

# MANUAL DE USUARIO

## PLAN GENÉRICO DE AUTOCONTROL EN HOSTELERÍA

## 1. Introducción

---

Esta aplicación tiene como objeto cubrir la informatización de los documentos necesarios para el control definido por el “Plan Genérico de Autocontrol en Hostelería”. Este plan es una adaptación orientada exclusivamente para poder cubrir las necesidades planteadas en el autocontrol de las empresas de hasta 150 comensales. A partir de de aquí existe la posibilidad de definir “Controles PLUS” que pueden garantizar la obtención de la “Q Calidad” para el sector.

A continuación detallaremos el funcionamiento de la aplicación y las posibilidades de crecimiento con la misma.

## 2. Funcionalidades de la aplicación

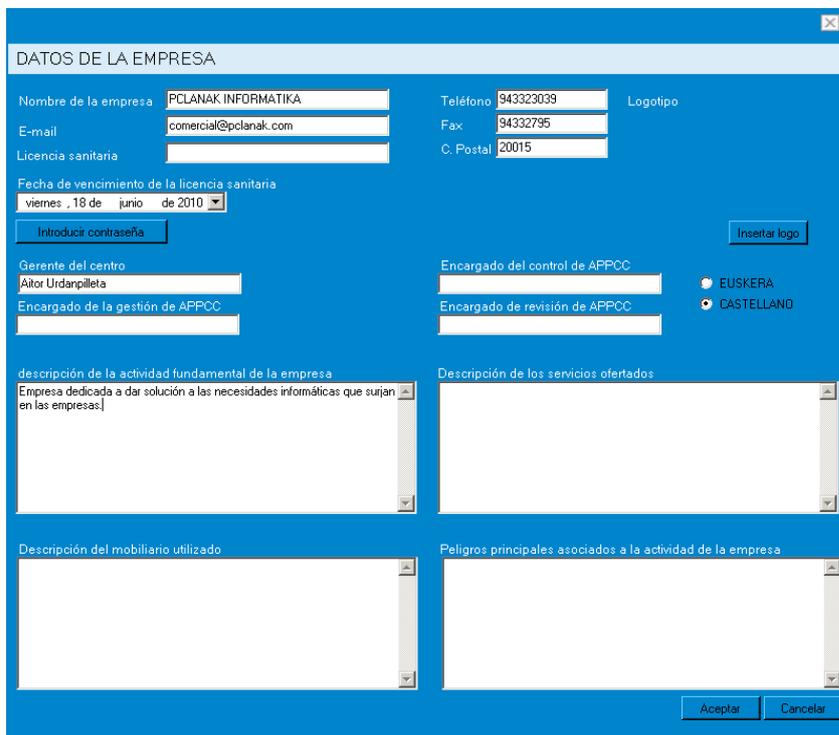
Se han definido 2 bloques de funcionalidades en la aplicación: Las Operacionales y las Generales.

### 2.1. Generales

En este apartado tenemos las funcionalidades de uso más esporádico, pero a su vez totalmente necesarias para el inicio de la aplicación.

#### 2.1.1. Datos de la empresa

Clicando en esta opción accedemos a la pantalla en la que definiremos los datos de “nuestra” empresa. Lo cierto es que no es obligatorio para el funcionamiento de la aplicación, pero si recomendado.



DATOS DE LA EMPRESA

Nombre de la empresa: PCLANAK INFORMATIKA      Teléfono: 943323039      Logotipo

E-mail: comercial@pclanak.com      Fax: 94332795

Licencia sanitaria:      C. Postal: 20015

Fecha de vencimiento de la licencia sanitaria: viernes, 18 de junio de 2010

Introducir contraseña      Insertar logo

Gerente del centro: Aitor Urdanpilleta      Encargado del control de APPCC

Encargado de la gestión de APPCC      Encargado de revisión de APPCC

EUSKERA  
 CASTELLANO

Descripción de la actividad fundamental de la empresa: Empresa dedicada a dar solución a las necesidades informáticas que surjan en las empresas.

Descripción de los servicios ofertados

Descripción del mobiliario utilizado

Peligros principales asociados a la actividad de la empresa

Aceptar      Cancelar

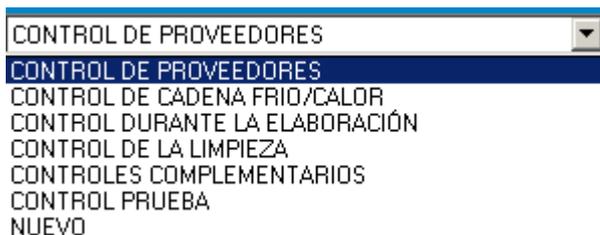
Tenemos la posibilidad de indicar el logotipo de la empresa para utilizar en funcionalidades posteriores. Podemos seleccionar el Idioma en el que queremos trabajar con la aplicación (Euskera, Castellano) aunque el contenido de los datos se encuentra en castellano. Si hemos cambiado el idioma, hay que cerrar la aplicación y volver a abrir para que utilice el mismo.

### 2.1.2. Apartados de Control

En este apartado, por defecto, tenemos disponible la definición del “Plan Genérico de Autocontrol en Hostelería”. Utilizando dicho plan, se han definido las siguientes áreas de información:

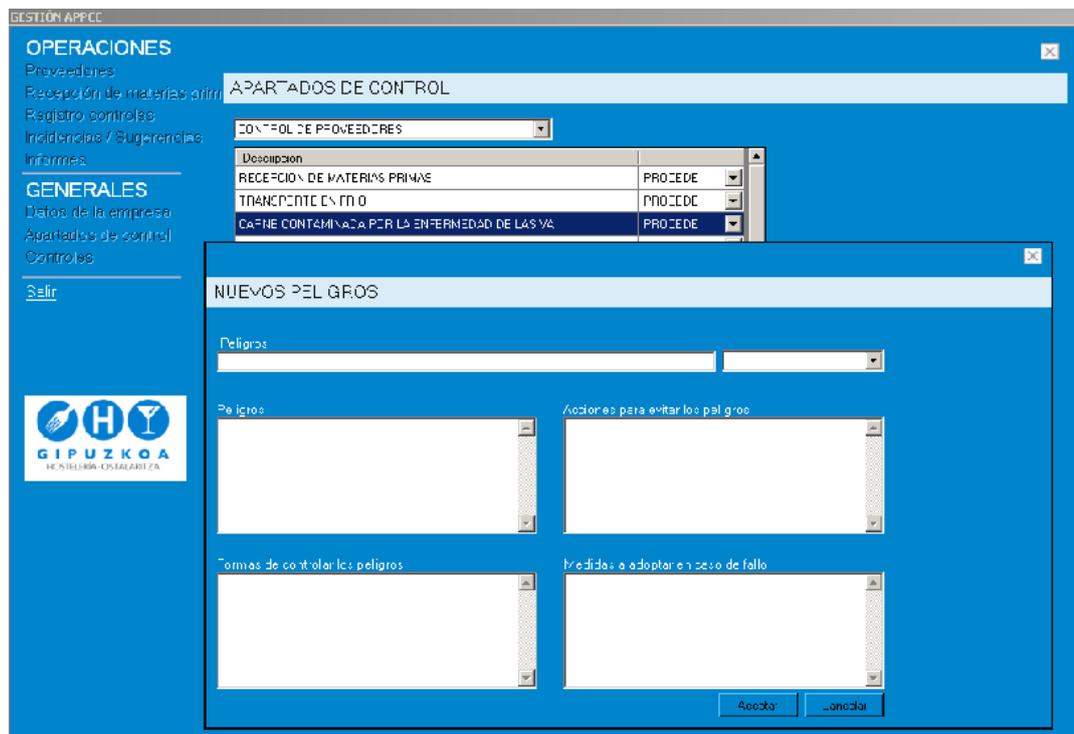
- **Apartados de Control:** son agrupaciones realizadas en función de áreas funcionales existentes en la actividad de Hostelería. Dicho de otra forma, un apartado de control de la aplicación corresponde a varios Puntos de Control pero unificados según los criterios empleados.
- **Peligros:** los peligros están asociados a un apartado de control que a su vez también son agrupaciones de peligros independientemente del punto de control y ligado a los conceptos funcionales reales.
- **Contenidos explicativos:** los peligros tienen asociados contenidos explicativos de:
  - Descripción de los peligros.
  - Medidas a adoptar en caso de fallo.
  - Acciones para evitar los peligros.
  - Formas de controlar los peligros.

Podemos introducir Nuevos Apartados de Control utilizando la opción NUEVO del desplegable correspondiente.



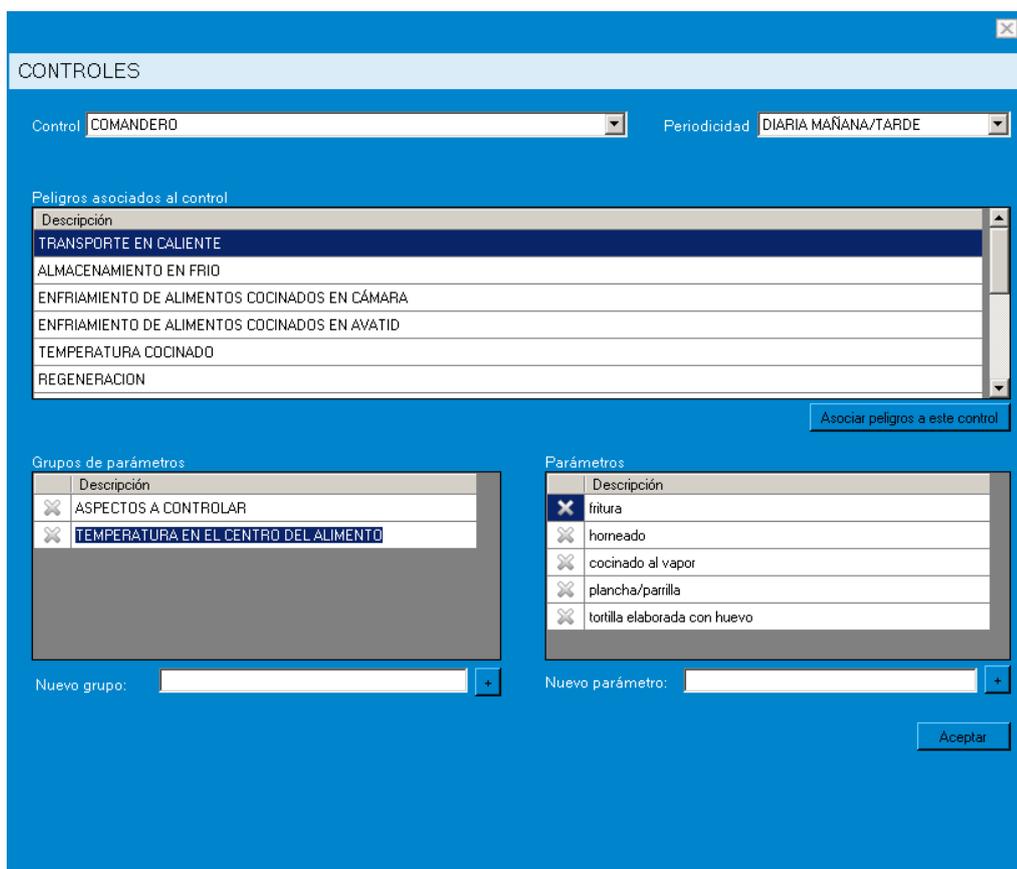
Esto nos permite poder definir Controles Plus o adicionales para poder tener un plan más amplio.

Tenemos también la posibilidad de añadir NUEVOS PELIGROS asociados al apartado de control que tengamos abierto.



### 2.1.3. Controles

Son las herramientas de registro definidas para el autocontrol del plan genérico definido. Con cada uno de los controles que definamos que podremos asociar a más de una agrupación de peligros, definiremos a modo informativo la periodicidad del control y los parámetros a controlar.



Disponemos de la opción “Asociar peligros a este control” para hacer la asociación correspondiente, teniendo una valía informativa de cara a tener reflejado el Plan definido en cada empresa.

Un Concepto más importante son los parámetros. Para ello, hemos definido 2 niveles con el objetivo de poder organizar mejor el registro de la información:

- Grupos de Parámetros: simplemente es la agrupación de los parámetros.
- Parámetros: son los conceptos a “controlar” y registrar que siempre pertenecen a un grupo de parámetros.

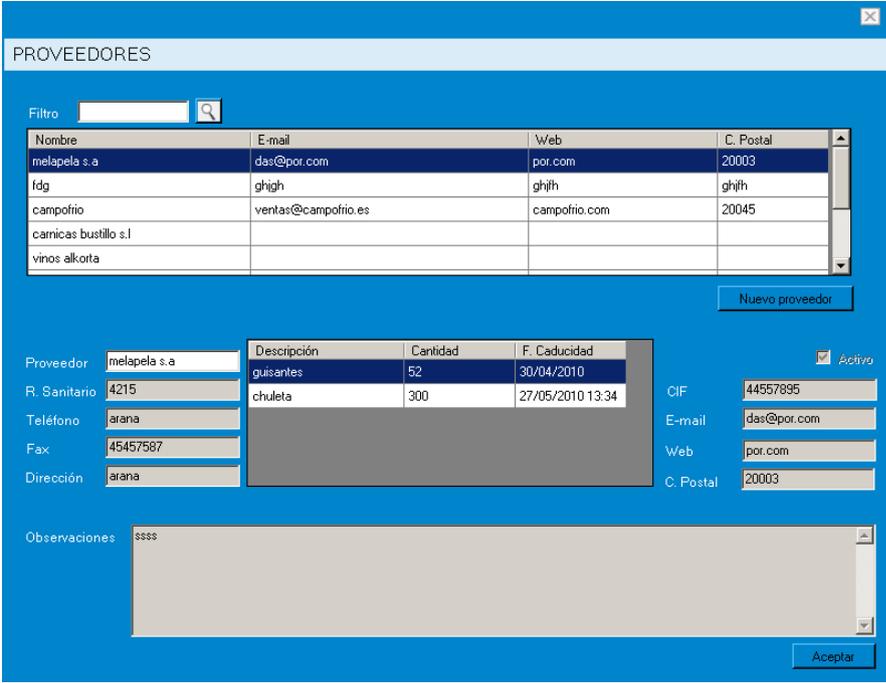
Como en ocasiones anteriores, podemos definir NUEVOS controles (desde el desplegable), nuevos grupos y Nuevos parámetros (con sus botones correspondientes).

## 2.2. Operaciones

Este apartado es el de uso habitual para la mayoría de las ocasiones, realizando los registros de datos de la información cotidiana necesaria en el autocontrol del plan definido en el apartado general.

### 2.2.1. Proveedores

Esta pantalla nos permite crear nuevos proveedores, modificar datos de uno o darlo de baja para la aplicación. Por defecto al entrar en la pantalla nos aparece vacío y utilizando la opción de FILTRO para poder buscar un proveedor en particular. Si no ponemos nada en el filtro y le clicamos en el botón buscar (la lupa), directamente nos presenta la lista completa de todos los proveedores.



PROVEEDORES

Filtro

Nombre	E-mail	Web	C. Postal
melapela s.a	das@por.com	por.com	20003
fdg	ghigh	ghigh	ghigh
campofrio	ventas@campofrio.es	campofrio.com	20045
carnicas bustillo s.l			
vinos alkorta			

Proveedor:

Descripción	Cantidad	F. Caducidad
guisantes	52	30/04/2010
chuleta	300	27/05/2010 13:34

Activo

R. Sanitario:   
 Teléfono:   
 Fax:   
 Dirección:

CIF:   
 E-mail:   
 Web:   
 C. Postal:

Observaciones:

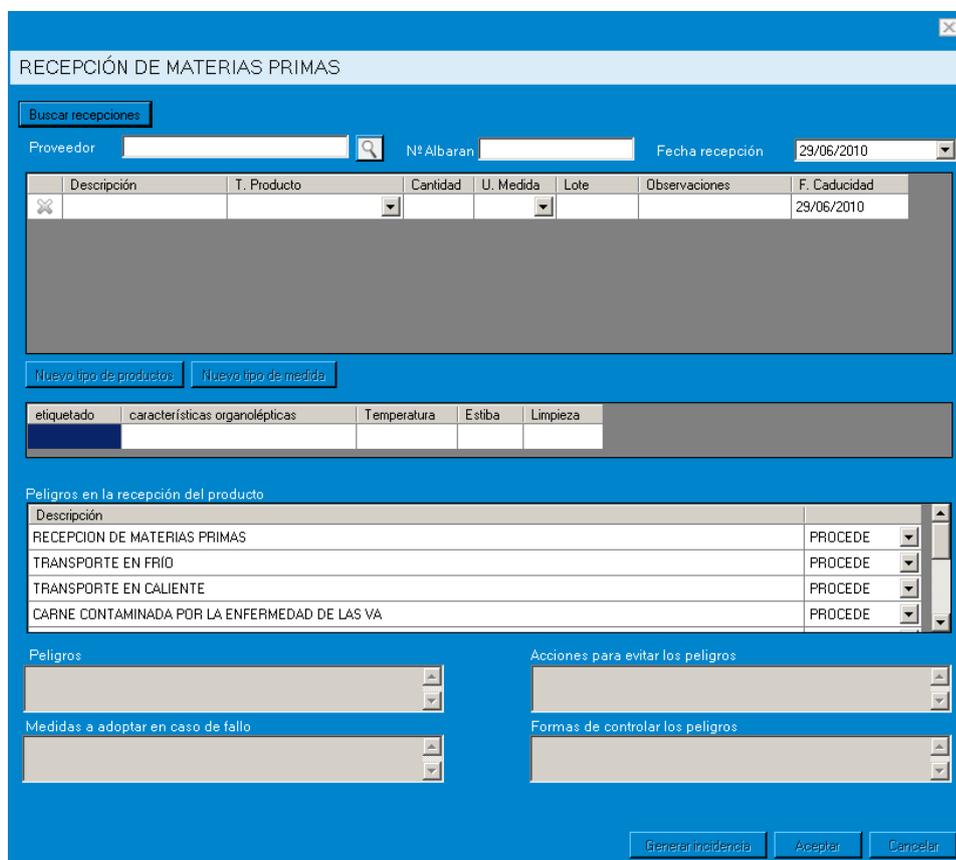
En la lista presentada de Proveedores podemos clicar en uno y el sistema presentará tantos sus datos como una lista de los productos decepcionados de dicho proveedor.

Podemos modificar cualquier dato del mismo y al aceptar guardará dicha modificación. No podemos borrar un proveedor puesto que puede tener datos

anexados a él. Lo que debemos hacer en este caso es quitar el check de Activo para que no lo considere en las recepciones de materia prima.

## 2.2.2. Recepción de Materias Primas

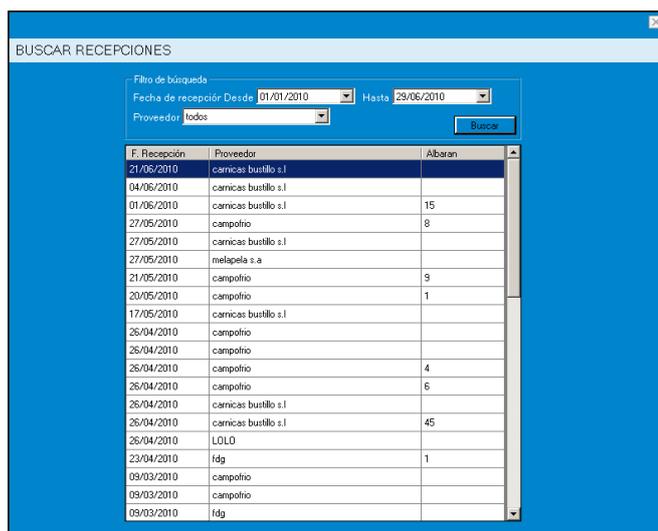
Empezamos a autocontrolar: es la primera funcionalidad que nos va permitir información funcional, en este caso, sobre las Materias Primas que entran en la empresa. Este es un control especial y diferenciado del resto de los controles.



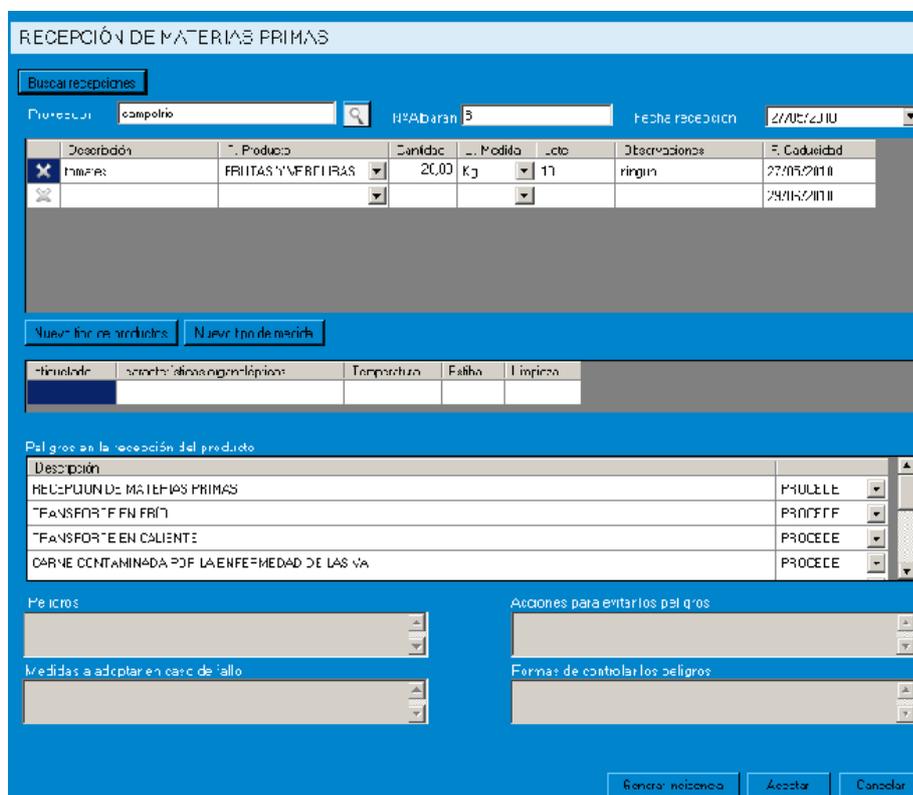
Esta pantalla tiene tres apartados de información:

- Datos de la recepción.
- Datos de los parámetros a registrar correspondientes a este control.
- Datos informativos correspondientes a los peligros a los que está asociado este control.

Tenemos la posibilidad de buscar recepciones anteriores mediante el botón “Buscar Recepciones”. El sistema nos permitirá buscar las recepciones de un proveedor (por defecto TODOS) en un periodo definido (por defecto, desde inicio de año hasta la fecha actual).



Haciendo doble clic en la recepción podremos ver el contenido de la misma.



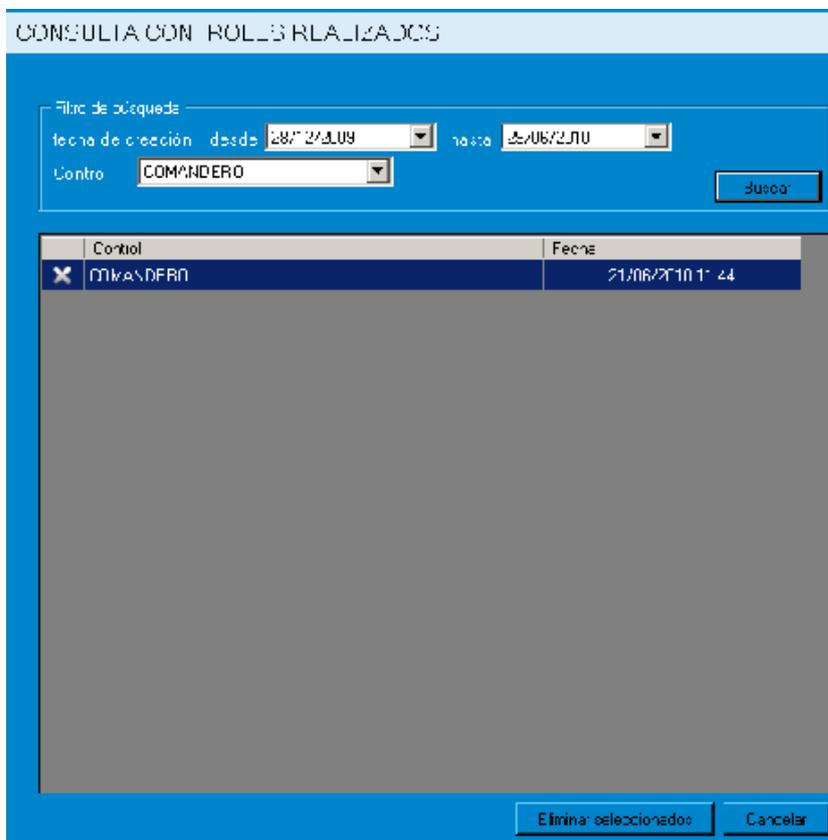
Veamos la información que hay que registrar por cada uno de los apartados:

- **Quien envía:** indicaremos el Proveedor, Nº de Albarán y fecha de la recepción.
- **Materias Primas:** descripción de la Materia Prima, Tipo de Producto, Cantidad, Unidad de Medida, Lote, Observaciones y Fecha de Caducidad. Esta es la recepción real de la Materia Prima.
- **Parámetros de Control:** indicaremos el resultado de los parámetros de control, poniendo OK o NO habitualmente.

Tenemos la posibilidad de GENERAR un INCIDENCIA en el caso de que queramos hacer un seguimiento más exhaustivo. En este caso, el sistema creará una incidencia del tipo PROVEEDOR y relacionada con ese Proveedor que comentaremos más adelante.

### 2.2.3. Registro Controles

El resto de los controles tienen la misma apariencia de registro. El sistema nos permite utilizar “Buscar Controles Realizados” para ver y modificar otro control anteriormente registrado o simplemente “Eliminar los Seleccionados”.



CONSULTA CONTROLES REALIZADOS

Filtro de búsqueda

Fecha de recepción desde 28/02/2009 hasta 25/06/2010

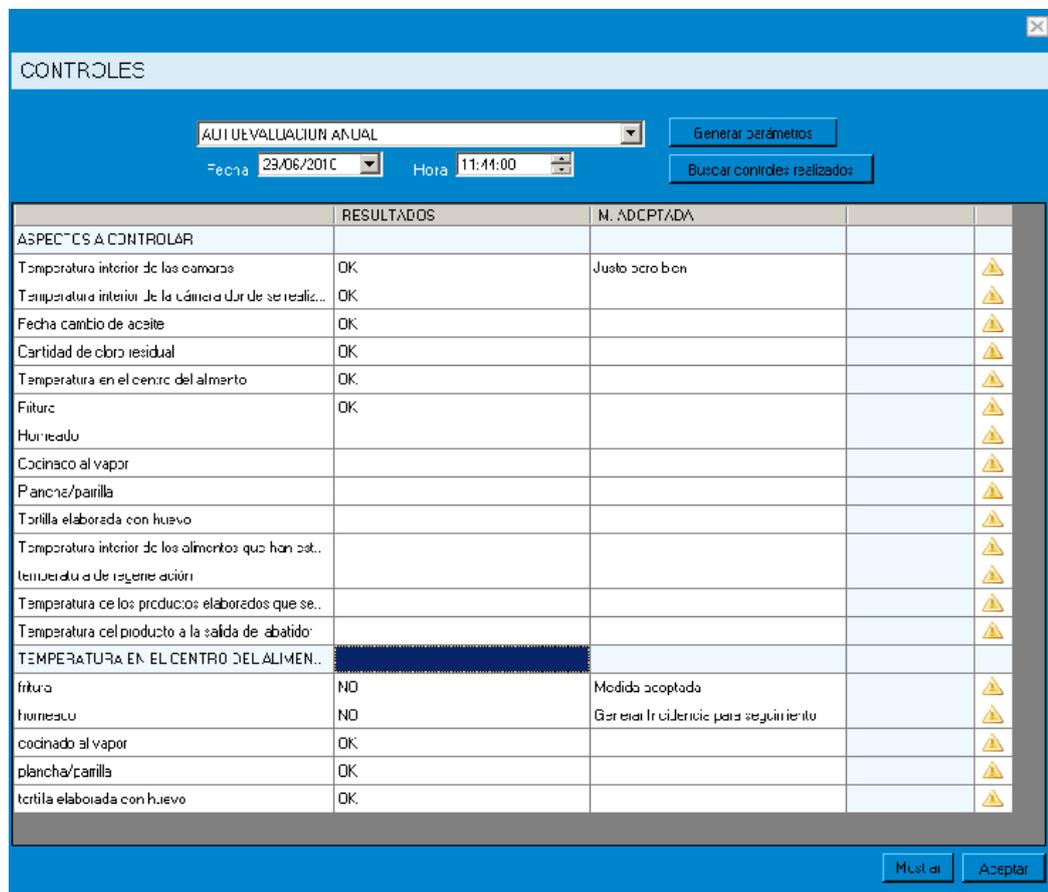
Control COMANDERO

Buscar

Control	Fecha
COMANDERO	21/06/2010 11:24

Eliminar seleccionados Cancelar

Haciendo doble clic en el control deseado podemos ver el contenido del mismo.



CONTROLES

ANUAL EVALUACION ANUAL

Fecha 29/06/2010 Hora 11:44:00

ASPECTOS A CONTROLAR	RESULTADOS	M. ADOPTADA		
Temperatura interior de las cámaras	OK	Justo o sobren		⚠
Temperatura interior de la cámara de refrigeración	OK			⚠
Fecha cambio de aceite	OK			⚠
Cantidad de cromo residual	OK			⚠
Temperatura en el centro del alimento	OK			⚠
Fritura	OK			⚠
Humedad				⚠
Cocinado al vapor				⚠
Panquea/parilla				⚠
Tortilla elaborada con huevo				⚠
Temperatura interior de los alimentos que han estado en refrigeración				⚠
Temperatura de los productos elaborados que se han sometido a refrigeración				⚠
Temperatura del producto a la salida de abatido				⚠
TEMPERATURA EN EL CENTRO DEL ALIMENTO				
fritura	NO	Medida adoptada		⚠
humedad	NO	Generar incidencia para seguimiento		⚠
cocinado al vapor	OK			⚠
plancha/parilla	OK			⚠
tortilla elaborada con huevo	OK			⚠

Tenemos 2 campos a rellenar correspondiente a los parámetros que estarán agrupados por los Grupos de Parámetros que hemos visto anteriormente:

- **Resultados:** indicaremos el resultado obtenido de los parámetros.
- **M. Adoptada:** es la medida adoptada para cada parámetro si la hay.
- **Incidencia:** podemos generar una incidencia directa procedente de un parámetro en concreto utilizando el botón  existente al final de cada uno.

Para generar un control nuevo utilizaremos en botón “Generar parámetros” quedando registrada la fecha y hora de generación del mismo. Tenemos la opción de “Mostrar” el registro realizado.

## 2.2.4. Incidencias

Aquí es donde tenemos las incidencias creadas provenientes tanto de las recepciones como de los controles. Por otro lado, podemos crear nuevas incidencias manuales para su seguimiento posterior.

GESTIÓN DE INCIDENCIAS

Filtro de búsqueda

Fecha de la inciden desde 01/06/2010 hasta 29/06/2010 Tipo de incidencia PROVEEDOR

T. Incidencia	C. Incidencia	Problema/Incidencia	La búsqueda no ha producido resultados.	Observaciones	Día
PROVEEDOR	carnicas bustillo s.l	El vehículo no tiene la temperat...	Reclamación al Proveedor		04/06/2010
PROVEEDOR	carnicas bustillo s.l	El vehículo no tiene la temperat...	Reclamado		07/06/2010
PROVEEDOR	carnicas bustillo s.l	Otros problemas	Reclamado		07/06/2010
PROVEEDOR	carnicas bustillo s.l	El vehículo no tiene la temperat...	Reclamado		07/06/2010
PROVEEDOR	carnicas bustillo s.l	Etiquetado incorrecto			07/06/2010
PROVEEDOR	carnicas bustillo s.l	El vehículo no tiene la temperat...			07/06/2010
PROVEEDOR	carnicas bustillo s.l	Etiquetado incorrecto			07/06/2010
PROVEEDOR	carnicas bustillo s.l	Otros problemas			07/06/2010
PROVEEDOR	carnicas bustillo s.l	Otros problemas			07/06/2010
					29/06/2010

Existen diferentes tipos de Incidencias:

- Proveedor: las relacionadas directamente con el proveedor.
- Cliente: las definidas por el cliente que a su vez pueden ser sugerencia de mejora.
- Servicio: las definidas por el personal de la empresa.
- Control: las procedentes de los controles realizados.

### 2.2.5. Informes

Desde aquí podremos obtener los informes y listados correspondientes a la aplicación. Para ello se han definido un desplegable desde el cual poder seleccionar el listado que nos interesa.

Existen informes directos y otros que requieren definir unos filtros para la obtención de los mismos.

