

PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA M.J.G. S.A.	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE PLANTA FISICA	CODIGO: P-CMA-020-02 PAGINA: 1 DE 6
--	---	--

1.1 LISTA DE DISTRIBUCION				
N°	Ubicación	Fecha entrega	Responsable del documento (Cargo)	No. Copias entregadas
1.	Carpeta digital de procesos	19-Ene.-2017	Líder de SIG	0
2.	Carpeta de documentos Sistema de Gestión Ambiental y BPM	19-Ene.-2017	Asistente BPM y Ambiental	1

1.2 CONTROL DE CAMBIOS				
N°	Descripción del Cambio	Fecha de Creación y/o Modificación	Aprobación (Nombre, Cargo)	Versión
1	Creación del documento.	20-Nov.-2016	Arbey Pineda Jefe de Planta	01
2	Se actualiza sin modificación	19-Ene.-2017	Arbey Pineda Jefe de Planta	02

ELABORO  ADR IAN A CHAVEZ MARTINEZ Líder Procesos / Auditoria 04-enero-2017	REVISO  C.C. 1113633417 JULIAN ANDRES PAEZ Asistente Ambiental y BPM 10-enero-2017	APROBO  ARBHEY PINEDA Jefe de Planta 19-enero-2017
--	--	--

PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA M.J.G. S.A.	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE PLANTA FISICA	CODIGO: P-CMA-020-02 PAGINA: 2 DE 6
--	---	--

1. OBJETIVO

Establecer un panorama general de los lineamientos y requerimientos a tener en cuenta en la construcción, mantenimiento, seguimiento y revisión de la planta física general de la planta.

2. ALCANCE

Aplica a toda la planta física, dando cumplimiento de los requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura.

3. CONSIDERACIONES GENERALES

Diseño Sanitario: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

Equipo: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

Fábrica de Alimentos: Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

Mantenimiento:

4. PROCEDIMIENTO

En la siguiente tabla se resumen las actividades y documentos asociados del programa de mantenimiento de planta física.

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTOS ASOCIADOS		RESPONSABLE
		Nombre	Código	
Especificaciones y procedimientos de diseño, adquisición, construcción y mantenimiento de instalaciones y áreas.	En la cual aparecen las especificaciones técnicas que deben reunir las instalaciones para evitar que se vuelvan generadoras de contaminación.	Código de Especificaciones de Diseño y Construcción	P-CMA-019	Jefe de Planta

PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA M.J.G. S.A.	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE PLANTA FISICA	CODIGO: P-CMA-020-02 PAGINA: 3 DE 6
--	---	--

Planos de la Planta	Se establece la ruta del recorrido que realizan los materiales que se utilizan en planta. Se establece el flujo que debe realizar el personal operativo	-Plano Flujo de Materiales. -Plano Flujo de Personal	Anexo 1 Anexo 2	Jefe de Planta
Descripción de la Planta	En el cual se describen los materiales y acabados de diseño y construcción por Sección	Descripción Locativa	OD-CMA-005	Jefe de Planta
Procedimiento de Aplicación y Seguimiento del Perfil Sanitario	Verificación del estado en que se encuentran las diferentes secciones en cuanto a las instalaciones locativas	Revisión Estructura Locativa	R-CMA-018	Jefe de Planta

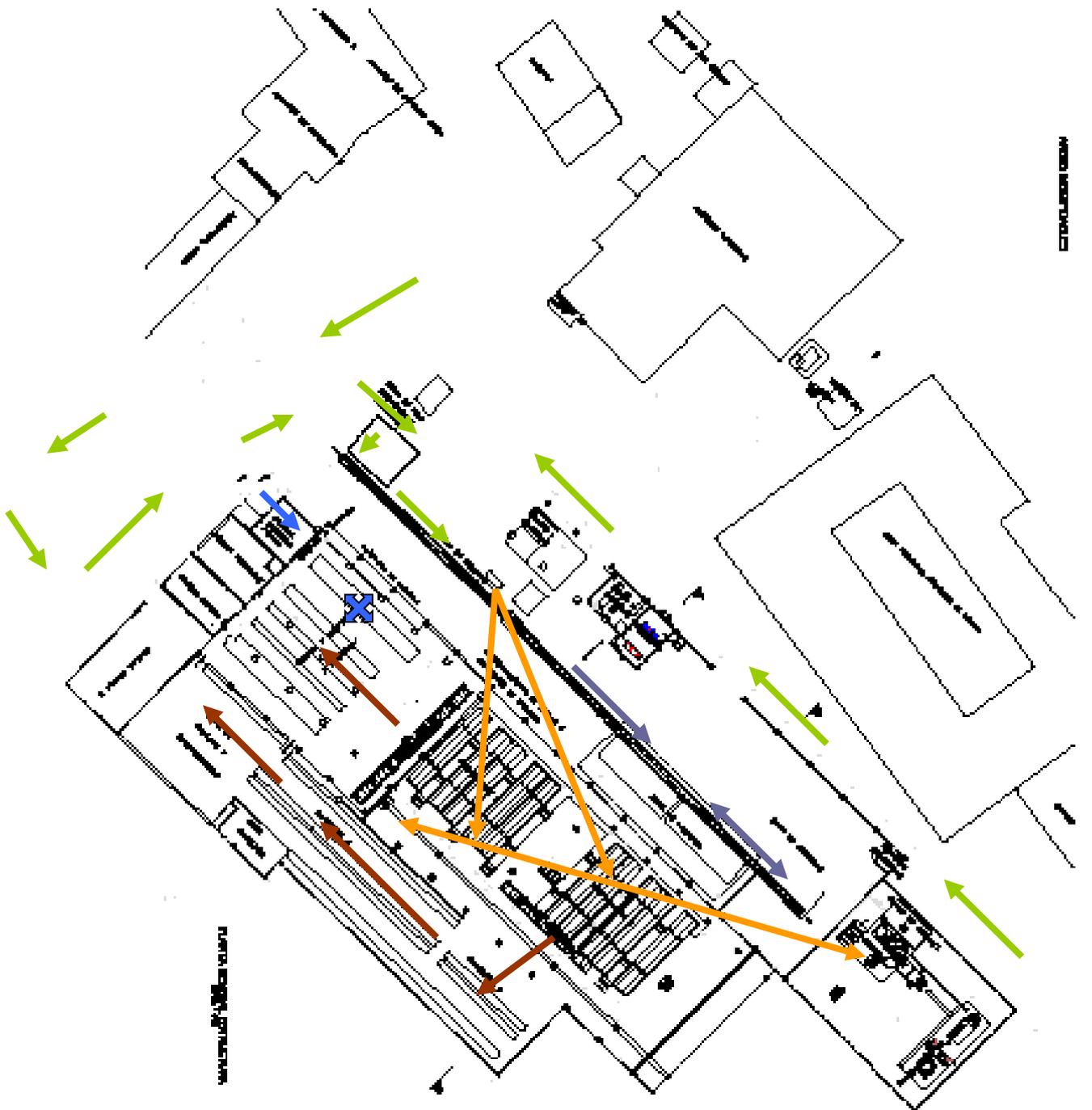
ANEXOS

Anexo 1. Plano de Flujo de Materiales
 Anexo 2. Plano de Flujo de Personal

REFERENCIAS

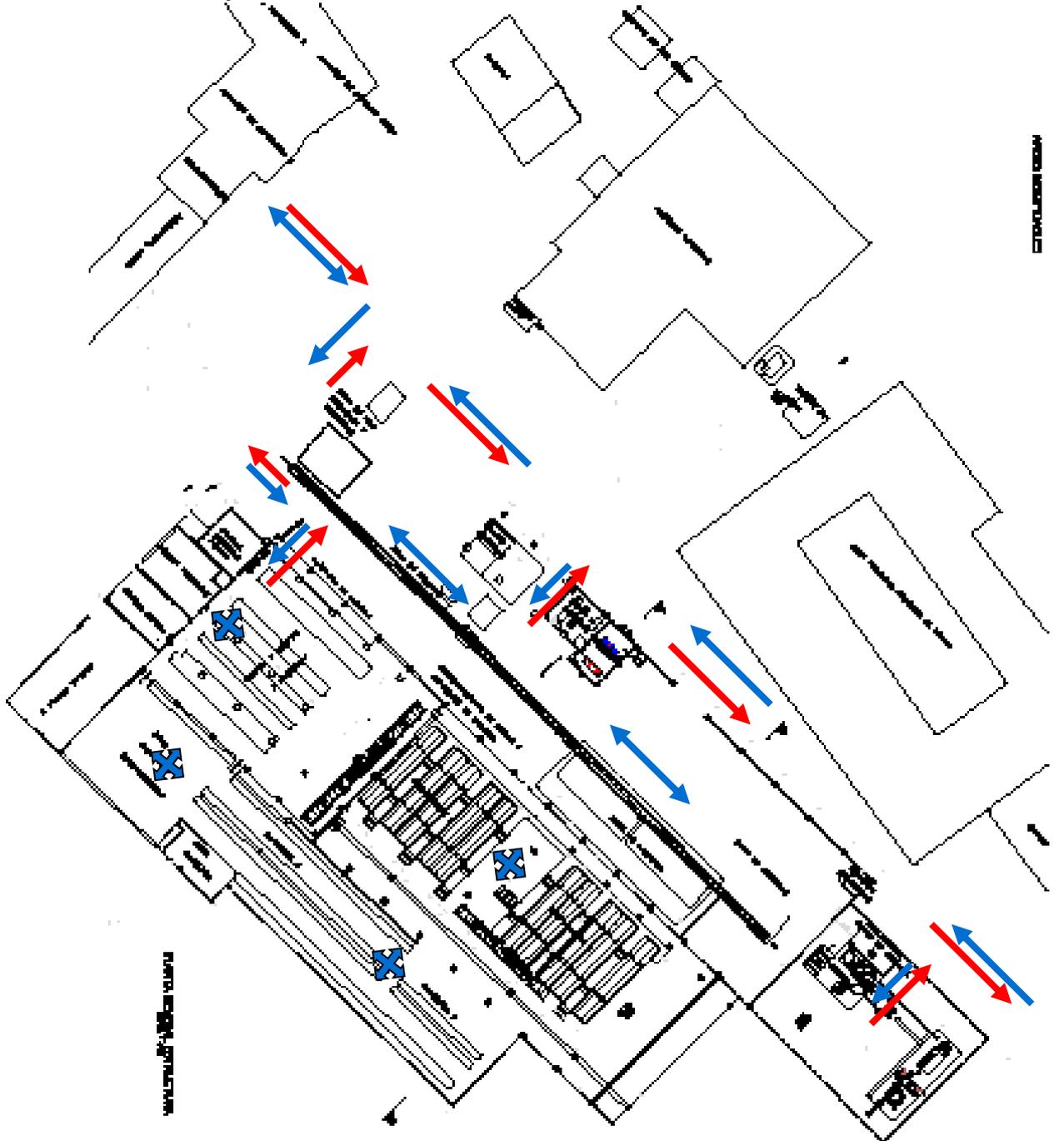
Resolución 779 de 2006
 P-CMA-019 Código de Especificaciones de Diseño y Construcción

Anexo 1. Plano de Flujo de Materiales



-  CAÑA
-  JUGOS Y MIELES
-  PANELA
-  OTRAS MATERIAS PRIMAS
-  BAGAZO

Anexo 2: Plano de Flujo de Personal



PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA M.J.G. S.A.	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE PLANTA FISICA	CODIGO: P-CMA-020-02 PAGINA: 6 DE 6
--	---	--

 INGRESO PERSONAL
 SALIDA PERSONAL