

Índice General

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS.....	1
1.1 Introducción.....	1
1.2 Antecedentes de la empresa.....	1
1.2.2 Ubicación.....	2
1.2.3 Rubro.....	2
1.2.4 Historia.....	2
1.2.5 Aspectos Administrativos.....	3
1.3 Funciones y Tarea.....	5
1.4 Formulación del Problema.....	6
1.5 Justificación.....	8
1.5.1 Justificación técnica.....	8
1.5.2 Justificación económica.....	8
1.6 Objetivos.....	9
1.6.1 Objetivo general.....	9
1.6.2 Objetivos Específicos.....	9
1.7 Alcance.....	9
1.7.1 Alcance temporal.....	9
1.7.2 Alcance geográfico.....	9
1.7.3 Alcance temático.....	9
1.8 Metodología.....	10
 CAPITULO II: MARCO TEÓRICO.....	 11
2.1 Marco Conceptual.....	11
2.1.1 Análisis de la situación actual.....	11
2.1.2 Área de estudio y análisis.....	11
2.1.3 Diagnostico.....	11
2.1.4 Propósito de diagnostico.....	11
2.1.5 Recolección de datos.....	12
2.1.6 Diagrama de flujo.....	12
2.1.7 Codex Alimentarius.....	13
2.1.8 Documentación.....	13

2.2 Marco Normativo	13
2.2.1 Buenas Prácticas de Manufactura (bpm).....	13
2.2.3 Procedimientos de Operación Estandar de Saneamiento (poes)	22
2.2.4 Sección I - Objetivos	24
2.2.5 Sección II - Ámbito de aplicación, utilización y definiciones.....	25
2.2.6 Sección III - Producción primaria.....	25
2.2.7 Sección IV - Proyecto y construcción de las instalaciones.....	25
2.2.8 Sección V - Control de las operaciones.....	26
2.2.9 Sección VI - Instalaciones: mantenimiento y saneamiento.....	27
2.2.10 Sección VII - Instalaciones: higiene personal	28
2.2.11 Sección VIII - Transporte.....	28
2.2.12 sección IX - Información sobre los productos	29
2.2.13 sección x - Capacitación.....	30
2.3 Marco Legal.....	30
CAPITULO III. DESCRIPCION DE LOS PROCESOS.....	31
3.1 Proceso de Abastecimiento de materias primas e insumos.....	31
3.2. Productos terminados que ofrece la organización	34
3.3 Control de Microbiología.....	35
3.4 Diagrama del Proceso.....	37
3.5 Distribución Física	38
CAPITULO IV DIAGNOSTICO DE LAS BPM'S Y POES	39
4.1 Introducción.....	39
4.2 Metodología.....	39
4.3 Recopilación de Información	40
4.4 Diagnóstico BPM.....	40
4.4.1 Infraestructura	40
4.4.2 Materia Prima e Insumos.....	41
4.4.3 Procesos	43
4.4.4 Equipos y Utensilios	44
4.4.5 Personal	45
4.4.6 Producto Terminado	49
4.4.7 Servicios.....	50

4.4.8 Manejo de Desechos.....	54
4.4.9 Control de Plagas.....	55
4.4.10 Transporte.....	56
4.4.11 Emplazamiento.....	56
4.4.12 Organización y distribución del almacén.....	57
4.5 Diagnostico POES.....	60
4.5.1 Programa de Limpieza.....	61
4.5.2 Desinfección.....	62
4.5.3 Auditorias de Orden y Limpieza.....	62
Conclusiones.....	64
CAPITULO V: PROPUESTA PARA EL DESARROLLO DE LAS BPM Y POES...65	
5.1 Introducción.....	65
5.2 Programas de Pre-Requisitos (BPM).....	65
5.2.1 Construcción y Distribución del Edificio.....	66
5.2.3 Servicios de Aire, Agua, Energía.....	69
5.2.4 Manejo de Desechos.....	71
5.2.5 Equipos.....	72
5.2.6 Medidas para la Prevención de Contaminación Cruzada.....	72
5.2.7 Limpieza y Desinfección.....	74
5.2.8 Control de Plagas.....	75
5.2.9 Personal.....	77
5.2.10 Procesos.....	81
5.2.11 Transporte.....	82
CAPITULO VI: COSTOS E INVERSIONES PARA EL TRABAJO.....83	
6.1 Introducción.....	83
6.2 Inversión Fija.....	84
6.2.1 Obras Civiles.....	84
6.2.2 Maquinarias y Equipos.....	86
6.2.3 Muebles y Enseres.....	86
6.2.4 Imprevistos.....	86
6.2.5 Resumen de la Inversión Fija.....	86

6.3 Inversión Diferida	87
6.3.1 Capacitación al Personal	87
6.3.2 Imprevistos	88
6.3.3 Resumen de la Inversión Diferida	88
6.4 Inversión Total	88
6.5 Costos Operativos	89
6.5.1 Capacitación al Personal	89
6.5.2 Resumen de los Costos Operativos Anuales	90
6.6 Conclusiones	90
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	91
BIBLIOGRAFÍA	93
Anexo Diagnostico	95
Anexo A Gestión de Eliminación de Resíduos	115
Anexo B Plan de Limpieza Idoneidad de Equipo	123
Anexo C Prevención de Contaminación Cruzada	131
Anexo D Plan de Limpieza y Saneamiento	134
Anexo E Manejo Integrado de Plagas	154
Anexo F Inducción al Personal y Capacitación	164
Anexo G Gestión de Materiales Comprados	185
Anexo H Transporte	197