

AutoControl

Seguridad Alimentaria

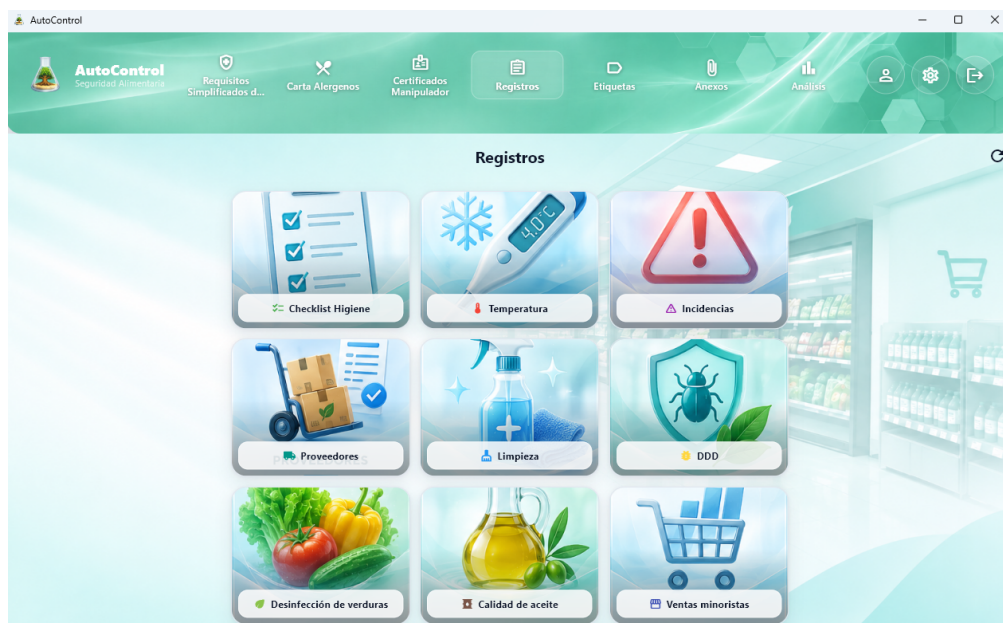
Manual de Usuario — Minorista

Guía de funcionamiento del módulo Minorista

Manual de usuario de AutoControl 2.0

1. Navegación principal

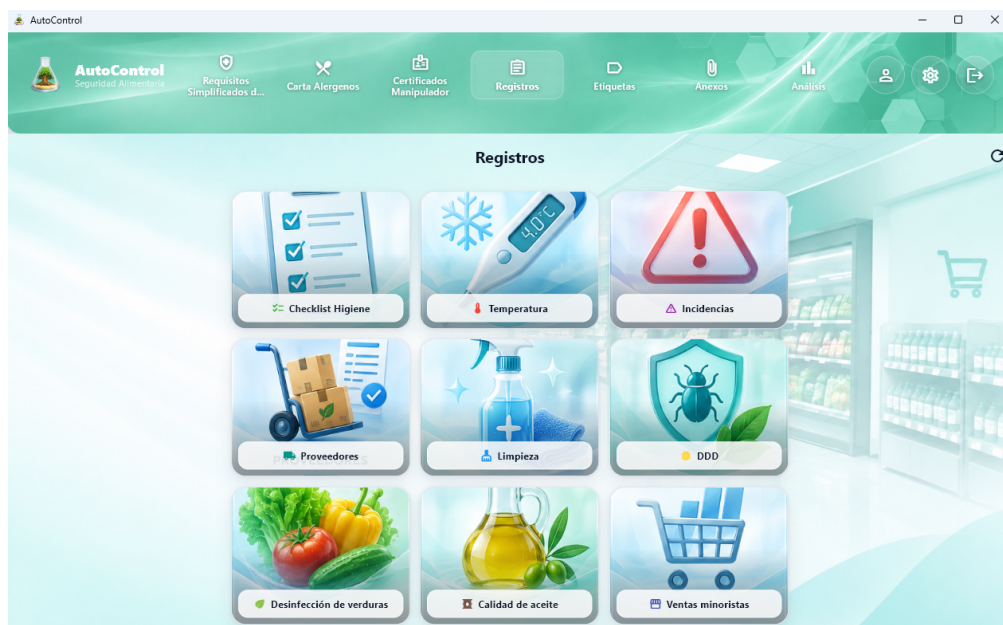
La versión Minorista utiliza una cabecera verde y una navegación superior adaptada a la actividad del establecimiento.



- Requisitos Simplificados de Higiene.
- Carta de Alérgenos.
- Certificados de Manipulador.
- Registros.
- Etiquetas.
- Anexos.
- Análisis.

2. Registros

El menú Registros agrupa los controles que deben realizarse periódicamente en el establecimiento.



- Checklist Higiene.
- Temperatura.
- Incidencias.
- Proveedores.
- Limpieza.
- DDD.
- Desinfección de verduras.
- Calidad de aceite.
- Ventas minoristas.

Las categorías y registros que aparecen dependen de la configuración del establecimiento.

3. Gestión de incidencias y acciones correctoras

AutoControl incorpora un flujo de gestión de incidencias asociado a los controles. Cuando se registra un valor negativo o un valor fuera de los límites establecidos, la aplicación lleva directamente al usuario a la gestión de la incidencia.

- La aplicación detecta el valor negativo o fuera de límites durante el registro.
- Se abre la gestión de la incidencia correspondiente.
- El registro queda preparado con el día, la hora y la incidencia detectada.
- El usuario revisa la información generada.
- El usuario registra la acción correctora.
- Se registra la fecha de corrección.
- La incidencia queda documentada junto con la medida adoptada y su corrección.

Los datos de día, hora e incidencia detectada se introducen por defecto a partir del control que originó la incidencia. El usuario debe revisar y completar la acción correctora y su fecha de corrección.

4. Registro de limpieza

El registro de limpieza organiza las tareas por equipo o zona y por frecuencia. El avance se muestra mediante los periodos disponibles y el contador de tareas.

The screenshot displays the 'AutoControl Limpieza' interface for September 2026. At the top, there are dropdown menus for 'Firma de Ejecución' and 'Firma de Vigilancia', each with a placeholder 'Seleccione o escriba un nombre...'. Below these is a blue 'Equipos' button. The main section lists tasks with their frequencies and progress indicators:

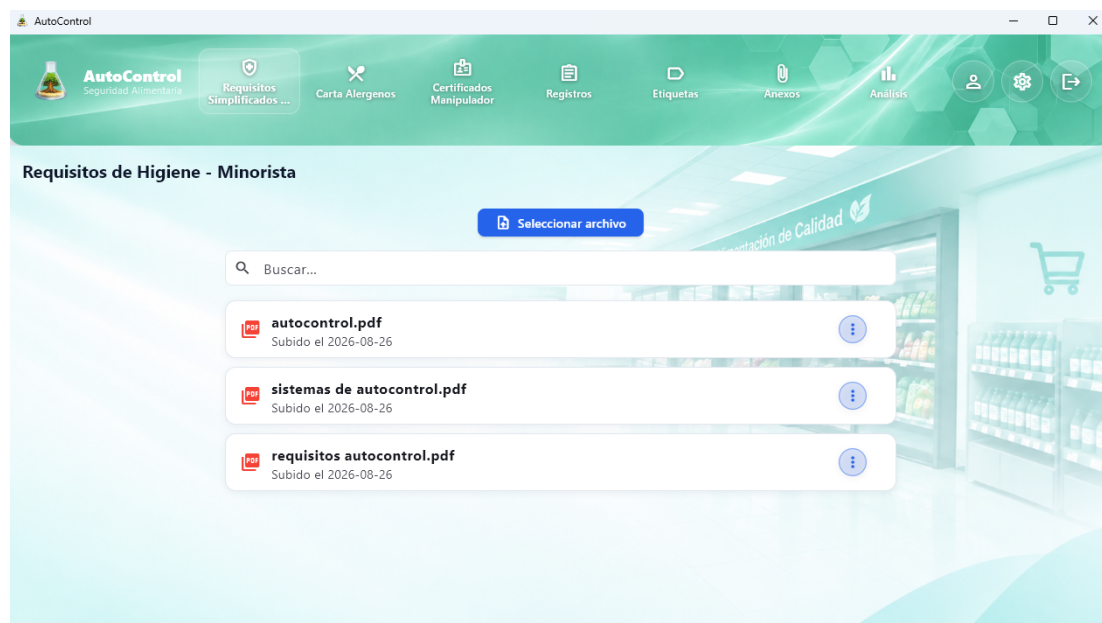
- ABATIDOR DE T*** (Frecuencia: mensual): Shows a calendar view with months from Ene to Dic. July, August, and September are highlighted with green circles, indicating completion.
- AMASADORA** (Frecuencia: diario): Shows a daily progress bar with buttons for 'Dia 1' through 'Dia 13'. Days 1 through 7 are highlighted with green circles.
- ASEOS** (Frecuencia: diario): Shows a progress bar with a '19/30' indicator.
- BAÑO MARÍA 1** (Frecuencia: semanal): Shows a progress bar with a '7/30' indicator.

At the bottom, there are three buttons: 'Guardar (7)' (blue), 'Exportar' (blue), and 'Cerrar mes (PDF)' (red).

- Seleccione las firmas de ejecución y vigilancia.
- Revise la frecuencia de cada tarea.
- Complete los días, semanas o meses que correspondan.
- Si un control genera un valor negativo o fuera de límites, siga el flujo de incidencia que abre la aplicación.
- Use «Guardar» para registrar los cambios.
- Use «Exportar» para obtener la información.
- «Cerrar mes (PDF)» realiza el cierre del periodo según el flujo configurado.

5. Requisitos Simplificados de Higiene y documentación

Este apartado sirve como repositorio de documentación relacionada con los requisitos de higiene del establecimiento.



Documentación de requisitos de higiene

Centraliza los documentos que sirven de soporte al sistema de autocontrol simplificado del establecimiento.

- Use «Seleccionar archivo» para incorporar documentación.
- Utilice el buscador para localizar documentos.
- Cada documento muestra su nombre y fecha de subida cuando está disponible.

6. Carta de Alérgenos

La Carta de Alérgenos permite crear platos y asociarles los alérgenos correspondientes para generar la documentación.

The screenshot shows the 'AutoControl' software interface. The top navigation bar includes icons for 'AutoControl Seguridad Alimentaria', 'Requisitos Simplificados d...', 'Carta Alérgenos' (active), 'Certificados Manipulador', 'Registros', 'Etiquetas', 'Anexos', and 'Análisis'. The main section is titled 'Carta de Alérgenos'. It features a form titled 'AÑADIR NUEVO PLATO' with a text input for 'Nombre del Plato'. Below this is a row of buttons for allergens: Gluten, Crustaceos, Huevos, Pescado, Cacahuets, Soja, Lacteos, Frutos secos, Apio, Mostaza, Sésamo, and Sulfitos. There are also buttons for 'Altramucos' and 'Moluscos'. A toggle switch labeled 'Este alimento no tiene alérgenos' is on the right. At the bottom of the form are two buttons: '+ GUARDAR PLATO' (blue) and 'GENERAR CARTA' (orange). Below the form is a section titled 'LISTADO DE PLATOS' showing a single entry: 'pescado frito' with allergens 'Sulfitos, Gluten, Pescado'. At the very bottom, there is a section titled 'CARTAS GENERALES GENERADAS'.

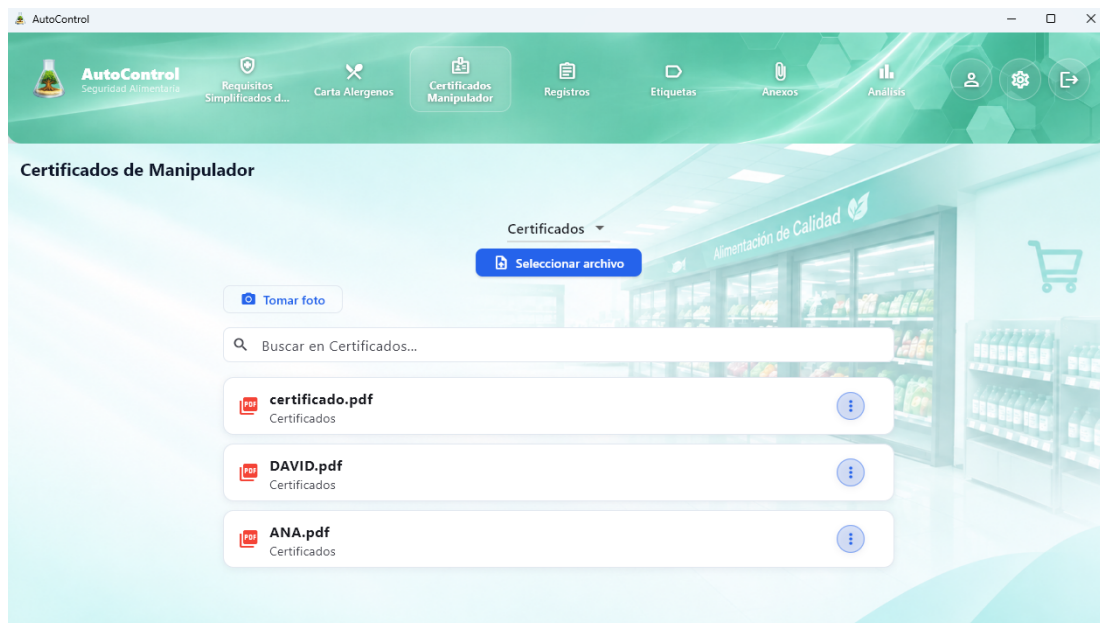
Alérgenos

La pantalla permite asociar al plato los alérgenos correspondientes antes de guardar y generar la carta.

- Introduzca el nombre del plato.
- Seleccione los alérgenos que correspondan.
- Si procede, indique que el alimento no tiene alérgenos.
- Use «Guardar Plato» para incorporar el plato al listado.
- Use «Generar Carta» para generar la carta.
- Los platos guardados aparecen en el listado.

7. Certificados de Manipulador y categorías

Permite almacenar los certificados del personal manipulador.



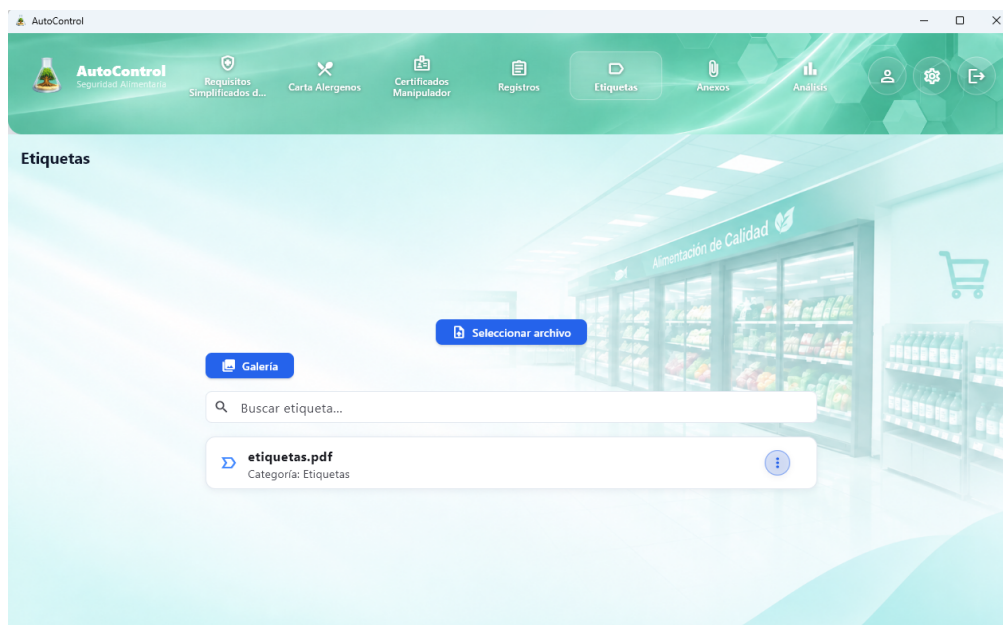
Certificados

Agrupar la documentación correspondiente a los certificados de los manipuladores.

- Seleccione la categoría correspondiente.
- Incorpore archivos mediante «Seleccionar archivo».
- Cuando el dispositivo lo permita, «Tomar foto» permite capturar el certificado.
- Use el buscador para localizar certificados.

8. Etiquetas y categorías

El apartado Etiquetas permite almacenar y consultar documentación de etiquetado.



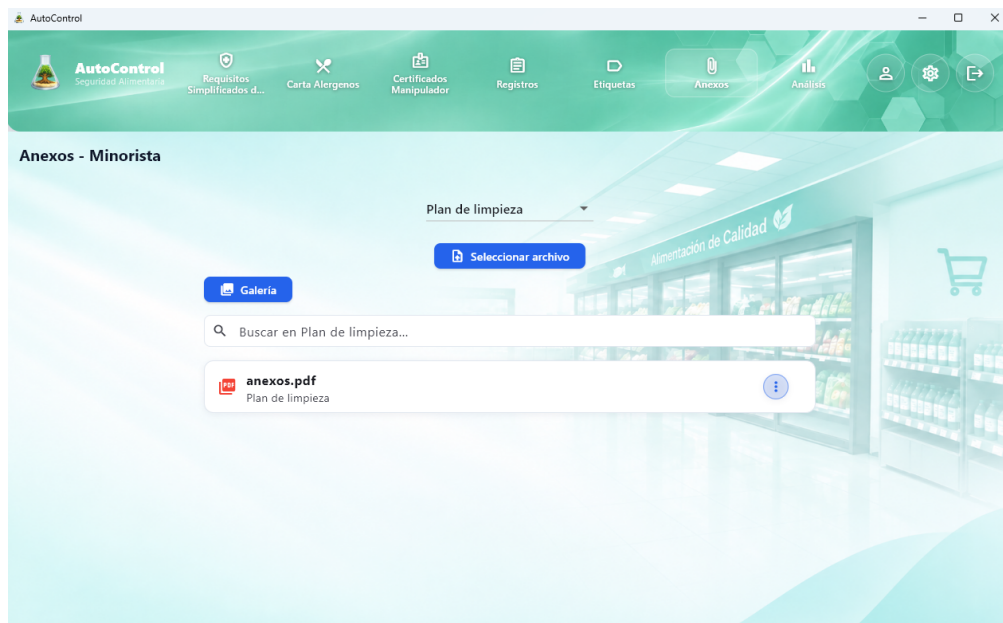
Categorías de etiquetas

Permiten organizar la documentación de etiquetado en grupos para facilitar su consulta.

- Incorpore documentación mediante «Seleccionar archivo».
- Use «Galería» y el buscador para localizar archivos.
- El menú de tres puntos muestra las acciones disponibles.

9. Anexos y subcategorías

Los anexos permiten mantener documentación complementaria organizada por categoría.



Plan de limpieza

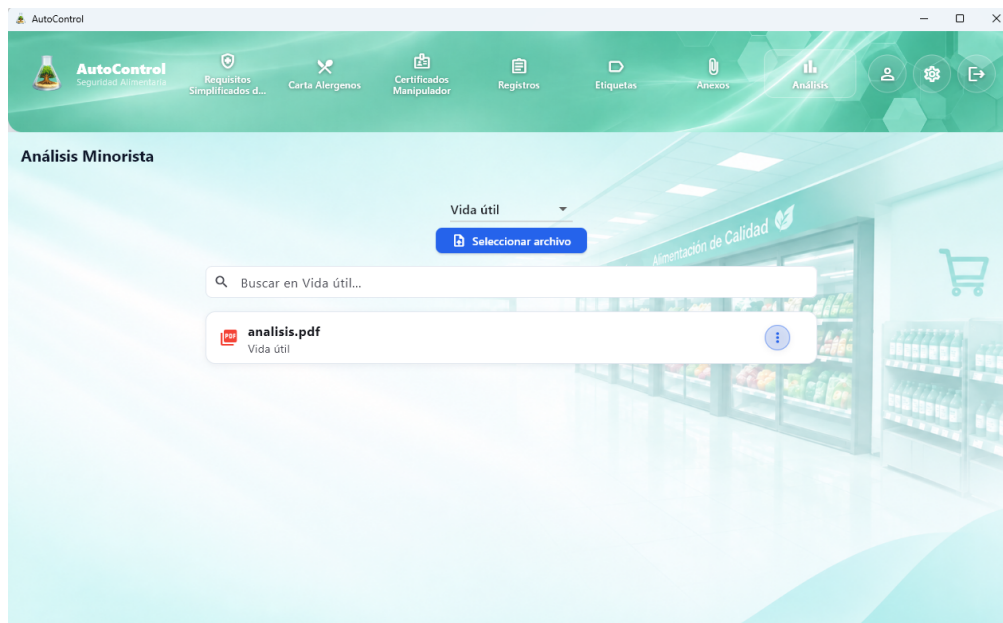
Categoría visible para almacenar documentación complementaria relacionada con el plan de limpieza.

- Seleccione la categoría.
- Suba el archivo correspondiente.
- Utilice el buscador para localizarlo.

La aplicación puede disponer de otras categorías de anexos según la configuración del establecimiento.

10. Análisis y subcategorías

El apartado Análisis centraliza documentación técnica y de apoyo mediante un selector de categorías.



Vida útil

Categoría destinada a la documentación relativa a la vida útil.

- Seleccione la categoría.
- Suba la documentación.
- Utilice el buscador para localizar archivos.

La disponibilidad de otras subcategorías depende de la configuración documental del establecimiento.

11. Flujo de trabajo diario

El funcionamiento diario combina los controles periódicos, la gestión de incidencias y el mantenimiento de la documentación.

- Complete las tareas diarias pendientes.
- Realice los controles de temperatura según la frecuencia configurada.
- Atienda las incidencias que se generen automáticamente.
- Registre la acción correctora y su fecha de corrección.
- Mantenga actualizados los certificados y documentos sanitarios.
- Actualice la carta de alérgenos cuando cambien los platos o sus ingredientes.
- Guarde los registros y realice el cierre mensual cuando corresponda.

Los registros visibles y sus frecuencias dependen de la configuración de cada establecimiento.