

# MODULOS SANITARIOS

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



PLAGAS



RESIDUOS



ABASTECIMIENTO AGUA  
POTABLE



CALIBRACIÓN



MANTENIMIENTO



MUESTREO



CONTROL A PROVEEDORES



SIMULACRO



ASIGNAR TAREAS



PQR'S



NO CONFORMES Y DEVOLUCIONES.



# LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



## Limpieza y desinfección

Realice la inspección de áreas, equipos, utensilios e instalaciones, describa los hallazgos y las acciones correctivas, almacene los datos, tenga el historial de todas las inspecciones y controle este proceso en tiempo real.



## Inspección medios de transporte

Realice las inspecciones a los medios de transporte con los que cuente en su empresa, realicelo las veces necesarias, reporte las inspecciones por placa del vehículo y conductor.



## Inspección y manipulación

Controle diariamente y realice inspecciones en tiempo real en planta a todo su personal de producción, con el fin de asegurar que cumplen con todos los requisitos sanitarios necesarios para manipular y producir alimentos.

# MANEJO INTEGRAL DE PLAGAS



## Inspección de plagas y barreras físicas.

Defina la frecuencia de inspección, realice una revisión digital en tiempo real de todas las áreas con el fin de identificar posibles presencia de plagas y verifique el estado de las barreras físicas como ventanas, puertas, rejillas, mayas que requieren algún tipo de mantenimiento.



## Diagnostico Manejo integrado de plagas

Realice un diagnostico mas profundo de toda la planta e instalaciones en general, con el fin de identificar y conocer el estado actual de la planta, en termino de hermeticidad, condiciones para el desarrollo y anidamiento de plagas.



## Fumigaciones

Programa los controles externos e internos de control de plagas aplicables a las diferentes áreas de la empresa.



# GESTIÓN DE RESIDUOS



## Registro de residuos.

Registre las cantidades de residuos que se generan en sus procesos en tiempo real, asócielos a un lote de producción, línea de proceso etc. Defina su disposición final y lleve el historial como indicador para disminuir la generación de residuos.



## Lista de chequeo residuos.

Diligencie la lista de chequeo las veces que considere necesarias en tiempo real, donde logre evaluar las condiciones de los recipientes de residuos, su manejo interno, almacenamiento y disposición final.

# ABASTECIMIENTO AGUA POTABLE



## Analisis de agua.

Realice toma de muestras en tiempo real, analice el cloro residual y pH del agua utilizada diariamente en sus procesos, asocio a un lote o linea de procesos especifica, describa las observaciones y acciones correctivas.



## Limpieza y desinfección tanques de reserva

Lleve el historial digital y en tiempo real de las limpiezas realizadas a los tanques de reserva.



## Analisis de Laboratorio

Cargue los registros de los analisis de laboratorio realizados interna o externamente al agua potable, realice interpretación de resultados, observaciones y cumpla con los planes de muestreo establecidos.





## Calibración

### Calibración.

Realice las verificaciones de sus equipos de medición como termómetros, balanzas, grameras, basculas, termocupas y lleve toda la información digital y en tiempo real.

# MANTENIMIENTO



### Mantenimiento transporte.

Realice inspecciones periodicas a sus medios de transporte con el fin de identificar y prevenir daños en cualquier sistema de los vehiculos.



### Mantenimiento instalaciones.

Realice inspecciones periodicas a las instalaciones de su empresa con el fin de identificar las condiciones sanitarias y programas mantenimientos si es necesario.



### Mantenimiento equipos.

Realice inspecciones a los equipos de procesos, las veces que sean necesarias, bajo la metodologia de sistemas, controle todo en tiempo real, detecte fallas a tiempo, gestiones los mantenimiento, daños graves etc.



## Ordenes de mantenimiento.

Genere ordenes de mantenimiento según las inspecciones realizadas o los trabajos que resu-  
lante en el día a día, asigne una fecha máxima de  
ejecución, puede asignar el mantenimiento de un  
tecnico específico, informar el tipo de manten-  
imiento, descripción del daño, equipo, línea de  
proceso y al mismo tiempo llevar las hojas de vida  
e historial de todos los mantenimientos realizados.

# MUESTREO



## Plan de muestreo – Consolidado y análisis de resultados.

Realice analisis de laboratorio internos o externos a producto terminado,  
manipulador, ambiente, superficies y cargue todo el historial en tiempo real.



## Cronograma de muestreo.

Programe los analisis de laboratorio con anterioridad, diligencie su fecha de  
ejecución y lleve toda la información relevante relacionada con cada analisis  
realizado.



## Muestreo interno.

Digitalice toda la información que se capta en muestreos internos, lleve la  
información en tiempo real, asocielas a lotes de producción específicos.



# CONTROL DE PROVEEDORES

TRAZA



## Consolidado de proveedores

Consolide en una misma base de datos, todos sus proveedores, direcciones, telefonos, personal de contacto, productos que ofrece etc.



## Evaluación general de proveedores

Evalue todos sus proveedores frecuentemente, defina un criterio final, según la evaluación realizada y defina si el proveedor puede seguir, requiere cambio etc.



## Inspección sanitaria a proveedores.

Realice visitas de inspección sanitaria tipo invima a sus proveedores de materias primas e insumos que considere necesarios, lleve toda esta información digital y en tiempo real.



## Simulacro



### Simulacro Sanitario.

Realice simulacros tipo invima con el fin de conocer internamente como se encuentre la planta y los procesos para una eventual visita de inspección sanitaria por parte del invima.

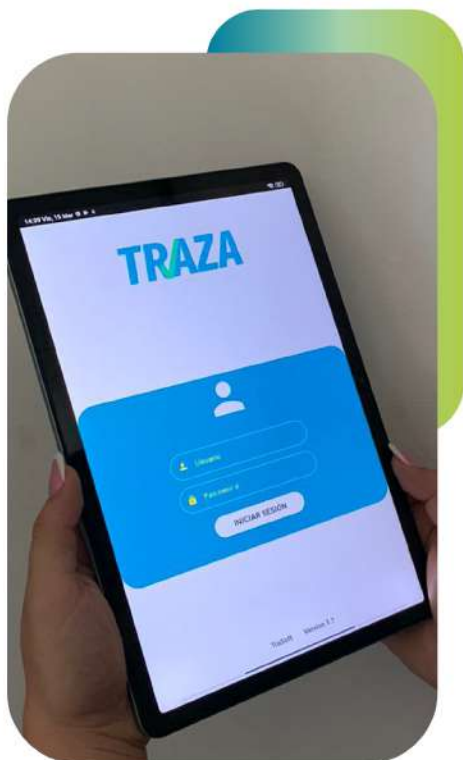
## Asignación de tareas



### Asignar tareas.

Asigne tareas a su equipo de trabajo, controle fechas maximas de ejecución y tenga todo el historial de estas tareas en tiempo real.





## PQR'S



### PQR'S.

Registre todas las PQR'S que se generen en su establecimiento y atienda cada una. Puede tener cronogramas de visitas y seguimientos a las quejas en tiempo real..

## No conformes y devoluciones



### Producto no conforme.

Lleve todo su historial de producto no conforme, asocio a un lote específico de producción, realice seguimiento y determine la causas de cada no conforme y acciones correctivas realizadas.



### Devoluciones.

Lleve todo su historia de devoluciones de los diferentes productos fabricados en su empresa en tiempo real.



# MODULOS PROCESOS

Compras y recepción

---



Ingreso a producción

---



Control de variables

---



Materias primas e insumos

---



Empacado

---



# COMPRAS Y RECEPCIÓN



## COMPRAS Y RECEPCIÓN.

Programa las compras realizadas, tipo de materia prima, cantidad, unidad, proveedores, fecha de entrega y responsable, reciba cada compra programada, revise las condiciones sanitarias, lote proveedores, almacenamiento, manejo interno y loteado.

# CONTROL DE VARIABLES



**CONTROL DE  
VARIABLES.**

Realice todos los controles en producción, temperaturas, velocidades, pH, viscosidad y/o cualquier otro, asocíelos a lotes de producción, turnos, fechas, acciones correctivas, líneas de proceso etc.

# INGRESO Y PRODUCCIÓN



## INGRESO Y PROCESOS.

Programe sus ordenes de producción por fecha, referencia a producir, cantidad, unidad, asigne a un turno o responsable específico y lleve la trazabilidad de los insumos utilizados en cada orden de producción.

# MATERIAS PRIMAS E INSUMOS



**MATERIAS  
PRIMAS E INSUMOS.**

Lleve la trazabilidad de todas las materias primas e insumos que ingresan a producción, en tiempo real, en múltiples etapas de proceso.

# EMPACADO



**EMPACADO.**

Registre la producción de sus líneas de proceso, referencias de producto, cantidad, verificaciones, liberación etc. Todo esto en tiempo real.