

ÍNDICE GENERAL

CAPÍTULO I INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS

1.1	INTRODUCCIÓN	1
1.2	ANTECEDENTES DE LA EMPRESA	2
1.2.1	Reseña Histórica	2
1.2.2	Aspectos generales de la Empresa	2
1.2.3	Aspectos administrativos	4
1.3	FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	5
1.4	DESCRIPCIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO	8
1.5	JUSTIFICACION	8
1.5.1	Justificación Económica	8
1.5.2	Justificación Técnica	8
1.5.3	Justificación Social	9
1.6	OBJETIVOS	9
1.6.1	Objetivo General	9
1.6.2	Objetivos Específicos	9
1.7	ALCANCE	9
1.7.1	Alcance Geográfico	9
1.7.2	Alcance Temporal	10
1.7.3	Alcance Temático	10
1.8	METODOLOGIA	11

CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO

2.1	INTRODUCCIÓN	13
2.2	EL CODEX ALIMENTARIUS	14
2.2.1	El Codex, un punto de referencia de uso internacional	15
2.2.2	Normas del Codex, ya sea generales o específicas para un producto	15
2.2.3	El código internacional de prácticas recomendado – principios generales de higiene de los alimentos	16
2.3	DESARROLLO DE UN PROGRAMA DE CAPACITACION AL PERSONAL	17
2.4	PRINCIPALES CONCEPTOS DE HIGIENE E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	17
2.4.1	Instalación	17
2.4.2	Alimentos	17
2.4.3	Inocuidad de los alimentos	18
2.4.4	Contaminante	18
2.4.5	Peligros contaminantes	18
2.4.6	Contaminación	18
2.4.7	Contaminación cruzada	19
2.4.8	Riesgo	19
2.4.9	Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs)	19
2.4.10	Limpieza	20

2.4.11	Desinfección	20
2.4.12	Higiene de los alimentos.....	20
2.4.13	Manipulador de alimentos	21
2.4.14	Microorganismos	21
2.5	PRE-REQUISITOS DEL HACCP	21
2.6	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	23
2.6.1	Los diez aspectos de las buenas prácticas de manufactura.....	23
2.6.2	Documentos bolivianos referentes a las BPM.....	27
2.7	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANITIZACION	28
2.8	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS NB-ISO 22000	30

CAPÍTULO III CARACTERIZACIÓN DE LOS PROCESOS

3.1	INTRODUCCION	33
3.2	ASPECTOS PRODUCTIVOS.....	33
3.2.1	Productos	33
3.2.2	Almacenes	34
3.2.3	Sucursales	37
3.2.4	Transporte.....	37
3.2.5	Comportamiento de Ventas	37

CAPÍTULO IV DIAGNÓSTICO DE BPM Y POES

4.1	INTRODUCCION	42
4.2	METODOLOGIA.....	42
4.3	DIAGNÓSTICO DE LAS BPM.....	43
4.3.1	Infraestructura.....	44
4.3.2	Materias Primas e insumos	48
4.3.3	Procesos.....	48
4.3.4	Equipo y Utensilios	50
4.3.5	Personal	51
4.3.6	Producto Terminado	54
4.3.7	Servicios	54
4.3.8	Manejo de desechos.....	55
4.3.9	Control de Plagas.....	55
4.3.10	Transporte.....	56
4.4	CONCLUSIÓN – CENTRO DE PRODUCCIÓN	57
4.5	ANÁLISIS DE PUNTOS DE VENTA.....	57
4.6	CONCLUSION DE BPM – AREA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	62
4.7	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANITIZACION	62
4.8	DIAGRAMA DE PROCESOS CON LOS PCC.....	65
4.8.1	Diagrama de procesos en centro de producción	65
4.8.2	Diagrama de procesos en los puntos de venta	67
4.9	CONCLUSIÓN GENERAL DEL DIAGNÓSTICO	72

CAPÍTULO V DISEÑO Y PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BPM Y POES

5.1	INTRODUCCION	75
5.2	PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACION DE LOS DIEZ ASPECTOS DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	75
5.2.1	Infraestructura	76
5.2.2	Materia Prima e Insumos	82
5.2.3	Procesos	83
5.2.4	Equipos y Utensilios	88
5.2.5	Personal	89
5.2.6	Producto Terminado	93
5.2.7	Servicios	95
5.2.8	Manipulación de desechos	97
5.2.9	Control de Plagas	101
5.2.10	Transporte	101
5.3	PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACION DE MEJORAS EN LOS PUNTOS DE VENTA	103
5.3.1	Infraestructura	103
5.3.2	Materia Prima	103
5.3.3	Procesos	104
5.3.4	Equipos y Utensilios	104
5.3.5	Personal	104
5.3.6	Producto Terminado	105
5.3.7	Servicios	105
5.3.8	Manejo de desechos	105
5.3.9	Control de Plagas	105
5.3.10	Transporte	106
5.4	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANITIZACION	106
5.5	CONCLUSIONES DE LA PROPUESTA	110

CAPÍTULO VI COSTOS Y BENEFICIOS

6.1	INTRODUCCION	113
6.2	INVERSION FIJA	113
6.2.1	Obras Civiles	113
6.2.2	Equipos	114
6.2.3	Muebles y Enseres	114
6.2.4	Resumen de la inversión fija	115
6.3	INVERSION DIFERIDA	115
6.3.1	Material para la capacitación	115
6.3.2	Imprevistos	116
6.3.3	Resumen de la Inversión diferida	116
6.4	INVERSION TOTAL	116
6.5	COSTOS OPERATIVOS	117

6.5.1	Mantenimiento de Infraestructura.....	117
6.5.2	Material de Limpieza y Desinfección.....	118
6.5.3	Indumentaria del personal.....	118
6.5.4	Control de Plagas.....	118
6.5.4.1	Resumen de los costos operativos anuales.....	119
6.6	BENEFICIOS INTANGIBLES.....	119
6.7	CONCLUSION DE INVERSIONES Y COSTOS OPERATIVOS.....	120
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....		122
BIBLIOGRAFÍA.....		126
ANEXO I: Check List.....		130
ANEXO II: Entrevistas con el Gerente de Cafetería.....		134
ANEXO III: Carta de convenio.....		136
ANEXO IV: Listado de productos elaborados.....		139
ANEXO V: Cronograma de Trabajo.....		142
ANEXO VI: Planilla de control para la recepción de materias primas e insumos.....		143
ANEXO VII: Procedimiento de selección y evaluación de proveedores.....		144
ANEXO VIII: Planilla de control de Temperatura.....		147
ANEXO IX: Programa de mantenimiento preventivo.....		148
ANEXO X: Planilla de control de mantenimiento preventivo.....		149
ANEXO XI: Lineamientos para el comportamiento dentro de planta.....		150
ANEXO XII: Procedimiento de Higiene Personal.....		152
ANEXO XIII: Planilla de reporte de accidentes.....		157
ANEXO XIV: Programa de capacitación.....		158
ANEXO XV: Formulario de baja de productos.....		159
ANEXO XVI: Planilla de trazabilidad.....		160
ANEXO XVII: Calendario Juliano.....		161
ANEXO XVIII: Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización.....		163
ANEXO XIX: Proformas y Cotizaciones.....		173