

ÍNDICE GENERAL

Página

CAPITULO I

INTRODUCCIÓN

1.1 Introducción	2
1.2 Antecedentes de la empresa	3
1.2.1 Reseña histórica	3
1.2.2 Rubro	4
1.2.3 Ubicación	4
1.3 Planteamiento del problema	5
1.4 Justificación	8
1.4.1 Justificación técnica	8
1.4.2 Justificación social	8
1.4.2.1 <i>Enfoque hacia el consumidor</i>	8
1.4.2.2 <i>Enfoque hacia el trabajador</i>	8
1.4.3 Justificación económica	8
1.5 Objetivos	9
1.5.1 Objetivo general	9
1.5.2 Objetivos específicos	9
1.6 Alcance	10
1.6.1 Alcance geográfico	10
1.6.2 Alcance temporal	10
1.6.3 Alcance metodológico	10
1.7 Metodología	10

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Introducción	14
2.2 El codex Alimentarius	16
2.2.1 El codex, un punto de referencia de uso internacional	16
2.2.2 Normas del codex generales o específicas para un producto	17
2.2.3 Elaboración de normas	17
2.2.4 El código de prácticas-principios generales de higiene de los alimentos	18
2.3 Conceptos Generales	20
2.3.1 Diagnóstico	20
2.3.2 Manual	20
2.3.3 Formulario	20
2.3.4 Desarrollo de un programa de capacitación al personal	20
2.3.5 Inversiones	21
2.3.6 Costos operativos	21
2.4 Programas de pre-requisitos del HACCP	21
2.4.1 Buenas prácticas de manufactura	22

2.4.1.1 <i>Los diez aspectos de Las Buenas Prácticas de Manufactura</i>	22
2.4.1.2 <i>Normas bolivianas referente a Las Buenas Prácticas de Manufactura</i>	27
2.4.2 Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento	27
2.5 Sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP)	29
2.5.1 Principios generales del HACCP	30
2.5.2 El sistema HACCP y el codex Alimentarius	32
2.6 Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, NB-ISO-22000	33

CAPÍTULO III

CARACTERIZACIÓN DE LA EMPRESA

3.1 Introducción	36
3.2 Aspectos administrativos	36
3.3 Aspectos comerciales	37
3.3.1 Canales de distribución	38
3.3.2 Productos	38
3.4 Aspectos productivos	40
3.4.1 Materia prima e insumos	40
3.4.2 Proceso de producción	41
3.4.2.1 Diagrama de bloque	42
3.4.3 Distribución física	44
3.4.4 Mantenimiento	44
3.4.5 Control de calidad	45

CAPÍTULO IV

DIAGNÓSTICO DE PRE-REQUISITOS (BPM Y POES)

4.1 Introducción	47
4.2 Diagnóstico de pre-requisitos (BMP y POES)	47
4.2.1 Infraestructura	48
4.2.2 Materia prima e insumos	50
4.2.3 Procesos	51
4.2.4 Equipos	51
4.2.5 Personal	52
4.2.6 Producto terminado	52
4.2.7 Servicios	53
4.2.8 Manejo de desechos	54
4.2.9 Control de plagas	54
4.2.10 Transporte	54
4.3 Procedimientos estandarizados de operaciones sanitarias	55
4.4 Conclusiones del diagnóstico	55

CAPÍTULO V PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE PRE-REQUISITOS (BPM Y POES)

5.1 Introducción	57
5.2 Propuesta para la implementación de pre-requisitos (BPM y POES)	57
5.2.1 Buenas prácticas de manufactura	57
5.2.1.1 Infraestructura	57
5.2.1.2 Materia prima e insumos	60
5.2.1.3 Procesos	67
5.2.1.4 Equipos	71
5.2.1.5 Personal	73
5.2.1.6 Producto terminado	75
5.2.1.7 Servicios	76
5.2.1.8 Manejo de desechos	78
5.2.1.9 Control de plagas	79
5.2.1.10 Transporte	80
5.3 Procedimientos estandarizados de operaciones sanitarias	80
5.4 Conclusiones de la propuesta	82

CAPÍTULO VI ANÁLISIS DE INVERSIONES Y COSTOS OPERATIVOS

6.1 Introducción	84
6.2 Inversión fija	84
6.2.1 Obras civiles	84
6.2.2 Maquinarias y Equipos	85
6.2.3 Muebles y Enseres	86
6.2.4 Imprevistos	86
6.2.5 Resumen total de la inversión fija	86
6.3 Inversión diferida	87
6.3.1 Material para la capacitación	87
6.3.2 Capacitación al personal	88
6.3.3 Imprevistos	88
6.3.4 Resumen de la inversión diferida	89
6.4 Inversión total	89
6.5 Costos operativos	89
6.5.1 Mantenimiento de la infraestructura	90
6.5.2 Capacitación para el personal	90
6.5.3 Control de plagas	91
6.5.4 Material de limpieza	91
6.5.5 Resumen de los costos operativos	91
6.6 Conclusiones del análisis de inversiones y costos operativos	92

*.
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES
BIBLIOGRAFÍA
ANEXOS

94
99
103