgia

“**nyam**”: onomatopeia relacionada amb menjar

Logotip



Què fem?

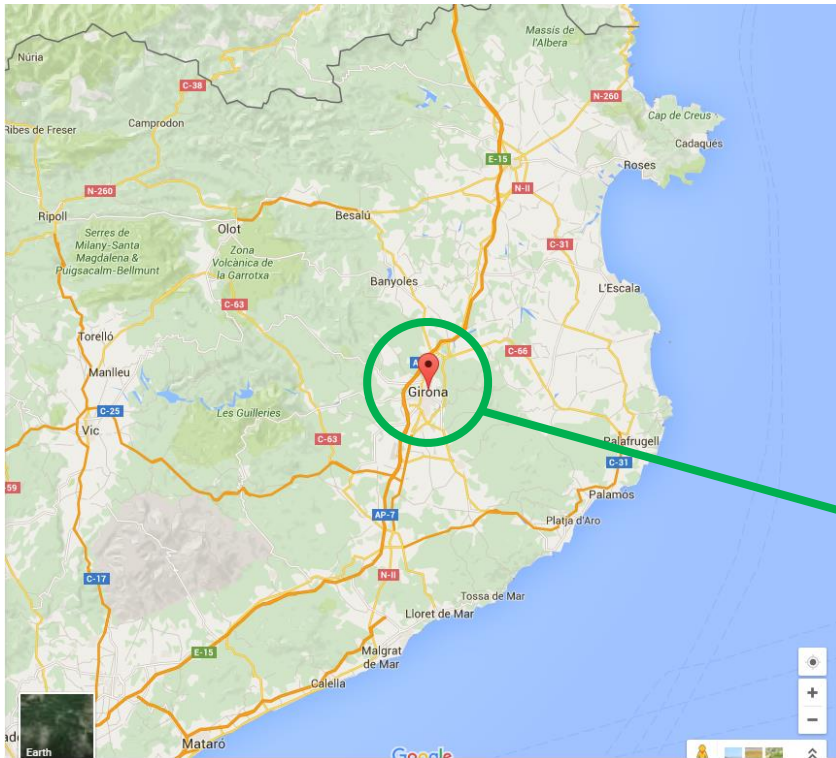


Menús **especialitzats**: al·lèrgics, intolerants i diabètics.

Menús **personalitzats** (cal fer **reserva** prèvia).

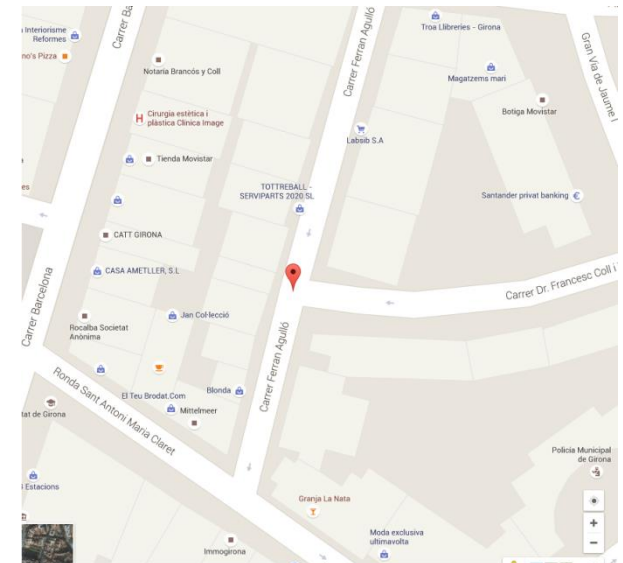
Cuina d'**alta categoria** adaptada.

Localització



GIRONA

Carrer Ferran Agulló,
Eixample Nord, nº3



Aspecte exterior



REFORMES

SITUACIÓ **ACTUAL**

Publicitat



- **Boca – Orella**

- Anuncis a la **premsa**: revistes especialitzades

- **Radio**

- **Xarxes socials**: *Facebook, Instagram, Twitter*

- **Fulletons**: *flyers.*

Personal



HORARIS

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

CONTROL DE QUALITAT



Procés de creació d'un producte

Matèries primeres

Recepció de mercaderies

Controls interns

Presa de mostres

Control d'al·lèrgies

Controls externs

Riscos de contaminació

Punts crítics

Manipulació i higiene

Emmagatzematge

Neteja

Procés de creació d'un producte



Matèries primeres



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

Recepció de mercaderies



Comprovació de la **comanda**

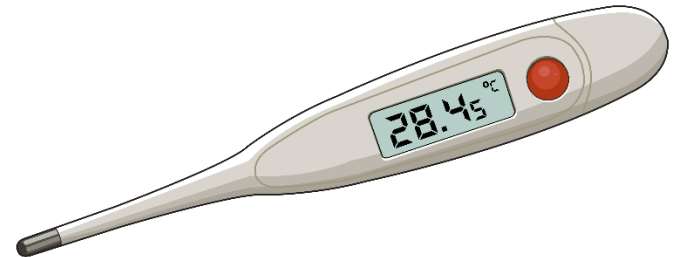
Albarans i certificat d'anàlisi

Controls interns



Inspector de sanitat

Pla de control de **temperatures**



Presca de mostres



Mostreig **múltiple**.

Tècniques de **recollida**:

Sòlids:

Petites quantitats

A granel: palada alterna, esquarterament.

Líquids

Gasos



Control d'al·lèrgies



Separació de la cuina en **zones**

Creació de **menús** amb **nutricionista**

Formació dels **treballadors**

Controls externs



medinet

 **Anticimex[®]**

 **PROACCIONA**
TOTAL FOOD CONTROL

Riscos de contaminació



Agents de contaminació

- Productes
- Locals i equips
- Manipuladors
- Procediments

Perills de contaminació

- Químics
- Biològics
- Físics

Punts crítics



Zona propera a les **escombraries**.

Cantonades i **racons** de la cuina.

Armaris de **productes** de **neteja**.

Zona de **productes** de **desinfecció**.

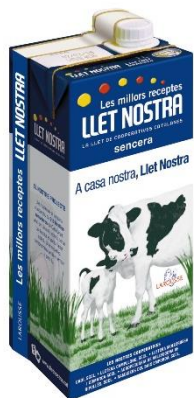
Piques en **desordre** i **brutes**.



Manipulació i higiene



Cuina dividida en **espais**



Emmagatzematge



EMMAGATGEMATGE

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

Neteja



Què és?

Què **netegem** i **desinfectem**?

Quins **productes** utilitzarem?

Quins **estris** de **neteja** usarem?

Quan hem de **netejar** i **desinfectar**?

Qui neteja/desinfecta?



ALenYam!