



P.F. SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS - Bioalimentos

Completada

Puntuación	110 / 110 (100%)	Elementos señalados	0
-------------------	------------------	----------------------------	---

Por favor contesta todas las preguntas de manera honesta. Para hacerlo basta con seleccionar una respuesta de la lista de respuestas en cada pregunta.

Algunas preguntas requieren que adjuntes evidencia multimedia o comentarios, dependiendo de la respuesta seleccionada. SI NO COMPLETAS LA PREGUNTA NO PODRAS AVANZAR A LA SIGUIENTE ETAPA

Fecha de inicio: 29.08.2024 10:39 CST

Selecciona el nombre de tu empresa: Distribuciones de Bioalimentos Natu

Nombre de quien realiza: Joel Montiel González

Índice de contenidos

A. Sistema de Gestión de Calidad - 2 / 2 (100%)	3
B. Control documental - 40 / 40 (100%)	4
Documentación Legal - 6 / 6 (100%)	4
Documentación Técnica - 34 / 34 (100%)	4
C. Instalaciones y equipo - 44 / 44 (100%)	9
D. Personal - 10 / 10 (100%)	16
E. Almacenamiento y transporte - 12 / 12 (100%)	18
F. Destrucción de residuos peligrosos - 2 / 2 (100%)	20
Resumen de los archivos multimedia	21
	41

A. Sistema de Gestión de Calidad

2 / 2 (100%)

Cuenta con un Sistema de Gestión de Calidad y está documentado en el Manual de Calidad
NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar portada, vigencia e índice del Manual de Calidad

[1 manual calidad .pdf](#)

Cumple

B. Control documental	40 / 40 (100%)
Documentación Legal	6 / 6 (100%)
<p>Cuenta con aviso de funcionamiento, de acuerdo con el giro y líneas de distribución NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar fotografía de estos documentos</p> <p>2 AVISO FUNCIONAMIENTO CAMBIO DOM.pdf</p>	Cumple
<p>Alta en la secretaria de hacienda y crédito público (SHCP), así como el registro federal de contribuyentes (RFC) actualizados NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar fotografía de estos documentos</p> <p>3INSCRIPCION RFC.pdf</p>	Cumple
<p>Registros de transacción de suplementos (facturas de compra o de venta) u otro documento que ampare la entrega o recepción de este, en forma electrónica o en cualquier otra NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de la documentación que ampare la entrega o recepción del producto, ocultando información sensible</p> <p>4 factura 1.pdf</p>	Cumple
Documentación Técnica	34 / 34 (100%)
<p>Cuenta con los planos arquitectónicos o diagramas que indiquen flujo de materiales, personal y productos NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia de los planos o diagramas donde se observe cuadro de firmas y vigencia</p>	Cumple
<p>Foto 1</p> 	
<p>Foto 2</p> 	
<p>PNO vigentes para las actividades que realizan y en apego a la normativa aplicable NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de la portada de PNO donde se observe su siguiente fecha de actualización y cuadro de firmas</p>	Cumple

Se muestra procedimiento para elaboración de vitrolero, ingreso y resguardo de maquinaria



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6

Existen especificaciones vigentes para el análisis de materias primas, producto terminado y material de envase y/o empaque.

NOTA: en caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de las especificaciones o cualidades del atributo a ser evaluado de la MP, PT y material de empaque.

[7 MEE.pdf](#)

[7-MP.pdf](#)

[7 ESP_PT.pdf](#)

Cumple

Se cuenta con certificados de calidad para cada materia prima, producto terminado y material de empaque y/o envase.

NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de los certificados de calidad, registros o reportes de la MP, PT y material de empaque.

Se muestran que se conservan certificados de producto terminado, de materia prima y material de empaque



Foto 7



Foto 8



Foto 9

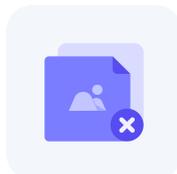


Foto 10

[8 MEE.pdf](#)

Cumple

Se cuenta con los procedimientos/métodos de fabricación de las fases de producción

NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar un ejemplo como evidencia de las instrucciones de fabricación de los productos

Se muestran parte de las fases de producción



Foto 11



Foto 12

Cumple

Se implementan y mantienen las Buenas prácticas de documentación

NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de la implementación de las Buenas Prácticas de documentación

Cumple

Se tienen las buenas prácticas de documentación en procedimiento que se capacita constantemente

[10 BPD.pdf](#)

[10 PNO BPD.pdf](#)

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del establecimiento incluyendo el transporte de suplementos alimenticios
NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar licencia sanitaria de proveedor y evidencia del último servicio realizado en las instalaciones y transporte de distribución

Cumple

Servicio de fumi rapid se anexa su licencia



Foto 13



Foto 14

[11 cer fum.pdf](#)

Se cuenta con un programa de control de plagas.
NOTA: adjuntar evidencia del programa de control de plagas que incluya calendarización y frecuencia.

Cumple

[12 programa .pdf](#)

Cuenta con un procedimiento para el manejo de producto que no cumpla con especificaciones (rechazos)
NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de procedimiento (vigencia y firmas), así como del registro y seguimiento al producto rechazado

Cumple

Se cuenta con proceso para el manejo de productos no conformes

[13 pno pnc.pdf](#)

Las materias primas y suplementos alimenticios deben almacenarse de acuerdo a su naturaleza e identificarse de manera tal que se permita aplicar un sistema de PEPS
NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia del uso de PEPS

Cumple

Se colocan los materiales y productos de manera que se respeten las primeras entradas y primeras salidas además se cuenta con sistema sai para el control de materiales



Foto 15



Foto 16



Foto 17

Se cuenta con un procedimiento específico para la limpieza de instalaciones, equipos y transporte.
NOTA: en caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de la vigencia y cuadro de firmas del procedimiento de

Cumple

limpieza

Procedimientos específicos de cada área dentro del alcance del procedimiento de limpieza

[15 procedimiento limpieza en producción .pdf](#)

Se cuenta con programa y registros de limpieza de las instalaciones, equipos y transporte.
NOTA: adjuntar evidencia del programa de limpieza y los últimos registros realizados

Cumple

Se ponen registros de las limpiezas realizadas en producción y en almacén



Foto 18

[16 limpieza almacen.pdf](#)

[57 Limpieza unidades.pdf](#)

Cuenta con programa y registro o constancia de capacitación al personal.
NOTA: en caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia del programa de capacitación anual y los registros de capacitación de un colaborador

Cumple

Se muestra programa de capacitaciones, ejemplo de examen y lista de asistencia



Foto 19

[17 BDP ex.pdf](#)

[17bpf.pdf](#)

La capacitación incluye las Buenas Prácticas de Higiene.

Cumple

Se incluye la capacitación tanto de manera periódica anual, como se capacita al personal de nuevo ingreso.

Cuenta con listado de extintores contra incendio o contrato con proveedor de extintores
NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de listado o carta responsiva del servicio a extintores

Cumple

Proveedor tecniflam a cargo de los extintores

[19 Carta responsiva.pdf](#)

Todos los instrumentos de control de proceso (medidores de tiempo, temperatura, presión, humedad relativa, potenciómetros, flujo, masa, etc.), deben estar en buenas condiciones para evitar desviaciones de los patrones de operación.

Cumple

NOTA: en caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia del programa de mantenimiento y calibración de instrumentos y equipos, así como 3 certificados de calibración



Se muestra programa y certificados provenientes de la calibración realizada



Foto 20



Foto 21

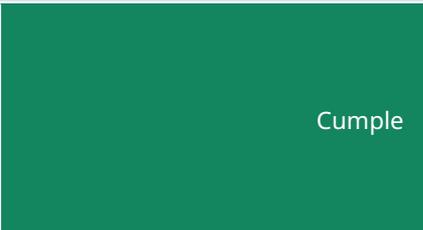


Foto 22



Foto 23

Cuenta con un plan para retirar del mercado cualquier lote identificado de un producto que represente un peligro para la salud del consumidor
NOTA: adjuntar evidencia de la portada, vigencia y cuadro de firmas del procedimiento, así como el registro del último retiro de producto realizado.



A la fecha presente no ha sido necesario hacer un retiro de producto, por lo que no se tiene registro.

[21 pno retiro de producto .pdf](#)

Cuentan con un Sistema HACCP
NOTA: en caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia del plan HACCP



No se ha implementado este sistema de control de riesgos

Se tiene un anuncio en la entrada del establecimiento, lugar visible donde indique la razón social, giro y horario del establecimiento.
NOTA: En caso de contar con ello adjuntar evidencia del anuncio



C. Instalaciones y equipo

44 / 44 (100%)

Los pisos, paredes y techos del área de producción o elaboración deben ser de fácil limpieza, sin grietas o roturas. Los pisos deben tener declive suficiente hacia las coladeras para evitar encharcamientos.

Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración deben estar provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas.

NOTA: Adjuntar evidencia fotográfica del acabado en pisos, paredes y techos; así como de las puertas y ventanas (cuando aplique) de las áreas de producción.

Cumple

El área tiene suelo epóxico, paredes y techos en buenas condiciones y puertas adecuadas que impiden el paso de polvo o fauna nociva



Foto 24



Foto 25



Foto 26

Debe evitarse que las tuberías, conductos, rieles, vigas, cables, etc., pasen por encima de tanques y áreas de producción o elaboración donde el producto sin envasar esté expuesto. En donde existan, deben mantenerse en buenas condiciones de mantenimiento y limpios.

NOTA: Adjuntar evidencia fotográfica de las tuberías, conductos, rieles, vigas, cables, etc., que se encuentren dentro del área de producción.

Cumple

Se evita que las tuberías esten sobre tanques y áreas de producción, se mantienen ademas limpias.



Foto 27



Foto 28



Foto 29

Las instalaciones eléctricas del establecimiento están ocultos o protegidos

NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia fotográfica de la instalación eléctrica en área de producción

Cumple

La instalación en todos sus puntos se encuentra protegida con tubería en color naranja mostrada en fotos de las instalaciones, el panel también se encuentra debidamente instalado y protegido.



Foto 30



Foto 31

Los focos y las lámparas que puedan contaminar alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin envasar, en caso de

Cumple

**rotura o estallido deben contar con protección o ser de material que impida su astillamiento.
NOTA: adjuntar evidencia de las protecciones en focos y lámparas**

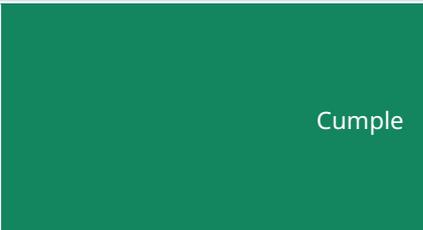


Las lamparas cuentan con protección anti estallidos y anti vapor para la industria alimenticia.



Foto 32

**Cuentan con programa y registros del mantenimiento a las instalaciones/edificios y equipos que prevenga riesgo a la calidad del producto
NOTA: adjuntar evidencia del programa de mantenimiento autorizado y vigente, así como evidencia de ejemplo del mantenimiento más reciente con base en su calendario**



Cumple



Foto 33



Foto 34

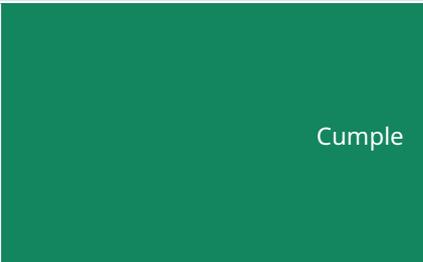


Foto 35



Foto 36

**Las áreas para fabricación y de almacenamiento de los insumos para la salud se encuentran debidamente identificadas y en condiciones adecuadas de limpieza y mantenimiento (libres de basura y polvo)
NOTA: En caso de cumplimiento evidencia fotográfica de la identificación de áreas de fabricación y almacenamiento de los insumos para la salud limpias**



Cumple

Las áreas tanto en producción como en almacén se encuentran identificadas y limpias.



Foto 37



Foto 38

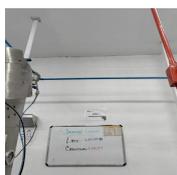
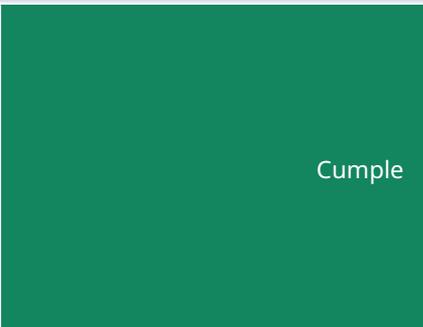


Foto 39

**Se debe contar con estaciones de lavado o de desinfección para el personal, accesibles al área de producción; podrán ser de accionamiento manual y deben estar equipadas con agua, jabón o detergente y desinfectante, toallas desechables o dispositivo de secado por aire caliente y/o depósito para toallas con tapa oscilante o con acción de pedal.
NOTA: adjuntar evidencia fotográfica de las estaciones de lavado o desinfección del personal**



Cumple

Se cuenta con estaciones de lavado equipadas con agua, jabón, gel desinfectante y toallitas, además se tiene deposito para toallas con tapa con acción por pedal.



Foto 40



Foto 41

Se cuenta con áreas separadas e identificadas para cada una de las fases de operación.

NOTA: en caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia fotográfica de la separación de áreas y su identificación

Cumple

Se observan las áreas separadas con puerta y identificación en cada una acorde a la fase de producción durante la producción.



Foto 42



Foto 43



Foto 44



Foto 45

El área para productos devueltos es exclusiva y está separada de las áreas de producto de surtido

NOTA: En caso de cumplimiento evidencia fotográfica del área de devoluciones identificada

Cumple

Se cuenta con un anaquel exclusivo para la recepción de devoluciones, separado de los productos surtidos.



Foto 46

Existe un área exclusiva para productos rechazados

NOTA: En caso de cumplimiento evidencia fotográfica del área de productos rechazados

Cumple

Se utiliza el área de producto no conforme para los productos rechazados.



Foto 47

Se cuenta con un área identificada y delimitada para productos retirados y esta se encuentra bajo supervisión y resguardo

NOTA: Adjuntar evidencia fotográfica del área de productos retirados

Cumple

No se establece el área mientras no hay producto retirado pero al haber se establece y se resguarda. Se muestra área de producto no conforme que es la zona designada para dicho fin.



Foto 48

Cuentan con un área específica para el depósito temporal de los residuos delimitada y separada del área de producción
NOTA: Adjuntar evidencia fotográfica del área de residuos

Cumple

Se muestra el área específica para el depósito temporal de residuos



Foto 49

Los baños deben contar con separaciones físicas completas, no tener comunicación directa ni ventilación hacia el área de producción o elaboración y contar como mínimo con lo siguiente:

- a) Agua potable, retrete, lavabo que podrá ser de accionamiento manual, jabón o detergente, papel higiénico y toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático.
- b) Depósitos para basura con bolsa y tapadera oscilante o accionada por pedal;
- c) Rótulos o ilustraciones en donde se promueva la higiene personal, haciendo hincapié en el lavado de manos después del uso de los sanitarios.

NOTA: en caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia fotográfica de los servicios sanitarios y los rótulos promoviendo la higiene personal

Cumple



Foto 50



Foto 51



Foto 52

La planta y el almacén tiene tarimas y mobiliario adecuado para el almacenamiento ordenado de los insumos para la salud en cantidad y tipo suficiente para el volumen de los productos

NOTA: En caso de cumplimiento evidencia fotográfica de las tarimas y el mobiliario utilizado para fabricación y almacenamiento de suplementos

Cumple

Se observa en el almacén racks con suficiente espacio para materiales de producción y tarimas para colocarlos en el suelo.



Foto 53



Foto 54

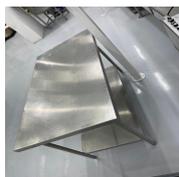


Foto 55



Foto 56

El área de almacenamiento cuenta con las medidas de seguridad que correspondan al tipo y volumen de los productos

NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia de las medidas de seguridad tomadas en almacén

Cumple

Los rack están elaborados con vigas de acero de cuatro pulgadas para soportar cargas pesadas en sus niveles medios y superiores. El personal cuenta con EPP como botas de seguridad, casco y arneses.



Foto 57



Foto 58

Los medicamentos y demás insumos para la salud caducos y próximos a caducar se encuentran identificados, en un lugar separado e identificado para evitar su venta

NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia fotográfica del área de productos caducos

N/A

No se manejan medicamentos. Se utiliza el área de producto no conforme para los productos caducos y próximos a caducar.



Foto 59

Se cuenta con un área de pesado de materias primas separadas y diseñadas para este fin

NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia fotográfica del área de pesado

Cumple

Se tiene área de pesado limpia para realizar la actividad de pesado de materias primas.



Foto 60

EL equipo de fabricación está diseñado y localizado para el uso propuesto y evita riesgos de contaminación

NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia de los equipos utilizados en la fabricación

Cumple

El equipo de fabricación se encuentra limpio y con espacios suficientes para hacer limpieza y operarlos.



Foto 61



Foto 62



Foto 63

Se cuenta con ventilación suficiente que impida el calor y condensación de vapores excesivos, así como la acumulación de humo y polvo
NOTA: Adjuntar evidencia de los sistemas de ventilación

Cumple

Las áreas cuentan con extractores y ventiladores para evitar la acumulación de vapores, humo o polvo.



Foto 64



Foto 65

Las áreas de recepción y embarque deben de estar separadas e identificadas.
NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia fotográfica de las áreas de recepción y embarque

Cumple

Se cuenta con el área de descarga para productos y materiales y el área de embarque para los productos de salida del almacén.



Foto 66



Foto 67

Se tienen extintores suficientes y se tiene libre acceso a ellos
NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia fotográfica de los extintores en almacén

Cumple

Se tienen extintores suficientes, de libre acceso y correctamente señalizados en el almacén



Foto 68



Foto 69



Foto 70

Se impide el acceso no autorizado a las áreas restringidas, mediante un control adecuado y los visitantes están acompañados por personal autorizado en todo momento
NOTA: En caso de cumplimiento evidencia del control de accesos a las áreas restringidas, de fabricación y almacenamiento

Cumple

Se controla el acceso desde vigilancia en la recepción, se tienen señalamientos de las áreas restringidas.



Foto 71



Foto 72



Foto 73

El área de control de calidad está separada físicamente de las áreas de producción y almacenamiento
NOTA: En caso de cumplimiento evidencia fotográfica del área de control de calidad

Cumple

Área de control de calidad separada de producción.



Foto 74

D. Personal

10 / 10 (100%)

Existen registros del control de las fases de producción, así como de información que permita identificar a la persona que realizó la medición y está involucrado en la fabricación del producto en todas sus etapas

NOTA: en caso de cumplimiento adjuntar evidencia de los registros de control realizados en las fases de producción

Cumple

Se cuentan con fases para cada producto



Foto 75



Foto 76



Foto 77



Foto 78



Foto 79



Foto 80



Foto 81

El personal está calificado con base en su experiencia, formación y capacitación, y es suficiente para llevar a cabo todas las actividades

NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia de calificación del personal

N/A

El personal cuenta con descriptivo de puesto donde se indique cuáles son sus responsabilidades

NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia de ejemplo de descripción de puesto autorizado y vigente

Cumple

Se anexa el descriptivo de puesto de promotor

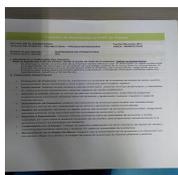


Foto 82

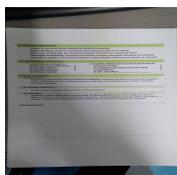


Foto 83

Cuenta con un organigrama del personal de la compañía
NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar Organigrama autorizado y vigente (documento escaneado)

Cumple



Foto 84

El personal cuenta con exámenes médicos periódicos y desde su ingreso
NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia del programa de revisiones médicas anuales

Cumple

Información confidencial del empleado se comparte un checklist con los documentos que tiene cada colaborador



Foto 85

La indumentaria del personal es adecuada conforme a sus actividades y se observa limpia; está restringido el uso de joyas y cosméticos dentro de las áreas de fabricación
NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar portada del procedimiento para ingreso a las áreas y su vigencia

Cumple

[45 PNO-PC-13.pdf](#)

E. Almacenamiento y transporte

12 / 12 (100%)

Las áreas de almacenamiento se encuentran limpias y en orden

NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia fotográfica del almacén

Cumple

Se nota la limpieza del área de almacenamiento



Foto 86

En áreas de almacenamiento están prohibidos los alimentos, las bebidas, el tabaco y los medicamentos para uso privado del personal

NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia la señalización utilizada

Cumple



Foto 87

Cuentan con registros de clientes y distribución que permita la rastreabilidad de los productos

NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de los registros realizados a clientes y distribución

Cumple

Las facturas cuentan con lote y producto distribuido a cada cliente, no se distribuye producto sin factura, se incluye factura y formato vacío para los pedidos.

[4 factura 1.pdf](#)

Los productos se encuentran almacenados sobre tarimas (no almacenados directamente sobre el suelo)

NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia del acomodo de productos en tarimas (no almacenados directamente sobre el suelo)

Cumple

Se utilizan tarimas plásticas para los niveles inferiores de los racks que son las que tienen contacto con el suelo



Foto 88

Los vehículos de transporte son inspeccionados antes de cargar los productos, asegurándose que se encuentran en óptimas condiciones sanitarias, libres de hoyos y posibles

Cumple

contaminaciones

NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia de las bitácoras de inspección de vehículos

Se limpian las unidades y son inspeccionadas que cumplan en limpieza y en integridad de la unidad.

[57 Limpieza unidades.pdf](#)

Los medios de transporte son construidos con materiales resistentes a la corrosión, lisos, impermeables, no tóxicos y de fácil limpieza

NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia fotográfica del exterior e interior de un vehículo utilizado para el transporte de productos

Cumple

Las unidades mantienen condiciones de limpieza e higiene suficientes para mantener la inocuidad e integridad del producto.

[58 UNIDAD LF60892.pdf](#)

[58 UNIDAD LG10605.pdf](#)

F. Destrucción de residuos peligrosos

2 / 2 (100%)

Conservan el manifiesto de entrega, transporte y recepción de residuos peligrosos o producto no conforme destruidos durante por lo menos 5 años

NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar manifiesto de entrega, transporte y recepción de residuos peligrosos o producto no conforme, así como los certificados de destrucción

Cumple

Se mantienen los registros de la disposición final de residuos y residuos peligrosos



Foto 89

[59 manifiesto .pdf](#)

Resumen de los archivos multimedia

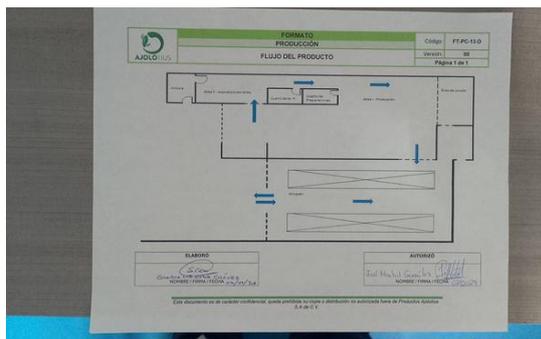


Foto 1

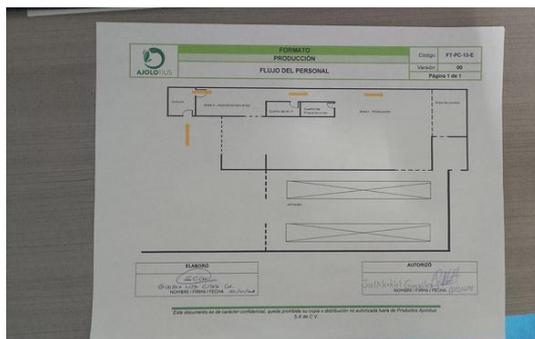


Foto 2

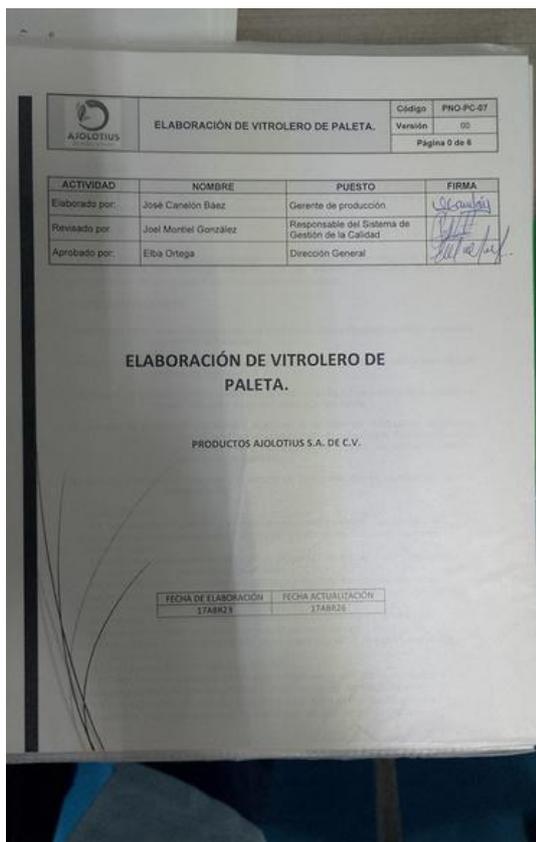


Foto 3

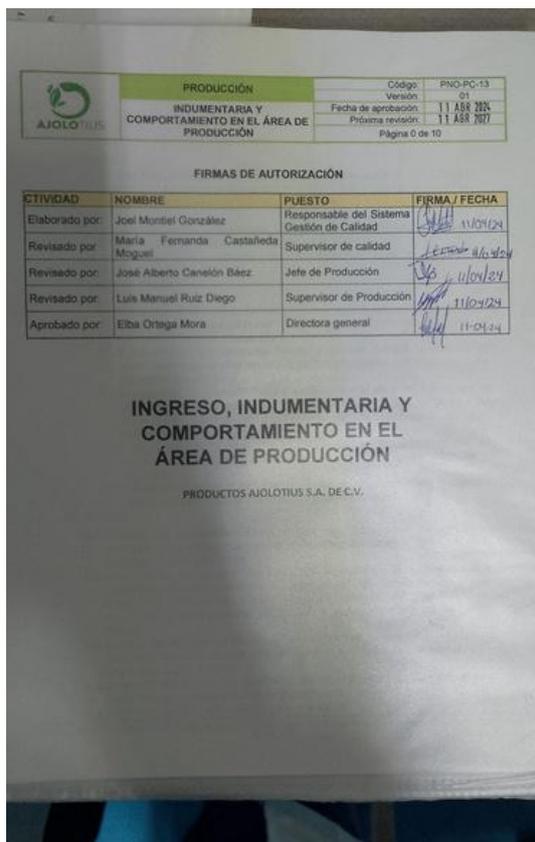


Foto 4

		Código: PNO-PO-16 Versión: 00 Página 0 de 3	
RESGUARDO DE MAQUINARIA			
ACTIVIDAD	NOMBRE	PUESTO	FIRMA
Elaborado por:	Joel Montiel González	Responsable del Sistema de Gestión de Calidad	
Revisado por:	José Canelón	Jefe de producción	
Aprobado por:	Eba Ortega Mora	Dirección general	
Resguardo de maquinaria			
FECHA DE ELABORACIÓN		FECHA ACTUALIZACIÓN	
29/01/24		29/01/27	
PRODUCTOS AJOLOTIUS S.A. DE C.V.			

Foto 5

		Código: PNO-PO-17 Versión: 00 Página 0 de 5	
LIMPIEZA DE CONTENEDORES PARA SU REUTILIZACIÓN			
ACTIVIDAD	NOMBRE	PUESTO	FIRMA
Elaborado por:	Joel Montiel González	Responsable del Sistema de Gestión de Calidad	
Revisado por:	José Canelón	Jefe de producción	
Aprobado por:	Eba Ortega Mora	Dirección general	
Limpieza de Contenedores para su reutilización.			
FECHA DE ELABORACIÓN		FECHA ACTUALIZACIÓN	
07/03/24		07/03/27	
PRODUCTOS AJOLOTIUS S.A. DE C.V.			

Foto 6

		Código: FT-CC-09-A Versión: 00 Página 1 de 1	
FÓRMATO CONTROL DE CALIDAD CERTIFICADO DE PRODUCTO TERMINADO			
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Folio:	24027	Fecha de emisión:	09/09/24
Producto:	Ajolotius Pastillas Refrescantes adicionadas con Vitamina A y C		
Presentación:	Blister con 10 pastillas. Contenido neto de 25 g.		
Descripción:	Pastillas de caramelo macizo refrescante elaboradas con una mezcla de extractos herbales (Mentha piperita, Eucalyptus globulus, Cratogeomys mexicana y Bouganvillea glabra), esencia de eucalipto (Eucalyptus globulus), adicionadas con vitaminas A y C.		
Lote:	LBA0729A	Fecha de elaboración:	JUL 24
		Fecha de caducidad:	JUL 27
2. PARÁMETROS ORGANOLEPTICOS			
Parámetro	Especificación	Resultado	Método
Olor	Predominante a menta y eucalipto	Cumple	MÉTODO INTERNO
Sabor	Dulce, característico a menta y eucalipto	Cumple	MÉTODO INTERNO
Color	Verde semitransparente	Cumple	MÉTODO INTERNO
Textura	Sólido, forma ovalada granulosa, no cristalina	Cumple	MÉTODO INTERNO
3. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS			
Parámetro	Especificación	Resultado	Método
Cuenta de bacterias aerobias en placa	<100 UFC/ml	<10 UFC/ml	NOM-092-SSA1-1994
Determinación de número de microorganismos coliformes totales en placa	<10 NMP/ml	<3 NMP/ml	NOM-210-SSA1-2014
Determinación del número de mohos	<10 UFC/ml	<10 UFC/ml	NOM-111-SSA1-1994
Determinación de número de levaduras	<10 UFC/ml	<10 UFC/ml	NOM-210-SSA1-2014
Determinación de microorganismo patógeno Salmonella spp.	AUSENCIA	AUSENCIA	NOM-210-SSA1-2014
Determinación de microorganismo patógeno Escherichia coli	AUSENCIA	AUSENCIA	NOM-210-SSA1-2014
4. INFORMACIÓN ADICIONAL			
Vida útil y condiciones de almacenamiento:	36 meses. Manténgase a temperatura ambiente (entre 10 y 40°C) en un lugar fresco y seco, no exponer directamente al Sol.		
JOEL MONTIEL GONZÁLEZ CONTROL DE CALIDAD			
PRODUCTOS AJOLOTIUS S.A. DE C.V. RFC PAJ160331Q40 31 de Julio de 1859 No. 1107, Leyes de reforma 3ra sección, Itzapalapa, Ciudad de México, México CP 06910 Tel: +52 (55) 5763 9773 Email: contacto@ajolotius.com			

Foto 7

		Código: FT-CC-09-A Versión: 00 Página 1 de 1	
FÓRMATO CONTROL DE CALIDAD CERTIFICADO DE PRODUCTO TERMINADO			
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Folio:	24028	Fecha de emisión:	09/09/24
Producto:	Ajolotius Jarabe con elderberry y grosellero negro		
Presentación:	Jarabe en botella de polietileno con vaso dosificador.		
Descripción:	Suplemento alimenticio elaborado a base de glucosa con mezcla de extractos herbales (menta, eucalipto, tejocote, buganvilla, baya del sauco y grosellero negro), vitaminas A, y C.		
Lote:	LAE0929A	Fecha de elaboración:	SEP 24
		Fecha de caducidad:	SEP 27
2. PARÁMETROS ORGANOLEPTICOS			
Parámetro	Especificación	Resultado	Método
Olor	Predominante a moras	Cumple	MÉTODO INTERNO
Sabor	Dulce, característico a moras	Cumple	MÉTODO INTERNO
Color	Purpura semitransparente	Cumple	MÉTODO INTERNO
Textura	Líquido de consistencia viscosa	Cumple	MÉTODO INTERNO
3. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS			
Parámetro	Especificación	Resultado	Método
Cuenta de bacterias aerobias en placa	<100 UFC/ml	<100 UFC/ml	NOM-092-SSA1-1994
Determinación de número de microorganismos coliformes totales en placa	<10 NMP/ml	<3 NMP/ml	NOM-210-SSA1-2014
Determinación del número de mohos	<10 UFC/ml	<10 UFC/ml	NOM-111-SSA1-1994
Determinación de número de levaduras	<10 UFC/ml	<10 UFC/ml	NOM-210-SSA1-2014
Determinación de microorganismo patógeno Salmonella spp.	AUSENCIA	AUSENCIA	NOM-210-SSA1-2014
Determinación de microorganismo patógeno Escherichia coli	AUSENCIA	AUSENCIA	NOM-210-SSA1-2014
4. INFORMACIÓN ADICIONAL			
Vida útil y condiciones de almacenamiento:	36 meses. Manténgase a temperatura ambiente (entre 10 y 40°C) en un lugar fresco y seco, no exponer directamente al Sol.		
JOEL MONTIEL GONZÁLEZ CONTROL DE CALIDAD			
PRODUCTOS AJOLOTIUS S.A. DE C.V. RFC PAJ160331Q40 31 de Julio de 1859 No. 1107, Leyes de reforma 3ra sección, Itzapalapa, Ciudad de México, México CP 06910 Tel: +52 (55) 5763 9773 Email: contacto@ajolotius.com			

Foto 8



Foto 13



Foto 14



Foto 15



Foto 16



Foto 17

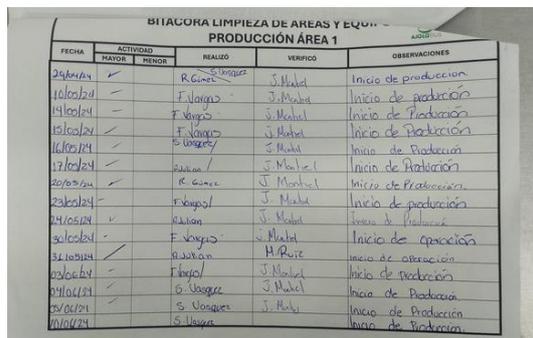


Foto 18

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN ANUAL 2024			
ACTIVIDAD	OBJETIVO	FECHA	RESPONSABLE
1. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN ALIMENTOS	PRODUCCIÓN, ALIMENTOS	1. CAMERÓN	15/05/24
2. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN ALIMENTOS	VENTA, MANTENIMIENTO, LOGÍSTICA	1. CAMERÓN	15/05/24
3. BUENAS PRÁCTICAS DE DOCUMENTACIÓN	PRODUCCIÓN, ALIMENTOS	1. MONTEAL	15/05/24
4. BUENAS PRÁCTICAS DE DOCUMENTACIÓN	VENTA, MANTENIMIENTO, LOGÍSTICA	1. MONTEAL	15/05/24
5. BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO	ALMACÉN	RESERVANTE	PENDIENTE
6. ENTRENAMIENTO Y PRÁCTICAS AVANZADAS	PRODUCCIÓN, LOGÍSTICA, ALMACÉN, VENTA, MANTENIMIENTO	TEJANILAN SA DE CV	15/05/24

Observaciones:
Se complementará con regulaciones técnicas para cumplir con la legislación de las autoridades correspondientes.

FIN DE ENTREGA DE ÁREA

FIRMAS: J. Camerón, J. Monteal, J. Tejani, J. Rivas, J. Ochoa, J. Martínez

Foto 19

patrón brauker LABORATORIO DE CALIBRACION

Teléfonos 5605-1807 y 5605-1853
www.brauker.com
info@brauker.com

CERTIFICADO DE CALIBRACION N° BB-8934

Integrado al SISTEMA NACIONAL DE CALIBRACION

CERTIFICADO DE CALIBRACION DE INSTRUMENTOS PARA PESAR
Laboratorio de Metrología
Magnitud Masa

Nombre del cliente: **PRODUCTOS AJOLOTIUS SA DE CV**
Dirección: CALLE 31 DE JULIO DE 1899 MZ. 103 N° 1107 3RA. SECC. LEYES DE REFORMA PDH GUAPALAPA

Descripción del Instrumento: **BASCULA ELECTRONICA**
Marca: BENS
Modelo: BAPCA-200
N° de serie: BPCA200-11218-0197
Indicador: ---
N° de serie: ---
Identificación: BAS-PRC-03

Mín: 200 kg
e: 20 g
e: 0.4 kg
Intervalo de Cal: 0 a 200 kg
Instrumento: EN1500

Condiciones ambientales de medición:
Temperatura T : 20.9 °C ± 0.2 °C
Humedad relativa HR : 56.6 % ± 2.2 %
Presión P_a : 78.412 Pa ± 200 Pa

Orden de Venta N°: 7651
Orden interna N°: 6258-12
Etiqueta foto n°: 8930

Fecha de recepción: 2023-12-07
Fecha de calibración: 2024-01-09
Fecha de emisión: 2024-01-15

Procedimiento utilizado: PT-04 Procedimiento técnico interno para la calibración de instrumentos para pesar de bajo, mediano y alto alcance por comparación directa

FIRMAS: J. Rivas, J. Ochoa, J. Martínez

Este certificado será inválido si carece del sello de autenticidad en alto relieve y de alguna de las tres firmas requeridas al calce o al margen en todas y cada una de sus páginas.

Foto 20

patrón brauker LABORATORIO DE CALIBRACION

Teléfonos 5605-1807 y 5605-1853
www.brauker.com
info@brauker.com

CERTIFICADO DE CALIBRACION N° BB-8933

Integrado al SISTEMA NACIONAL DE CALIBRACION

CERTIFICADO DE CALIBRACION DE INSTRUMENTOS PARA PESAR
Laboratorio de Metrología
Magnitud Masa

Nombre del cliente: **PRODUCTOS AJOLOTIUS SA DE CV**
Dirección: CALLE 31 DE JULIO DE 1899 MZ. 103 N° 1107 3RA. SECC. LEYES DE REFORMA PDH GUAPALAPA

Descripción del Instrumento: **BASCULA ELECTRONICA**
Marca: ADVANCE
Modelo: 1-PCA
N° de serie: 1PCA-013822
Indicador: ---
N° de serie: ---
Identificación: BAS-PRC-02

Mín: 300 kg
e: 50 g
e: 1.0 kg
Intervalo de Cal: 0 a 300 kg
Instrumento: EN1500

Condiciones ambientales de medición:
Temperatura T : 20.6 °C ± 0.2 °C
Humedad relativa HR : 54.6 % ± 2.2 %
Presión P_a : 78.412 Pa ± 200 Pa

Orden de Venta N°: 7651
Orden interna N°: 6258-11
Etiqueta foto n°: 8930

Fecha de recepción: 2023-12-07
Fecha de calibración: 2024-01-09
Fecha de emisión: 2024-01-15

Procedimiento utilizado: PT-04 Procedimiento técnico interno para la calibración de instrumentos para pesar de bajo, mediano y alto alcance por comparación directa

FIRMAS: J. Rivas, J. Ochoa, J. Martínez

Este certificado será inválido si carece del sello de autenticidad en alto relieve y de alguna de las tres firmas requeridas al calce o al margen en todas y cada una de sus páginas.

Foto 21

patrón brauker LABORATORIO DE CALIBRACION

Teléfonos 5605-1807 y 5605-1853
www.brauker.com
info@brauker.com

CERTIFICADO DE CALIBRACION N° BB-8932

Integrado al SISTEMA NACIONAL DE CALIBRACION

CERTIFICADO DE CALIBRACION DE INSTRUMENTOS PARA PESAR
Laboratorio de Metrología
Magnitud Masa

Nombre del cliente: **PRODUCTOS AJOLOTIUS SA DE CV**
Dirección: CALLE 31 DE JULIO DE 1899 MZ. 103 N° 1107 3RA. SECC. LEYES DE REFORMA PDH GUAPALAPA

Descripción del Instrumento: **BALANZA ELECTRONICA**
Marca: OHAUS
Modelo: CN221
N° de serie: 8343114171
Indicador: ---
N° de serie: ---
Identificación: BAS-PRC-01

Mín: 220 g
e: 0.1 g
e: 0.1 g
Intervalo de Cal: 0 a 220 g
Instrumento: EN1500

Condiciones ambientales de medición:
Temperatura T : 19.7 °C ± 0.2 °C
Humedad relativa HR : 52.0 % ± 2.1 %
Presión P_a : 78.284 Pa ± 210 Pa

Orden de Venta N°: 7651
Orden interna N°: 6258-10
Etiqueta foto n°: 8930

Fecha de recepción: 2023-12-07
Fecha de calibración: 2024-01-09
Fecha de emisión: 2024-01-15

Procedimiento utilizado: PT-04 Procedimiento técnico interno para la calibración de instrumentos para pesar de bajo, mediano y alto alcance por comparación directa

FIRMAS: J. Rivas, J. Ochoa, J. Martínez

Este certificado será inválido si carece del sello de autenticidad en alto relieve y de alguna de las tres firmas requeridas al calce o al margen en todas y cada una de sus páginas.

Foto 22

FORMULARIO												Código: PFC-001-01		
CONTROL DE CALIDAD												Versión: 02		
PROGRAMA DE INSTRUMENTOS Y EQUIPOS												Página: 1 de 1		
NO.	DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO	TIPO	FECHA DE CALIBRACIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO										
1	Equipo de medición de humedad	PC-B001												
2	Equipo de medición de temperatura	PC-B002												
3	Equipo de medición de presión	PC-B003												
4	Equipo de medición de pH	PC-B004												
5	Equipo de medición de conductividad	PC-B005												
6	Equipo de medición de oxígeno disuelto	PC-B006												
7	Equipo de medición de turbidez	PC-B007												
8	Equipo de medición de sólidos suspendidos totales	PC-B008												
9	Equipo de medición de sólidos suspendidos en suspensión	PC-B009												
10	Equipo de medición de sólidos totales	PC-B010												
11	Equipo de medición de sólidos volátiles	PC-B011												
12	Equipo de medición de sólidos fijos	PC-B012												
13	Equipo de medición de sólidos no volátiles	PC-B013												
14	Equipo de medición de sólidos totales	PC-B014												
15	Equipo de medición de sólidos volátiles	PC-B015												
16	Equipo de medición de sólidos fijos	PC-B016												
17	Equipo de medición de sólidos no volátiles	PC-B017												
18	Equipo de medición de sólidos totales	PC-B018												
19	Equipo de medición de sólidos volátiles	PC-B019												
20	Equipo de medición de sólidos fijos	PC-B020												
21	Equipo de medición de sólidos no volátiles	PC-B021												
22	Equipo de medición de sólidos totales	PC-B022												
23	Equipo de medición de sólidos volátiles	PC-B023												
24	Equipo de medición de sólidos fijos	PC-B024												
25	Equipo de medición de sólidos no volátiles	PC-B025												
26	Equipo de medición de sólidos totales	PC-B026												
27	Equipo de medición de sólidos volátiles	PC-B027												
28	Equipo de medición de sólidos fijos	PC-B028												
29	Equipo de medición de sólidos no volátiles	PC-B029												
30	Equipo de medición de sólidos totales	PC-B030												
31	Equipo de medición de sólidos volátiles	PC-B031												
32	Equipo de medición de sólidos fijos	PC-B032												
33	Equipo de medición de sólidos no volátiles	PC-B033												
34	Equipo de medición de sólidos totales	PC-B034												
35	Equipo de medición de sólidos volátiles	PC-B035												
36	Equipo de medición de sólidos fijos	PC-B036												
37	Equipo de medición de sólidos no volátiles	PC-B037												
38	Equipo de medición de sólidos totales	PC-B038												
39	Equipo de medición de sólidos volátiles	PC-B039												
40	Equipo de medición de sólidos fijos	PC-B040												
41	Equipo de medición de sólidos no volátiles	PC-B041												
42	Equipo de medición de sólidos totales	PC-B042												
43	Equipo de medición de sólidos volátiles	PC-B043												
44	Equipo de medición de sólidos fijos	PC-B044												
45	Equipo de medición de sólidos no volátiles	PC-B045												
46	Equipo de medición de sólidos totales	PC-B046												
47	Equipo de medición de sólidos volátiles	PC-B047												
48	Equipo de medición de sólidos fijos	PC-B048												
49	Equipo de medición de sólidos no volátiles	PC-B049												
50	Equipo de medición de sólidos totales	PC-B050												

Foto 23



Foto 24



Foto 25



Foto 26



Foto 27



Foto 28

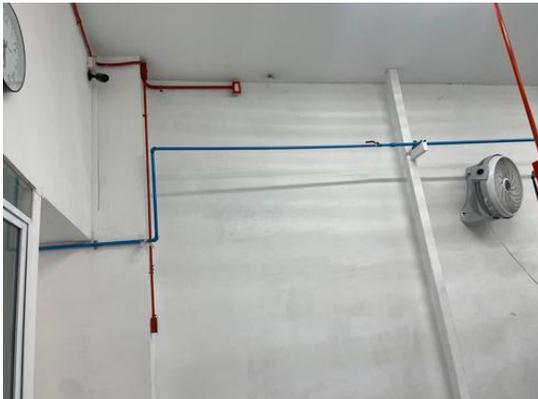


Foto 29



Foto 30



Foto 37



Foto 38



Foto 39



Foto 40



Foto 41



Foto 42



Foto 43

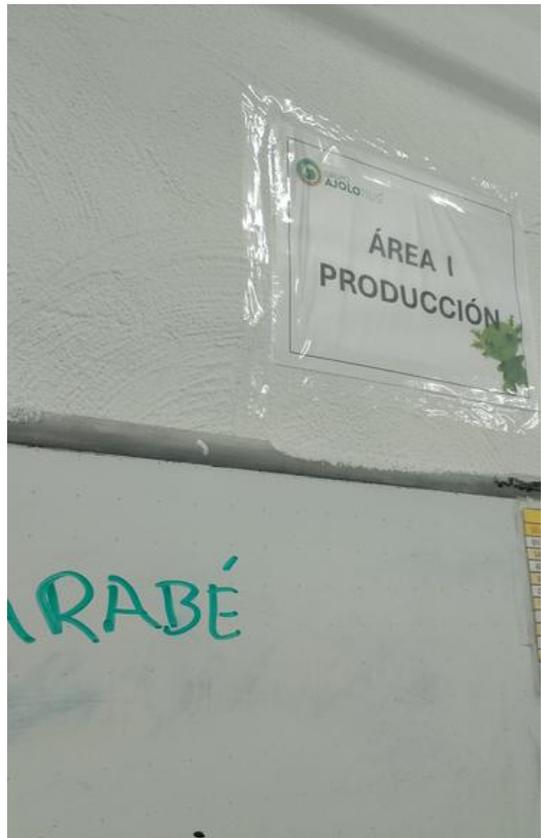


Foto 44



Foto 45

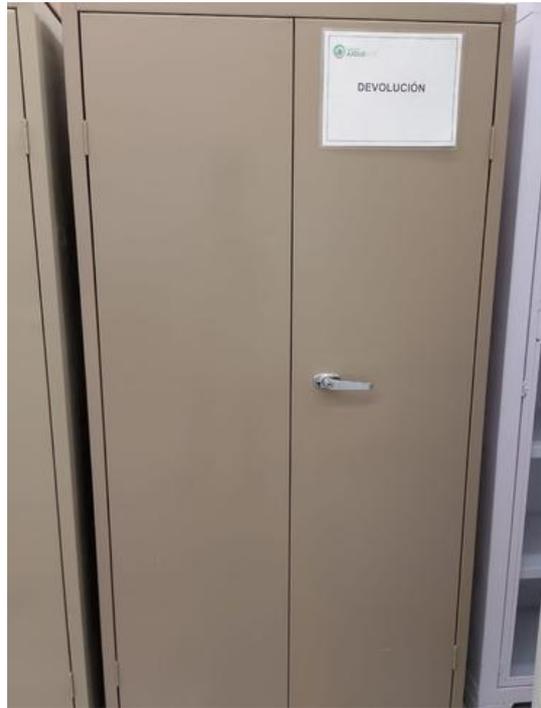


Foto 46



Foto 47



Foto 48



Foto 49



Foto 50



Foto 51



Foto 52



Foto 53



Foto 54



Foto 55



Foto 56



Foto 57



Foto 58



Foto 59



Foto 60



Foto 61



Foto 62



Foto 63



Foto 64



Foto 65



Foto 66



Foto 67



Foto 68



Foto 69



Foto 70



Foto 71

FECHA	USUARIO	CHILETO	TURFIA	VELOCIDAD DEL VIENTO	TEMPERATURA	MOJUREL DE VIENTO	CAJONERA	VALORES	OTROS
10/08/20
11/08/20
12/08/20
13/08/20
14/08/20
15/08/20
16/08/20
17/08/20
18/08/20
19/08/20
20/08/20
21/08/20
22/08/20
23/08/20
24/08/20
25/08/20
26/08/20
27/08/20
28/08/20
29/08/20
30/08/20
31/08/20
01/09/20
02/09/20
03/09/20
04/09/20
05/09/20
06/09/20
07/09/20
08/09/20
09/09/20
10/09/20
11/09/20
12/09/20
13/09/20
14/09/20
15/09/20
16/09/20
17/09/20
18/09/20
19/09/20
20/09/20
21/09/20
22/09/20
23/09/20
24/09/20
25/09/20
26/09/20
27/09/20
28/09/20
29/09/20
30/09/20
01/10/20
02/10/20
03/10/20
04/10/20
05/10/20
06/10/20
07/10/20
08/10/20
09/10/20
10/10/20
11/10/20
12/10/20
13/10/20
14/10/20
15/10/20
16/10/20
17/10/20
18/10/20
19/10/20
20/10/20
21/10/20
22/10/20
23/10/20
24/10/20
25/10/20
26/10/20
27/10/20
28/10/20
29/10/20
30/10/20
31/10/20

Foto 72

CONTROL EN PROCESO
MOL. AJOLOS
MOL. AJOLOS
REVISOR: [Nombre] / FECHA DE CALIFICACIÓN: [Fecha]

CONTROL EN PROCESO DE JARABE (PRIMARIO)

FECHA: 14/05/24

PARAMETROS DEL TONEL DE VAPOR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Temperatura	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
Presión	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2

Revisión Producción: [Firma] / Verificado Calidad: [Firma]

Foto 79

CONTROL EN PROCESO
MOL. AJOLOS
MOL. AJOLOS
REVISOR: [Nombre] / FECHA DE CALIFICACIÓN: [Fecha]

CONTROL EN PROCESO DE JARABE (CONDICIONAMIENTO)

FECHA: 14/05/24

PARAMETROS DEL TONEL DE VAPOR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Temperatura	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
Presión	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2

Revisión Producción: [Firma] / Verificado Calidad: [Firma]

Foto 80

VERIFICACIÓN DE PESO DE CORRUGADOS

Fecha: 14/05/24
Producto y presentación: Jarabe Promotor
Lote a procesar: LAB 052018
Fecha de calificación: 05/24

No. Caja verificada	Peso	Firma Operacional	La etiqueta cumple con el producto, lote y capacidad	No. Caja verificada	Peso	Firma Operacional	La etiqueta cumple con el producto, lote y capacidad
1	1401	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	26	1413	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
2	1399	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	27	1414	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
3	1296	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	28	1414	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
4	1296	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	29	1414	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
5	1410	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	30	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
6	1410	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	31	1411	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
7	1409	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	32	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
8	1408	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	33	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
9	1410	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	34	1410	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
10	1409	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	35	1416	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
11	1409	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	36	1413	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
12	1410	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	37	1411	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
13	1409	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	38	1413	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
14	1411	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	39	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
15	1410	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	40	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
16	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	41	1416	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
17	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	42	1417	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
18	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	43	1417	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
19	1414	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	44	1417	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
20	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	45	1415	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
21	1414	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	46	1415	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
22	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	47	1417	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
23	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	48	1418	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
24	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	49	1413	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
25	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	50	1416	mje	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

Revisión Producción: J. Canelón / Verificado Calidad: O. S. [Firma]

Foto 81

Formato de Descripción y Perfil de Puesto

FECHA DE ELABORACIÓN: [Fecha] / TÍTULO DE PUESTO: PROMOTORA - PROMOVENDORA / FECHA REVISIÓN RH: [Fecha] / ÁREA: MARKETING

Puesto al que reporta: SUPERVISOR DE PROMOTORA / Puesto que le reporta: N/A

I. PROPÓSITO O FINALIDAD DEL PUESTO
Mide el significado total del puesto, desde el punto de vista de la empresa: **Definir en forma breve**, Es promover y ofertar los productos de la empresa manera efectiva. Este rol desempeña un papel fundamental en la generación de demanda y en la creación de una imagen positiva de la marca entre los consumidores. El promotor de marca actúa como el vínculo directo entre la empresa y los consumidores, asegurando que los productos sean presentados de manera atractiva y persuasiva, y brindando información relevante sobre sus características, beneficios y formas de uso.

II. FUNCIONES PRINCIPALES

- Promoción de Productos:** Promover activamente los productos de la empresa en puntos de venta, eventos promocionales, ferias comerciales u otros lugares relevantes para el público objetivo.
- Venta Directa:** Realizar ventas directas a clientes potenciales, utilizando técnicas de persuasión y habilidades de venta para cerrar transacciones y alcanzar objetivos de ventas establecidos.
- Atención al Cliente:** Brindar un servicio de atención al cliente excepcional, respondiendo preguntas, proporcionando información detallada sobre los productos y gestionando cualquier inquietud o queja de manera efectiva.
- Demonstración de Productos:** Realizar demostraciones de productos para mostrar sus características, beneficios y formas de uso, incentivando así la compra y generando interés en los clientes.
- Gestión de Inventario:** Mantener un registro preciso del inventario de productos promocionales, asegurando que haya suficiente stock disponible para las actividades de promoción y venta.
- Reportes y Seguimiento:** Preparar informes periódicos sobre las actividades de promoción y ventas realizadas, así como sobre el feedback recopilado de los clientes, para proporcionar retroalimentación a la gerencia y mejorar las estrategias de marketing.
- Colaboración con el Equipo:** Trabajar en estrecha colaboración con otros miembros del equipo de ventas y marketing para coordinar esfuerzos y alcanzar los objetivos comerciales de la empresa.
- Mantenimiento de la Imagen de Marca:** Asegurar que la presentación de los productos y la interacción con los clientes reflejen los valores y la imagen de marca de la empresa de manera coherente y positiva.

Foto 82

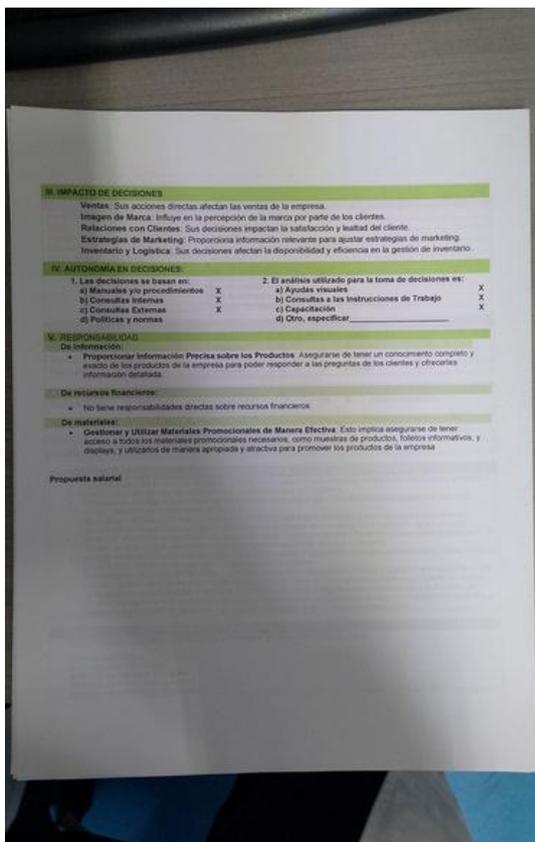


Foto 83



Foto 84

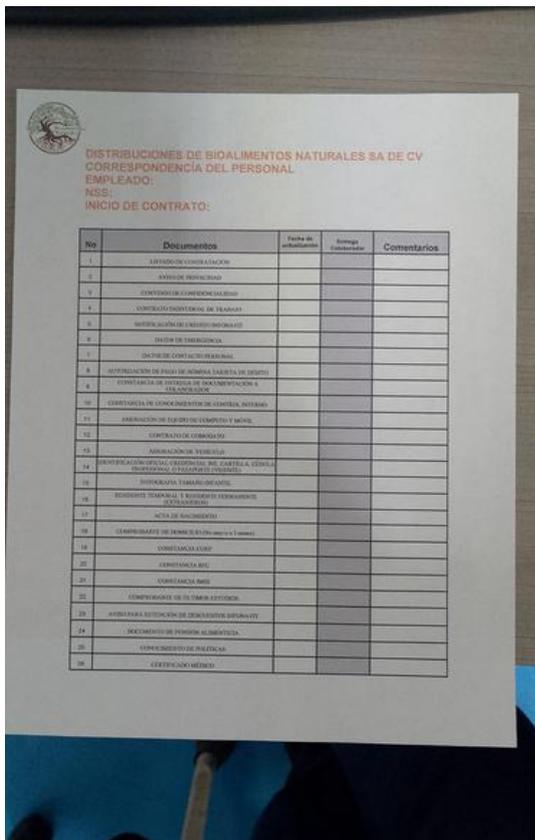


Foto 85



Foto 86



Foto 87



Foto 88



Foto 89

[1 manual calidad .pdf](#)
[2 AVISO FUNCIONAMIENTO CAMBIO DOM.pdf](#)
[3INSCRIPCION RFC.pdf](#)
[4 factura 1.pdf](#)
[7_MEE.pdf](#)
[7-MP.pdf](#)
[7 ESP_PT.pdf](#)
[8 MEE.pdf](#)
[10 BPD.pdf](#)
[10 PNO BPD.pdf](#)
[11 cer fum.pdf](#)
[12 programa .pdf](#)
[13 pno pnc.pdf](#)
[15 procedimiento limpieza en producción .pdf](#)
[16 limpieza almacen.pdf](#)
[57 Limpieza unidades.pdf](#)
[17 BDP ex.pdf](#)
[17bpf.pdf](#)
[19 Carta responsiva.pdf](#)
[21 pno retiro de producto .pdf](#)
[45 PNO-PC-13.pdf](#)
[4 factura 1.pdf](#)
[57 Limpieza unidades.pdf](#)
[58 UNIDAD LF60892.pdf](#)
[58 UNIDAD LG10605.pdf](#)
[59 manifiesto .pdf](#)