

## INDICE GENERAL

CAPITULO I: INTRODUCCIÓN Y OBJETIVO .....	1
1.1 INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS .....	1
1.2. ANTECEDENTES DEL PROBLEMA .....	2
1.2.1    Caracterización del problema .....	2
1.3.  DEFINICIÓN FORMAL DEL PROBLEMA .....	3
1.4.  JUSTIFICACIÓN .....	4
1.4.1.  Justificación técnica .....	4
1.4.2.  Justificación económica .....	4
1.4.3.  Justificación ambiental.....	4
1.5.  OBJETIVOS .....	5
1.5.1.  Objetivo general.....	5
1.5.2.  Objetivos específicos .....	5
1.5.3.  Trabajo Dirigido.....	5
1.6.  ALCANCE.....	6
1.6.1.  Alcance temporal .....	6
1.6.2.  Alcance geográfico .....	6
1.6.3.  Alcance del estudio .....	6
1.7.  METODOLOGÍA .....	6
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO .....	7
2.1. INTRODUCCION .....	8
2.2 MARCO TEORICO CONCEPTUAL .....	9
2.2.1 El Codex Alimentarius .....	9
2.2.2 Normas del Codex Alimentarius, generales o específicas.....	9
2.2.2. Principales conceptos de Higiene e Inocuidad de los Alimentos .....	10
2.2.3. Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS).....	11
2.2.4. Buenas Prácticas De Manufactura .....	12
2.2.5. Procesamientos operativos estandarizados de saneamiento .....	15
2.3.  DIFERENCIA ENTRE PROGRAMAS DE PRE-REQUISITOS, PRE-REQUISITOS OPERATIVOS Y HACCP .....	16
2.4.  MARCO NORMATIVO Y LEGAL .....	17

2.5. LEY DEL MEDIO AMBIENTE .....	17
2.6. REGLAMENTO DE GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.....	17
2.7. MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN .....	18
CAPÍTULO III: CARACTERIZACIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN.....	19
3.1. INTRODUCCIÓN .....	19
3.3. PRODUCTOS .....	22
3.4. PRINCIPALES INSUMOS MATERIALES .....	22
3.5. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO .....	24
3.6. CARACTERIZACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS. ....	27
3.7. CARACTERIZACIÓN DE LOS EQUIPOS Y OTROS MEDIOS DE TRABAJO.....	28
CAPÍTULO IV: DIAGNÓSTICO SOBRE EL SISTEMA DE BPM .....	19
4.1. INTRODUCCION .....	31
4.2. DIAGNOSTICO DE LAS BPM.....	31
4.3.1 Infraestructura.....	31
4.3.2. Materias primas e insumos .....	33
4.3.3. Procesos .....	34
4.3.4. Equipos y Utensilios.....	34
4.4.5. Personal .....	35
4.4.6. Manejo de Desechos .....	39
4.4.7. Control de Plagas.....	42
4.4.8. Transporte.....	43
4.4.9. Almacenamiento .....	44
4.5.1 Diagrama Ishikawa .....	47
4.4. CONCLUSIÓN DE BPM .....	50
CAPITULO V: DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	51
5.1. INTRODUCCION .....	52
5.2. PROPUESTA PARA LA MEJORA DE LOS DIEZ ASPECTOS DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA .....	53
5.1.1. Infraestructura .....	53
5.1.2. Materia prima e insumos.....	56
5.1.3. Procesos .....	56
5.1.4. Equipo y Utensilio .....	58
5.1.5. Manejo de Desechos .....	60

5.1.6. Control de Plaga.....	70
5.1.7. Almacén para de Insumos.....	71
CAPITULO VI: ANALISIS ECONOMICO .....	72
6.1. INTRODUCCIÓN .....	72
6.2. GASTOS DE IMPLEMENTACIÓN.....	72
6.2.1 Inversión Fija.....	72
6.2.2. Inversión Diferida.....	73
6.2.3. Gastos operacionales .....	74
6.3. BENEFICOS INTANGIBLES .....	75
CAPÍTULO VII: ACTIVIDADES ADICIONALES REALIZADAS .....	76
7.1. CONTROL DE CALIDAD AL PRODUCTO TERMINADO .....	76
7.2. LIBERACIÓN DE PRODUCTO PARA EXPORTACIÓN.....	76
7.3. CONTROL Y SEGUIMIENTO A LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS-ÁREAS DE DESPOSTE Y EMPAQUE.....	76
7.4. DISEÑO DE UN NUEVO ORDEN DE ALMACENAMIENTO DE INSUMOS .....	76
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	77
ANEXOS .....	79
ANEXO 1 Puntos de control.....	79
ANEXO 2 Diagnostico en base a la norma .....	80
ANEXO 3 Problemas en planta de producción .....	82
ANEXO 4. Tamiz .....	84
ANEXO 5 Plan de limpieza para maquinarias .....	85
ANEXO 6. Programa de capacitación al personal.....	86
ANEXO 7. Control De Residuos.....	90
ANEXO 8. Estación de transferencia .....	95
ANEXO 9. Cotizaciones.....	97
BIBLIOGRAFÍA .....	100