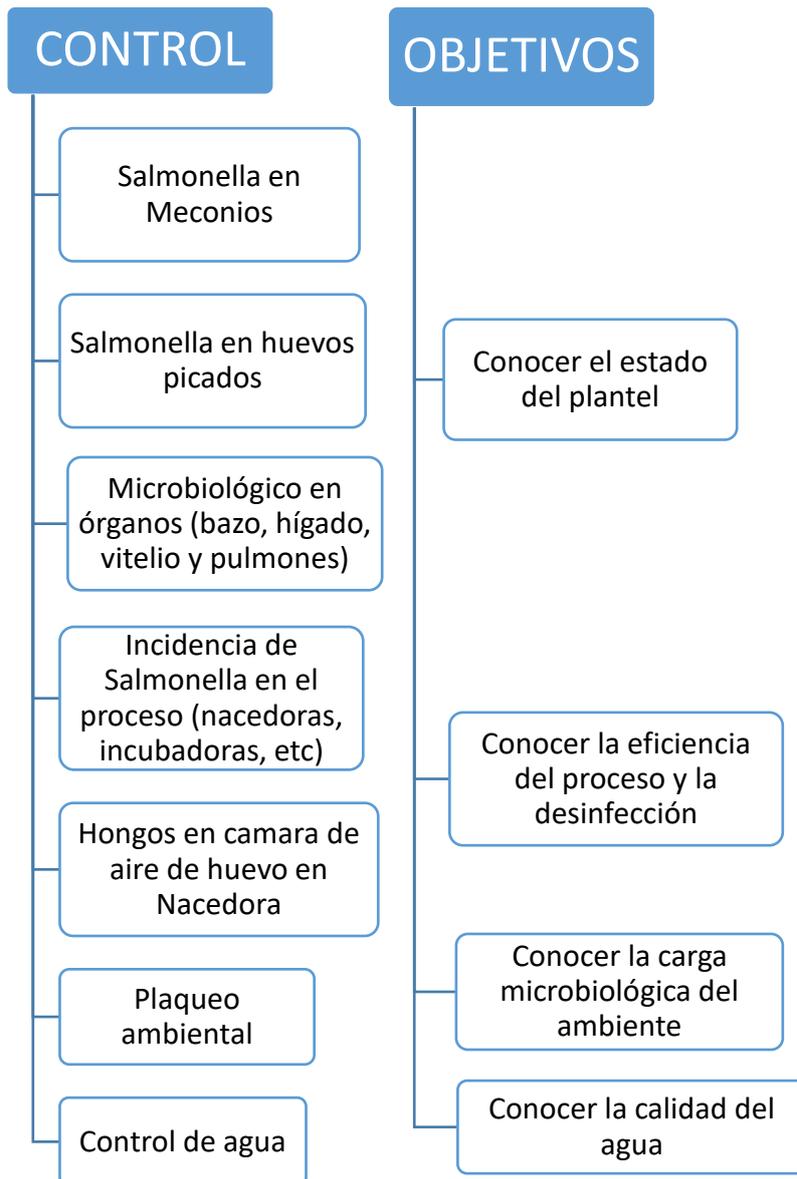


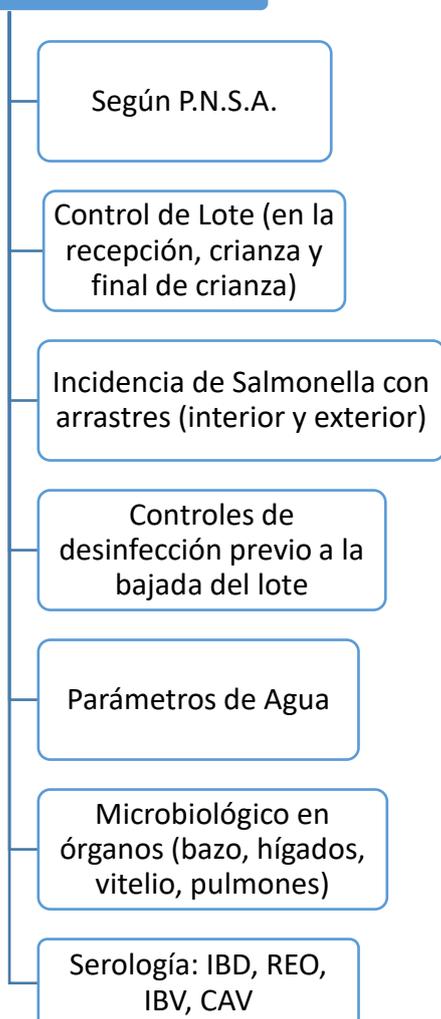
LÍNEA PRODUCCIÓN – PLANTA DE INCUBACIÓN



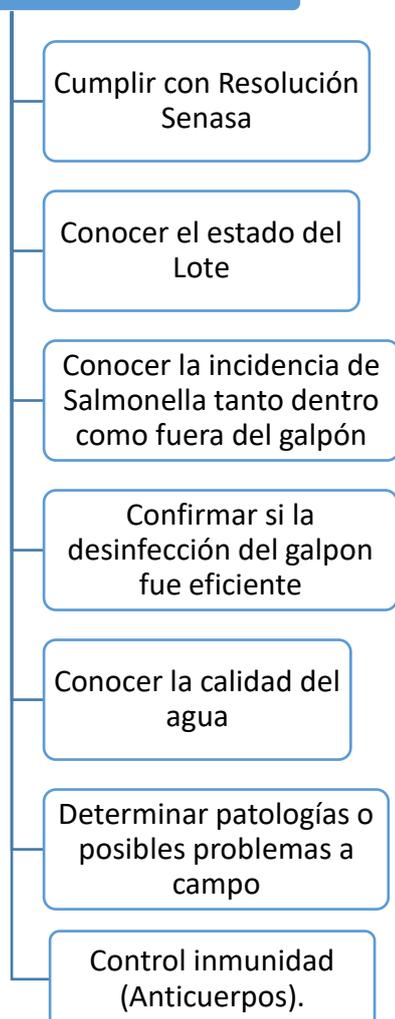
LÍNEA PRODUCCIÓN - CAMPO



CONTROL



OBJETIVOS



LÍNEA PRODUCCIÓN – PLANTA DE FAENA



CONTROL

Sanitizantes de Planta

Control de manos en filtro sanitario y producción

Control envases primarios

Control de agua potable

Control agua de chiller

Control de carne

Parámetros microbiológicos de PCC y PC

Vida Útil

Control Efluentes

OBJETIVOS

Eficiencia y Optimización en el uso del producto y la desinfección de instalaciones

Validación de higiene personal

Optimizar la seguridad de insumos

Optimizar el proceso operativo y validar la calidad del agua

Conocer los indicadores microbiológicos

Evitar desvío y mejorar el proceso

Conocer la carga microbiana del producto en el tiempo

Conocer la carga microbiana del producto final

LÍNEA PRODUCCIÓN – FÁBRICA DE ALIMENTOS



CONTROL

Incidencia de Salmonella en MP y alimento elaborado

Incidencia de Salmonella en el proceso (enfriadores, entradas de aire y equipos)

Monitoreo de camión tolva

Control Químico del alimento

Control de agua

OBJETIVOS

Conocer la calidad de granos recibidos y alimento terminado

Disminuir la carga de Salmonella

Conocer el estado del transporte de MP y alimento terminado

Verificar la composición del alimento para evaluar sus nutrientes

Conocer la calidad del agua