

<b>1. INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>4</b>
1.1 Fundamentos.....	4
1.2 Importancia.....	4
1.3 Principios y alcance.....	5
1.4 Legislación y normas.....	6
1.5 Fases para la realización del Manual.....	8
1.6 Definiciones básicas.....	9
<b>2. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS.....</b>	<b>10</b>
2.1 Clasificación de los productos elaborados.....	10
2.2 Clasificación de las materias primas.....	17
2.3 Materias auxiliares.....	20
2.4 Agua.....	20
2.5 Materiales de envase y embalaje.....	20
<b>3. DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN.....</b>	<b>21</b>
3.1 Diagrama de flujo general.....	21
3.2 Descripción de los procesos comunes a todas las líneas de fabricación.....	22
3.3 Descripción de los procesos de elaboración de masa madre.....	35
3.4 Descripción de los procesos de fabricación de los productos de la línea de panadería.....	40
3.5 Descripción los procesos de fabricación de los productos de la línea de bollería.....	51
3.6 Descripción de los procesos de fabricación de los productos de la línea de galletería.....	68
3.7 Descripción de los procesos de fabricación de los productos de la línea de pastelería.....	71
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS.....</b>	<b>80</b>
4.1 Planta sótano.....	80
4.2 Planta piso.....	82

<b>5. PLAN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y PROCESADO .....</b>	<b>91</b>
5.1 Recepción de suministros .....	91
5.2 Almacenaje.....	96
5.3 Preparación de suministros .....	101
5.4 Preparación de la masa madre .....	105
5.5 Fabricación de la línea de panadería .....	111
5.6 Fabricación de la línea de bollería.....	119
5.7 Fabricación de la línea de galletería.....	133
5.8 Fabricación de la línea de pastelería.....	135
5.9 Enfriado .....	142
5.10 Envasado.....	144
5.11 Embalaje.....	150
5.12 Almacenaje de los productos acabados.....	152
5.13 Expedición de los productos elaborados .....	152
5.14 Tratamiento de los residuos .....	154
5.15 Tratamiento de las devoluciones.....	154
5.16 Mantenimiento de la maquinaria y utensilios.....	157
<b>6. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN .....</b>	<b>158</b>
6.1 Introducción .....	158
6.2 Inventario de instalaciones, maquinaria y utensilios .....	159
6.3 Clasificación de las instalaciones .....	161
6.4 Listado de productos y maquinaria para la limpieza y desinfección.....	162
6.5 Descripción de los protocolos de limpieza y desinfección.....	164
6.6 Necesidades de mano de obra.....	170
6.7 Higiene ambiental.....	170
<b>7. PLAN DE DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN.....</b>	<b>171</b>
7.1 Descripción de las actuaciones actuales.....	171
7.2 Reformas en las actuaciones actuales.....	171

<b>8. PLAN DE MANIPULACIÓN HIGIÉNICA .....</b>	<b>175</b>
8.1 Higiene personal y requisitos sanitarios .....	175
8.2 Indumentaria.....	178
8.3 Actitudes frente a la manipulación y la conservación de la higiene en las instalaciones de la empresa.....	178
<b>9. PLAN DE CAPACITACIÓN DE LOS TRABAJADORES.....</b>	<b>181</b>
9.1 Formación actual de los trabajadores .....	181
9.2 Propuestas para la ampliación de la formación actual .....	181
9.3 Implementación del plan de capacitación.....	182
<b>10. PLAN DE DISEÑO HIGIÉNICO Y PROPUESTAS DE MEJORA.....</b>	<b>185</b>
10.1 Instalaciones.....	185
10.2 Maquinaria.....	187
10.3 Utensilios .....	189
<b>11. CONTROL Y VERIFICACIÓN DE PLANES .....</b>	<b>191</b>
11.1 Control de la recepción de suministros .....	191
11.2 Control del almacenaje.....	192
11.3 Control de los procesos de fabricación .....	192
11.4 Control del plan de limpieza y desinfección .....	195
11.5 Control del plan de desinsectación y desratización.....	196
11.6 Controles de las materias primas y de los productos elaborados .....	196
11.7 Control del plan de capacitación .....	196
<b>12. INTRODUCCIÓN A LA TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS .....</b>	<b>198</b>
12.1 Introducción .....	198
12.2 Sistema documentario propuesto.....	199
12.3 Ampliación del plan .....	200
<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>201</b>