

INDICE GENERAL

CAPITULO I: INTRODUCCION Y OBJETIVOS	1
1.1 INTRODUCCION	1
1.2 ANTECEDENTES DE LA EMPRESA	2
1.2.1 Reseña Histórica	2
1.2.2 Aspectos generales de la Empresa.....	3
1.2.3 Aspectos administrativos.....	5
1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	7
1.4 JUSTIFICACION	9
1.4.1 Justificación Económica	9
1.4.2 Justificación Técnica	9
1.4.3 Justificación Social	10
1.5 OBJETIVOS	10
1.5.1 Objetivo General.....	10
1.5.2 Objetivo específico	10
1.6 ALCANCE.....	10
1.6.1 Alcance Geográfico	10
1.6.2 Alcance temporal	11
1.6.3 Alcance temático	11
1.7 METODOLOGIA	11
CAPITULO II: MARCO TEORICO	13
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 CAPACITACIÓN AL PERSONAL.....	17
2.4 PRINCIPALES CONCEPTOS DE HIGIENE E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	17

2.4.1	Instalación.....	17
2.4.2	Alimento	18
2.4.3	Inocuidad de los alimentos	18
2.4.4	Contaminante.....	18
2.4.5	Peligro = contaminante.....	18
2.4.6	Contaminación.....	19
2.4.7	Contaminación cruzada	19
2.4.8	Riesgo	19
2.4.9	Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)	19
2.4.10	Limpieza	19
2.4.11	Desinfección	19
2.4.12	Higiene de los Alimentos.....	20
2.4.13	Manipulador de Alimentos	20
2.4.14	Microorganismos	20
2.5	PRE-REQUISITOS DEL HACCP.....	20
2.5.1	Diferencias entre programas de pre-requisitos, pre-requisitos operativos y HACCP (ver cuadro 2-1)	21
2.5.2	Buenas Prácticas de Manufactura.....	22
2.5.3	Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización	27
2.6	SISTEMAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS NB-ISO 22000	29
	CAPITULO III: CARACTERIZACION DE LA EMPRESA	31
3.1	INTRODUCCION	31
3.2	ASPECTOS PRODUCTIVOS.....	32
3.2.1	Productos	32
3.2.2	Proceso de producción.....	33
3.3	VEHICULOS	36
3.4	Distribución Física	37
	CAPITULO IV: DIAGNOSTICO DE BPM Y POES.....	39
4.1	INTRODUCCION	39
4.2	METODOLOGIA	39
4.3	DIAGNOSTICO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).	40
4.3.1	Infraestructura.....	41

4.3.2	Materias Primas e Insumos.....	44
4.3.3	Procesos.....	44
4.3.4	Equipos y Utensilios.....	47
4.3.5	Personal.....	49
4.3.6	Producto Terminado.....	51
4.3.7	Servicios.....	52
4.3.8	Manejo de desechos.....	54
4.3.9	Control de Plagas.....	54
4.3.10	Transporte.....	55
4.4	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANITIZACIÓN.....	56
4.5	CONCLUSIONES DEL DIAGNOSTICO.....	58
CAPITULO V: PROPUESTA DE IMPLEMENTACION DE BPM Y POES.....		59
5.1	INTRODUCCION.....	59
5.2	PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACION DE LOS DIEZ ASPECTOS DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.....	59
5.2.1	INFRAESTRUCTURA.....	60
5.2.2	Materia Prima.....	66
5.2.3	Procesos.....	68
5.2.4	Equipos y Utensilios.....	73
5.2.5	Personal.....	75
5.2.6	Producto Terminado.....	81
5.2.7	Servicios.....	84
5.2.8	Manejo de desechos.....	86
5.2.9	Control de plagas.....	89
5.2.10	Transporte.....	89
5.3	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANITIZACIÓN.....	91
5.4	CONCLUSIONES DE LA PROPUESTA.....	95
CAPITULO VI: INVERSIONES Y COSTOS OPERATIVOS.....		96
6.1	INTRODUCCION.....	96
6.2	INVERSION FIJA.....	96
6.2.1	Obras civiles.....	96
6.2.2	Maquinarias y Equipos.....	97

6.2.3	Muebles y Enseres	98
6.2.4	Resumen de la inversión fija.....	98
6.3	INVERSION DIFERIDA	98
6.3.1	Material para la capacitación.....	99
6.3.2	Capacitación al personal	99
6.3.3	Imprevistos	100
6.3.4	Resumen de la inversión diferida	100
6.4	INVERSION TOTAL.....	100
6.5	COSTOS OPERATIVOS	101
6.5.1	Mantenimiento de la infraestructura.....	101
6.5.2	Material de Limpieza y Desinfección.....	102
6.5.3	Indumentaria del personal.....	102
6.5.4	Control de Plagas.....	102
6.5.5	Resumen de los costos operativos anuales	103
6.6	CONCLUSIONES DE INVERSIONES Y COSTOS OPERATIVOS.....	103
	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	104
	BIBLIOGRAFIA.....	106
	ANEXO.....	108