

**RAE No.**

**FICHA TOPOGRÁFICA:**

**TÍTULO:** MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA EL ÁREA DE SERVICIOS GENERALES Y ALIMENTACIÓN DEL LICEO JUAN RAMÓN JIMÉNEZ

**AUTOR (ES):** DOMINGUEZ OJEDA, Daniel Mauricio

**MODALIDAD:** Practica Empresarial

**PAGINAS:** 52

**CUADROS:** 3

**TABLAS:** 0

**FIGURAS:** 6

**ANEXOS:** 1

**CONTENIDO:**

INTRODUCCIÓN

1. GENERALIDADES

2. DIAGNOSTICO BPM

3. ESTRUCTURA DEL MANUAL DE BPM PARA EL ÁREA DE SERVICIOS GENERALES Y ALIMENTACIÓN DEL LICEO JUAN RAMÓN JIMENEZ

4. COSTOS DE LA NO CALIDAD

5. CONCLUSIONES

6. RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

**PALABRAS CLAVES:**

Alimentos, Buenas Prácticas de manufactura, Calidad, Decreto 3076 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Sanidad, Salud.

**DESCRIPCIÓN:** La finalidad de este proyecto es realizar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para el área de Servicios Generales y Alimentación del Liceo Juan Ramón Jiménez con el fin de mejorar la calidad de los alimentos entregados a la comunidad educativa.

**METODOLOGÍA:** Con base a los requisitos de la Resolución antes mencionados, se realizara un formato de evaluación y/o diagnóstico, en donde se identifique cada uno de estos aspectos y su cumplimiento en el área.

Al tener este diagnóstico, se evaluara desde los puntos críticos que no se están cumpliendo hasta los que se cumplen pero no están apoyados por un documento, esta evaluación tendrá en cuenta, que es lo que toca mejorar, el ¿Por qué? de esta mejora, el ¿Cuándo? y el ¿Cómo?, se harán estas mejoras

**CONCLUSIONES:** Para concluir este trabajo, cabe resaltar la real importancia de implementar las Buenas Prácticas de Manufactura en el área de Alimentación del

Liceo, con el fin de entregarle a toda la comunidad educativa alimentos con una perfecta calidad e inocuidad, garantizando la salud de todos.

Es importante realizar un plan de mejoramiento para el área, condicionando a los requerimientos propuestos en el cuarto capítulo, ya que este permitirá que los porcentajes de cumplimiento de la norma aumenten considerablemente y así lograr la calidad deseada.

La creación de un manual de Buenas Prácticas de Manufactura indica que la organización está comprometida con la seguridad de sus clientes y busca integrar con sus actividades esta normatividad.

#### **FUENTES:**

DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE LA FUNCIÓN PÚBLICA. Resolución 2674 de 2013 [En línea]. Bogotá. El Departamento [citado 10 Agosto, 2014]. Disponible en Internet : <URL: [http://portal.dafp.gov.co/pls/portal/formularios.retrive\\_publicaciones?no=1962](http://portal.dafp.gov.co/pls/portal/formularios.retrive_publicaciones?no=1962)>

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL EN COLOMBIA. Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013 [En línea]. Bogotá: El Ministerio [citado 10 Agosto, 2014]. Disponible en Internet: <URL: <http://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/resoluciones/resoluciones/2013/2674.pdf>>

REPOSITORY LASALLISTA. Programa de limpieza y desinfección [en línea]. Bogotá: El Repositorio [citado 04 Septiembre, 2014]. Disponible en Internet: <URL: [http://repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/810/1/Control\\_calidad\\_alimentos\\_la\\_abundancia.pdf](http://repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/810/1/Control_calidad_alimentos_la_abundancia.pdf)>

------. Programa de control de plagas [en línea]. Bogotá: El Repositorio [citado 04 Septiembre, 2014]. Disponible en Internet: <URL: [http:// repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/810/1/Control\\_calidad\\_alimentos\\_la\\_abundancia.pdf](http://repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/810/1/Control_calidad_alimentos_la_abundancia.pdf)>

------. Programa de abastecimiento/suministro de agua potable [en línea]. Bogotá: El Repositorio [citado 04 Septiembre, 2014]. Disponible en Internet: <URL: [http:// repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/810/1/Control\\_calidad\\_alimentos\\_la\\_abundancia.pdf](http://repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/810/1/Control_calidad_alimentos_la_abundancia.pdf)>

------. Programa de capacitación del personal [en línea]. Bogotá: El Repositorio [citado 04 Septiembre, 2014]. Disponible en Internet: <URL: [http:// repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/810/1/Control\\_calidad\\_alimentos\\_la\\_abundancia.pdf](http://repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/810/1/Control_calidad_alimentos_la_abundancia.pdf)>

**LISTA DE ANEXOS:**

Anexo A. Diagnóstico BPM