

ÍNDICE GENERAL

CAPITULO I: INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS.....	1
1.1 Introducción.....	1
1.2 Antecedentes de la empresa.....	2
1.2.1 Identificación Empresarial.....	3
1.2.2 Características de la industria.....	4
1.2.3 Productos que comercializa.....	4
1.2.4 Aspectos administrativos.....	5
1.2.5 Lay out.....	6
1.3 Formulación del problema.....	7
1.3.1 Árbol de Problemas.....	8
1.4 Justificación.....	9
1.4.1 Justificación técnica.....	9
1.4.2 Justificación económica.....	9
1.4.3 Justificación social.....	9
1.5 Objetivos.....	10
1.5.1 Objetivo general.....	10
1.5.2 Objetivos específicos.....	10
1.6 Alcance.....	10
1.6.1 Espacial.....	10
1.6.2 Temporal.....	10
1.6.3 Temático.....	10
1.7 Metodología.....	11
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.....	12
2.1 Introducción.....	12
2.2 El Codex Alimentarius.....	13
2.2.1 Normas del Codex Alimentarius.....	14
2.2.2 El Código Internacional de Practicas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos.....	15
2.2.3 Los Peligros Alimentarios.....	16
2.3 Principales conceptos de higiene e inocuidad de alimentos.....	17
2.3.1 Enfermedades transmitidas por los alimentos.....	22
2.4 Buenas Prácticas de Manufactura.....	23
2.4.1 Los diez aspectos de las buenas prácticas de manufactura.....	23
2.5 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.....	26
2.6 Documentos Bolivianos referentes a las BPM.....	27
2.7 Diferencias entre programas de pre-requisitos, pre-requisitos operativos y HACCP.....	28
CAPÍTULO III: CARACTERIZACIÓN DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN.....	29
3.1 Introducción.....	29
3.2 Aspectos productivos.....	31
3.2.1 Productos.....	31
3.2.2 Almacenes.....	31
3.2.3 Sistema para el control de inventarios.....	34

CAPÍTULO IV: DIAGNÓSTICO DE LA LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE CHICLE.....	35
4.1	Introducción..... 35
4.2	Objetivo..... 35
4.3	Metodología..... 35
4.4	Diagnóstico de las BPM..... 36
4.4.1	Infraestructura..... 36
4.4.2	Materia prima e insumos..... 39
4.4.3	Procesos..... 40
4.4.4	Equipos y utensilios..... 40
4.4.5	Personal..... 42
4.4.6	Servicios..... 44
4.4.7	Manejo de desechos..... 44
4.4.8	Control de plagas..... 45
4.4.9	Transporte..... 45
4.4.10	Almacenes..... 45
4.5	Conclusión de BPM..... 50
4.6	Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento..... 52
4.7	Diagrama de flujo..... 53
4.8	Conclusión general del diagnóstico..... 55
CAPÍTULO V: DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	56
5.1	Introducción..... 56
5.2	Propuesta para la implementación de los 10 aspectos de las buenas prácticas de manufactura..... 57
5.2.1	Infraestructura..... 57
5.2.2	Materia prima e insumos..... 65
5.2.3	Procesos..... 68
5.2.4	Equipos y utensilios..... 74
5.2.5	Personal..... 75
5.2.6	Producto terminado..... 78
5.2.7	Servicios..... 81
5.2.8	Manejo de desechos..... 82
5.2.9	Control de Plagas..... 88
5.2.10	Almacenes..... 89
5.2.11	Transporte..... 90
5.3	Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento..... 91
5.4	Conclusión de la propuesta..... 92
CAPÍTULO VI: COSTOS Y BENEFICIOS.....	94
6.1	Introducción..... 94
6.2	Gastos de implementación..... 94
6.2.1	Inversión para mejoras del Área de producción..... 94
6.2.2	Inversión para equipos de limpieza y herramientas..... 95
6.2.3	Resumen de gastos de implementación..... 95
6.3	Costos Operativos..... 96
6.3.1	Material para la capacitación..... 96
6.3.2	Mantenimiento de Infraestructura..... 96

6.3.3	Control de Plagas.....	97
6.3.4	Resumen de los costos operativos anuales.....	97
6.4	Costos totales.....	97
6.5	Beneficios intangibles.....	98
	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	99
	BIBLIOGRAFÍA.....	101
	ANEXOS.....	102