

ÍNDICE GENERAL

CAPITULO I INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS	1
1.1 INTRODUCCIÓN	2
1.2 ANTECEDENTES DE LA EMPRESA	3
1.2.1 Reseña histórica	3
1.2.2 Rubro	3
1.2.3 Ubicación	4
1.3 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	4
1.4 JUSTIFICACIÓN	5
1.4.1 Técnica	5
1.4.2 Económica	6
1.4.3 Social	6
1.5 OBJETIVOS	6
1.5.1 Objetivo general	6
1.5.2 Objetivos específicos	6
1.6 ALCANCE	7
1.6.1 Espacial	7
1.6.2 Temporal	7
1.6.3 Temático	7
1.7 METODOLOGÍA	7
CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO	10
2.1 INTRODUCCIÓN	11
2.2 EL CODEX ALIMENTARIUS	12
2.2.1 El Código de prácticas – principios Generales de Higiene de los Alimentos	13
2.3 PROGRAMAS DE PRE-REQUISITOS DEL HACCP	14
2.3.1 Buenas Prácticas de Manufactura	15
2.3.1.1 Los diez aspectos de las buenas prácticas de manufactura	16
2.3.1.2 Normas bolivianas referentes a las buenas prácticas de manufactura	20

2.3.2	Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento.....	20
2.3.2.1	Clasificación de los POES según la FDA.....	21
2.3.2.2	Clasificación de los POES según FSIS.....	25
2.4	SISTEMA DE ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP).....	27
2.4.1	Principios Generales del HACCP.....	28
CAPÍTULO III CARACTERIZACIÓN DEL PROCESO.....		30
3.1	INTRODUCCIÓN.....	31
3.2	PRODUCTOS.....	31
3.3	MATERIA PRIMA E INSUMOS.....	33
3.4	PROCESO PRODUCTIVO.....	33
3.5	ALMACENADO.....	37
3.6	TRANSPORTES.....	38
CAPÍTULO IV DIAGNÓSTICO DE LAS BPM Y POES.....		41
4.1	INTRODUCCIÓN.....	42
4.2	EVALUACIÓN DE LOS ASPECTOS DE LAS BPM EN LA EMPRESA.....	43
4.2.1	Infraestructura.....	43
4.2.1.1	Sala de faeneo.....	43
4.2.1.2	Sala de empaque.....	46
4.2.2	Materia Prima.....	48
4.2.3	Procesos.....	49
4.2.4	Equipos.....	50
4.2.5	Personal.....	51
4.2.6	Producto Terminado.....	52
4.2.7	Servicios.....	53
4.2.8	Manejo de desechos.....	54
4.2.9	Control de plagas.....	56
4.2.10	Transporte.....	57
4.3	EVALUACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN.....	58
4.4	CONCLUSIONES.....	59

CAPÍTULO V PROPUESTA DE DESARROLLO DE BPM'S	61
5.1 INTRODUCCIÓN.....	62
5.2 DESARROLLO DE LOS DIEZ ASPECTOS DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	62
5.2.1 Infraestructura	63
5.2.1.1 Planes de mejoramiento.....	67
5.2.2 Materia prima.....	68
5.2.2.1 Estado sanitario de las aves.....	68
5.2.2.2 Plan de manejo de aves de galpón a matadero.....	70
5.2.3 Procesos.....	71
5.2.4 Equipos	73
5.2.4.1 Planificación de ampliación o compra de equipos.....	73
5.2.4.2 Plan de mantenimiento de equipos.....	73
5.1.1.1 Requerimiento de muebles y enseres.....	76
5.2.5 Personal	76
5.1.1.2 Higiene y Hábitos en planta.....	77
5.1.1.3 Manual de limpieza y procedimientos operativos y sanitarios.....	79
5.1.1.4 Capacitación técnica para el personal.....	79
5.2.6 Producto terminado.....	79
5.2.6.1 Manejo de carcasas congeladas para despacho y distribución.....	80
5.2.6.2 Manual de transporte de carcasas congeladas al cliente.....	82
5.2.7 Servicios.....	82
5.2.7.1 Controles de la potabilidad del agua.....	82
5.2.7.2 Resultados del análisis y medidas mitigatorias.....	82
5.2.8 Manejo de desechos.....	83
5.2.8.1 Plan de manejo de desechos sólidos.....	84
5.2.8.2 Plan de manejo de desechos líquidos.....	84
5.2.9 Control de plagas.....	85
5.2.9.1 Plan de control de insectos y roedores.....	86
5.2.10 Transporte.....	88
5.2.10.1 Fabricación de carro de transporte de carcasas.....	89

5.2.10.2	Fabricación del contenedor de transporte de empaques.....	89
5.2.10.3	Instructivos de transporte.....	90
5.2.10.4	Especificaciones sanitarias.....	90
5.3	ELABORACIÓN DE PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO.....	91
5.4	CONCLUSIONES.....	93
CAPÍTULO VI ESTUDIO DE INVERSIONES Y COSTOS OPERATIVOS.....		94
6.1	INTRODUCCIÓN.....	95
6.2	INVERSIÓN FIJA.....	95
6.2.1	Obras Civiles.....	95
6.2.2	Maquinaria y equipos.....	97
6.2.3	Muebles y enseres.....	99
6.2.4	Imprevistos.....	99
6.2.5	Resumen de la inversión fija.....	99
6.3	INVERSIÓN DIFERIDA.....	100
6.3.1	Estudios e investigaciones.....	100
6.3.2	Capacitación del personal.....	101
6.3.3	Imprevistos.....	101
6.3.4	Resumen de inversión diferida.....	102
6.4	INVERSIÓN TOTAL.....	102
6.5	COSTOS OPERATIVOS.....	103
6.5.1	Resumen de los costos operativos.....	107
6.6	CONCLUSIONES.....	108
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....		110
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....		114
	Documentos.....	115
	Páginas WEB.....	116
	Tesis.....	116
ANEXOS.....		117