

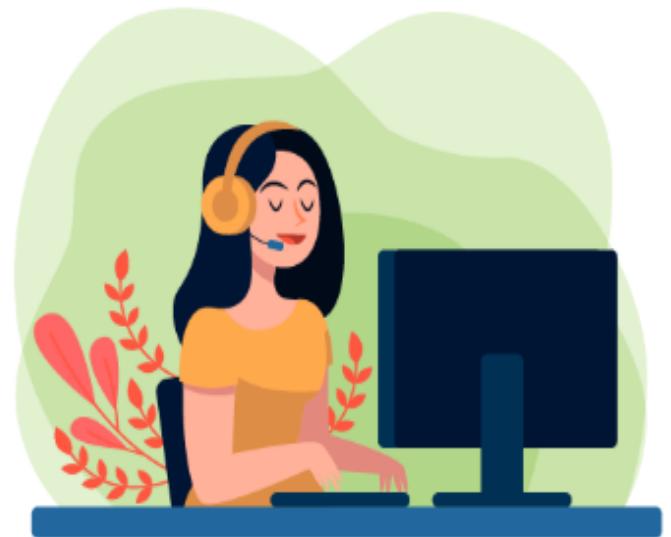


# Calidad.





La confianza que los consumidores tienen En Empaquetados el Trece S.A.S constituye uno de los pilares fundamentales de nuestra compañía, trabajamos para brindar una gran variedad de productos alimenticios de excelente calidad e inocuidad promoviendo el mejoramiento continuo, el desarrollo, la seguridad y salud de nuestros colaboradores, clientes y consumidores. Esta confianza está plenamente integrada en nuestro compromiso de Nutrición, Salud y Bienestar que busca mejorar la calidad de vida de los consumidores día a día. Nuestro sistema de gestión de calidad pretende:



**1**

Nuestro compromiso de excelencia en la relación con nuestros clientes se fundamenta en la práctica de nuestros valores corporativos como lo son la empatía, alegría, relacionamiento y fe.

**2**

Cumplir de manera permanente todas las normas afines a nuestros procesos y las exigencias de cada uno de nuestros clientes, convirtiéndonos en la mejor alternativa en la alimentación de los hogares colombianos.

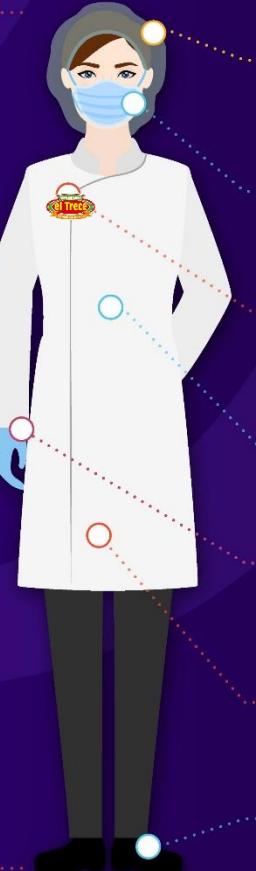
**3**

Promover la calidad a través del desarrollo de nuevos productos, la innovación en nuestros procesos y la eficiencia de los recursos.

# QUE SON LAS BPM?

**VESTIMENTA DE TRABAJO PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

De acuerdo con la resolución 2674 de 2013, la vestimenta de trabajo para las personas que trabajan en industrias de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:



- Usar gorro, cofia o malla para recoger el cabello. En caso de usar barba, bigote o patillas se debe usar cubierta para estas
- Usar tapabocas desechable que cubra nariz y boca, cuando sea necesario
- El uniforme debe tener cierres, cremalleras o broches en vez de botones que puedan caer en el alimento
- El uniforme no puede tener bolsillos por encima de la cintura
- Si es necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y deben ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección
- Ropa de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo

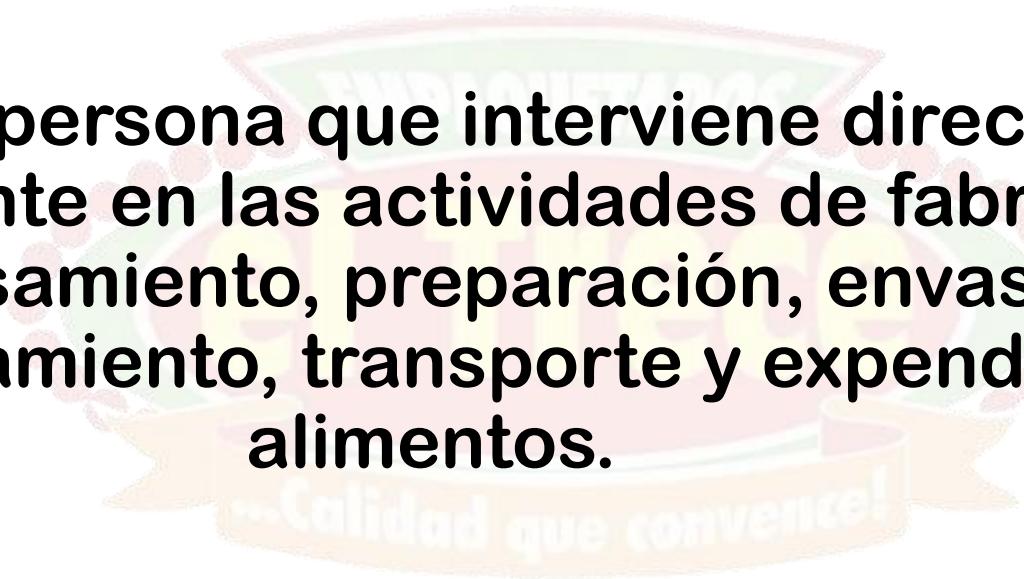
Establecen las condiciones y requisitos operativos necesarios para asegurar la higiene a lo largo de la cadena alimentaria y la producción, garantizando la inocuidad de los alimentos.



# MANIPULADOR DE ALIMENTOS



- Es toda persona que interviene directa o indirectamente en las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.





## LIMPIEZA

Es el proceso de remover y eliminar la suciedad visible de superficies u objetos, utilizando jabón (o detergente) y agua.



## DESINFECCIÓN

Eliminación de microorganismos.



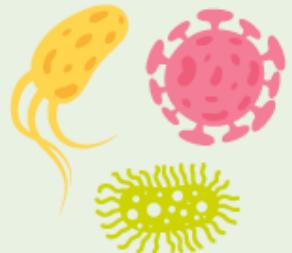
# COLORES IMPLEMENTOS DE ASEO

- **AMARILLO:** Planta y despachos
- **VERDE:** Área social
- **ROJO:** Recibo



Los contaminantes pueden ser:

**Biológicos**



bacterias, virus...

**Físicos**



vidrios, plásticos, pelos...

**Químicos**



productos de limpieza, fertilizantes...



### ¿Qué es una ETA?

Intoxicaciones

Consiste en ingerir los alimentos en los que hay **toxinas o sustancias tóxicas**, Y generan alguna patología.

EMPATQUETADOS  
el Trece  
...Calidad que convence!

### Infecções

Causada por los **microorganismos patógenos** que se reproducen en el interior del organismo, como virus, bacterias o parásitos.

Los síntomas de una ETA pueden variar dependiendo el tipo de microorganismo, entre los más comunes están el **vómito, diarrea, dolores abdominales, cefalea, deshidratación**, entre otros que pueden llegar a **causar la muerte**.



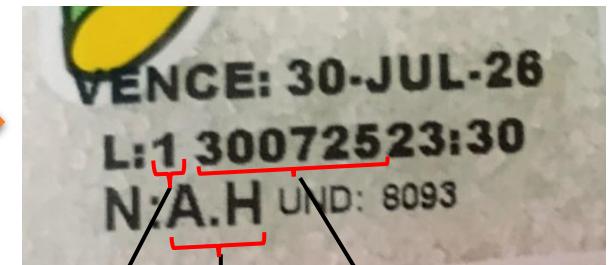
# Trazabilidad y sellado

VERIFICAR QUE SI  
ESTE EL PRODUCTO  
QUE DICE EL  
EMPAQUE

LAMINA



PESO



Inicial  
de  
Maquinista

Numero  
de Maquina

Fecha  
de  
Empaque

LOTE



# CONTROL DE PLAGAS



**Barreras físicas:  
Neopreno y  
Angeo**



**Control Profesional:  
Trampas de roedores y  
fumigaciones**



**Prevención: Orden y  
aseo**



# ¿Estas con una cultura correcta de separación de residuos?

**EN ESTA CANECA PODEMOS DEPOSITAR:**

## **RESIDUOS NO APROVECHABLES**

- PAPEL HIGIENICO
- SERVILLETAS
- PAPEL CARTON SUCIO
- PAPEL ALUMINIO
- ENVOLTURAS DE ALIMENTOS





# ¿Estas con una cultura correcta de separación de residuos?



**EN ESTA CANECA PODEMOS DEPOSITAR:**

**RESIDUOS APORVECHABLES:**

- ❖ PLASTICO(BOTELLAS LIMPIAS), VIDRIO Y BOLSAS PLASTICAS LIMPIAS.
- ❖ BOLSAS PLASTICAS LIMPIAS.
- ❖ PAPEL STRECH
- ❖ PAPEL CARTÓN
- ❖ PAPEL KRAF
- ❖ REVISTAS



# ¿Estas con una cultura correcta de separación de residuos?



**EN ESTA CANECA PODEMOS  
DEPOSITAR:**

**RESIDUOS ORGANICOS  
APROVECHABLES:**

**\* RESTOS DE ALIMENTO**



# ¿Estas con una cultura correcta de separación de residuos?



**EN ESTA CANECA PODEMOS  
DEPOSITAR:**

## **RESIDUOS PELIGROSOS**

- EMPAQUES DE PRODUCTOS QUIMICOS QUIMICOS.
- DERRAMES DE QUIMICOS.



# COLORES DE DOTACIÓN

- **LUNES: ROJO**
- **MARTES: VERDE**
- **MIERCOLES: NARANJA**
- **JUEVES: ROJO**
- **VIERNES: VERDE**
- **SÁBADO: NARANJA**





# ¡LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA ES UN COMPROMISO DE TODOS!





**Gracias por su atencion**