

RAE No.

FICHA TOPOGRÁFICA:

TITULO: ELABORACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN REFERENTE A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL DECRETO 3075 DE 1997, PARA LA EMPRESA AJOPEL.

AUTOR: CÁRDENAS GARZÓN, Luz Marley.

ALTERNATIVA: PRÁCTICA EMPRESARIAL

PAGINAS: 110 **CUADROS:** 8 **TABLAS:** 3 **ANEXOS:** 12 **FIGURAS:** 15

CONTENIDO:

INTRODUCCIÓN

1. GENERALIDADES

2. DESCRIPCIÓN DE LAS OPERACIONES DURANTE EL PROCESO DE PELADO DE AJO EN LA EMPRESA AJOPEL

3. EVALUACIÓN Y ANÁLISIS DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS SANITARIAS EN LAS QUE SE ENCUENTRA LA PLANTA POR MEDIO DEL FORMATO INVIMA

4. ELABORACIÓN DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA EMPRESA AJOPEL, DE ACUERDO CON EL DECRETO 3075 DE 1997

5. COSTOS ASOCIADOS A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA BPM

6. CONCLUSIONES

7. RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

PALABRAS CLAVES: Higiene industrial, Buenas practicas de manufactura, producto, acciones correctivas, procedimientos e instructivos, limpieza, aseguramiento de la calidad apropiada y adecuada manipulacion.

DESCRIPCION: Se buscó documentar un programa de BPM reduciendo considerablemente los rechazos de productos cuyas causas se atribuyen a la mala calidad del mismo, este proceso permite disminuir el riesgo de contaminación del producto y de infecciones e intoxicaciones en los consumidores, optimizando sus recursos para disminuir estos impactos que generan sobrecostos a la organización y mejorar el nivel de satisfacción de sus clientes.

METODOLOGÍA: este trabajo fue realizado bajo parámetros empírico – analíticos, con fuentes de información de tipo primaria y secundaria.

CONCLUSIONES: Se realizó un diagnóstico en general a la empresa en manejo de Buenas Prácticas de Manufactura y se comprobó la necesidad de elaborar

una manual y una serie de procedimientos relacionado con las Buenas Prácticas de Manufactura con base al sistema de gestión de calidad de la organización.

Se elaboro un manual de buenas prácticas de manufactura aplicado a las intensiones de la empresa a su vez Las directivas deben generar un compromiso hacia todo el personal sobre la importancia del manejo adecuado de los productos antes, durante y después del desarrollo de un producto a lo largo del proceso productivo del pelado de ajo importado.

El desarrollo de este proyecto para disminuir la contaminación y el mal manejo que se le da al producto, logran marcar la diferencia en la productividad y flexibilidad de la empresa, hacer que los productos que se procesan en Ajopel sean en condiciones adecuadas permite tener mejores relación y estrategia con los cliente y disminuir costos operativos.

FUENTES:

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, EMPAQUE O ALMACENAMIENTO [En línea]. Bogotá: La Empresa [citado 8 agosto, 2013]. Disponible en Internet: <URL:http://bpa.peruv.com/bpm.htm#Buenas_Practicas_en_Manufactura,_Empaque_o_Almacenaje_de_Alimentos>

COLOMBIA. CONGRESO DE LA REPUBLICA. Decreto 3075 (23, diciembre 1997). Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Bogotá, 1997. 47 p.

CONTROL DE CALIDAD: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: EL ESLABÓN INICIAL EN LA CADENA DE LA CALIDAD [En línea]. Bogotá: La Empresa [citado 8 agosto, 2013]. Disponible en Internet: <URL:<http://www.mundohelado.com/calidad/buenaspracticas.htm>>

CRIT, Hyginov. Guía para la Elaboración de un Plan de Limpieza y Desinfección, de Aplicación en Empresas del Sector Alimentario. 1 ed. Zaragoza: Acribia, 2009. 127 p.

SALAZAR, Cecilia. Elaboración de una guía de buenas prácticas de manufactura. Bogotá: Universidad de san Carlos de Guatemala. Facultad de ciencias químicas y farmacia. Trabajo de grado, 2011. 56 p.

LISTA DE ANEXOS:

Anexo A. Formato para registro del control de salud de los trabajadores

Anexo B. Procedimiento para el Lavado y Desinfección de manos

Anexo C. Procedimiento sobre el uso de ropa protectora dentro de la planta

Anexo D. Hoja de control de higiene de personal que se aplica en forma periódica a cada empleado

Anexo E. Programa general de limpieza

Anexo F. Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones sanitarias

Anexo G. Formato de registro del control de procesos por lote

Anexo H. Formato de registro del control de temperaturas del cuarto frío y bodega

Anexo I. Formato de registro sobre la frecuencia de análisis

Anexo J. Formato para el cumplimiento de especificaciones de materia prima

Anexo K. Procedimientos de cada una de las actividades a realizar en el programa de limpieza

Anexo L. Formato de control de plagas